



## **Medienmitteilung**

### **Auf den Spuren von Anatoliens köstlichem Honig**

**Bern, 04.07.2024.** Die reiche und vielfältige Flora und Fauna Türkiye haben die langjährigen kulinarischen Traditionen der türkischen Küche massgeblich beeinflusst. Der aussergewöhnliche Honig Anatoliens ist in einer verlockenden Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Farben erhältlich, die jeweils ihre einzigartige Herkunft widerspiegeln.

Dieser exquisite Honig spielt eine zentrale Rolle in den berühmten türkischen Frühstück und Desserts. Darüber hinaus sind die verschiedenen Regionen Türkiyes, die für die Produktion des besten Honigs bekannt sind, nicht nur Zentren kulinarischer Exzellenz, sondern bieten auch unvergleichliche Naturschönheiten sowie ein reiches historisches und kulturelles Erbe. Eine Reise entlang der malerischsten Honigrouten von Türkiye verspricht ein authentisches und bereicherndes Erlebnis für alle, die einzigartige Geschmäcker, Heilung und Entdeckungen suchen.

#### **Datça: Thymian-, Pinien- und Mandelhonig**

Die Halbinsel Datça, an der Schnittstelle von Ägäis und Mittelmeer, besticht durch ihre unberührten Strände und die frische Luft. Datça, gelegen in der Provinz Muğla und durchdrungen vom Duft von Thymian und Pinien, ist ein friedliches Urlaubsziel und ein beliebter Ausgangspunkt für Blaue Reisen in Türkiye. Die Oliven- und Mandelhaine der Region bieten zahlreiche gastronomische Vorzüge, ebenso wie die zahlreichen Thymianpflanzen und Pinien, die zur Herstellung der einzigartigen regionalen Honigsorten beitragen. Thymianhonig, eine der bekanntesten Blütenhonigsorten in Datça und Umgebung, wird von Bienen produziert, die den Nektar der reinen Thymianblüten sammeln. Dieser Honig zeichnet sich durch seine helle Farbe, sein Thymianaroma und seinen herben, aber süssen Geschmack aus. Pinienhonig hingegen hat eine dunklere Farbe und ein aromatischeres Bouquet als Blütenhonig. Darüber hinaus hat der von Bienen aus dem Blütenstaub der Mandelblüten, die im frühen Frühling blühen, hergestellte Honig einen süssen, belebenden Duft, ist hell in der Farbe und mittelsüss.

**Nicht verpassen:** Während Sie in Datça sind, wo Sie tagsüber in kristallklarem Wasser schwimmen können, sollten Sie den Sonnenuntergang über der antiken Stadt Knidos an der Spitze der Halbinsel nicht verpassen. Datça bietet auch eine Vielzahl kulinarischer Erlebnisse, darunter köstliche Meeresfrüchte, die mit hervorragenden türkischen Weinen kombiniert werden.

#### **Der köstliche Honig des Anzer-Plateaus**



Die Schwarzmeerküste im Norden Türkiyes ist ein Wunderland aus Blau und Grün, mit üppigen, smaragdgrünen [Plateaus](#), die die Gipfel der Hügel und Berge krönen. Rize, reich an farbenfrohen Hainbuchen, Linden, Kastanien und Erlen, ist sowohl die Teeoase von als auch die Heimat des weltberühmten Anzer-Honigs. Der Anzer-Honig wird auf dem **Anzer-Plateau** am Fusse der Kaçkar-Berge produziert und bietet atemberaubende Naturwanderungen und frische Luft. Auf einer Höhe von 2.300 bis 3.000 Metern über dem Meeresspiegel beherbergt das Plateau eine Fülle an Wildblumenvegetation, und diese vielfältige Flora verleiht dem Anzer-Honig seinen unverwechselbaren Geschmack. Hergestellt von kaukasischen Bienen, die sich von Pollen von mehr als 400 Blumenarten ernähren – von denen fünfzig bis sechzig endemisch sind – ist der Anzer-Honig zudem geografisch geschützt. Von Mai bis Juni werden die Bienenstöcke auf das Plateau gebracht, um den Anzer-Honig zu produzieren, der im August geerntet wird.

