

ÇaykurMagazin

TEE | TÜRKEI | TRADITION



Çaykurs Bio-Welt

Seite 4

Weltweit Botschafter der Türkei

Ob die Anuga in Deutschland oder die SIAL in São Paulo – wie sich Çaykur auf den wichtigen Messen der Welt präsentiert lesen Sie ab Seite 9



Gehen Sie auf „grüne Tour“

Ob Rafting, Wandern oder Fischen, alles findet im Einklang mit der Natur statt. Mehr zum Ökotourismus an der Schwarzmeerküste ab Seite 12



Die Gesichter von Çaykur

Tee ist Ihre Leidenschaft, Çaykur ihre zweite Familie. Lernen Sie drei Mitarbeiter des türkischen Unternehmens näher kennen ab Seite 6





Liebe Tee-Liebhaber,

wir sind mit dem Motto gestartet, „Where there is tea there is hope“! – und diese Hoffnung wurde nicht enttäuscht, ganz im Gegenteil. Wir haben uns sehr über die vielen positiven Rückmeldungen auf unser erstes Magazin gefreut. Und über das Interesse an unserem Unternehmen und unserer Marke. Das ist Ansporn und Anregung zugleich gewesen, dem Anspruch unseres Magazins „Tee – Türkei – Tradition“ auch mit der aktuellen Ausgabe gerecht zu werden.

Besonders gerne stellen wir Ihnen auch in dieser Ausgabe die „Gesichter von Çaykur“ vor, Frauen und Männer, die für unser Unternehmen mit Leidenschaft und größter Loyalität arbeiten und die Ziele von Çaykur jeden Tag aufs Neue engagiert in die Tat umsetzen.

Gehen Sie mit uns auf eine kleine Weltreise, so wie wir mit unseren Produkten auf Messen in aller Welt gehen. Ob auf der Anuga in Köln oder der SIAL in Brasilien, überall stoßen wir auf großes Interesse der potentiellen Partner oder der Endverbraucher. Das macht Mut, den Weg der Internationalisierung konsequent voran zu gehen.

Lassen Sie sich verzaubern von der bisher unentdeckten östlichen Schwarzmeerküste, eine Region, die sich auf die Fahnen geschrieben hat, einen Tourismus im Einklang mit der Natur anzubieten. Lassen Sie sich verführen vom Firtına Tal und der Ayder Alm oder dem Uzungöl, einem See, der über 1.000 Meter über dem Meeresspiegel liegt.

Nicht zuletzt wollen wir auch in dieser Ausgabe des ÇAYKUR Magazins unser zentrales Anliegen in den Fokus stellen: die konsequente Umstellung auf einen 100% biologischen Landbau bis 2023. Wie alles begann, welchen Fragen wir uns aktuell stellen und wer an diesem Prozess beteiligt ist, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

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,
Ihr İmdat Sütlüoğlu

ÇaykurNews

Null Kalorien durch Stevia

Schon bald könnten einige Produkte von Çaykur mit dem Nullkalorien-Süßstoff Stevia hergestellt werden. Dafür wurden aus Argentinien einige Stevia-Pflänzchen in die Türkei gebracht und zu Testzwecken in den klimatisch geeigneten Gebieten des Landes angepflanzt. Çaykurs Generaldirektor İmdat Sütlüoğlu hält auf das südamerikanische Süßkraut große Stücke: „Stevia ist 10-15 mal süßer als herkömmlicher Zucker. Die Wirkung der Pflanze als Süßstoff kann sogar nach einigen Herstellungsprozessen bis auf 300-350 fache Stärke erhöht werden.“ Nullkalorie und Verträglichkeit mit Diabetes sind weitere Vorteile des Süßkrauts.



Für jeden Gaumen: Die neuen Teesorten

Çaykur erweitert seine Produktpalette, insgesamt kommen 22 neue Teesorten auf den Markt. Mit seinen neuen Kräuter- und Früchtetees aus biologischem Anbau bedient Çaykur neue Kundensektoren. Die neuen Teesorten werden u.a. aus unterschiedlichen Gewürzextrakten, sowie Waldfrüchte-, Pistazien- und Kiwi-Aromen hergestellt. Damit möchte Çaykur nicht nur die Nachfrage nach neuen Produkten im Inland decken, sondern auch die ausländischen Märkte bedienen.

Der „cool“ste Tee der Türkei

Mit dem Erfrischungsdrink „Didi“ erobert Çaykur den Heimatmarkt Türkei im Sturm: In den Größen 250 ml, 500 ml sowie 2,5 l ist der neue Eistee auf dem Markt und erweitert das Çaykur-Portfolio. Didi, den „cool“sten Eistee der Türkei, gibt es in vier unterschiedlichen Geschmacksrichtungen; Lemon, Bergamotte, Pfirsich und Erdbeere.



Fotos: Titiz, Melahat Durgas (2), Köhmesse (1), İtola (1), Site 2/5, Durgas (1), İtola (1), Çaykur (3), Jacobs University Bremen (1)

Nikolai Kuhnert Professor für Chemie an der Jacobs University, Bremen



Leben Teetrinker gesünder?

„Auf lange Sicht wird auch die Gesundheit und Lebenserwartung des gesamten Organismus verbessert“ – das ist die positive Botschaft des Forschers Nikolai Kuhnert, Professor für Chemie an der international renommierten Jacobs University in Bremen, an die Tee-Trinker der Welt. Worauf sich diese Hoffnung gründet, verrät er im Gespräch mit dem ÇAYKUR-Magazin.

Macht Tee trinken gesund?

Menschen, die regelmäßig Tee trinken, erkranken seltener an Osteoporose, Krebs- oder Herz-Kreislauf-Leiden als solche, die kaum oder nie Tee trinken. Dies haben zahlreiche epidemiologische Studien ergeben. Warum dies so ist, war bislang jedoch ungeklärt. Wir haben jetzt nachgewiesen, dass es molekularbiologische Wechselwirkungen zwischen bestimmten Tee-Inhaltsstoffen und der menschlichen DNA gibt, die für die positiven Auswirkungen des Tees verantwortlich sein können.

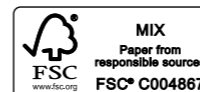
Und was ist das Geheimnis dieser Wirkung?

Bislang ging man davon aus, dass diese gesundheitsfördernde Wirkung vor allem auf die antioxidative Wirkung von sogenannten Polyphenolen zurückzuführen ist. Diese natürlichen Substanzen machen 70 % der Trockenmasse einer Tasse Tee aus und treten in schwarzem Tee mit bis zu 30.000 unterschiedlichen Verbindungen auf. Wir konnten nun erstmals zeigen, dass die positive Wirkung der Tee-Polyphenole vermutlich auf molekularbiologischen Wechselwirkungen mit dem in Zellen gespeicherten Erbgut beruht. Zwei der häufigsten Tee-Polyphenole, Epigallocatechingallat aus grünem Tee und Theaflavin-Digallat aus schwarzem Tee, gehen besonders oft Bindungen mit Proteinen und DNA-Stücken ein, die am Ende von Chromosomen sitzen. Diese auch „Telomer“ genannten DNA-Teilbereiche sind wesentlich verantwortlich für die Anzahl von Zellteilungen, die eine Zelle durchführen kann und damit für die Lebensdauer des Organismus.

