

Kulinarische Reise entlang der türkischen Ägäisküste

Frankfurt, der 05.06.2024 – Die türkische Ägäisküste lädt Besucher ein, ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu genießen, das auf einer jahrhundertealten gastronomischen Kultur beruht. Die Region zeichnet eine nachhaltige Küche und ein kulinarisches Erbe aus, das schmackhafte Olivenöle, eine Reihe einheimischer Kräuter und Gemüse, frische Meeresfrüchte, eine alte Weinbautradition und eine Farm-to-Table-Philosophie umfasst. In jüngster Zeit ist sie für ihre ausgezeichneten Restaurants bekannt geworden, von denen viele von talentierten jungen Köchen geführt werden, die klassische Gerichte neu interpretieren. Der MICHELIN-Führer hat mehrere Restaurants in İzmir und Bodrum, zwei beliebten Orten an der Ägäis, für ihre vielfältigen und hochwertigen Menüs ausgezeichnet.

Olivenöl im Mittelpunkt

Aufgrund ihres günstigen Klimas und ihrer geografischen Lage ist die Ägäisküste seit jeher eine der anatolischen Regionen mit der höchsten Olivenproduktion. Die tief verwurzelte Kultur und Anbaugeschichte erklären auch, warum die ägäische Küche von Oliven und Olivenöl geprägt ist. Olivenöl, das mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin oder Minze aromatisiert wird, ist als Dip für frisch gebackenes Brot ein fester Bestandteil der Frühstückstische; beim Mittagessen verleihen die gesunden Öle Salaten, Vorspeisen und Hauptgerichten Geschmack und Leichtigkeit. Gemüse wie grüne Bohnen, Auberginen und Artischocken, die Vorboten des Frühlings, werden hier mit Olivenöl in wunderbar schmackhafte Gerichte verwandelt. Andere berühmte Geschmacksrichtungen stammen von den in der Region heimischen Kräutern wie Şevket-i bostan (Gesegnete Distel), Spargel und Löwenzahn, die mit köstlichem Olivenöl vermischt und als Hauptgerichte oder Vorspeisen serviert werden.

Frischer Fisch auf dem Tisch

Selbstverständlich ist die Ägäisküche auch von den Gaben des Meeres geprägt. Von Ayvalık bis Alaçatı und von Bodrum bis Datça bieten die Restaurants in den Küstenstädten frische Meeresfrüchte an, darunter Dorade, Wolfsbarsch, Zackenbarsch, Austern, Kraken, Tintenfisch und Garnelen. Oktopus- und Tintenfischgerichte, Krabbenaufläufe und gegrillter Fisch der Saison bilden die Höhepunkte eines unvergesslichen Abendessens.

Jahrhundertealter Weinbau

Neben Raki sind die köstlichen Weine aus den Trauben der Ägäis der beste Begleiter zu Meeresfrüchten. Aufgrund ihrer Böden und ihres Klimas gilt die Ägäisregion als eines der begehrtesten Anbaugebiete der Welt. Überall in der Region führen Straßen zu jahrhundertealten Weinbergen und ihren köstlichen Trauben und Weinen. 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 Türkiyes, können viele international bekannte türkische Weine probiert werden. Urla bietet lokale Rebsorten wie Bornova Misketi sowie köstliche Weine aus Foça Karası- und Gaydura-Trauben an, die durch Vermehrung vor dem Aussterben bewahrt wurden, und Bozcaada Rotweine aus den endemischen Rebsorten Kuntra und Karalahna sowie Weißweine aus Çavuş und Vasilaki.

Fine Dining

In den letzten Jahren haben innovative Köche in der Ägäisregion gehobene Restaurants eröffnet, die die ökologische und kulturelle Nachhaltigkeit der lokalen Küche mit den Produkten und Traditionen der fruchtbaren Region in Szene setzen. Vor allem im Stadtteil Urla in İzmir können lokale Gerichte probiert werden, die nach dem Farm-to-Table-Konzept und dem Zero-Waste-Ansatz arbeiten. Neben Urla umfasst der MICHELIN-Führer auch Bodrum in Muğla, ein weiteres bekanntes Reiseziel.

Download der Bilder: <https://docs.tga.gov.tr/0oto84q2>

Über Türkiye

Türkiye, ein einzigartiges Reiseziel, liegt an vier Meeren und verbindet mit dem Bosphorus die Kontinente Asien und Europa. Das Land, das seit jeher ein Knotenpunkt kultureller Interaktion und Heimat unterschiedlicher Klimazonen ist, inspiriert die Besucher heute mit seiner Geschichte, Natur und Gastronomie, die die Vielfalt der Zivilisationen seit Jahrhunderten widerspiegelt. Mit dem Kulturreichtum hat Türkiye ein ausgeprägtes Verständnis für Kunst & Mode als Symbiose von Tradition und Moderne. Auch das äußerst dynamische Einkaufs- & Unterhaltungsleben zieht Besucher aus aller Welt an.

Mehr Informationen über Türkiye sind unter <https://www.goturkiye.com/> abrufbar.

Hinweise für Redaktionen

Links:

GoTürkiye: www.goturkiye.com

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCtxMrki2fnCPG3GOX4kylNg>

X: [@GoTürkiye](https://twitter.com/GoTürkiye)

Facebook: <https://de-de.facebook.com/tuerkeifasziniert/>

Instagram: <https://www.instagram.com/goturkiye>

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: tuerkiye@bz-comm.de