

## **GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞMESİNDE FESTİVALLER: ERZURUM KAHVALTI FESTİVALİ ÖRNEĞİ**

### **FESTIVALS IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMY TOURISM: THE EXAMPLE OF ERZURUM BREAKFAST FESTIVAL**

**Erkan DENK**

Doç. Dr., Bitlis Eren Üniversitesi/Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Bitlis/Türkiye,  
edenk@beu.edu.tr; <https://orcid.org/0000-0002-2144-3316>

**Yener OĞAN**

Doç. Dr., Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi/Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu,  
Kırşehir/Türkiye,  
oganyener@gmail.com; <https://orcid.org/0000-0002-1523-8498>

**Mehmet Fatih IŞIK**

Harran Üniversitesi Turizm Fakültesi, Şanlıurfa/Türkiye,  
mfatih.isik@harran.edu.tr; <https://orcid.org/0000-0001-7580-3834>

#### **ÖZET**

Bu çalışma, Erzurum Kahvaltı Festivali adıyla düzenlenen etkinliğin gastronomik unsurlarını tespit ederek gastronomi turizminin gelişmesinde festivallerin önemini ortaya koymaktadır. İlgili literatür incelendiğinde Erzurum Kahvaltısı özelinde bilimsel bir çalışmaya rastlanılmamaktadır. Dolayısıyla çalışma, yörenin önemli gastronomik bir değeri olan Erzurum kahvaltısının hem tanıtımı ve pazarlanması hem de literatüre katkı sağlaması açısından önem arz etmektedir. Bu doğrultuda çalışma, nitel araştırma yöntemine uygun olarak tasarlanmıştır. Çalışma verilerinin toplanmasında birincil ve ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Bu kapsamda öncelikle doküman incelemesi yapılmış ardından Erzurum Kahvaltı festivaline katılım sağlanarak gözlem ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca veriler Erzurum Kahvaltı Festivalinde sunulan ürünlere ait görsellerle de desteklenmektedir. Bu kapsamda elde edilen verilerin içerik analizleri sonucunda Erzurum kahvaltısının yörede önemli bir gastronomik değer taşıdığı tespit edilmesinin yanı sıra kahvaltı ürünlerinin büyük bir bölümünün coğrafi işaretli ürünler olduğu görülmekte ve Erzurum Kahvaltısı adı altında hizmet veren işletmelerde bu ürünlerin çoğu servis edilmektedir. Dolayısıyla Erzurum kahvaltısı, coğrafi işaret tescili almış birçok ürün çeşitliliği ile dikkat çekmektedir. Sonuç olarak Erzurum Kahvaltısı yörede önemli bir gastronomik üründür ve ziyaretçilere yörenin eşsiz kahvaltılık lezzetlerini tek bir öğünde zengin çeşitlilikle deneyimleme fırsatı sunmaktadır. Erzurum Kahvaltı Festivali olarak düzenlenen kahvaltı öğününde Erzurum yöresinin ürün çeşitliliğini de gözler önüne serilmektedir. Bu bağlamda yörenin önemli bir gastronomik değeri olan Erzurum Kahvaltısı ile ilgili coğrafi işaret tescilinin alınması ile bu değer özgün bir gastronomik kimlik kazanabilir.

**Anahtar Kelimeler:** Erzurum Kahvaltısı, Festival, Gastronomi Turizmi.

#### **ABSTRACT**

This article reveals the importance of festivals in the development of gastronomy tourism by identifying the gastronomic elements of the event organized under the name of Erzurum Breakfast Festival. When the relevant literature is examined, no scientific study is found specifically for Erzurum Breakfast. Therefore, the study is important in terms of both promoting and marketing Erzurum breakfast, which is an important gastronomic value of the

region, and contributing to the literature. Accordingly, the study was designed in accordance with the qualitative research method. Primary and secondary sources were used to collect study data. In this context, firstly, a document review was made, and then observations and interviews were held by participating in the Erzurum Breakfast festival. In addition, the data is supported by visuals of the products offered at the Erzurum Breakfast Festival. As a result of the content analysis of the data obtained in this context, it was determined that Erzurum breakfast has an important gastronomic value in the region, and a large part of the breakfast products are seen to be geographically marked products, and most of these products are served in establishments serving under the name of Erzurum Breakfast. Therefore, Erzurum breakfast attracts attention with its variety of products that have received geographical indication registration. As a result, Erzurum Breakfast is an important gastronomic product in the region and offers visitors the opportunity to experience the unique breakfast flavors of the region with a rich variety in a single meal. The breakfast meal organized as Erzurum Breakfast Festival also showcases the product diversity of the Erzurum region. In this context, by obtaining a geographical indication registration for Erzurum Breakfast, which is an important gastronomic value of the region, this value can gain a unique gastronomic identity.

**Keywords:** Erzurum Breakfast, Festival, Gastronomy Tourism.

## 1. GİRİŞ

Turizm endüstrisi, destinasyonlarda yarattığı ekonomik katkının yanı sıra toplumda sosyal ve kültürel gelişimi de tetiklemektedir (Aslan, 2024). Bu gelişimde özellikle düzenlenen gerek ulusal gerekse uluslararası etkinlikler etkili olabilmektedir. Geçmişte yapılan çalışmalar özellikle destinasyonun imajını güçlendirmede ve markalaşmada yerel ürünleri kullanarak düzenlenen festivallerin etkili olduğunu belirlemiştir (Lee ve Arcodia, 2011; Yang vd., 2020).

Seyahat deneyiminin her yerinde bulunan bir unsur olarak yerel mutfak ve yerel yemek geleneklerinin takdir edilmesi, birçok turist için olmazsa olmaz bir aktivite haline gelmiştir. Yerel lezzet temalı festivaller, mutfak turizminin merkezinde yer alır ve uzun zamandır bir destinasyonun rekabet gücüne katkıda bulunan önemli bir unsur olarak tanımlanmıştır (Yang vd., 2020).

Erzurum destinasyonu her ne kadar kış turizmi ile ön planda olsa da alternatif turizm türleriyle de son zamanlarda dikkat çekmektedir. Özellikle gastronomi turizmi açısından önemli lezzetleri mutfak barındıran Erzurum, sahip olduğu coğrafi işaret tescilli ürün sayısı ile Türkiye’de önde gelen şehirlerdendir (Denk, 2023).

Yöresel lezzetleri konu alarak düzenlenen yemek festivalleri üzerine yapılan araştırmaların çoğu, hizmet kalitesi, memnuniyet ve sadakat niyetleri gibi etkinlik alanının unsurlarına ve sonuçlarına odaklanmıştır (Lee vd., 2017; Stone vd., 2018). Bu çalışmanın amacını Erzurum Kahvaltı Festivali adıyla düzenlenen etkinliğin gastronomik unsurlarını tespit ederek gastronomi turizminin gelişmesinde festivallerin önemini ortaya koymak oluşturmaktadır. Dolayısıyla çalışma literatürde yer alan bu boşluğu dolduracağı için önemlidir.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 2.1. Festival ve Festival Turizmi

Festivaller, etkinlik turizmi içinde değerlendirilen, düzenlendiği yörenin imajını güçlendiren, kültürel zenginliğin ulusal ve uluslararası pazarlara taşınmasına aracı olan ve ekonomik anlamda yöreyi destekleyen önemli etkinliklerdir (Solunoğlu ve Örgün, 2024). Wasserman'e (1974) göre geniş bir bakış açısıyla; sanat, sanat eserleri, tarım, antika, etnik, sosyal, dans, tarih, kültür, yiyecek ve içecek, halk, film, denizcilik, müzik, mevsimsel, fuar, tiyatro, drama ve inanç kategorilerinde festivaller düzenlenebilmektedir.

