

ZYPRIOTISCHES FRÜHSTÜCK

KALIMERA



‘KALIMERA’

Sage „Kalimera“ und erwache zu den authentischen Geschmacksnoten und Aromen des zypriotischen Frühstücks.

Gelegen am Schnittpunkt dreier Kontinente, bietet Zypern eine einzigartige und wohlschmeckende Gastronomie.





Inhalt

- 04 ZYPERN HAT EINE REICHE UND VIELFÄLTIGE GASTRONOMIE
- 06 DER ZYPRIOTISCHE FRÜHSTÜCKSTELLER IST VOLLER LECKEREIEN
- 08 LOUNTZA KRASATI, DER ULTIMATIVE ZYPRIOTISCHE GESCHMACK
- 10 KOULOURI, EIN WOHLDUFTENDES BROT
- 10 MEHR INFORMATIONEN
- 11 DESTINATION LABELS



Zypern hat eine reiche und vielfältige Gastronomie

Das milde Klima, die abwechslungsreichen Landschaften und die enge Beziehung der Menschen zur Natur bieten ein kulinarisches Erlebnis, das mit der bekannten mediterranen Ernährung verbunden ist. Das jahrhundertealte Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, wird durch traditionelle Rezepte und innovative Kreationen auf Ihren Frühstückstisch gebracht.

Die frischen Kräuter der Saison, Obst, Gemüse, Fleisch- und Milchprodukte werden mit viel Liebe und Sorgfalt am Zypriotischen Frühstücksbuffet und dem Zypriotischen Frühstücksteller der teilnehmenden lokalen Unternehmen serviert.





Der Zypriotische Frühstücksteller ist voller Leckereien

Die Mitglieder des Projekts „Zypriotisches Frühstück“ unterstützen die lokalen Bauernhöfe und Kleinerzeuger mit deren Produkten und deren Obstplantagen. Deshalb steht das Gütesiegel von „Zypriotisches Frühstück“ nicht nur für hohe Qualität und Nachhaltigkeit, sondern auch für hervorragenden Geschmack!

Egal ob in den Küstenstädten, Fischerdörfern oder in den ländlichen Gebieten des Troodos Gebirges, überall erwartet Sie ein gastronomisches Erlebnis.

Der Zypriotische Frühstücksteller ist eine sorgfältig zubereitete Auswahl köstlicher lokaler Speisen. Ohne jeglichen Schnickschnack sticht diese bunte Auswahl durch ihre Einfachheit hervor. Freuen Sie sich auf einen wahren Genuss!

Die Spiegeleier sind mit einer Prise Salz und getrocknetem Oregano gewürzt und werden von Halloumi-Käse (geschützte Ursprungsbezeichnung) begleitet. Der Halloumi-Käse ist aufgrund seiner Konsistenz und seines Geschmacks einzigartig und gehört zu den lokalen Spezialitäten. Er wird aus Ziegen- und Schafsmilch, Lab, zypriischer Minze und Salz hergestellt.





Lountza Krasati, der ultimative zypriotische Geschmack

Lountza Krasati, der beliebteste Aufschnitt Zyperns, ist ein weiterer ultimativer zypriotischer Geschmack. Er wird durch Marinieren von Schweinefilet in Rotwein hergestellt. Lountza Krasati kann gegrillt oder kalt serviert werden.

Die würzige Wurst Loukaniko wird auf ähnliche Weise wie Lountza hergestellt und erhält ihren unverwechselbaren Geschmack durch Rotwein und Gewürze, wie schwarzen Pfeffer, trockenen Koriander, Samen und Kreuzkümmel.

Ebenso vegetarische und vegane Auswahlmöglichkeiten finden sich auf der zypriotischen Frühstückskarte, mit Zutaten wie köstlichen Gurken, saftigen Tomaten, die leicht gekocht oder frisch serviert werden, verschiedenen Arten von Traubenprodukten, einigen besonders schmackhaften Zitrusfrüchten, Feigen, Datteln und was sonst noch frisch und saisonal ist, zusammen mit gesunden Mandeln, Walnüssen und Haselnüssen.







Koulouri, ein wohlduftendes Brot

Schwarze, im Ofen zubereitete Oliven werden warm zusammen mit einer Handvoll „Tsakistes“ (zerdrückte grüne Oliven) serviert. Die „Tsakistes“ werden speziell gepökelt und mit Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Koriandersamen gewürzt -Ein unglaublicher Gaumenschmaus!

Zu jeder Mahlzeit wird Brot gereicht, und das Frühstück ist da keine Ausnahme! Koulouri, ein wohlduftendes Brot mit einer Mischung aus drei verschiedenen Samen: Sesam, Kümmel und Anis, kommt entweder frisch gebacken oder in gerösteten Scheiben auf den Tisch. Kombinieren Sie Koulouri mit einer Auswahl an hausgemachten Marmeladen, lokalem Honig und frischem, ungesalzenem Anari -Käse - einem zarten, milden

Molkenkäse, der Ricotta oder Hüttenkäse ähnelt. Fügen Sie dem Anari-Käse einfach den lokalen Johannisbrot-Sirup hinzu und erleben Sie, wie der einzigartige Geschmack sich in Ihrem Mund entfaltet.

Vergessen Sie nicht, Ihren Zypriotischen Kaffee zu bestellen, ein starkes Gebräu, das von einem geschickten Meister zubereitet wird! Der Kaffee wird genau zum richtigen Zeitpunkt vom Herd genommen, damit sich die Schaumkrone (Kaimaki) bildet. Sie können Ihren Kaffee “sketto”, “metrio” oder “glyki” bestellen, das heißt ohne Zucker, mittel oder süß.

Mehr Informationen

Sie können das Zypriotische Frühstück in teilnehmenden Hotels (Frühstücksbuffet) und lokalen Restaurants (Frühstücks- und Brunch-Teller) auf der ganzen Insel finden.

Achten Sie auf das „Cyprus Breakfast, Kalimera“-Gütesiegel und fragen Sie an der Rezeption oder bei den Gastgebern nach, welche Möglichkeiten Sie haben!

Weitere Informationen und die Liste der teilnehmenden Betriebe finden Sie unter www.cyprusbreakfast.cy.

Das „Cyprus Breakfast, Kalimera“ ist ein Projekt, das vom Cyprus Deputy Ministry of Tourism, der Cyprus Sustainable Tourism Initiative und der Travel Foundation of the UK unterstützt wird.

ZIELGEBIETS-GÜTESIEGEL (PRODUKTLABELS)

Unsere Produktlabels ermöglichen Ihnen das Beste aus Ihrem Aufenthalt auf unserer schönen Mittelmeerinsel herauszuholen! Unter unseren gelisteten Aktivitäten mit Gütesiegel finden Sie bestimmt ein Angebot, das Ihren Vorstellungen und Wünschen entspricht. Achten Sie einfach auf die Gütesiegel entlang Ihrer gewählten Route und genießen Sie ein einzigartiges Erlebnis in Ihrem eigenen Tempo!



www.heartlandoflegends.com





@visitcyprus.cy



@visitcyprus



@visitcyprus



@visitcyprus



@visitcyprus.com



@visitcyprus.com



@visitcyprus