Latif Çelik

Dr., Würzburg/Almanya
Dr., Wuerzburg/Germany
eposta: info@alp-media.org
https://orcid.org/0009-0005-0154-2631

Atıf/Citation: Çelik, Latif. 2025. Göçmen Türklerin Almanya'ya Taşıdığı Türk Mutfağı. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Yemek, 171-186. **https://doi.org/10.33692/avrasyad.1698927**

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	15.05.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	21.06.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

GÖÇMEN TÜRKLERİN ALMANYA'YA TAŞIDIĞI TÜRK MUTFAĞI

Öz

1960'lı yılların başında Almanya, iş gücü açığını kapatmak için Türkiye başta olmak üzere birçok ülkeden işçi kabul etmeye başladı. "Gastarbeiter" (misafir işçi) olarak adlandırılan bu işçiler, yalnızca emeklerini değil, aynı zamanda kültürlerini ve mutfaklarını da beraberlerinde getirdiler. Bu süreçte Türk mutfağı, Almanya'da giderek tanınmaya ve sevilmeye başlandı. İlk dönemlerde göçmenler, alışkın oldukları Türk yemeklerini hazırlamak için yanlarında getirdikleri malzemeleri ve sınırlı yerel kaynakları kullanıyorlardı. Zamanla Türk bakkallarının ve marketlerinin yaygınlaşmasıyla birlikte Almanya'da Türk mutfağına özgü malzemelere ulaşmak daha kolay hâle geldi. Türk işçilerin evlerinde hazırladığı geleneksel yemekler, Alman komşularla paylaşılmaya başlandı ve bu lezzetler Alman toplumu tarafından büyük ilgi gördü. Türk mutfağının Almanya'daki etkisinin en belirgin örneklerinden biri dönere olan büyük ilgidir. Alman damak zevkine uyarlanarak yapılan döner, 1970'lerden itibaren sokak lezzetleri arasında hızla popülerleşti ve günümüzde Almanların vazgeçilmez yiyeceklerinden biri hâline geldi. Almanya ile Türkiye arasında dönerin kökenine dair süregelen tartışmalara rağmen dönerin diğer fast food türlerine kıyasla çok daha fazla ilgi gördüğü açıktır. 21. yüzyıl gençliği arasında da dönerin popülerliği artarak devam etmektedir. Bunun yanında börek, lahmacun, köfte ve baklava gibi Türk mutfağının özgün lezzetleri de Almanya'da yaygın hâle gelmiştir. Göç ile başlayan bu kültürel etkileşim, iki toplum arasındaki bağları güçlendirmiştir. Bugün Almanya, hem Türkler hem de diğer milletler için çokkültürlü bir gastronomi merkezi hâline gelmiştir. Türk mutfağı Almanya'daki yemek kültürüne yalnızca lezzet katmakla kalmamış aynı zamanda kültürel bir köprü olmayı da başarmıştır. Sayıları her yıl artan Türk restoranları Türk damak tadına olan ilginin yükselişini sürdürdüğünü göstermektedir. Bu makalede göçmen Türkler aracılığıyla Almanya'ya taşınan ve günümüzde Almanlar tarafından da büyük beğeni toplayan Türkiye kökenli lezzetler incelenmektedir.

COPE COMMITTEE ON PUBLICATION ETHICS
OPEN ACCESS
CC BY NC

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Almanya'da Türk Lezzetleri, Türkiye Kökenli Yemekler, Gastronomi, Türk Damak Tadı

TURKISH CUISINE BROUGHT TO GERMANY BY MIGRANT TURKS

Abstract

In the early 1960s, Germany began accepting workers from various countries, particularly Turkey, in order to address its labor shortage. These workers, referred to as "Gastarbeiter" (guest workers), brought not only their labor but also their cultural traditions and culinary heritage. During this process, Turkish cuisine gradually became recognized and appreciated in Germany. In the early years, migrants relied on ingredients they brought with them or sourced locally in limited quantities to prepare familiar Turkish dishes. Over time, the proliferation of Turkish grocery stores and markets made it easier to access authentic ingredients. Traditional meals prepared in the homes of Turkish workers began to be shared with German neighbors, who responded with great interest. One of the most notable examples of the growing influence of Turkish cuisine in Germany is the widespread popularity of döner kebab. Adapted to suit German tastes, döner rapidly gained prominence as a street food starting in the 1970s and has since become one of the most beloved fast food items in Germany. Despite ongoing debates between Germany and Turkey regarding its origins, döner has clearly surpassed many other fast food types in popularity. Its appeal continues to rise, especially among younger generations. In addition, signature Turkish foods such as börek, lahmacun, köfte, and baklava have become increasingly widespread. This cultural exchange, initiated through migration, has strengthened the ties between the two societies. Today, Germany has become a multicultural gastronomic hub for both Turks and other nationalities. Turkish cuisine has not only enriched German food culture with its flavors, but also served as a cultural bridge. The growing number of Turkish restaurants each year reflects the continued interest in and appreciation for Turkish tastes. This article examines the Turkish-origin dishes introduced to Germany through migration and now widely enjoyed by the German public.

Keywords: Turkish Cuisine, Turkish Flavors in Germany, Turkish-Origin Dishes, Multicultural Gastronomy, Turkish Taste

Giriş

İkinci Dünya Savaşı sonrasında Almanya'da gastronomi hem toplumsal hem de kültürel açıdan bir yeniden tanımlama sürecine girmiş ve günümüzde geleneksel tatlarla çokkültürlülüğün etkilerini harmanlayan bir kimlik kazanmıştır. Savaş sonrası dönemde ülkenin yeniden inşası için çağrılan göçmen işçilerin yaşamlarının kültürel öğeler içerdiği ve kendilerine özgü değerleri de beraberlerinde getirdikleri ancak uzun yıllar sonra fark edilmiştir. Altyapıların kurulmasından fiziksel yapıların onarımına kadar birçok alanda emeği geçen bu işçilerin kültür, sanat ve özellikle mutfak alanına yaptıkları katkılar, iletişimde yaşanan güçlükler nedeniyle ancak zamanla fark edilebilmiştir (Möhring 2011).

Almanya'da Türk mutfağına dair etkiler daha önceki yüzyıllarda da yer yer gözlemlenebilse de bu etkiler neredeyse tamamen kahve tüketimi ve 17. yüzyıldan itibaren Batı Avrupa'da yaygınlaşan kahvehanelerin kurulmasıyla sınırlı kalmıştır (Lavazza Deutschland GmbH 2025). Asıl dönüşüm 1960'lı yılların başında Almanya'nın ekonomik kalkınmasını hızlandırmak ve iş gücü açığını kapatmak amacıyla farklı ülkelerden özellikle Türkiye'den iş gücü kabul etmeye başlamasıyla yaşanmıştır. Türkiye'den gelen işçiler "misafir işçi" (Gastarbeiter) statüsüyle Almanya'ya davet edilmiştir (Çelik 2011: 48–58; Koch 1970: 18). Bu göç yalnızca ekonomik bir zorunluluk değil aynı zamanda kültürel ve özellikle gastronomik bir etkileşim sürecinin başlangıcı olmuştur (Şen 2003: 195–208). Almanya'ya gelen Türk işçileri emeğin yanı sıra mutfak kültürünü de içeren zengin bir kültürel birikimi beraberlerinde getirmiştir.

