

ÇaykurMagazin

TEE | TÜRKEI | TRADITION



Das Geheimnis von Rize

Lernen Sie die Einzigartigkeit der Schwarzmeerregion kennen und erfahren Sie, was den Rize-Tee so besonders macht.

Seite 8



Die Gesichter von Çaykur

Hinter feinstem Tee stehen immer ambitionierte Menschen. Wer sie sind und woher sie kommen, erfahren Sie ab

Seite 12



Ein Leben für den Tee

Der Generaldirektor von Çaykur spricht über Familie, die Zukunft und warum der Tee sein Lebensmittelpunkt ist.

Seite 6

Von der Plantage in die Tasse

Seite 10



Biologisch und nachhaltig

Nachhaltigkeit ist ein großes Thema – auch für Çaykur, die ihre gesamte Teeproduktion auf biologischen Landbau umstellen. Seite 14



Liebe Tee-Liebhaber,

„Where there is tea there is hope!“ – diese wunderbare Weisheit haben wir Sir Arthur Wing Pinero zu verdanken. Ich bin voller Hoffnung, dass wir Ihnen mit der ersten Ausgabe unseres ÇAYKUR Magazins unser Unternehmen, unsere Marke und unsere türkische Tee-Kultur ans Herz legen können. Als Generaldirektor des staatlichen Tee-Unternehmens Çaykur freue ich mich, mit Ihnen ab heute regelmäßig und intensiv in den Dialog zu treten. Und ich bin sicher, wir haben uns viel zu erzählen.

Die Türkei ist der fünftgrößte Teeproduzent der Welt. Unsere Teebauern sind eigenständiger und stolzer Teil unserer gemeinsamen Unternehmung. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verstehen sich als Botschafter für den Tee und als Botschafter für unser Land. In Rize haben wir einzigartige Produktionsbedingungen – quasi von Mutter Natur gegeben, können wir hier 100% biologischen Tee anbauen. Unser großes Ziel ist es, die gesamte Teeproduktion bis 2023 auf biologischen Landbau umzustellen.

Die europäischen Märkte sind gerade wegen ihrer steigenden Nachfrage nach biologischen Produkten für uns besonders interessant. Lassen Sie sich von unseren Bio-Tees „Organik“ verführen.

„Tee – Türkei – Tradition“ – so lautet der Untertitel unseres Magazin. Geschichte und Geschichten, Menschen und Märkte, Ideen und Impulse, Genuss und Geschmack – das dürfen Sie von uns erwarten. Und wir freuen uns auf Ihr Interesse, auf Ihr Feedback, auf Anregungen und Ansporn. Und noch mehr freuen wir uns darauf, Sie persönlich zu treffen. Besuchen Sie uns zum Beispiel in der Türkei, Sie sind herzlich willkommen! Ich bedanke mich für Ihr Interesse an unserer Marke Çaykur und an der türkischen Teekultur. In der Hoffnung, Sie bald bei einer Tasse Tee kennenlernen zu können,

Saygılarımla,
İmdat Sütüoğlu

ÇaykurNews

Reportage auf N24

Passend zur Anuga 2013 strahlt der Nachrichtensender N24 eine circa 20-minütige Dokumentation über das Unternehmen Çaykur aus. Der Film begleitet den Generaldirektor İmdat Sütüoğlu und gewährt dabei tolle Einblicke in die Teeproduktion, die Schwarzmeerregion Rize und wie die lokalen Teebauern leben und arbeiten. Ausstrahlungen:

N24 **Di, 8. Oktober 2013 · 18:30 Uhr.**
Do, 12. Dezember 2013 · 18:30 Uhr.

Jetzt in der Süper Lig

Der Fußballverein Çaykur Rizespor ist in die Süper Lig aufgestiegen, die mit unserer 1. Bundesliga vergleichbar ist. Trainer Rıza Çalimbay erwartet für den Lig-Neuling eine schwierige Saison, ist aber optimistisch. Aktuell befindet sich Çaykur Rizespor auf Platz 6, hatte während der Saisonvorbereitung in Österreich sogar ein Testspiel gegen Eintracht Braunschweig.



1991 übernahm das Unternehmen Çaykur das Sponsoring und ließ den Verein umbenennen. Das nächste Spiel findet am **6. Oktober** im Heimatstadion Rize gegen Antalyaspor statt.

Grundschule wird 15 Jahre

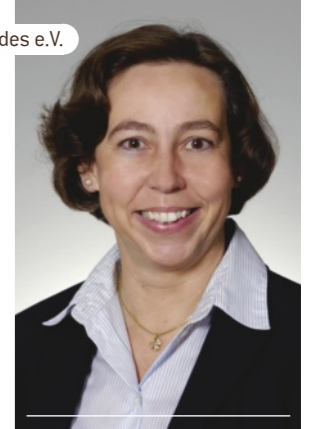


Im Jahr 1998, vor genau 15 Jahren, finanzierte das Unternehmen Çaykur den Bau einer Grundschule in Rize. Aktuell werden

mehr als 1.000 Schüler von fast 50 Lehrern gefördert und gefördert.

Als staatliches Unternehmen fühlt sich Çaykur für die Region Rize und seine Einwohner verantwortlich. Es weiß um die wichtige Bedeutung, die Bildung für die Zukunft hat. Deswegen war der Bau der Schule nur eine Frage der Zeit, keine Frage der Möglichkeit.

Dr. Monika Beutgen Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes e.V.



Ein Symbol für Gastfreundschaft

„Tee – ein Symbol für Gastfreundschaft“, das schätzt Frau Dr. Monika Beutgen vor allem am Teeland Türkei. Die Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes mit Sitz in Hamburg sieht hier auch eine ähnliche Tradition „wie bei uns in Ostfriesland“. Im Gespräch mit dem ÇAYKUR Magazin beantwortet Monika Beutgen auch die Frage, ob Bio für das Produkt Tee eher ein Hype oder die Zukunft ist.

Der Deutsche Teeverband e. V. befasst sich schwerpunktmäßig mit Fragen des Lebensmittelrechts, der Qualitätssicherung sowie ernährungsphysiologischen Fragen in Hinblick auf Tee. Der Verein setzt sich zusammen aus Tee-Importeuren, -Produzenten, -Abpackern und -Verkäufern, deren teils unterschiedliche Interessen trotzdem gleichberechtigt vertreten werden.

