



Medienmitteilung

Eine kulinarische Reise entlang der Ägäisküste von Türkiye

Bern, 18.04.2024. Die Türkische Ägäis erwartet Sie zu einem kulinarischen Abenteuer, das auf einer reichen Tradition beruht und dazu einlädt, einzigartige Gaumenfreuden zu entdecken.

Diese Region ist berühmt für ihre nachhaltige Küche, die eine Fülle von frischen Olivenölen, lokalen Kräutern und Gemüsesorten, köstlichen Meeresfrüchten, einer alten Weinbautradition und einer Philosophie von Farm-to-Table umfasst. In letzter Zeit hat sich die Gegend als Ziel für Feinschmecker etabliert, mit einer Fülle von erstklassigen Restaurants, viele davon werden von talentierten jungen Köchen geleitet, die traditionelle Gerichte auf innovative Weise neu interpretieren. Der MICHELIN-Führer hat mehrere Restaurants in den beliebten Orten İzmir und Bodrum an der Ägäis für ihre exquisiten und vielfältigen Menüs ausgezeichnet.

Alles dreht sich um das Olivenöl

Dank ihres milden Klimas und ihrer günstigen geografischen Lage gilt die Ägäisküste seit jeher als eine der Regionen Anatoliens mit der höchsten Olivenproduktion. Diese langjährige kulturelle Tradition und Geschichte des Olivenanbaus erklärt auch, warum die ägäische Küche von Oliven und Olivenöl geprägt ist. Die köstlichen Oliven und Olivenöle der Region bilden das traditionelle Herzstück der ägäischen Küche. Olivenöl, das oft mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin oder Minze aromatisiert wird, ist ein fester Bestandteil der Frühstückstische in der Ägäis, als Dip für frisch gebackenes Brot. Während des Mittag- und Abendessens verleihen Olivenöle Salaten, Vorspeisen und Hauptgerichten Geschmack, Gesundheit und Leichtigkeit. Gemüse wie grüne Bohnen, Auberginen und Artischocken, die Vorboten des Frühlings, werden hier durch die Verwendung von Olivenöl, dem Geheimnis der Langlebigkeit, in köstliche Gerichte verwandelt. Andere berühmte Geschmacksrichtungen der ägäischen Küche stammen von den regionalen Kräutern der Ägäis. Zu Ehren dieser köstlichen Heilkräuter wie Şevket-i bostan (Gesegnete Distel), Spargel und Löwenzahn werden Feste veranstaltet, bei denen sie mit köstlichem Olivenöl vermischt und als Hauptgerichte oder Vorspeisen serviert werden.

Fisch in Hülle und Fülle

Die ägäische Küche feiert natürlich auch die Früchte des fruchtbaren Ägäischen Meeres. Von Ayvalık bis Alaçatı und von Bodrum bis Datça bieten die Restaurants entlang der Küstenstädte der Ägäis eine reiche Auswahl an frischen Meeresfrüchten an. Darunter sind Dorade, Wolfsbarsch, Zackenbarsch, Austern, Kraken, Tintenfisch und Garnelen zu finden. Oktopus- und Tintenfischgerichte, Krabbenaufläufe und gegrillter Fisch der Saison sind Höhepunkte eines unvergesslichen Abendessens.

Eine jahrhundertalte Weinbautradition

Neben Rakı sind die köstlichen Weine, die aus den lokalen Trauben der Ägäis hergestellt werden, die besten Begleiter zu Meeresfrüchten. Aufgrund ihrer Böden und ihres Klimas gilt die Ägäisregion als eine der begehrtesten Gegenden der Welt. Wo auch immer Sie in der Region unterwegs sind, die Strassen führen Sie zu jahrhundertalten Weinbergen und ihren köstlichen Trauben und Weinen. Auf



Ihrer Reise in die Ägäis können Sie diese Weinberge erkunden und aussergewöhnliche Entdeckungen machen. In Urla, wo sich einige der Weinstrassen von İzmir und Michelin-Sterne-Restaurants befinden, in Şirince, das im vergangenen Jahr von der UN-Tourismusorganisation zum "Besten Tourismusdorf" gekürt wurde, und in Bodrum, dem beliebtesten Urlaubsort von Türkiye, können Sie viele international bekannte türkische Weine probieren. Bozcaada bietet auch eine Vielzahl von Weinen an, darunter Rotweine aus den endemischen Rebsorten Kuntra und Karalahna sowie Weissweine aus Çavuş und Vasilaki. Urla, bekannt für seine Weinberge, bietet lokale Rebsorten wie Bornova Misketi und köstliche Weine aus Foça Karası- und Gaydura-Trauben, die durch Vermehrung vor dem Aussterben bewahrt wurden.

Feines Essen

Die ägäische Region von Türkiye bietet zahlreiche Möglichkeiten für gehobene Küche. In den letzten Jahren haben innovative Köche hochwertige Restaurants eröffnet, die die ökologische und kulturelle Nachhaltigkeit der ägäischen Küche mit den Produkten und Traditionen dieser fruchtbaren Region vereinen.

Insbesondere im Stadtteil Urla in İzmir, einem der beliebtesten Reiseziele der Region, können Sie lokale Gerichte in Restaurants probieren, die nach dem Farm-to-Table-Konzept und dem Zero-Waste-Ansatz arbeiten. Der MICHELIN-Führer umfasst Urla in İzmir und Bodrum in Muğla, einem weiteren bekannten Reiseziel.

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/GoTurkiye/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.