Göçün ilk yıllarında sağlıklı sosyal ilişkiler kurmakta güçlük çeken göçmenlerin hayalini kurdukları Anadolu sofralarını oluşturamamaları ve malzeme teminindeki zorluklar nedeniyle iştahlarını hep ertelemek zorunda kaldıkları gözlemlenmiştir. Türk mutfağı Almanya'daki ilk yıllarda malzeme teminindeki zorluklar nedeniyle Türk mutfağı genellikle hafta sonlarında, arkadaş gruplarının bekar evlerinde kurulan mütevazı sofralarla sınırlı kalmıştır (Çelebi 2021: 244–256). Alışveriş imkânlarının kısıtlılığı, malzemelerin bulunamaması ve iletişim engelleri mutfak kültürünün dışavurumunu zorlaştırmıştır.

Türk mutfağının Almanya'ya taşınması göçmenlerin memleket özlemiyle ve kendilerini yabancı bir ülkede evlerinde hissetme çabalarıyla doğrudan ilişkilidir. Türk işçileri ya yanlarında getirdikleri gıda ürünlerini kullanarak ya da mevcut malzemeleri kendi mutfak kültürlerine uyarlayarak yemek üretmeye başlamışlardır. Evlerde pişirilen yemekler yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmamış aynı zamanda göçmenlerin kültürel kimliklerini korumalarına ve yeni yaşamlarına anlam katmalarına da katkı sağlamıştır (Özcan 2024: 42–56).

Türk mutfağının Almanya'daki yayılımı yalnızca nostaljik bir unsur olmanın ötesine geçen Türk mutfağı, gastronomik etkileşim yoluyla hem Almanya'da tanınmış hem de Alman mutfağına kısmen entegre olmuştur. Türk mutfağının Almanya'daki serüvenine kültür tarihi perspektifinden bakıldığında bu sürecin beş farklı evrede geliştiği ve her evrenin kendine özgü sosyokültürel dinamikler içerdiği görülmektedir.

Bu çalışmanın amacı Türk mutfağının Almanya'daki kültürel entegrasyon sürecini tarihsel ve sosyokültürel boyutlarıyla incelemek, göçle taşınan mutfak kültürünün nasıl değiştiğini, yerelleştiğini ve kabul gördüğünü analiz etmektir. Araştırmada şu sorulara yanıt aranmaktadır:

- Türk mutfağı Almanya'ya nasıl taşınmış ve ilk yıllarda nasıl karşılanmıştır?

- Bu mutfak, Alman toplumu tarafından nasıl dönüştürülmüş ya da uyarlanmıştır?
- Türk yemek kültürü, günümüz Almanya'sında nasıl bir sosyokültürel konuma sahiptir?

Yöntem olarak bu çalışma kültür tarihi yaklaşımıyla yürütülmekte; nitel veri analizi, literatür taraması ve betimleyici çözümleme yoluyla Türk mutfağının göç ve kültürel adaptasyon sürecindeki rolü değerlendirilmektedir. Çalışmada döner kebap, lahmacun, börek ve baklava gibi yemekler üzerinden örnek analizlere yer verilmektedir.

1. Tarihsel Bağlam ve Göç Dinamikleri

İkinci Dünya Savaşı'nın ardından Almanya yalnızca ekonomik ve sosyal bir yeniden yapılanma sürecine girmemiş, aynı zamanda gastronomi alanında da köklü dönüşümler yaşamıştır (Genel 2014: 301–338). Savaş ve işgal yıllarının yol açtığı gıda kıtlığı Alman mutfağında sade ve temel ürünlere dayalı bir beslenme alışkanlığı oluştururken 1960'lı yıllarda Türkiye dâhil çeşitli ülkelerden kabul edilen "misafir işçiler" bu tabloyu değiştirecek kültürel ve gastronomik bir hareketliliğin kapısını aralamıştır.

Türkiye'den gelen işçiler yalnızca emek güçlerini değil Anadolu'ya özgü mutfak geleneklerini de beraberlerinde getirmiştir. Başlangıçta malzeme yokluğu ve helal gıda hassasiyeti nedeniyle ev içi yemek üretimine yönelen göçmenler kısa sürede kendi kasap-market ağlarını kurarak hem Türk topluluğunun beslenme ihtiyaçlarını karşılamış hem de Alman mutfağına yeni tatlar eklemiştir. Böylece döner, lahmacun ve baharatlı kebaplar - İtalyan makarnası ya da Amerikan fast-food ürünleri gibi - Alman sofralarında çeşitliliği artıran yabancı lezzetler arasına katılmıştır (Hemberger 2025).

Türk işçileri, İtalyan ve İspanyol işçilerden sonra Almanya'ya gelseler de zamanla nüfusları hızla artmış, en büyük göçmen topluluklardan biri hâline gelmişlerdir. Türk varlığı başlangıçta çeşitli önyargılarla karşılaşmış ancak zamanla birlikte yaşamanın getirileri daha fazla öne çıkmaya başlamıştır.

İlk yıllarda kısıtlı imkânlarla Anadolu mutfağını ev ortamında yaşatmaya çalışan Türkler, bu özgün tatları zamanla diğer göçmen gruplar ve Almanlar ile de paylaşmışlardır (Başkurt 2009: 81–94). İtalyan ve İspanyol işçilere kıyasla kendi damak zevklerini daha kararlı şekilde korumuşlardır. Göçün artmasıyla gastronomi sektörü de genişleyip çeşitlenmiştir (Tolksdorf 1981: 14–21).

Almanya'da Türk mutfağının geç tanınmasında göçmenlerin kültürel ve inanç temelli hassasiyetleri belirleyici olmuştur. Helal gıda temini konusundaki arayış, başlangıçta dışa dönük mutfak faaliyetlerini sınırlamış, bu nedenle mutfak daha çok ev içi üretimle sınırlı

kalmıştır. Ancak zamanla sokak lezzetlerinden restoran zincirlerine kadar genişleyen bir alana yayılmıştır.

Türklerin Almanya'daki toplumsal kabulü ile mutfak kültürlerinin tanınması karşılıklı olarak birbirini güçlendirmiştir. Yemek yalnızca beslenme değil aynı zamanda kültürel etkileşim, sosyal eşitlik ve aidiyetin güçlü bir ifadesi olmuştur (Macit ve Özgür 2024: 97–106).

1.1. Kültürel Kimlik ve Mutfak

Mutfak, bir milletin özgün karakterinin önemli bir parçasıdır. Bu bağlamda Türk mutfağı da Türk diasporasının kültürel kimliğini güçlü bir şekilde yansıtmaktadır. Türkler, Almanya'da yemek kültürlerini hem korumayı hem de yeni koşullara uyarlamayı başarmışlardır. Bu kültürel mirası sürdürme çabalarını incelemek göçmen kimliğinin korunması açısından oldukça anlamlıdır. Bu süreçte Alman mutfağı da geleneksel unsurlarını korumakla birlikte, yenilikçi tatlara açık hâle gelmiştir. Her gün iş yerlerinde çantalardan çıkan ev yemeklerinde farklı kültürlerin izlerine rastlamak mümkündür. Türkler, farkında olmadan ayrı masalarda oturarak baharatlı yemeklerini Alman arkadaşlarına sunarken, Almanlar da bu bilinmeyen lezzetleri tanımaya ve sevmeye başlamışlardır.