**Nicht verpassen:** Rize, ein grünes Paradies, bietet authentische Erlebnisse wie ein Frühstück auf einem hohen Plateau, die Beobachtung der Teeernte, Rafting im Fırtına-Fluss und das Anschauen des „Horon“, des Volkstanzes der Region.

### **Erzurum Honige mit hohem Prolin-Gehalt**

Südlich des Schwarzen Meeres befindet sich Erzurum, eine der ältesten Siedlungen Anatoliens. Diese reizvolle Stadt bietet eine faszinierende Mischung aus Geschichte und Natur, umgeben von Naturschönheiten wie dem Tortum-See, den Feenkaminen von Narman und den Sieben Seen von İspir. Neben ihrer schönen Natur ist die Region auch ein Zentrum der Honigproduktion, dank ihrer hohen Lage und einer Fülle endemischer Pflanzenarten. Die Bezirke Karayazı und Palandöken stechen in der Honigproduktion hervor, besonders bekannt ist der Palandöken-Honig, auch "Geven"-Honig genannt, da er aus der in der Region reichlich vorhandenen wilden Süssholzpflanze hergestellt wird. Der "Geven"- und der "Karayazı"-Honig, die einen hohen Prolin-Gehalt aufweisen, sind auch wesentliche Bestandteile der köstlichen Bio-Frühstücke in Erzurum.

**Nicht verpassen:** Von den **Bastionen Aziziye** und **Mecidiye** in Erzurum bieten sich atemberaubende Panoramablicke. Die historischen Stätten der Stadt, wie die **Çifte Minareli Medrese (Zwillingminarett-Medrese)** und **die Üç Kümbetler (Drei Gräber)**, sind ebenfalls einen Besuch wert. Probieren Sie auch lokale Gerichte wie "Cağ Kebab" und "Kadayıf Dolma" (gefülltes Kadayıf).

### **Geschmack ovn Wildblumen: Kars Honig**

[Kars](#), die letzte Station des **touristischen Eastern Express** und die berühmte Winterstadt Türkiyes, ist eine Oase mit über 1.600 blühenden Pflanzen, von denen mehr als hundert endemisch sind. Aus



diesem Grund reicht die Honigproduktion in der Region bis in die Antike zurück. Der **Kars-Honig**, eines der mit einer geografischen Angabe versehenen Produkte der Stadt, ist berühmt für sein Aroma, seine helle Farbe und seinen Geschmack, der an tausende Wildblumen erinnert. Der **Kars-Honig**, der mit traditionellen Methoden hergestellt wird, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, ist ein Grundbestandteil des berühmten Kars-Frühstücks, zu dem auch die exzellenten Käsesorten der Region gehören. Um die kulinarische Vielfalt der Stadt zu entdecken, können Sie das **Kars Käsemuseum (Kars Peynir Müzesi)** besuchen, das erste thematische Käsemuseum von Türkiye, das in der historischen Süvari-Bastion untergebracht ist. Sie können auch das **Dorf Boğatepe** besuchen, ein Produktionszentrum für köstliche Käsesorten und Milchprodukte, das ebenfalls ein kleines, charmantes Käsemuseum beherbergt.

**Nicht verpassen:** Kars liegt in der Nähe einer der einzigartigsten antiken Städte Türkiyes, der UNESCO-Welterbestätte **Ani**. Die Zugfahrt nach Kars ist besonders im Winter spektakulär. Während Ihres Aufenthalts in Kars können Sie die originalen baltischen Bauwerke bestaunen und das charakteristische Gericht der Stadt, Gänsefleisch, probieren, das oft mit köstlichen türkischen Weinen serviert und von lokaler Unterhaltung begleitet wird.

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/GoTurkiye/videos](https://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](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.