

## Gastronomik Miras Müzeciliği: Dünya Geneline Peynir Müzeleri Üzerine Kavramsal Bir İnceleme

Anıl Örnek<sup>1</sup>

Engin Pulluk<sup>2</sup>

### Özet

Gastronomi, son yıllarda kültürel miras, kimlik ve deneyim boyutlarıyla birlikte ele alınan çok disiplinli bir araştırma alanı hâline gelmiştir. Yöresel gıda ürünleri ise somut olmayan kültürel mirasın önemli bileşenleri arasında yer almakta; bu ürünlerin korunması ve aktarılmasında müzeler giderek daha görünür bir rol üstlenmektedir. Gastronomi müzeleri, gıda ürünlerini yalnızca fiziksel bir nesne olarak değil, üretim süreçleri, yerel bilgi ve toplumsal pratikler bağlamında ele alan yapılar olarak öne çıkmaktadır. Bu kitap bölümü, gastronomik miras müzeciliği kavramını peynir özelinde ele alarak, peynir müzelerini kavramsal bir perspektifle incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışma, gastronomi, müzecilik ve turizm literatürü doğrultusunda peynir müzeciliğinin ortaya çıkış gerekçelerini ve işlevlerini tartışmakta; dünya genelinde ve Türkiye’de yer alan peynir müzelerini betimleyici bir yaklaşımla ele almaktadır. Bu kapsamda peynir müzeleri, gastronomik mirasın korunması, kültürel aktarım ve gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmektedir. Bölümün, gastronomik mirasın müze aracılığıyla sunumuna ilişkin literatüre kavramsal bir katkı sağlaması ve peynir müzelerinin gastronomi turizmi içindeki konumuna yönelik bütüncül bir bakış açısı sunması hedeflenmektedir.

- 1 Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Burdur, Türkiye, Mail Adresi: aornek@mehmetakif.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-9401-5622
- 2 Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Burdur, Türkiye, Mail Adresi: epulluk@mehmetakif.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-7845-1392

## 1. Giriş

Son zamanlarda gastronomi, sadece bir yemek yeme pratiği olarak değil, kültür, kimlik, tarih ve deneyim boyutlarıyla da çok katmanlı bir araştırma alanı olarak dikkatleri çekmektedir (Cihangir ve Demirhan, 2020; Özdemir, 2023). Yöresel yemekler, yerel üretim teknikleri ve geleneksel gıda ürünleri, toplumların yaşayış biçimlerini, çevreyle kurdukları etkileşimi ve kültürel yapıyı yansıtan önemli unsurlar arasında yer almaktadır (Tan, 2009; Schneider ve Ceritoğlu, 2010; Sandıkçı vd., 2019). Bu kapsamda gastronomi, özellikle somut olmayan kültürel miras araştırmaları içinde gün geçtikçe daha görünür hâle gelmiş, yerel bilgi ve becerilerin korunması ve aktarılması için stratejik bir araç olarak değerlendirilmeye başlanmıştır (Şahinoğlu, 2015; İstanbullu Dinçer ve Şahinoğlu, 2015; Yılmaz ve Şenel, 2014).

Kültürel mirasın korunması ve tanıtılmasında önemli bir rolü olan müzeler ise, gelenekselleşmiş sergileme anlayışının ötesine geçerek deneyim, etkileşim ve öğrenme temelli mekânlara dönüşmektedir (Trinh ve Ryan, 2013; Yılmaz ve Şenel, 2014; Şahinoğlu, 2015). Bu dönüşüm süreci, gastronomik unsurların da müze bağlamında ele alınmasını beraberinde getirmiştir (Mankan, 2017). Gastronomi müzeleri için gıda ürünleri yalnızca maddi bir nesne olarak görülmemektedir. Bu müze türleri gıda ürünlerinin üretim süreci, ürünler ile ilgili yerel bilgi, toplumsal ritüeller ve kültürel anlamlarla birlikte sunan yapılar olarak öne çıkmaktadır (Long, 2015; Kim vd., 2020). Böylece gastronomi, müzecilik aracılığıyla hem korunmakta hem de ziyaretçiler için anlamlı bir deneyim alanına dönüşmektedir (Albala, 2013).

Gastronomi mirasının müzeleşme aşamasında öne plana çıkan ürünlerden bir tanesi peynirdir (Ceyhun Sezgin ve Akbıyık, 2021; Şeyhanlıoğlu, Duman ve Arica, 2023). Peynir, farklı bölgelerde yıllar boyunca şekillenen üretim yöntemleri, yerel iklim ve doğal çevre koşulları ile toplumsal pratiklerin bir sonucu olarak ortaya çıkan özgün bir gıda ürünüdür (MacDonald, 2013; Fusté-Forné, 2020). Özellikle Avrupa ülkelerinde peynir, yalnızca bir tüketim unsuru değildir. Yerel kimliğin, kırsal kültürün ve geleneksel bilgi birikiminin sembolü olarak kabul edilmektedir (Sidalı vd., 2015). Bu durum, peynirin kültürel bir miras unsuru olarak ele alınmasını ve müze mekânlarında temsil edilmesini beraberinde getirmektedir (Ermolaev vd., 2019).

Dünya genelinde bulunan peynir müzeleri, gastronomi mirasının korunması ve tanıtılmasına yönelik önemli katkılar sunmaktadır (Ermolaev vd., 2019; Ceyhun Sezgin ve Akbıyık, 2021). Bu müzeler, peynirin tarihsel süreçlerini, üretim aşamalarını, üretimde kullanılan araçları ve yerel üretici kültürünü ziyaretçilere aktarmakta, aynı zamanda gastronomi turizmi

kapsamında destinasyonlara özgün bir çekicilik kazandırmaktadır (Fusté-Forné, 2020). Peynir müzeleri, kırsal kalkınma, destinasyon markalaşması ve deneyim ekonomisi bağlamında da dikkat çekici işlevler üstlenmektedir. Buna karşın, gastronomi ve turizm literatüründe peynir müzelerini doğrudan ele alan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir (Ermolaev vd., 2019; Fusté-Forné, 2020; Lokman vd., 2022).

Bu bölüm, gastronomik miras müzeciliği kavramını peynir özelinde ele alarak, gıda ürünlerinin kültürel miras bağlamında müze mekânlarında nasıl temsil edildiğine ilişkin kavramsal bir çerçeve sunmayı amaçlamaktadır. Çalışma, gastronomi, müzecilik ve turizm literatürü doğrultusunda peynir müzelerinin ortaya çıkış gerekçelerini ve işlevlerini tartışmakta; betimleyici ve kavramsal bir yaklaşım benimsemektedir. Bu kapsamda, peynir müzeciliği olgusu, ilerleyen bölümlerde dünya genelindeki ve Türkiye'deki örnekler üzerinden ele alınarak değerlendirilmekte ve gastronomik mirasın korunması ile sunumu bağlamında konumlandırılmaktadır.

## 2. Kavramsal Çerçeve

Gastronomik miras, toplumların tarihsel süreç içerisinde geliştirdiği üretim teknikleri, beslenme alışkanlıkları ve bu pratiklere yüklenen kültürel anlamların bütünüdür (Hjalager ve Richards, 2002; Timothy, 2015). Bu miras, yalnızca fiziksel gıda ürünlerini değil; aynı zamanda üretim bilgisi, zanaatkarlık, yerel çevreyle kurulan ilişkiler ve toplumsal pratikleri de kapsamaktadır (Mankan, 2017). Dolayısıyla gastronomik miras, somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarının iç içe geçtiği, kültürel kimliğin oluşumunda ve sürdürülmesinde belirleyici rol oynayan dinamik bir yapı olarak değerlendirilmektedir (Akyürek ve Erdem, 2019).

