

## **Artischocke, Fisch und Quitte: Türkiye zelebriert die vielseitige landestypische Küche während der „türkische Küche“-Woche im Mai**

**Istanbul/ Frankfurt am Main, 25.05.2022. Türkiye veranstaltet seit vergangenem Samstag (21. Mai) bis Freitag, 27. Mai eine „türkische Küche“-Woche in Istanbul. Die Gerichte werden in einer Reihe von kulinarischen Events während der Woche ganz exklusiv in unterschiedlichen Facetten und Menüs präsentiert. Schwerpunkt sind die gesunden, kreativen, zero-waste und nachhaltigen Eigenschaften der landestypischen Küche. Mit dem Ziel, das kulinarische Erbe des Landes einem breiten Publikum vorzustellen, wurde eigens ein viergängiges Istanbul-Menü kreiert. Regionale Produkte wie Weinblätter, Fisch und Fleisch als auch Quitten werden mit Hingabe verarbeitet und erfreuen alle Gourmets.**

Die Woche der türkischen Küche findet derzeit zum ersten Mal vom 21. bis 27. Mai 2022 statt. Geplant ist, diese fortan jedes Jahr zu zelebrieren um die schmackhaften Gerichte des Landes mit all ihren ursprünglichen Eigenschaften zu präsentieren. Die Gerichte werden von versierten türkischen Köchen in kreativer Weise zubereitet und allen Gästen angeboten. In den Restaurants erwarten die Besucher köstliche Menüs, die eigens für die Veranstaltung kreiert wurden und in denen sich das jahrhundertealte Erbe widerspiegelt.

Die türkische Küche ist auch durch die lang zurückreichende anatolische Geschichte geprägt und beheimatet viele traditionelle Rezepte. Genau deswegen hat sie sich mittlerweile als Weltküche etabliert, erfindet sich durch internationale Trends neu und fusionierte in vielen Ländern mit lokalen Twists. Das besondere an türkischen Rezepten ist, dass jeder Bestandteil eines Produkts verwertet werden kann. Das Konzept lautet ganz klar nachhaltig und zero-waste. Vor allem auch Vegetarier und Veganer finden in der heimischen Küche unzählige pflanzliche Speisen auf Olivenölbasis.

Ob am Frühstückstisch, auf der belebten Gasse, in der Taverne oder im gehobenen Restaurant - die türkische Küche bietet einen kulinarischen Reichtum. Er schlägt Brücken zwischen der Vergangenheit, Tradition und Moderne. Anlässlich der Woche der türkischen Küche, wurden viele Rezepte in einem Kochbuch niedergeschrieben. Es dient dazu, die Schwerpunkte auf die gesunde Lagerung als auch die Kochtechniken zu setzen. Außerdem geht es darum die abfallfreien, ökologischen und nachhaltigen Aspekte der heimischen Küche hervorzuheben.

### **Ein Online-Gastronomieführer für die spektakuläre Küche Türkiyes**

Im Rahmen des einwöchigen Events wurde auch eine [individuelle Website](#) online gestellt. Auf der Homepage findet man viele Rezepte, auch die des exklusiven Istanbul-Menüs und weitere Informationen zu den köstlichen türkischen Aromen, Kochvideos der renommierten inländischen Köche sowie Hinweise von Ernährungsberatern. Die Website ist in türkischer und englischer Sprache verfügbar.

### **UNESCO-Kulinarikzentren im ganzen Land**

Türkiye beheimatet eine tief verwurzelte Küche und bietet mit den regionalen Aromen allen Genussmenschen intensiv schmeckende Gerichte an. Die Städte Gaziantep und Hatay, im Süden des Landes gelegen, sowie Afyonkarahisar in Westanatolien wurden 2015, 2017 bzw. 2019 in das UNESCO Creative Cities Network im Bereich Gastronomie aufgenommen. Für die Einheimischen und Gäste sind die Regionen eine Quelle der kulinarischen Inspiration. Bei den Speisen ist es unschwer zu erkennen, dass sich hier Geschmäcker aus jahrtausendalten Zivilisationen widerspiegeln.

### **Ein globales Reiseziel für ein köstliches Abenteuer**

Geprägt durch die vielen Kulturen begibt man sich auf ein aromatisches Abenteuer. Besonders beliebt ist beispielsweise das türkische Frühstück mit seinen vielen Produkten und dem duftenden türkischen Tee, der in tulpenförmigen Gläsern serviert wird. Es gibt auch eine breite Palette an köstlichen Straßengerichten wie Simit (Sesamkringel), Fischsandwiches (balık ekmeği), gefüllte Muscheln, Kebap, Kumpir (gebackene Kartoffeln) und Kokoreç (Sandwich mit Lammfleisch).

Weiteres essentielles Merkmal ist das türkische Olivenöl. Es gehört zu den Hauptbestandteilen, da das meiste Gemüse mit dem Pflanzenöl gekocht wird - so bleiben auch Nährwerte erhalten. Die Aubergine, ein Markenzeichen der türkischen Küche, welche im 16. Jahrhundert in die osmanische Küche eingeführt wurde, taucht ebenfalls in vielen Rezepten auf. Darunter in mit Olivenöl zubereitete Vorspeisen, Hauptgerichte und deftige Eintöpfe.

Die lange Weinbautradition, die auf die fruchtbaren Böden zurückzuführen ist, findet zum Beispiel in Urla, ein wichtiges Zentrum der ökologischen Weinproduktion, statt. Weinliebhaber treffen auf preisgekrönte Bioweine hergestellt aus Trauben, die auf einer Sechstausendjährigen Anbaugeschichte wurzeln.

Istanbul wurde kürzlich vom Michelin-Guide zur 38. internationalen Destination ernannt. Das renommierte Kompendium wird seine spezielle Auswahl der Gastro-Stadt am 11. Oktober 2022 bekannt geben und damit die preisgekrönten Lokale von Istanbul in die weltweite Gastronomieszene einführen.

Das Mediakit und Bildmaterial finden sie unter <https://turkishcuisineweek.com/branding>.

Die Rezepte des Istanbul-Menüs finden sie unter <https://turkishcuisineweek.com/turkish-cuisine-with-timeless-recipes>.

### **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

## PRESSEMELDUNG



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](http://www.goturkiye.com)

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCtxMrki2fnCPG3GOX4kyINg>

Twitter: @GoTürkiye

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

Instagram: goturkiye