Tee – Türkei: Was verbinden Sie damit?

Tee und Türkei gehören für mich untrennbar zusammen. Tee wird zu jeder Tageszeit getrunken und ist außerdem das Getränk, das zu sämtlichen Mahlzeiten gereicht wird. Es ist üblich, jedem Besucher eine Tasse Tee anzubieten. Ebenso wie bei uns in Ostfriesland, ist Tee in der Türkei ein Symbol für Gastlichkeit und Gastfreundschaft. Besonders schön ist, dass unsere türkischen Mitbürger auch in Deutschland an dieser Tradition festhalten.

Tee – Bio: Hype oder Zukunft?

In Deutschland wurden im letzten Jahr insgesamt 1.630 Tonnen Bio-Tee getrunken, wobei Schwarzer Tee (45%) und Grüner Tee (55%) sich in etwa die Waage hielten. Der Markt für Tees, die als biologische Erzeugnisse ausgelobt werden, ist in Deutschland im Laufe der letzten Jahre kontinuierlich immer weiter leicht gestiegen. Dieser Trend dürfte sich auch in Zukunft fortsetzen. Dass der absolute Anteil an Bio-Tees mit 8,6 Prozent dennoch relativ gering ist, liegt daran, dass Tees ganz überwiegend als Mischungen vermarktet werden. In vielen dieser Mischungen sind inzwischen Anteile biologisch erzeugten Tees enthalten, ohne dass dies auf den Packungen zu erkennen ist.

Tee – Deutschland: Was will der deutsche Verbaucher?

Vor allem junge Verbraucher entdecken Tee zunehmend für sich als Getränk. Aktuelle Marktforschungszahlen zeigen, dass 47 % der Teetrinker unter 50 Jahren alt sind. Bei den jungen Verbrauchern sehen wir einerseits ein großes Interesse an Teespezialitäten aus „neuen“ beziehungsweise hier bisher eher unbekanntem Tee-Anbaugebiet. Andererseits aber auch die Wiederentdeckung von Tee-Klassikern wie zum Beispiel Earl Grey oder Traditionsmischungen wie „English Breakfast“. Darüber hinaus gibt es einen Trend, Tee immer wieder in neuen Genussmomenten zu inszenieren: ob als „Matcha-Latte“ oder „Chai-Puccino“ in einer der vielen trendigen Tea Lounges, als Wellness-Drink im Fitness-Studio, als klassischen Five-o-clock-tea in elegantem Ambiente oder einfach in gemütlicher Runde im Freundeskreis.

Fotos: Melanie Dreigase (1), Çaykur (2), N24 (1), Deutscher Teeverband e.V. (1)



Impressum

Herausgeber Çaykur General Directorate of Turkish Tea Enterprises, Yavuz Sütüoğlu, Müftü Mahallesi Menderes, Bulvarı 53080 Rize, www.caykur.gov.tr

Konzept und Realisation Synchronis GmbH (Hamburg) in Kooperation mit Bersay (Istanbul)

Çaykur – aus Tradition besonders

Wir schreiben das Jahr 1947. Die industrialisierte Teeproduktion hat die Türkei erreicht und streckt ihre ersten Blüten der Sonne entgegen. Ein türkisches Unternehmen erkennt die Zeichen der Zeit und nimmt die erste Tee-Fabrik in der Hafenstadt Rize in Betrieb – der Beginn einer großen Erfolgsgeschichte.



Über die Jahre wurde Çaykur immer größer, stetig wachsend: Neue Anbaugelände wurden erschlossen, wertvolle Arbeitskräfte gewonnen und wichtige Verträge unterzeichnet. Legte man dem staatlichen Unternehmen Steine in den Weg, hob es sie lächelnd wieder auf und baute eine neue Teefabrik daraus. Über das Rezept des Erfolgs wird gern gesprochen. Es war die Natur, die Çaykur das Alleinstellungsmerkmal schenkte, das seine Tees so besonders macht: Viel Regen im Sommer und milde, schneereiche

Winter halten die Teepflanzen das ganze Jahr über schädlingsfrei, ganz ohne Pestizide. Die klimatischen Bedingungen der Schwarzmeerregion sind einzigartig auf der Welt. „Es ist Gottes Segen, dass wir ein konkurrenzloses Produkt haben“, erzählt Generaldirektor İmdat Sütüoğlu voller Stolz.

Mit der Erfolgsformel in der Tasche und Zuversicht im Herzen, verfolgt Çaykur seit Anbeginn ein stets gleich bleibendes Ziel: immer besser zu werden. Das staatliche Unternehmen steht für höchste

Standards und feinste Qualität. Regelmäßige Kontrollen der gesamten Produktionskette garantieren hochwertige Produkte. Die Çaykur Bio-Tees „Organik“ sind durch das Schweizer Institut IMO (Institut für Marktökologie) zertifiziert. Mit einer jährlichen Produktion von 120.000 Tonnen in 46 Teefabriken, 75.800 Hektar Anbaugelände und einem Umsatz von 700 Mio. US-Dollar ist Çaykur der mit Abstand größte Teeproduzent der Türkei. Und nicht nur das: Çaykur Tees sind die beliebtesten Heißgetränke unter den Türken, mit einem Marktanteil von rund 60 Prozent. Ein Vertrauensbeweis, den sich das Unternehmen hart erarbeitet hat.

Fotos: Dregese (1), İnci (2), Çaykur (2)

Çaykur betreibt bis heute keine eigenen Teeplantagen. Der Grund dafür ist simpel: Man möchte die wirtschaftliche und soziale Existenz der lokalen Teebauern und somit auch die Zukunft der Region Rize sichern. Über 200.000 selbstständige Teeproduzenten aus der Region, überwiegend Kleinst- und Familienbetriebe, beliefern die Çaykur-Produktion. Das staatliche Unternehmen garantiert feste Abnahmepreise. Die Türken lieben Çaykur nicht nur für seine hochwertigen Tees, sondern auch für das soziale Engagement. Çaykur weiß um die Verantwortung, die es als Hauptarbeitgeber für die Einwohner der Region Rize trägt. Deswegen engagiert sich das Unternehmen dort schon seit Jahrzehnten. Im Jahr 1998 wurde zum Beispiel die Çaykur-Grundschule erbaut. Zudem werden zahlreiche

ÇAYKUR Zahlen & Fakten

Unternehmen	Çaykur	Jährliche Produktion von getrocknetem Tee	120.000 Tonnen
Generaldirektor	İmdat Sütüoğlu	Mitarbeiter	11.504
Standort	Rize, Türkei	Teeproduzenten	205.312
Umsatz	700 Millionen Dollar	Teefabriken	46
Hektar Anbaufläche	75.800	Verpackungswerke	3



soziale Projekte, kulturelle Veranstaltungen sowie Amateur- und Profisportklubs in der Region Rize unterstützt.

