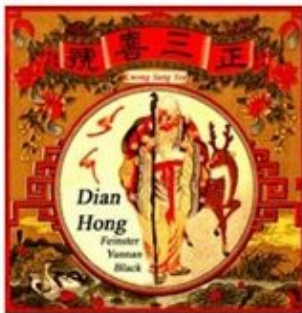
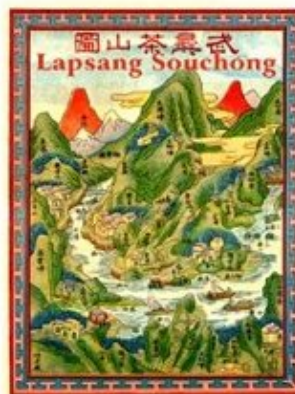
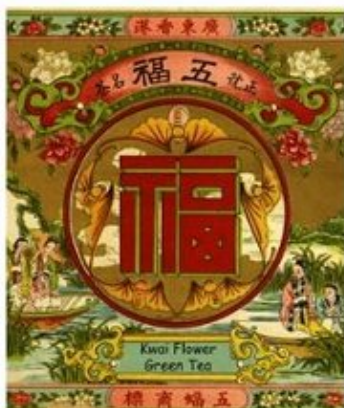




*CHA KING  
DAS TEEBUCH*



Von Jürgen Käsmann



# Inhalt

<b>1. Teekultur</b> .....	<b>1</b>
<b>2. Warenkunde, Anbau, Produktion</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Zubereitung</b> .....	<b>7</b>
<b>4. Wissenswertes Über Tee</b> .....	<b>12</b>
4.1. Geographie.....	12
4.2. Geschichte.....	13
4.3. Die Teepflanze.....	15
4.4. Teezeremonien.....	18
4.5. Wirtschaft.....	19
<b>5. Einige Teesorten</b> .....	<b>22</b>
5.1. Assam.....	22
5.2. Ceylon.....	22
5.3. Chinesischer Weißer Tee.....	22
5.4. Darjeeling.....	22
5.5. Earl Grey.....	23
5.6. Keemun.....	23
5.7. Oolong.....	23
5.8. Sencha.....	23
5.9. Yunnan.....	23
<b>6. China</b> .....	<b>25</b>
6.1. Die Chinesische Teekultur.....	25
6.1.1. Die Teekultur.....	25
6.1.2. GONG FU CHA.....	28
6.2. Chronolog.....	30
6.3. Historische Entwicklung.....	30
6.4. Hongkong.....	32
6.5. Anbauggebiete.....	34
6.6. Klassifizierung Chinesischer Tees.....	36
6.6.1. Klassen.....	36
6.6.2. Grüntee.....	37
6.6.2.1. Zhejiang - Heimat Des Gunpowder.....	40
6.6.3. Oolongtees und Weißtees.....	41
6.6.4. Pu Errh-Tee.....	42
6.6.5. Schwarztee.....	45
6.7. Die Geheimen Kaiserlichen Gärten.....	45
6.7.1. Die Teegärten.....	45
6.7.2. Anhui.....	46
6.7.3. Fujian.....	48
6.7.4. Kanton.....	53
6.7.5. Kwangsu.....	53
6.7.6. Sichuan.....	54
6.7.7. Wong Shan.....	55
6.7.8. Wu Yi Shan.....	56
6.7.9. Yunnan.....	59
6.7.10. Zhejiang.....	61
6.8. Weitere Raritäten.....	63

# Inhalt

<b>7. Taiwan</b> .....	<b>64</b>
<u>7.1. Die Taiwanesische Teekultur</u> .....	64
7.1.1. Die Teekultur.....	64
7.1.2. GONG FU CHA.....	65
7.1.3. Yingko-Keramiken.....	65
7.2. Geschichte.....	66
7.3. Teekunde.....	67
7.3.1. Anbau Und Verarbeitung.....	67
7.3.2. Zubereitung.....	69
7.4. Klassifizierung Taiwanesischer Tees.....	70
7.4.1. Klassen.....	70
7.4.2. Sorten.....	70
7.4.2.1. Tung Ding.....	72
<b>8. Japan</b> .....	<b>74</b>
<u>8.1. Die Japanische Teekultur</u> .....	74
8.1.1. Die Teekultur.....	74
8.1.2. CHANOYU.....	75
8.2. Geschichte.....	77
8.3. Teekunde.....	77
8.3.1. Anbau Und Verarbeitung.....	77
8.3.2. Zubereitung.....	78
8.3.3. Medizinische Wirkungen.....	79
8.4. Klassifizierung Japanischer Tees.....	80
8.4.1. Klassen.....	80
8.4.2. Sorten.....	80
<b>9. Indien</b> .....	<b>87</b>
9.1. Teekultur.....	87
9.2. Geschichte.....	87
9.3. Landeskunde.....	89
9.3.1. Geographie.....	89
9.3.2. Klima.....	89
9.3.3. Reisen.....	90
9.4. Teekunde.....	91
9.4.1. Anbau Und Verarbeitung.....	91
9.4.2. Zubereitung.....	97
9.4.3. Erntezeiten Und Pflückgrade.....	98
9.5. Rezepte.....	99
<b>10. Sri Lanka (Ceylon)</b> .....	<b>101</b>
10.1. Ceylontee.....	101
10.2. Geschichte.....	101
10.3. Landeskunde.....	103
10.3.1. Geographie.....	103
10.3.2. Klima.....	103
10.3.3. Reisen.....	103
10.4. Teekunde.....	104
10.4.1. Anbau Und Verarbeitung.....	104
10.4.2. Zubereitung.....	107
10.4.3. Besonderheiten.....	107
10.5. Rezepte.....	108

# Inhalt

<b>11. Nepal</b> .....	<b>110</b>
<u>11.1. Geschichte</u> .....	110
<u>11.2. Teekunde</u> .....	111
<u>11.2.1. Anbau Und Verarbeitung</u> .....	111
<u>11.2.2. Zubereitung</u> .....	112
<u>11.2.3. Ayurveda</u> .....	112
<b>12. Kenia</b> .....	<b>115</b>
<u>12.1. Geschichte</u> .....	115
<u>12.2. Landeskunde</u> .....	115
<u>12.2.1. Geographie</u> .....	115
<u>12.2.2. Klima</u> .....	115
<u>12.3. Teekunde</u> .....	116
<u>12.3.1. Anbau Und Verarbeitung</u> .....	116
<b>13. Sonstige Anbauländer</b> .....	<b>118</b>
<u>13.1. Indonesien, Malaysia</u> .....	118
<u>13.2. Korea</u> .....	120
<u>13.3. Mauritius</u> .....	121
<u>13.4. Vietnam, Thailand, Burma</u> .....	123
<b>14. Tea Taster</b> .....	<b>126</b>
<u>14.1. Der Beruf</u> .....	126
<u>14.2. Geschmack</u> .....	126
<u>14.3. Step By Step</u> .....	128
<u>14.4. Ausbildung</u> .....	128
<b>15. Sternzeichen Und Tee</b> .....	<b>130</b>
<u>15.1. Sternzeichen</u> .....	130
<u>15.2. Widder</u> .....	130
<u>15.3. Stier</u> .....	130
<u>15.4. Zwillinge</u> .....	131
<u>15.5. Krebs</u> .....	131
<u>15.6. Löwe</u> .....	131
<u>15.7. Jungfrau</u> .....	132
<u>15.8. Waage</u> .....	132
<u>15.9. Skorpion</u> .....	132
<u>15.10. Schütze</u> .....	132
<u>15.11. Steinbock</u> .....	133
<u>15.12. Wassermann</u> .....	133
<u>15.13. Fische</u> .....	133
<b>16. Wellness</b> .....	<b>134</b>
<u>16.1. Tee Ist Kult(ur)</u> .....	134
<u>16.2. Tee Und Gesundheit</u> .....	134
<u>16.3. Tee Ist Wohlbefinden</u> .....	134
<b>17. Tee In Der Kritik</b> .....	<b>136</b>
<u>17.1. Tee Und Pestizide</u> .....	136
<u>17.2. Rückstände Beim Tee</u> .....	138

# Inhalt

<b><u>18. Fragen Und Antworten</u></b> .....	<b>141</b>
<u>18.1. Index</u> .....	141
<u>18.2. Fragen/Antworten</u> .....	141
<u>Copyright (c) 2005 Jürgen Käsmann</u> .....	146

# 1. Teekultur

## Zur Kultivierung und Teeverarbeitung

Tee wird heute in fast allen Kontinenten (Ausnahme: Antarktis) angebaut. Von einer Kultivierung im Sinne eines wirtschaftlich sinnvollen Produzierens kann man seit ungefähr 1800 Jahren sprechen. Davor wurde Tee von wildwachsenden Sträuchern gepflückt. Die ersten Teegärten wurden in chinesischen Klöstern angelegt. Schon bald wurde der Kaiserhof aufmerksam auf dieses interessante Getränk und ließ den Teeanbau im ganzen Reich der Mitte forciert vorantreiben. Allerdings blieb Tee lange Zeit ein elitäres Getränk der Oberschicht. Vielen einfachen Leuten war es direkt verboten, diese kostbaren Blätter zu nutzen. Erst mit der zunehmenden Urbanisierung Chinas und dem Aufkommen einer zahlungskräftigen Mittelschicht konnte Tee auch für viele einfache Menschen zu einem erschwinglichen Genuß werden. In den Kolonien der Briten, Niederländer und Franzosen (i.e. Indien, Indonesien, Indochina, Ostafrika.) war der Tee ein als Monokultur gezogener typisches Kolonialwaren-Produkt, nur für die in den Mutterländern ansässigen Begüterten bestimmt. Die einheimische Bevölkerung partizipierte nur bedingt von dem Teeanbau, erst durch die Nationalisierung der großen Plantagen konnte Tee auch für die Menschen in den Erzeugerländern zum alltäglichen Getränk werden.

## Tee ist Kultur

In vielen Gebieten der Erde ist Tee nicht einfach nur ein Getränk, sondern eine Weltanschauung und fest in die jeweilige Kultur eingebunden. Im Laufe der Zeit haben sich hier ganz bestimmte Regeln für den Umgang mit dem Naturprodukt etabliert.

Bis ins kleinste Detail ausgefeilt ist beispielsweise die japanische Teezeremonie, abgeleitet vom Zen-Buddhismus. Für diese kunstvolle Form des Teekonsums zu besonderen Anlässen werden spezielles Zubehör und ein grüner Pulvertée, Matcha, verwendet, der mit einem Teebesen in der Trinkschale dickflüssig geschlagen wird. Jeder Handgriff der Teezeremonie ist genau vorgegeben.

Ein anderes Beispiel ist der traditionelle Fünf-Uhr-Tee der Engländer. Dabei wird der Tee stark zubereitet und mit frischer Milch serviert. Und zwar nach dem "m.i.f." (milk in first)-Prinzip. Dann wird der aufgebrühte Tee zugegossen und je nach Bedarf gesüßt. Schon im vorigen Jahrhundert avancierte dieser "Afternoon Tea" zu einem gesellschaftlichen Ereignis, zu dem in der Oberschicht elegante Kleidung, kostbares Teegeschirr und ausgewählte Speisen wie Gebäck und Kuchen gehörten.

Doch auch in Deutschland gibt es eine Region, in der das Trinken von Tee seit mehr als 300 Jahren als unverzichtbarer Bestandteil des Tagesprogramms zu einem Ritual geworden ist: Bis zu fünfmal täglich genehmigt sich ein echter Ostfrieser seine drei "Koppkes" - zum Frühstück, zum "Elf-Ührtje", nach dem Mittagessen, zur Teezeit zwischen drei und fünf und als Einleitung des Feierabends. Der von der Bevölkerung als Grundnahrungsmittel angesehene Ostfriesentee besteht aus einer Mischung von überwiegend nordostindischen Assam-Tees. In die Tasse kommt zunächst ein dickes Stück Kandis - Kluntje genannt - dann wird der Tee eingeschenkt und ein wenig "Rohm" (ungeschlagene Sahne) beigegeben - Umrühren ist verpönt. So genießt der Ostfriesentee-Trinker als erstes den Tee mit dem "Wulkje" (Sahnewölkchen), dann den herben Teegeschmack und schließlich den gesüßten Tee vom Boden der Tasse. Ostfriesische Teezeremonien bietet zum Beispiel das Ostfriesische Teemuseum in Norden an.

## 2. Warenkunde, Anbau, Produktion

### Warenkunde

Die Stammpflanzen des Tees: *Thea sinensis* und *Thea assamica*.

Die Stammpflanzen der Tees sind die Teesträucher *Camellia sinensis* und *Camellia assamica*.

Die *Thea assamica* ist ein echtes Tropengewächs, das viel Wärme braucht. Der Strauch kann 12 bis 15 Meter hoch werden, wenn man ihn nicht regelmäßig zurückschneidet, und die Blätter sind zehn bis zwölf Zentimeter lang.