Geleneksel Alman yemekleri olan bratwurst, patates püresi ve kızartmalar hâlâ yaygın olarak tüketilmekte; buna karşın, İtalyan mutfağından makarnalar, Amerikan fast-food ürünleri ve Fransız pastacılığı gibi yabancı mutfakların etkisi, Alman gastronomisine önemli katkılar sağlamıştır. Anadolu'dan gelen göçmen işçilerin; baharatlı, kızartmalı ve buğday kökenli ürünlerin yoğun olarak kullanıldığı Türk mutfağı ise zamanla Almanların daha fazla dikkatini çekmeye başlamıştır. 1960 yılından itibaren Almanya'da baskın olan Fransız ve Amerikan damak tatlarına Akdeniz ülkeleri olan Türkiye ve İtalya'nın mutfakları da güçlü rakipler olarak eklenmeye başlamıştır (Werling 2025).

Artan refah seviyesi ve genişleyen iş gücüyle birlikte Almanya'da gastronomi sektörü hızla büyümüş; özellikle büyük şehir merkezlerinde, basit Türk yemekleri sunan kafe ve pastanelerin sayısında gözle görülür bir artış yaşanmıştır. Bu dönemde hem Türk mutfağına özgü yemekler hem de uluslararası lezzetler Alman müşterilere daha fazla sunulmaya başlanmıştır. Türk mutfağı, Almanya'da kültürel entegrasyonun sağlanmasına önemli ölçüde katkı sağlamıştır (Abadan-Unat 2011: 23–40). Her geçen gün daha geniş kitleler tarafından benimsenen Anadolu mutfağı, Almanya'daki kültürel çeşitliliğin zenginleşmesine önemli katkılar sağlamıştır.

Türk işçilerinin 1960'lı yıllarda Almanya'ya göçü yalnızca iş gücü açısından değil, gastronomik çeşitlilik bakımından da derin etkiler yaratmıştır. Başta döner kebap (Shireen 2017) olmak üzere Türk mutfağına özgü birçok lezzet Alman toplumunda hızla popülerlik kazanmış ve yemek kültürü içerisinde kalıcı bir yer edinmiştir. Göçle birlikte taşınan kültürel değerler arasında mutfak, kimliğin korunmasında en güçlü unsurlardan biri olmuştur.

Türk diasporası, dinî ve kültürel farklılıklara rağmen yemek alışkanlıklarını sürdürmeye büyük özen göstermiştir. Başlangıçta helal et temini, kasap ve lokanta ihtiyacı gibi temel sorunlarla karşılaşılmış olsa da zamanla Türkler kendi restoran ve market ağlarını kurarak bu alanda kalıcı çözümler üretmişlerdir. Türk mutfağı, hem geleneksel biçimiyle korunmuş hem de Alman damak tadına uygun şekilde uyarlanarak gastronomik çeşitliliğe katkı sağlamıştır. Bugün Türk yemekleri yalnızca göçmen topluluklar için değil Almanlar için de sevilen bir mutfak hâline gelmiştir. Bu süreç, mutfağın kültürel kimliğin aktarımı ve sürekliliğinde ne denli önemli bir rol oynadığını açıkça ortaya koymaktadır (Akgül 2013).

2. Mutfaklar Arası Etkileşim

Türk mutfağının Almanya'daki serüveni sadece göçmenler arasında değil, Alman toplumunun genelinde de dikkat çekici bir etkileşimle sonuçlanmıştır. Özellikle döner kebap bu sürecin en sembolik örneğidir. Başlangıçta göçmenler için bir sokak yemeği olan döner, zamanla Alman damak tadına uygun biçimlerde evrilmiş; farklı soslar, ekmek türleri ve garnitürlerle "Alman döneri" adı verilen yeni bir tür ortaya çıkmıştır. Lahmacun ve börek gibi ürünler de süpermarket raflarında yer bulmuş, fast-food kültürünün parçası hâline gelmiştir.

Bu etkileşim yalnızca mutfakla sınırlı kalmamış; çok kültürlü yaşamın bir yansıması olarak toplumsal düzeyde de kabul görmüştür. Alman gastronomisine, baharat, taze otlar ve farklı pişirme teknikleri gibi yenilikler kazandırmış; böylece iki kültür arasında karşılıklı bir lezzet alışverişi başlamıştır. Bu süreç yemek yoluyla kültürel yakınlaşmanın da bir örneğini sunmaktadır (Karakoyun 2025).

2.1. Türk Lezzetlerinin Alman Sofralarındaki Yükselişi

Almanya'da Türk mutfağının çeşitleri artık evlerde, yemeklerden sonra aile içinde sunulacak kadar Alman hanelerinde var olmaya başlamıştır. Türk usullerine göre Almanya'daki Türk işletmeleri tarafından sunulan kaliteli lezzetlerden biri olan baklava, hemen her Alman hanesinde yemekten sonra servis edilmeye başlanmıştır. Türk tatlıları, sigara börekleri ve patlıcan kızartmalarının satıldığı küçük Türk lezzet durakları ülkenin en önemli dergilerine konu olmaktadır. *"Baklava im Wohnzimmer"* (Türkçe: *Baklava oturma odalarımızda*) başlıklı kültür redaksiyonunda, Türk yemek kültürünün farklı lezzetlerine vurgu yapılmıştır. Alman yemekleri sunan restoranlarda veya birçok Alman'ın evinde farklı Türk lezzetlerinin sunulmasından bahseden çok sayıda haber ve köşe yazısı çeşitli dergi ve gazetelerde yayımlanmıştır. Haber dergisi *Focus* ise *"Türkische Küche: Das kommt auf den Tisch"* (Türkçe: *Türk mutfağı: Sofraya gelenler*) başlıklı geniş haberdinde Türk mutfağını derinlemesine analiz etmiş; sağlıklı besinlerden kolay hazırlanmasına, egzotik lezzetinden sindirim kolaylığına kadar çok sayıda Türk yemek türü uzun uzun anlatılmıştır (Schermer 2024).

Alman mutfağıyla Türk yemeklerinin misafirlere sunulmasından da anlaşılmaktadır ki iki mutfak arasında ciddi bir etkileşim vardır. Kültürel entegrasyonun bir parçası olan damak zevkinin Almanya'da hızla yayıldığı ve yayılmaya devam edeceği öngörülebilir. Türk

mutfağının tarihî ve kültürel bağlamdaki yerine de vurgu yapılan haber redaksiyonlarında yeni tatlara açık olunması ve Türk lezzetlerinin hazırlanmasının kolay olması Alman toplumundaki ilgiyi artırmaya devam etmektedir.