Çaykur blickt auf 66 Jahre Tradition und Erfahrung, Leidenschaft und Hingabe zurück. Und auch in Zukunft wird sich daran nichts ändern. Bis 2023, zum 100-jährigen Jubiläum der Türkischen Nation, wird die gesamte Produktion auf biologischen Anbau umgestellt werden. 2012 verdoppelte das Unternehmen die ökologische Anbaufläche auf 2.750 Hektar. Das große Ziel von Çaykur ist es, Rize zum weltgrößten biologischen Anbaugelände der Welt zu machen und die Marke Çaykur weltweit zu etablieren: Als Botschafter der Türkei und als täglicher Begleiter aller Teeliebhaber, die gesund genießen wollen.

Wie kam der Tee in die Türkei?

Ende des 19. Jahrhunderts wurden erste Pflanzversuche in der Region Bursa durchgeführt, scheiterten aber am ungeeigneten Klima. Ali Rıza Erten, Professor und stellvertretender Direktor der Halkalı Landwirtschaftsschule, fand schnell eine Alternative: In einem Bericht beschrieb er, dass die östliche Schwarzmeerregion dieselbe Ökologie wie das georgische Batumi habe, das für seinen ertragreichen Teeanbau bekannt war. Mit diesem Bericht als Grundlage, verabschiedete die Türkische Nationalversammlung 1924 das erste Teegesetz. Der Agraringenieur Zihni Derin wurde in die Schwarzmeerregion entsandt, um die nächsten Schritte zu organisieren und auszuführen. Zuerst richtete er Forschungsgärten und Pflanzschulen ein. Später importierte er Saatgut aus Georgien – sein wichtigster Schachzug. Die Tee-Setzlinge vertrieb er an die lokalen Landwirte. 1947 war es dann soweit: Die erste Teefabrik wurde erfolgreich in Rize in Betrieb genommen.



Durch die Initiierung und Verbreitung des Teeanbaus in der Türkei ist Zihni Derin allgemein auch bekannt als „der Vater des Tees“.

Imdat Sütlüoğlu

Ein Leben für den Tee



Imdat Sütlüoğlu hat uns mit auf eine Teeplantage genommen. Während wir durch das Feld streifen, nimmt er dann und wann prüfend, fast liebevoll, ein sattgrünes Teeblatt zwischen die Finger. Es steht gut um die Ernte und auf dem Gesicht des Generaldirektors von Çaykur breitet sich ein Lächeln aus, in dem sich ein bisschen Stolz und stilles Glück mischen. Der Tee ist sein Leben.

In Rize – eingebettet zwischen Schwarzem Meer und Kaçkargebirge – gedeiht einer der gesündesten und besten Tees der Welt. Viele Einwohner besitzen hier ihre eigene Plantage. „Durch alle diese Teeplantagen ist Rize zu einer berühmten Marke geworden. Alle Türken, die Tee trinken, denken dabei an Rize, sie denken an unsere Teepflücker und all die Familien, die in Rize hinter dieser Arbeit stehen“, sagt der Generaldirektor nicht ohne Stolz. Çaykur gibt fast einer Million Menschen Arbeit, ist in Entwicklung und

Forschung aktiv, kümmert sich auch um den Schutz der sozialen Rechte der Bauern. „Mutluluk için“ lautet das Motto des Unternehmens. „Zum Glückhsein“. Glückhlich machen soll nicht nur der Genuss die Teetrinker, sondern der Tee auch die Menschen in Rize. Denn der Teeanbau, dessen Geschichte gerade 80 Jahre währt, sichert die Existenz der Bewohner und ihrer Region. „Der Tee ist ein Produkt, das Menschen Hoffnung, Glück und Zukunft verspricht“, sagt Imdat Sütlüoğlu. „Er ist die wirtschaftliche Wirbelsäule der Region. Deshalb übernehmen wir Verantwortung für die kommenden Generationen und stellen uns gleichzeitig den Anforderungen des Marktes.“

Der Generaldirektor streift oft durch die Felder, besucht seine Lieferanten, erkundigt sich nach dem Stand der Ernte. Er begegnet Bauern und Mitarbeitern auf Augenhöhe und mit Respekt. Sein Credo: „Wir sind alle Teeliebhaber hier in Rize – darin unterscheiden

wir uns nicht. Wir haben alle die gleichen Gefühle und Ziele vor Augen, wenn es um unseren Tee geht.“

Schon als Kind packte er mit an, half den Eltern auch während seines Studiums bei der Ernte. „Der Tee war schon da, als ich die Augen öffnete. Er begleitet mich ein ganzes Leben lang. Mit ihm und an ihm habe ich gelernt. Als Jugendlicher musste ich jedes einzelne Blatt noch mit bloßen Händen ernten. Mit der Hand konnte man etwa 30-35 kg am Tag ernten. Heute kann ein guter Pflücker mit der Schere bis zu 500 kg ernten.“

Als Grundschüler, mit neun oder zehn Jahren – so genau weiß Imdat Sütlüoğlu das auch nicht mehr – musste er mit seinen Eltern weit laufen, um den Tee zu verkaufen. Vertriebspunkte, heute mehr als 3.300, gab es nur ganz wenige. „Da dort richtige Schlangen entstanden, bewachte ich den Tee, bis wir dran kamen, während meine Eltern zurück zum Dorf gingen. Wenn ich dann endlich an der Reihe war und der Vertriebsstellenleiter unseren Tee nicht annahm, weil er ihm nicht gut genug war, konnte ich ihn nur einige 100 Meter zurücktragen, ließ ihn stehen und ging in mein Dorf. Ich hatte Angst, meine Eltern würden schimpfen, aber sie hatten Verständnis“, erinnert sich der 60-Jährige mit einem Lächeln.

