

Köstlich, cremig und weltweit bekannt:

Heute ist der internationale Tag des Türkischen Kaffees

Frankfurt am Main, 05.12.2022: Türkischer Kaffee nimmt in der traditionellen türkischen Kultur einen besonderen Platz ein. Die sorgfältige Brühtechnik, der aromatische Geschmack, die unverwechselbar schaumige Oberfläche und stilvolle Präsentation sind wesentliche Bestandteile des traditionellen Heißgetränks. Seit 2013 erkennt die UNESCO ihn als immaterielles Weltkulturerbe an und widmet ihm den fünften Dezember als internationalen Tag des Türkischen Kaffees.

Bekannt ist der türkische Kaffee vor allem für seine stimulierenden und aktivierenden Eigenschaften und überzeugt Kaffee-Liebhaber mit seinem einzigartigen Geschmack und cremigem Schaum. Wegen seines einzigartigen Aromas, aber auch aufgrund seines hohen Stellenwerts in der türkischen Tradition wurde er 2013 in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen. Über den türkischen Kaffee sagt man: „Eine Tasse Kaffee trägt 40 Jahre zu einer Freundschaft bei“ - ein Beweis für die essentielle Rolle, die das Getränk im täglichen Leben spielt sowie zur türkischen Gastfreundschaft dazugehört.

Einzigartiger Geschmack und jahrhundertealte Brühtechnik

Unter der Herrschaft des osmanischen Sultans, Suleiman der Prächtige (1520 – 1566), gelangte der Kaffee erstmals über den Jemen nach Türkiye. Etwa in der Mitte des 16. Jahrhunderts wurden in Istanbul erste Kaffeehäuser eröffnet, die das immer beliebter werdende Getränk einer breiteren Masse zugänglich machten. Als der Genuss des türkischen Kaffees an zunehmender Popularität gewann, begannen Kaufleute Kaffeebohnen über die Grenzen Istanbuls hinweg zu verkaufen. So wurde der türkische Kaffee mit seinem robusten Geschmack und der zeremoniellen Zubereitung zur Hauptattraktion der Kaffeehäuser in ganz Europa.

Der zentrale Unterschied zwischen türkischem Kaffee und anderen Kaffeesorten ist die Feinheit des Mahlgrads. Die Bohnen werden zu Pulver gemahlen, dann in lauwarmes Wasser gegeben und langsam erhitzt. Diese Technik ist schon Jahrhunderte alt und hat sich bis heute nicht verändert. Außerdem führt sie dazu, dass die Pulverschicht auf den Boden der Kaffeetasse sinkt. Weiteres einzigartiges Merkmal ist die Präsentation. Der türkische Kaffee wird in einer kleinen Tasse zusammen mit einem Glas Wasser und einer türkischen Süßigkeit (Turkish Delight) serviert.

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Linda Dahm & Alisa Silveira | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 28 | E-Mail: tuerkiye@bz-comm.de

Das Wasser erfrischt den Gaumen und unterstreicht den Kaffeegeschmack, während die Süßigkeit die Zunge versüßt.

Ein hoher gesellschaftlicher und traditioneller Stellenwert

Türkischer Kaffee ist ein Schlüsselement des gesellschaftlichen Lebens und der Kultur in Türkiye. Er wird nach jeder Mahlzeit serviert. Bei einer freundschaftlichen Zusammenkunft ist es üblich, dass der Gastgeber seine Gäste zuallererst fragt, ob sie einen Kaffee trinken möchten. Aber auch bei einem Heiratsantrag im Elternhaus einer potentiell zukünftigen Braut kocht diese Kaffee für ihren Verehrer und seine Familie. Wenn sie den Antrag jedoch nicht annehmen möchte, heißt es, sie schütte Salz anstelle von Zucker in seinen Kaffee.

Auch die Tradition des Kaffeesatzlesens ist ein spannender Teil der türkischen Kultur: Nach dem Austrinken der Tasse wird diese kopfüber auf die Untertasse gestellt, nach einer kurzen Zeit wird das Tässchen wieder umgedreht und die vom Kaffeesatz darin gebildeten Formen werden gedeutet.

Auch wenn der Genuss des türkischen Kaffees grundsätzlich immer einen besonderen Anlass darstellt, heute am fünften Dezember – dem internationalen Tag des Türkischen Kaffees - erfreut dieses einzigartige Getränk umso mehr!

Hinweise für Redaktionen

Links:

GoTürkiye: www.goturkiye.com

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

Twitter: @GoTürkiye

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

Instagram: goturkiye