Türkiye ile Almanya arasındaki döneri sahiplenme rekabetinin Avrupa Birliği gündemine kadar taşınması, bu sektörden milyarlarca Euro değerinde ciro elde edilmesi (Avrupadan.com 2024) ve Almanya gençliğinin "Dönersiz yaşayamıyoruz" (Hürriyet 2025) diyerek ilk nesil tutucu Almanlara karşı çıkması bu Türk lezzetinin Almanlar tarafından ne kadar benimsendiğinin açık bir örneğidir. Dönerin Almanya'da ortaya çıktığını ileri süren bazı Almanlar bu yemeğin tamamen bir Alman gastronomi ürünü olduğunu iddia edecek kadar ileri gitmiş olsalar da yemeğin isminin Türkçe olmasını bir türlü açıklayamamaktadırlar.

Bu tartışmalar devam ederken, Almanların Türk damak tadına sahip çıkma çabaları da kamuoyunda giderek yerleşmeye devam etmektedir (Berlin.de 2019). Döner başta olmak üzere Türk yemekleri Almanya'daki kalıcı Türk kültürünün en önemli unsurlarından biri hâline gelmiştir. Türk mutfağının Alman mutfak kültürüne getirdiği yenilikler Alman toplumundaki Türk algısını da olumlu yönde etkilediği gözlemlenmektedir. Almanya'da döner ve lahmacun ülkenin en ücra köylerinde açılan küçük Türk işletmeleri yoluyla yayılmaya devam etmektedir.

Bu süreçte Türk aşçılarının ihtiyaç duydukları Türkiye'ye özgü her türlü baharatı hızlı bir şekilde Türkiye'den temin edebilmelerinin önemi büyüktür (Aytürk 2025). Alman kadın müşterilerin Türk marketlerinden kuru gıda, baharat ve diğer damak tatlarını satın alırken market yetkililerinden sürekli olarak yemeklerin hazırlanışıyla ilgili bilgi almaları Türk mutfağının özellikle evlerdeki aile sofralarında önemli bir etki yarattığını göstermektedir (Elmalı 2025).

3. Türk Gastronomi Girişimciliğinin Ekonomik ve Kültürel Rolü

Almanya'da yaşayan Türk toplumu yalnızca göç deneyimiyle değil aynı zamanda ekonomik ve kültürel yaşama sağladığı katkılarla da öne çıkmaktadır. Özellikle gastronomi sektörü Türklerin girişimcilik faaliyetlerinde en belirgin alanlardan biri hâline gelmiştir. Döner kebap, baklava, Türk kahvesi ve zeytinyağlılar gibi geniş bir yelpazeye sahip Türk mutfağı Almanya'nın çokkültürlü yapısı içinde hem ticari başarı hem de kültürel temsiliyet açısından güçlü bir yer edinmiştir (Yenice 2013: 60).

Türk restoranları, yalnızca yemek sunan mekânlar olmanın ötesinde göçmen toplumun Almanya'daki ekonomik entegrasyon sürecine aktif katkı sağlayan önemli aktörlerdir. Almanya genelinde açılan restoranlar, büfeler, fırınlar ve tatlıcılar Türk girişimcilerin istihdam yaratmasına ve ekonomik yaşama katılımına imkân tanımaktadır. Bu işletmeler; aşçılar, servis personeli, dağıtım görevlileri gibi pozisyonlarda birçok kişiye iş imkânı sunarak özellikle göçmen gençlerin iş gücüne katılımını teşvik etmektedir (Çat 2010: 12).

İkinci ve üçüncü kuşak Türk gençleri aileden gelen geleneksel mutfak mirasını modern işletme anlayışıyla birleştirerek gastronomi sektöründe başarı hikâyeleri yazmaktadır. Bu girişimcilik dalgası ekonomik katkının ötesinde kültürel bir köprü işlevi görmekte. Türk yemek kültürünün Alman toplumu tarafından tanınmasını ve kabul görmesini kolaylaştırmaktadır.

Ancak göçmen ekonomisinin Almanya'da gelişimi kolay olmamıştır. İngiltere veya ABD gibi ülkelerde yabancı ve yerli girişimciler arasında yasal açıdan büyük farklar yokken Almanya'da yabancıların bağımsız işletme açmaları uzun yıllar devlet ve yabancılar dairesi tarafından sıkı biçimde denetlenmiştir (Dorothea 2000: 339). Bu bürokratik sınırlamalara rağmen Türk girişimciler büyük şehirlerin yanı sıra küçük yerleşim yerlerinde de gastronomi alanında varlık göstermeyi başarmıştır.

Bugün Türk restoranları gastronomi sektörünün yanı sıra vergi katkısı, tedarik zinciri desteği ve sosyo-kültürel etkileşim yoluyla yerel ekonomiye de önemli katkılar sunmaktadır (Akdemir 2022). Bu çok boyutlu işlevi sayesinde Türk gastronomi girişimciliği Almanya'daki uyum süreçlerinde dikkat çekici bir rol üstlenmektedir.

3.1. Gastronomi Alanında Türk Kimliğinin Kurumsallaşması

Gastronomi sektörü, Almanya'daki Türk girişimcilerin en fazla faaliyet gösterdiği alanlardan biridir (Kaya 2018: 22). Döner büfelerinden lüks restoranlara kadar uzanan geniş bir yelpazede faaliyet gösteren bu işletmeler sadece kâr amacıyla değil aynı zamanda kültürel temsiliyet açısından da önemli roller üstlenmektedir. İkinci ve üçüncü kuşak Türk kökenli girişimciler geleneksel Türk mutfağını modern işletme anlayışıyla birleştirerek hem Alman müşterilerin ilgisini çekmekte hem de kendi kültürlerini yaşatmaktadır.

Bu girişimcilik faaliyetleri yerel ekonomiye katkı sağlamakta; malzeme tedarikinden personel istihdamına kadar birçok alanda ekonomik hareketlilik yaratmaktadır (Kaya 2025). Ayrıca gastronomi alanında başarılı olan Türk girişimciler toplum içinde rol model hâline gelmekte ve diğer göçmen gruplar için de ilham kaynağı olmaktadır. Bu durum Türk mutfak girişimciliğinin salt ekonomik bir faaliyet olmanın ötesinde toplumsal dönüşümü tetikleyen bir unsur olarak da değerlendirilebileceğini ortaya koymaktadır (İyidirli 1995). Türk mutfağı güçlendikçe ve sektördeki gelir arttıkça Türklerin Almanya'daki uyum süreci de olumlu yönde gelişmektedir (Çelik 2024).

Türk işletmecilerin metropol şehirlerde arka arkaya açtıkları gastronomi merkezleri ve süpermarketler Türklerin Almanya'ya adaptasyonunda öncü bir rol oynamıştır. Aile içi dayanışma, güler yüzlü hizmet anlayışı ve piyasaya dair bakış açıları Türk girişimciliğinin önünü açmıştır. Türkiye'den getirdikleri göze hoş gelen iç mimari malzemeler ile Türk süpermarketlerinden kolayca temin edilebilen baharatlar ve diğer ürünler Türk mutfağının hızlı yükselişinde önemli etkenler olmuştur.

