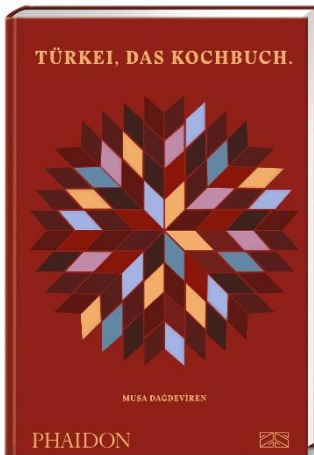




Das kulinarische Erbe der Türkei

"Ich versuche zu zeigen, dass wir nicht aus der Türkei hinaus müssen um gutes Essen zu finden - es ist in unseren eigenen Dörfern." Musa Dağdeviren



MUSA DAĞDEVIREN
TÜRKEI – DAS KOCHBUCH
ca. 512 Seiten, Hardcover,
Leinen
mit ca. 200 Abbildungen
Format 18 x 27 cm
€ 39,99 (D) / € 41,10 (A)
ISBN 978-3-947426-09-6
Erscheint: September 2019

Die Türkei umfasst 7 Regionen, die jeweils durch ihre geographische Lage eine eigene kulinarische Identität entwickelt haben. Das Mittelmeer und das Schwarze Meer, Europa und der Nahe Osten begegnen sich hier und bilden einen Schmelztiegel der Kulturen - und der Kulinarik.

Der in der Türkei und international renommierte Koch Musa Dağdeviren begann schon im Alter von 5 Jahren, in der Bäckerei seines Onkels mitzuhelfen. Durch sein großes Interesse an der ursprünglichen, türkischen Küche, fing er an durch die Regionen der Türkei zu reisen - immer auf der Suche nach authentischen Gerichten.

"Türkei" vereint mit 550 Rezepten das kulinarische Erbe des Landes - von weniger bekannten regionalen Gerichten bis zu weltweit bekannten Klassikern wie Lahmacun, Hühnchen Kebap, Lammköfte oder Pilaws.



© Musa Dağdeviren/Phaidon

Der Spitzenkoch und Kochbuchautor **Musa Dağdeviren** begeistert und engagiert sich bereits seit über 25 Jahren für die türkische Küche. Dağdeviren, der in der Provinz Gaziantep im Südosten der Türkei geboren wurde, begann schon mit 5 Jahren in der Bäckerei seines Onkels mitzuhelfen. 1987 eröffnete der Koch sein erstes Restaurant – *Çiya* – auf der asiatischen Seite Istanbuls, mit einfachen Gerichten wie Kebap und Lahmacun. Für das 1998 eröffnete *Çiya Sofrası* entwickelte Musa Dağdeviren eine einzigartige Speisekarte mit Gerichten aus der ursprünglichen türkischen Küche. Gemeinsam mit seiner Frau gründete Musa Dağdeviren eine Stiftung, welche sich für den Erhalt und die Wiederentdeckung des türkischen kulinarischen Erbes einsetzt. Er ist außerdem aus der Netflix-Serie "Chef's Table" bekannt und reist für Vorträge zur türkischen Kultur um die ganze Welt.