



Medienmitteilung

Türkiye: Türkiye's reiche Käsekultur fesselt seine Besuchenden

Bern/Istanbul. 11.09.2023. Die türkische Küche besticht durch ihre reiche Vielfalt, einzigartige Delikatessen und diverse Käsesorten, die in verschiedenen Regionen hergestellt werden. Die reiche biologische Vielfalt, die durch das einzigartige, unterschiedliche Klima der verschiedenen Regionen entsteht, ist die Grundlage für diese Aromen. Aufgrund dieser unterschiedlichen klimatischen Bedingungen haben Milch und Käse in jeder Region einen anderen Geschmack und ein anderes Aroma.

Die beeindruckende Käseauswahl von Türkiye zeigt sich in Kombination mit den verschiedenen Produktionsmethoden. «Ezine White Cheese», «Konya Blue Cheese», «Erzincan Tulum Cheese», «Kars Aged Kaşar und Gruyère» und «Van Kräuterkäse» sind nur einige der türkischen Köstlichkeiten. Folgend werden die berühmtesten Käsesorten Türkiyes beschrieben, die ein wesentlicher Bestandteil der lokalen Küche sind.

Weisskäse: Von Edirne bis Çanakkale

«Beyaz Peynir» (Weisskäse) ist ein wesentlicher Bestandteil des türkischen Frühstücks und eine der beliebtesten Delikatessen des Landes. Çanakkale und Edirne gelten als das Heimatland des Weisskäses. Edirne-Weisskäse wird aus der Milch von Schafen, Ziegen und Kühen hergestellt, die in den Deltas der Flüsse Tunca, Meriç, Arda und Ergene mit regionalen Gräsern gefüttert werden. Edirne-Weisskäse zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass er frei von Zusatzstoffen ist; es werden nur Milch, Hefe und Salz verwendet.

Balıkesir: Die Heimat von 50 verschiedenen Käsesorten

Mihaliç-Käse ist ein alter Käse, der in Türkiye seit Jahrhunderten hergestellt wird. Im Gegensatz zu Weisskäse wird er nur in einigen wenigen Regionen des Landes hergestellt, wobei Balıkesir und Bursa die wichtigsten Beispiele sind. Mihaliç-Käse wird normalerweise aus Ziegen- oder Kuhmilch hergestellt und in Salzlaken gelagert, bevor er aushärtet und trocknet. Wegen seines kräftigen, salzigen Geschmacks wird er nebst dem Grillen in vielen Gerichten verwendet, auch in Salaten. Wie andere Käsesorten wird er für Vorspeisen und Beilagen zu Hauptgerichten verwendet.

Balıkesir verfügt über rund 50 verschiedene Käsesorten. Der aus Schafs- und Ziegenmilch hergestellte Sepet (Korbkäse), der in Salzlaken eingelegte Tulum-Käse und der aus Molke hergestellte Lor (Quarkkäse) gehören ebenfalls zu den köstlichsten Käsesorten Türkiyes.

Schimmelkäse aus der Region Kappadokien

Der Blauschimmelkäse von Niğde, der aus Kappadokien stammt, ist eine der einzigartigsten Käsesorten von Türkiye. Der Niğde-Blauschimmelkäse wird in Höhlen in 15 Metern Tiefe gelagert, wo er sieben Monate lang reift. Dieser Käse wird nach sieben Monaten aromatisch und blau und ist ausserdem ein natürliches Antibiotikum. Ein weiterer traditioneller Käse, der in Höhlen reift, ist der Divle Obruk Käse von Karaman. Der Käse wird fünf Monate lang in Höhlen mit einer einzigartigen Schimmelpilzkultur aufbewahrt und ist zunächst mit Blauschimmel, dann mit weissem und schliesslich mit rotem Schimmel überzogen.



Aussergewöhnliche Aromen aus dem Osten: Ein wahres Käseparadies

Die Region Ostanatolien ist auch für ihre originellen Käsesorten berühmt. Der Tulum-Käse aus Erzincan, der gereifte Kaşar-Käse aus Kars und der Van Kräuterkäse gehören zu den schmackhaftesten Käsesorten dieser Region. Im Käsemuseum im Stadtzentrum und im Käsemuseum im Dorf Boğatepe kann man sich über die Methoden der traditionellen handwerklichen Käseherstellung informieren.

Wie isst man die lokalen türkischen Käsesorten?

Çanakkale Ezine & Edirne Weisskäse	Insbesondere mit knusprigem Simit zum Frühstück Mit Melone und Vorspeisen am Raki-Tisch
Mihaliç-Käse	Zum Frühstück Mit Mandeln, Trockenobst und Wassermelone im Sommer Mit Teigwaren und Salaten
Niğde Blue & Konya Mouldy	Zum Frühstück, insbesondere zu Pfannkuchen und Omeletts
Divle Obruk	Für Frühstückssandwiches (warm oder kalt) und Omeletts Mit Gebäcken, Brötchen und Salaten Auf Käsetellern mit Wein
Erzincan Tulum	Zum Frühstück mit frisch gebackenem warmem türkischem Brot oder Lavash Mit Teigwaren und Nudeln und auf Rucola-Salaten
Kars Kaşarı (Gealterter Kashar)	Zum Frühstück, in Toasts und Omeletts In Suppen (insbesondere Tomatensuppe, gerieben)
Kars Gruyère	Zum Frühstück, in Toasts und Omeletts Als Beilage zu Fleischgerichten Auf Käsetellern mit Wein
Van Kräuterkäse	Zum Frühstück – Der Star des Van Frühstückes Mit Gebäcken, Brötchen und Salaten

[Bilder Download](#)

Bilder © Go Türkiye

Social Media

Website: goturkiye.com/

Facebook: www.facebook.com/tuerkeitourismusCH

Instagram: www.instagram.com/tuerkeitourismus/

Twitter: twitter.com/goturkiye

YouTube: www.youtube.com/GoTuerkiye/videos

Für weitere Informationen (Medien):

Laura Fabbris und Gere Gretz, Medienstelle Türkiye Tourismus (Schweiz),
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,

Tel. 031 300 30 70, email: info@gretzcom.ch

Internet: goturkiye.com/



Über Türkiye: Türkiye verfügt über alles, was perfekte Traumferien ausmacht: Sonne, azurblaues Wasser, schöne Strände, kleine, verträumte Buchten und Lagunen, schneebedeckte Viertausender, schattige Bergwälder, bezaubernde Natur, quirlige Städte, fantastische Golfplätze und mit dem Tempel der Artemis in Ephesus und dem Grabmal von König Mausolos II. in Halikarnassos zwei antike Weltwunder. Das Land erstreckt sich über zwei Kontinente und birgt viele kulturelle, historische und landschaftliche Schätze. Von den berühmten Felsformationen im Kappadokien-Gebiet über die lykische Küste bis hin zur Metropole Istanbul, bietet Türkiye für jeden etwas. Das grosse Beherbergungsangebot umfasst Hotelbetriebe aller Kategorien, freundliche Menschen leben eine von Herzen kommende Gastfreundschaft, in welcher eine hervorragende Küche zelebriert wird. Türkiye bietet damit eine gelungene Mischung aus breit gefächerten Freizeit-, Sport- und Kulturangeboten.