Mutfak girişimciliğinin öne çıkması, Türk gıda ve gastronomi merkezlerinin sayısının artması ve bu merkezlerin Almanya'da etkili hâle gelmesinde önemli ve belirleyici bir rol oynamıştır (Handbook Germany 2025). Türklerin Almanya'ya geldiği döneme kadar Alman toplumunun en basit gıda ihtiyacına bile ulaşmakta yaşadığı zorluklar düşünüldüğünde; Türk işçileriyle birlikte ülkeye gelen Anadolu kökenli damak tadı, aroma, çeşitlilik ve bunların arkasındaki Türk girişimcilik ruhu Almanya'da ancak 1970'li yıllardan itibaren anlaşılabilmiştir (Lebendiges Museum Online 2025).

Almanya Türkleri'nin mutfak girişimciliğinde harcadıkları efor aynı caddedeki bir Alman veya İtalyan asıllı gastronomi esnafından çok daha fazladır. Her şeyden önce bürokratik engelleri aşarak işyeri açabilmek ürün kalitesini sağlamak ve bu ürünleri Almanlara çekici kılmak için gösterdikleri çaba, çoğu zaman kazançlarının çok ötesindedir. Bu süreçte aile dayanışması ve kendi emeğini geleceğe yatırım olarak görmeleri ayakta kalabilmeleri açısından büyük önem taşımaktadır.

Türk döner büfeleri ise zamanla, iç mimari tasarımdan dış görünüme, personelin müşteriyle iletişiminden sunum tarzına kadar pek çok açıdan "McDonald'slaşma" (Almanca: *McDonaldisierung*) eğilimi göstermeye başlamışlardır (Çağlar 1995: 413–429).

4. Almanya'da Türk Mutfağının Çeşitlenmesi ve Popülerleşmesi

Almanya'daki Türk mutfağı yalnızca göçmen toplulukların kültürel hafızasını korumakla kalmamış aynı zamanda ev sahibi toplumla etkileşim içinde evrilerek dikkat çekici bir modernleşme ve yerelleşme süreci yaşamıştır. 1960'lı yıllardan itibaren Türkiye'den Almanya'ya göç eden işçilerle birlikte taşınan mutfak kültürü zamanla hem Almanya'daki Türk diasporasının kimliğini pekiştiren bir araç hâline gelmiş hem de Alman toplumu içinde kabul gören bir gastronomik zenginlik yaratmıştır.

Geleneksel tariflerin Alman damak zevkine uyarlanması, porsiyon ve sunum biçimlerinin değiştirilmesi, bu dönüşümün başlıca örneklerindendir. İstanbul'un kozmopolit mutfağından Adana'nın baharatlı kebaplarına, Gaziantep'in zengin tatlı ve et yemeklerine kadar birçok bölgesel lezzet, Almanya'da restoranlar aracılığıyla tanıtılmış ve geniş kitlelere ulaşmayı başarmıştır.

4.1. Türk Mutfağının Modernleşmesi ve Yerelleşmesi

Almanya'da yaşayan Türk toplumu mutfak kültürünü korurken aynı zamanda bulundukları çevreye uyum sağlama sürecinde geleneksel tariflerde çeşitli değişikliklere gitmiştir. Türk yemeklerinin Alman damak tadına uygun hâle getirilmesi bu modernleşme ve yerelleşme sürecinin en belirgin göstergesidir. Örneğin geleneksel olarak kuyruk yağıyla

yapılan kebaplar Almanya'daki müşterilerin daha hafif tatlar tercih etmesi nedeniyle ayçiçek yağıyla pişirilmeye başlanmıştır (Can 2008).

Acılık seviyesi düşürülmüş Adana kebapları, daha az baharatlı lahmacunlar ve vejetaryen seçenekler bu dönüşümün somut örneklerindendir. Aynı şekilde porsiyonlar büyütülmüş, paket servis ve hızlı tüketim için pratik sunum biçimleri geliştirilmiştir. Bu değişim, sadece Türk restoranlarını Alman müşterilere daha çekici kılmakla kalmamış aynı zamanda Türk mutfağının çokkültürlü bir gastronomi sahnesinde sürdürülebilirliğini de sağlamıştır.

Almanya'nın en saygın gazetelerinden *Die Welt* Türk mutfağının özgün tatlarını, zengin çeşitliliğini ve şeflerin uluslararası başarısını övgüyle ele alarak şu değerlendirmede bulunmuştur: "Türk mutfağı yeniden şekilleniyor – yurt dışındaki Türk şefler ise adeta ülkelerinin kültürel elçileri hâline geliyor. İstanbul'dan Sidney'e uzanan en seçkin restoranlar, bu gastronomi devriminin öncülüğünü yapıyor" (Narin 2017).

4.2. Farklı Türk Mutfaklarının Almanya'da Tanınması

Almanya'daki Türk mutfağı, uzun süre döner, kebap ve lahmacun gibi birkaç temel yemekle anılmış olsa da; zamanla Türkiye'nin farklı yöresel mutfaklarının da tanınmasına zemin hazırlanmıştır. Almanya'da sadece klasik döner ve lahmacun çeşitlerinin değil, Türkiye'nin farklı mutfak kültürlerine ait özgün lezzetlerin de kendine yer bulduğu gözlemlenmektedir. Özellikle Akdeniz'in baharatlı kebapları, Güneydoğu'nun yoğun aromalı çorbaları ve tatlıları ile Marmara bölgesinin modernize edilmiş şehir mutfağı giderek daha geniş kitlelerin ilgisini çekmektedir.

Adana kebabı, Antep baklavası, beyran çorbası, içli köfte gibi lezzetler menülere girmiş; hatta bu şehirlerin adını taşıyan restoran zincirleri açılmıştır. Almanya'da açılan yeni Türk restoran grupları Alman basınında geniş yankı bulmakta; bu işletmelerin şehirlere geliş tarihleri ve yerel ekonomiye sağlayacakları katkılar medyada ayrıntılı biçimde ele alınmaktadır. Basında ayrıca Türk mutfağının temsilcilerinin Amerikan fast-food zincirleriyle rekabet edebilecek düzeye ulaştığı da özellikle vurgulanmaktadır (Hahner 2023).

Türkiye'nin çeşitli bölgelerinin lezzetlerini içeren yöresel mutfakların tanıtımı ise hem Türk diasporasının kültürel kimliğini canlı tutmasına katkı sağlamış hem de Alman toplumuna Türkiye'nin mutfak çeşitliliğini tanıtarak ön yargıların azalmasına yardımcı olmuştur. Bu çeşitlilik Türk mutfağının Almanya'da etnik köklerinin ötesine geçerek evrensel bir gastronomi kimliği kazanmasına katkı sağlamıştır (Sağır 2007).

5. Türk Mutfağının Sosyo-Kültürel Yansımalar ve Toplumlararası Etkileşimdeki Rolü

Göç, bireylerin yalnızca fiziksel olarak yer değiştirmesiyle sınırlı kalmaz, aynı zamanda kültürlerin, kimliklerin ve yaşam biçimlerinin de yeni coğrafyalara taşınmasını ifade

eder (Yıldız 2007: 9–16). Türkiye'den 1960'lı yıllarda Almanya'ya başlayan iş gücü göçü beraberinde zengin bir kültürel birikimi de taşımıştır. Bu kültürel birikimin en görünür unsurlarından biri de mutfaktır. Türk mutfağı ilk etapta göçmen ailelerin ev içi yaşamlarında varlığını sürdürse de zamanla kamusal alana taşarak özellikle restoranlar aracılığıyla hem Türk hem de Alman toplumu için sosyal bir buluşma noktasına dönüşmüştür (Zeytin 2025).

