



Medienmitteilung

Wie möchten Sie Ihren Kaffee am 5. Dezember, dem Welttag des türkischen Kaffees, trinken?

Bern, 28.11.2023. Mit seinem betörenden Duft, der Wohnungen, Büros, Cafés und sogar Strassen erfüllt, ist der türkische Kaffee ein unverzichtbarer Bestandteil der türkischen Traditionen und bietet eine der herausragendsten und angenehmsten Erfahrungen während einer Reise in Türkiye.

In der türkischen Kultur fungiert der türkische Kaffee als sozialer Kitt, der Menschen zusammenbringt und dazu beiträgt, Verbindungen zu knüpfen. Der Stellenwert des Kaffees in der türkischen Gesellschaft ist so hoch, dass bedeutende Treffen und Gespräche nach dem Essen stets mit der Frage beginnen: "Wie möchtest du deinen Kaffee trinken?". Die einzigartige Geschmacksnote und der traditionelle Wert des Kaffees führten dazu, dass der türkische Kaffee im Jahr 2013 in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen wurde. Seitdem wird der 5. Dezember, das Datum der Aufnahme des türkischen Kaffees in die UNESCO-Liste, als "Welttag des türkischen Kaffees" gefeiert.

Ein kulturelles Erbe über Jahrhunderte hinweg

Türkischer Kaffee hat seit seiner ersten Zubereitung im 16. Jahrhundert einen zentralen Platz im gesellschaftlichen Leben gefunden. Er breitete sich über das weitläufige Gebiet des Osmanischen Reiches aus und überwand mit seinen Ritualen, Traditionen und seiner Rolle nationale Grenzen. Als wesentlicher Bestandteil der türkischen Kultur ist das türkische Wort für Frühstück sogar "kahvaltı", was wörtlich übersetzt "vor dem Kaffee" bedeutet. Bei Besuchen von Freunden oder Verwandten in Türkiye wird einem stets türkischer Kaffee als gastfreundliches Getränk angeboten. Er spielt eine bedeutende Rolle bei Hochzeitsfeiern, Verlobungen, Geburten und so gut wie jeder festlichen Gelegenheit.

"Wie möchten Sie Ihren Kaffee trinken?"

Die Zubereitungsmethode des türkischen Kaffees hat über Jahrhunderte hinweg ihre Unveränderlichkeit bewahrt, was einen der Gründe für seine Einzigartigkeit darstellt. Um türkischen Kaffee zuzubereiten, werden fein gemahlene und pulverisierte Kaffeebohnen in kaltem Wasser in einer charakteristischen Kanne namens "Cevze" aufgebrüht. Nach dem Aufkochen wird der entstandene Schaum in die Tassen gegossen, wodurch sich eine samtige Schaumkrone bildet. Im Unterschied zu anderen Kaffeesorten wird der türkische Kaffee mit dem Kaffeesatz in die Tasse gegossen und stets mit einem Glas Wasser, Turkish Delight oder anderen Süßigkeiten serviert.

Die Mahl- und Zubereitungsmethoden für türkischen Kaffee können je nach den Zutaten und Gewohnheiten in den verschiedenen Regionen des Landes variieren. In den Ägäis-Regionen, wo Mastixbäume weit verbreitet sind, ist es Tradition, türkischen Kaffee mit Mastix zuzubereiten. In Gaziantep, einer Stadt in Südostanatolien und bekannt für ihre Pistazien, ist der Menengiç-Kaffee populär, der aus getrockneten Bohnen des Pistacia Terebinthus-Baums hergestellt wird. Der Dibek-



Kaffee, der typischerweise in einem Mörser aus Stein gemahlen wird, hat sich als einzigartige türkische Kaffeealternative durchgesetzt, dank seines milden Aromas und der Möglichkeit, mit Milch serviert zu werden. Mirra-Kaffee, oft als starker und bitterer Kaffee bekannt, wird in den südöstlichen Bezirken von Türkiye, insbesondere in Şanlıurfa und Mardin, bevorzugt.

Bilder inklusive Copyrights finden Sie [hier](#).

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.