Also Tee trinken und ganz alt werden?

Wir gehen davon aus, dass diese positive stabilisierende Wirkung auf die Erbinformation auf lange Sicht auch die Gesundheit und Lebenserwartung des gesamten Organismus verbessert. Bestätigt wird dies durch unsere Experimente mit der Fruchtfliege Drosophila, deren Lebensdauer sich durch den Konsum von Tee um rund 20 % verlängert. Bislang basieren unsere Ergebnisse auf In-Vitro-Studien mit menschlicher Telomer-DNA. Der nächste Schritt ist es, herauszufinden, wie sich die Tee-Polyphenole im menschlichen Körper unter alltäglichen Bedingungen verhalten. Sollte es sich herausstellen, dass sich durch regelmäßigen Tee-Konsum im menschlichen Gewebe Tee-Polyphenole im Zellkern anreichern, hätten wir tatsächlich erstmals den Nachweis dafür, dass ein Lebensmittel das menschliche Leben verlängern kann. Dies wäre dann eine hochinteressante Ausgangsbasis für medizinische und klinische Studien, um das therapeutische Potenzial der Tee-Polyphenole zu erforschen.

Print compensated



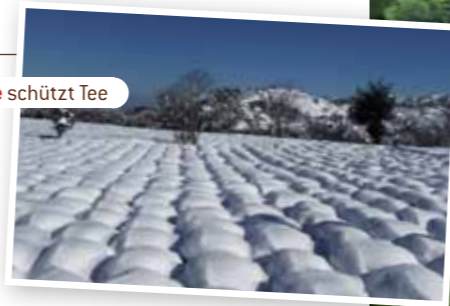
Impressum

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

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

Freund der Umwelt

Schnee schützt Tee



Die Herstellung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen darf weder dem Menschen noch der Umwelt schaden: Das ist die klare Zielsetzung der biologischen Landwirtschaft – und das ist auch das Credo von Çaykur. Imdat Sütüoğlu, Generaldirektor des türkischen Teeunternehmens und Treiber der Umstellung auf biologische Landwirtschaft, ist überzeugt: „Unsere Methode der Landwirtschaft berücksichtigt die Ökologie und die Umwelt zugleich. Es geht in der ökologischen Landwirtschaft nicht um Quantität, sondern um Qualität. Ziel ist es, Lebensmittel zu erzeugen, ohne dabei den lebenswichtigen Elementen der Natur – die Erde, das Wasser, der Boden und die Luft – zu schaden. So wird die Umwelt und die menschliche Gesundheit geschont.“

Die gesamte Umstellung auf ökologischen Anbau unterstützt auch einen weiteren 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.

Weltweit leidet der Teeanbau unter Schädlingen, Insekten und den teespezifischen Krankheiten. Diese verursachen erhebliche Einbußen in der Qualität und der Warenmenge. Das Tee-Erzeugungsgelände in der Türkei hat jedoch viele dieser Probleme nicht, von Natur aus. Denn die Region der östlichen Schwarzmeerküste bietet geologisch und ökologisch gesehen die idealen Voraussetzungen für den Teeanbau. Ein großer Vorteil gegenüber seinen Mitbewerbern, den es konsequent zu nutzen gilt.

Imdat Sütüoğlu hat dies erkannt: „Der Vorteil liegt besonders in den klimatischen

Bedingungen der Schwarzmeerküste: Die Teepflanzen sind im Winter eine Zeit lang von Schnee bedeckt, sodass den Schädlingen die Lebensgrundlage völlig verloren geht. Aus diesem Grund kann Çaykur komplett auf den Einsatz von chemischen Mitteln oder Dünger verzichten.“

Indem Çaykur seinen Teeanbau auf die biologische Landwirtschaft umgestellt hat, hat der türkische Teehersteller die Qualität seiner Produkte verbessert. Çaykurs umweltschonende Umstellung auf Bio-Tee war die logische Konsequenz der naturgegebenen Umstände für die Tee-Erzeugung. Das Unternehmen befindet sich derzeit inmitten einer großen Veränderung, die zur vollständigen Bio-Produktion führen wird. Auf diesem Wege wurden bereits wichtige Schritte erfolgreich unternommen. Weitere werden folgen.

Die Anfänge des biologischen Anbaus bei Çaykur

Die Kreisstadt Hemşin wurde von Çaykur als geografisch und ökologisch bester Standort für die biologische Tee-Erzeugung ausgewählt. Çaykur erklärte die Gegend zum „Ökolandbau-Becken für die Teelandwirtschaft“. Die Teebauer wurden von Çaykur über die Bio-Landwirtschaft aufgeklärt. Wichtiger Bestandteil dieser Aufklärungsarbeit: Wie kann sich der Boden der Teeplantagen von den früher genutzten chemischen Düngemitteln erholen?

Die wichtigsten Vorteile im Überblick

Der Bio-Tee hat im Vergleich zum konventionell hergestellten Tee besondere Eigenschaften:

Sicherheit Da keine chemischen Mittel eingesetzt werden müssen, trägt der Tee keine chemischen Reste und schadet weder den Lebewesen noch der Umwelt.

Gesundheit Nach allgemein anerkannten wissenschaftlichen Erkenntnissen beinhalten die ökolandwirtschaftlichen Erzeugnisse mehr Eisen, Magnesium, Phosphor und Vitamine – alles wichtige Nahrungselemente.

Geschmack Da die Bio-Tees mehr Aromabestandteile beinhalten, schmecken sie auf natürliche Weise besser.

Umweltschutz Bei der biologischen Tee-Landwirtschaft werden keine Chemikalien verwendet, die der Natur und dem Mensch Schaden hinzufügen. Dieses sichert vor allem auch den nachfolgenden Generationen eine lebenswertere Welt.



Alles rund um die Öko-Landwirtschaft

Çaykur unterstützt die Landwirte bei der Umstellung von der konventionellen auf die ökologische Landwirtschaft. Um die meist gestellten Fragen zu beantworten, hat Çaykur 41 Fragen und Antworten zur ökologischen Landwirtschaft in einer Broschüre zusammengefasst. Darin werden den Bauern die wichtigsten Eckpunkte des ökologischen Landbaus erklärt. Sie erfahren außerdem, wie sie mit den ökologischen Produkten höhere Einnahmen erzielen können.

Hemşin – Im Tal des Tees

Hemşin – die Region, die Çaykur mit Stolz erfüllt. Seit 2009 wird hier Tee verarbeitet. Zunächst mehr konventionell angebaute Tee – ca. 75 Tonnen pro Tag – und weniger Bio-Tee (25 Tonnen). Dies klappt aufgrund von unterschiedlichen Produktionszyklen. Je mehr Land umgestellt war, desto mehr Bio-Tee konnte die Fabrik in Hemşin verarbeiten, bis sie schließlich neu konzipiert und umgebaut wurde, sodass ausschließlich biologisch angebaute Tee verarbeitet wurde. Heute laufen in Hemşin täglich ca. 60 Tonnen Bio-Tee durch die einzelnen Phasen der Teeverarbeitung. Neben der Bio-Fabrik in Hemşin plant Çaykur derzeit zwei weitere Bio-Fabriken in den Kreisstädten Çamlıhemşin und İkizdere zu bauen.