Die Varietät *sinensis* dagegen ist widerstandsfähiger, verträgt Frost, wird unbeschnitten vier bis sechs Meter hoch und hat fünf bis acht Zentimeter lange Blätter.

Heute ist die Assam-Hybride, eine Kreuzung der beiden Tee-Urpflanzen, Grundlage für die meisten Teekulturen der Welt.

Zur Herstellung von grünem Tee eignen sich die kleineren Blätter der *Camellia sinensis* besser als die der *assamica*, denn sie ergeben einen mildereren, weniger herben Tee.

Generell wird Tee auf hüfthoher Buschgröße gehalten. Dabei muß die Pflanze regelmäßig gestutzt werden, um den Busch in der vegetativen Phase zu erhalten und ein Blühen bzw. Fruchten zu verhindern.

Der Teestrauch/Teebaum kann sehr alt werden - wenn er nicht vorher vom Menschen aufgrund zu starker Verholzung aus den Plantagen entfernt wird, bleiben die Pflanzen über Jahrzehnte hinweg in Bewirtschaftung. Viele Darjeeling-Gärten haben noch große Bereiche der ursprünglichen Bepflanzung aus der Anfangszeit des Teeanbaus. Auch in Ceylon (Sri Lanka) und auf Java (Indonesien) sind Teeplantagen mit der ursprünglichen Bepflanzung anzutreffen. Vor allem für Schwarztee-Kulturen sind ältere Pflanzen mit einem hohen Verholzungsanteil noch akzeptabel. Feinere Grüntee-Kulturen oder etwa die sensiblen Oolongkulturen auf Taiwan bevorzugen junge Pflanzen, die nur wenige Jahre stehen bleiben. Bereits nach 5 Jahren werden in den Hochlandregionen Taiwans die Pflanzen gerodet und neue Setzlinge gepflanzt. Vom kleinen Setzling bis zum pflückfähigen Strauch vergehen 3 Jahre.

Zur Biochemie der Tee-pflanze:

Die Blätter der Tee-pflanze - der für die eigentliche Teegewinnung wichtigste Teil der Pflanze - enthalten über 450 organische und 15 anorganische Verbindungen. Ein Großteil dieser Verbindungen ist wasserlöslich bzw. wird durch Wärmeeinwirkung freigesetzt. Die für den Teegenuß wesentlichsten Bestandteile des Teeblatts sind eine Vielzahl hochkondensierter Polyphenole (ringförmig strukturierte Makromoleküle aus Kohlenwasserstoff, trivial auch als Gerbstoffe bezeichnet), deren Mengenanteil entscheidend für die Qualität und Wirkungsweise des Tees ist.

Zu einigen erstaunlichen Wirkstoffen im Tee:

Durch die verstärkte Aufmerksamkeit, die dem Tee im vergangenen Jahrzehnt zuteil wurde, konnten die Forschungen zum Thema Tee auch intensiviert werden. Dabei kamen einige interessante Aspekte zum Vorschein, die man bisher immer ins Reich der Legenden verbannt hatte. Im Juni 1997 meldeten alle Nachrichtenagenturen ein aufsehenerregendes Forschungsergebnis, was durch verschiedene Tests als relevant verifiziert wurde: Grüntee wirkt vorbeugend gegen Krebs. Dieser vorbeugende Effekt basiert auf dem Vorhandensein einer Substanz namens EPIGALLO-KATECHIN-3-GALLAT (kurz: EGCG), die vor allem bei Grüntees nachgewiesen werden konnte. EGCG soll die Ausbildung sogenannter Urokinasen (das sind Enzyme, die das Wachstum von Metastasen begünstigen) verhindern. In einer Tasse Grüntee befinden sich ca. 0,15g dieser Substanz - das ist eine relativ große Menge, die natürlich auch vom menschlichen Organismus aufgenommen wird und so das Krebsrisiko minimieren hilft.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Ein weiterer Effekt der Grüntees beruht auf dem erstaunlichen Vitamingehalt. Normalerweise zersetzen sich die Vitamine bei Wärmeeinfluß. Schon bei einer Erhitzung auf 60°C wird Vitamin C abgebaut. Nicht so beim Tee. Aus bisher noch unerklärlichen Gründen bleibt das Vitamin C im Aufguß erhalten, selbst wenn kochendes Wasser verwendet wird.

Zur Fermentation des Teeblatts:

Die meisten Tees, die in Europa konsumiert werden sind Schwarztees. Hierbei handelt es sich im Gegensatz zum Grüntee um fermentierte Tees. Neben den unfermentierten Grüntees gibt es noch halbfermentierte Oolongtees und leicht anfermentierte Weißtees, einige Teefreaks unterscheiden noch die etwas stärker fermentierten Gelbtees.

Was verbirgt sich hinter diesem im Teehandel oft gebrauchten Fremdwort Fermentation?

Eigentlich versteht man unter Fermentation beim Tee den Prozeß der Gärung des Pflanzensaftes, der nach dem Pflücken ausgelöst wird durch Licht- und Wärmezufuhr. Chemisch gesehen handelt es sich bei der Fermentation um eine Oxydationsreaktion, also eine "Verbrennung" - verbrannt werden vor allem die organischen Bestandteile (Polyphenole) des Teeblatts, gut sichtbar durch die einsetzende Verfärbung des Teeblatts beginnend vom Blattrand und sich langsam bis zum Blattrand vorarbeitend. Die vorher sattgrüne Färbung weicht einem kupferfarbenen Ton, der mit der Zeit immer dunkler wird und letztendlich eine fast violett-braune Färbung annimmt. Dieser Prozeß wird bei der Teeverarbeitung kontrolliert gesteuert und mit viel Sorgfalt überwacht - hängt doch von der Fermentation des Tees die Qualität des späteren Aufguß ab. Bei der Verarbeitung von Oolongtees und Weißtees muß der Teemeister, der die Fermentation überwacht, viel Fingerspitzengefühl besitzen, um den richtigen Zeitpunkt des Abbrechens zu bestimmen. Bricht er die Fermentation zu früh ab, bleibt der Tee flach und geschmacksarm, bricht er zu spät ab, ist das Blatt "verbrannt" und der Tee schmeckt bitter.

### Ganz nach Geschmack

Die zahllosen Geschmacks-Nuancen der Züchtungen aus den beiden Stammpflanzen lassen sich bei den schwarzen Teesorten mit Begriffen wie blumig, zart-lieulich, herb, citrusartig oder vollmundig-malzig nur annähernd beschreiben.

Die Geschmacks- und Duftwelt der unfermentierten grünen Tees sowie der halbfermentierten Oolong-Tees ist ebenso vielfältig. Von blumig-weich über frisch-grün bis herb-rauchig reicht hier das Spektrum.

Der Vergleich von Tee mit Wein- oder Sektsorten kommt nicht von ungefähr. Denn genau wie bei den exquisiten "Rebsäften" werden Aroma und Güte des Tees durch Pflanze, Anbaugebiet, Klima, Bodenbeschaffenheit, Lage, Erntezeit und Verarbeitung bestimmt.

Zum optimalen Wachstum benötigt die Tee-pflanze ausreichend Wasser und viel Sonne; die Plantagen sind oft in Höhenlagen (zum Beispiel auf circa 1.500 bis 2.000 Meter im Darjeeling-Gebiet) angelegt.

Die besten Tees werden stets nach der goldenen Regel "two leaves and a bud" von Hand gepflückt. Die "zwei Blätter mit der Knospe" sind Garanten für ein feines Teegetränk.

Einzel-pflanze, Anbaugebiet und Verarbeitung haben zwar bedeutenden Einfluß auf die Qualität und Vielfalt des Tees. Doch auch die Zubereitungsart läßt noch individuelle Geschmacksgestaltungen zu. Nicht nur, daß man je nach Vorliebe Zucker, Milch oder Kandis in den heißen Tee geben kann: Tee eignet sich auch zum Mischen mit Früchten, Säften, Gewürzen und Spirituosen.



# CHA KING - DAS TEEBUCH

## Die Herstellung der verschiedenen Teesorten

### Herstellung von Grüntee:

Bei der Herstellung von Grüntee unterscheidet man zwei grundlegende Verfahren: die vor allem in Japan und in den südostchinesischen Provinzen Zhejiang und Anhui angewandte Methode des "Steaming Tea" und die in den anderen chinesischen Provinzen vorherrschende Methode des "Panroasting Tea".

Beim "Steaming Tea" (gedämpfter Tee) werden die frisch gepflückten Teeblätter kurz mit heißem Wasserdampf behandelt, manchmal taucht man die Blätter auch kurz in ein siedendes Wasserbad.

Beim "Panroasting Tea" (Pfannengerösteter Tee) wird das frischgepflückte Blattgut auf riesigen Rundblechen kurz erhitzt. Dadurch wird eine Fermentation des Tees unterbunden.

Nach dem "Welken" des Blattguts wird der Tee auf großen Blechen ausgelegt und gerollt. Das gerollte Blattgut kommt nun zum Rösten in eine große Mischtrommel, die mehrere Heizstäbe enthält. Durch ständiges Drehen der Trommel wird das Blattgut in einem Heißluftstrom bei ca. 90°C gehalten und verliert dabei den größten Teil seines Gewichts - Wasser wird den Pflanzenzellen entzogen. Je nach Sorte wird dieser Vorgang des Rollens und daran anschließend das Rösten mehrmals wiederholt.

Wenn das Blattgut seine letztendliche Konsistenz erreicht hat, wird es zum Sortieren gebracht. Bei einfacheren Sorten geschieht das mittels sogenannter Rüttelmaschinen, bei hochwertigen Tees wird per Hand sortiert.

### Herstellung von Oolongtee:

Die Oolongtee-Herstellung gehört mit zu den kompliziertesten und aufwendigsten Verfahren zur Teeherstellung. Oolongtees sind im Vergleich zu Grüntees noch verhältnismäßig neu. Man kennt diese Tees erst seit der Ming-Ära.

Nach dem Pflücken wird das Blattgut für ca. 1 Stunde auf großen Tüchern dem Sonnenlicht ausgesetzt, so daß eine leichte (natürliche) Fermentation (das sogenannte Anwelken) einsetzt. Bei manchen Oolongsorten wird zwecks besserer Anfermentierung das Blattgut in Bambuskörben geschüttelt, so daß die Blattränder aufreißen und der Zellsaft austreten kann. Die Teeblätter beginnen jetzt einen unsagbar süßen Duft zu verströmen und werden auf runden Bambusplatten ins Innere gebracht um, je nach Sorte, noch weiter zu fermentieren bzw. gleich weiterverarbeitet zu werden.

Das angewelkte Blattgut wird in die Heiztrommel gefüllt und für ca. 45 Minuten bei 70°C getrocknet.

Danach wird das heiße Blattgut in saubere Baumwolltücher geschüttet, die zu einem großen handlichen Ballen geschnürt werden und in einer Knet- und Walkmaschine ständig gerollt werden. Dieser Vorgang dauert ca. 20 Minuten.

Das Blattgut wird wieder zurück in die Heiztrommel geschüttet und erneut erhitzt. Je nach Teesorte wird das ganze bis zu 10mal wiederholt.

Am Ende des Verarbeitungsprozesses hat man ein stark und fest gerolltes Blattgut, was noch einem Abschluß-Röstvorgang ausgesetzt wird, um den Tee haltbar zu machen. Bei besseren Oolongs werden nun noch per Hand die Stiele abgeknipst und aussortiert.

### Herstellung von Weißtee:

Ähnlich aufwendig wie die Oolong-Produktion ist die Herstellung von Weißtee. Hierfür werden als Ausgangsmaterial nur die noch ungeöffneten Blattknospen verarbeitet. Man läßt beim Weißtee das Blattmaterial auf großen Trockengestellen lufttrocknen. Eine natürliche leichte Fermentation setzt dabei ein. Der Teemeister muß hierbei sehr vorsichtig zu Werke gehen, um eine entsprechend voranschreitende Fermentation zu unterbinden. Hierzu wird der Tee kurz erhitzt, um danach wieder in warmer Luft weiter zu

## CHA KING - DAS TEEBUCH

trocknen. Mit der Zeit bildet sich ein weißer Flaum am Blatt, hervorgerufen durch den ausgetretenen Zellsaft. Der Tee ist fertig. Der ganze Vorgang dauert ca. 2-3 Tage und erfordert sehr viel Erfahrung um die Teequalität zu erzielen, die man mit dem Namen Weißtee verbindet.

Herstellung von Schwarztee:

Die Schwarztee-Herstellung ist die am weitesten verbreitete Art der Teeproduktion. Man unterscheidet auch beim Schwarztee zwei grundlegende Herstellungsverfahren: zum einen die "Orthodoxe Methode", so wie sie bereits zu Kolonialzeiten von den Briten, Niederländern und Franzosen praktiziert wurde und zum anderen das seit ca. 1975 angewandte CTC-Verfahren (eine Neuentwicklung aus Großbritannien).