Yöresel yiyecek ve içeceklere olan ilginin artmasıyla birlikte dünya çapında çok sayıda gastronomi festivali ortaya çıkmaya başlamış ve bu turizm türü giderek daha fazla tanınan bir eğlence ile turistik çekim merkezi oluşturmada etkili unsur haline gelmiştir (Lee ve Arcodia, 2011). Gastronomi, kültür ile yiyecek ve içecekler arasındaki derin ilişkiyi ortaya koyan çok disiplinli bir alandır. Gastronomi alanında gerçekleştirilen festivaller, sosyo-kültürel etkileşimin bir aracı olması, ekonomik yatırımı teşvik etmesi, tarımsal üretimi desteklemesi ve istihdamı artırması nedeniyle son zamanlarda popüler hale gelmiştir. Gastronomi festivalleri insanlar, toplumlar, bölgeler ve hatta ülkeler arasında kültürel bir bağ sağlamaktadır. Bazıları için gastronomi yenilebilir sanatı ifade ederken, bazıları için ise kültürel bir alan veya ciddi bir disiplin olarak görülmektedir (Demir ve Dalgıç, 2022). Bir bakıma aslında gastronomi, turistik deneyimin zirvesi olarak ifade edilebileceği gibi destinasyonlar için turist çekebilecek en önemli unsurlardan birisidir.

Özellikle bir ürüne odaklanan ve bu ürünün yiyecek veya içecek olarak seçilerek yiyecek içecek özelinde bir festivalin düzenlenmesi, yöreyi diğer destinasyonlardan ya da rakiplerinden farklı konuma taşır. Yani yerel özellikleri ile birlikte yörenin özgünlüğünü bu tür festivaller vurgularlar ve diğer yerlerden farkını ortaya koyar (Lanquer, 2018). Diğer bir ifadeyle gastronomi özelinde düzenlenen bir festival, yöresel lezzetlerin tanıtımında katalizör bir görevi yerine getirdiği şeklinde değerlendirilebilir (Gündüz, Rezaei, Quaglia ve Pironti, (2024). Gastronomi festivalleri, katılımcılar için bölgesel ve ulusal kalkınma, sosyal ve kültürel etkileşim, şehirlerin tanıtımı, geleneksel gıda ürünlerinin toplanması, depolanması, üretimi ve tüketimi gibi önemli çekim unsurları olarak görülmektedir. Destinasyonlar bu unsurları değerlendirerek rekabet güçlerini arttırmalı rakipleriyle farklılıklarını ortaya çıkarmalıdır (Demir ve Dalgıç, 2022).

Yiyecek ve içecek özelinde düzenlenen festivaller, sadece üreticileri ve yerel işletmelere fayda sağlamakla kalmaz, aynı zamanda çok sayıda yerli ve yabancı turist de ilgisini çekerek bölgeyi cazibe merkezi yapar. Bu durum, bölgenin bir gastronomi destinasyonu olarak farkındalığının artmasına yardımcı olduğu gibi yöresel lezzetlerin sergilenmesi için önemli fırsatlar sunmaktadır (Lee ve Arcodia, 2011). Dolayısıyla gastronomi festivalleri, gıda ürünleri ve yeme içme etkinliklerinin çok ötesinde destinasyonlara farkındalık, imaj ve tanıtım noktalarında katkılar sunabileceği gözden kaçırılmamalıdır.

### 2.2. Erzurum Mutfak Kültüründe Kahvaltı

Erzurum, Türkiye'nin Doğu Anadolu bölgesinde yer almaktadır ve klasik Türk mutfakları özelliklerini içinde barındıran bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu mutfak kültürünün şekillenmesinde tarihi İpek Yolu üzerinde yer almasıyla birlikte bölgenin sahip olduğu iklim koşulları ve geçmişinde birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması etkili olmuştur. Et ve ürünleri ile ön planda yer alan Erzurum mutfakları, zengin ürün çeşitliliğine sahip kahvaltısı,

tahıl ve bakliyat temelli yemekleri, yöreye özgü hamur işi ve tatlıları ile de ziyaretçilerine lezzet şöleni sunmaktadır (Denk, 2023).

Zengin coğrafi işaret tescilleri ve ürün çeşitliliği ile dikkat çeken Erzurum mutfağının uluslararası düzeyde tanınması ve destinasyonun gastronomi imajını güçlendirebilmek adına 2025 yılı Şubat ayında dünyadaki 57. Gastronomi şehri olabilmek adına resmi başvuru yapılmış ve bu başvuru UNESCO Türkiye Milli Komisyonu tarafından olumlu görülüp kabul edilmiştir.

Güne başlarken ilk ve en önemli öğün olarak belirtilen kahvaltı, gece boyu dinlenen vücut ve organların tekrardan hareketlenmesini sağlamakla birlikte günlük alınması gereken besin maddeleri ile bireyin güne sağlıklı ve zinde başlayarak gün içinde dayanıklı kalmasını sağlayan öğündür. Diğer dünya mutfaklarıyla karşılaştırıldığında kahvaltı ürün çeşitliliği en fazla olan mutfak Türk mutfağıdır. Bunun sebebi ise yedi bölgenin de farklı coğrafi yapı, iklim, beslenme alışkanlıkları ve geçmişten gelen farklı kültürel alışkanlıkları olarak belirtilebilir (Andersan, 2013; Çekal ve Doğan, 2021). Erzurum da bu farklı kültürel zenginliğin görüldüğü önemli turizm merkezlerinden birisidir.

Coğrafi işaret tescil uygulamaları, özellikle Türk kültürünün simge ürünlerini koruma altına alan ve bu ürünlerin sürdürülebilirliğini sağlayan önemli bir etiketleme ve ürünlere kimlik kazandırma eylemleridir. Erzurum yöresi bu anlamda önemli bir merkezdir ve 61 coğrafi işaret tescili bulunmaktadır. Bu tescillerin 57'si gıda temelli gastronomik ürün niteliğindedir. Aynı zamanda bu gastronomik ürünlerin birçoğu coğrafi işaret tescilli olarak bir kısmı da coğrafi işaret tescilini bekleyen ve Erzurum kahvaltı sofralarında sergilenen yöreye özgü önemli lezzetlerdir. Bu otantik ürünlerin yörede önemli bir kültürel geçmişi de bulunmaktadır. Mesela Evliya Çelebi; Erzurum yöresinden bahsederken yemeklerde bolca tereyağı kullanıldığını, baharat kültürünün çok gelişmemiş olmasına karşın özellikle meyveli yemeklerin bolca yapıldığını ifade etmiştir. O ürünlerden dut çullaması, pestil çullaması ve hatta tereyağın kendisi Erzurum kahvaltı sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Bölgede uzun yıllardır hayvancılık geçim kaynağıdır ve bu da gerek et ve et ürünleri gerekse süt ve süt ürünlerinde çeşitliliğin önünü açan etmenlerden birisi olarak değerlendirilebilir. Denk (2025) Erzurum civil peynirini incelediği çalışmasında, üreticilerin peynir yapımını babalarından, ananelerinden, dedelerinden ve babaannelerinden öğrendiklerini tespit etmiştir. Dolayısıyla bu peynirin yörede geniş ve uzun bir aile mazisine sahip olduğu ve uzun yıllardır üretildiği yerin Erzurum olduğu değerlendirilmiştir. Yörenin sevilen ekmek türü Acem ekmeği de yine eski Erzurum evleri kültüründe önemli bir yeri olan tandırlarda pişirilmektedir. Tandır yörede yüzyıllardır hem ısınmak hem de ekmek veya yemek pişirmek için kullanılmaktadır (Köşklü ve Fındık, 2021). Çay, Erzurum mutfak kültüründe oldukça önemli bir konumdadır. Çayı yörede tamamlayan ise sert şeker türüne giren kıtlama şeker ile çay içmenin 19. Yüzyıla kadar uzandığı kaynaklarda belirtilmektedir. Dolayısıyla Erzurum kahvaltısında yer alan birçok ürünün verilen örneklerle birlikte kültürel geçmişi oldukça eski zamanlara kadar uzanmaktadır. Özyaral (2025) ise çalışmasında genel olarak Erzurum kahvaltısını değerlendirmiş ve bu kahvaltının Türk mutfağında yalnızca en yüksek rakımlı değil aynı zamanda kendisine özgü karakteristik ve özgün ürünleri ile zengin bir sofrayı ortaya koyduğunu belirtmiştir. Yazar aynı zamanda bu kahvaltı sofrasının, UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı – Gastronomi Şehri unvanıyla ürün çeşitliliğinin yanı sıra sofr kültürü ve misafirperverliği ile de ön planda olduğunu belirtmektedir. Erzurum'da kahvaltı yapmak, köklü bir kültüre katılım sağlayarak bir toplumun kalbine dokunma deneyimini yaşatmaktadır.