Kültürel mirasın korunması ve aktarılmasında önemli bir işleve sahip olan müzeler, günümüzde geleneksel sergileme anlayışının ötesine geçerek anlatı, deneyim ve etkileşim temelli mekânlara dönüşmektedir. Bu dönüşüm süreci, gıdanın da müze bağlamında ele alınmasını mümkün kılmakta ve gastronomi müzelerinin ortaya çıkışını desteklemektedir (Brown ve Mairesse, 2018; Agyeiwaah vd., 2019). Gastronomi müzeleri, gıda ürünlerini yalnızca sergilenen maddi nesneler olarak değil; üretim süreçleri, yerel bilgi sistemleri, toplumsal pratikler ve kültürel anlamlarıyla birlikte sunarak gastronomik mirasın bütüncül biçimde temsil edilmesine olanak tanımaktadır (Kim vd., 2020).

Gıda müzeciliği, tüketilebilir bir gıda maddesinin kalıcı bir kültürel temsil nesnesine dönüştürülmesini temel edinmektedir. Bu süreçte ürünün kendisinden ziyade, üretim pratiği, kullanılan araçlar, anlatılar ve sembolik

değerler ön plana çıkmaktadır (Sandıkcı vd., 2019; Kim vd., 2020). Gastronomik mirasın müze aracılığıyla sunumu, geleneksel bilginin belgelenmesi ve kuşaklar arası aktarımının sağlanması açısından önemli bir koruma mekanizması olarak değerlendirilmektedir (Perzolla vd., 2018). Bu yönüyle gastronomi müzeleri, yalnızca geçmiş sergileyen alanlar değil, aynı zamanda kültürel sürekliliği destekleyen öğrenme ve deneyim mekânları olarak konumlanmaktadır (Brown ve Mairesse, 2018; Agyeiwaah vd., 2019).

Bu çerçevede gastronomi müzeleri, deneyim ekonomisi yaklaşımıyla da örtüşen yapılar olarak değerlendirilebilmektedir (Aydeniz ve Taddonio, 2016; Jelinčić ve Senkić, 2017). Ziyaretçilerin üretim süreçlerine ilişkin yaşamışlıklarla karşılaştığı, duysal ve bilişsel deneyimler yaşadığı bu alanlar, gastronomik mirasın daha anlamlı ve etkileyici bir biçimde algılanmasını sağlamaktadır (Fusté-Forné, 2020; Kim vd., 2020). Anlatı temelli sunumlar ve deneyim odaklı sergileme yaklaşımları, gastronomi müzelerini klasik müze anlayışından ayıran temel unsurlar arasında yer almaktadır (Brown ve Mairesse, 2018).

Peynir, gastronomik mirasın bu çok katmanlı yapısını yansıtan temel gıda ürünlerinden bir tanesi olarak bilinmektedir (Şeyhanlıoğlu vd., 2023). Farklı coğrafyalarda peynir üretimi; iklim koşulları, hayvancılık pratikleri, doğal çevre ve toplumsal bilgi birikimiyle şekillenmiş; zamanla yerel kimliğin ve kültürel aidiyetin önemli bir göstergesi hâline gelmiştir (Fusté-Forné, 2020). Geleneksel üretim yöntemleri ve zanaatkârlık bilgisi, peyniri yalnızca bir besin maddesi olmaktan çıkararak kültürel bir miras unsuru hâline getirmekte, bu özellikler peynirin müze mekânlarında temsil edilmesini anlamlı kılmaktadır. Ayrıca peynir müzeleri, yerel üreticilerin görünür kılınması ve geleneksel üretim bilgisinin korunması yoluyla sürdürülebilirlik ve kırsal kalkınma açısından da önemli bir potansiyel taşımaktadır (Ermolaev vd., 2019).

Gastronomi turizmi bağlamında değerlendirildiğinde ise gastronomi müzeleri, destinasyonlara özgün bir çekicilik kazandıran deneyim alanları olarak öne plana çıkmaktadır (Çekal vd., 2022). Ziyaretçilerin yerel kültürü tanıma, üretim süreçlerini öğrenme ve gastronomik bilgiyle etkileşime girme imkânı bulduğu bu müzeler, deneyim temelli turizm anlayışıyla örtüşmektedir. Bu bağlamda peynir müzeleri, gastronomik mirasın korunması ile turistik deneyim üretimi arasında bir köprü işlevi görmek, üretici ile ziyaretçi, geçmiş ile bugün ve yerel bilgi ile küresel turizm arasında aracı kurumlar olarak konumlanmaktadır (MacDonald, 2013; Hee-Jin ve Han, 2024).

Bu kavramsal çerçeve, peynir müzelerini gastronomik miras, müzecilik ve gastronomi turizmi kesişiminde ele almakta ve ilerleyen bölümlerde dünya

genelinde ve Türkiye’de yer alan peynir müzelerinin betimleyici olarak incelenmesine teorik bir zemin oluşturmaktadır.

### 3. Yöntem

Bu bölüm, gastronomi mirası müzeciliği kapsamında peynir müzelerini ele alan kavramsal bir derleme çalışması olarak tasarlanmıştır. Araştırmada, peynir müzeciliğine ilişkin doğrudan bir saha çalışması ya da nicel veri toplama süreci yürütülmemiş, mevcut literatür, ikincil veri kaynakları ve resmî dokümanlar temel alınmıştır.

Çalışma kapsamında, gastronomi, turizm, kültürel miras ve müzecilik alanlarında yayımlanmış akademik çalışmalar incelenmiş, bunun yanı sıra dünyada ve Türkiye’de faaliyet gösteren peynir müzelerine ilişkin resmî web siteleri, müze tanıtım metinleri ve kurumsal yayınlardan yararlanılmıştır.

Elde edilen bilgiler, betimleyici ve karşılaştırmalı bir yaklaşımla ele alınmış, peynir müzeciliğinin gastronomi müzeleri içerisindeki konumu kavramsal bir çerçeve içinde sunulmuştur. Çalışmanın kapsamı, tematik olarak peynir müzeleriyle sınırlandırılmış olup, diğer gıda müzeleri değerlendirme dışı bırakılmıştır. Bu yaklaşım, peynirin gastronomik miras içindeki özgün konumunun daha derinlemesine ele alınmasına olanak sağlamaktadır.

### 4. Bulgular

Bu çalışma kapsamında, araştırmaya konu olan ülkemizdeki ve yurtdışındaki bazı örnek peynir müzeleri incelenmiştir.

#### 4.1. Ülkemizde Yer Alan Peynir Müzeleri

Ülkemizde Kars’ta yer alan Boğaztepe (Zavot) Peynir Müzesi ve Kars Peynir Müzesi ile Gaziantep’te yer alan Udma Peynir Müzesi olmak üzere üç tane peynir müzesi yer almaktadır.

##### 4.1.1. Boğaztepe (Zavot) Peynir Müzesi

Kars gravyer peynirini üretildiği ve Türkiye’nin tek peynir müzesinin bulunduğu köy olarak da önemli bir konuma sahip olan (Çerkez, Erden ve Kızıldemir, 2021) Boğatepe Köyü, yaklaşık 130 yıldır Gravyer peynirinin temel üretim merkezlerinden biri olup, bölgenin peynircilik geleneğinde önemli bir yere sahiptir. Kars Kaşarı, sahip olunan zengin flora yapısı sayesinde ün kazanmış; köyde üretilen başta gravyer ve kaşar olmak üzere tüm peynirler, yüksek rakımın sağladığı doğal iklim koşulları ve kuzey rüzgârlarının etkisiyle fermente olarak probiyotik açıdan zengin ürünler niteliği kazanmıştır (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Gravyer peyniri üretimiyle öne çıkan köyde, 1880 yılında inşa edilen ve uzun süre kullanılmayan mandıra, Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği öncülüğünde yöre halkının katkılarıyla restore edilerek müzeye dönüştürülmüştür. Peynir yapımında kullanılan libreli terazî, kaşar kapları ve deposu, gravyer pişirme aparatları, maya fıçısı ve tuz kalıpları gibi araç ve gereçlerin sergilendiği müze aracılığıyla kültürel mirasın tanıtılması ve yaşatılması amaçlanmaktadır (Anadolu Ajansı, 2019).