Vier Fragen, vier Antworten

1. Wann wurde der Umstellungsprozess auf den biologischen Anbau gestartet und wie läuft es?

Die anfänglichen Arbeiten zum Wechsel auf die Biolandwirtschaft in der Türkei startete Çaykur bereits 2003. Die ersten Info-Veranstaltungen für die Teebauern fanden 2006 statt. 2007 wurden die ersten 135 Teebauer unter Vertrag genommen, die sich zum biologischen Anbau von Tee auf 37,8 Hektar Land verpflichtet haben. Die Bauern wurden über die Einhaltung der Vertragsbedingungen zur biologischen Landwirtschaft aufgeklärt, sie wurden kontrolliert und schließlich mit einem sog. „Gruppen-Zertifikat“ ausgezeichnet. Heute arbeitet Çaykur mit mehr als 10.000 Biolandwirten und erzeugt auf einem mehr als 3.000 Hektar großen Gebiet Bio-Tee. Weitere 8.500 Teebauern, die über 2.500 Hektar Land verfügen, befinden sich derzeit in der Umstellungsphase.

2. Wie kam Çaykur auf die Idee, die Produktion umzustellen?

Die Nachfrage nach Bio-Produkten steigt weltweit stetig. Die Käufer sind bereit, für Bio-Tee höhere Preise zu zahlen. Dazu kommt der Umweltfaktor. Çaykur versucht mit seiner Bio-Umstellung die führende Position in der Türkei zu festigen und seinen Platz auf den Weltmärkten einzunehmen.

3. Was sind die konkreten Voraussetzungen für den biologischen Anbau?

Der biologische Anbau muss den staatlichen „Bestimmungen für Landwirtschaftserzeugnisse in der Übergangszeit“ entsprechen. Die landwirtschaftlichen Erzeugnisse müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen bearbeitet worden sein. Bis das Produkt den Endverbraucher erreicht, muss jeder einzelne Produk-

tionsschritt von der entsprechend zuständigen Instanz kontrolliert und zertifiziert werden. Die Teebauern dürfen auch in der Umstellungsphase auf biologischen Anbau keinerlei chemische Mittel und Dünger einsetzen. Wichtig ist es noch, dass die besten Standorte für die Biolandwirtschaft ausgewählt werden. Die Teebauern werden vertraglich zum biologischen Anbau verpflichtet. Es werden Gelder für die Kompensation anfänglicher Verluste wegen der Umstellung auf Biolandbau zur Verfügung gestellt. Das sind die unverzichtbaren Voraussetzungen für den ökologischen Landbau.

4. Welche finanziellen Folgen hat der Wechsel zum biologischen Landbau für die Bauern?

Die Biobauern haben im Vergleich zu den konventionellen Landwirten höhere Chancen, einen Abnehmer für ihre Erzeugnisse zu finden. Çaykur garantiert seinen Biobauern sogar eine hundertprozentige Abnahme des Tees. Voraussetzung: Sie schließen mit Çaykur einen Vertrag zur biologischen Landwirtschaft und halten sich auch an die Bedingungen. Çaykur bietet darüber hinaus unter anderem folgende Unterstützungen an:

- Die Kosten für die Kontrolle und Zertifizierung zum Biolandbau werden von Çaykur übernommen
- Çaykur stellt Kontakt zu den Herstellern des Bio-Düngemittels her und sorgt dafür, dass die Bauern ausreichend über die Düngungsverfahren aufgeklärt werden.
- Die höheren Preise für die Tee-Erzeugnisse und die Geldmittel, die für den Biolandbau zur Verfügung gestellt werden, sorgen also für mehr Einnahmen und kompensieren die Verluste, die wegen des Verzichts auf chemischen Dünger zu Stande kommen können.

Fotos: Dreysse (1), Çaykur (3)

Die Gesichter von Çaykur



Sevim und Ali Çatalbaş

Die Eheleute **Sevim** und **Ali Çatalbaş** unterstützen die biologische Teeproduktion bei Çaykur von Anfang an. Sie betreiben auf ihrer Teeplantage in dem Dörfchen Kantarlı, bei der Kreisstadt Hemşin, seit mehr als sieben Jahren nur noch biologischen Teeanbau. „Diese Plantagen haben wir von unseren Vorfahren geerbt. Sie sind für uns von enormer Bedeutung.“, sagt Ali Çatalbaş (59). „Auch wenn wir nichts zu tun haben, gehen wir dort jeden Tag mindestens einmal vorbei.“, ergänzt ihn seine Frau Sevim (53).

Die Familie Çatalbaş ist ein klassisches Beispiel für die Teebauern in der Schwarzmeerregion. Die gesamte Familie ist mit dem Teeanbau beschäftigt, der Tee ist die einzige Einnahmequelle der Familie. „Unsere Plantagen haben uns als Kind ernährt und später unsere eigenen Kinder. Sie haben unseren Kindern auch Bildung ermöglicht.“, erzählt Ali Çatalbaş. Wenn sie nicht auf der Plantage arbeiten, sitzen die Eheleute am liebsten auf dem Balkon ihres aus Holz gebauten Hauses. Natürlich mit einem Glas frisch gekochten Rize-Tee in der Hand. Das Haus der Familie Çatalbaş hat die typischen architektonischen Eigenschaften der Gegend Hemşin und sieht einem Vogelhaus verblüffend ähnlich.

Wir sitzen auf dem Balkon und unterhalten uns über den biologischen Teeanbau. In der Erntezeit wäre das unmöglich. Dann muss jedes Familienmitglied mit anpacken. „Wir versuchen unsere Ernte ohne Tagelöhner zu sammeln.“, betont Sevim Çatalbaş. Sie ist eine starke anatolische Frau und ein Vorbild für viele. Als sie angefangen hat, sich über den biologischen Teeanbau zu informieren, hat die damals 46-jährige Frau weder lesen noch schreiben können. Ihr war klar, wenn sie sich richtig informieren will,

muss sie lesen und schreiben können. So beginnt Sevim Çatalbaş das Alphabet zu lernen. Heute kann sie ohne Probleme lesen und schreiben. Ihr Interesse am biologischen Teeanbau habe indirekt auch ihre gesamte Welt erweitert, betont sie.

Die Çatalbaş Familie gehört zu den ersten Teebauern an der Schwarzmeerregion, die vollständig auf den biologischen Teeanbau umgestiegen ist. Dies hatte auch wirtschaftliche Gründe. „Da wir unseren Tee in höheren Berghängen anbauen, erzielen wir eine sehr hohe Qualität. Seitdem wir auf die biologische Produktion umgestiegen sind, haben wir unsere gute Qualität sogar noch übertroffen und somit den wirtschaftlichen Wert unseres Tees erhöht. Darum ist es uns wichtig, den Tee selbst zu ernten und diese Arbeit nicht den Tagelöhnern zu überlassen. Wir wollen unseren Tee mit unseren eigenen Händen pflücken. Und dank Çaykur lohnt sich die ganze Mühe. Denn sie kaufen uns die gesamte Ernte zu einem fairen Preis ab.“, so Ali Çatalbaş.

