



Medienmitteilung

Türkiye: Baklava, eine türkische Tradition, die seit Jahrhunderten fortbesteht.

Bern/Istanbul. 16.11.2023. Baklava. Diese köstliche türkische Leckerei, bestehend aus hauchdünnen Schichten Phyllo-Teig, Butter und einem duftenden, süssen Sirup, steht zweifellos ganz oben auf der kulinarischen Liste eines jeden Türkiye-Reisenden.

Baklava ist nicht nur ein wahrer Gaumenschmaus, sondern auch ein bedeutendes Symbol für das reiche kulturelle Erbe von Türkiye. Die jahrhundertealte Tradition, die Kunstfertigkeit und die reiche Geschichte dieses Gebäcks haben dazu geführt, dass ein besonderer Tag eingeführt wurde. Lassen Sie uns am **17. November, dem Welt-Baklava-Tag**, die Geschichte hinter Baklava erkunden.

Ein Dessert für besondere Anlässe

Historischen Quellen zufolge hat Baklava seine Wurzeln in der türkischen Yufka-Kultur und erhielt seine heutige perfekte Form in den Küchen der osmanischen Paläste. Erstmals wurde Baklava im Jahr 1473 in den Palastaufzeichnungen erwähnt und wurde zu feierlichen Anlässen, Festen sowie bedeutenden historischen Tagen serviert. Tatsächlich erreichte Baklava im Palast einen so hohen Stellenwert, dass im 18. Jahrhundert nur noch speziell ausgebildete Meisterköche für die Zubereitung dieser Süßspeise verantwortlich waren. Diese Meisterköche sollen angeblich in der Lage gewesen sein, den Phyllo-Teig so dünn wie Rosenblätter zu rollen und somit Baklava mit fast 100 Phyllo-Schichten herzustellen. Bei wichtigen Anlässen wurde Baklava sogar den Soldaten serviert, und diese Zeremonie wurde als Baklava-Prozession (Baklava Alayı) bekannt. Die Öffentlichkeit verfolgte mit Begeisterung, wie die Soldaten Baklava mit Brausegeschmack erhielten.

Symbol des Kulturerbes

Baklava gilt als eines der Nationaldesserts von Türkiye und spiegelt mit seinen zahlreichen Variationen das vielfältige kulturelle Erbe des Landes wider. Bei einer Reise durch Türkiye haben Sie die Gelegenheit, verschiedene regionale Baklava-Varianten zu kosten. In der Schwarzmeerregion werden beispielsweise Haselnüsse in die Baklava eingearbeitet, während in Zentralanatolien Walnüsse die bevorzugte Füllung sind. Die Küstenregion der Ägäis setzt auf Mandeln, während in Edirne und Thrakien Sesamsamen Verwendung finden. In Südostanatolien hingegen wird Baklava mit fein gemahlenden Pistazien zubereitet.

Die Stadt Gaziantep im Südosten Anatoliens ist international bekannt für ihre kulinarischen Traditionen und ist Teil des UNESCO-Netzwerks der kreativen Städte. Besonders berühmt ist die herausragende Baklava von Gaziantep, die sogar von der EU als geschützte geografische Angabe anerkannt wurde. Die ehrwürdige Baklava-Tradition der Stadt wurde von Generation zu Generation weitergegeben, wobei die Lehrlinge von den Meistern in die Kunst eingeführt wurden. Die Baklava von Gaziantep zeichnet sich durch die Qualität der verwendeten Zutaten und die raffinierte Zubereitung aus. Sie besteht aus 40-45 hauchdünnen Schichten Phyllo und wird grosszügig mit den berühmten Pistazien der Region bestreut. Zusätzlich wird das Gebäck in Steinöfen gebacken, die mit Eichenholz befeuert werden.



Die Baklava-Meister aus Gaziantep sind der Überzeugung, dass dieses Dessert in Aussehen und Geschmack alle fünf Sinne ansprechen sollte. Obwohl die Zutaten für Baklava vergleichsweise einfach sind, erfordert die Herstellung des Süssgebäcks grosses Geschick und Liebe zum Detail. Nach Meinung der Meister muss ein gelungenes Baklava zunächst angemessen gebacken und optimal aufgegangen sein. Es sollte nicht nur visuell ansprechend mit einer goldgelben Farbe sein, sondern auch leicht sein, wenn es an die Lippen gehoben wird – nicht zu schwer durch zu viel Sirup. Zudem sollte es ein Aroma von frischen Pistazien und Butterschmalz verströmen. Beim Biss in ein Stück Baklava sollte das Rascheln des hauchdünnen Phyllo-Teigs zu hören sein, und natürlich sollte es köstlich schmecken. In Gaziantep ist Baklava nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein kulturelles Element. Die Stadt beherbergt zahlreiche Geschäfte und Bäckereien, die sich der Baklava-Tradition verschrieben haben. Darüber hinaus verfügt Gaziantep über ein Baklava-Museum.

Ein wahres Fest des Geschmacks

Obwohl es sich bei dieser makellosen Mischung aus Zucker, Nüssen und anderen köstlichen Zutaten um Baklava handelt, trägt das Dessert je nach Herstellungs- und Schneidemethode unterschiedliche Namen. Diese vielfältige Auswahl umfasst Variationen wie havuç dilimi baklava (Möhrenscheiben-Baklava) und midye baklava (muschelförmige Baklava), die durch das Schrumpfen des Phyllo-Teigs entstehen. Es gibt auch bülbül yuvası (Nachtigallennest), bei dem der geschrumpfte Blätterteig zu einem Ring geformt wird, und sütlü (milchig) nuriye, das mit Milch anstelle von Sirup zubereitet wird. Bei der kuru (trockenen) Baklava wird weniger Sirup verwendet, um einen knusprigeren Teig zu erhalten, während die fıstık sarma (Pistazienwickel) und ceviz sarma (Walnusswickel) eine Fülle von zerstoßenen Pistazien und Walnüssen enthalten.

[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/GoTürkiye/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.