Imdat Sütlüoğlu wohnt direkt neben den Forschungsgärten von Çaykur. Er ist seit 34 Jahren mit Emine Sütlüoğlu verheiratet und hat vier erwachsene Kinder, zwei Töchter und zwei Söhne. Sie leben in Istanbul und Erdine. Im Hause Sütlüoğlu wird mehrmals täglich Tee getrunken, oder besser gesagt: zelebriert. Teekultur ist ein fester Bestandteil des türkischen Alltags. Aber Imdat Sütlüoğlu



interessiert sich auch sehr dafür, „wie andere Nationen mit Tee umgehen.“ „Ich habe einen Mann, der im positiven Sinne süchtig nach Tee ist“, sagt Emine Sütlüoğlu. „Das freut mich, denn unser ganzes Leben dreht sich um diesen Tee.“ Während er einschenkt, gesteht der Manager: „Manchmal habe ich schlaflose Nächte wegen der Verantwortung für die Region. Wir dienen einer sehr großen Gemeinschaft, fühlen uns mit den Menschen hier verbunden und sorgen für das Einkommen von mehr als einer Million Personen. Deshalb ist meine Arbeit nicht leicht, aber die Verantwortung hält mich wach, gibt mir Kraft.“

Nicht nur der Tee, auch der sorgsame Umgang mit der Umwelt ist für Imdat Sütlüoğlu eine Herzensangelegenheit. Er ist Mitglied der Umweltorganisation der Schwarzmeerstaaten, war von 2002 bis 2003 Umweltminister. Das Heimweh brachte ihn zurück nach Rize. „Wir produzieren hier den gesündesten Tee der Welt. Er enthält keinerlei chemische Zusatzstoffe, wir benutzen keinen chemischen Dünger und keine Pestizide und haben trotzdem kein Ungeziefer. Das regelt die Natur für uns.“ Milde Winter, Regen und Schnee, der die Teepflanzen vor Ungeziefer schützt. Einmalige klimatische

Bedingungen hat die Natur den Einwohnern Rizes geschenkt, die es zu bewahren gilt: „Bei aller notwendigen ökonomischen Wertschöpfung: Entscheidend ist, dass wir den Wert der Schöpfung verstehen und erhalten.“

Der Generaldirektor hat eine Vision: bis 2023 hundert Prozent biologisch zu produzieren. Rize soll zum größten biologischen Teeanbaugebiet der Welt werden. „Immer mehr Konsumenten setzen auf Produkte aus nachhaltiger Agrarwirtschaft. Wir wollen an der Spitze der Bewegung stehen. Wir werden auch bald für die Menschen in Europa gesunden Tee produzieren. Er soll eine Brücke der Freundschaft sein.“

Die Blätter duften nach meiner Kindheit, nach meiner Jugend, aber auch nach meiner Zukunft und vor allem nach meiner Familie.

Lebenslauf

1953 in Ardeşen geboren · Studium der Betriebswirtschaft an der Marmara Universität · Master an der TU von Karadeniz · Bürgermeister seiner Geburtsstadt **1976 bis 1993** Angestellt im Arbeitsministerium **1998 bis 2002** Generaldirektor der AKFA Çay AG und der RİSAŞ AG **2002 bis 2007** Abgeordneter der AKP für die Provinz Rize in der 22. Legislaturperiode der Großen Nationalversammlung der Türkei **2002 bis 2003** Umweltminister in der 58. Regierung (Kabinett Gül) · Mitglied der Umweltorganisation der an das Schwarzmeer angrenzenden Staaten **Seit 2011** Generaldirektor von Çaykur **Seit 2002** Präsident des Nationalen Teerates **Seit 1979** verheiratet mit Emine (Bild) · Vater von vier Kindern





Der **TANZ** der Elemente

Zerklüftete Täler und malerische Bergschluchten erstrecken sich bis in weite Ferne, eingehüllt in einen Mantel aus saftiggrünen Wäldern. Dichte Nebelschwaden fließen zwischen den Zinnen umher, als hätten sie alle Zeit der Welt. Immergrüne Teeplantagen klettern die Hänge hinauf, lassen die Täler mit ihren reißenden Bergflüssen oft weit hinter sich. Eine fast mystische Atmosphäre, in die sich Mutter Natur hier kleidet. Die östliche Schwarzmeerregion ist für den Teeanbau gesegnet, ihre klimatischen Bedingungen einzigartig auf diesem Planeten. Es scheint, als hätten die Elemente einen Pakt geschlossen.

WASSER Du Elixier des Lebens, was wirst du für den Teeanbau in der Region Rize tun?

Die wichtigste Aufgabe soll die meine sein. Aus Bergflüssen, Meeresströmen und unterirdischen Seen rufe ich all meine Tropfen zusammen, auf dass sie in die Wolken hinaufsteigen. Sie kehren zurück als Eiskristalle, bereit ihren Dienst zu erfüllen: Die Teepflanzen vor Schädlingen zu schützen. Ein Kampf, der noch nie verloren wurde. Der Schnee ist das größte Heiligtum der Region, ihn alljährlich auf Rize hinabrieseln zu sehen meine größte Bestimmung.

FEUER Du loderndes Zünglein der Ewigkeit, was wirst du für den Teeanbau in der Region Rize tun? Ich unterstütze das Wasser mit meiner Wärme, genährt durch die Kraft der Sonne. Ihre Strahlen borge ich mir

aus, sie werden mir in zwei Gruppen dienen. Das erste Strahlenmeer berührt das Wasser und geleitet es in die Wolken hinauf. Das zweite Strahlenmeer scheint hinab auf die Teepflanzen, lässt sie wachsen und gedeihen.

LUFT Du reinste Form der Existenz, was wirst du für den Teeanbau in der Region Rize tun?

Ich unterstütze das Wasser mit meiner Kraft aus grenzenloser Freiheit. Aus allen Himmelsrichtungen rufe ich Wolken herbei, in denen Platz für Eis und Schnee ist. Wie ein Hirte treibe ich die Schäfchen an die richtige Stelle, kein Eiskristall darf sich auf dem Weg zu den Teepflanzen verirren.

ERDE Du weise Mutter des Lebens, was wirst du für den Teeanbau in der Region Rize tun?