Coğrafi işaret tescilleri, destinasyonlar için bir fırsat olarak görülmelidir. Kültürel mirası olan mevcut ürünler bu tesciller ile gastronomik kimlik kazanmakta, gelecek kuşaklara aktarılması ve daha fazla turisti destinasyona çekebilmek adına katkılar sunmaktadır. Böylece daha güçlü bir gastronomi imajı destinasyonda oluşmaya başlamaktadır (Çekiç, Bulut ve Oğan, 2023).

### 2.3. İlgili Araştırmalar

Çekal ve Doğan (2021) çalışmalarında dünya mutfaklarında kabul gören farklı mutfak türlerine ait kahvaltı türleri ile Türk mutfağına özgü yedi bölgenin kahvaltı çeşitlerini karşılaştırmışlardır. Türk mutfağına özgü kahvaltılarının diğer ülkelere nazaran çok daha fazla ürün çeşitliliğine sahip olduğu, daha besleyici ve doyurucu olduğu belirlenmiştir. Bu durum sabah kahvaltılarında içilen içecek türünde ilk olarak karşımıza çıkmaktadır. Çoğu ülke kahvaltılarında kahve tercih edilirken Türk kahvaltısında demleme çay servis edilmektedir. Ayrıca Türk kahvaltısı mevsime göre daha fazla meyve ve sebze çeşitliliği sunmaktadır. İlave olarak hamur işleri kategorisinde de farklılık söz konusudur. Diğer ülkelerde kruvasan, tortilla, çörek çeşitleri, kızarmış ekmek ve krep gibi ürünler tüketilirken, Türkiye’de yufka ekmek, bazlama, kömbe, poğaç a çeşitleri, somun ekmek, pişi, boyoz, kete, ekşi mayalı ekmek, simit, gözleme çeşitleri, katmer, pide ve börek çeşitleri yer almaktadır. Yumurta özelinde de Türk mutf ağı diğer mutfaklara göre farklılık göstermektedir. Menemen başta olmak üzere sucuk, pastırma veya kurutulmuş meyveler ilavesiyle sahanda yapılan yumurta çeşitleri Türk mutf ağı nda kahvaltının vazgeçilmezleri arasındadır.

Leite-Pereira, Brandão ve Costa, (2022) çalışmalarında misafirlerin otel işletmelerini seçerken kahvaltı menüsü ve içeriğine verdikleri önemi belirlemek istemişlerdir. Sonuç olarak araştırmacılar, misafirlerin otel işletmeleri tercihlerinde kahvaltının önemli olduğunu, menü içeriğini misafir tercihin e göre şekillendirmenin ve yerel lezzetlerin olmasının rekabet gücünü arttırac ağını, misafir memnuniyeti ve sadakatinde kahvaltı servisinin önemli bir etken olduğunu belirlemişlerdir.

Şahin ve Doğdubay (2023) çalışmalarında Balıkesir’in yerel ürünlerinden Balıkesir Kahvaltısı konsepti oluşturmayı hedeflemişlerdir. Düzenledikleri konsept ile yiyecek içecek işletmelerinin de deste ğ i ile şehrin imajına olumlu katkılar sundu ğ u değerlendirilmiştir.

Kılıçhan ve Köşker (2015) Van kahvaltısını inceledikleri çalışmalarında özellikle destinasyon imajının oluşmasında ve markalaş mada önemli bir gastronomik ürün olduğunu ortaya koymuşlardır. Özellikle pazarlama faaliyetlerinde paydaşlara Van kahvaltısının aktif olarak kullanılmasını araştırmacılar önermişlerdir.

Amerika’da gerçekleştirilen bir çalışmada, katılımcılar konakladıkları bir otel işletmesinin kahvaltı menüsünde meyve taba ğ ı, waffle, bacon (domuz pastırması), çırpılmış yumurta (omlet) ve kahve temel ürünler olarak mutlaka olmalı şeklinde değerlendirmişlerdir (Lee, Lee ve Neilson, 2017). Bu ürünler tüketicilerin genel beslenme tercihleri ile uyum göstermektedir.

Denk (2023) Erzurum mutfak kültürünü ortaya koydu ğ u çalışmasında yemek gruplarına ayırdı ğ ı ürünleri kahvaltılıklar, süt ve süt ürünleri, hamur işleri gibi gruplandırarak sunmuştur ve Erzurum mutf ağ ının zengin ürün çeşitliliğine dikkat çekmiştir.

Yunan kahvaltısı özelinde geliştirilen projenin konu alındı ğ ı farklı bir çalışmada, proje kapsamında kahvaltıda sunulan tarım ve gıda ürünleri üreticilerin kazancı artış göstermiş, işletmelerde Yunan kahvaltısı pazarının büyümesine ve geleneksel üretimin sürdürülebilir hale gelmesine olanak sağlamıştır. Konaklama tesisleri açısından ise otellerde

konaklayan misafirlerin %75 inden fazlasının diğer kahvaltı türlerine oranla Yunan kahvaltısını tercih ettiği, bu kahvaltıyı deneyimleyen turistlerin Yunanistan'ı bir daha ziyaret etme nedenleri arasında kahvaltıyı da koydukları belirlenmiştir. Kahvaltıyı deneyimleyen turistlerin yüzde 70'inden fazlası bu ürünleri satın almak istemiş, bu ürünlere olan talep bu açıdan da artış göstermiştir (Kyriakaki, Zagkotsi ve Trihas, 2016).

### 3. YÖNTEM

Bu çalışmada, Erzurum Kahvaltı Festivali etkinliğinin gastronomik unsurlarını tespit etmek ve gastronomi turizminin gelişmesinde festivallerin önemini ortaya koymak amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda çalışmada nitel bir araştırma süreci izlenmiştir. Baltacı (2018), nitel araştırmalarda incelenen konuya ilişkin sorgulayıcı ve yorumlayıcı bir yaklaşım sayesinde bütüncül bir bakış açısıyla sunulabilmekte olduğunu belirtmiştir. Nitel araştırmalarda en yaygın veri toplama teknikleri ise gözlem, görüşme, doküman incelemesi olarak sıralanabilir (Angrosino, 2007). Bu doğrultuda çalışma verilerinin toplanma süreci birincil ve ikincil kaynaklardan yararlanılarak üç aşamalı olarak gerçekleştirilmiştir. Birinci aşamada konuya ilişkin doküman incelemesi yapılmıştır. İkinci aşamada yazarlar tarafından Erzurum Kahvaltı Festivaline katılım sağlanarak gözlem ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu verileri desteklemek adına kahvaltı öğününe ait gastronomik ürünlerin fotoğraflarına yer verilmiştir. Üçüncü ve son aşamada ise Erzurum Kahvaltısı adıyla servis hizmeti veren yiyecek içecek işletmeleri ziyaret edilerek menülerinde yer alan yöresel ürünler tespit edilmiştir.