Die Eheleute Çatalbaş verwenden keinerlei Dünger auf ihren Plantagen. „Die Erde hat alles, was die Tee-Pflanzen brauchen. Unser

Tee wird auch ohne Düngemittel sehr gut“, redet Sevim Çatalbaş selbstsicher. Ali Çatalbaş fährt fort: „Wenn man Dünger zu viel und nicht richtig einsetzt, ist er eh schädlich für die Erde. Bei falscher Verwendung beeinflusst er sogar den Ertrag negativ.“

Der aromatische Rize-Tee auf dem Balkon von Familie Çatalbaş ist ausgetrunken. Zum Abschied gibt uns Ali Çatalbaş seine Grundüberzeugung mit auf den Weg: „Wir und die Teeplantagen sind wie Verwandte. Wir haben für sie Verantwortung übernommen.“

Aycan Dilaver

Aycan Dilaver ist ein Kämpfer, er hat sich von ganz unten nach ganz oben gearbeitet. Der 49-jährige begann seine Laufbahn bei Çaykur als einfacher Arbeiter. Nun ist er leitender Angestellter in einer der wichtigsten Teeverarbeitungsbetriebe von Çaykur, der Teefabrik in Sürmene.

Dilaver hat sein gesamtes Leben in der kleinen Kreisstadt Sürmene verbracht. Und wie für viele andere auch in diesem grünen Städtchen nahe der Provinzstadt Trabzon, ist der Tee für ihn das Fundament seines Lebens. Folgerichtig hat Aycan Dilaver neben seiner verantwortungsvollen Aufgabe in der Teefabrik begonnen, seinen ganz eigenen Tee im familiären Teegarten anzubauen.

„Wenn ich sage, der Tee aus Rize sei unser Ein und Alles, können Sie mir das glauben“, sagt er mit einem Lächeln, um die tragende Rolle des Tees in seinem Leben nochmals zu unterstreichen. Für jemanden, der die Lebensverhältnisse an der Schwarzmeerküste nicht kennt, klingen die Worte von Dilaver fast schon zu pathetisch. Doch es geht nicht nur ihm so. Ohne den Tee wären hier Millionen von Existenzen bedroht. „Der Tee ist unser Leben. Ohne ihn könnten weder wir noch die ganze Region existieren“, so Aycan Dilaver.

Ohne den Tee wäre der ganzen Region nicht nur die wirtschaftliche Grundlage entzogen, auch Çaykur wäre nicht das, was es jetzt ist. Aycan Dilavers Erklärung, was Çaykur für die Menschen in seiner Region bedeutet, kommt einer Liebeserklärung gleich: „Çaykur ist unser Zuhause. Es ist fast wie ein Familienmitglied oder ein sehr guter Vertrauter für uns. Wir haben für uns gegenseitig sehr viel getan.“

Der zweifache Familienvater Dilaver fing 1991 als einfacher Arbeiter bei Çaykur an. 1993 folgt seine Prüfung zur Verbeamtung. „Ich bin ein Teenarr“, sagt der pflichtbewusste und fleißige Leiter der Betriebsabteilung der Teeverarbeitungsfabrik in Sürmene. Hier ar-

beiten insgesamt 120 Menschen Tag und Nacht in drei Schichten. Tagtäglich laufen 150 Tonnen Tee über die Bänder der Fabrik.

Während er mit uns redet, ist der Stolz in seiner Stimme nicht zu überhören. Er berichtet von seinen ersten Tagen in der Fabrik und erzählt ausführlich über deren Entwicklungsstadien. „Und nun wird der Tee bei uns maschinell verarbeitet. Von der Lieferung bis zur Verpackung fasst keine menschliche Hand mehr den Tee an.“ Die Liebe zu seiner Arbeit und „seinem Tee“ ist unüberhörbar. Wie ein stolzer Vater, der vom Erfolg seiner Kinder in der Schule erzählt,

klings seine Stimme, wenn er vom Tee spricht. Spätestens als er im Bereich der Teeklassifizierung ein Bündel Tee in die Hand nimmt und dessen Geruch in sich einsaugt, wird uns klar: Der Mann lebt und liebt Tee.

In den Teeverarbeitungsanlagen in Sürmene ist von Mai bis Oktober Hochbetrieb. Abgesehen von 15- bis 20-tägigen Pausen zwischen den Erntezeiten wird in dem genannten Zeitraum sieben Tage die Woche ununterbrochen an den Teebändern gearbeitet.



„Wir vergessen sogar ab und zu Pausen einzulegen“, schmunzelt Dilaver. Manchmal würde er bei diesem Arbeitstempo sogar vergessen zu essen, sagt er. Doch vergessen, Tee zu trinken – niemals! Er nehme sich für mindestens fünf bis zehn Gläser Tee pro Tag Zeit, fügt er hinzu. „Bei all dem Tumult gönne ich mir ein Glas Tee und schon geht es mir besser“, erzählt er. „Der Tee gibt mir und meiner Seele die nötige Energie, um weiter zu machen“.

„Ich halte mich für einen glücklichen Menschen, wenn ich zum Erfolg von Çaykur beitragen und das von mir erwartete Engagement einbringen kann.“ Mit diesen Worten beschreibt er sein Gefühl, ein Teil von Çaykur zu sein. Und natürlich freue er sich, bei der Teeproduktion von Çaykur aktiv mitzuwirken. „Çaykur dabei zu helfen, dass der Tee in höchster Qualität und unter besten Umständen produziert wird, ist eine Ehre und Freude zugleich.“

Hayri Parlak ist einer von vielen Menschen, ohne deren Arbeit Çaykur nie zu dem heute so erfolgreichen Unternehmen geworden wäre. Er ist einer von denen, die seit der Gründung von Çaykur im Jahr 1947 Tag und Nacht für den Erfolg des Unternehmens gearbeitet haben. Parlak weiß sehr viel über Çaykur zu erzählen. Er ist einer von vielen, der sich nicht nur mit seiner Arbeitskraft, sondern mit dem ganzen Herzen für Çaykur eingesetzt hat. Ohne deren Einsatz wäre Çaykur niemals das, was es ist: der wirtschaftliche Motor der ganzen Region.

Parlak beginnt der Liebe wegen bei Çaykur zu arbeiten. 36 Jahre wird er bei dem Teeunternehmen verbringen. Er kennt alle Abläufe der Teeproduktion bis zum Endverbraucher in- und auswendig. Parlak ist sowohl im Teeanbau und in der Verpackung des Tees, als auch in der Buchhaltung von Çaykur tätig gewesen. In seinem wohlverdienten Rentnerleben unterstützt er das Unternehmen nun bei der großen Umstellung auf die vollständige Bio-Teeproduktion in der gesamten Region.

Parlak ist ein wahrer Zeitzeuge. Sein Großvater sei einer der ersten, der Tee in der Region anbaute, berichtet Parlak stolz. Er habe die Zeiten miterlebt, als die Menschen den Tee per Hand pflügten und ihn mit Körben auf dem Rücken zur Annahmestelle trugen. Er lernte aber gegen Ende seines Arbeitslebens auch die modernen Produktionsabläufe bei Çaykur kennen: Von der Produktion bis zur Verpackung, alles unter strengsten hygienischen Vorschriften und alles von modernster Technik durchgeführt. Parlak kennt beides.