Kars'ta yok olma tehlikesiyle karşı karşıya bulunan kültürel unsurların yaşatılmasını amaçlayan ve canlı, yaşayan müze anlayışıyla 2010 yılında geliştirilen “peynir müzesi” projesi tamamlanmıştır. Müze, kaybolmaya yüz tutmuş peynir çeşitlerinin kayıt altına alınmasını; bölgede üretim izni bulunmamakla birlikte üretilen ürünlere ilişkin üretim bilgilerinin belgelenecek gıda kodeksine uygun biçimde üretilebilecek olanların ulusal pazara kazandırılmasını; bu kapsam dışında kalan ürünlerin ise evsel tüketimde değerlendirilerek müze bünyesinde oluşturulan “kadın bakkalı” aracılığıyla satışa sunulmasını amaçlamaktadır (Koçulu peynircilik, 2020).

Kars'ın Boğatepe köyünde 2011 yılında kurulan peynir müzesi bulunmaktadır. Müze, 2007 yılında faaliyete başlayan Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği'nin katkılarıyla oluşturulmuş olup ekomüze niteliği taşımaktadır (Balcı, 2024). 2007 yılında faaliyete başlayan Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği, dünyada iki örneği bulunan ve Türkiye'de ilk ve tek olma özelliği taşıyan Eko Müze'yi hizmete sunmuştur. Pandemi öncesinde köyü ziyaret eden kişi sayısı yaklaşık 30.000'dir. Ziyaretçiler peynir mandıralarını, Eriştehane'yi ve bitki kurutma atölyelerini gezmektedir. Yaz aylarında bisiklet turları, at binme etkinlikleri ve yürüyüşler düzenlenerek bitki türlerinin tanınması, toplanması, kurutulması ve kullanım yöntemlerine ilişkin bilgilendirme yapılmaktadır. Kış aylarında ise kızak turları gerçekleştirilmektedir (Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Peynir Müzesi'nin; kaybolmaya başlamış peynir türlerinin korunması, üretim süreçlerinin sürdürülmesi, bu süreçlerde gıdalara tat veren unsurların belirlenmesi, Kars bölgesine özgü peynirin hikâyesinin aktarılması ve ürünlerin uluslararası düzeyde tanıtılması amacıyla kurulduğu ifade edilmektedir. Bu faaliyetler aracılığıyla köye turist çekildiği belirtilmektedir (Koçulu Peynircilik, 2020).

Müze'de sergilenen ürün ve faaliyetler üç ana başlık altında değerlendirilmektedir. Müze'nin en önemli bölümü sayılan Peynir ve Peynircilik bölümünde, Kars ve çevresine özgü peynir türleri ile üretim süreçleri hakkında bilgiler sunulmaktadır. Sergilenen peynirler arasında kaşar, gravyer (Kars gravyeri) ve çeçil başta olmak üzere çıkmak, ortulum,

heriye tulumu, yağlı motal, tel, çanak, çürük, taze çürük, salamura kelle ve gorcola gibi çeşitler yer almaktadır. Diğer iki ana faaliyet alanı ise Yerel Tarih ve Kültür ile Doğal Çevre ve Yaşam bölümleridir (Bahçeci, 2019).

*Resim 1.Boğaztepe (Zavot) Peynir Müzesi*



*Kaynak:Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025*

#### 4.1.2. Kars Peynir Müzesi

Kars Peynir Müzesi, “dünyanın 18. peynir rotası” olarak tescillenen ve Türkiye’nin ilk peynir rotası olma özelliğini taşıyan Kars Peynir Rotası üzerinde yer alan önemli bir gastronomi durağıdır. Müze, bölgenin peynircilik kültürünü ve üretim mirasını ziyaretçilere aktarmayı amaçlayan

tematik bir yapı niteliği taşımaktadır. Müze, 1734 yılında inşa edilen ve Kars merkezde bulunan tarihi Süvari Tabya binasında hizmet vermektedir (Kars Valiliği, 2022; Kültür Portalı, 2025).

Mart 2022’de ziyarete açılan ve Türkiye’nin ilk tematik peynir müzesi olma özelliğini taşıyan Kars Peynir Müzesi’nin kuruluş amacı; bölgeye özgü süt ve süt ürünlerinin tanıtımını sağlamak, bu ürünlerin ticari değerini artırmak ve markalaşma süreçlerine katkıda bulunmaktır. Bölgenin temel geçim kaynağını oluşturan hayvancılık faaliyetlerinin başlıca çıktısı olan süt ve süt ürünleri, tarihsel süreç içerisinde Kars ve çevresinde ekonomik ve kültürel açıdan önemli bir yere sahip olmuştur. Yüzyıllar boyunca süreklilik gösteren bu üretim geleneğinin ziyaretçilere aktarılması ve bölgesel süt ürünlerinin tanıtımı yoluyla yöresel ürün potansiyelinin değerlendirilmesi, bölgesel kalkınma açısından stratejik bir önem taşımaktadır (Kars Peynir Müzesi, 2025).

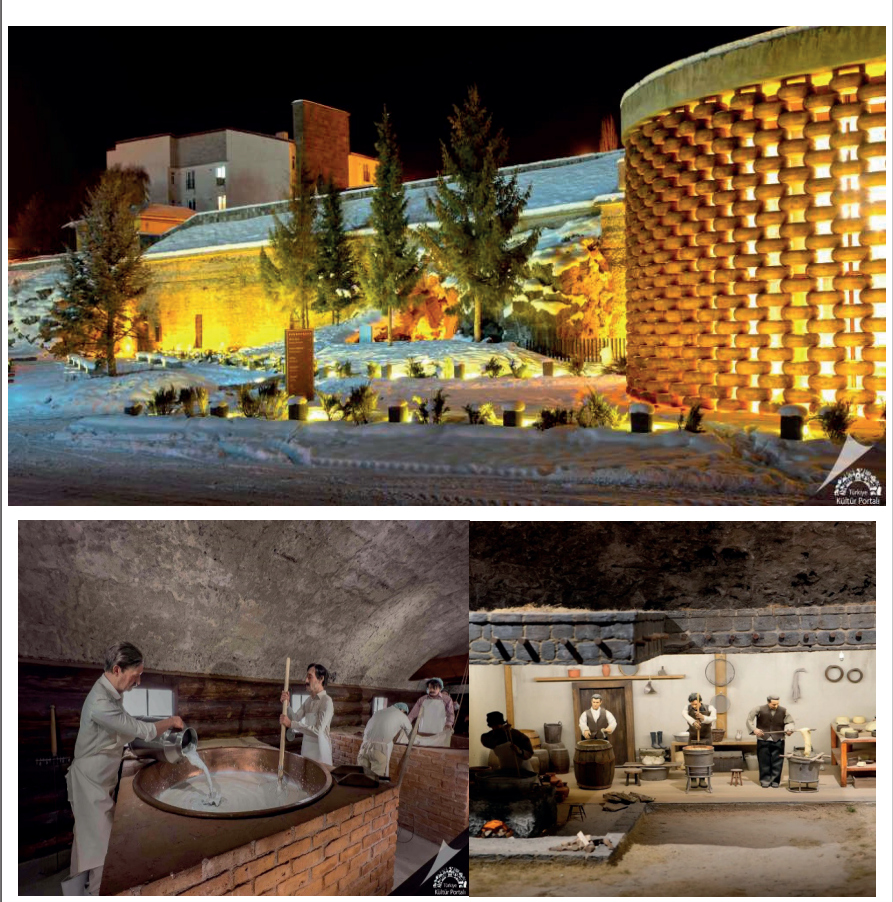
Müzedde, başta Kars’ın simgesel ürünü olan Gravyer Peyniri olmak üzere; Karın Kaymağı, Çeçil Peyniri, Kars Yağlı Tulumu, Kaşar Loru, Türkmen Saçak Peyniri, Kaşar Örgüsü, Deve Dili Peyniri ve coğrafi işaretle tescillenmiş Kars Kaşarı’nın üretim süreçleri ve tarihsel gelişimleri sergilenmektedir. Bu bağlamda müze, Kars iline özgü süt ürünlerinin geleneksel üretim tekniklerini, kültürel arka planlarını ve bölgesel gastronomi içindeki yerlerini bütüncül bir perspektifle sunmaktadır. Müzedde ayrıca, peynir temelli yöresel ve özgün lezzetlerin tariflerine yer verilen bir bölümün yanı sıra, Kars yaylalarında yetişen endemik bitkilerin tanıtıldığı bir sergi alanı bulunmaktadır. Bu bitkilerle beslenen ve bölgeye özgü hayvan ırklarının sergilendiği tematik ahır bölümü, süt ve süt ürünlerinin üretim sürecini ekolojik bağlamı içinde ele almaktadır (Kültür Portalı, 2025).

