

## **Den Welt-Baklava-Tag mit einem köstlichen Klassiker der türkischen Küche feiern**

**Frankfurt, 14.11.2024** – Das weltberühmte Sirup-Dessert Baklava ist zweifellos eine der bemerkenswertesten Köstlichkeiten der türkischen Küche und sollte bei einem Besuch in Türkei unbedingt probiert werden. Unwiderstehlich knusprig und saftig, wird diese köstliche Nachspeise hergestellt, indem zerkleinerte Pistazien, Nüsse oder Walnüsse zwischen 40 Lagen dünnen Phyllo gelegt, gebacken und mit zuckerhaltigem Sirup übergossen werden. Ein besonderer Anlass, um türkisches Baklava zu probieren und etwas über seinen Weg von den kaiserlichen Küchen auf die modernen Tische zu erfahren, ist der 17. November: der Welt-Baklava-Tag.

### **Ein königliches, zeremonielles Dessert**

In den kaiserlichen Küchen des Osmanischen Reiches wurde Baklava zu einer üppigen Delikatesse perfektioniert. Nur speziell in seiner Herstellung geschulte Meisterköche waren mit der Zubereitung betraut, und das insbesondere bei Feierlichkeiten und Zeremonien. Die von den geschickten Händen der Meisterköche perfektionierte Nachspeise ist als kulinarisches Erbe in die Gegenwart übergegangen. Ob nach einer Mahlzeit oder als Begrüßung bei Hausbesuchen: Von Generation zu Generation weitergegeben, stillt Baklava mit seinem traditionellen Geschmack und seinem ausgeklügelten Rezept jedes Mal den süßen Heißhunger. Das Servieren von Baklava zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten und Festen ist eine liebgewonnene Tradition.

### **Der erste registrierte Geschmack von Türkiye: Gaziantep Baklava**

Die meisten sind sich einig, dass das beste Baklava in Gaziantep im Südosten von Türkiye hergestellt wird. Im Jahr 2013 verlieh die Europäische Kommission dem Gaziantep-Baklava den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung und machte es damit zum ersten, in diese Liste eingetragenen türkischen Produkt. Es ist nicht verwunderlich, dass der Geschmack von Gaziantep-Baklava herrlich authentisch ist, denn die Stadt ist ein kulinarisches Paradies mit einer beeindruckenden Küche, die erstklassige Köstlichkeiten umfasst und bereits durch die Aufnahme in das UNESCO-Netzwerk der kreativen Städte im Bereich der Gastronomie gewürdigt wurde.

Wie in den kaiserlichen Küchen der Osmanen wird die Herstellung von Baklava in Gaziantep von Generation zu Generation weitergegeben, und zwar im Rahmen einer Meister-Lehrlings-Beziehung. Der einzige Weg, den unvergleichlichen Geschmack von Baklava zu erreichen, ist Geschicklichkeit, Liebe zum Detail und Präzision. Die Meister verteilen den Phyllo in 40 bis 45 Schichten und füllen ihn mit Pistazien und Butter aus der Region. Das Gebäck wird dann in steinernen, mit Eichenholz befeuerten Öfen gebacken und mit Sirup übergossen.

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](mailto:tuerkiye@bz-comm.de)

Gaziantep-Baklava regt alle Sinne an: Zuerst springt seine goldgelbe Farbe ins Auge, dann hört man das Rascheln der Phyllo-Teigschichten und riecht das frische Pistazien-Butter-Aroma. Schließlich hinterlässt die Süßspeise einen köstlichen, aber leichten Geschmack am Gaumen.

## **Unendliche Variationen**

Obwohl Gaziantep-Baklava am beliebtesten ist, weist die Süßspeise in Türkiye eine große regionale Vielfalt auf. Der wichtigste Unterschied zwischen den Baklava-Sorten ist die Füllung: In jeder Region wird sie mit lokalen Zutaten zubereitet. Da Türkiye über eine große geografische Ausdehnung mit unterschiedlichen Mikroklimata und regionalen Produkten verfügt, variieren diese in jeder Ecke. In Gaziantep beispielsweise wird Baklava mit Pistazien gefüllt, während in der Schwarzmeerregion Haselnüsse verwendet werden. Baklava mit Walnussfüllung ist in Zentralanatolien ebenfalls beliebt; in der Region Thrakien kann man Baklava mit Mandelfüllung oder mit Sesam genießen.

Je nach Schneideart und Zutaten tragen andere Baklava-Varianten unterschiedliche Namen. Zu den verschiedenen Sorten, die nach der Schnittart benannt sind, gehören „havaç dilimi baklava“ (in keilförmige, an Möhrenscheiben erinnernde Stücke geschnittenes Baklava), „midye baklava“ (Baklava in Muschelform) und „bülbül yuvası“ (Baklava in Form eines Nachtigallennests). Was die Zutaten betrifft, so wird „sütlü nuriye“ mit Milch anstelle von Sirup zubereitet, „fistik sarma“ (Pistazienwickel) und „ceviz sarma“ (Walnusswickel) enthalten im Vergleich zum ursprünglichen Baklava große Mengen an Nüssen, und kuru (trockenes) Baklava wird mit weniger Sirup zubereitet.

**Download der Bilder:** <https://docs.tga.gov.tr/96j0v2sk>

## **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.

## PRESSEMELDUNG



### Links:

GoTürkiye: [www.goturkiye.com](http://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](mailto:tuerkiye@bz-comm.de)