„1957 trug ich den Tee noch im Korb auf dem Rücken“, erinnert sich der Rentner an seine Jugend. „Damals gab es keine Fabriken hier“, erzählt er weiter. „Dann kam Çaykur. Wir haben alle für den Erfolg von Çaykur schwer gearbeitet. Und Çaykurs jetziger Erfolg ist unser gemeinsamer Erfolg“, fügt er hinzu. Wie fast jeder andere Çaykur-Angehörige versteht er sich auch als ein Mitglied der großen Çaykur-Familie. Dies bringt einen großen unternehmerischen Vorteil mit sich. Denn so wie Hayri Parlak haben viele Çaykur-Mitarbeiter das Gefühl, in einem Familienbetrieb tätig zu sein. „Dies ist aber keine einseitige Liebe“, ergänzt Parlak. „Das Unternehmen war immer fair zu uns und die Unternehmensführung hat uns stets das Gefühl gegeben, ein Teil von dem großen Ganzen zu sein.“

Geboren wurde Parlak in Rize, einer Stadt an der Schwarzmeerküste. Um eine höhere Schule besuchen zu können, geht er zunächst nach Istanbul. Doch der Familie wegen kehrt er in seine

Heimatstadt zurück und verliebt sich hier. Einfach ist es nicht, seine Angebetete für sich zu gewinnen. Doch am Ende heiratet er sie, findet eine Anstellung bei Çaykur und kehrt nicht mehr nach Istanbul zurück.

Im Laufe der vergangenen Jahre ist er nun auch Zeuge der Modernisierung bei Çaykur geworden. „Çaykur hat sich an die neuen Gegebenheiten angepasst“, sagt er und ergänzt: „Durch den hohen Technologie-Anteil sind sicherlich sehr viele Arbeitsplätze weggefallen. Ich erinnere mich an die früheren Jahre in der Teeproduktionsanlage Cumhuriyet. Da arbeiteten einmal 150 bis 200 Menschen pro Schicht. Heutzutage reichen für die gleiche Zeitspanne 30 bis 40 Leute aus, um die Arbeiten am Laufen zu halten. Der Wegfall von Arbeitsplätzen ist nicht schön, aber der technische Fortschritt hat unsere Produktionsqualität sehr verbessern können. Dies stärkt uns im globalen Wettbewerb.“

Parlak kommt – auch als Rentner – nicht vom Tee weg, ist im Gegenteil immer noch in der Produktion aktiv. Er hält große Stücke auf die vollständige Öko-Umstellung beim Teeanbau, die von Çaykur auf den Weg gebracht wurde. Er selbst habe darum schon auf ökologischen Anbau umgestellt. Parlak ist davon überzeugt, dass Çaykur durch die Orientierung auf ökologische Landwirtschaft sowohl der Umwelt, als auch den Menschen in der Region einen großen Dienst erweist.

„Ökologische Landwirtschaft bedeutet, dass unsere Erde nicht mehr mit Pestiziden vergiftet wird, unsere Gewässer geschont werden und alles andere, was hier wächst, davon profitiert.“, erklärt er, überzeugt von der Sache. Und er geht noch einen Schritt weiter: Parlak glaubt, dass der türkische Tee aus der Schwarzmeerküstenregion durch den Öko-Anbau Weltruhm erreichen kann. „Çaykur bringt uns, den Tee-Produzenten bei, was zu machen ist, und unterstützt uns dabei auch finanziell. So schützen wir nicht nur unsere Umwelt, sondern wir profitieren auch von der höheren Qualität und dem Ansehen unseres Tees.“, betont der erfahrene Teeexperte. Er ist überzeugt davon, dass die von Çaykur getroffenen Maßnahmen zur Umstellung auf einen Teeanbau ohne Chemikalien auch dazu beitragen werden, seinen Enkelkindern und die wiederum ihren Kindern eine gesündere Welt mit höherer Lebensqualität übergeben zu können. Darum setzt er sich mit all seinen Kräften dafür ein, den türkischen Tee in Zukunft ausschließlich auf ökologische Art und Weise zu produzieren.

Hayri Parlak



Fotos: Çaykur (2), Dreyse (1), Köhnemese (1)



We proudly present:

Çaykur

Türkische Teemarke weltweit auf Messen vertreten

Drei Jahre, vier Kontinente, 50 Messen: Das Unternehmen Çaykur geht konsequent den Weg der Internationalisierung. „Der Weg zur Weltmarke geht über die internationalen Fachmessen.“, erklärt İmdat Sütlüoğlu, der Generaldirektor von Çaykur, seine Strategie.

„Wir nutzen auf internationalen Messen die Chance, zum Beispiel unsere biologischen Teesorten den hunderttausenden von Messebesuchern und wichtigen Fachkreisen vorzustellen.“, sagt İmdat Sütlüoğlu. Seiner Ansicht nach etablierte sich Çaykur peu à peu auch außerhalb der Türkei als eine starke Marke und behauptete sich gegen die Konkurrenz. Der größte türkische Teeproduzent präsentiert auf vielen Messen der Welt sein Schwarz- und Grünteessortiment sowie seine neue Eisteemarke „Didi“.

Das Unternehmen Çaykur hat in den vergangenen Jahren erfolgreich neue Geschäftsfelder erschlossen und auch die Vermarktungsstrategie angepasst bzw. erweitert. „Früher war unser ausländischer Markt sehr eingeschränkt. Wir haben unseren Tee nur in einigen wenigen Ländern im Ausland vermarktet, in denen eine große Zahl von Menschen aus der Türkei lebten. Wir haben nun nicht nur unsere Angebots-



palette erweitert, sondern auch die Anzahl unserer ausländischen Märkte.“, betont Sütlüoğlu.

Expansion – das hat sich Çaykur ganz groß auf die Fahnen geschrieben. Der türkische Teeanbieter will seine Produkte nicht nur in den von Türken bewohnten Ländern verkaufen, sondern überall auf der Welt. Um dieses Ziel zu realisieren, plant Çaykur auf Messveranstaltungen in vier unterschiedlichen Kontinenten Präsenz zu zeigen.

Dass das nicht einfach wird, wissen Sütlüoğlu und sein Team. „Es gibt einen sehr harten Wettbewerb auf dem Teemarkt, aber wir stellen uns gerne der globalen Konkurrenz. Çaykur ist ein starkes Unternehmen und muss seine Position auf den Weltmärkten stärken. Wir sind dabei, neue Märkte zu recherchieren und versuchen in allen Ländern der Welt, neue Abnehmer für unsere Produkte zu finden. Mit jedem neu erschlossenen Markt werden wir stärker.“

Um seinem Ziel näher zu kommen, will Çaykur die Anzahl seiner ausländischen Vertragshändler erhöhen. Die selbst gesetzte Messlatte: Im 100. Gründungsjahr der Nation 2023 will das Unternehmen außerhalb der Türkei 50.000 Tonnen seiner Produkte absetzen. Sicher das passende „Geburtstagsgeschenk“ als einer der stärksten Markenbotschafter der Türkei.