Sulanabilir tarım arazileri ile geniş mera ve çayır alanlarına sahip olan Kars ili, tarım ve hayvancılık alanında önemli bir potansiyel barındırmakta; sahip olduğu hayvan varlığıyla Türkiye ekonomisi içerisinde özgün bir konumda yer almaktadır. Yıllık yaklaşık 650 bin ton süt üretimi gerçekleştirilmekte olup, bu üretimin yaklaşık 280 bin tonu kaşar peyniri, 180 bin tonu ise gravyer peyniri üretiminde değerlendirilmektedir (Kars Peynir Müzesi, 2025).

Peynir Müzesi’nde, Kars’ta üretilen başta Gravyer Peyniri olmak üzere Karın Kaymağı, Çeçil Peyniri, Kars Yağlı Tulumu, Kaşar Loru, Türkmen Saçak Peyniri, Kaşar Örgüsü, Deve Dili ve 2016 yılından itibaren Coğrafi İşaret ile tescillenmiş Kars Kaşarı’nın imalat süreçleri sergilenmektedir. Ayrıca, Türkiye’de en uzun süreli yayla hayvancılığının gerçekleştirildiği yaylalarda yetişen endemik bitkilere ayrılmış bölüm, bu bitkilerle beslenen

hayvan ırklarının tanıtıldığı “ahır” bölümü, peynirlerle hazırlanan farklı lezzetlerin tariflerinin sunulduğu alan ile idari müze mağazası bünyesinde yer alan atölye bölümü, peynir satış reyonu ve kafeterya müze kapsamında bulunmaktadır (Kars Peynir Müzesi, 2025).

*Resim2. Kars Peynir Müzesi*



*Kaynak:Kültür Portalı, 2025*

#### 4.1.3. Udma Peynir Müzesi

Peynirin tarihçesi günümüzden yaklaşık 9 bin yıl öncesine kadar uzanmaktadır. Türkiye’de mevcut yaklaşık 160 peynir çeşidi arasında Antep peyniri özgün ve ayrıcalıklı bir konuma sahiptir. Bu denli köklü ve nitelikli bir ürünün müze ve restoran aracılığıyla dünyaya tanıtılması önemli bir gereklilik olarak değerlendirilmektedir (Udma Müze, 2025; Gaziantep Kültür Sanat, 2025).

Gaziantep'in en eski çifte hamamlarından birinde kurulan Udma Peynir Müzesi ve Restoran, adını KâşgarlıMahmud'unDivânuLügati't-Türk adlı eserinde yer alan ve bin yıllık bir geçmişe sahip olan "udma" kelimesinden almaktadır. 15 Eylül 2022 tarihinde faaliyete geçirilen müze, Antep peynirinin tarihçesini, üretim sürecini ve kültürel önemini tarihî bir mekân bağlamında ziyaretçilere sunmaktadır. Simülasyonlar, geleneksel üretim kapları ve peynir maketleriyle zenginleştirilen sergi alanlarında Antep peyniri çok yönlü olarak tanıtılmaktadır. Ayrıca her ay düzenlenen atölye çalışmaları aracılığıyla geleneksel peynir yapımı uygulamalı biçimde aktarılmaktadır. Müze ile bütünleşik olarak hizmet veren restoranda doğal ürünlerle hazırlanan kahvaltılar sunulmakta, bünyesinde yer alan satış alanında ise bu ürünler ziyaretçilere ulaştırılmaktadır. Udma Peynir Müzesi ve Restoran, Gaziantep'in gastronomi ve müzecilik alanındaki birikimini bir araya getiren özgün bir deneyim mekânı niteliği taşımaktadır (Gaziantep Kültür Sanat, 2025).

Coğrafi işaret tesciline sahip Antep peynirinin dünyaya tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli bir rol üstlenmesi öngörülen müzede, 7'den 70'e her yaştan ziyaretçinin peynirin tarihsel ve kültürel hikâyesine ilişkin kapsamlı bilgiler edinebilmesi amaçlanmaktadır (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, 2022).

Her ay düzenlenen Peynir Yapım Atölyeleri aracılığıyla katılımcılara, peynirin geçmişten günümüze uzanan üretim aşamaları uygulamalı olarak gösterilmekte; ürünün sofralara ulaşma süreci ve sürdürülebilirliği hakkında bilgilendirme yapılmaktadır. Yapı içerisinde yer alan market bölümünde ise restoranda kahvaltıda sunulan tüm ürünler ziyaretçilere satışa sunulmaktadır. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'ne ait üretim tesislerinde, tamamen doğal yöntemlerle ve katkı maddesi kullanılmadan üretilen ürünler bu alanda tüketicilerle buluşturulmaktadır (Udma Müze, 2025).

*Resim3.Udma Peynir Müzesi*



*Kaynak:Udma müze, 2025*

## 4.2. Yurtdışında Yer Alan Bazı Peynir Müzeleri

Çalışmanın bu kısmında Hollanda’da yer alan müzeler Amsterdam Peynir Müzesi, KaasMuseum, Fransa’da yer alan MuséeDuFromage – Paris, İtalya’da yer alan Museo Del ParmigianoReggiano – Soragna, İspanya’dan EthnographicMuseumof Dairy – Asturias müzeleri yer almaktadır.