Beiden Verfahren gemeinsam ist das für den Schwarztee so typische Aufbrechen der Pflanzenzellstrukturen, welches beim "Orthodoxen Verfahren" mittels Stampfen und Rupfen der Teeblätter in einer speziell dafür konstruierten Maschine, die aus zwei großen Metallplatten besteht, geschieht. Die Metallplatten werden leicht erhitzt und zwischen ihnen wird das Blattgut zerrieben. Das Blattgut bricht auf, so daß der Zellsaft schnell austreten kann und unter Wärmeeinfluß fermentiert.

Je nachdem wie stark die Zerstörung der Blattstrukturen angelegt ist, bekommt man ganzblättrige OP 's (Orange Pekoe), grob zerkleinerte BOP 's (Broken), stärker zerkleinerte Fannings oder letztendlich fast zermahlene Dust (feinste Gradierung von Teeblatt-Teilchen). Der Begriff Dust wird oft fälschlicherweise mit Staub übersetzt. Staub heißt jedoch in der Teefachsprache "Fluff". Die unterschiedlichen Blattgradbezeichnungen haben nichts mit der Qualität des Tees zu tun. Grundsätzlich gilt lediglich: Je kleiner die Gradierung, desto ergiebiger wird der Aufguß. Das macht sich zum Beispiel bei Teebeuteln bemerkbar, die mit Tee in kleinen Blattgraden gefüllt sind. In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, daß entgegen landläufiger Meinung Aufgußbeutel keinesfalls minderwertiger als lose Ware sind. Sie dienen lediglich dazu, dem Convenience-Bedürfnis des Verbrauchers zu entsprechen.

Beim CTC-Verfahren wird dieser Vorgang mechanisiert und von speziellen Maschinen ausgeführt (CTC = Crushing-Tearing-Curling - in deutsch: Zerquetschen-Zerreißen-Kräuseln), so daß die Blattstruktur als solche nicht mehr erkennbar ist, die Teeblätter sind zu einem groben Mus zerkleinert worden, welches im Laufe der weiteren Verarbeitung zu ca. 3-4 mm großen Kügelchen gepreßt wird und so den charakteristischen CTC-Tee ergeben.

Auch beim Schwarztee gilt dasselbe wie beim Grüntee - je sorgfältiger die Verarbeitung, desto besser die Qualität. Die inzwischen zu grün bis rötlichbraunen Blattklumpen mutierten Teeblätter werden nun zum weiteren Fermentieren auf großen Blechen ausgelegt und ca. 3-4 Stunden mit warmer Luft behandelt. In dieser Zeit verfärbt sich das bereits anfermentierte Blattmaterial kupferfarben bis tiefviolett - jetzt spricht man von "Schwarztee".

Das so vollkommen fermentierte Blattgut wird nun zum Rösten gebracht, wo Feuchtigkeit dem Blatt entzogen wird, der ausgetretene Pflanzenzellsaft trocknet und färbt die Blattspitzen golden. Das gesamte Blattgut verliert fast zwei Drittel seines Volumens.

Die gerösteten Blätter werden jetzt noch sortiert und für den Versand in große Kisten gefüllt bzw. neuerdings in Papiersäcke und Kartons.

Aromatisieren von Tees:

Viele Tees werden nach dem Verarbeiten noch mit Fremdzusätzen angereichert, um so weitere geschmackliche Nuancen für den Teetrinker zu offerieren. Beim Aromatisieren von Tees gibt es drei verschiedene Mittel und Wege.

Die wohl älteste und in Fernostasien meist verbreitete Aromatisierung ist das "Beduften" des Tees mit wohlriechenden Blüten (vor allem Jasmin, Rosenknospen, Cassiablüten, Magnolien, Chloranthus-Rispen und Orchideensamen). Hierbei wird der Tee auf feinem Seidenpapier ausgelegt, in einem großen Gestell gestapelt und immer abwechselnd mit einem ebenfalls auf Seidenpapier ausgelegten Blütenteppich schichtweise

übereinander gepackt. Nach 2-3 Tagen haben die stark duftenden Blüten den Tee "beduftet" (es entsteht der sogenannte Scented Tea ). Abschließend werden oftmals die zum Beduften verwandten Blüten getrocknet und als optische Zugabe dem Tee untergemischt. Für den Geschmack spielen sie allerdings keine Rolle mehr, haben sie doch ihre Essenz bereits abgegeben.

Dank der modernen Extraktionsmethoden in der Parfümindustrie war es seit den Jahren der klassischen Gründerzeit (1870-1890) auch möglich, von verschiedenen wohlriechenden Früchten die Ätherischen Öle zu gewinnen und diese für die Teeveredlung einzusetzen. Die wohl bekannteste Aromatisierung nach dieser Methode ist der populäre Earl Grey. Hier wird das durch Kaltpressung von Schalen der Bergamottefrucht extrahierte Öl durch feine Zerstäuber auf das bereits abgeröstete Teeblatt aufgebracht und verleiht so dem Tee seinen unverwechselbaren Geschmack. Im Laufe der Zeit sind so neben den Ölen der Zitrusfrüchte, die man recht einfach durch Kaltpressung gewinnen kann, auch andere Ätherische Öle gewonnen worden, die einen wahrhaften Boom der Teebranche nach sich zogen.

Aus Indien stammt die dritte Methode zur Tee-Aromatisierung. Der in Indien populäre Masala-Tschai diente hierbei als Prototyp für die mit Gewürzen (z.B. Vanille, Zimt, Ingwer, Kardamom) angereicherten Tees, die vor allem in der Weihnachtszeit als Adventsmischungen den Markt bereichern. Dem bereits fertig abgerösteten Tee werden hierbei stark zerkleinerte, bereits getrocknete Gewürze beigemischt und untergemischt. Nach ca. 3-4 Tagen hat der Tee den Geschmack des Gewürzes aufgenommen.

Blending (Mischen) von Tees:

Um den Teetrinkern weltweit gleichbleibende Qualitätsstandards anbieten zu können, werden verschiedene Teesorten zu sogenannten Blends vermischt. Blends können aus Teegärten einer Herkunftsregion gemischt werden, wie z.B. Darjeeling-Blends, Assam-Blends usw. oder auch aus Tees verschiedener Anbauregionen (z.B. Ostfriesenmischung, Russische Mischung, English Breakfast usw.). Die Mischverhältnisse im Blend sind gutgehütete Betriebsgeheimnisse der jeweiligen Teefirmen. Wenn die Mischung am Markt erfolgreich ist, wird sie meist unter dem Namen des jeweiligen Blenders auch verkauft (z.B. Barry's Classic Blend, Bewley's Irish Blend, Lipton's Yellow Label usw.) - diese Markennamen bilden dann schon wieder eigenständige Geschmacksvariationen, die gleichberechtigt mit reinen Herkunftstees und klassischen Mischungen um die Gunst der Teetrinker wetteifern.

Viele große Teehandelshäuser unterhalten für das Abmischen der Tees aufwendige Tee-Taster-Abteilungen, wo Spezialisten aus den jeweils angelieferten Teesorten eine gleichbleibend schmeckende Standardmischung erzeugen. Auf diese Art und Weise kann der Endverbraucher einen garantierten Geschmack bekommen, der aufgrund saisonaler Klimaschwankungen in den Anbaugebieten auf natürlichem Wege nicht erzielbar ist.

---

# 3. Zubereitung

## Noch ein paar Informationen zur Zubereitung

Viele Teeliebhaber wundern sich, daß ihr Lieblingstee manchmal etwas stärker und manchmal etwas fade schmeckt. Dabei haben sie doch alles berücksichtigt, was man bei einer sorgfältigen Zubereitung des Tee beachten sollte.

Oder etwa doch nicht? Verschiedene Faktoren haben Einfluß auf die Güte und den Geschmack des Tees. Wichtige Aspekte bei der Teezubereitung sind vor allem:

- Die Auswahl des entsprechenden Tees
- Die Dosierung (Teemenge)
- Die Wasserqualität
- Die Ziehzeit
- Die Qualität der Teekanne
- Die Temperatur des Wassers
- Der Zeitpunkt des Teetrinkens und die Umgebung

Zur Auswahl des entsprechenden Tees:

Schon beim Kauf des Tees sollte man verschiedene Kriterien berücksichtigen, die maßgeblich darüber entscheiden, ob der Tee ein Genuß wird oder nur ein alternatives Heißgetränk. Wer sich für den Genuß entscheidet, sollte auf alle Fälle ein Teefachgeschäft aufsuchen und sich eingehend beraten lassen. Bevorzugt man leichtere Teesorten, sind vor allem Hochlandtees empfehlenswert. Je höher die Anbaulage eines Tees, desto geringer ist sein Gerbstoffgehalt. Tees aus tropischen Anbauregionen sind starker Hitze und Sonneneinstrahlung ausgesetzt. Diese Tees entwickeln daher naturgemäß in der Tasse einen kräftigeren Aufguß. Für Grüntee gilt analog dasselbe - je höher die Anbaulage, desto feiner und leichter schmeckt der Tee.

Zur Dosierung des Tees:

Je nach Zubereitungsart sind verschiedene Mengen an Teeblättern zu empfehlen. Grundsätzlich gilt, daß bei klassischer Zubereitung (sog. Zwei-Kannen-Methode: eine Kanne zum Aufbrühen, eine zum Abgießen) ca. 10-15 g Trockenmaterial je Liter Tee gerechnet werden sollten. Man kann dabei die alte Regel "Pro Tasse ein Teelöffel Tee" vollkommen vergessen - ein Teelöffel voll Broken-Tee wiegt ungefähr das Doppelte wie ein Teelöffel Ganzblatt-Tee und bei Oolongtees oder Weißtees hat man gerade mal drei Blätter auf dem Teelöffel. Also nicht das Augenmaß ist entscheidend sondern das Füllgewicht.

Ein paar kurze Anhaltspunkte hierfür:

2 gestrichene Teelöffel Broken-Tee ergeben ca. 10-12 g, 3 gehäufte Teelöffel Ganzblatt-Tee (Typ OP) ergeben ca. 9-12 g. Eine normale handelsübliche Teekanne hat meistens 0,9 l Fassungsvermögen.

Bereitet man Tees nach anderen Methoden zu (chinesisches Gong Fu Cha, japanische Chanoyu, ...) sollten vor allem die Dosierungshinweise des Teefachhändlers beachtet werden, die für jeden Tee anders sind.

Oolongtees vergrößern beim Aufgießen ihr Volumen um das 3-4fache, Weißtees um das Doppelte. Die benutzten Kännchen für solche fernöstlichen Teezubereitungen fassen ca. 0,3 l Wasserinhalt - mit den Teeblättern zusammen bekommt man nur noch max. 0,2 l Tee! Eine Grundregel für das Dosieren hierbei besagt, daß der Boden des Kännchens mit Teeblättern bedeckt sein sollte. Je nach "Gießschule" gibt es allerdings auch hier große Spielbreiten für den Zubereiter.

Zur Wasserqualität:

Einen entscheidenden Einfluß auf den Geschmack des Tees hat die Wasserqualität. Handelt es sich um sogenanntes "hartes", mineralreiches (vor allem mit Kalk und Magnesium angereichertes) Wasser, sind Tees mit einem hohen Gerbstoffgehalt empfehlenswert. Die Gerbstoffe werden durch das harte Wasser neutralisiert und der Tee schmeckt unter Umständen besser als mit "weichem" Wasser zubereitet. Bei "weichem",

mineralstoffarmen Wasser gelingen vor allem die leichten Hochlandtees hervorragend. Auch viele Grüntees (vor allem die japanischen und die feineren Hochlandsorten Chinas) mögen ein "weiches" Wasser. Spitzen-Grüntees, Oolongtees und Weißtees sollten immer mit weichem Wasser aufgegossen werden. Falls man in einer Region wohnt, wo das Wasser naturgemäß sehr "hart" ist (Kalkböden), empfiehlt sich der Einsatz eines Wasserfilters, der dem Wasser Kalk entzieht.

Zur Ziehzeit:

Ein ebenfalls oft mißverstandenes Kapitel für Teetrinker - der alte Grundsatz "3 Minuten Ziehzeit: Der Tee ist anregend - 5 Minuten Ziehzeit: der Tee wirkt beruhigend" stimmt leider nicht. Jeder Tee benötigt eine eigens für ihn bemessene Ziehzeit, die man empirisch nach der Methode "Trial and Error" ermitteln kann. Aber vielleicht noch ein paar Parameter, die es leichter machen, das Optimum zu finden.

Schwarztees sind hinsichtlich ihrer Ziehzeit nicht so sensibel. Hochlandsorten aus Darjeeling, Nepal oder den Nilgiri-Bergen mit wenig Gerbstoffen kann man ruhig 5-6 Minuten ziehen lassen, um alle vorhandenen Geschmacksstoffe in der Tasse zu entwickeln. Die feineren chinesischen Schwarztees aus Keemun und Yunnan vertragen meist eine Ziehzeit von 3-4 Minuten. Ganzblatt-Tees aus dem tropischen Hochland von Ceylon oder Java sind nach 2-3 Minuten schon voll ausgeprägt. Broken-Tees sind da schon weitaus diffiziler zu behandeln. Viele klassische Broken-Tees aus Assam, Afrika und Indonesien sind bereits nach einer knappen Minute trinkfertig. Handelsübliche Blends vertragen meist eine etwas längere Ziehzeit (ca. 2-3 Minuten), da üblicherweise meist ein Drittel leichtere Teesorten beigemischt sind. Tja, und letztendlich noch die CTC-Tees, die sogenannten "Turbo-Tees" - bereits nach 30-45 Sekunden kann man hier schon ein akzeptables Getränk erwarten.