Das Team ist der Erfolg

Wer auf den Weltmärkten erfolgreich sein will, muss stark und gut vorbereitet sein. Vor allem auf den globalen Messen. Denn diese spielen eine Schlüsselrolle. Für Çaykurs Erfolg auf Messen außerhalb der Türkei ist Miraç Mollamehmetoğlu verantwortlich: „Unser Erfolg beruht auf drei Grundlagen: ein starker und inspirierender Chef, Imdat Sütlüoğlu, ein motiviertes Team und eine starke Marke!“ Im Gespräch mit dem ÇAYKUR-Magazin erläutert der Leiter des Auslandsmessen-Teams sein Erfolgsrezept.

Nach welchen Kriterien suchen Sie die Messen aus, auf denen Çaykur präsentiert wird?

Mollamehmetoğlu: Das Wichtigste vorab: Eine erfolgreiche Messe-Teilnahme ist Resultat guter Teamarbeit. Alle großen internationalen Messeveranstaltungen, die mit der Lebensmittel- und Getränkebranche zu tun haben, sind für uns relevant. Allerdings nur, wenn sie auch dem zweiten Aspekt unserer Auswahl entsprechen: Stimmt der Standort? Die Messe-Veranstalter stellen ja immer statistische Infos aus den vergangenen Jahren zur Verfügung. Wie viele Aussteller

aus welchen Ländern waren in den vorherigen Veranstaltungen mit dabei? Wie hoch war der Anteil der Fachbesucher? Welche Rolle spielt die Messe im Sektor? Das sind natürlich auch wichtige Faktoren bei unserer Entscheidungsfindung. Aber insgesamt kann ich sagen, dass Messeveranstaltungen für jedes Unternehmen, welches im Ausland expandieren will, zentral sind. Denn wenn man für seine Ware neue Vertriebswege sucht und perspektivisch eine Weltmarke etablieren will, sind Messen ideale Orte.

Wie wichtig ist die Teilnahme an den internationalen Messeveranstaltungen für Çaykur?

Mollamehmetoğlu: Internationale Messeveranstaltungen sind für das Image und die Marken-Werbung der Firmen und Länder sehr wichtig. Das gilt auch für Çaykur. Bis jetzt hat Çaykur nur den inländischen Markt und die ausländischen Märkte mit einer hohen Anzahl türkischer Zuwanderer bedient. Deshalb waren wir nur auf Messeveranstaltungen in wenigen Ländern vertreten. Nun gehen wir anders vor: Wir nehmen auf unterschiedlichsten Messen der Welt teil und stellen unseren Tee in für uns völlig neuen Ländern vor. Früher waren wir nur auf zwei bis drei Messeveranstaltungen pro Jahr. Dies haben wir geändert. In den vergangenen drei Jahren



Imdat Sütlüoğlu und Miraç Mollamehmetoğlu (2.v.r.) an einem Tisch mit Belkis Gürsel, Handelsattaché in Kiew (2.v.l.), sowie Mehmet Samsar, türkischer Botschafter in Kiew (4.v.l.)

sind wir auf 50 internationalen Messeveranstaltungen auf vier Kontinenten gewesen. Wir sind nicht mehr nur auf ethnischen Märkten tätig. Dies hat die Bekanntheit unserer Marke enorm erhöht. Erste Erfolge sind klar erkennbar: Wir haben neue Distributoren oder Großabnehmer für unseren Tee in 50 unterschiedlichen Ländern unter Vertrag genommen. Darunter mehrere EU-Länder, die USA, Großbritannien, Kanada, Saudi Arabien, Vereinigte Arabische Emirate, China, Singapur, Turkmenistan und Australien.

Wie kompliziert ist die Beteiligung an internationalen Messen?

Mollamehmetoğlu: Teamgeist und Organisationskraft sind der Schlüssel zum Erfolg. Das geht von der rechtzeitigen Standplatzreservierung, bis zu allen nötigen Formalien, dem leidigen Papierkram. Aber egal wie gut man sich vorbereitet, irgendwelche Schwierigkeiten gibt es vor Ort immer. Wir fertigen alle Papiere, Waren und Ausstellungsgegenstände, die wir auf Messen brauchen, rechtzeitig nach den Zollbestimmungen der jeweiligen Länder. Und obwohl wir alles gut vorbereiten, sind wir im Ausland hin und wieder der Willkür z.B. von Zollbehörden ausgeliefert. Unsere Waren werden manchmal an den Zollbehörden zurückbehalten und haben deshalb Verzögerungen. Da gilt es die Nerven zu behalten und mit einem Lächeln die Probleme zu lösen.

Das Visum ist eine weitere, große Herausforderung. Wie Sie wissen, können wir als türkische Staatsangehörige in einigen Ländern nur mit Visum einreisen. Wir müssen darum für die Erteilung eines Visums unsere Pässe bei den ausländischen Konsulaten einreichen. Was dazu führt, dass die Pässe 10 bis 15 Tage einbehalten werden können. Das erschwert uns hin und wieder die vollständige Umsetzung unserer Pläne und die Teilnahme an manchen Veranstaltungen. Das manchmal auftretende Sprachproblem ist aber einfach



SIAL Internationale Messe für Nahrungsmittel 25. bis 28. Juni 2013 in Brasilien

Çaykur stellte vom 25. bis zum 28. Juni 2013 auf der internationalen Messe für Nahrungsmittel Sial, in der brasilianischen Stadt São Paulo, seine Produkte erfolgreich vor. Generaldirektor Imdat Sütlüoğlu zog nach der Messe eine sehr positive Bilanz: „Unsere Teepflanzen bleiben im Winter für eine Weile unter Schnee, sodass die Lebensgrundlage der Insekten völlig verloren geht. Darum brauchen unsere Teebauern keine Pestizide. Çaykurs Teeprodukte gehören darum zu hochwertigsten und seltensten Sorten. Besonders das hat großes Interesse geweckt und enormen Zuspruch bei den Brasilianer ausgelöst.“

Der Leiter des Auslandsmessen-Teams Mollamehmetoğlu war ebenfalls über das Resultat in São Paulo sehr glücklich: „Die Brasilianer trinken eigentlich lieber Kaffee als Tee. Aber deren Interesse an unseren Tee war enorm und dies hat uns sehr positiv gestimmt. Wenn man in Brasilien einem Menschen einen Tee spendiert, gilt dies als eine besondere Geste. Man wird mit Zustimmung sowie Erstaunen beäugt. Der Grund dafür ist sehr einfach: Der Tee gilt dort als das Getränk der Reichen! Als wir dort auf unserem Stand jedem Besucher ein Glas Tee einschenkten, entstand innerhalb von kürzester Zeit eine riesige Schlange.“

zu lösen. Wir bestellen in der Regel über unsere Reiseveranstalter, türkische Konsulate oder unsere Wirtschaftsattachés vor Ort qualifizierte Dolmetscher.

Entspricht das Interesse, welches auf Messen Çaykur entgegengebracht wird, Ihren Erwartungen?