### 4.2.1. Amsterdam Peynir Müzesi (Hollanda)

Hollanda peynirinin 600 yılı aşkın bir geleneği bulunmaktadır. Hollanda peynirlerine adanmış küçük ölçekli bir müze oluşturulmuştur. Bu mekân, hem satış alanı hem de sergi bölümü barındırmakta olup, satıcılardan biri ziyaretçilerle sürekli olarak geleneksel Hollanda kıyafetleri içerisinde etkileşim kurmaktadır. Giriş katında, geleneksel Hollanda Gouda peynirinin farklı çeşitlerinin tadımı yapılabilmektedir. Devamında, merdivenler aracılığıyla küçük ölçekli bir Gouda peyniri müzesine erişim sağlanmaktadır. Bu alanda, Hollanda peynirinin tarihçesi ve üretim süreçlerine ilişkin videolar, görseller ve yazılı metinler aracılığıyla sunulan çeşitli eğitici bilgilere yer verilmektedir. Ayrıca, müze personeli tarafından rehberli turlar da düzenlenmektedir. Son olarak, ziyaretçilerin Hollandalı çiftçilerin geleneksel kıyafetlerini giyerek fotoğraf çektirebilecekleri bir “fotoğraf alanı” bulunmaktadır. Söz konusu etkinliklerin tamamı ziyaretçilere ücretsiz olarak sunulmaktadır (Amsterdam Info, 2025).

Hem satış alanı hem de müze işlevi gören bu mekân, 17. yüzyıla tarihlenen kompakt bir yapıda konumlanmaktadır. İçinde 1649 yılından kalma Hollanda’daki en eski ikinci peynir terazisi ve en az 200-300 yıllık eserlerle dolu müzeye girildiğinde, peynirlerle dolu raflar ve ziyaretçilere inek, keçi veya koyun sütünden üretilmiş; trüf mantarı, kimyon tohumu, çemen otu, viski, bira, sarımsak ve acı biber gibi çeşitli aromalarla zenginleştirilmiş Gouda ve Edam türlerine ait küçük tadım örnekleri sunan güler yüzlü personel dikkat çekmektedir (CheeseProfessor, 2023).

*Resim4.Amsterdam Peynir Müzesi*



*Kaynak: CheeseProfessor, 2023*

#### 4.2.2. Kaas Museum (Hollanda)

Hollanda Peynir Müzesi'nin temelleri, 23 Nisan 1969 tarihinde kurulan Hollanda Süt Ürünleri Arşivleri Vakfı ile atılmış olup, söz konusu vakıf süt ürünlerinin tarihi ve hazırlanma süreçlerine ilişkin nesne ve araçların sergilenmesini amaçlamaktadır. Alkmaar'daki Hollanda Peynir Müzesi 1983 yılında kurulmuştur. Müze, Peynir Pazarı'na bakan tarihi Waag binasında konumlanmaktadır. Müze içerisinde, peynirin tarihçesi, üretim yöntemleri ve ticari dolaşımı başta olmak üzere peynirle ilgili kapsamlı ve ilgi çekici bilgilere yer verilmektedir. Hollanda Peynir Müzesi'nde "inekten peynire" uzanan gerçek bir öykünün parçası olmaktadır. Müze ziyaretçilere Hollanda peynirinin sütten pazara uzanan tarihsel üretim, tartım ve ticaret süreçlerini videolar, interaktif ekranlar ve gerçekçi sergiler aracılığıyla etkileyici bir biçimde deneyimleme olanağı sunmaktadır (Kaasmuseum, 2025).

Müze ziyareti, personel tarafından önerilen ve peynir üretim sürecini tanıtan, çok dilli olarak sunulan yaklaşık 15 dakikalık bilgilendirici bir film gösterimiyle başlamaktadır. Ardından ziyaretçiler, giriş katında yer alan resimler, eserler ve interaktif sunumları inceleyerek mekânı serbestçe gezebilmektedir. Üst kata çıkıldığında ise peynir yapımında kullanılan ekipmanlar, çeşitli aletler, mutfak gereçleri, fayanslar, vitraylar ve ek görsel materyallerden oluşan zengin bir koleksiyonla karşılaşılacaktır. Galerinin sonunda yer alan interaktif oyun alanı, hem çocuklar hem de yetişkinler için eğitici ve eğlenceli bir deneyim sunmaktadır (Ibecomingdutch, 2016; Fietsnetwork, 2025). Müzede ayrıca Hollanda'nın en eski peynir terazisi (1647 yılından kalma) bulunmaktadır (CheeseProfessor, 2023).

*Resim5.Kaas Peynir Müzesi*



*Kaynak:Fietsnetwork, 2025*

#### 4.2.3. MuséeDuFromage – Paris (Fransa)

Paris’in merkezinde konumlanan Peynir Müzesi, Fransa’nın peynir üretim geleneğini ve bu geleneğin bölgesel çeşitliliğini tanıtmayı amaçlayan eğitici ve etkileşimli bir mekân olarak öne çıkmaktadır. Fransız peynirinin zengin mirasını tanıtan; tarih, uzman etkileşimi ve rehberli tadım deneyimlerini bir araya getiren özgün bir keşif alanıdır. Başkentte bu alanda bir ilk olma özelliği taşıyan Paris Peynir Müzesi, ziyaretçilere üreticilerle doğrudan etkileşim kurma, mesleki ağlar geliştirme ve mevcut bilgi birikimini paylaşma imkânı sunan bir platform niteliğindedir. Bu “yaşam” mekânı, peynir dünyasını ve bölgesel çeşitliliğini tanıtmayı amaçlayan dinamik ve modern bir müze alanını, kurslar, atölye çalışmaları ve çeşitli etkinlikler için ayrılmış eğitim mekânlarını, peynir yapımına ilişkin bilgi birikiminin aktarılmasını ve bu alanda mesleki yönelimin teşvik edilmesini amaçlayan günlük üretim yapan bir mandırayı, geleneksel bir mandıra ve peynir satış birimini ile ziyaretçilere yönelik bir hediyeelik eşya mağazasını bünyesinde bir araya getirmektedir (Musée-fromage, 2025; Parisjeteime, 2025).

Peynir Müzesi, geleneksel turistik mekânlardan farklı olarak kendisini “yaşayan” bir deneyim alanı olarak konumlandırmaktadır. Her yaşta ziyaretçiye hitap eden eğitici ve sürükleyici parkuru sayesinde peynirin tarihini, bölgesel çeşitliliğini ve üretim süreçlerini tanıtan müze, özellikle günlük peynir üretiminin gözlemlenebildiği mandırası ve uzmanlar eşliğinde gerçekleştirilen tadım atölyeleriyle gastronomi meraklılarına özgün ve etkileyici bir deneyim sunmaktadır. Fransız gastronomisinin temel unsurlarından biri olan peynirin tarihine yönelik nitelikli ve gurme bir keşif için Paris’in 4. bölgesinde yer alan bu müze ziyaret edilebilir. Ziyaretler, sürükleyici deneyimler ve tadım etkinliklerini bir araya getiren mekân, gastronomiye ilgi duyan ziyaretçiler için dikkat çekici ve tatmin edici bir deneyim sunmaktadır (Visit Paris Region, 2025).

