

5. Dezember: Welttag des türkischen Kaffees

Frankfurt, der 03.12.2024 – Mit seinem einzigartigen Geschmack und Brühverfahren ist [Türkischer Kaffee](#) eines der authentischsten Getränke in Türkiye. Dank seines tiefgreifenden Einflusses auf die türkische Lebensweise stellt Kaffee in diesem Land nicht nur ein koffeinhaltiges Getränk dar, sondern auch ein Symbol für (Gast-)Freundschaft. Das gemeinsame Trinken des aromatischen Kaffees ist in der türkischen Kultur tief verwurzelt und ein geschätzter Moment, der Menschen einander näherbringt und Gesprächen Tiefe verleiht. So besagt ein Sprichwort nicht umsonst, dass eine gemeinsam getrunkene Tasse Kaffee vierzig Jahre lang im Herzen erhalten bleibt. Passenderweise hat die UNESCO den türkischen Kaffee im Jahr 2013 in die Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Seitdem wird am 5. Dezember der „Welttag des Türkischen Kaffees“ begangen. Zu Ehren dieses besonderen Tages lohnt es sich, einen Blick auf die Geschichte dieses exklusiven Getränks zu werfen.

Ankunft in den türkischen Ländern

Während des Osmanischen Reichs gelangte der Kaffee erstmals über den Jemen in den Palast von Sultan Süleyman in İstanbul. Dort entwickelten die Meisterköche in der Palastküche eine neue Zubereitungstechnik, von der der Türkische Kaffee seinen Namen hat. Nachdem er im Palast ein beliebtes Getränk geworden war, fand der Kaffee seinen Weg in die Straßen der Stadt: Im 16. Jahrhundert wurden die ersten öffentlichen Kaffeehäuser eröffnet, in denen man sich zum Kaffeetrinken traf. Da İstanbul zu dieser Zeit ein kosmopolitisches Zentrum war, überschritt der Kaffee in der Folgezeit erneut Grenzen: Während Kaufleute begannen, mit Kaffeebohnen in fernen Ländern zu handeln, führten europäische Diplomaten und andere Beamte die Kaffeekultur in ihre Länder ein.

Eine in der türkischen Kultur verwurzelte Tradition

Im Laufe der Jahrhunderte ist Türkischer Kaffee zu einem festen Bestandteil der türkischen Kultur geworden. Was ihn so einzigartig macht, ist die Tatsache, dass seine Zubereitungsmethode unverändert geblieben ist. Für einen köstlichen Türkischen Kaffee wird sehr fein gemahlener Kaffee benötigt, der dann in einer Kanne mit langem Henkel und Ausgusslippe, Cezve genannt, zubereitet und in kleinen Tassen serviert wird; das Süßen mit Zucker bleibt dabei jedem selbst überlassen. Dazu werden traditionell Lokum und ein Glas Wasser gereicht, das dabei helfen soll, den Gaumen zu reinigen und den Geschmack des Kaffees voll auszuschöpfen.

In Türkiye gibt es immer einen Grund, Kaffee zu trinken. Kaffee ist in der türkischen Kultur sogar so wichtig, dass „kahvaltı“, das türkische Wort für Frühstück, wortwörtlich „Mahlzeit vor dem Kaffee“ bedeutet. Und weil Kaffee nach jeder Mahlzeit als Verdauungsmittel getrunken wird, begleitet er Gespräche mit Freunden oder Hausbesuche.

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

Während solch aufrichtiger Gespräche ist das Wahrsagen ein lustiger türkischer Zeitvertreib, der mit dem Türkischen Kaffee verbunden ist. Die Türken stellen ihre Kaffeetassen ab, um die Bodenformen in der Tasse zu deuten – ein unterhaltsames Ritual mit Freunden. Auch zu besonderen Anlässen, von religiösen Feiertagen bis hin zu Verlobungen, ist der türkische Kaffeeservice unverzichtbar.

Türkische Kaffeevarietäten für Feinschmecker

Obwohl der klassische Türkische Kaffee täglich im ganzen Land getrunken wird, weist jede Region zahlreiche Varianten auf. In der Ägäisregion, wo es viele Mastixbäume gibt, wird er beispielsweise mit Mastix zubereitet, während Menengiç-Kaffee, der kein Koffein enthält und einen fruchtigeren Geschmack hat, eine lokale Delikatesse in Gaziantep ist. Er wird aus den Bohnen des Pistacia terebinthus-Baums hergestellt, der im Südosten von Türkiye beheimatet ist. In ähnlicher Weise wird Mirra-Kaffee in den südöstlichen Städten Mardin und Şanlıurfa bevorzugt. Mirra ist einer der stärksten Kaffees der Welt und wird in kleinen Tassen ohne Henkel serviert. Für diejenigen, die leichteren Kaffee bevorzugen, kann der steingemahlene Dibek-Kaffee ideal sein. Türkische Kaffeesorten unterscheiden sich auch durch ihre Zubereitungsmethoden, z. B. auf erhitztem Sand, Kohle oder Asche.

Zubereitungstipps für schaumigen Türkischen Kaffee

Der Welttag des Türkischen Kaffees lässt sich am besten bei einer selbst zubereiteten Tasse des aromatischen Getränks feiern. Vor Beginn sollte sichergestellt werden, dass die Kaffeebohnen so frisch wie möglich sind. Dazu wird feiner gemahlener Kaffee als für Filterkaffee benötigt. Dieser wird in einer Kanne mit Wasser gemischt, nach Wunsch mit Zucker gesüßt und zum Kochen gebracht. Sobald der Kaffee kocht, bildet sich obenauf eine Schaumschicht, die beim vorsichtigen Eingießen erhalten bleibt. Man kann den Kaffee mit einem Glas Wasser genießen – oder gleich einen Urlaub in Türkiye planen, um dieses unverzichtbare Getränk in seinem Heimatland in seiner besten Form zu erleben.

Download der Bilder: <https://docs.tga.gov.tr/w2b4h4to>

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.

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

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>