Mollamehmetoğlu: Unser türkischer Tee bekommt auf fast allen Messen ein besonders großes Interesse. Jedes mal, wenn wir auf unserem Messestand anfangen, den Messebesuchern Tee zu spendieren, entsteht vor unserem Stand eine lange Warteschlange. Jeder, der den wunderbaren Duft unseres Tees riecht, kommt zu uns. Wir produzieren und verkaufen jedes Jahr etwa 130.000 Ton-



Anuga Ernährungsmesse für Handel und Gastronomie Köln 5. - 9. Oktober 2013

Die Kölner Ernährungsmesse für Handel und Gastronomie Anuga ist weltweit führend in ihrem Sektor. Çaykur nahm die Anuga zum Anlass, seinen neuen Eistee „Didi“ und seine Bio-Tee-Produkte der Öffentlichkeit zu präsentieren. Generaldirektor Imdat Sütlüoğlu: „Ich glaube fest daran, dass wir mit unserem Bio-Tee sehr gute Chancen haben, in Kürze auf dem deutschen Markt eine gefragte Marke zu werden.“

Sütlüoğlu gab anlässlich der Anuga bekannt, dass Çaykur bereits an weiteren Teesorten arbeitet, die dem „deutschen Gaumen“ noch besser entsprechen. „Wir werden sie schnellstmöglich unseren deutschen Kunden anbieten“, versprach er.

1. Made-in-Turkey-Fair in der Ukraine vom 23. bis zum 26. Okt. 2013

Çaykur nahm an der ersten Messe für türkische Produkte in der Ukraine teil, die in der Hauptstadt Kiew organisiert und von der Istanbul Handelskammer (ITO) veranstaltet wurde. Der Generaldirektor von Çaykur, Imdat Sütlüoğlu, war mit dem Interesse, das Çaykur entgegen gebracht wurde, sehr zufrieden: „Nach dem Atomunfall in Tschernobyl haben die Ukrainer ein hohes Interesse an Bioprodukten entwickelt. Darum kommen unsere Bio-Tees bei den Ukrainern sehr gut an.“

nen Tee. Weltweit agierende Supermarktketten beziehen ihre Ware oft von wenigen Firmen. Çaykur ist mit seinem Absatzvolumen in der Lage, solch große Mengen zu bedienen. Und wenn unser Generaldirektor auf dem Messestand ist, haben wir immer schon halb gewonnen, dann nehmen die Verhandlungen oft so richtig Fahrt auf. Unsere bisherige Erfahrung zeigt: Weil in jedem Land die gesetzlichen Gegebenheiten etwas unterschiedlich sind, führen manche unserer geschäftlichen Kontakte erst nach einer Weile zum Erfolg. Aber eins kann ich Ihnen stolz sagen: Wir exportieren sogar in die Länder Tee, die als Mutterland des Tees gelten. Solange wir die richtigen Menschen erreichen, findet unser Tee immer genug begeisterte Abnehmer.

Im Einklang mit der Natur

Die östliche Region entlang der Schwarzmeerküste erfindet sich neu



„... Der weiße Mann behandelt seine Mutter, die Erde, und seinen Bruder, den Himmel, wie Dinge zum Kaufen und Plündern, zum Verkaufen wie Schafe oder glänzende Perlen... Es gibt keine Stille in den Städten der Weißen. Keinen Ort, um das Entfalten der Blätter im Frühling zu hören oder das Summen der Insekten...“

zu den weltweit empfindlichsten Ökosystemen. Die vielzähligen Naturräume im östlichen Teil der Schwarzmeerküste machen sie zu einer der 100 wichtigsten Gegenden dieser Art weltweit.

... diese mahnenden Worte werden dem großen Seattle zugeschrieben, dem Anführer der indianischen Urbevölkerung Duwamish in Nordamerika.

Lassen Sie uns – die warnende Stimme Seattles in unserem Gedächtnis – auf eine imaginäre Reise zu dem östlichen Teil der türkischen Schwarzmeerküste gehen. Auf türkisch heißt die Region „Doğu Karadeniz“ und die Natur dort ist noch intakt. Die Menschen leben im relativen Einklang mit der Natur. Vielleicht nicht ganz wie das damalige indianische Volk Duwamish. Aber Seattle wäre höchstwahrscheinlich einverstanden mit dem Umgang der Menschen mit ihrer Natur.

Die östliche Schwarzmeerküste der Türkei ist bis jetzt touristisch nicht erschlossen, Massentourismus gibt es hier nicht. Darum sehen viele Naturliebhaber in dem Areal die bestmöglichen Chancen für die Entfaltung des Ökotourismus. Nicht unbegründet: Die Gegend gehört mit ihren einzigartigen Merkmalen und Ressourcen

Verantwortungsbewusste Gäste aus dem In- und Ausland sind hier gern gesehen. Aber nur dann, wenn sie die einfachste Regel des Ökotourismus achten: Sei Dir immer dessen bewusst, was du tust und schade niemals der Natur. Die Bewohner dieses wunderschönen Stücks Erde lieben ihre Heimat und achten darauf, dass ihre Natur keinen Schaden nimmt, während der Ökotourismus wächst.

Der Ökotourismus an der türkischen Ost-Schwarzmeerküste hat durch die Umstellung von der konventionellen Landwirtschaft auf die ökologische Landwirtschaft in der gesamten Region enorm an Bedeutung gewonnen. Dieses von Çaykur gestartete Projekt sieht vor, den Teeanbau – welcher die wichtigste Einnahmequelle der Schwarzmeerregion ist – in den kommenden Jahren vollständig auf die biologische Produktion umzustellen. Dieses sichert nicht nur die wirtschaftliche Zukunft der Menschen vor Ort, sondern verleiht dem ganzen Gebiet einen völlig neuen, viel höheren Wert. Der ökologische Teeanbau hat auch einen Dominoeffekt zur Folge. Nicht nur der Tee, sondern auch die anderen Agrarprodukte vor Ort profitieren von der landwirtschaftlichen Erzeugung ohne Chemie.

Foto: forcella (2)

Auf „grüne Tour“ gehen

Die Bevölkerung an der Schwarzmeerküste hat den Ökotourismus sehr schnell lieben gelernt. Denn nicht nur in der Türkei, sondern in vielen Teilen der Welt gehen wertvolle Naturschätze verloren. Wenn überhaupt Tourismus, dann kommt für sie nur der Ökotourismus in Frage. Die Menschen hier wissen, wie wichtig die historischen Überreste der früheren Kulturen sind, die sich auf die gesamte Schwarzmeerküste verteilen. Sie schätzen ihre heutige Alm-Kultur, mit dem traditionellen Hochland-Tiefland Umzug im Sommer. Und sie pflegen diese. Sie wissen, wie wichtig die Wälder und Seen sind und lieben ihre Bäche und ihre saubere, heilende Luft in den Bergen. Und vielen Bewohnern der Region ist klar: Diesen wunderbaren Ort auf Erden würden viele Menschen aus aller Welt gerne sehen wollen. Der Ökotourismus an der gesamten Schwarzmeerküste und vor allem im östlichen Teil hat daher große Zukunftschancen.

