



Medienmitteilung

Woche der türkischen Küche: „Die Aromen der Ägäis“ im Jahr 2024

Bern, 14.05.2024. Vom 21. bis 27. Mai 2024 wird die reiche gastronomische Kultur Anatoliens weltweit während der Woche der türkischen Küche gefeiert. Diese Woche umfasst die Aromen und uralten Traditionen einer fruchtbaren Geografie. Die jährlich stattfindende Woche der türkischen Küche, die nun bereits im dritten Jahr stattfindet, wird von den Vertretern der Republik Türkiye im Ausland und in Türkiye mit Veranstaltungen und Kampagnen in den sozialen Medien begleitet.

Während köstliche, gesunde, traditionelle und abfallfreie Rezepte der nachhaltigen türkischen Küche während der Woche der türkischen Küche hervorgehoben werden, werden die diesjährigen internationalen Veranstaltungen die Menüs der türkischen Gastronomie im ägäischen Stil präsentieren. Diese zeigen die lebendige Verschmelzung der Geschichte, Kultur und Natur des Landes.

Geschichte, Kultur und Natur in einem: Die Aromen der Ägäis

Die türkische Ägäisküste, eine faszinierende Landschaft aus Grün und Blau, besticht durch ihre atemberaubende Natur, ihre reiche Geschichte und ihre gesunde Esskultur. Im Jahr 2010 hat die UNESCO die Mittelmeerdiet als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt, wodurch die Bedeutung der Region für die Ernährung und Gesundheit hervorgehoben wurde. Die Küstenregionen sind besonders bekannt für ihr reichhaltiges Angebot an Gemüse wie Artischocken, Zucchini Blüten, einheimische Kräuter und Meeresfrüchte. Die Ägäis ist auch für ihre jahrhundertealten Olivenbäume und das gesunde Olivenöl berühmt, das als Geheimnis eines langen Lebens gilt. Olivenhaine erstrecken sich entlang der Küste von Çanakkale nach Muğla und sind ein Symbol für das kulturelle Erbe der Region, das sich rund um die Olivenproduktion entwickelt hat. İzmir und Milas sind die beiden Stationen entlang der "Routen des Olivenbaums", die vom Europarat registriert wurden. Die antike Stadt Klazomenai in Urla beherbergt die älteste Olivenölmanufaktur Anatoliens und zeugt von einer 2.600 Jahre alten Geschichte der Olivenverarbeitung, die bis heute praktiziert wird.

Die Ägäisregion von Türkiye ist ein bemerkenswertes Reiseziel, das das gute Leben mit köstlichen Olivenölprodukten und den umliegenden Weinbergen zelebriert. In den letzten Jahren haben in der Region Restaurants eröffnet, in denen innovative Köche kulinarische Wunder vollbringen, indem sie die auf den umliegenden Feldern angebauten Produkte mit nachhaltigen Produktionsmethoden direkt auf den Tisch bringen.



Das ägäische Menü, das bei internationalen Veranstaltungen im Rahmen der Woche der türkischen Küche präsentiert wird, besteht aus Rezepten, die den Reichtum der Region symbolisieren, in der die gesunde, nachhaltige mediterrane Ernährung seit langem einen hohen Stellenwert hat. Auf der Speisekarte finden sich Oliven und Käse aus der Ägäis, Tarhana-Suppe, Favabohnenpüree, Mücver (Zucchini-Pfannkuchen), grüne Bohnen mit Olivenöl, gefüllte Paprika mit Olivenöl, Gözleme und andere Gebäcke mit Kräutern, Krabbenauflauf, Fleischbällchen nach Izmir-Art, Incir Uyutması (Pudding aus Milch und getrockneten Feigen), Somata (Bittermandel-Sorbet) und Sübye (Melonenkern-Sorbet).

Türkische Küche mit Herkunftsbezeichnung

Das Fundament des nachhaltigen Erbes von Türkiye, eine köstliche Kombination einzigartiger regionaler und provinzieller Produkte und Gerichte, sind die geografisch gekennzeichneten, lokalen und qualifizierten Lebensmittel aus 81 Provinzen. Im Rahmen der Woche der türkischen Küche werden auch bei inländischen Veranstaltungen Menüs angeboten, die Produkte mit geografischen Angaben aus Türkiye enthalten. Die geografisch gekennzeichneten Produkte aus den Regionen und Provinzen von Türkiye veranschaulichen die ökologisch nachhaltige Geschmackstradition durch natürliche Produktionsmethoden und Qualität.

In Türkiye sind insgesamt 2218 Produkte beim türkischen Patentinstitut registriert. Darunter fallen 1637 Produkte mit Herkunftsbezeichnung, 565 Produkte mit geografischer Angabe und 16 Produkte als garantiert traditionelle Spezialität. Zusätzlich sind 21 Produkte bei der Europäischen Union (EU) registriert. Diese umfassen bekannte Artikel wie *Gaziantep Baklava*, *Aydın kestanesi* (Kastanien) und *Aydın inciri* (Feigen), *Bayramiç beyazı* (eine Nektarinenart), *Malatya kayısı* (Aprikose), *Milas zeytinyağı* (Olivenöl), *Taşköprü sarımsağı* (Knoblauch), *Giresun tombul fıncığı* (fette Haselnuss), *Antakya künefesi*, *Suruç narı* (Granatapfel), *Çağlayancerit cevizi* (Walnuss), *Gemlik zeytini* (Olive), *Edremit zeytinyağı* (Olivenöl), *Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini* (Edremit Gulf green (gekratzte Olive)), *Ayaş domatesi* (Tomate), *Maraş tarhanası* (Tarhana), *Ezine peyniri* (Käse), *Safranbolu safranı* (Safran), *Aydın Memecik zeytinyağı* (Olivenöl) und *Araban sarımsağı* (Knoblauch).

Die türkische Küche, eine wunderbare gastronomische Tradition, zeichnet sich durch hochwertige, natürliche Zutaten aus, die durch verschiedene Lagerungs- und Kochtechniken veredelt werden. Sie bietet auch zahlreiche Möglichkeiten für eine vegetarische und vegane Ernährung.

Für weitere Informationen: <https://turkishcuisineweek.com/homepage>

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.