Grüntees sind hinsichtlich ihrer Ziehzeit sehr sensibel - bereits wenige Sekunden (20-30 Sekunden !) reichen aus, um den Grüntee in seinem Keramikännchen sich entwickeln zu lassen. Läßt man den Grüntee länger ziehen, kippt sein Geschmack ins Bittere ab. Die Ziehzeit beim Grüntee steht im direkten Zusammenhang mit der Wassertemperatur - je heißer das aufgegossene Wasser, desto schneller zieht der Tee. Man kann für sich selbst ausprobieren, wie man seinen Tee hierbei ziehen läßt. Da Grüntee im Gegensatz zum Schwarztee während des Ziehens Sauerstoff benötigt, um alle geschmacklichen Nuancen ausprägen zu können, ist es ratsam, diese Tees in unversiegelten Keramikannen aufzugießen. Durch die Wandung des Kännchens hindurch (sogenannter Osmose-Effekt) zieht der Tee dabei Luftsauerstoff und zieht entsprechend schneller - Grüntee im Glas- oder Porzellankännchen zieht entsprechend deutlich länger ohne dabei die Geschmacksfülle zu entfalten, die ein Grüntee im Keramikännchen entwickelt.

Dasselbe gilt für Oolongtees und Weißtees - beide reagieren ausgesprochen sensibel auf eine zu lange Ziehzeit - bei entsprechender Qualität des Tees schlagen sie allerdings nicht ins Bittere um, haben aber dann eine solche Intensität, daß man diese nicht mehr als angenehm empfindet.

Pu Errh-Tees reagieren bei zu langer Ziehzeit ebenfalls ausgesprochen sensibel - sie werden schlichtweg ungenießbar. Feinere Pu Errh-Tees sollten maximal 30 Sekunden ziehen. Größere Sorten noch kürzer - die Farbe des Aufguß sollte altrosa sein, schlägt die Tasse in Richtung schwarzbraun um, kann man sie getrost wegschütten - diese Konzentration des Tees ist für die meisten Gaumen eine Zumutung.

Ausnahmen, wie z.B. der äußerst seltene "Ein-Blatt-Tee", ziehen nur wenige Sekunden (10-15 Sekunden!) - ihre Tasse bleibt wasserhell. Auch hier gilt: fängt die Tasse an sich zu färben, ist der Tee so bitter, daß man ihn nicht mehr trinken kann. Ähnlich schnell reagiert der Zhuke-Tee - eine Rarität aus Nordkanton. Schon nach 5-10 Sekunden ist der Tee trinkfertig.

Zur Auswahl der richtigen Teekanne:

Wie bereits vorab angemerkt, benötigt jeder Tee aufgrund seiner Spezifikation eine entsprechende Kanne. Schwarztees kann man ruhig in klassischen Porzellan- oder Glaskannen aufgießen. Wichtig ist, daß der Tee frei schwimmen kann und sich so voll entfaltet - also: Kannen mit etwaigen Filtereinsätzen sind immer geschmacksbeeinträchtigend. Beim Abgießen kann man ein Sieb verwenden, das noch schwebende Blattpartikel auffängt. Nach dem Abgießen sollte man bedenken, daß der Tee noch "nachzieht" - das heißt,

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Kannenwärmer, Stövchen usw. sind infolge des "Nachzieh-Effekts" nicht zu empfehlen, da die erneute Wärmezufuhr diesen Effekt noch beschleunigt. Grüntees, Oolongtees und Weißtees, aber auch Pu Errh-Tees sollte man in klassischen Keramikkanen aufgießen und darauf achten, daß die Kannen unversiegelt sind, das heißt, keine Glasuren haben, die den Luftsauerstoff nicht durchlassen. Mit der Zeit nehmen die Kannen den Tee-Geschmack auf und geben ihn beim nächsten Aufguß zusätzlich mit ab - die Kanne wirkt als Geschmacksverstärker. Daher sollte nach Möglichkeit für jede Teesorte eine eigene Kanne zur Verfügung stehen.

Für Teezeremonien nach fernöstlichem Verständnis sind die jeweiligen Spezialkännchen ein unabdingbares Utensil - keine chinesische Gong Fu Cha ist ohne Yixing-Kännchen denkbar, für japanischen O-Cha (Alltagstee) sind Tokonami-Kännchen zu nehmen, für die taiwanische Gong Fu Cha bevorzugt man natürlich Yingko-Keramik und ein koreanischer Spatzenzungen-Tee schmeckt nur aus Dae Gi-Keramik.

Noch ein Hinweis zur Pflege der Teekannen.

Früher wurde viel Wert auf die sogenannte "Tee-Patina" gelegt, ohne die der Tee nicht so richtig schmecken soll. Teekannen wurden daher nur ausgespült und nicht richtig gesäubert.

Aus hygienischer Sicht und auch aus geschmacklicher Sicht kann man Glas- und Porzellankannen immer ordentlich abwaschen. Natürlich sollte man gut und ausgiebig klar nachspülen um etwaige Spülmittelreste vollständig zu entfernen. Keramikkanen sind deutlich pflegeleichter. Kurz ausspülen reicht schon voll aus - Spülmittel würde sich bei diesen Kannen verheerend auswirken, da die Kannen den Geschmack mit aufnehmen.

Zur Wassertemperatur:

Wiederum gibt es auch hier ein landläufiges Vorurteil - Tee sollte immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegossen werden. Der Effekt einer solchen Behandlung ist stets derselbe: ein Großteil der wertvollen, aber leider leicht flüchtigen Geschmacksstoffe (Flavoide) verdampft im Moment des Aufgießens, der Tee schmeckt fade. Natürlich gibt es gravierende Unterschiede in der Temperatur des Wassers zwischen Schwarz- und Nichtschwarztees.

Am wenigsten hitzeempfindlich sind Schwarztees. Wasser, was kurz aufkochte und sich gerade wieder beruhigt hat (Temperatur beträgt ca. 90°C-95°C) ist für Schwarztees ideal.

Oolongtees mögen am liebsten eine Temperatur zwischen 75°C und 85°C. Je stärker fermentiert der Oolong ist, desto heißer kann man ihn aufgießen.

Weißtees sind deutlich wärmesensibler. Sie vertragen maximal eine Wassertemperatur von 70°C.

Ähnlich wärmesensibel sind Pu Errh-Tees: diese mögen auch Temperaturen zwischen 70°C und 80°C.

Am empfindlichsten reagieren Grüntees auf die Wassertemperatur. Chinesische Grüntees sollten je nach Anbaugebiet (je höher desto empfindlicher der Tee) zwischen 70°C und 85°C aufgegossen werden. Über die Ziehzeit hat man hierbei noch gewisse Spielräume um Defizite bei der Temperatur nach oben und unten ausgleichen zu können.

Japanische Grüntees gelten als die sensibelsten Tees hinsichtlich der Wassertemperatur. Nur 60°C sollte das Wasser aufweisen, wenn man einen guten japanischen Gyokuro aufgießt.

Auch mit kaltem Wasser angesetzte Tees schmecken übrigens hervorragend. Allerdings sollte man hierbei darauf achten, wirklich nur qualitativ hochwertige Tees zu verwenden.

Natürlich hat man nicht immer ein Thermometer bei der Hand um die optimale Temperatur zu ermitteln, aber auch hier gibt es wieder ein paar kleine, empirisch ermittelte Faustregeln, die zu beherzigen nicht viel Aufwand kostet. Wartet man ca. eine Minute, nachdem das Wasser kochte, sinkt die Temperatur auf ca. 80°C

## CHA KING - DAS TEEBUCH

ab. Nach weiteren 2-3 Minuten ist die Temperatur um weitere 10°C gefallen. Nach 4-5 Minuten hat man eine Wassertemperatur von ca. 60°C. Diese Regeln gelten für eine Wassermenge von ca. 1-1,5 l Wasser. Je geringer die Wassermenge ist, die man zum Kochen bringt, desto schneller kühlt sie auch ab. Wenn man Wasser im Samowar zum Kochen bringt kann man davon ausgehen, daß die Temperatur noch lange Zeit auf einem sehr hohen Niveau (ca. 90°C) verweilt.

Zur Anzahl der Aufgüsse:

Daß Tee mehrere Aufgüsse gestattet, ist inzwischen auch in Deutschland kein großes Geheimnis mehr. Allerdings funktioniert das Mehrfachaufgießen leider nicht beim Schwarztee. Da ist nach einem Aufguß schon Schluß. Grüntees kann man in der Regel drei- bis viermal aufgießen. Die Zahl der Aufgüsse ist direkt proportional zur Wassertemperatur und Ziehzeit. Je heißer der Tee gegossen wird und je stärker er zieht desto schneller erschöpft sich sein Geschmackspotential und er gibt weniger Aufgüsse. Auch die Qualität des Blattguts steht in einem direkten Verhältnis zur Zahl der Aufgüsse - je sorgfältiger der Tee verarbeitet wurde, desto mehr Geschmackspotential bietet er. Japanische Grüntees gestatten nur 2, maximal 3 Aufgüsse. Wobei für diese Tees gilt, daß der Geschmack (i.e. die Intensität) von Aufguß zu Aufguß halbiert wird. Oolongtees sind hinsichtlich ihrer Effizienz die vielleicht ergiebigsten Tees. Spitzen-Oolongs kann man 10 mal und mehr aufgießen. Für Oolongtees ist charakteristisch, daß sie von Aufguß zu Aufguß ihre Geschmacksfülle verändern. Die ersten Aufgüsse sind meistens sehr leicht und duftig, ab dritten Aufguß bekommen die Oolongtees eine gewisse Körperhaftigkeit durch das Lösen der Tannine, die sich ab fünftem Aufguß wieder verliert. Weißtees gießt man bei schonender Wassertemperatur drei- bis viermal, in Glücksfällen bekommt man auch einen guten fünften Aufguß. Pu Errh-Tees sind ausgesprochen ergiebig. 10-12 Aufgüsse sind bei hochwertigen (meist gepreßten) Sorten gut möglich.

Noch ein paar Bemerkungen zur Tageszeit und der Umgebung:

Wir sind als biologische Wesen natürlich auch einem unsichtbaren Rhythmus unterworfen, den man oftmals nur noch unterbewußt wahrnimmt. Unsere "innere Uhr" legt bestimmte Zeiten fest, in denen wir intensiver mit unseren Sinnen die Außenwelt wahrnehmen können. Dies gilt natürlich auch für unseren Geschmackssinn. Früh am Morgen "schlafen" die meisten der Geschmackssensoren auf unserer Zunge noch. Um feine Nuancen wahrnehmen zu können, ist die Morgenstunde leider nur sehr wenig geeignet. Als Frühstückstee eignen sich daher eher kräftigere, stärkere Sorten. Am Abend, wenn alle Sinne "wach" sind durch das dauernde Beanspruchen während des täglichen Ablaufs, spricht unser Gaumen auch eher für subtilere Genüsse an. Jetzt kann man wirklich feine Tees genießen. Apropos Genießen - Tee ist, wie bereits mehrfach erwähnt, nicht nur ein Getränk, sondern eine ganze Kultur - man sollte sich Zeit dafür nehmen, ihn zu genießen. Ein sorgfältig ausgewählter Ort oder Raum, der die Konzentration auf den Genuß unmittelbar unterstützt, ist eine wesentliche Voraussetzung für eine Bereicherung des Alltags. Ohne große Mühe kann man bei einer Tasse Tee "abschalten", Sorgen und Probleme vergessen und sich so mental wieder regenerieren.

Ein weiterer wesentlicher Aspekt des Teegenuß ist die geistige Erfrischung, hervorgerufen durch Tannin, welches sich während des Ziehens in Katechin umwandelt und die Blutgefäße, vor allem im Kopf erweitert, so daß die Durchblutung des Gehirns angeregt wird. Vielen Menschen ist diese Wirkung ausgesprochen suspekt - ängstigen sie sich doch um ihren Schlaf, wenn sie abends noch Tee konsumieren. Natürlich kann der Genuß von starken Grüntees bei "ungeübten" Teetrinkern eine gewisse "geistige Hypermobilität" hervorrufen. Dieser Effekt verschwindet aber im Lauf der Zeit immer mehr - eine Sache der Gewöhnung. Man kann diesen Effekt auch recht einfach umgehen, indem man für den Abend tanninarme, leichte Tees auswählt. Ebenfalls wird die Verträglichkeit von Tee für sensiblere Menschen hinsichtlich Magenverstimmung und Herzklopfen oftmals angesprochen. Auch hier gilt, wer sensibel auf bestimmte Teesorten reagiert, sollte sich von seinem Teefachhändler beraten lassen, welche leichtverträglichen Sorten (etwa Oolongtees oder auch Weißtees) er empfehlen kann. Auf nüchternen Magen getrunken, verursachen Grüntees und Schwarztees des öfteren Magenverstimmung. Man sollte daher immer einen kleinen Imbiß oder Snack zum Tee reichen. Viele Schwarzteesorten werden bekömmlicher durch Zugabe von Sahne oder einer Prise Zucker.

