

Çay (= Tee) ist ein wichtiger Bestandteil der türkischen Kultur und trotz der langen Geschichte des Kaffeeverbrauchs des Landes das am häufigsten konsumierte Heißgetränk.

Çay Türk kültürünün önemli bir parçasıdır ve ülkenin uzun kahve tüketimi geçmişine rağmen en çok tüketilen sıcak içecektir.

Den Gästen Tee anzubieten, ist Teil der türkischen Gastfreundschaft.

Misafirlere çay ikram etmek Türk misafirperverliğinin bir parçasıdır.

Tee wird am häufigsten in Haushalten, Geschäften und vor allem im Teehaus, einem sozialen Treffpunkt der Männer, getrunken.

Çay en çok evlerde, dükkanlarda ve özellikle erkeklerin sosyal bir buluşma yeri olan çayevinde (kahvehanede) içilir.

Als Ursprung für die Herkunft ist natürlich China zu nennen.

Menşenin kökeni elbette Çin'dir.

Die Chinapflanze *Camellia Sinensis* ist der Ursprung des Schwarztees.

Çin bitkisi *Camellia Sinensis*, siyah çayın kökenidir.

Die Osmanen versuchten 1888 zuerst in Bursa die Teesamen zum Sprießen zu bekommen. 1888'de Osmanlılar çay tohumlarını Bursa'da filizlendirmeye çalıştılar.

Das Klima dort war allerdings ungeeignet.

Ancak oradaki iklim uygun değildi.

Einige Nachforschungen und Versuche später hat man die Schwarzmeerküste als Anbaugebiet gewählt.

Bazı araştırmalar ve denemeler sonrasında yetiştirme alanı olarak Karadeniz kıyısı seçilmiştir.

Dort fällt mehr Regen als in den anderen Regionen Anatoliens und das Klima ist milder.

Orada Anadolu'nun diğer bölgelerine göre daha fazla yağış vardır ve iklim daha ılımandır.

So kam es, dass ab 1935 der erste erfolgreiche Tee-Anbau in Rize begann.

Böylece 1935'ten itibaren Rize'de ilk başarılı çay ekimi başladı.

Tee wurde erst am Anfang des 20. Jahrhunderts das am häufigsten konsumierte Getränk in der Türkei.

Çay, hemen 20. yüzyılın başlarından itibaren Türkiye'de en çok tüketilen içecek haline geldi.

Er wurde anfangs als Alternative zu Kaffee betrachtet, der nach dem Ersten Weltkrieg teuer und manchmal nicht zu bekommen war.

İlk başlarda pahalı olan ve bazen I. Dünya Savaşı'ndan sonra bulunamayan kahveye bir alternatif olarak görülüyordu.

Nach dem Verlust der Kaffeeanbaugebiete in Jemen infolge des Zerfalls des Osmanischen Reiches wurde Kaffee ein teurer Importartikel.

Osmanlı İmparatorluğu'nun çöküşü sonucu Yemen'de kahve yetiştirilen alanların kaybedilmesinin ardından kahve pahalı bir ithalat kalemi haline geldi.

Auf Initiative des Gründers der Republik, Mustafa Kemal Atatürk, wandten sich die Türken mehr dem Tee zu, der leichter und nachhaltiger aus inländischen Quellen zu beziehen war.

Cumhuriyetin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk'ün girişimiyle Türkler daha çok yerli kaynaklardan elde edilmesi ve daha kolay ve sürdürülebilir olan çaya yöneldiler.

Heute gehört die Türkei mit 270.000 Tonnen zu den 5 größten Tee produzierenden Ländern.

Bugün Türkiye, 270.000 ton ile en büyük çay üreten 5 ülkeden biridir.

Die Türkei zählte mit einem durchschnittlichen Verbrauch von rund 3,5 kg Tee pro Kopf im Jahr 2016 zu den größten Teekonsumenten der Welt.

Türkiye, 2016 yılında kişi başına ortalama 3,5 kg çay tüketimi ile dünyanın en büyük çay tüketicilerinden biri olmuştur.

Türkischer Tee wird in der Regel unter Verwendung von zwei übereinander gestapelten Kannen, genannt Çaydanlık, vorbereitet, der speziell für die Teezubereitung entwickelt wurde.

Türk çayı genellikle çay yapımı için özel olarak tasarlanmış Çaydanlık adı verilen üst üste dizilmiş iki demlik kullanılarak hazırlanır.

Wasser wird in dem größeren unteren Kessel zum Kochen gebracht und oben die kleinere obere Kanne mit mehreren Löffeln Teeblättern gefüllt; dann wird ein kleinerer Teil des Wassers verwendet, um den Tee aufzugießen (infundieren) und ziehen zu lassen, um einen sehr starken Tee zu erhalten.

Daha büyük olan alt kazanda su kaynatılır ve daha küçük olan üst tencereye birkaç kaşık çay yaprağı doldurulur; daha sonra suyun daha küçük bir kısmı çayı güçlü (koyu) bir çay yapmak ve demlemek için kullanılır.

Wenn der Tee serviert wird, wird das übrige Wasser benutzt, um den Tee auf einer individuellen Basis zu verdünnen, so dass jeder Teetrinker zwischen koyu (= stark, wörtlich: dunkel) oder açık (= schwach, wörtlich hell) wählen kann.

Çay servis edildiğinde, kalan su çayı tek tek seyreltmek(açmak) için kullanılır, böylece her çay içicisinin koyu veya açık arasında seçim yapmasına izin verir.

Türkischer Tee wird traditionell in kleinen tulpenförmigen Gläsern angeboten, die man normalerweise am Rand festhält, um die Fingerspitzen vor der Hitze zu schützen, da der Tee kochend heiß serviert wird.

Türk çayı geleneksel olarak küçük lale biçimli bardaklarda servis edilir; bu bardaklar, çay sıcak olarak servis edildiğinden parmak uçlarınızı ısıdan korumak için genellikle kenardan tutulur.

<https://www.youtube.com/c/HacıAhmetAltiner>

<https://t.me/+Uu2gMkEz7nyU3YwH>