Çalışma kapsamında gözlem ve görüşmeler, Erzurum Büyükşehir Belediyesi tarafından 29 Temmuz 2025 günü düzenlenen Erzurum Kahvaltı Festivali etkinliğinde gerçekleştirilmiştir. Etkinlik kapsamında sunulan toplam 55 yöresel ürün yerinde gözlemlenerek ve bu yöresel ürünlerden bazıları fotoğraflanarak görsellerine yer verilmiştir. Ardından Erzurum Kahvaltısının gastronomik değerini tespit etmek amacıyla etkinlik günü toplam on katılımcıyla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. 10-15 dakika arası süren görüşmelerde katılımcılara aşağıdaki sorular yöneltilmiştir:

- Erzurum kahvaltısı günün hangi saatlerinde tüketilir?
- Erzurum yöresine özgü kahvaltıyı ne kadar süredir biliyorsunuz?
- Erzurum yöresine özgü kahvaltının ürünleri nelerdir?
- Erzurum kahvaltısı yapmak istediğimde bu hizmeti sunan işletmeler var mıdır?
- Erzurum yöresine özgü kahvaltının sizin için önemi nedir ve size ne ifade eder?
- Erzurum kahvaltısını diğer kahvaltılardan ayıran özellikler nelerdir?

Katılımcı görüşmeleri “K1, K2, K3....K10” şeklinde kodlanarak Erzurum Kahvaltısının gastronomik değeri ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Bunun yanı sıra Erzurum Kahvaltısı adıyla kahvaltı servis hizmeti veren beş işletme ziyaret edilerek menülerinde yer alan yöresel ürünler incelenmiştir. Bu kapsamda konuya ilişkin doküman incelemesi, yerinde gözlem ve görüşmeler sonucunda elde edilen verilerin içerik analizleri yapılmıştır.

### 4. BULGULAR

#### 4.1. Erzurum Kahvaltı Festivaline Ait Bulgular

Erzurum Büyükşehir Belediyesi tarafından 29 Temmuz 2025 günü ilk kez düzenlenen Erzurum Kahvaltı Festivali etkinliği Havuzbaşı Kent Meydanı'nda düzenlenmiştir. Festival yoğun ilgi görmüş olup, Erzurum yöresine ait ürünler misafirlerin beğenisine sunulmuştur. Etkinlikte sunulan

ürünlerin 27'si coğrafi işaret tescilli üründür. Yöredeki kahvaltı kültürünü yaygınlaştırmak ve tanıtmak adına yapılan etkinlikte toplam 55 ürün yer almıştır. Bu ürün çeşitliliği, Erzurum mutfak kültürünün zenginliğinin de en temel göstergesidir. Bunun yanı sıra festivalde, yöredeki bakır işçiliği örnekleri ile yine yöreye özgü bir dokuma türü olan “ehram” örnekleri ziyaretçilerin beğenisine sunulmuştur. Dolayısıyla etkinlik çeşitliliğin sağlanması ile düzenlenen etkinliğin festival şeklinde gerçekleştirilmesi sayesinde hem yöre mutfak kültürüne hem de yöredeki kahvaltı ritüelinin tanıtılmasında önemli bir rol oynayacağı hedeflenmektedir. Bu kapsamda Erzurum Kahvaltısı, festivalin gerçekleştirildiği alan ve üreticilerin stantlarına ait görseller Şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1. Erzurum Kahvaltı Festivali

Şekil 1 Erzurum mutfak kültüründe ürün çeşitliliğinin en temel göstergesidir. Ayrıca yörede gerçekleştirilen bakır işçiliği örnekleri ile yine yöreye özgü bir dokuma türü olan “ehram” örnekleri ziyaretçilerin beğenisine sunulmuştur. Festivalin gerçekleştirildiği alan ile üreticilerin stantlarından görseller yine gözler önüne serilmektedir.

#### 4.2. Erzurum Kahvaltı Festivali Katılımcı Görüşleri Ait Bulgular

Erzurum Kahvaltısı Festivali yöreye özgü ürünler ile kahvaltılık ürünlerin tanıtımının yapıldığı önemli bir festival olarak değerlendirilebilir. Yazarlar tarafından bu festivale katılım sağlanmış ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda Erzurum Kahvaltısı ile ilgili sorular yönetilmiş ve katılımcı görüşlerine yer verilmiştir. İlk olarak Erzurum Kahvaltısının temel özelliklerini belirlemek adına katılımcılara “Erzurum kahvaltısı günün hangi saatlerinde tüketilir?”, “Erzurum yöresine özgü kahvaltıyı ne kadar süredir biliyorsunuz?” ve “Erzurum kahvaltısı yapmak istediğimde bu hizmeti sunan işletmeler var mıdır?” soruları yöneltilmiştir. (Tablo 1)

Tablo 1. Erzurum Kahvaltısının Temel Özellikleri

| Erzurum Kahvaltısının Temel Özellikleri                                      | Katılımcı Görüşü    | Katılımcı                               |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------|
| Erzurum kahvaltısı günün hangi saatlerinde tüketilir?                        | 07.00 - 11.00 arası | K1, K2, K5, K8                          |
|                                                                              | 06.00 – 10.00 arası | K3, K4, K6, K7, K9, K10                 |
| Erzurum yöresine özgü kahvaltıyı ne kadar süredir biliyorsunuz?              | 100 yıldan fazla    | K1, K2, K3, K4, K7, K8, K10             |
|                                                                              | 40-99 yıl arası     | K5, K6, K9                              |
| Erzurum kahvaltısı yapmak istediğimde bu hizmeti sunan işletmeler var mıdır? | Evet                | K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10 |

Tablo 1 incelendiğinde Erzurum Kahvaltısının sabah öğününde genelde 06.00 ile 11.00 saatlerinde yapıldığı görülmektedir. Güneşin Türkiye'nin doğu bölgelerinde daha erken doğması, günlük faaliyetlere özellikle kırsal bölgelerde daha erken saatlerde başlanması sebebiyle kahvaltının erken saatlerde yapılmaya başlandığı görülmektedir. Ancak öğleye kadar bu sürenin uzaması hem ürün çeşitliliğinden hem de tüketilen ürünlerin verdiği lezzet keyfinden kaynaklı olabilir. Katılımcıların 100 yıldan fazla süredir Erzurum Kahvaltısını bilmesi yöreye özgü geleneksel bir unsur olduğunun kanıtıdır. Katılımcıların Erzurum kahvaltısı yapmak istediğinde ise bu hizmeti sunan işletmelerin var olduğu ve kolaylıkla ulaşılabilmesi, yörede kahvaltı kültürünün tercih edilen bir yapısının olduğunun göstergesidir. Katılımcıların “*Erzurum yöresine özgü kahvaltının ürünleri nelerdir?*” sorusuna verdikleri cevaplar derlenerek Tablo 2’de sıralanmaktadır.