*Resim6. MuséeDuFromage**Kaynak: Visit Paris Region, 2025*

#### 4.2.4. Museo Del ParmigianoReggiano – Soragna (İtalya)

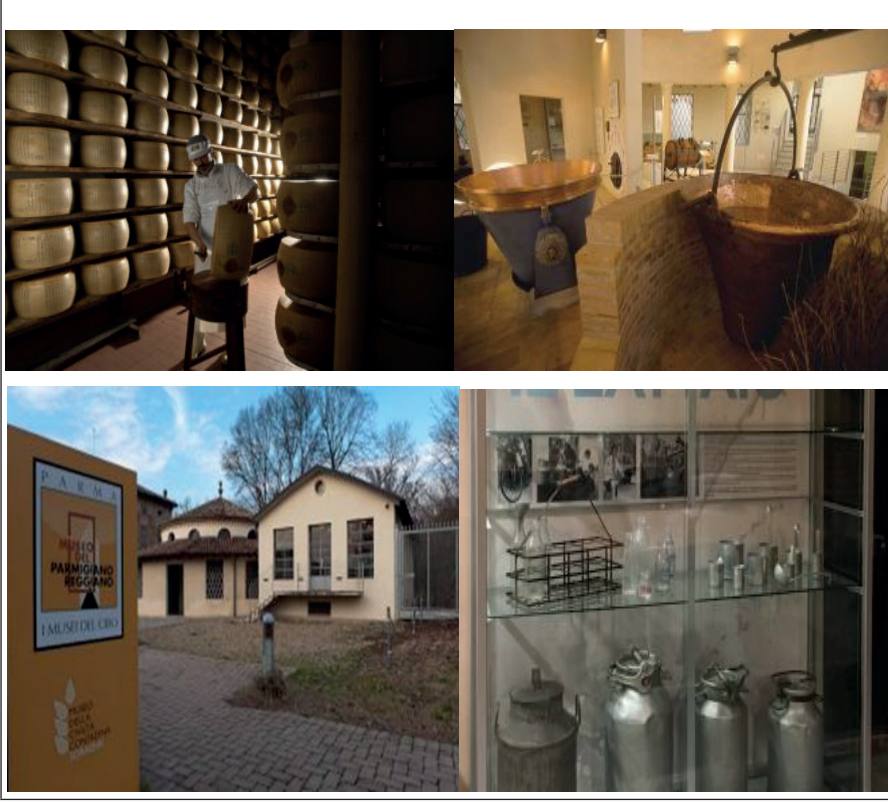
ParmigianoReggiano’nun tarihi binlerce yıl öncesine dayanmaktadır. İlk olarak Benediktin ve Sistersiyen keşişleri tarafından sütü uzun süre muhafaza etmek amacıyla üretilen Parmigiano, yüzyıllar boyunca mükemmelliğin bir ürünü haline gelmiş ve tüm dünyada tanınan İtalyan peynirlerinin kralı olmuştur (Parmigianoreggiano, 2025).

ParmigianoReggiano Müzesi, Parma iline bağlı Soragna yerleşiminde, RoccaMeli-Lupi’nin yakınında ve kent meydanına kısa bir yürüme mesafesinde, 19. yüzyıla tarihlenen tarihî bir yapıda konumlanmaktadır. Müze, Giuseppe Verdi’nin sanatsal mirasıyla ilişkilendirilen kaleler, doğal alanlar ve tarihî parklarla çevrili; aynı zamanda “Strada del Culatello” olarak bilinen ve bölgenin özgün gastronomik zenginliğini temsil eden kültürel ve lezzet rotası üzerinde yer almaktadır (Visitemilia,2021; Parmigianoreggiano, 2025).

“Castellazzi” olarak adlandırılan kompleks, Soragna’dakiMeli-Lupi Kalesi’nin güney sınır duvarına bitişik konumu ve malikaneye doğrudan erişim sağlamasıyla yapısal ve işlevsel açıdan önemli bir eklenti niteliği taşımaktadır. On sekizinci yüzyıla tarihlenen ve günümüzde kısmen yenilenmiş olan kompleks; korunmuş ahır ve samanlığı bulunan çiftlik yapısı, özgün dairesel planlı süt işleme tesisi ve çeşitli kırsal ek yapılardan oluşmaktadır. Özellikle mimari ölçeği, oranları ve bezeme unsurlarıyla öne çıkan dairesel sütlük, 19. ve 20. yüzyıllarda gerçekleştirilen müdahalelerle genişletilmiş; günümüzde ise özgün mekânsal kurgusu korunarak ParmigianoReggiano Müzesi’ne dönüştürülmüştür. Yapının restorasyonu, geleneksel malzeme ve yapım

tekniklerinin korunmasını esas alırken, üst kotlarda peynir tarihine ve “caselli” mimari tipolojisine adanmış sergi alanları ile işlevsel yeni birimler komplekse entegre edilmiştir. Müze dönemine ait 120 obje ile ParmigianoReggiano üretim sürecini ve işleme ile olgunlaştırma tekniklerinin tarihsel gelişimini sergilemekte; bu anlatının merkezinde ise mandıranın simgesel unsuru olan eski bakır kazan yer almaktadır. (İtalia, 2025; Parmigianoreggiano, 2025).

*Resim7.Museo Del ParmigianoReggiano*



*Kaynak:Parmigianoreggiano, 2025*

#### 4.2.5. EthnographicMuseum Of Dairy – Asturias (İspanya)

Süt Ürünleri Etnografya Müzesi, İspanya’nın Asturias bölgesine bağlı Morcín ilçesindeki La Foz köyünde yer almakta olup 1993 yılında kurulmuştur. Müze, süt ve süt ürünlerine ilişkin bilimsel ve teknolojik süreçlerin yanı sıra geleneksel tarımsal üretim pratiklerini ve yerel kültürel adetleri belgelemeyi ve tanıtmayı amaçlamaktadır. Dört tematik bölüm (hayvancılık, süt, tereyağı ve peynir) altında sergilenen 500’ü aşkın eser, görsel-işitsel alanlar, özel bir

kütüphane, belgesel arşiv ve mavi peynir olgunlaştırma mağarasının bir kopyası da yer almaktadır (RouteYou, 2025).

Asturias sütü, tarihsel birikim, elverişli doğal koşullar ve yirminci yüzyıl boyunca gelişen büyükbaş hayvancılık sayesinde günümüzde İspanya'nın en nitelikli ve en çok tüketilen sütleri arasında yer almaktadır. Morcín'de bulunan Süt Ürünleri Etnografya Müzesi, bu üretim geleneğini Friz ırkı temelli süt endüstrisi ve bölgeye özgü süt karışımları üzerinden ele alırken, kırsal yaşam anlayışını ve doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımını da vurgulamaktadır. Müze, Asturias'ta sütün yalnızca sıvı formuyla değil, tereyağı ve peynir gibi işlenmiş ürünleriyle de temel bir kültürel ve ekonomik değer taşıdığını ortaya koymaktadır (Asturias, 2022).

Ziyaret, sütün elde edilmesine yönelik hayvancılık ve otlatma faaliyetlerini konu alan bir sergiyle başlamakta; ardından geleneksel tereyağı üretim süreçleri, kullanılan araç-gereçlerin tarihsel gelişimi ile pazarlama ve ihracat uygulamaları ele alınmaktadır. Bu bölümde tereyağı yayma makineleri, kalıplar, kaplar, santrifüjlü yağ ayırıcılar ve karıştırma aletleri sergilenmektedir. Devamında, farklı peynir türlerinin üretiminde kullanılan geleneksel kalıplar, presler ve yoğurma araçlarına yer verilmekte; son olarak ise mavi peynir üretimine özgü araç ve malzemelerle donatılmış bir olgunlaştırma mağarasının rekonstrüksiyonu sunulmaktadır (Asturias, 2022).

*Resim8.Süt Ürünleri Etnografya Müzesi - İspanya*



*Kaynak:Turismoasturias, 2025*

## 5. Sonuç

Bu kitap bölümünde incelenen peynir müzeleri bağlamında elde edilen bulgular, mevcut literatürle büyük ölçüde örtüşmektedir. Gastronomi müzeleri, yalnızca somut nesnelerin sergilendiği alanlar olmaktan ziyade, ziyaretçilere yerel yiyecek kültürünü görme, öğrenme ve kültürel mirasla etkileşim kurma olanağı sunan dinamik yapılar olarak tanımlanmaktadır. Literatürde gastronomi turizmi kapsamında ziyaretçi deneyiminin önemini vurgulayan çalışmalar, bu tür müzelerin ziyaretçiyi pasif bir izleyici konumundan çıkararak deneyim temelli bir öğrenme sürecine dâhil ettiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda gastronomi müzeleri, bulundukları bölgenin gastronomi anlamında gelişimini yansıtan önemli unsurlar arasında yer almakta, ziyaretçilerine özgün ve bütüncül deneyimler yaşatmaya imkân tanıyacak ortamlar oluşturmayı amaçlamaktadır (Kim vd., 2020).

