



## Medienmitteilung

### Die Zusammenstellung herausragender türkischer Desserts von Taste Atlas, die Sie keinesfalls versäumen sollten

**Bern, 16.01.2024. Die türkische Kulinarik, die ein tief verwurzeltes kulturelles Erbe und eine jahrhundertealte Tradition widerspiegelt, erfreut sich weltweit grosser Anerkennung. Dieser Ruhm erstreckt sich natürlich auch auf die türkischen Desserts.**

Einige betrachten die süssen Köstlichkeiten von Türkiye als ebenso faszinierend wie die archäologischen und kulturellen Schätze des Landes. Viele Reiseführer führen türkische Desserts auf verschiedenen "Bestenlisten" weltweit. In Bezug auf die Popularität dieser süssen Leckereien hat Taste Atlas mehrere bekannte türkische Desserts in seine Liste der "Top 100 Desserts der Welt" aufgenommen.

#### **Weltweit registriertes 'Türkisches Baklava'**

Baklava, das wohl bekannteste türkische Süssgebäck, besteht aus hauchdünnem Phyllo-Teig, der mit fein gemahlenden Nüssen gefüllt und mit süssem Sirup übergossen wird. Im Taste Atlas-Führer werden Baklava und das ikonische Gaziantep-Baklava separat als eigenständige Desserts aufgeführt. Das **Gaziantep-Baklava** stammt aus Gaziantep, einer Stadt, die aufgrund ihrer gastronomischen Tradition in das UNESCO Creative Cities Network aufgenommen wurde. Dieses Baklava aus Gaziantep, von der EU-Kommission als einzigartiger Geschmack der türkischen Küche registriert, zählt zu den bedeutendsten Speisen von Türkiye im Alltag sowie bei besonderen Anlässen.

Eine weitere traditionelle türkische Süssspeise, die in Taste Atlas aufgeführt ist, ist **Künefe**. Dieses Gericht wird heiss serviert und besteht aus geschmolzenem, ungesalzenem Käse, der zwischen zwei Schichten zerkleinertem Phyllo- oder Griessteig eingebettet wird. Anschliessend wird es mit süssem Sirup übergossen und mit zerstoßenen Pistazien garniert. Die köstlichsten Künefe-Varianten findet man in den südostanatolischen Provinzen von Türkiye. Die weltbekannte "Antakya Künefe" aus Hatay wurde von der EU als "geschützte geografische Angabe" registriert.

#### **Ein traditionelles Erbe: Milchdesserts**

Die Milchdesserts von Türkiye erfreuen sich genauso grosser Beliebtheit und Köstlichkeit wie die anderen kulinarischen Genüsse des Landes. Fırın sütlaç, ein beliebtes traditionelles türkisches Dessert, wird aus einer Mischung von Milch, Reis und Zucker hergestellt. Der Pudding wird im Ofen gebacken, und seine leicht verbrannte Oberfläche wird mit Zimt oder Haselnüssen verziert. Obwohl diese klassische Nachspeise landesweit zu finden ist, behaupten viele Anhänger, dass der beste fırın sütlaç in Regionen serviert wird, die für ihre Milchwirtschaft bekannt sind.

**Kazandibi**, ein karamellierter Milchpudding, hat seinen Ursprung in der osmanischen Zeit und zeichnet sich durch eine zarte Konsistenz und einen leicht verbrannten Boden aus. Der Name dieser Süssspeise bezieht sich auf den karamellisierten Boden des Kessels, in dem sie zubereitet wird. Die authentische Variante von Kazandibi entsteht durch das Karamellisieren der unteren Schicht des tavuk **göğsü**, einem Pudding aus zerkleinerter Hühnerbrust.



Allerdings wird die meisten Kazandibi heutzutage mit Butter, Milch, Reismehl, Zucker und Stärke hergestellt, wobei der karamellierte Teil oben auf liegt und keine zerkleinerte Hühnerbrust enthält. Dieses traditionelle Gericht wird zusammen mit türkischem Kaffee oder Tee serviert, genauso wie viele andere fantastische türkische Desserts.

**Maraş Dondurma** (Maraş-Eis) findet ebenfalls Erwähnung im Geschmacksatlas. Durch seine dichte Konsistenz, seinen unverwechselbaren Geschmack und sein einzigartiges Aroma hat sich Maraş Dondurma zu einem beliebten Dessert in Türkiye entwickelt. Das Geheimnis dieser bemerkenswerten Süßspeise liegt in den hochwertigen Zutaten: Das Eis wird aus der Milch von Ziegen hergestellt, die in Kahramanmaraş mit natürlichen Gräsern gefüttert werden. Der aromatische "Salep" wird aus den Wurzeln der violetten Orchideen gewonnen, die in der Region gedeihen.

**İrmik helvası**, eine weitere türkische Süßspeise im Geschmacksatlas, ist ein unverzichtbarer Bestandteil der anatolischen Esskultur. Dieses Gericht, das in nahezu jeder Provinz mit leichten Variationen zubereitet wird, besteht aus Griess, Butter, Zucker, Milch und Pinienkernen. Häufig wird es warm serviert, oft in Kombination mit einer Kugel eiskaltem Maraş-Eis.

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

## Social Media

Website: [goturkiye.com/](http://goturkiye.com/)

Facebook: [www.facebook.com/tuerkeitourismusCH](https://www.facebook.com/tuerkeitourismusCH)

Instagram: [www.instagram.com/tuerkeitourismus/](https://www.instagram.com/tuerkeitourismus/)

Twitter: [twitter.com/goturkiye](https://twitter.com/goturkiye)

YouTube: [www.youtube.com/GoTuerkiye/videos](https://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](mailto:info@gretzcom.ch)

Internet: [goturkiye.com/](http://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.