Ich biete den Teepflanzen einen reichen Nährboden, in dem sie zu ihrer vollen Pracht heranwachsen können. Auf meiner Erde kann sich das Wasser sammeln und seine Bestimmung erfüllen.



Durch den Schnee, den Regen im Sommer und das durchweg kühle Klima bleiben die Teepflanzen auf ganz natürliche Weise frei von Schädlingen. Die Elemente haben ihren Pakt in Ehren gehalten. Nun sind die Menschen dran, das Beste daraus zu machen.

Ein Leben lang verbunden

„Es war einmal“ – ein Satzanfang, der bei jedem Menschen auf der Welt dieselben Bilder im Kopf entstehen lässt. Märchengeschichten aus längst vergangenen Tagen, die von Helden und Fabelwesen, Liebe und Freundschaft erzählen. Dieses Mal erzählt „Es war einmal“ eine andere Geschichte – die eines Teehauses im geschäftigen Stadtzentrum von Rize.



Das „Es war einmal“

Ahmet Oflu ist seit 2007 Betreiber des **Evvel Zaman**, des „Es war einmal“. Das Gebäude im traditionell-türkischen Baustil lässt erahnen, wieviel Nostalgie und Tradition

im Inneren auf den Besucher warten. Gemütlich und rustikal eingerichtet, mit orientalischen Teppichen an den Wänden, wird die türkische Teekultur zum Erlebnis für alle Sinne.

Bei einem Glas herrlich duftendem Çays erinnert sich der 48-Jährige an seine Anfänge zurück. „Ich bin quasi auf der Teeplantage groß geworden.“ Jeder, der aus Rize stammt, hat ein besonderes Verhältnis zum Tee. Er ist wie ein Familienmitglied, mit dem man sein Leben lang verbunden ist. „Der Tee ist für die Menschen aus Rize

von großer Bedeutung. Selbst für die, die weggezogen sind“. Seine wirtschaftliche und industrielle Macht reicht weit über die Berge von Rize hinaus. Der Tee eint die Türkische Nation – man ist stolz darauf, der fünftgrößte Teeproduzent der Welt zu sein. Seine Beziehung zum Tee vertiefte Ahmet Oflu, als er sich im vergangenen Jahr eine eigene Teeplantage kaufte. Jetzt gehört er auch zu den Teeproduzenten. Das breite Grinsen im Gesicht gab es beim Kauf gratis dazu. „In diesem Jahr haben wir das erste Mal Tee aus unserer eigenen Produktion angeboten“, erzählt der stolze Teehausbesitzer. Für seine Plantage legt er großen Wert auf ökologischen Anbau, chemische Düngemittel werden vermieden.

Der türkische Teeanbau hat in Rize seinen Ursprung – und auch die Zukunft wird hier geschrieben. Das Unternehmen Çaykur geht zusammen mit leidenschaftlichen Menschen wie Ahmet Oflu den Weg in die Moderne. Sie möchten ihr geliebtes Rize zum größten biologischen Anbaugebiet der Welt machen. Und Allah, da sind sie sich sicher, wird ihnen dabei helfen.



Imdat Sütüoğlu und Ahmet Oflu

Die Schwarzmeerregion **Rize**

Rize ist eine Provinz im Nordosten der Türkei, die direkt am Schwarzen Meer liegt. Sie hat 324.152 Einwohner, der treibende Wirtschaftsfaktor ist der Teeanbau.

Rize (Stadt) ist die gleichnamige Hauptstadt der Provinz und hat 141.524 Einwohner. Sie liegt am Fuße des Kaçkar-Gebirges, von dem sich ihr Name „unter dem Berg“ ableitet.

Hemşin ist eine Stadt und ein Landkreis in der Provinz Rize. Mit 2.474 Einwohnern ist es einer der kleineren Landkreise, allerdings steht hier eine der Biofabriken von Çaykur.

Sürmene ist mit 13.670 eine Kleinstadt in Trabzon, der Nachbarprovinz von Rize. Hier steht eine staatliche Fabrik von Çaykur.



Fotos: Dreyse (6), Çaykur (1), fotolia (1)

Berühmte Persönlichkeiten

aus der Region Rize

Mesut Yılmaz (* 1947 in Istanbul) ist ein ehemaliger Ministerpräsident der Türkei. 1983 vertrat er als Parlamentarier die Provinz Rize. Bei den Parlamentswahlen 2007 kandidierte er dort für die Demokratische Partei.

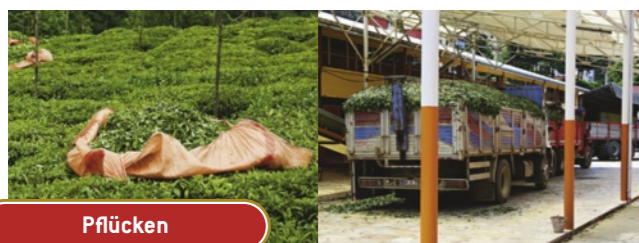
Mehmet Akif Pirim (* 1968 in Rize) ist ein ehemaliger Ringer, der 1992 Olympiasieger im griechisch-römischen Stil im Federgewicht wurde. Heute ist er als Trainer und Ringerfunktionär tätig.

Saadettin Kaynak (* 1895 in Istanbul) war einer der wichtigsten Komponisten der klassischen, türkischen Musik. Er war weltfremd, politisch aktiv und komponierte über 300 Werke, 1961 starb er an den langfristigen Folgen eines Herzinfarkts.

Von der Plantage in die Tasse

Der alte Transportwagen biegt von der Hauptstraße ab und steuert ein freundlich gelb gestrichenes Fabrikgebäude an. Im Hintergrund erheben sich die grünen Ausläufer des Kaçkar Gebirges. Er ist einer von rund 30 LKW, die die Sürmene Teefabrik täglich mit frischen Teeblättern beliefern. 1974 wurde sie gegründet, beschäftigt mittlerweile 120 Arbeiter. Die tägliche Kapazität von 150 Tonnen verarbeitetem Tee kann sich sehen lassen.