Almanya'daki Türk restoranları sadece yemeğin tüketildiği yerler değil; aynı zamanda kültürel etkileşimin, tanışmanın ve kaynaşmanın yaşandığı sosyal alanlar hâline gelmiştir. Yemek üzerinden kurulan bu etkileşim göçmenlerin kültürel kimliklerini ifade etmelerine imkân tanırken Alman toplumu açısından da Türk kültürünü tanıma ve benimseme sürecini kolaylaştırmıştır. Almanların Türk yemeklerine gösterdiği ilgi zamanla bir "gıda alışverişi"ne dönüşerek iki toplumun mutfak alışkanlıklarının karşılıklı biçimde etkilenmesini sağlamıştır. Böylece Türk mutfağı baharatı, aroması ve lezzetiyle kültürler arası diyaloğu ve toplumsal uyumu besleyen güçlü bir araç olarak öne çıkmıştır.

5.1. Türk Mutfağının Almanya'da Sosyal Etkisi

Almanya'daki Türk restoranları yalnızca göçmen toplumun yemek ihtiyacını karşılayan yerler olarak değil aynı zamanda kültürel etkileşimin, tanışmanın ve toplumsal kaynaşmanın yaşandığı önemli sosyal mekânlar olarak öne çıkmıştır. Göçün ilk yıllarında kapalı aile çevrelerine hizmet eden bu işletmeler zamanla kamusal alanda daha görünür hâle gelmiş ve Alman müşterilerin de ilgisini çekmeye başlamıştır.

Böylece yemek üzerinden kurulan temas iki toplum arasında bir köprü işlevi görmüş; kültürel merakın, karşılıklı saygının ve toplumsal kabulün gelişmesine katkıda bulunmuştur.

Bu restoranlar Türk mutfağını aynı zamanda bir yaşam biçimi, bir kültürel anlatı olarak da sunmuştur. Misafirperverlik anlayışı, geleneksel sunum biçimleri, kullanılan müzik ve dekorasyon gibi unsurlar Türk kültürünün Almanya'daki temsiline katkı sağlamıştır. Özellikle döner büfeleri, lahmacuncular ve aile işletmeleri Türk kültürünün gündelik hayatın bir parçası hâline gelmesinde önemli rol oynamıştır.

Yemek aracılığıyla kurulan bu sosyal temas, yalnızca tüketimle sınırlı kalmayıp kültürel yakınlaşmayı, önyargıların aşılmasını ve birlikte yaşam kültürünün gelişmesini de yansıtmaktadır. Bu bağlamda Türk mutfağı Almanya'daki çokkültürlü toplum yapısına somut katkı sunan güçlü bir sosyal araç hâline gelmiştir.

Alman basınında hemen her gün yer alan Türk yemeklerinin tarihinden de anlaşılıyor ki Türk mutfağı kabul gören, tartışılan ve rağbet gören bir konumdadır (Bendel 2024).

5.2. Toplumsal Kabul ve Yemekler

Türk mutfağının Almanya'da kabul görmesi göçmen toplum ile ev sahibi toplum arasındaki kültürel etkileşimin en görünür ve sürdürülebilir göstergelerinden biri hâline gelmiştir. Göçün ilk dönemlerinde yalnızca Türk ailelerinin kendi evlerinde tükettikleri

geleneksel yemekler zamanla kamusal alana taşınmış; restoranlar, büfeler ve pastaneler aracılığıyla farklı toplumsal kesimlere ulaşmaya başlamıştır.

Bu dönüşüm, yalnızca bir mutfağın tanıtımı değil aynı zamanda toplumlar arası temasın ve kültürel etkileşimin de bir sonucu olmuştur. Başlangıçta Almanya'daki Türk yemekleri çoğunlukla göçmenlerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak için sunulsa da Almanların bu mutfağa olan ilgisi giderek artmıştır. Döner kebap (Cebirbay ve Aktaş 2015: 329–338), lahmacun, köfte, mercimek çorbası, börek ve baklava gibi lezzetler zamanla yalnızca "yabancı mutfağın" örnekleri olmaktan çıkmış günlük hayatta sıkça tüketilen, yerel pazarlara entegre olmuş yiyecekler hâline gelmiştir. Özellikle döner hızlı servis edilebilirliği, doyuruculuğu ve uygun fiyatıyla Alman sokak mutfağının vazgeçilmezlerinden biri olmuş, adeta Alman toplumunun kültürel bir parçası hâline gelmiştir (Hein 2014: 16).

Bu süreçte yemekler üzerinden gelişen ilgi iki toplum arasında karşılıklı bir "gıda alışverişi"ni de beraberinde getirmiştir. Alman damak zevkine uyarlanan tarifler Türk mutfağının yerelleşmesine olanak tanırken aynı zamanda Almanların bu mutfağı sahiplenmesini de kolaylaştırmıştır. Örneğin daha az baharatlı döner seçenekleri, farklı ekmek türleriyle sunulan sandviçler ya da vejetaryen lahmacunlar, bu kültürel uyumun ürünleri arasında yer almaktadır.

Böylece Türk mutfağı yalnızca bir göçmen kültürünün yansıması olarak değil, Almanya'nın çokkültürlü yapısına katkı sağlayan, yeni bir ortak kimlik alanı yaratan bir unsur olarak öne çıkmıştır. Yemekler aracılığıyla kurulan bu etkileşim hoşgörüyü teşvik eden, kültürel bariyerleri aşan ve birlikte yaşamayı destekleyen önemli bir toplumsal kazanım olarak değerlendirilmektedir (Akgül 2025).

Sonuç

Federal Almanya'daki Türk gastronomisinin geçmişi 1961 yılında başlayan iş gücü göçüyle yakından ilişkilidir. İş gücü olarak gelen Türkler bir süre sonra Alman iş piyasasındaki zorluklar nedeniyle serbest mesleği tercih ederek gastronomi sektöründe küçük işletmeler kurmaya yönelmiştir. Yabancılar Yasası'ndaki kısıtlayıcı ticari engellere rağmen bu işletmeler Alman pazarında kendilerine yer edinmiş ve bugüne kadar gelişerek varlıklarını sürdürebilmiştir. Almanya'nın en ücra yerleşim birimlerinde bile Anadolu'nun lezzetlerini görmek mümkündür.

Türkler hem işlerini titizlikle sürdürmekte hem de Türk mutfağından memnun kalan, bu lezzetleri sürekli takip eden ve bu sayede Türk dostlar edinen Almanları etkileyerek Türkiye'yi tanıtmaya devam etmektedir. Türk mutfağından memnun kalan birçok Alman tatillerini Türkiye'de geçirmeye başladıklarını ifade etmektedir. Ülkelerin kendilerini tanıtmasında gastronomi ve turizmin en önemli araçlardan biri olduğu gerçeği göz önüne

alındığında Almanya'dan Türkiye'ye yönelen milyonlarca turistin artan sayısında Almanya'daki göçmen Türklerin yerleştirdiği gastronomi lezzetlerinin etkisi büyük olmuştur.