Tablo 2. Erzurum Kahvaltısında Yer Alan Ürünler

|    | Süt ve Süt Ürünleri                                                         | Et ve Et Ürünleri        | Hamur İşi                                             | Bal, Reçel ve Şekerlemeler   | Kahvaltılık Sıcaklar                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|
| K1 | Civil peyniri, Göğermiş peynir, Kaymak, Tereyağı, Lor peyniri               | Sucuk, Pastırma, Kavurma | Su böreği, kete, lavaş, Bişi, Lokum, Babaanne pastası | Bal, Kuşburnu reçeli, Pekmez | Dut çullaması, Pestil çullaması, Peynir kuymağı  |
| K2 | Lor peyniri, Tereyağı, Kaymak, Göğermiş peynir, Civil peyniri, Kerti peynir | Sucuk, Kavurma           | Lavaş, Kete, Su böreği, Babaanne pastası              | Pekmez, Bal                  | Kavurma çullaması, Dut çullaması                 |
| K3 | Civil peyniri, Tereyağı, göğermiş peynir, Kaymak                            | Kavurma, Pastırma        | Kete, Bişi, Su böreği                                 | Bal, Pekmez                  | Peynir kuymağı, Dut çullaması, Kavurma çullaması |
| K4 | Lor peyniri, Tereyağı, Kaymak, Göğermiş peynir, Civil peyniri               | Sucuk, Pastırma          | Su böreği, Lokum, Bişi                                | Kuşburnu reçeli, Bal, Pekmez | Dut çullaması, Peynir kuymağı, Pestil çullaması  |
| K5 | Tereyağı, Kaymak, Kerti peynir, Lor peyniri, Göğermiş peynir                | Pastırma, Sucuk          | Bişi, Lavaş, kete, Lokumu, Erzurum pastası            | Bal, Pekmez                  | Peynir kuymağı, Dut çullaması, Pestil çullaması  |
| K6 | Göğermiş peynir, Lor peyniri, Tereyağı, Kaymak                              | Sucuk, Pastırma, Kavurma | Babaanne pastası, Su böreği                           | Pekmez, Bal                  | Kavurma çullaması, Peynir kuymağı                |
| K7 | Lor peyniri, Kerti peynir, Tereyağı, Kaymak, Göğermiş peynir, Civil peyniri | Sucuk, Pastırma          | Bişi, Kete, Lavaş, Lokum, Su böreği                   | Pekmez, Kuşburnu reçeli, Bal | Dut çullaması, Pestil çullaması                  |

|            |                                                                |                          |                                                |                              |                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>K8</b>  | Tereyağı, Kaymak, Lor peyniri, Göğermiş peynir, Civil peyniri  | Sucuk, Pastırma, Kavurma | Lavaş, Su böreği, Bişi, Babaanne pastası       | Bal, Kuşburnu reçeli         | Dut çullaması                                                      |
| <b>K9</b>  | Civil peyniri, Göğermiş peynir, Kaymak, Tereyağı, Lor peyniri  | Kavurma, Sucuk           | Lavaş, Kete, Su böreği, Babaanne pastası       | Pekmez, Kuşburnu reçeli, Bal | Dut çullaması, Peynir kuymağı, Pestil çullaması                    |
| <b>K10</b> | Kerti peynir, Tereyağı, Kaymak, Göğermiş peynir, Civil peyniri | Kavurma, Pastırma        | Su böreği, Babaanne pastası, Lavaş, Kete, Bişi | Bal, Kuşburnu reçeli, Pekmez | Peynir kuymağı, Dut çullaması, Pestil çullaması, Kavurma çullaması |

Tablo 2 incelendiğinde Erzurum Kahvaltısında ürün çeşitliği bakımından bir zenginlik vardır. Bu ürünlerin çoğunun coğrafi işaret tescilli ürünler olduğu, diğer ürünlerin ise hem yöreye özgü karakteristik özellikler taşıdığı hem de tescil ile ilgili çalışmaların yürütüldüğü söylenebilir. Özellikle Erzurum Kahvaltısında, süt ve süt ürünleri ön plana çıkmaktayken, hamur işi ürünleri ve kahvaltılık sıcak ürün olarak değerlendirilebilecek çırpılmış yumurta ile yapılan kurutulmuş dut, pestil ve kavurma ile civil peynirden üretilen peynir kuymağı gibi zengin protein kaynaklı ürünlerin fazla sayıda var olduğu görülmektedir. Bununla birlikte et ve et ürünleri ile bal, reçel ve şekerlemeler grubunda da ürünlerin sayıca fazla olduğu belirtilebilir. Katılımcıların “Erzurum yöresine özgü kahvaltının sizin için önemi nedir ve size ne ifade eder?” ve “Erzurum kahvaltısını diğer kahvaltılardan ayıran özellikler nelerdir?” sorularına verdikleri cevaplar Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 3. Erzurum Kahvaltısına Ait Katılımcı Görüşleri

|           | <b>Katılımcı görüşleri</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>K1</b> | “Evet bugün güzel bir etkinlik için buradayız. Erzurum kahvaltısı aslında yöremize ait ürün çeşitliliği ile tek başına bir ürün olmayı hak ediyor. Yöremizde üretilen civil peyniri, göğermiş peynir, su böreğimiz, dut çullamamız, ketelerimiz kahvaltımızı güçlü kılmaktadır. Ancak biz yeterince anlatamıyoruz maalesef. Tanıtımımız gerek, gelen turistlere restoranlarımızda veya kahvaltı salonlarımızda sunmamız gerek ki Erzurum Kahvaltısı bilinmeye başlasın”                                                                          |
| <b>K2</b> | “İlk defa gerçekleştirilen güzel bir festival oluyor. Hangi şehirde böyle bir çeşitlilik var? Ben bilmiyorum. Civil peynirimizden, ketemize, su böreğimizden dut pekmezimize, balımızdan pestil çullamamıza, lavaşımızdan tereyağına kadar birçok ürünümüz var. Görüyorsunuz (Festivalde ürün çeşitliliğini göstermek için hazırlanan sofrayı göstererek belirtmiştir, Şekil. ) Kaç tane ürünümüz var, isterseniz sayabilirsiniz. Ama bizim bunları pazarlamamız gerekiyor. Madem UNESCO Gastronomi Şehri olacağız bu ürünlerimizi tanıtmalıyız” |
| <b>K3</b> | “Biz kahvaltıda iddialıyız hocam. Bunu herkes böyle bilmeli. Erzurum inanılmaz şekilde kahvaltılık ürününe sahip. Tamam çağ kebab da kadayıf dolması da bizim. Belki Erzurum böyle biliniyor. Ama bir de kahvaltımız var ki dillere destan. Tanıtım filmi hazırlamasını rica ettim yöneticilerimizden. İnşallah daha fazla kişiye tanıtacağız Erzurum Kahvaltısını”                                                                                                                                                                              |
| <b>K4</b> | “Erzurum’un geçmişten günümüze kahvaltısı gerçekten eşsiz ve ürünlerin her biri ayrı lezzetli. Böyle değerlerin tanıtılması oldukça kıymetli. Rahmetli ananemi hatırladım bu festivalde sabahları bize bu lezzetleri sofraya dizmek için çok uğraşırdı. Ayrıca üreticiye destek olup Erzurum’un değerlerini bu tür festivallerle tanıtmak çok anlamlı. Bu tür etkinliklerin ve faaliyetlerin daha sık gerçekleştirilmesinin gerektiğini düşünüyorum”                                                                                             |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| K5  | <i>“Çok güzel, çok lezzetli ve tanıtıcı bir festival oluyor. Erzurum coğrafi işaretli ürünlerde ve ürün başvurusunda önemli başarılar göstermektedir. Bu lezzetler kesinlikle unutulmamalı ve gelecek nesillere aktarılmalı. Yöresel ürünler hem ulusal çapta hem de uluslararası pazarlanabilmeli ve şehir merkezinde yöresel ürünleri sunan işletmeler ve restoranların sayısı arttırılmalıdır. Var ama bence sayıları yetersiz. Gerekirse dağ otellerine de bu ürünleri kullanmalarında mecburiyet getirilmelidir”</i> |
| K6  | <i>“Yöresel tatların böyle özenle sergilenmesi ve gelecek nesillere aktarılması için harika bir kahvaltı festivali planlanmış. Erzurum’un kültürünü yaşatmaya devam etmemiz gerekiyor. Çünkü çok lezzetli ve çeşitli ürünlerimiz, yemeklerimiz var. Bunları tanıtmamız çok önemli”</i>                                                                                                                                                                                                                                    |
| K7  | <i>“O kadar kıymetli ve lezzetli bir festival oluyor ki stantlar arasında gezerken iştahınızın kabarmaması mümkün değil. Her ürünün tadına bakmak istiyorsunuz ve kahvaltının ne kadar çeşitli ürünlere sahip olduğunu görebiliyorsunuz. Diğer kahvaltılardan (Van ve Balıkesir kahvaltılarını kastederek) Erzurum çok farklı”</i>                                                                                                                                                                                        |
| K8  | <i>“Oldukça fazla yöresel gıda üretimi Erzurum’da gerçekleştirebiliyoruz ancak bu ürünlerin tanıtımı konusunda eksik olduğumuzu düşünüyorum. Bu tür festivallerle yöresel ürünlerimizi tanıtmamız, festivalleri daha farklı ürünlerle sıklıkla yapmalıyız”</i>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| K9  | <i>“Erzurum’a gelen ziyaretçiler güne iyi başlamak istiyorlarsa yöremize ait kahvaltı ürünleri ile kahvaltılarını yapmaları gerekir. Kaldı ki o ürünleri bugün burada kahvaltı festivalimizde görüyoruz. Bu kadar çeşitli ürünlerimizin olduğunu ben bile tahmin etmiyordum. Festival gibi etkinliklerle bu ürünleri tanıtmamız oldukça önemli. Ama tamamı bizim için Erzurum kahvaltı sofrasını oluşturmaktadır”</i>                                                                                                     |
| K10 | <i>“Erzurum kahvaltısına ait zengin ürün çeşitliliği bugün bu festivalde sergileniyor. Bu lezzetleri bence Erzurum’a gelen turistler mutlaka tatmalılar. Gerçekten çok fazla ürün çeşidimiz var tamamına yakını ise coğrafi işaret tescili almış ürünler. Civil peyniri, göğermiş peyniri, kavurması, keteleri, su böreği, pastırması ve daha birçok ürünü ile kahvaltımız gerçekten keyifli”</i>                                                                                                                         |