„Weil wir in der Türkei nur eine kurze Saison haben, müssen wir mit mehr Technologieinsatz arbeiten und in kürzester Zeit produzieren.“ Ayca Dilaver, der Produktionsleiter der Sürmene Teefabrik, ist selbst Teeplantagenbesitzer und weiß, wovon er spricht. Als Produzent, Verbraucher, Arbeiter, Angestellter und Verantwortlicher zugleich ist sein Leben unzertrennlich mit dem Tee verbunden. „Es dauert zirka 12 Stunden, bis man den getrockneten Tee gewonnen hat“, erzählt der zweifache Vater. Den Prozess zu erklären, dauert zum Glück nicht so lange.



Pflücken

Früher wurden die Teeblätter mühsam mit der Hand gepflückt, ein Tag brachte nicht mehr als 35 kg Ernte pro Person. Das Leben der Teebauern wurde mit der Erfindung einer speziellen Schere erleichtert, an der ein Sammelbeutel befestigt ist. Tüchtige Arbeiter können mit ihrer Hilfe täglich bis zu 500 kg frische Teeblätter pflücken. Die beste Zeit dazu erstreckt sich von Mai bis Oktober. Mit einem LKW wird die Rohware zur Fabrik gebracht.

„Der wichtigste Arbeitsschritt ist der Welkprozess. Wenn der Welkprozess nicht richtig gemacht wird, kann man durch die folgenden



Welken

Prozesse nicht mehr viel korrigieren.“ Frische Teeblätter von der Plantage enthalten 65-70% Zellwasser. Die Welkphase reduziert den Anteil auf 30-35%. Dazu gibt man die Teeblätter in große Tröge, die mit Gittern be-

spannt sind und von riesigen Ventilatoren belüftet werden. Nach einigen Stunden sind die Blätter bereit für die Rollphase.



Rollen

Mit Hilfe von Rollwalzen werden die noch grünen Teeblätter aufgebrochen. Es gelangt Sauerstoff an den austretenden Zellsaft, der Prozess der Fermentation beginnt (siehe nächster Schritt). Die feuchten Blattklumpen werden mittels einer Rüttel- oder Siebmaschine aufgelockert.

Fotos: Dregysef [10], İrenela [1], Kaja Schneider [1]

In vier Schritten zum Glück

Der türkische Çay wird mit einem **Samowar** zubereitet, einer ursprünglich russischen Teemaschine. Er besteht aus zwei Kannen, die perfekt aufeinander passen.

1. Die untere Kanne mit Wasser befüllen und erhitzen. In der oberen Kanne wird der Tee mit kaltem oder lauwarmen Wasser gespült.
2. Die obere Kanne mit kochendem Wasser der unteren Kanne befüllen. Die Kannen übereinanderstellen und auf dem Herd lassen.
3. Den Tee so lange ziehen lassen, bis sich die oben schwimmenden Teeblätter absetzen und die unten schwimmenden Teeblätter aufsteigen.
4. Beim Servieren passt man die Stärke des Tees individuell an, indem man zuerst den Tee in das Glas gibt und das Glas mit heißem Wasser auffüllt.



Fermentieren

Die Fermentation bezeichnet die Umwandlung organischer Stoffe mit Hilfe von Enzymen. Theoretisch gesehen fermentieren Enzyme die chemischen Verbindungen im Zellsaft der gerollten Teeblätter. Praktisch gesehen bedeutet es, dass der Tee seine Farbe verändert und zu seinem charakteristischen Geschmack und Geruch kommt.



Trocknen

Erneut muss sich der Tee einer Austrocknung unterziehen, dieses Mal auf metallenen Laufbändern. Mit Heißluft von bis zu 90 °C wird der Tee getrocknet, wobei der übrige Zellsaft

an den Teeblättern haften bleibt. Sie bekommen nun ihre typische, dunkelbraune bis schwarze Färbung. Der fertige Tee wird zur Siebmaschine geleitet.

Sortieren

In der Sortierungsabteilung wird der Tee mit speziellen Siebvorrichtungen gesiebt und nach Stärke aussortiert. Man unterscheidet zwischen Blatt-Tee (gesiebter/gebrochener Tee) und kleinblättrigem Tee. Die Halbprodukte werden in Standardsäcke gefüllt und zur Aufbewahrungsstelle geschickt. Die Aufgaben der Fabrik enden mit diesem Schritt, die Verpackungsabteilung kümmert sich jetzt um den Rest.



Verpacken & Transportieren

Der hergestellte Tee wird zu den Verpackungsanlagen in Rize, Ankara und Istanbul transportiert. Der Verpackungsschritt von Çaykur erfolgt gemäß dem türkischen Lebensmittelrecht,



dem TS EN ISO 9001:2000 „Qualitätsmanagementstandard“ und unter Anwendung modernster Technologie. Es folgt die Überführung in die neun regionalen Directorate, von wo sie sowohl in den nationalen, als auch in den internationalen Handel gebracht werden.

Geniessen

Im Ladenregal präsentiert sich Çaykur gleich dreifach von seiner besten Seite: Als Schwarztee, Grüner Tee oder ganz neu als Bio-Tee. Die Türken lieben seit jeher ihren Schwarztee, international gibt es andere Vorlieben. Am grundsätzlichen Genuss eines aufgebühten Çaykur Tees ändert das nichts.



Kontrollieren

Die stets hohe Qualität der Produkte von Çaykur wird nicht dem Zufall überlassen. Bei den regelmäßigen Kontrollen und der Forschung in den 51 Laboratorien legt das Unternehmen Wert auf Genauigkeit und Fleiß, mit einem ausgeprägten Hang zur Perfektion. Die Produktion erfolgt gemäß dem TS EN ISO 9001:2000 „Qualitätsmanagementsystem“, weshalb den Kunden qualitativ hochwertige und natürliche Produkte angeboten werden können.