Ayrıca Türkiye’deki gastronomi temalı müzelerin ziyaretçi deneyimlerinin incelendiği araştırmalar, müze deneyiminin yalnızca estetik sunumdan ibaret olmadığını, aynı zamanda eğitim, tarihsel hatırlatma ve çevrimiçi geri bildirim gibi çoklu boyutları barındırdığını göstermektedir. Bu, peynir müzeleri gibi özgün temalı alanlarda ziyaretçilerin beklenti ve algılarının yönetsel, sunumsal ve deneyimsel düzeyde ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır (Gök ve Şalvarcı, 2021).

Türk ve dünya örnekleri arasında yapılan tematik analizlerde, gastronomi müzelerinin yönetsel ve tematik çeşitliliği ortaya çıkarılmış, peynir gibi yerel ürün temalarının da gastronomi müzeleri kapsamında önemli bir temsil oluşturduğu belirtilmiştir. Bu bağlamda peynir müzeleri, destinasyon çekiciliğinin artırılmasına, yerel gastronomi kültürünün tanıtılmasına ve yerel ekonominin güçlendirilmesine katkı sağlayan çekirdek yapılarıdır (Şeyhanlıoğlu vd., 2023).

Sonuç olarak, peynir müzeleri sadece geçmiş üretim pratiklerini sergileyen mekânlar değil, aynı zamanda bilgi üretimi, kültürel belgeleme ve gastronomi turizmi deneyimi odaklı birer öğrenme alanı olarak kabul edilmelidir. Bu bağlamda, gelecekte yapılacak çalışmaların peynir müzelerinin ziyaretçi profilleri, deneyim algıları, destinasyon sadakati üzerindeki etkileri ve karşılaştırmalı analizleri detaylandırması önerilmektedir. Bu tür çalışmalar hem akademik literatüre katkı sağlayacak hem de peynir müzelerinin planlama, yönetim ve tanıtım stratejilerine pratik katkılar sunacaktır.

## Kaynakça

- Anadolu Ajandası. (2019). 'Peynir Müzesi'ne turistlerden ilgi. Erişim: <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/peynir-muzesine-turistlerden-ilgi-/1430128#:~:text=M%C3%BCze%20peynirin%20tarihine%20%C4%B1%C5%9F%C4%B1k%20tutuyor&text=M%C3%BCzenin%20yerli%20ve%20yabanc%C4%B1%20turistlerin,ilgili%20yay%C4%B1k%2C%20peynir%20sepetleri%20var.> Erişim Tarihi: 15.12.2025
- Agyeiwaah, E., Otoo, F. E., Sunkul, W., ve Huang, W. J. (2019). Understandingculinarytouristmotivation, experience, satisfaction, andloyaltyusing a structuralapproach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 36(3), 295-313.
- Akyürek, S., ve Erdem, B. (2019). Gastronomy museums as sustainablehangouts in gastronomytourism: a gastronomy museum proposalfor Gümüşhane city, Turkey. *Turizam*, 23(1), 17-33.
- Amsterdam Info (2025). CheeseMuseum in Amsterdam. Erişim: <https://www.amsterdam.info/museums/cheese-museum/> Erişim Tarihi: 16.12.2025
- Asturias (2022). Dairy-museum- A museumthat is milk. Erişim: <https://en.asturias.com/dairy-museum/> Erişim Tarihi: 17.12.2025
- Aydeniz, N. E., ve Taddonio, S. (2016). Positiveconservation of an oldoliveoil-factory in Ayvalik (Turkey)-adaptive reuseandexperiencedesign. *Int J ContempArchit*, 3(1), 45-56.
- Bahçeci, V. (2019). Boğatepe (Zavot) Peynir Müzesi. Türkiye Turizm Ansiklopedisi. Erişim: <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/bogatepe-zavot-peynir-muzesi> Erişim Tarihi: 15.12.2025
- Balcı, S. (2024). Ardahan ve kars kentlerinin gastronomik kimliğinin oluşmasında bal ve kaşarın konumu. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 562-578.
- Brown, K., ve Mairesse, F. (2018). Thedefinition of themuseumthroughitssocial role. *Curator: TheMuseumJournal*, 61(4), 525-539.
- CheeseProfessor (2025). ExploreCheeseHistory at the Amsterdam Cheese-Museum. Erişim: <https://www.cheese professor.com/blog/explore-cheese-history-at-the-amsterdam-cheese-museum> Erişim Tarihi: 16.12.2025
- Cihangir, E., ve Demirhan, Ö. (2020). Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlu peynir örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, (75), 139-162.
- Çekal, N., Doğan, E., ve Aktürk, H. (2022). Türkiye'de gastronomi müzeleri ve özellikleri. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1655-1673.

- Çerkez, M. Erden, A. E. Ve Kızıldemir, Ö. (2021). Tarihi ve kültürel özellikleri ile Kars'taki turizm faaliyetlerinde gastronomik unsurların önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(50), 43-63.
- Ermolaev, V. A., Yashalova, N. N., ve Ruban, D. A. (2019). Cheese as a tourism-resource in Russia: The first report and relevance to sustainability. *Sustainability*, 11(19), 5520.
- Fietsnetwerk (2025). Hollands Kaasmuseum Alkmaar – Alkmaar. Erişim: <https://www.fietsnetwerk.nl/knooppunt/hollands-kaasmuseum-alkmaar-alkmaar/> Erişim Tarihi: 16.12.2025
- Fusté-Forné, F. (2020). Developing cheese tourism: A local-based perspective from Valle de Roncal (Navarra, Spain). *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 26.
- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi (2022). UDMA peynir müzesi ve restoran'a ziyaretçilerden tam not! Erişim: <https://www.gaziantep.bel.tr/tr/haberler/udma-peynir-muzesi-ve-restorana-ziyaretcilerden-tam-not> Erişim Tarihi: 15.12.2025
- GKS. (Gaziantep Kültür Sanat). (2025). UDMA peynir müzesi. Erişim: <https://www.gaziantepkultursanat.com/merkez-udma-peynir-muzesi-48> Erişim Tarihi: 12.15.2025
- Gök, H. S., ve Şalvarcı, S. (2021). Türkiye'deki gastronomi temalı müzelere yönelik çevrimiçi ziyaretçi deneyimlerinin incelenmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(1), 120-140.
- Hee-Jin, L., ve Han, J. H. (2024). The experience economy and nostalgia in food-making programs at food museums. *Global Business & Finance Review*, 29(8), 107.
- Hjalager, A. M., ve Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy* (Vol. 11). London: Routledge.
- İbecomingdutch (2016). Dutch cheese museum @ Alkmaar / Hollands Kaasmuseum. Erişim: <https://ibecomingdutch.wordpress.com/2016/07/23/dutch-cheese-museum-alkmaar-hollands-kaasmuseum/> Erişim Tarihi: 16.12.2025
- İstanbullu Dinçer, F., ve Şahinoğlu, Ş. (2015). Somut olmayan kültürel miras kavramında mutfak kültürünün incelenmesi. *Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, Antalya.
- İtalia, (2025). Museo del Parmigiano Reggiano. Erişim: <https://www.italia.it/it/emilia-romagna/parma/museo-del-parmigiano-reggiano> Erişim Tarihi: 17.12.2025
- Jelinčić, D. A., ve Senkić, M. (2017). Creating a heritage tourism experience. The power of the senses. *Etnološki tribina*, (40).
- Kaasmuseum, (2025). Wat jij kunt leren in het Kaasmuseum. Erişim: <https://www.kaasmuseum.nl/wat-jij-kunt-leren-in-het-kaasmuseum/> Erişim Tarihi: 16.12.2025