Günümüzde Almanya'da adeta kamusal bir lezzet kültürüne dönüşen dönerin, Türkiye kökenli bir yiyecek olduğu Almanya'daki herkes tarafından bilinmektedir. Her Alman tarafından tanınan döner artık gündelik Alman yemek kültürünün bir parçası hâline gelmiştir. Zamanla çeşitlenerek yaygınlaşan bu lezzet kimi zaman Alman fast-food ürünlerine ciddi bir rakip konumuna da gelmektedir. Yapımının kolay olması, lezzetinin kalıcılığı ve fiyatının uygunluğu gibi pek çok açıdan Almanya'da yaşayan herkes için cazip hâle gelen döner zamanla "Döner bizimdir" şeklindeki Alman iddialarının ortaya çıkmasına da neden olmuştur (Mepa News 2025).

Almanya'ya işçi göçünün 65. yılı geride kalırken Türklerle birlikte gelen mutfak lezzetleri artık kalıcı bir kimlik kazanmıştır. "Vatan" ve "aidiyet" gibi kavramların çift yönlü olarak sorgulandığı günümüzde, Almanya'daki Türk yemeklerinin ne ölçüde değiştiği ya da Almanların bu yemekleri nasıl dönüştürüp benimsediği yönündeki tartışmalar sürmektedir. Ancak tüm bu tartışmaların ötesinde Alman toplumunun Türk mutfağını büyük ölçüde sahiplendiği; Türklerin ise kendi mutfaklarını bir kimlik aidiyetine dönüştürerek sürekli kalite arayışı içinde olduğu gözlemlenmektedir.

Onca bürokratik engele ve kültürel farklılığa rağmen Türk mutfağı Almanya'da hem kalite hem de lezzet açısından kendine sağlam bir yer edinmiştir. Günümüzde Türk restoranlarının hitap ettiği kitlenin genişlemesi, Türk mutfağının yalnızca göçmen kökenli bir unsur olmaktan çıkarak Almanya'nın çokkültürlü yapısının ayrılmaz bir parçası hâline geldiğini göstermektedir.

Kaynakça

Abadan-Unat, Nermin. 2011. "Turkish Migration to Europe: A Paradigm Shift and Its Implications." *Perceptions: Journal of International Affairs* 16(2): 23-40

Başkurt, İrfan. (2012). "Almanya'da Yaşayan Türk Göçmenlerin Kimlik Problemi". *HAYEF Journal of Education* 6(2), 81-94

Çağlar, Ayşe S. 1995. "McDoner: Doner Kebap and the Social Positioning Struggle of German Turks." *Multiculturalism - Critical Concepts in Sociology*, ed. Gerd Baumann ve Steven Vertovec, Bölüm: Multiculturalism in the Public Sphere: City and School, Markets and Media, Routledge (Taylor & Francis Group). Londen ve New York

Çat, Osman. 2010. "Türkische Unternehmer in Unterfranken." *Integrationszeitung* No. 40, s. 12. Schweinfurt.

Cebirbay, Muhammed Ali & Aktaş, Nazan. 2015. "Türk Mutfağının Geleneksel Yiyeceği: Döner Kebab." *Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yay.*, 329-338.

Çelebi, Serdar. 2021. "Batıya Göçün 50. Yılında. " *Göçtürkler – Almanya'da 50 Yıl – 50 Jahre in Deutschland*. Würzburg: IKG Verlag.

Çelik, Latif. 2011. *Göçtürkler – Almanya'da 50 Yıl – 50 Jahre in Deutschland*. Würzburg: IKG Verlag.

Genel, Mehmet. 2014. Almanya'ya Giden İlk Türk İşçi Göçünün Türk Basınındaki İzdüşümü "Sirkeci Garı'ndan München Hauptbahnhof'a. *Selçuk İletişim* 8(3), 301-338. https://doi.org/10.18094/si.37255.

Hein, K. 2014. "Döner ist türkisch." *Integrationszeitung*, Ausg. 20, s. 16. Würzburg.

İyidirli, Ahmet. 1995. "Vom Gastarbeiter zum Unternehmer. Türkische Selbständige in Deutschland." *Dialog der Kulturen* 2. Nürnberg.

Kaya, Ali. 2018. "Gastronomi Sektöründe Türkler." *Birlik Gazetesi*, No. 125, s. 22. Würzburg.

Koch, Herbert R. 1970. *Gastarbeiter Kinder in deutschen Schulen*. Königswinter am Rhein: Verl. für Sprachmethodik.

Macit, Nilgün & Kıran, Özgür. 2024. "Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler." *Olgu Sosyoloji Dergisi* 3(2): 97-106.

Özcan, Sait. 2024. *Avrupalı Türkler*. Konya: Kitap Dünyası Yayınları.

Schmidt, Dorothea. 2000. "Unternehmertum und Ethnizität – Ein Seltsames Paar." *Prokla. Zeitschrift für kritische Sozialwissenschaft*: 339.

Şen, Faruk. 2003. "The Historical and Economic Context of Turkish Migration to Germany." *Turkish Studies*, 4(1): 195–208.

Tolksdorf, Ulrich. 1981. "Ethnische und Regionale Determinanten im Ernährungsverhalten." *Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung des Ernährungsverhaltens*, ed. Wolfgang Kappus vd., 3. Wissenschaftliche Arbeitstagung der AGEV, 14-21. Göttingen.

Yenice, Ahmet Serdar. 2013. "Almanya'da Türk İşletmeleri Artışı." *Neue Ekonomi Dergisi*, No. 65: 60. Würzburg.

Yıldız, Süleyman. 2007. "Kimlik ve Ulusal Kimlik Kavramlarının Toplumsal Niteliği." *Milli Folklor* 74: 9-16.

Elektronik Kaynaklar

Akdemir, Feyza. "Türk Mutfağı Kendisini Zengin ve Rafine Bir Mutfak Olarak Sunmakta Zorlanıyor." https://perspektif.eu/2022/06/01/turk-mutfagi-kendisini-zengin-ve-rafine-bir-mutfak-olarak-sunmakta-zorlaniyor/. (Erişim Tarihi: 08.04.2025).

Avrupadan.com. "Almanya ile Türkiye Arasında Döner Krizi." https://avrupadan.com/almanyadan-haberler/almanya-ile-turkiye-arasinda-doner-krizi-24786. (Erişim Tarihi: 12.04.2025).

Aytürk – Avrupalı Türklerin Haber Sitesi. "Türk Baharatları 156 Ülkede Yemekleri Tatlandırıyor." https://www.ayturk.de/haberler/haberler-duenya/tuerk-baharati-ve-aromatik-bitkileri-156-uelkede-yemekleri-tatlandiriyor/. (Erişim Tarihi: 02.04.2025).