Für einige Insider ist das Areal mittlerweile nicht mehr gänzlich unbekannt. Insbesondere haben sich die Naturschönheiten wie das Firtina Tal, die Ayder Alm und die Kaçkar Berge, allesamt nahe der Provinz Rize, sowie der Uzungöl-Gürtel und das Altındere Tal bei der Provinz Trabzon in den vergangenen Jahren zu den Lieblingsorten der Ökotouristen entwickelt.

Der Ökotourismus wird auch vom türkischen Ministerium für Tourismus tatkräftig unterstützt. Im Rahmen eines Projektes zur Entwicklung und Verbreitung des Ökotourismus werden den sogenannten „grünen Touren“ in der Region an der Schwarzmeerküste finanziell unter die Arme gegriffen. Auch für weitere Arten vom Tourismus wie Thermalbad-Tourismus, Wintertourismus, Trekking, Rafting, Sportangeln, Jagd, Bergwanderung, Pflanzenkunde, Wildtierbeobachtung, Klimatherapie zur Heilungsbeschleunigung oder Kulturreisen ist die Region hervorragend geeignet.

Was aber erwartet den Gast, wenn er in der Region der Schwarzmeerküste an einer der „grünen Touren“ teilnimmt? Die Angebote sind so vielfältig wie faszinierend: Bergsteigen, Möglichkeit für dokumentarische Filmaufnahmen, Schulungen zum Bergsport, Naturfotografie und Naturerkundungen (Wildnis-Beobachtung), Vogel-Beobachtung, Camping, Berglanglauf, Paragliding, Bergbiken, Camps für den bewussten Umweltschutz, Besichtigung der historischen Orte, Besuch der Thermalbäder. Also, nichts wie hin – die Schwarzmeerregion freut sich auf Sie!

Tipp 1: Rafting im Firtina Tal

Das östlichste Ende der Schwarzmeerküste ist ökologisch gesehen mit Abstand das vielfältigste Naturareal der Türkei. Darum sind viele Orte der nordöstlichsten Ecke des Landes Bilderbuchtauglich und übertrumpfen sich gegenseitig in der Schönheit ihrer Natur. Der Sage nach soll sich hier einer der schönsten Punkte der Welt befinden.



Bei Touristen sehr beliebt: **Rafting** im Firtina Bach

An der Ost-Schwarzmeerküste kommt jeder Ökotourist auf seine Kosten. Denn während man in den sagenumwobenen

Bergen in Richtung Firtina Tal wandert, kann man jeder Zeit von einer mystisch wirkenden tiefen Schlucht oder einem laut und eilig fließenden Bach überrascht werden. Auch der Nebel passt dem Firtina Tal sehr gut. „Das Tal zeigt seine bezauberndsten Seiten, bei Nebel besonders gerne“, sagt man hier. Insbesondere diejenigen, die sich entlang dem Firtina Bach ihre Unterkunft gebucht haben, werden unvergessliche Momente mit nach Hause nehmen.

Der Firtina Bach entspringt in den Kaçkar Bergen, die auf der höchsten Stelle 3.932 Meter erreichen. Dort beginnt die sagenhaft schöne Reise vom Firtina Bach und geht durch die Täler Çad sowie Ayder bis er in der kleinen Kreisstadt Ardeşen im Schwarzmeer mündet.

Ein gemütlich plätscherndes Gewässer ist der Firtina Bach nicht. Weil das Flüsschen wild und immer gut für eine Überraschung ist, ist er Liebling vieler Rafting-Freunde. Wer sich einmal auf einen Rafting-Trip auf dem Firtina Bach einlässt, wird diese Kanufahrt unter den hübschen Brücken hindurch und entlang der grünen Teeberge lange nicht vergessen.

Tipp 2: Tee trinken auf der Ayder Alm

Ohne Zweifel hat die Umgebung um die Ayder Alm Chancen zu einem der wichtigsten touristischen Orte der Türkei zu werden. Noch ist aber ein großer Teil der Region weitgehend von Urlaubern unentdeckt.

Die Ayder Alm wird an vielen Stellen von dem wilden Firtina Bach – zum Teil sogar beidseitig – begleitet. Also ein Grund mehr, die Gegend zu erkunden.

Die immer wieder vom Nebel versteckten Wälder um das Tal Firtina verdienen das Adjektiv „atemberaubend“ uneingeschränkt. Ein Abstecher in diesen kleinen Wäldern ist daher für jeden Ökotouristen ein Muss. Auf dem Weg zur Ayder Alm wird man hin und wieder von Wasserfällen überrascht. Wenn man die Ayder Alm erreicht, weiß man sofort, warum man sich auf den Weg dorthin gemacht hat. Mit ihren bezaubernden Aussichten an jeder Ecke ist die Ayder Alm ein Stück Paradies auf Erden.

Ein weiterer Ort, den man auf der Reise durch die Ayder Alm unbedingt sehen muss, ist die Festung Zil. Wie aus einem Märchen zeigt sich die Festung auf 750 Meter Höhe von ihrer erhabensten Seite. Auf der „Muss-Gesehen-Werden-Liste“ der Ayder Wanderer stehen auch die Thermalbäder, die jedem Gesundheit spenden. Nicht zu vergessen: die wunderhübschen Dorfhäuser. Die Bewohner der Region an der Schwarzmeerküste sind sehr gastfreundlich. Eine spontane Einladung zur Übernachtung in einem Dorfhaus sollte darum niemanden überraschen.

Unweit von der Ayder Alm befindet sich eine weitere Schönheit namens Çamlıhemşin Alm. Wer zur Çamlıhemşin Alm kommt, sollte unbedingt die Festivals in den Sommer-Monaten besuchen.

Tipp 3: Forellen essen in Uzungöl

Uzungöl befindet sich rund 1.090 Meter über dem Meeresspiegel. Die steilen Hänge und dichten Wälder um ihn bestimmen seine charakteristischen Eigenschaften.



Umgeben von atemberaubender
Landschaft: **Uzungöl** –
der lange See

Die an den Berghängen gebauten imposanten Häuser lassen die Besucher der Gegend nicht aus dem Staunen kommen: „Wie hat man dort das Haus gebaut? Das Haus klebt ja regelrecht am Berg!“, sind oft zu hörende Kommentare. Die Versorgung der Bewohner der wunderschönen Massiv-Holz Häuser ist mit vielen kleinen Seilbahnen gesichert. Auch kleine Hotels finden in den vergangenen Jahren Einzug in das Gebiet, kulinarisch ergänzt durch Forellen-Restaurants, die die in den Bächen der Region gefangenen Fische als Spezialität servieren.

Wer nach Uzungöl kommt, sollte sich außerdem auf den Weg in Richtung der Almen Şekersu, Demirkapı und Yaylaönü begeben. Viele Wildtiere fühlen sich hier wohl, vor allem Bären und Wölfe, Wildziegen und Füchse und kaukasische Berghähne.

Kurz gesagt leben auf dem nordöstlichsten Territorium der Türkei Mensch und Tier friedlich beisammen. Jeder hat sein Revier und beide haben Achtung vor einander. So ist es und so soll es sein. Ganz im Sinne vom großen indianischen Anführer Seattle ...

Foto: Dregesse (1), fenale (1)

Im Sommer locken besonders die
Festivals auf die **Ayder Alm**