

## **Türkiyes beliebtestes Getränk: das unvergessliche Erlebnis der Tee-Ernte**

**Frankfurt, der 05.08.2024 – Wo immer man sich in Türkiye aufhält, ist wahrscheinlich eine Tasse türkischer Tee vorzufinden. In der türkischen Kultur ist Tee vom Frühstück bis zum Abendessen ein fester Bestandteil des Alltags. Doch Türkiye ist nicht nur ein riesiger Teekonsument, sondern mit einer Jahresproduktion von 1,5 Millionen Tonnen auch ein weltweites Teekraftwerk. Tee ist ein so wichtiger und tief verwurzelter kultureller Bestandteil, dass er im Jahr 2022 auf gemeinsamen Antrag von Türkiye und Aserbaidshan in die Repräsentative Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit der UNESCO aufgenommen wurde.**

Tee gehört zu den geografisch gekennzeichneten Produkten von Türkiye und wird dreimal im Jahr geerntet: von Mai bis Juni, von Juli bis August und von September bis Oktober. Er ist wesentlicher Bestandteil der Kultur in den östlichen Schwarzmeerprovinzen: Heute werden 70 % des türkischen Tees in der Provinz Rize produziert, gefolgt von den östlichen Schwarzmeerprovinzen Artvin, Trabzon und Ordu sowie bestimmten Gebieten in Giresun. Der Tee aus Rize, der in der Region manchmal als „grünes Gold“ bezeichnet wird, ist auch als „der natürlichste Tee“ der Welt bekannt. In der Region kann Schnee auf die wachsenden Teeblätter fallen, was ihnen einen einzigartigen Charakter verleiht. Der Tee hat ein überragendes Aroma und einen hervorragenden Geschmack, der seine leuchtend rote Farbe ergänzt.

Besucher, die nach Rize reisen, um die Natur auf den Hochebenen des östlichen Schwarzen Meeres zu erleben, können die Teeernte auf den Plantagen beobachten oder aktiv begleiten. Eine beliebte Aktivität ist die Teilnahme an der Ernte mit einer Teeschere, gefolgt von einem Fotoshooting in traditioneller Kleidung. Auf dem Weg nach Rize kann man eine Tasse Rize-Tee mit einem Simit nach Rize-Art trinken, einem weiteren geografischen Produkt aus Rize; vor der Abreise empfiehlt es sich, Tee für sich selbst, Freunde und Familie zu kaufen.

Die Türken nehmen den Tee ernst, was sich in der sorgfältigen Zubereitung des Getränks zeigt. Traditionell wird er in zwei übereinander gestapelten Teekannen aus Kupfer, Messing oder anderen Metallen aufgebrüht. In der unteren Teekanne wird Wasser gekocht, das dann zusammen mit den Teeblättern in die obere Teekanne gegeben wird. Die untere Kanne wird mit kochendem Wasser gefüllt, während der Tee in der oberen Kanne langsam aufbrüht. Der Aufgusstee wird in der Regel in kleinen, tulpenförmigen Glastassen serviert. Der starke Tee aus der oberen Teekanne wird zuerst aufgegossen, während das kochende Wasser aus der unteren Teekanne dazu dient, den Tee nach Belieben zu verdünnen. Zucker wird in der Regel zusammen mit den Teegläsern gereicht, die aufgrund ihrer Form und ihres Materials die Wärme des Tees speichert und seine Farbe zum Vorschein bringen.

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt  
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: [tuerkiye@bz-comm.de](mailto:tuerkiye@bz-comm.de)

Download der Bilder: <https://docs.tga.gov.tr/pv5y6cyd>

### Über Türkiye:

Türkiye, ein einzigartiges Reiseziel, liegt an vier Meeren und verbindet mit dem Bosphorus die Kontinente Asien und Europa. Das Land, das seit jeher ein Knotenpunkt kultureller Interaktion und Heimat unterschiedlicher Klimazonen ist, inspiriert die Besucher heute mit seiner Geschichte, Natur und Gastronomie, die die Vielfalt der Zivilisationen seit Jahrhunderten widerspiegelt. Mit dem Kulturreichtum hat Türkiye ein ausgeprägtes Verständnis für Kunst & Mode als Symbiose von Tradition und Moderne. Auch das äußerst dynamische Einkaufs- & Unterhaltungsleben zieht Besucher aus aller Welt an.

Mehr Informationen über Türkiye sind unter <https://www.goturkiye.com/> abrufbar.

### Links:

GoTürkiye: [www.goturkiye.com](http://www.goturkiye.com)

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCtxMrki2fnCPG3GOX4kyINg>

X: [@GoTürkiye](https://twitter.com/GoTürkiye)

Facebook: <https://de-de.facebook.com/tuerkeifasziniert/>

Instagram: <https://www.instagram.com/goturkiye>