Die Gesichter von Çaykur



Ayla Ilgaz

„Als ich bei Çaykur angefangen habe, sagte meine Mutter zu mir: Es ist so schön meine Tochter. Jetzt kannst du so viel Tee trinken wie du kannst.“ **Ayla Ilgaz**, die quirlige Frau mit den freundlichen Augen und braunen Locken, arbeitet seit 2003 im Forschungsinstitut von Çaykur. Als Leiterin der Technologieabteilung entwickelt sie zusammen mit ihrem Team Projekte für den Tee, arbeitet an neuen Sorten und verbessert die bestehenden. Qualitätsanalysen fallen auch in ihren Aufgabenbereich. Nach dem Studium verschlug es Ayla Ilgaz in die Region Rize. „Bis dahin war Tee einfach nur ein Getränk für mich.“ Dann fing sie 1985 an, in der Teeindustrie zu arbeiten – der Tee wurde zu einer Lebensart. Als Betriebsingenieurin bereicherte sie viele verschiedene Fabriken mit ihrer Arbeit, sammelte Wissen und Erfahrung. Zusätzlich fing sie an, sich mit dem Thema Teeanbau intensiver zu beschäftigen. „Ich habe die Teepflanze näher kennengelernt und auch die Produktion von dem Tee in der Fabrik habe ich sehr intensiv erforscht.“ All die Vorarbeit ist für ihre aktuelle Position von großer Bedeutung.

Das Forschungsinstitut von Çaykur beherbergt ein Biochemielabor, Chromatographie-, Bodenanalyse- und Mikrobiologielabore sowie Versuchsanlagen. Alle Proben kommen von einer eigenen Teeplantage. Das Forschungsinstitut ist das Herzstück des Unternehmens. Insbesondere deshalb, weil Entwicklung und Forschung im direkten Zusammenhang mit dem Erfolg der Produkte stehen. „Alle Prozesse

werden hier im Institut vorbereitet und durchgeführt, bis hin zur Markteinführung des Produktes.“ Ayla Ilgaz versucht vereinfacht zu erklären, was ihre täglichen Aufgaben beinhalten: „Wir fangen mit dem Aussehen des getrockneten Tees an. Danach riechen wir den Duft des Bodensatzes, schmecken die Flüssigkeit. Aber am wichtigsten ist der Geschmack, den der Tee im Mund hinterlässt. Die Türken bevorzugen Tee, der auf der Zunge einen herben Geschmack erzeugt. Alle Schritte werden bewertet, der Tee mit der höchsten Punktzahl hat logischerweise auch die höchste Qualität.“ Zwischen den Teesorten gibt es allerdings große Unterschiede, die man während

seiner Versuche beachten muss. Der Grüne Tee darf keine oxidierten Bestandteile enthalten, beim Schwarztee ist es umgekehrt. „Witzig ist, dass alle Teesorten vom gleichen Gewächs produziert werden. Der Teepflanze *Camellia Sinensis*,“ erklärt Ayla Ilgaz.

Und dass Tee die Menschen zusammenführt und ein Ausdruck von Verbundenheit ist, bewahrheitet sich einmal mehr: Zwischen Forschung und Papierkram fand Ayla Ilgaz ganz unverhofft den Mann fürs Leben. „Wir waren Berufskollegen, haben jahrelang zusammengearbeitet.“ Die Hochzeit fand aber erst nach der Erntesaison statt – das ist Tradition in der Region Rize.

Familie Topçu

Eine Teeplantage in Yeşiltepe ist bereits im zweiten Jahr der ökologischen Produktion. Bis 2015 kommen auch die anderen Plantagen des Dorfes in den Genuss

der ökologischen Bewirtschaftung. Die Teebauern unterstützen die Umstellung aus eigenen Stücken, verstehen den größeren Sinn dahinter.

Familie Topçu gehört zu diesen Menschen. Seit 1974 haben **Suna (56)** und **Özer (58) Topçu** eine eigene Plantage in Yeşiltepe, arbeiten zur Hochsaison von 5 Uhr morgens bis manchmal spät in die Nacht hinein. Dabei sehen sie die Plantagenarbeit eher als ein Hobby an. „Nur mit Tee kann man nicht existieren, selbst mit einer Rente ist es nicht so einfach“, erklärt die dreifache Mutter und rückt ihr buntbesticktes Kopftuch zurecht. Ihre drei Töchter haben das Dorf und den Teeanbau längst hinter sich gelassen, leben in Istanbul oder studieren in Miami. Der Sprung nach Amerika kam durch ihren Vater, der 20 Jahre lang auf Schiffen in den USA arbeitete und auch heute noch für mehrere Monate zum Arbeiten in die Staaten fliegt. Suna begleitet ihn meistens, wenn sie nicht schon bei ihrer Tochter in Istanbul ist. „Ich arbeite immer nur sechs Monate auf unserer Teeplantage, die andere Hälfte des Jahres verbringe ich bei meinen Töchtern.“

Fatma Topçu (31) ist heute das erste Mal auf der Plantage ihrer Eltern. Seit zehn Jahren ist sie mit einem Offizier verheiratet, lebt mit ihm und ihrer sechs Monate alten Tochter in Istanbul. Als junge, moderne Türkin verbindet sie nicht mehr ganz so viel mit dem traditionellen Teeanbau. „Teetradition bedeutet für mich biologischen Tee zu trinken.“ Ihrer Mutter zu Liebe nimmt sie die Teeschere heute selbst in die Hand, stößt aber schnell an ihre Grenzen. „Ich habe ständig Rückenschmerzen, meine Füße tun weh.“ Suna Topçu lächelt milde, murmelt etwas wie „die Jugend von heute“ und widmet sich wieder ihren Teeblättern. Sie denkt an die Tage zurück, in denen es die Teeschere noch nicht gab. Die Teeblätter wurden von Hand gepflückt, eine anstrengende und langwierige Arbeit. „Gott möge die Leute belohnen, die diese Schere erfunden haben!“ Seitdem ist die Arbeit so viel leichter. „Teeblätter zu pflücken ist wie tanzen“, schäkert Suna Topçu und führt ein paar unbeschwerte Bewegungen mit ihrer Teeschere vor. Wenn die Teeplantagen so schön wie in Yeşiltepe sind, können bis zu 250 kg Tee am Tag gepflückt werden.

Bei so viel Masse an Teeblätter kann auch schon mal das eine oder andere Blatt herunterfallen. „Money, money, money!“, tönt es plötzlich zwischen den Teepflanzen hervor. „Sammelt die Teeblätter sofort wieder auf, das ist alles Geld!“ Die Worte klingen nach einem strengen Aufseher, doch Suna Topçu sagt sie mit einem Lächeln in der Stimme. Aber Recht hat sie, jedes Teeblatt ist bares Geld

Özer Topçu



wert. Das Unternehmen Çaykur zahlt pro Kilo 1 türkische Lira. Bei einer Tagesernte von 250 kg macht das umgerechnet circa 90 Euro. Guter, wertvoller Bio-Tee darf kein Unkraut und auch

kein Wurzelstock enthalten. Alles muss schon auf der Plantage sorgfältig voneinander getrennt werden.