Übrigens...

Alle diese Zubereitungshinweise sind kein verbindlicher Algorithmus für Teetrinker. Jeder Teeliebhaber sollte

## CHA KING - DAS TEEBUCH

sich seine eigene, ihm angenehmste Teezubereitungsmethode entwickeln - diese Hinweise sind nur Rahmenbedingungen, in denen sich bestimmte Teequalitäten erzielen lassen. Geschmack ist eine subjektive Sache.

Noch ein Tip zur Aufbewahrung:

Tee ist ein Naturprodukt und sehr empfindlich. Er muß kühl und trocken gelagert werden und sollte nicht neben stark duftenden Lebensmitteln stehen. Gut verschließbare Blechdosen oder lichtgeschützte Gläser sind bestens geeignet.

---



# 4. Wissenswertes Über Tee

## 4.1. Geographie

Tee wird in tropischen und subtropischen Gebieten mit den Charakteristika

- tropischer Regenwald
- tropische Savanne
- Sommerregen

angebaut und gedeiht in höheren Lagen bis zu 2500 m, und zwar zwischen 40° N und 33° S. Aus der traditionellen Anbauweise durch Bauern im Familienbetrieb im Fernen Osten (Südostasien) hat sich eine wichtige Plantagenwirtschaft entwickelt, die zum Teil noch in den Händen von Gesellschaften ist, zum Teil verstaatlicht wurde. Private Teegärten finden sich nur noch selten.

Rund 25 Prozent des in Deutschland verbrauchten schwarzen und grünen Tees kommen derzeit aus Indien und Indonesien. Dann folgen China und Sri Lanka mit je ca. 12 Prozent, Afrika mit ca. 6 Prozent, gefolgt von Vietnam, Südamerika und Papua. Aus diesem weiten Spektrum der Anbauggebiete ist ersichtlich, dass keine Verallgemeinerungen hinsichtlich Temperaturen und Niederschlagsmengen aufgestellt werden können.

Indien:

Assam, ein Staat in Nordost-Indien, umfasst das breite Niederungsland des Brahmaputra-Flusses zwischen seinem Austritt aus dem Gebirge und der Biegung nach Süden, das eigentliche Assamtal. Im Norden wird es von den Ketten des östlichen Himalajas begrenzt. Aus der Ebene erheben sich die bis zu 2100 m hohen Assamberge.

Die Wirtschaft Assams beruht u.a. auf dem Teeanbau, besonders im Hügelgebiet und am Abhang des Himalajas. Es ist mit 230.000 ha Anbaufläche das größte zusammenhängende Tee-Anbauggebiet der Welt.

Darjeeling ist eine Stadt im Staat Westbengalen in Indien. Sie liegt auf einer Vorkette des östlichen Himalajas 2185 m über NN und nordwestlich von Assam. Im Raum von Darjeeling liegt das berühmte Tee-Anbauggebiet Indiens mit den feinsten Teesorten.

Weitere Tee-Anbauggebiete in Indien sind Dooars und Terai im Norden sowie im Süden Nilgiris und Kerala.

China:

In der chinesischen Tee Provinz Yünnan, unweit vom indischen Assam, wird die Wiege der wilden Tee pflanze vermutet. Hier gedeiht in höheren Lagen der Yünnan-Tee, der vollmundig im Geschmack ist und einen ansprechenden Duft besitzt.

Aus China kommen zahlreiche Grünteespezialitäten. Dieser Tee wird im Gegensatz zum schwarzen Tee nicht fermentiert, und die Blätter behalten dadurch ihre olivgrüne Farbe.

Der weltbekannte Keemun-Tee aus der Provinz Anhui ist die Krönung der chinesischen Schwarztee-Kunst. Er ist im Geschmack voll, rund, fruchtig-süßlich und harmonisch.

Ein besonderes Geschmackserlebnis bietet der aus China und Taiwan stammende Oolong-Tee. Hierbei handelt es sich um einen halbfermentierten Tee, d.h. dass bei seiner Herstellung die frischen Teeblätter nur am Rand fermentieren.

Indonesien:

Auf Java, der kleineren der Großen Sundainseln mit tropischem Klima, ziehen sich die Teeplantagen von Ost nach West durch die Insel auf den Vulkanböden des Pengalengan-Plateaus.

Sumatra:

Sumatra, die zweitgrößte Insel des Malaiischen Archipels, liegt im Gebiet des Äquators mit tropischem Klima und meist ganzjährigen Niederschlägen. An der Westküste erstrecken sich zur Küste steil abfallend das südliche Barisa- und nördlich daran anschließend das Pegunungan-Gebirge vulkanischen Ursprungs mit einzelnen noch tätigen Vulkanen. Die Teeplantagen sind hier im Gebiet des ursprünglichen tropischen Regenwaldes angelegt. Im Nordosten, am Ostrand des Gebirges, findet sich noch ein kleineres Tee-Anbaugebiet in der Nähe von Deli und Medan.

Kenia:

Kenia ist in Ostafrika beiderseits des Äquators gelegen und besitzt eine ca. 400 km lange Küste am Indischen Ozean. Von dieser Küste steigt das Land nach NW allmählich bis 1500 - 2000 m über NN an. Das Hochland trägt fruchtbare vulkanische Böden. Das Aberdare-Gebirge überragt das Hochland im südlichen Teil. Es bildet den Ostrand des Ostafrikanischen Grabens, an dessen beiden Seiten in Lagen über 1000 m und mit 800 - 1900 mm Niederschlag pro Jahr (Feuchtsavannen) zwischen 1921 und 1925 die großen Teeplantagen Kenias angelegt wurden, die noch heute führend in der Teeproduktion sind.

Andere Tee-Anbaustaaten bzw. -gebiete von geringerer Bedeutung sind der Kaukasus, Japan, Argentinien, Bangladesh, Malawi, Vietnam, Tanzania, Uganda, Zimbabwe, Ruanda, Zaire, Brasilien und Südafrika.

## 4.2. Geschichte

Die ersten wilden Teekulturen gab es in China, das zu Beginn des 19. Jahrhunderts der Hauptteelieferant der Welt war. Von dort brachten um 552 n. Chr. buddhistische Mönche den Tee nach Japan. Nach Europa kam die erste Kunde aus China um 900 n. Chr. durch arabische Seidenhändler, die von einer Steuer auf eine Pflanze berichteten, aus der man ein Getränk "sakh" (cha) brühe. Auch Marco Polo erwähnte 1285 die Teesteuer, jedoch nicht den Tee. Dessen Anbau, Zubereitung und Wirkung beschrieb erst 1559 der Italiener Giovanni Battista Ramusio. Araber, christliche Missionare und Seeleute brachten den ersten grünen Tee aus China nach Europa.

Der Seeweg:

Anfang des 17. Jahrhunderts führten die Niederländer den Tee als Genussmittel ein, da die Niederländisch-Ostindische Compagnie ein Fernost-Monopol hatte: 1610 kam der erste Tee aus Japan auf Segelschiffen über Java nach Amsterdam. Ab 1637 beauftragte die Niederländisch-Ostindische Compagnie den Generalgouverneur von Batavia, jedem Handelsschiff eigene Kisten chinesischen und japanischen Tees beizuladen. Der Weg ging auf hochbordigen Karavellen um das Kap der Guten Hoffnung.

Ab 1699 ging dann der Teehandel über das Meer auf die Britisch-Ostindische Compagnie über. Bis 1833 hatte sie das China-Monopol.

Da die Reise von China oder Japan nach England 6-9 Monate dauerte, sich aber bei verspätetem Auslaufen durch widrige Monsunwinde auch um ein Jahr verzögern konnte, litt die Qualität des auf dem Seeweg nach Europa transportierten Tees erheblich. Zweimal wurde auf jeder Reise der Äquator gekreuzt. Hitze und Feuchtigkeit zusammen fügten dem Aroma des Tees großen Schaden zu.

Nach dem Ende des China-Monopols 1834 und der Abschaffung der englischen "Navigation Act" 1849, nach der Waren aus Übersee nach Großbritannien nur auf englischen Schiffen eingeführt werden durften, entstand der britischen Schifffahrt vor allem von den Amerikanern eine heftige Konkurrenz. So musste die Reise verkürzt werden.

Das wurde durch die Tee-Clipper erreicht, Segelschiffe mit vier oder mehr Masten, scharfem Bug und schlankem Rumpf. Sie besaßen verhältnismäßig große Ladekapazität bei niedriger Tonnage und erreichten hohe Geschwindigkeiten. Im Jahre 1866 erreichten zwei britische Tee-Clipper England bereits nach 99 Tagen. Der berühmteste der britischen Tee-Clipper ist die 1869 erbaute Cutty Sark, die heute noch in Greenwich an

## CHA KING - DAS TEEBUCH

der Themse zu besichtigen ist.

Im selben Jahr wurde der Suezkanal eröffnet. Dadurch verkürzte sich der Weg zu den Tee-Anbaugebieten wesentlich, z.B. nach Sri Lanka um 7.000 km.

Damit wurde der Teetransport auch für Dampfschiffe möglich, die auf dieser Route genügend Möglichkeiten zum Bunkern von Kohle fanden. Das Ende der Clipper war gekommen, der Weg in das Zeitalter der modernen Handelsschiffahrt begann.

Der Landweg:

Mitte des 17. Jahrhunderts kam der Tee mit Karawanen von Peking durch die Wüste Gobi, quer durch Sibirien bis an den Baikalsee und weiter zur Wolga.

Noch bis in das 19. Jahrhundert hatte der "russische" Karawanentee eine angeblich bessere Qualität als der auf dem Seeweg beförderte Tee, der in feuchten, geteerten und dumpf riechenden Laderäumen gelagert war und entsprechend muffig schmeckte, weshalb man ihn zuckerte. Es handelte sich hier um grünen, unfermentierten Tee aus China und Japan.

Die Ausweitung des Teeanbaus:

Bereits Mitte des 18. Jahrhunderts hatte Tee den größten Anteil an den nach Europa verschifften Waren. Die Tee-Industrie in ihrer modernen Form begann sich zwischen 1818 und 1834 in Nordostindien (Assam) zu entwickeln, da Japan seine Grenzen bereits seit 200 Jahren geschlossen hatte und auch mit dem China-Handel Schwierigkeiten auftraten. Ursprünglich wurden Samen aus China benutzt, später dann Samen aus Züchtungen, die aus dem Botanischen Garten von Kalkutta stammten.

Auf Ceylon, dem heutigen Sri Lanka, begann der Teeanbau (wie in Indien) in größerem Maße Ende der 60er Jahre des 19. Jahrhunderts (1867: 4 ha, 1870: 5,75 ha, 1895: 123,4 ha). Diese Steigerung ist vor allem auf die fast völlige Vernichtung der großen Kaffeepflanzungen durch den Kaffeerostpilz zurückzuführen.

Auf Java fing der Teeanbau 1824 mit aus Japan importierten Samen an, wurde aber kein Erfolg. Dies änderte sich erst, als man 1878 damit begann, Assam-Tee anzubauen.

Auf Sumatra errichtete eine britische Firma 1909 erste Tee-Plantagen.

In Afrika wurde zum ersten Mal in Malawi 1878 Tee angebaut, der allerdings wieder einging. Aber die Mission der Church of Scotland brachte aus Kew Gardens (Londons Botanischem Garten) und Edinburgh 1886 und 1888 neue Samen. 1891 wurden die ersten Pflanzen aus diesen Samen angepflanzt.

Um die Jahrhundertwende wurden versuchsweise die ersten Teepflanzen in Kenia (Limuru), Uganda (Entebbe) und Tansania (Amani) angebaut. Aber erst zwischen 1920 und 1930 begann dort die kommerzielle Entwicklung des Tee-Anbaus, der sich inzwischen - vor allem in Kenia - hervorragend entwickelt hat.

Boston Tea Party:

Am 16. Dezember 1773 enterten als Indianer verkleidete Bürger der nordamerikanischen Stadt Boston in einer überraschenden Aktion drei im Hafen liegende englische Handelsschiffe - und warfen deren aus 342 Kisten Tee bestehende Ladung über Bord.

Mit dieser so genannten Boston Tea Party protestierten sie gegen die Teesteuer, die das britische Parlament ohne Beteiligung der nordamerikanischen Kolonien beschlossen hatte.

London reagierte überaus scharf auf diesen Protest. Die Regierung schickte Kriegsschiffe und verfügte die Schließung des Bostoner Hafens bis zur Zahlung von Schadenersatz. Diese Demonstration von Macht löste den allgemeinen Aufstand der amerikanischen Kolonien gegen Großbritannien aus. Drei Jahre später sagten sich die Kolonien mit der Unabhängigkeitserklärung von 1776 förmlich von der britischen Krone los.