Bendel, Felicitas. "Manti Manufaktur in Mannheim – Warum die Gastro-Oase in einem Industriegebiet liegt." https://www.mannheimer-morgen.de/leben/geniessen_artikel,-gastro-manti-manufaktur-in-mannheim-warum-die-gastro-oase-in-einem-industriegebiet-liegt-_arid,2185589.html. (Erişim Tarihi: 17.03.2025).

Berlin.de. "Döner Kebab ist eine Berliner Erfindung." https://www.berlin.de/tourismus/insidertipps/2036421-2339440-doener-kebab-ist-eine-berliner-erfindung.html. (Erişim Tarihi: 13.04.2025).

Avrasyad e-ISSN: 2147-2610

Çelik, Latif. "Almanya'da Türk İşadamlarının Dikkat Etmesi Gereken Hususlar." https://latifcelik.de/kose-yazilari/almanyada-tuerk-isadamlarinin-dikkat-etmesi-gereken-hususlar. (Erişim Tarihi: 04.05.2025).

Der Spiegel. "Türkische Küche: Baklawa im Wohnzimmer." https://www.spiegel.de/fotostrecke/tuerkische-kueche-baklawa-im-wohnzimmer-fotostrecke-21175.html. (Erişim Tarihi: 01.05.2025).

Hahner, Ann-Katrin. "Miesmuscheln für alle? Diese türkische Restaurantkette kommt bald nach Deutschland." https://www.augsburger-allgemeine.de/panorama/diese-tuerkische-restaurantkette-kommt-bald-nach-deutschland-14-12-23-102359021. (Erişim Tarihi: 10.04.2025).

Handbook Germany. "Entrepreneurship in Germany." https://handbookgermany.de/tr/entrepreneurship. (Erişim Tarihi: 04.05.2025).

Hürriyet. "Almanya'da Döner Savaşı Kızıştı: Gençler ve Yaşlılar Karşı Karşıya." Hürriyet Avrupa. https://www.hurriyet.com.tr/avrupa/almanyada-doner-savasi-kizisti-gencler-ve-yaslilar-karsi-karsiya-42748905. (Erişim Tarihi: 12.04.2025).

Lavazza Deutschland GmbH. "Cezve – Die Besonderheiten des türksichen Kaffees. Die türkische Kaffeezubereitungsmethode" https://www.lavazza.de/de/coffee-secrets/tuerkisch-oder-cezve. (Erişim Tarihi: 10.03.2025).

Lebendiges Museum Online. "Grau, Andreas/Haunhorst, Regina/Würz, Markus: Berlin-Blockade 1948, Stiftung Haus der Geschichte der Bundesrepublik Deutschland" http://www.hdg.de/lemo/kapitel/nachkriegsjahre/doppelte-staatsgruendung/berlin-blockade-1948.html. (Erişim Tarihi: 11.04.2025).

Mepa News. "Türkiye ile Almanya Arasında Döner Kavgası." https://www.mepanews.com/turkiye-ve-almanya-arasinda-doner-kavgasi-67757h.htm. (Erişim Tarihi: 04.05.2025).

Möhring, Maren. "Die türkische Gastronomie in der Bundesrepublik. Eine Migrations- und Konsumgeschichte." https://heimatkunde.boell.de/de/2013/11/18/die-türkische-gastronomie-der-bundesrepublik-eine-migrations-und-konsumgeschichte. (Erişim Tarihi: 11.02.2025).

Narin, Cemre. "Gastronomisches Erbe - Diese Köche revolutionieren die türkische Küche." https://www.welt.de/iconist/essen-und-trinken/article162636648/Diese-Koeche-revolutionieren-die-tuerkische-Kueche.html. (Erişim Tarihi: 08.04.2025).

Sağır, Fatma. "Interview mit Zafer Yenal - Türkische Esskultur und nationale Identität." https://qantara.de/artikel/interview-mit-zafer-yenal-türkische-esskultur-und-nationale-identität. (Erişim Tarihi: 04.05.2025).

Schermer, Britta. "Türkische Küche: Das kommt auf den Tisch." *Focus Online*. https://praxistipps.focus.de/tuerkische-kueche-das-kommt-auf-den-tisch_181079. (Erişim Tarihi: 10.03.2025).

Shireen, Khalil. "Almanların En Çok Sevdiği Fast Food: Döner." *BBC Travel*. https://www.bbc.com/turkce/vert-tra-38920574. (Erişim Tarihi: 19.03.2025).

Werling, Jonas. "Neu und einmalig in Bayern: Golden Barbecue - türkische Küche zum selbst Grillen." https://www.nordbayern.de/essen-trinken/golden-barbecue-rep-1-1.14547684. (Erişim Tarihi: 10.02.2025).

Sözlü Kaynaklar:

Avrasyad e-ISSN: 2147-2610

Akgül, Cevdet. 2025. "Almanlar Türk Mutfağını Artık Bırakamazlar." Sözlü Görüşme, 18 Mart, Mannheim.

Akgül, Süleyman. 2011. "Würzburg'da İlk Günlerimiz." Sözlü Görüşme, İlk Nesil Konuşuyor Toplantısı, 12 Temmuz, Würzburg.

Can, Ahmet. 2008. "Almanya'da Adana Kebabının Değişmesi - Türk Yemeklerinin Alman Müşterilerin İsteğine Uyarlanması." Sözlü Görüşme, 17 Haziran, Nürnberg.

Elmalı, Hakan. 2025. "Almanya'da Türk Yoğurt ve Ayranı." Sözlü Görüşme, Türk Süt Mamülleri Konulu Sözlü Görüşme, 3 Nisan, Würzburg.

Hemberger, Anita. 2025. "Deutsche Küche in den 70er Jahren." Sözlü Görüşme, 14 Mart, Würzburg.

Karakoyun, Ziya. 2025. "40. Yılında Ararat Restaurant." Sözlü Görüşme, 10 Nisan, Würzburg.

Kaya, Ali. 2025. "Türk Mutfak Ürünlerine Almanya Pazarı." Sözlü Görüşme, 12 Mart, Fürth.

Zeytin, İsmet. 2025. "Türk Restoranları Türkiye Turizmine Katkı Sağlıyor." Sözlü Görüşme, 15 Mart, Schweinfurt.

Arşiv Kaynakları:

Alman Basını

Augsburger Allgemeine Zeitung	14.12.2023
Der Spiegel Zeitschrift	27.04.2007
Die Welt Zeitung	10.03.2017
Focus Zeitschrift	10.07.2024
Mannheimer Morgen Zeitung	15.03.2024
Integrationszeitung	15.04.2010
Neue gastronomische Zeitschrift	01.10.1960

Türk Basını

Anadolu Ajansı	03.05.2025
Birlik Gazetesi, Almanya Bask.	15.05.2020
Birlik Gazetesi, Almanya Bask.	15.10.2010
Birlik Gazetesi, Almanya Bask.	04.05.2025
Haberci Gazetesi, Almanya Bask.	18.03.2025
Hürriyet Gazetesi, Almanya Bask.	12.10.2025
Öztürk Gazetesi, Almanya Bask.	15.03.2010
Neue Ekonomi Dergisi, Almanya Bask.	04.03.2013
Neue Ekonomi Dergisi, Almanya Bask.	15.06.2008