Katılımcıların yorumlarına bakıldığında, kahvaltıda sunulan ürünlerin yöreye özgü olduğu, kahvaltı öğünün yörede önde gelen önemli bir öğün olduğu, tanıtım konusunda eksikliklerin olduğu, bu tür festivallerin ve etkinliklerin tanıtım için daha sık yapılması gerektiği, ürün çeşitliliği ile Erzurum Kahvaltısının diğer kahvaltı türlerinden ayrıldığı genel olarak dile getirilmiştir. Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların kahvaltı kültürüne sahip çıkılması gerektiği, Erzurum’un önemli bir gastronomik unsuru olduğu, ürün çeşitliliğinin ön planda olduğu görüşmelerde öne çıkan temel unsurlardır. İlave olarak etkinlik sırasında yapılan gözlem ve görüşmelerde Erzurum Kahvaltısının aslında önemli bir gastronomik ürün olduğu, besleyici, doyurucu ve zor kış şartlarına karşı vücudun direncini arttırabilecek ürünlere sahip olduğu, ürün çeşitliliği açısından oldukça zengin olduğu ve mutlaka bir kimliğe kavuşturulması gerektiği şeklinde değerlendirmeler yapıldığı görülmüştür.

#### 4.3. Erzurum Kahvaltısı Ürünlerine Ait Bulgular

Çalışmanın amacı doğrultusunda gerçekleştirilen doküman analizi ve Türkiye Coğrafi İşaretler Portalı ([www.ci.turkpatent.gov.tr](http://www.ci.turkpatent.gov.tr)) üzerinde yapılan incelemelerde öncelikle Erzurum Kahvaltısı olarak ifade edilebilecek bir yöresel kahvaltı sunumunda servis edilebilecek ürünler aşağıda listelenmiştir (Tablo 4).

Tablo 4. Erzurum Kahvaltısında Servis Edilen Coğrafi İşaret Tescilli Ürünleri

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |
| <i>Erzurum Civil Peyniri</i>                                                        | <i>Erzurum Dut Çullaması</i>                                                        | <i>Erzurum Et Kavurması</i>                                                          | <i>Erzurum Ketesi</i>                                                                 |
|    |    |    |    |
| <i>Erzurum Acem Ekmegi</i>                                                          | <i>Erzurum Ktlama Şekeri</i>                                                        | <i>Erzurum Küflü Civil Peyniri</i>                                                   | <i>Erzurum Pastırması</i>                                                             |
|    |    |    |    |
| <i>Erzurum Su Böreği</i>                                                            | <i>Erzurum Babaanne Pastası</i>                                                     | <i>Erzurum Sucuğu</i>                                                                | <i>Erzurum Tereyağı</i>                                                               |
|   |   |   |   |
| <i>Erzurum Tuzlu Lokumu</i>                                                         | <i>Hasankale Lavaşı</i>                                                             | <i>Karnavas Dut Pekmezi</i>                                                          | <i>İspir Kaymağı</i>                                                                  |
|  |  |  |  |
| <i>Erzurum Hasuta</i>                                                               | <i>Erzurum Hurma Tatlısı</i>                                                        | <i>Erzurum Peynir Helvası</i>                                                        | <i>Erzurum Tel Helvası</i>                                                            |
|  |  |  |  |
| <i>Erzurum Çadır Kavurması</i>                                                      | <i>Erzurum Un Helvası</i>                                                           | <i>Erzurum Çadır Salamurası</i>                                                      | <i>Tortum Ekşi Pestili</i>                                                            |

Erzurum yöresinde kahvaltı öğününde coğrafi işaret tescili alan birçok çeşit ve bu tescilli lezzetlerden servis edilebilecek ürün zenginliği Tablo 4’de açık bir şekilde ortaya çıkmıştır. Yöreye özgü peynir türleri, hamur işleri, et ve ürünleri ile şekerleme türevi ürünlerden örneklerle oluşabilen bu kahvaltı sofrası ziyaretçilere eşsiz ve özgün bir lezzet deneyimi yaşamalarına imkân sağlayabilir. Bu arada tescil almamış ancak inceleme işlemleri süren bazı kahvaltılık ürünler aşağıda yer alan Tablo 5’te yer almaktadır.

Tablo 5. Erzurum Kahvaltısında Servis Edilen ve Coğrafi İşaret Tescilli Süren Ürünleri

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|  |  | <i>Hınıs Domas Peyniri</i><br><i>Hınıs Esnaf ve Sanatkarlar Odası</i>              | <i>Hınıs Kekik Balı</i><br><i>Hınıs Esnaf ve Sanatkarlar Odası</i> |
| <i>Erzurum Geven Balı</i>                                                         | <i>Erzurum Kandirif Peyniri</i>                                                   |                                                                                    |                                                                    |
|  |  |  |                                                                    |
| <i>Karayazı Balı</i>                                                              | <i>Pasinler Balı</i>                                                              | <i>Erzurum Tava Ketesi</i>                                                         |                                                                    |

Yukarıda yer alan Tablo 5 zaten zengin olan Erzurum kahvaltı sofrasını daha da zenginleştirme potansiyelinin olduğunu açıkça ortaya koymaktadır. Özellikle bal, hamur işi ve peynir türlerine Erzurum kahvaltı sofrasında ilaveler olacağı görülmektedir.