- Kars İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2025). Boğatepe köyü peynir müzesi. Erişim: <https://kars.ktb.gov.tr/TR-291137/bogatepe-koyu-peynir-muze-si.html> Erişim Tarihi: 15.12.2025
- Kars Peynir Müzesi, (2025). 30'dan fazla peynir çeşidiyle “Dünyanın 18. Peynir Rotası” olarak tescillenen Türkiye’de ilk ve tek olan “Peynir Müzesi”. Erişim: <https://karspeynirmuzesi.com/pages/hakkimizda> Erişim Tarihi: 15.12.2025
- Kars Valiliği, (2022). Türkiye’nin İl ve Tek Peynir Müzesi Kars’ta Açıldı. Erişim: <http://www.kars.gov.tr/turkiyenin-il-ve-tek-peynir-muzesi-karsta-acildi>. Erişim Tarihi: 15.12.2025
- Kim, S., Park, E., ve Xu, M. (2020). Beyond the authentic taste: The tourist experience at a food museum restaurant. *Tourism Management Perspectives*, 36, 100749.
- Kim, S., Park, E., ve Xu, M. (2020). Beyond the authentic taste: The tourist experience at a food museum restaurant. *Tourism Management Perspectives*, 36, 100749.
- Koçulu Peynircilik, (2020). Türkiye’nin ilk peynir müzesi Kars’ta. Erişim: <https://koculupeynircilik.com/2020/07/09/turkiyenin-ilk-peynir-muzesi-karsta/> Erişim Tarihi: 15.12.2025
- Kültür Portalı, (2025). Kars Peynir Müzesi – Kars. Erişim: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kars/gezilecek-yerler/kars-peynir-muzesi>. Erişim Tarihi: 15.12.2025
- Lokman, U., Yarmacı, N., ve Gündül, H. (2022). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Adatepe Zeytinyağı Müzesi Örneği (Gastronomy Museums as Attractive Elements in Tourism: The Case of Adatepe Olive Oil Museum). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 380-399.
- Long, L. M. (2015). Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness. *The food and folklore reader. London: Bloomsbury*, 437-448.
- MacDonald, K. (2013). The transnational life of cheese. *A Companion to Diaspora and Transnationalism*, 293-315.
- Mankan, E. (2017). Dünyadaki Gastronomi Müzeleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Electronic Turkish Studies*, 12(1).
- Musée-fromage, (2025). Unique museum in France dedicated to the French cheese heritage. Erişim: <https://musee-fromage-paris.com/en/> Erişim Tarihi: 16.12.2025
- Özdemir, S. (2023). Gastronomi Müzeleri: Mutfak Kültürü Mirasının Keşfi. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar-I*, 165.
- Parisjetaime, (2025). Musée Vivant du Fromage. Erişim: <https://parisjetaime.com/culture/musee-vivant-du-fromage-p4196> Erişim Tarihi: 16.12.2025

- Parmigianoreggian, (2025). IlCaselloMeli-Lupi. Erişim: <https://parmigiano-reggiano.museidelcibo.it/scopri-il-museo/sede-museo/> Erişim Tarihi: 17.12.2025
- Perzolla, V., Carr, C. M., ve Westland, S. (2018). ProactiveCollaborativeConservation: Museumsandcompaniesworkingtowardsustainability. *Journal of CulturalHeritage Management andSustainable Development*, 8(3), 321-341.
- RouteYou, (2025). EthnographicMuseum of Dairy. Erişim: <https://www.route-you.com/en-es/location/view/50619390>Erişim Tarihi: 17.12.2025
- Sandıkcı, M., Mutlu, A. S., ve Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki gastronomi müzelerinin turistik sunum farklılıkları açısından araştırılması.
- Schneider, G. K., veCeritoğlu, A. B. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketicisi Satınalma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi-İstanbul İlinde Bir Uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 3(6), 29-52.
- Sezgin, A. C., ve Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi (Thematic Analysis of GastronomyMuseums in the World). *Journal of Tourism&GastronomyStudies*, 9(1), 153-184.
- Sidalı, K. L.,Kastenholz, E., ve Bianchi, R. (2015). Foodtourism, nichemarket-sandproducts in ruraltourism: Combiningtheintimacy model andtheexperienceeconomy as a ruraldevelopmentstrategy. *Journal of sustainable tourism*, 23(8-9), 1179-1197.
- Şahinoğlu, Ş. (2015). Somut olmayan kültürel miras kavramına farklı bir yaklaşım: Mutfak müzeleri. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- Şeyhanloğlu, H. Ö., Duman, H., ve Arıca, R. (2023). Türkiye'de yer alan gastronomi müzelerinin tematik analizi. *Toplum Ekonomi ve Yönetim Dergisi*, 4(Özel), 121-142.
- Şeyhanloğlu, H. Ö., Duman, H., ve Arıca, R. (2023). Türkiye'de yer alan gastronomi müzelerinin tematik analizi. *Toplum Ekonomi ve Yönetim Dergisi*, 4(Özel), 121-142.
- Tan, E. (2009). *Türkiye Geleneksel Gıda Ürünleri Projesi. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs, 2009, Van, Türkiye.
- Timothy, D. J. (2015). Introduction: Heritagecuisines, foodwaysandculinarytraditions. In *HeritageCuisines* (pp. 1-24). Routledge.
- Turismoasturias, (2025). EthnographicMuseum of La Llechería. Erişim: <https://www.turismoasturias.es/en/descubre/cultura/museos-y-espacios-culturales/colecciones-museograficas/museu-etnograficu-de-la-llecheria> Erişim Tarihi: 17.12.2025
- Udma Müze. (2025). Udma Hakkımızda Erişim: <https://udmamuze.com/hakkimizda/> Erişim Tarihi: 12.15.2025

- Visit Paris Region, (2025). MuséeduFromage. Erişim: <https://www.visitparisregion.com/fr/musee-du-fromage> Erişim Tarihi: 16.12.2025
- Visitemilia, (2021). Erişim: [https://www.visitemilia.com/organizza-la-tua-visita/museo-del-parmigiano-reggiano?gad\\_source=1&gad\\_campaignid=22682351717&gbraid=0AAAAA9lynL5qBYDqC1aDUIUE3Kk6jzbg&gclid=Cj0KCQiA6Y7KBhCkARIsAOxhqtPYbZySnrA-enapOQq6BnLSq0dqpK7wA561YbjHxft\\_YZaHOebDAIbYaApcgE-ALw\\_wcB](https://www.visitemilia.com/organizza-la-tua-visita/museo-del-parmigiano-reggiano?gad_source=1&gad_campaignid=22682351717&gbraid=0AAAAA9lynL5qBYDqC1aDUIUE3Kk6jzbg&gclid=Cj0KCQiA6Y7KBhCkARIsAOxhqtPYbZySnrA-enapOQq6BnLSq0dqpK7wA561YbjHxft_YZaHOebDAIbYaApcgE-ALw_wcB). Erişim Tarihi: 17.12.2025
- Yılmaz, H., ve Şenel, P. (2014). Turistik bir çekicilik olarak gastronomi müzele-ri, 15. *Ulusal Turizm Kongresi*, 499-510.