### 4.3. Die Teepflanze



**Botanisches:**

Die Teepflanze gehört innerhalb der botanischen Familie der Theaceae zur Gattung der Kameliengewächse. Man unterscheidet zwischen den beiden Arten *Thea* (oder *Camellia*) *sinensis* und *Thea* (*Camellia*) *assamica*, wobei sich die Wissenschaftler uneins sind, welche von beiden die ursprüngliche Teepflanze ist. Tee ist ein immergrünes Baumgewächs mit gelblich-weißen Blüten und hartschaligen, hasel- nuss-ähnlichen Früchten. Die kurzstieligen, lederartigen Blätter besitzen einen gezahnten Rand. Die Unterseite der jüngeren Blätter sowie die Blattknospen sind mit einem feinen Flaum bedeckt, der - bei den Blatt-Tees - nach der Verarbeitung als silbriger Schimmer sichtbar ist.

Der Tee benötigt zum guten Gedeihen geeignete Umweltbedingungen: mittlere Jahrestemperaturen von mindestens 18 Grad Celsius und Höchstwerte von 32 Grad Celsius im Schatten, keinen bzw. seltenen und mäßigen Frost, täglich mindestens vier Stunden Sonne und gleichmäßig über das Jahr verteilte Regenfälle von wenigstens 1600 Litern. Die Teepflanze, die eine bis zu sechs Meter lange Pfahlwurzel entwickelt, braucht einen tiefgründigen, gut durchlüfteten, nährstoffreichen und sauren Boden. Bergregionen werden zum Teeanbau nicht nur wegen ihrer Sonnenlagen bevorzugt, sondern ebenso aufgrund ihrer Möglichkeit zur Entwässerung: Tee verträgt keine stauende Nässe. In vielen Anbaugebieten schützt man die Teepflanzungen durch Schattenbäume vor zu starker Sonneneinstrahlung und Bodenerosion.

Die Grundlage aller Teekulturen bilden die beiden "Ur-Teepflanzen" *Thea sinensis* (Chinapflanze) und *Thea assamica* (Assampflanze). Die *Thea sinensis* bleibt auch ohne Beschneiden strauchartig und wächst nicht höher als drei bis vier Meter. Sie entwickelt kleinere und zartere Blätter als die Assampflanze, eignet sich besonders für gemäßigte Klimazonen und verträgt sogar Frost. Die *Thea assamica* dagegen wächst, unbeschnitten, zu einem Baum von bis zu 15 Metern Höhe. Sie treibt größere Blätter und bringt höhere Erträge als die Chinapflanze; als reines Tropengewächs benötigt sie viel Wärme.

Regelmäßiges Beschneiden hält die Teepflanzen auf einer Höhe von etwa einem Meter. Der Teebusch bleibt so in seiner vegetativen Phase und treibt immer wieder neue Blätter und Äste. Ließe man ihn seine reproduktive Phase, in der er blüht und Früchte trägt, erreichen, würde er kaum neue Triebe entwickeln. Darüber hinaus ist die Höhe von etwa einem Meter optimal für ein bequemes und schnelles Pflücken.

Um gleichzeitig widerstandsfähigere, für die verschiedenen Anbaugebiete und Umweltbedingungen besser geeignete, ertragreichere, aromatischere sowie gegen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten in den unterschiedlichen Regionen resistenter Teepflanzen zu erhalten, wurden die beiden Urpflanzen immer wieder gekreuzt. Die so entstandene Assam-Hybride hat sich dabei als besonders vorteilhaft erwiesen und diente als Pflanzmaterial für die meisten Teeanbaugebiete der Welt.

Dies bedeutet jedoch nicht, dass die Unterschiede zwischen den verschiedenen Teesorten in Qualität und Geschmack überwiegend auf die Teepflanze selbst zurückzuführen sind. Wesentlich wichtigere Faktoren sind Anbaugebiete, Höhenlage, Klima, Sonneneinstrahlung, Bodenbeschaffung, nicht zuletzt die Sorgfalt beim Pflücken und bei der Weiterverarbeitung des Blattgutes. Schon innerhalb einer einzigen Anbauregion oder selbst einer großen Plantage erhält man eine Vielzahl unterschiedlicher Tees, deren Geschmack und Qualität je nach Jahreszeit verschieden ausfallen. In dieser Beziehung lässt sich Tee am ehesten mit Wein vergleichen: Jeder Weinberg in jedem Jahrgang bringt seinen gleichzeitig typischen und individuellen Wein hervor. Ein Weintrinker weiß, dass sein bevorzugter Rebensaft in jedem Jahrgang leicht anders ausfällt, die meisten Teetrinker hingegen legen offensichtlich Wert darauf, dass ihr Tee ständig gleich schmeckt. Auswahlkriterien der Verbraucher für die jeweils gesuchte Teesorte sind Herkunftsland und Geschmacksrichtungen, wie z.B.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Ostfriesische Mischung oder Englische Mischung. Plantagentees und deren Geschmacksrichtungen werden überwiegend in Tee-Fachgeschäften erstanden, während Markentees und deren Mischungen überwiegend in Supermärkten zu finden sind.



### Vermehrung und Aufzucht:

Tee wird heute nur noch vegetativ vermehrt. Bei dieser Züchtungsart gewinnt man von besonders kräftigen und ertragreichen Mutterpflanzen Stecklinge, zwei bis vier Zentimeter lange Abschnitte eines Zweiges, die aus den Trieben herausgeschnitten werden. Dadurch ist es heute möglich, Teepflanzen für exakt vorgegebene Umweltbedingungen und mit vorher bestimmbareren Resistenzen gegen Krankheiten oder Schädlinge zu züchten.

Die Stecklinge, die feucht und schattig gehalten werden müssen, werden in Aufzuchtbeuteln mit guter Muttererde in der Tea nursery, der Baumschule, herangezogen, bevor man sie nach sechs Monaten allmählich an die Sonnenstrahlung gewöhnt. Wenn die Jungpflanzen zu kleinen Sträuchern von etwa 40 bis 50 Zentimeter Höhe herangewachsen sind, setzt man sie auf vorbereiteten Feldern der Plantage aus. Pro Hektar benötigt man etwa 12.000 bis 13.000 Pflanzen. Nach drei bis fünf Jahren ist die Pflückreife erreicht, der Ertrag eines Hektars ergibt dann durchschnittlich 1500 Kilogramm aufgussfertigen schwarzen Tee.

Um die Teesträucher ständig zur Bildung neuer Triebe anzuregen, müssen sie immer wieder gestutzt werden. Ferner sind regelmäßiges Düngen, Unkrautkontrolle, Schutz gegen Krankheiten und stetiges Pflücken von großer Bedeutung. Nach jeweils vier bis fünf Jahren ist in der Regel ein starkes Zurückschneiden auf 40 bis 60 Zentimeter Höhe notwendig, da sonst die Büsche zu groß werden und der Blattertrag aufgrund des großen Anteils alter Äste nachlässt. Ein Busch wird zwischen 120 und 140 Jahre alt.

### Pflücken und Pflückzeiten:

Das beste Ergebnis wird durch das Pflücken des Spitzentriebes, bestehend aus der Blattknospe und den beiden dazugehörigen Blättern, erzielt. Das nennt man im Fachjargon "two leaves and a bud". Die Pflückabstände müssen genau reguliert werden. Diese zeitlichen Abstände, in denen neue pflückbare Sprossen nachwachsen, sind je nach Klima unterschiedlich. Handpflücken ermöglicht das Unterscheiden von pflückreifen und noch nicht so weit entwickelten Sprossen; diese Fähigkeit zeichnet die geübten Pflückerinnen aus.

Tee-Kenner unterscheiden den Tee auch nach unterschiedlichen Erntezeiten. Hier zeigen wir das Beispiel "Darjeeling" in Indien, das die größten Unterschiede bei den Ernten aufweist: Als "First Flush" bezeichnet man die erste Ernte zwischen Ende Februar und Anfang April nach der winterlichen Pflückpause. In Darjeeling liefert diese Ernte die Tees mit feinstem Aroma. "Second Flush" ist die zweite Ernte zwischen Ende Mai und Ende Juli. Die Tees sind dann schwerer und würziger, daher bei manchen Teetrinkern beliebter. Diese beiden Ernten besitzen die größte Bekanntheit und Qualität. Die "Inbetween teas" oder auch "Frühlingstees" werden zwischen diesen beiden "Haupternten" gepflückt. Qualitativ sind sie jedoch nicht mit den anderen Ernten zu vergleichen. Erntezeit für die so genannten "Autumnal teas", also die Herbsttees, ist im Oktober und November. Sie haben ein sehr kräftiges und würziges Aroma, sind aber nicht lange haltbar. In einigen Anbauländern, zum Beispiel in Sri Lanka, wird das ganze Jahr über geerntet.

### Die traditionelle Verarbeitung:

#### Welken:

Zum Welken werden die Teeblätter auf Welktröge in dünner Schicht flach ausgebreitet, damit sie einen Teil

## CHA KING - DAS TEEBUCH

ihrer Feuchtigkeit verlieren, d.h. weich und geschmeidig werden. Der Feuchtigkeitsverlust beträgt etwa 30%. Die Konsistenzänderung ist Voraussetzung für das nachfolgende Rollen, denn die Blätter dürfen nicht zu trocken werden, damit sie nicht brechen und splintern.

Rollen:

Die Rollmaschine besteht aus einer feststehenden, gerippten Metallscheibe, gegen die sich ein beweglicher Zylinder aus Bronze senkt. Unter wechselndem Druck rollt der kreisende Zylinder die Blätter auf die Scheibe. Dabei werden die Blattzellen aufgebrochen, um den Zellsaft mit dem Sauerstoff der Luft in Verbindung zu bringen. Jetzt setzt die Entwicklung der ätherischen Öle ein; der Tee duftet intensiv-frisch. Der erste Rollvorgang dauert 30 Minuten. Danach werden feine Blatt-Teile ausgesiebt und kommen sofort zur Fermentation.

Fermentation:

Das "Fermentieren" ist eigentlich ein Oxidationsvorgang. Er dauert zwischen 2 und 3 Stunden. Die meist noch gelbgrünen bis schwach kupferfarbenen Teeblätter werden auf dem Fermentationstisch bei einer Temperatur von maximal 34-40 Grad Celsius ausgebreitet und vorsichtig Frischluft und hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt. Dadurch wird das durch das Rollen entstandene Gemisch intensiv oxidiert. Während heutzutage in Europa der schwarze Tee am weitesten verbreitet ist, werden in China, Japan und Nordafrika grüne Tees bevorzugt. Grüner Tee stammt nicht etwa von einer anderen Pflanze als schwarzer Tee. Der entscheidende Unterschied liegt im Herstellungsverfahren.

Für die Produktion von grünem Tee werden genauso die jungen Blätter des Teestrauchs verwendet wie für schwarzen Tee. Doch grüner Tee wird nicht gewelkt, sondern nur gedämpft (Japan) oder geröstet (China). Maßgebend ist, dass grüner Tee auch nicht fermentiert wird, das heißt, er verfärbt sich nicht kupferrot, sondern behält seine ursprüngliche olivgrüne Farbe. Auch geschmacklich unterscheidet er sich sehr von schwarzem Tee. Grüner Tee ist außerdem nicht nur als Genussmittel, sondern auch als Heilmittel bekannt. Bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum, Magen-Darm-Beschwerden, Erkältung und Grippe wird grüner Tee gerne zur unterstützenden Behandlung eingesetzt. Außerdem sagt man ihm eine vorbeugende Wirkung bei einer Vielzahl von Erkrankungen nach.

Trocknen:

Beim Trocknen bekommt der Tee nun seine Haltbarkeit. Er wird auf Förderbändern durch einen großen Heißlufttrockner bewegt. Durch diese hohen Temperaturen dickt der Zellsaft ein, die Enzyme werden inaktiviert, und der Wassergehalt sinkt auf etwa 3 Prozent. In ca. 20 Minuten verwandelt sich das gerollte, feuchte und kupferrote Teeblatt in den schwarzen Tee.

Sortieren:

Bevor der Tee zum Verkauf kommt, wird er von Hand ausgelesen und in Schüttel- oder Taumelsieben je nach Feinheitsgrad sortiert. Beim Sortieren wird der Tee zunächst einmal in die beiden großen Gruppen "Blatt-Sorten" und "Broken-Sorten" getrennt. Die Blatt-Sorten bestehen aus einem großen, kaum gebrochenen Blatt; die Broken-Sorten sind stärker zerkleinert. Bei der traditionellen Verarbeitung erhält man die sogenannten "orthodoxen" Tees.