#### 4.4. Erzurum Kahvaltısı Servisi Yapan Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerine Ait Bulgular

Çalışmanın amacı doğrultusunda üçüncü olarak ise menülerinde Erzurum Kahvaltısı adıyla kahvaltı servis hizmeti veren işletmeler ziyaret edilmiştir. Bu ziyaretlerde işletme yöneticileri ve servis şefleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. İşletmelerin isimleri gizlilik dolayısıyla A,B,C,D ve E şeklinde alfabetik olarak isimlendirilmiştir (Tablo 6).

Tablo 6. Menülerinde Erzurum Kahvaltısı Bulunan İşletmelerin Ürün Çeşitlilik Dağılımı

| Ürünler↓                               | İşletmeler → | A | B | C | D | E |
|----------------------------------------|--------------|---|---|---|---|---|
| Erzurum Cıvil Peyniri                  |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Dut Çullaması                  |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Et Kavurması                   |              | X | X |   |   | X |
| Erzurum Ketesi                         |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Acem Ekmeği                    |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Kıtılama Şekeri                |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Küflü Cıvil Peyniri            |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Pastırması                     |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Su Böreği                      |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Babaanne Pastası               |              |   |   |   | X |   |
| Erzurum Sucuğu                         |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Tereyağı                       |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Tuzlu Lokumu                   |              |   | X | X |   |   |
| Hasankale Lavaşı                       |              | X | X | X | X | X |
| Karnavas Dut Pekmezi                   |              | X | X | X | X | X |
| İspir Kaymağı                          |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Hasuta                         |              |   | X |   |   |   |
| Erzurum Hurma Tatlısı                  |              |   |   | X |   |   |
| Erzurum Peynir Helvası                 |              |   | X | X | X | X |
| Erzurum Tel Helvası                    |              | X |   |   |   |   |
| Erzurum Çaşır Kavurması                |              |   |   |   |   | X |
| Erzurum Un Helvası                     |              | X | X | X | X | X |
| Erzurum Çaşır Salamurası               |              |   |   |   |   |   |
| Tortum Ekşi Pestili (Pestil Çullaması) |              | X | X | X | X | X |

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Yazarlar Erzurum Kahvaltısı adı altında işletme menülerinde yer alan 7 işletme tespit etmiş ve bu işletmelerin 5'inin görüşmeleri kabul etmesiyle ziyaretler gerçekleştirmişlerdir. 5 işletmenin menü içerikleri incelenmiş ve kahvaltı için hangi coğrafi işaret tescilli olmuş ürünlerin servis edildiği belirlenmiştir. Bu işletmelerden misafirlere servis edilmiş hazır masalara ait görseller aşağıda yer almaktadır (Şekil 2).



*Şekil 2. Menüsünde Erzurum Kahvaltısı Bulunan ve Servis Eden İşletmelerden Görseller*

Şekil 2'de görüldüğü üzere ziyaret gerçekleştirilen A yiyecek içecek işletmesi 17 adet, B yiyecek içecek işletmesi 19 adet, C yiyecek içecek işletmesi 18 adet, D yiyecek içecek işletmesi 17 adet ve E yiyecek içecek işletmesi 18 adet coğrafi işaret tescilli olmuş ürünü kahvaltı servislerinde misafirlerine sunmaktadır. Coğrafi işaret tescilli olmayan ürünler de (Tablo 2) Erzurum Kahvaltısına eklendiğinde ürün çeşitliliği 50'ye yaklaşmaktadır. Kaldı ki Erzurum Kahvaltı Festivalinde 55 ürün tanıtımı gerçekleştirilmiştir.

## 5. TARTIŞMA

Kahvaltı öğünü her günün başlangıcında bireylerin güne sağlıklı ve zinde başlaması için tüketilmesi gereken en önemli öğündür. Özellikle bu öğünde ürün çeşitliliği Türk mutfak kültürünün etkisiyle yöreden yöreye farklılık gösterse de ürün çeşitliliği açısından yöreler zenginlikte birbirleriyle yarışmaktadır. Örneğin coğrafi işaret tescilli alan Van kahvaltısı ürün çeşitliliği olarak; Van otlu peyniri, murtuğa, Van kavut, kaymak, tereyağı, bal, gül reçeli, cacık ve yumurta ürünlerini mutlaka tüketicilerine sunmalıdır. Bunun yanı sıra çay, süt, diğer reçel ve peynir çeşitleri, zeytin, tahin, pekmez, çörek, ekmek, sade pide, lavaş gibi ürünleri de beraberinde sunmaktadır. Salam, sosis, jambon ve börek çeşitleri gibi ürünleri ise içermemektedir (TPMK, 2025).



*Coğrafi İşaret Tescilli Van Kahvaltısı  
Şekil 3. Van Kahvaltısı Görseli*

Amaç burada yörelerin kahvaltısını yarıştırmak değildir. Ancak yörelerin kahvaltı öğünlerindeki zenginlik görmezden de gelinmemelidir. Van yöresinin kendisine has ürün çeşitliliği olduğu gibi benzer zenginlik Erzurum yöresinde kahvaltı ürün çeşitliliğinde de görülmektedir. Bu zenginlik coğrafi işaret tescil sayısına zaten Erzurum özelinde yansımıştır. Çünkü Erzurum en fazla coğrafi işaret tescilli alan şehirle arasında 61 ürün tescilli ile 3. sırada yer almaktadır. Şahin ve Doğdubay (2023) Balıkesir kahvaltı konseptini önerdikleri çalışmalarından 15'ten fazla ürünün coğrafi işaret tescilli olduğunu belirtmişlerdir. Bu çalışmada da benzer şekilde 24 coğrafi işaret tescilli ve 6 ürün ise coğrafi işaret tescil sürecinde olduğundan Erzurum yöresine özgü kahvaltı ürün çeşitliliğinin güçlü potansiyeli açık şekilde kanıtlanmaktadır. Kyriakaki, Zagkotsi ve Trihas (2016) Yunan kahvaltısı uygulaması ile iyi bir pazar oluştuğunu ve sürdürülebilirliğin desteklendiğini ifade etmişler, misafir memnuniyetinin olumlu şekilde artış gösterdiğini dile getirmişlerdir. Benzer şekilde çalışma bulgularında da üreticiler önemli bir Erzurum Kahvaltısı özelinde pazar oluşturmaya desteklemekte ve bunun şehrin imajına olumlu katkısının olabileceğini dile getirmektedirler.

## 6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yiyecek ve içecek özelinde düzenlenen festival etkinliklerinin gastronomi turizmini destekleyici etkisini vurgulamayı ve Erzurum Kahvaltısı özelinde düzenlenen festivalin Erzurum mutfağına özgü kahvaltılık ürün çeşitliliğine dikkat çekmeyi amaçlayan bu çalışma, Erzurum Kahvaltısı Festivali özelinde gerçekleştirilmiştir. Çünkü gastronomi, yerel üreticileri destekleyip yerel ekonomileri güçlendiren ve sürdürülebilir turizm faaliyetlerine kaynak olarak değerlendirilebilen bir alandır.

Öncelikle ikincil kaynaklar ve Türkiye Coğrafi İşaretler Portalında yapılan incelemelerde Erzurum mutfağının coğrafi işaret tescilli ürün sayısının yüksek olduğu ve bu tescilli ürünlerin yaklaşık 24'ünün kahvaltı öğününde servis edilebileceği belirlenmiştir.

İkinci olarak Erzurum Kahvaltısına menülerinde yer veren işletmeler ziyaret edilmiş ve bu işletmelerin menü içerikleri incelenmiştir. Ziyaret edilen 5 işletmenin çoğunda Erzurum Kahvaltısı adı altında birçok coğrafi işaret tescilli almış ürünleri misafirlerine servis ettiği belirlenmiştir.