Suna Topçu ist viel rumgekommen, hat viel von der Welt gesehen. Doch egal wohin ihr Weg sie führte, nie sah sie einen schöneren Ort als ihr Yeşiltepe. Jeden Morgen, wenn der Muezzin sein „Allah-u Ekber“ ausruft, sind ihr Mann und sie bereits auf den Beinen – und sie lieben es. „Es ist so, als ob die Natur uns sagen würde: Schlaft nicht, wacht auf und bewegt euch!“ Und genau das tun Suna und Özer Topçu, Tag ein, Tag aus.



Neriman Canbaz

Tradition trifft auf Moderne – **Neriman Canbaz** trägt ihr Kopftuch aus mehr als nur einem Grund. Es steht für den Glauben, alte Werte und die Liebe zur Türkei. „In dieser Hinsicht kann man mich gern altmodisch nennen.“ Die studierte Agrarwirtin lächelt. Seine Herkunft zu kennen ist wichtig. Man muss aber auch wissen, wo man hin will, sich seinen Platz in der Welt sichern. Neriman Canbazes Platz ist seit April 2013 auf einem gemütlichen Ledersessel, platziert hinter einem großen Schreibtisch. Als Direktorin der Çaykur Bio-Fabrik in Hemişin strahlt sie Autorität aus, aber auf eine freundliche und sympathische Weise. Die Kollegen sind respektvoll und schätzen sie.

Ihre Familie ist stolz darauf, wie weit sie es gebracht hat. „Ich bin in Rize geboren, meine Familie lebt seit Generationen vom Tee,“ erzählt die zweifache Mutter, die mit ihrem Mann nicht unweit ihrer Arbeitsstelle lebt. Seit 1992 ist Neriman Canbaz bei Çaykur beschäftigt, hat lange und hart gearbeitet, um sich ihren kleinen Traum zu erfüllen – Direktorin einer eigenen Fabrik zu werden.

Fotos: Dregase (4)



Fatma Topçu

Suna Topçu



Seit 2009 in **Hemşin**



Vertrauen und Kontrolle

Ökologischer Anbau

Die Wirtschaftsform der Zukunft

Der ökologische Landbau ist eine ressourcenschonende und umweltverträgliche Wirtschaftsform, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert. Er will seine Produkte nicht auf Kosten von Umwelt und Natur erzeugen sondern im Einklang mit ihnen.

anerkannten Kontrollstelle, öko-zertifiziert. Dies geschieht auf Basis der Türkischen Bio-Verordnung, der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie nach dem National Organic Program NOP der USA.

In Hemşin haben die meisten Teebauern ihre Produktion bereits auf ökologisch-verträglich umgestellt oder befinden sich gerade in der Umstellungsphase. Die Region ist Çaykurs ganzer Stolz, wenn es um das Thema Bio und Nachhaltigkeit geht. Aber nicht nur der ökologische Anbau rückt Hemşin in das Licht der Moderne. Die Führungsrolle der dortigen Bio-Fabrik übernimmt eine Frau – Neriman Canbaz.

Das Unternehmen Çaykur hat sich auf diesen langen Weg gemacht. Bis 2023, zum 100-jährigen Jubiläum der Türkischen Nation, wird die gesamte Teeproduktion auf ökologische Herstellung umgestellt. Bereits 2012 verdoppelte das Unternehmen die ökologische Anbaufläche auf 2.750 Hektar. Für das große Ziel hat man einen angemessenen Zeitraum gewählt, denn die Umstellung ist ein langwieriger Prozess, bei dem viele Faktoren zu beachten sind. In der Regel dauert es bis zu drei Jahre, bis der jeweilige Nährboden komplett frei von den Rückständen der alten Bewirtschaftung ist. Neue Maschinen werden benötigt, die Arbeiter müssen stets aufgeklärt und weitergebildet werden.

Aber wofür diese ganze Anstrengung? Die gesamte Umstellung auf ökologischen Anbau unterstützt einen Kern-Wert von Çaykur: Die Zukunft der Region Rize und seiner Bewohner zu sichern. Durch die ressourcenschonende Bewirtschaftung wird die östliche Schwarzmeerregion auf lange Sicht geschützt. Aber mehr noch: Durch die weltweit steigende Nachfrage nach Bioprodukten kann der Export ausgebaut werden, der Wohlstand der Region steigt an. Durch den Verzicht auf Pestizide hat der Tee eine bessere, geschmacksintensivere Qualität.

Als führendes „Bio-Unternehmen“ hat Çaykur das größte Öko-Landwirtschaftsprojekt in der Türkei initiiert: Mehr als 4.500 Bio-Bauern in der östlichen Schwarzmeerregion werden derzeit von **IMO-CONTROL Ltd.**, einer weltweit tätigen und international

Çaykur steht zwar noch am Anfang seines Großprojekts, freut sich aber über jeden gewonnenen Hektar Bio-Land. Das Unternehmen blickt zuversichtlich in die Zukunft – wohl wissend, dass es mit der Unterstützung der Teebauern etwas Besonderes für die Region Rize und die gesamte Teeproduktion der Türkei leisten wird.



Organik

Außergewöhnlicher Tee genuss

Die Çaykur „Organik“ Tees stehen für außergewöhnlichen Tee genuss und höchste Qualität, da sie frei von chemischen Rückständen sind. Mit dem Kauf dieser Tees unterstützt man aktiv die Menschen in der ländlichen Region Rize und trägt dazu bei, ihnen ein wirtschaftliches und soziales Auskommen zu ermöglichen. Die Produktreihe „Organik“ wird in der Bio-Fabrik in Hemşin produziert.

Organik Rize Schwarzer Tee (400 g)

Der ökologisch-würdige Vertreter des türkischen Klassikers.

Organik Hemşin Schwarzer Tee (400 g)

Kräftig herber Tee genuss aus dem Herzen Rizes.

Organik Yeşil Grüner Tee (250 g)

Grüner Tee vom Schwarzen Meer – angereichert mit den Heilkräften der Natur.