Die maschinelle Verarbeitung:

Neben der traditionellen Verarbeitung besteht auch das sogenannte CTC-Verfahren. Die Abkürzung bedeutet:

Crushing - Zermahlen

Tearing - Zerreißen

Curling - Rollen

Nach dem Welken werden die Teeblätter in eine Maschine geschüttet, die durch zwei mit einem scharfkantigen Wabengeflecht versehene Walzen die Blätter zuerst zerdrückt, dann zerreißt und beim Austreten aus den Walzen leicht rollt. Diese Methode eignet sich besonders zur Herstellung von Aufgussbeuteltees. In Indien wird bereits die Hälfte des Tees nach dieser Methode verarbeitet, in Kenia, Tansania und Malawi sogar der größte Teil. Bei der CTC-Produktion erhält man keine Blatt-Tees sondern in erster Linie "Broken-Grade" und "Fannings", feine Sortierungen speziell für Teebeutel.

Teeverkosten (Tea Tasting):

Das Verkosten ist der wichtigste Teil der Teeverarbeitung, da hiervon die Mischung und die Qualität des Fertigproduktes abhängt. Diese wird bestimmt durch Farbe, Stärke und Aroma. Quasi als "Drehscheibe" zwischen Erzeuger- und Verbraucherland ist die Arbeit des Verkosters, des "tea tasters", zu sehen. Nach seinen Angaben wird der Tee im Erzeugerland eingekauft, und die Mischung in der Teefabrik des Verbraucherlandes bestimmt. Er ist der wichtigste Mitarbeiter für den Teehandel des Verbraucherlandes. Dass diese Arbeit höchste Anforderungen an den Geschmacks- und Geruchssinn stellt, ist selbstverständlich. Darüber hinaus muss der Teeverkoster über ein hohes Maß an Fachwissen verfügen. Die Tees werden nach Maßgabe der Teeverkoster miteinander gemischt, um eine gleich bleibende Markenqualität zu garantieren. Im Anschluss daran wird der Tee verpackt.

Die meisten Tees, die wir im Handel kaufen, sind Mischungen, die aus Tees verschiedener Teegärten bestehen und bis zu 20 Sorten enthalten können. Beispielsweise besteht der Ostfriesentee aus den Sorten Assam, Ceylon, Java oder Sumatra, während die Englische Mischung üblicherweise aus Darjeeling, Assam und Ceylon besteht.

### 4.4. Teezeremonien

"Tee weckt den guten Geist und die weisen Gedanken. Er erfrischt deinen Körper und beruhigt dein Gemüt. Bist du niedergeschlagen, wird Tee dich ermutigen."

Tsching Nung (2737-2697 v.Chr.)

In zahlreichen Ländern der Erde ist Tee nicht nur ein Getränk, sondern vielmehr eine Weltanschauung und fest in die jeweilige Kultur eingebunden. Viele Länder oder Völker haben ihre ganz speziellen Tee-Zeremonien, die beinahe rituellen Charakter haben.

Japan:

Die Japanische Teezeremonie entstand aus alten zenbuddhistischen Ritualen, die von frommen Mönchen durchgeführt wurden und denen prominente Persönlichkeiten beiwohnten. Dem Buddha wurde vor seiner Statue das Teeopfer dargebracht, und danach tranken die Mönche und die Gläubigen den Tee. Daraus entwickelte sich im Laufe der Zeit eine in allen Einzelheiten festgelegte Zeremonie, genannt Chanoyu. Übersetzt bedeutet das "Der Teeweg". Sie wird in einem schlichten Teeraum, der nur mit Reismatten ausgelegt ist, mit dem genau vorgeschriebenen Teegerät abgehalten:

Am Boden steht der Wasserkessel über einem Kohlebecken als Feuerstelle; ein Gefäß mit Wasser und die Teebüchse stehen bereit. Wenn alle Gäste anwesend sind und auf den Knien hocken, erscheint der Teemeister. Er trägt die Teeschale, in der ein aus Bambus gefertigter Pinsel, der Teeschläger, sowie ein schmales weißes Leinentuch und quer darüber der Teelöffel liegen. Dann holt er noch einen Wasserbehälter für gebrauchtes Wasser, einen Wasserschöpfelöffel aus Bambus und eine Ablage für den heißen Deckel des Wasserkessels. Auch er setzt sich in die vorgeschriebene Knielage nieder.

Dann beginnt er in streng festgelegten Handgriffen und Bewegungen die Zubereitung des Tees. Das hellgrüne Teepulver wird mit dem Löffel in die Teeschale gegeben, mit dem Schöpfelöffel wird heißes Wasser hinzugefügt, und dann wird der Tee mit dem Teeschläger schaumig geschlagen.

In der Zwischenzeit nehmen die Gäste entsprechend ihrer Rangordnung - der Ehrengast zuerst - von dem angebotenen süßen Gebäck und reichen es dem Nächsten weiter. Nun stellt der Teemeister die Schale mit dem fertigen dicken grünen Tee vor dem ersten Gast nieder. Sie verneigen sich gegenseitig und vor dem nächsten Gast. Der Gast ergreift die Schale, nimmt langsam drei Schluck Tee, reinigt den Rand der Schale mit dünnem weißem Papier und reicht sie dem nächsten Gast. Nach dem Ende der Teezeremonie wird das Teegerät, das meist sehr alt und wertvoll ist, bestaunt, und ein Gespräch schließt sich an. Die Teezeremonien laufen nicht alle einheitlich ab, ihre Regeln variieren je nach der Schule, aus der der Teemeister hervorgegangen ist.

England:

Das Teeritual ist auch in England stark in die kulturellen Gepflogenheiten eingebunden. Hervorzuheben ist der traditionelle 5-Uhr-Tee: Hierbei wird der Tee stark zubereitet und mit frischer Milch serviert, wobei auf das "milk-in-first"-Prinzip (hierbei wird erst die Milch in die Tasse gegossen und dann der Tee eingeschenkt) großen Wert gelegt wird. Danach wird der aufgebrihte Tee zugegossen und je nach Bedarf gesüßt.

Schon im vorigen Jahrhundert avancierte diese Tradition zu einem gesellschaftlichen Ereignis.

Charakteristisch hierfür sind kostbares Teegergeschirr und ausgewählte Speisen wie Sandwiches, Gebäck und petit fours.

Ostfriesland:

Auch in einer Region Deutschlands gehört das Trinken von Tee seit mehr als 300 Jahren zu einem täglichen Ritual: Die Rede ist von Ostfriesland. Hier ist Tee so zu sagen ein "Grundnahrungsmittel". Bei einem jährlichen pro Kopf Verbrauch von 2,6 Kilogramm trinken die Ostfriesen mehr als das Zehnfache gegenüber dem Bundesdurchschnitt. Bis zu fünf mal täglich genehmigt sich ein echter Ostfrieser eine Tasse Tee, am liebsten mit einem dicken Stück Kandis - Kluntje genannt - und ein wenig ungeschlagener, besonders fetthaltiger Tee-Sahne. So genießt der Ostfrieser als Erstes den Tee mit dem Sahnewölkchen (wulkje), dann den herben Teegeschmack und schließlich den gesüßten Tee vom Boden der Tasse.

Berühmt sind in Ostfriesland die dortigen echt ostfriesischen Mischungen, ein starker aromatischer Tee gemischt aus überwiegend Assam-Tees der besten Pflückzeit (Second Flush).

### 4.5. Wirtschaft

Tee ist nicht "nur" ein Getränk, sondern in vielen Ländern der Welt auch ein bedeutender Wirtschaftsfaktor. Weltweit wurden 2002 etwa 3,02 Millionen (2001: 3 Millionen) Tonnen Tee erzeugt - damit bleibt Tee nach Wasser das am meisten konsumierte Getränk. Allein die Deutschen konsumierten 2002 insgesamt 18.512 Tonnen schwarzen und grünen Tee. Nach Erhebungen des ifo-Instituts hat jeder Bundesbürger 2002 durchschnittlich 26,2 Liter Tee getrunken. Der Tee-Konsum wird auch künftig nicht nur vor dem Hintergrund des Bevölkerungswachstums weiter steigen: In Ländern wie Indien und Pakistan ist der Teegenuss verbreitet.

In den Erzeugerländern ist der Teeanbau ein bedeutender Wirtschaftsfaktor und damit prägend für Arbeitsmarkt, Infrastruktur und soziale Entwicklung. Die Teeindustrie ist beispielsweise in Sri Lanka der größte Arbeitgeber. In dieser Branche sind, ungefähr 800.000 Menschen beschäftigt. Die Gesamtbevölkerungszahl beträgt 19 Millionen. Indien ist mit einer Jahresproduktion von etwa 830.000 Tonnen noch vor China größter Teeproduzent der Welt, gefolgt von Sri Lanka, Kenia und Indonesien.

Tee wächst in etwa 30 Ländern Asiens, Afrikas und Südamerikas. In Abhängigkeit vom Eigenbedarf weisen die Exportanteile der einzelnen Länder große Unterschiede auf. Während Sri Lanka rund 90 Prozent des Tees exportiert und damit einen Weltmarkt-Anteil von fast 21 Prozent hält, führen Indien und China wegen ihres hohen Eigenbedarfs nur etwa 22 beziehungsweise 35 Prozent ihrer Teeproduktion aus.

Die bedeutendsten Lieferländer für den deutschen Markt sind Indien, Indonesien, China und Sri Lanka. Das Importvolumen lag 2002 bei ca. 51.000 Tonnen.

Für die Lieferländer ist Deutschland ein bedeutender Absatzmarkt, z.B. für Spitzentees aus Darjeeling, Assam und Ceylon. Die intensive Zusammenarbeit des deutschen Teehandels mit den Tee-Anbauern läßt sich mit der Philosophie "Hilfe durch Handel" charakterisieren.

#### Von der Teefabrik zum Konsumenten

Der geerntete und weiterverarbeitete Tee wird in der Regel wöchentlich verkauft. Der mit Abstand größte Teil der produzierten Teemenge wird auf der für das jeweilige Teeanbaugebiet "zuständigen" Auktion angeboten.



## CHA KING - DAS TEEBUCH

Dies gilt in der Regel nicht nur für die Tee-Exporte, sondern ebenso für die Tees, die in den Anbauländern selbst konsumiert werden. In selteneren Fällen kommt es zu direkten Verkäufen ("Gartenkontrakten") von einer bestimmten Teeplantage oder -fabrik an den Teeimporteur oder -packer. Dies betrifft meist bestimmte hochwertige Qualitäten, die nur in kleinen Mengen verfügbar sind.

Beim Verkauf über die Auktion gelangt der Tee von den Plantagen zu einem als Auktionator zugelassenen Makler ("Broker"), der zumeist im Auftrag der jeweiligen Regierung oder Teebehörde des Erzeugerlandes arbeitet. Die Broker stellen alle für die jeweilige Auktion angebotenen Tees, getrennt nach Blattgraden und genauer Mengenangabe, zu Lots zusammen. Ein typisches Lot besteht aus 20 oder 40 Einheiten à 50 oder 60 Kilogramm. Die Broker begutachten jede angebotene Partie Tee hinsichtlich ihrer Qualität und geben eine Bewertung ab, verschicken rechtzeitig vor dem Auktionstermin ein Muster aller angebotenen Tees an die Firmen, die auf der Auktion als Käufer registriert sind, und treten schließlich beim Auktionstermin selbst als Versteigerer auf. Für diese Dienstleistung erhalten sie etwa 0,5 bis 1 Prozent Provision. Zwischen Produktion und Verkauf vergehen etwa sechs Wochen.

Bei der Entscheidung, welche der angebotenen Tees auf der Auktion gekauft werden sollen, spielt der Teeprüfer (Tea-taster) die wichtigste Rolle. Um die Muster zu vergleichen, übergießt er in speziellen Prüftassen eine vorgegebene Menge Tee (in der Regel etwa 2,8 Gramm) mit 150 ml Wasser und läßt alle Teeproben fünf Minuten ziehen. Anschließend kostet und prüft er die Tees auf Beschaffenheit des Blattgutes, Geruch, Farbe und Geschmack. Mit seinem ausgeprägten Geschmacks- und Geruchssinn wählt der Teeprüfer aus dem verfügbaren Angebot die Teequalitäten, die die gewünschten Eigenschaften haben bzw. in ihrem Zusammenspiel den Mischungscharakter ausmachen. Für Mischungen werden aus den ausgewählten Tees mit Hilfe einer Präzisionswaage "Handmuster" hergestellt, die Mischungsverhältnisse in einem Buch genau festgehalten. Eine fertige Mischung nennt man "Standard", sie wird in der Regel mit einer Nummer gekennzeichnet.

Auf der Auktion wird der Tee meistbietend versteigert. Bei großen Partien sind auch gemeinsame Käufe mehrerer Bieter möglich, die die Menge entsprechend aufteilen. Die Tees werden in den Mengen eingekauft, die man zur Herstellung der gewünschten Mischung(en) benötigt. Sollte eine Teesorte nicht erhältlich sein, weil eine andere Teefirma einen höheren Preis bieten konnte, so "komponiert" der Teetester eine Ersatzmöglichkeit.

