

## Woche der türkischen Küche 2024: Aromen der Ägäis

**Frankfurt, der 21.05.2024** – Vom 21. bis zum 27. Mai 2024 wird die reiche gastronomische Kultur Anatoliens weltweit während der Woche der türkischen Küche zelebriert, die die Aromen und uralten Traditionen einer fruchtbaren Geografie in den Fokus nimmt. Die jährlich und nun schon im dritten Jahr stattfindende Woche der türkischen Küche wird von den Vertretern der Republik Türkiye im Ausland und im Land selbst mit Veranstaltungen und Kampagnen in den Sozialen Medien begleitet. Mit verschiedenen Aktivitäten werden die köstlichen, gesunden und nachhaltigen Rezepte der traditionellen türkischen Küche hervorgehoben; die internationalen Veranstaltungen präsentieren die Menüs der türkischen Gastronomie im ägäischen Stil, die die Verschmelzung von Geschichte, Kultur und Natur des Landes zeigen.

### Geschichte, Kultur und Natur in einem: Aromen der Ägäis

Die Regionen an der Küste des Mittelmeers sind berühmt für Gemüse wie Artischocken, Zucchini Blüten, einheimische Kräuter und reichhaltige Meeresfrüchte; im Jahr 2010 hat die UNESCO die dort praktizierte, sogenannte Mittelmeerdiät als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt. Auch die türkische Ägäisregion zieht mit ihrer gesunden Esskultur, aber auch mit ihrer herrlichen Landschaft und tief verwurzelten Geschichte, die Aufmerksamkeit auf sich. Ebenfalls bekannt ist sie für ihre jahrhundertealten Olivenbäume und ihr gesundes Olivenöl bekannt, das Geheimnis eines langen Lebens. Olivengärten erstrecken sich wie eine Straße von Çanakkale nach Muğla und zeugen vom kulturellen Erbe der Region. Hier sind İzmir und Milas die beiden Stationen der vom Europarat registrierten „Routen des Olivenbaums“. Die Funde im antiken Klazomenai in Urla, wo sich die älteste Olivenölmanufaktur Anatoliens befindet, zeugen von der 2.600 Jahre alten Geschichte der noch heute angewandten Olivenverarbeitungsmethoden. In den letzten Jahren wurden in der Region Restaurants eröffnet, in denen innovative Köche kulinarische Wunder vollbringen, indem sie die auf den umliegenden Feldern angebaute Produkte mit nachhaltigen Produktionsmethoden direkt auf den Tisch bringen.

Das ägäische Menü, das bei internationalen Veranstaltungen im Rahmen der Woche der türkischen Küche vorgestellt wird, besteht aus Rezepten, die den Reichtum der Region symbolisieren, in der seit langem eine gesunde, nachhaltige und mediterrane Ernährung im Vordergrund steht. Oliven und Käse, Tarhana-Suppe, Favabohnenpüree, Mücver (Zucchini-Pfannkuchen), grüne Bohnen mit Olivenöl, gefüllte Paprika mit Olivenöl, Gözleme und anderes Gebäck mit Kräutern, Krabbenaufauf, Fleischbällchen nach İzmir-Art, Incir Uyutması (Pudding aus Milch und getrockneten Feigen), Somata (Bittermandel-Sorbet) sowie Sübye (Melonenkern-Sorbet) gehören zu den Optionen auf der Speisekarte.

### **Türkische Küche mit geografischen Angaben**

Die Grundlage für das nachhaltige Erbe von Türkiye, eine köstliche Kombination einzigartiger regionaler und provinzieller Produkte und Gerichte, sind die geografisch gekennzeichneten, lokalen und qualifizierten Lebensmittel aus 81 Provinzen. In diesem Zusammenhang werden im Rahmen der Woche der türkischen Küche auch bei inländischen Veranstaltungen Menüs angeboten, die Produkte mit geografischen Angaben aus den Regionen und Provinzen von Türkiye enthalten. Diese veranschaulichen die ökologisch nachhaltige Geschmackstradition durch natürliche Produktionsmethoden und Qualität.

Insgesamt 2218 Produkte sind vom türkischen Patentinstitut registriert, davon 1637 mit Herkunftsbezeichnung, 565 mit geografischer Angabe und 16 als garantiert traditionelle Spezialität. Außerdem sind 21 Produkte bei der Europäischen Union (EU) registriert, darunter Gaziantep Baklava, Aydın kestanesi (Kastanie) und Aydın inciri (Feige), Bayramiç beyazı (eine Nektarinenart), Malatya kayısı (Aprikose), Milas zeytinyağı (Olivenöl), Taşköprü sarımsağı (Knoblauch), Giresun tombul fıncığı (fette Haselnuss), Antakya künefesi, Suruç narı (Granatapfel), Çağlayanerit cevizi (Walnuss), Gemlik zeytini (Olive), Edremit zeytinyağı (Olivenöl) und Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini (Edremit gekratzte Olive), Milas zeytinyağı (Olivenöl), Ayaş domatesi (Tomate), Maraş tarhanası (Tarhana), Ezine peyniri (Käse), Safranbolu safranı (Safran), Aydın Memecik zeytinyağı (Olivenöl) sowie Araban sarımsağı (Knoblauch).

Übrigens: Die türkische Küche, eine wunderbare, hochwertige und natürliche Zutaten mit verschiedenen Lagerungs- und Kochtechniken umfassende gastronomische Tradition, bietet auch zahlreiche Möglichkeiten für eine vegetarische und vegane Ernährung.

**Weitere Informationen:** <https://turkishcuisineweek.com/homepage>

**Download der Bilder:** <https://docs.tga.gov.tr/psvk7y2a>

### **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.

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)

**Hinweise für Redaktionen**

**Links:**

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

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

X: [@GoTürkiye](https://twitter.com/GoTürkiye)

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

Instagram: <https://www.instagram.com/goturkiye>