

Erntesaison in Türkiye: das Erbe der Oliven

Frankfurt, 24.09.2024 – Mit einer Geschichte, die fast so alt ist wie die Menschheit, sind Oliven in Türkiye nicht nur eine Frucht, sondern eine Lebensweise. Dank der tiefen historischen Wurzeln und des mediterranen Klimas ist das Land heute ein Paradies für Olivenhaine. Von der Ägäis über das Mittelmeer bis zum östlichen Anatolien weist jede Region jahrhundertealte Olivenbäume auf. Die bedeutendste Region ist dabei jedoch zweifellos die Ägäis, in der 75 % der Olivenbäume des Landes stehen. Im Herbst erwacht sie mit der Olivenernte zum Leben und feiert das fortwährende Erbe, das tief in die Küche und das tägliche Leben eingewoben ist. Wie wäre es, diese zeitlose Tradition hautnah zu erleben, wenn sich die Olivenhaine in diesem Herbst wieder darauf vorbereiten, ihre Wunder auf unsere Tische zu bringen?

Die Wege des Olivenbaums: quer durch alle Regionen

In Türkiye, die vom Europarat in die Olivenrouten aufgenommen wurde, werden in allen Regionen Oliven angebaut. Die wichtigsten Anbauggebiete befinden sich jedoch an der Ägäisküste: In dieser Region wird in den Provinzen Balıkesir, İzmir, Manisa, Aydın und Muğla die höchste Menge an Oliven produziert. Insbesondere die Region um den Berg Ida gilt als erstklassiges Anbauggebiet. Mit einem kurzen Besuch des Adatepe-Olivenölmuseums in Çanakkale beginnt die Olivenroute: Im ersten Olivenölmuseum von Türkiye können Besucher die Reise des Olivenöls miterleben. Weiter im Landesinneren ist der Bezirk Ayvalık in der Provinz Balıkesir ein weiteres Zentrum, in dem der Olivenanbau die wichtigste landwirtschaftliche Tätigkeit ist. Erntefeste sind eine gute Gelegenheit, mit den Einheimischen ins Gespräch zu kommen und lokale Köstlichkeiten zu probieren.

Auf dem Weg in den Süden findet sich in Manisa, Kirkağaç, einer der ältesten Olivenbäume der Welt, der noch immer Früchte trägt. Der 1650 Jahre alte Baum wurde im Jahr 2013 als „monumentaler Baum“ registriert und unter Schutz gestellt. İzmir gilt nicht nur als Perle der Ägäis, sondern auch als eine der wichtigsten Drehscheiben für Oliven und Olivenöl. In Bezirken wie Selçuk, Seferihisar, Güzelbahçe, Urla, Çeşme und Karaburun kann man uralte Olivenbäume entdecken. Eine historische Überraschung erwartet die Besucher in Urla, einem bezaubernden Viertel, das im Guide MICHELIN mit seinen „Farm-to-Table-Restaurants“ aufgeführt ist. Im Dorf Uzunkuyu zeichnet das Köstem-Olivenölmuseum die 4000-jährige Geschichte der Olivenproduktion nach. In Kuşadası, südlich von Aydın, dem Herzen der Olivenhaine mit rund 25 Millionen Bäumen, befindet sich das Oleatrium-Oliven- und Olivenöl-Geschichtsmuseum, das die Geschichte der Olive in dieser Region beleuchtet. In der Nähe liegt das Urlaubsparadies Muğla, in dem der Bezirk Milas einen signifikanten Anteil an der Olivenproduktion hat; hier wird angenommen, dass es bereits vor 8.000 Jahren Olivenbäume gab. Während des Milas-Olivenerntefestes können hochwertige Oliven und Olivenöle genossen werden.

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

Ein jahrhundertealtes Ritual: die Olivenernte

Die Oliven, die im Juni zu blühen beginnen und bis zu den letzten Sommertagen wachsen, sind mit den Herbsttagen erntereif. Die Olivenernte bringt Familien, Gemeinden und Besucher zusammen, um an dieser jahrhundertealten Tradition teilzunehmen und die für die Kultur und Küche der Region zentrale Frucht zu feiern. Die Ernte beginnt mit dem Pflücken der Oliven. In der Ägäis halten die Einheimischen dabei in der Regel an der jahrhundertealten Tradition des Pflückens von Hand fest, da dadurch nicht nur die Qualität der Oliven erhalten bleibt, sondern auch die tiefe Verbundenheit mit dem Land und der damit verbundenen Arbeit zum Ausdruck kommt. Anschließend werden die handgepflückten Oliven in „Tafeloliven“, „Oliven zum Pressen für Olivenöl“ und „gemahlene Oliven“, also von den Zweigen abgefallene Oliven, separiert.

Vom Zweig auf den Tisch: das Wunder des Olivenöls

Der Weg der Oliven von der Ernte bis zur Ölgewinnung ist ein einzigartiges Abenteuer. Nach der Ernte werden sie sofort zu örtlichen Mühlen oder Fabriken gebracht, wo sie gepresst und in Flaschen abgefüllt werden, um hochwertiges Olivenöl zu gewinnen, das zu einem langen und gesunden Leben beiträgt. Als Grundnahrungsmittel spielt Olivenöl in der ägäischen Küche eine zentrale Rolle, verfeinert den Geschmack der Gerichte und kann in dieser Region in jeder Mahlzeit des Tages enthalten sein. Während es zum Frühstück häufig als Brotaufstrich gereicht wird, werden regionale Kräuter wie die Distel (şevket-i bostan) und der Meerfenchel (deniz börülcesi) sowie Gemüse wie Artischocken und Zucchini Blüten damit gekocht, wodurch einfache, aber gesunde und schmackhafte Gerichte entstehen, bei denen frische Zutaten im Vordergrund stehen. Außerdem werden zu jeder Mahlzeit Salate mit einem köstlichen Dressing aus Olivenöl, Essig oder Zitrone serviert.

Download der Bilder: <https://docs.tga.gov.tr/9ga53rni>

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.

PRESSEMEDLUNG



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