



**Orhan Tançgil**  
**Orkide Tançgil**

## Türkei vegetarisch

ISBN 978-3-7106-0928-2

36,- €

Format 19,5 × 24,5 cm

224 Seiten

Hardcover

**18. Februar 2026**

### Pressekontakt

Friederike Harr & Linda Schleif  
presse@brandstaetterverlag.com  
T ++43-(1)-5121543-252  
www.brandstaetterverlag.com

Mit Leidenschaft und einer guten Portion Humor arbeiten Orkide und Orhan Tançgil seit über zehn Jahren daran, der türkischen Küche zu dem Ruhm zu verhelfen, den sie sich verdient hat. Für ihr neues Kochbuch heben sie die vegetarischen und veganen Rezeptschätze ihrer Heimatküche: authentisch, aromatisch und gespickt mit spannendem Hintergrundwissen. Inspiriert von den traditionellen und regionalen Rezepten ihrer Mamas und Omas, den Aromen des Orients und saisonaler Vielfalt überraschen sie uns mit einer modernen und vielfältigen Gemüseküche. Meze-Klassiker, raffinierte Linsengerichte, erfrischende Salate oder köstliche Süßspeisen: alles lässt sich nach Lust und Laune kombinieren und eignet sich ideal zum Teilen und Genießen. Kochen ist für Orkide und Orhan nicht nur Berufung, sondern pure Freude – das spürt man auf jeder Seite dieses neuen Standardwerks der türkischen vegetarischen Küche.

Modern, unkompliziert, aromatisch:  
Das neue Standardwerk zum  
Trendthema türkische Gemüseküche

Ein Fest für alle Sinne: Vielfalt trifft  
Raffinesse

KochDichTürkisch:  
interaktionsstarke, treue Community  
mit 30.000 Followern auf Instagram

### Die Autor/innen

**Orhan Tançgil** ist Creator der ersten Stunde und Kochbuchautor. Als Experte für die türkische Küche versteht er sie als wahre kulinarische Schatzkiste, die es zu entdecken gilt. Gemeinsam mit Orkide macht er seit 2006 türkische Esskultur lebendig – im Blog, auf Social Media, in der Kochschule und im Concept Store.

**Orkide Tançgil** ist Dipl. Produktdesignerin, Autorin von sieben Kochbüchern und Leiterin der Kochschule KochDichTürkisch. Sie stöbert in alten türkischen Rezeptsammlungen, reist leidenschaftlich gern durch das Land schreibt und über ihre kulinarischen Entdeckungen. Für ein gutes Essen, sagt sie, braucht man nicht viel: frische Zutaten, etwas Inspiration und viel Hingabe.