Üçüncü olarak Erzurum Kahvaltısı Festivali ziyaretinde üreticilerle gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde de aslında Erzurum mutfağının kahvaltı ürün çeşitliliği açısından oldukça zengin olduğu, Erzurum Kahvaltısı adıyla önemli bir gastronomik ürün olabileceği ve kimlik kazanabileceği, şehrin gastronomi imajına olumlu katkılar sunabileceği belirlenmiştir. Buradan hareketle ilgili paydaşlara şu öneriler sunulabilir:

- Erzurum Kahvaltısı Festivali şehir özelinde yapılan önemli bir gastronomi etkinliği olarak görülmüştür ve sürdürülebilirliği mutlaka sağlanmalı ve gelenekselleştirilmelidir.
- Erzurum Kahvaltısı olarak coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmalı ve bu ürüne gastronomik bir kimlik mutlaka kazandırılmalıdır.
- Şehrin tanıtımında ve pazarlama faaliyetlerinde mutlaka Erzurum Kahvaltısı konseptinden bahsedilerek bilinirlik artırılmalı ve turistlerin dikkatleri çekilmelidir.
- Yerel yiyecek içecek işletmeleri Erzurum Kahvaltısı hakkında bilgilendirilmeli ve standart ürünler belirlenerek benzer sunumlar misafirlere sunulmalıdır.

Bu çalışmanın temel sınırlılığı Erzurum Kahvaltısı Festivali özelinde gerçekleştirilmesi, Erzurum Kahvaltısı adıyla kahvaltı servis hizmeti veren işletmelerin uygulamaları ve festival

ziyaretinde görüşme yapılan üretici görüşleridir. Evrenin tamamına bulguları genellemek yanıltıcı olabilir. Gelecekteki çalışmalar benzer şekilde farklı destinasyonlarda gerçekleştirilebileceği gibi Erzurum kahvaltısını menülerde seçen misafirlerin memnuniyetlerini ve görüşlerini belirlemeyi de amaçlayabilir. Eğer yerel üreticileri desteklemek, yerel ekonomileri güçlendirmek ve destinasyonları gastronomi turizminde rekabet edebilir seviyeye taşımak isteniyorsa mutlaka özgün ürünlere gastronomik kimlik kazandırmalı ve bu özel lezzetleri yerli yabancı turistlerle buluşturmak temel hedef olmalıdır.

## KAYNAKÇA

- Anderson, H. A. (2013). *Breakfast: a history*. AltaMira Press. The United States of America: Rowman & Littlefield.
- Angrosino, M. (2007). *Doing ethnographic and observational research*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Aslan, Ö. F. (2024). İktisadi Perspektifle Turizm: Türkiye Özelinde Bir Değerlendirme. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4 (2), 88-100. <https://dergipark.org.tr/en/pub/silkroadtour/issue/89842/1612944>
- Baltacı, A. (2018). A conceptual review of sampling methods and sample size problems in qualitative research. *Journal of Bitlis Eren University Institute of Social Sciences*, 7(1), 231-274.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2021). Türk ve Dünya Mutfaklarında Kahvaltı Üzerine Bir Çalışma. *Humanities Sciences*, 16(1), 71-88.
- Çekiç, İ., Bulut, Z. ve Oğan, Y. (2023). Coğrafi İşaretli Ürünlere İlişkin Yerli Turist Tutumları Üzerine Bir İnceleme. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(1), 242-255. <https://doi.org/10.22466/acusbd.1296449>
- Demir, M., & Dalgıç, A. (2022, November). Examining gastronomy festivals as the attractiveness factor for tourism destinations: The case of Turkey. In *Journal of Convention & Event Tourism* (Vol. 23, No. 5, pp. 412-434). Routledge. <https://doi.org/10.1080/15470148.2022.2089797>
- Denk, E. (2023). Erzurum Mutfak Kültürünün Sahip Olduğu Zenginliğin Mutfak Turizmi Açısından Farkında Olmak. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi (IJTEBS)*, 7(2), 59-79.
- Denk, E. (2025). An important cheese in Turkish cuisine: a research on PGI-registered Erzurum civil cheese. *Journal of Ethnic Foods*, 12, 17. <https://doi.org/10.1186/s42779-025-00277-3>
- Gündüz, C., Rezaei, M., Quaglia, R., & Pironti, M. (2024). Culinary tourism: exploring cultural diplomacy through gastronomy festivals in Turkey and Italy. *British Food Journal*, 126(7), 2621-2645. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2023-0965>
- Kılıçhan, R., Köşker, H. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronominin önemi: Van kahvaltısı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3),102-115.

- Köşklü, Z., & Fındık, N. Ö. (2021). Erzurum Kırsalında Tandır Kültürü ve Tandır Ekmeği. *Milli Folklor*, 17(132), 262-285.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S., & Trihas, N. (2016). Gastronomy, tourist experience and location. The case of the ‘Greek breakfast’. *Tourismos*, 11(3), 227-261.
- Lanquar, R. (2018). Gastronomy and identity in tourism development: The role of festivals in the Province of Cordoba. In *Gastronomy and local development* (pp. 106-130). Routledge. <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.4324/9781315188713-6/gastronomy-identity-tourism-development-robert-lanquar>
- Lee, I., & Arcodia, C. (2011). The role of regional food festivals for destination branding. *International journal of tourism research*, 13(4), 355-367. <https://doi.org/10.1002/jtr.852>
- Lee, W., Sung, H., Suh, E., & Zhao, J. (2017). The effects of festival attendees’ experiential values and satisfaction on re-visit intention to the destination: The case of a food and wine festival. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 29(3), 1005-1027. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2015-0559>
- Lee, S. H., Lee, J., & Neilson, S. M. F. (2017). Exploring Guest Preferences of Breakfast Menu: Conjoint Analysis. *Journal of Culinary Science & Technology*, 16(2), 149–164. <https://doi.org/10.1080/15428052.2017.1352546>
- Leite-Pereira, F., Brandão, F., & Costa, R. (2022). The role of breakfast in hotel selection, satisfactio and intention to return: A two-fold approach looking at guests and managers’ perspectives. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 44(4), 1472–1481. <https://doi.org/10.30892/gtg.44435-967>
- Özyaral, O. (2025). Yüzyılların Sesi Bir Tabakta Saklı: Erzurum Kahvaltısının Sessiz Hikayesi. <https://www.restorankuruyorum.com/yuzyillarin-sesi-bir-tabakta-sakli-erzurum-kahvaltisinin-sessiz-hikayesi/?amp=1> Erişim: 17.08.2025
- Solunoglu, A., & Orgun, E. (2024). Gastronomy festivals in the development of event tourism and the current situation in Turkey. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 16(4), 464-473. <https://doi.org/10.1108/WHATT-06-2024-0136>
- Stone, M. J., Soulard, J., Migacz, S., & Wolf, E. (2018). Elements of memorable food, drink, and culinary tourism experiences. *Journal of Travel Research*, 57(8), 1121-1132. <https://doi.org/10.1177/0047287517729758>
- Şahin, C. ve Doğdubay, M. (2023). Balıkesir’in Gastronomik Marka Kimliğine Yeni Bir Unsurun Kazandırılması; Tüm Yönleriyle “Balıkesir Kahvaltısı” Konsepti. *Gastoria: Gastronomi Ve Seyahat Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 376-391. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1333305>
- TPMK-Türk Patent ve Marka Kurumu, (2025). Van Kahvaltısı Coğrafi İşaret Tescil Belgesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/26210cd7-fc2e-44fa-869e-889ee83c71f2.pdf> Erişim: 04.08.2025.

- Wasserman, P. (1974). *Festivals sourcebook: A reference guide to fairs, festivals, and celebrations*. Detroit, MI: Gale Research Co.
- Yang, F. X., Wong, I. A., Tan, X. S., & Wu, D. C. W. (2020). The role of food festivals in branding culinary destinations. *Tourism Management Perspectives*, 34, 100671. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100671>