### Der Teehandel

Die Weiterverarbeitung:

Von der Teeauktion bis zum fertigen Teepäckchen im Einkaufskorb des Endverbrauchers ist noch viel sorgfältige Arbeit erforderlich. Fast alle Markentees sind Mischungen, um jahreszeitlich bedingte Qualitätsschwankungen innerhalb einer Anbauregion auszugleichen und dem Teekonsumenten das ganze Jahr über "seinen" Tee in gleich bleibender Qualität, Geschmacksrichtung und zu einem stabilen Preis anbieten zu können. Das Mischen und Verpacken geschieht fast ausschließlich in den westlichen Industrieländern.

Soziale Bedingungen in den Teegärten am Beispiel Indien:

Indien ist mit gut 800 Tausend Tonnen pro Jahr der größte Teeproduzent der Welt. Von den schätzungsweise 960 Mio. Indern sind etwa 2 Mio. in der Teeindustrie beschäftigt. Tee ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für Indien.

In der Teeproduktion wurden schon 1951 im so genannten "Plantations Labour Act" - wenige Jahre nach der Unabhängigkeit Indiens - die Rechte der Teeplücker/innen in den Teegärten geregelt. Seitdem sind die Arbeitsbedingungen stets verbessert worden, so dass die Beschäftigten in der Teeindustrie für indische Verhältnisse wirtschaftlich relativ gut gestellt sind.

Sie erhalten einen festgesetzten Grundlohn, jedes zusätzlich gepflückte Kilo wird extra bezahlt, für Überstunden gibt es einen 100%igen Aufschlag. Die Arbeiterinnen haben ein Recht auf Mutterschutz.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Die großen, meist einheimischen Plantagengesellschaften bieten den Arbeitern in den Teegärten medizinische Versorgung, schulen, Unterkünfte, subventionierte Grundnahrungsmittel, Brennmaterial und mitunter Parzellen zum eigenen Gemüseanbau etc.. Angesichts von mehreren Tausend Teegärten in Indien gibt es trotzdem sicherlich noch Verbesserungsmöglichkeiten.

Gleichzeitig ist die arbeitsintensive Teeindustrie ein bedeutender Faktor in der Beschäftigungspolitik.

Im Bericht über Kinderarbeit des "US Department of Labour" (DOL) von 1997 wird die ursprünglich geäußerte Sorge hinsichtlich weit verbreiteter Kinderarbeit in den Teegärten nicht bestätigt. DOL schließt in dem Bericht allerdings nicht aus, dass es im Bereich von Kleinbauern Kinderarbeit geben kann, wo Kinder ihren Eltern bei der Ernte im Privatsektor helfen. Grundsätzlich gilt die gesetzliche Regelung ab 14 Jahren - einem Alter, in dem in Indien die Jugendlichen heiratsfähig werden.

---

## 5. Einige Teesorten

### 5.1. Assam

Dieses größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Erde liegt in Nordost-Indien, an der Grenze zu Myanmar, dem ehemaligen Birma. Assam-Tee ist kräftig, voll, rund, ausgewogen, malzig und hat eine dunkel rotbraun leuchtende Tassenfarbe. Assam-Tee ist meistens die Grundlage für die berühmten ostfriesischen Mischungen.

### 5.2. Ceylon

Der Tee aus Sri Lanka, im Handel immer noch Ceylon genannt, hat einen frisch-aromatischen, spritzig-lebhaften Geschmack mit einer ganz besonderen, eleganten Milde. Farblich liegt er zwischen Darjeeling und Assam. Der Fachmann sagt: "Er steht golden in der Tasse".

### 5.3. Chinesischer Weißer Tee

(China white, Fujian white, Pai Mu Tan, Silver Tip Pekoe, Flowery pekoe)

Der sogenannte Weiße Tee wächst hauptsächlich in den hohen Bergregionen Fujians, im Süden Chinas. Er ist eine Spezialität unter den chinesischen Tees und hat das süße Aroma von frischen Teeblättern. Weißer Tee ist ganz schwach anfermentiert, bedingt durch den langsamen und schonenden Welkprozess in freier Natur. Der wohl weltweit wertvollste Tee, der "Silver Tip Pekoe" oder auch "Flowery Pekoe" stammt von der großen weißen Cha-Pflanze (Teestrauch, *Camellia sinensis*). Er wird aus den festen, zarten, mit silbrigen Härchen besetzten Knospen hergestellt. Seine silbrigen Härchen, das erfrischende Aroma sowie der süße und liebeliche Geschmack machen ihn so wertvoll. Ebenfalls von der großen weißen Cha-Pflanze stammt der sehr seltene und ausschließlich in China produzierte "Pai Mu Tan" ab, was soviel wie "weiße Pfingstrose" bedeutet. Er wird aus den obersten zwei Blättern des jungen Triebes gewonnen, ist jadegrün und leicht gedämpft. Dieser Tee ist nicht gerollt, nur seine Blattränder sind leicht gekräuselt. Der Aufguss ist gelb-orange mit einem süßen und lieblichen Aroma. Weiße Tees werden nach uralter Methode handgearbeitet und liegen geschmacklich zwischen grünem und halbfermentiertem Tee.

### 5.4. Darjeeling

Der Darjeeling-Tee gedeiht an den südlichen Ausläufern des Himalaya-Gebirges in Höhen bis zu 2.000 Metern - eine helle, leichte, blumige Teesorte, die sich durch ihr liebliches und dennoch intensives Aroma auszeichnet. Der Darjeeling-Tee kommt häufig als "Lagen"- oder "Gartentee" in den Handel und trägt den Namen des jeweiligen Teegartens.

Klimabedingt gibt es auf den Darjeeling-Plantagen drei Haupterntezeiten: die Frühlingspflückung (First Flush), Sommerpflückung (Second Flush) und Herbstpflückung (Autumnals). Der First Flush ist besonders zart, hell, duftig und etwas grünlich im Aufguss. Der Second Flush ist dagegen kräftiger in der Tasse und abgerundeter im Geschmack, außerdem länger haltbar. Nicht ganz so kräftig wie der Second Flush sind die Herbst-Tees aus Darjeeling. Sie sind ausgereift und vollmundig, leicht im Geschmack und durch eine weiche, gelb-rötliche Tassenfarbe gekennzeichnet.

## 5.5. Earl Grey

Der Klassiker unter den Aromatees stammt ursprünglich aus China. Der schwarze Tee wurde früher mit dem Öl der Bergamotte, einer kleinen birnenförmigen Zitrusfrucht aus dem Mittelmeerraum aromatisiert, heute verwendet man dazu meist natürliche oder naturidentische Aromastoffe. Sie verleihen dem Earl Grey seinen typisch fruchtigen Geschmack. Die Basis setzt sich aus Ceylon-, China- oder Darjeeling-Tees zusammen.

## 5.6. Keemun



Der weltbekannte Keemun-Tee aus der Provinz Anhui ist die Krönung der chinesischen Schwarztee-Kunst. Er hat ein einzigartiges "getoastetes" Aroma, einen wunderbaren Duft und ist im Geschmack voll, rund, fruchtig-süßlich und harmonisch. Das Geheimnis seines speziellen Flavours ist ein besonderes ätherisches Öl, Myrcenal genannt, das auch in Lorbeerblättern vorkommt, aber in keiner anderen Gattung des Teestrauchs.

## 5.7. Oolong

Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art vermittelt der aus Taiwan und China stammende Oolong-Tee. Hierbei handelt es sich um einen halbfermentierten Tee, d.h. dass bei seiner Herstellung die frischen Teeblätter nur am Rand fermentieren.

Diese Methode ist sehr aufwendig, aber die Mühe lohnt sich. Je nach Qualität reicht die Geschmacksskala von malzig-brotig bis fruchtig-duftig, im Aroma an reife Pfirsiche erinnernd. Die Tassenfarbe wechselt von bernsteingelb bis tieforange.

## 5.8. Sencha

Sencha, ein grüner Tee, ist die meistgetrunkene Teesorte in Japan. Ihr wichtigstes Anbaugebiet ist die Provinz Shizuoka, die am Fuße des heiligen Berges Fudschijama liegt. Darüber hinaus wird grüner Sencha auch in Taiwan und China produziert.

Während der japanische Sencha einen aromatischen Hauch von Süße verbreitet und duftig-leicht im Geschmack ist, vermittelt der chinesische Sencha den Geschmack von frischem Heu, leicht und aromatisch. Der Aufguss ist gelblich-grün. Generell lässt sich festhalten: je dunkelgrüner die Blätter, desto besser der Tee.

## 5.9. Yunnan

In der chinesischen Tee Provinz Yunnan, unweit vom indischen Assam und an den Grenzen zu Tibet, Laos,

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Vietnam und Myanmar, wird die Wiege der wilden TeePflanze vermutet. Hier wächst der Yunnan-Tee. Er ist im Geschmack vollmundig und hat einen ansprechenden Duft. Der Aufguss hat eine rötlich-goldene Farbe.

---

# 6. China

## 6.1. Die Chinesische Teekultur

### 6.1.1. Die Teekultur

China und seine tausendjährige Teekultur



cha  
tea

Die wohl umfassendste und tiefgreifendste Beschäftigung mit diesem aromatischen Getränk wird vollkommen zu Recht den Chinesen zugeschrieben. Tee wird in China schon seit 2500 Jahren kultiviert und getrunken. Der Teestrauch ist daher eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Innerhalb dieses gewaltigen Zeitraums entwickelten die Chinesen ein besonderes Verhältnis zum Tee, das weit über den trivialen Rahmen des einfachen Teetrinkens hinausgeht. Der Teegenuß wird im Reich der Mitte in einem philosophisch-kulturprägenden Kontext eingeordnet - über den Umgang mit Tee sind wesentliche Teile des chinesischen Selbstwertgefühls, der verfeinerten Kultur und auch des geistigen Lebens entwickelt und ausgeprägt worden.

Tee wurde erstmals in den Aufzeichnungen des legendären Teemeisters Lo Yu - dem berühmten Exkurs über die hohe Kunst der Teezubereitung CHA KING - erwähnt. Das genaue Entstehungsjahr dieses Buches ist, wie das Leben Lo Yus selbst, nicht genau nachvollziehbar. Man nimmt inzwischen an, daß es im 6. Jahrhundert u. Z. verfaßt wurde.

Doch bereits Jahrhunderte vor Lo Yus populär gewordenem Traktat taucht Tee bereits in den Steuerlisten der Zhou-Kaiser auf. Teegenuß war damals ein rein elitäres Vergnügen, begrenzt auf den Kaiserhof und die höhere Beamtschaft des Kaiserreichs. Das Geheimnis seiner Zubereitung wurde erst durch Lo Yu gelüftet.

Der Teemeister Lo Yu - Ahnherr der chinesischen Teekultur

## CHA KING - DAS TEEBUCH



Im China der Tang-Dynastie (ca. 2. Jahrhundert u. Z.) wurde ein Buch am Hofe des Kaisers verbreitet, welches in kürzester Zeit eine unerwartet große Popularität erlangte: der Name des Buches - Cha King (zu deutsch: das Buch vom Tee).

In ihm wurde erstmals eine vollständige Beschreibung der damaligen Teekultur gegeben. Der Verfasser dieser Schrift war der buddhistische Wandermönch Lo Yu. Sein eigentlicher Name war Tsing Ling Zhe (zu deutsch: Mann aus Tsing Ling).

Eine genaue Datierung seines Geburtsjahres ist leider nicht möglich - es gilt aber als wahrscheinlich, daß er schon im frühen Kindesalter in ein Mönchskloster gebracht wurde und dort von buddhistischen Mönchen aufgezogen und gelehrt wurde. Sein Lehrmeister, der Mönch Zek Shin, unterwies ihn in den Grundregeln buddhistischer, konfuzianischer und taoistischer Philosophie. Im Kloster trank Lo Yu wahrscheinlich auch das erste Mal Tee - Teetrinken und der Teeanbau waren damals etwas ausgesprochen elitäres und nur auf die abgeschlossenen Welten des Kaiserhofs und der Klöster beschränkt.

Mit 18 Jahren verließ Lo Yu das Kloster und ging, wie damals allgemein üblich, auf Wanderschaft. Im China der Tang-Dynastien waren Millionen von sogenannten Wandermönchen oder auch Bettelmönchen unterwegs und bildeten so ein frühes System der Kulturvermittlung und Kommunikation. Auch Lo Yu gehörte dieser heimatlosen Schicht an und verdiente sich seinen Lebensunterhalt als Schauspieler und Rezitator. Es gilt als wahrscheinlich, daß er sich einem Wanderzirkus angeschlossen hatte und mit diesem ganz Südchina bereiste. In dieser Phase des Herumreisens lernte er in den verschiedenen Regionen des Reichs der Mitte die unzähligen Teekulturen kennen und erlernte die verschiedenen Zubereitungsmethoden des Tees in ihren jeweiligen Heimatregionen.

Als alter Mann zog sich Lo Yu von seinem unstillen Wanderleben zurück in eine abgeschiedene Bergregion namens Sin Kuai. Hier widmete er sich voll und ganz dem Studium und dem Genuß des Tees. Sein auf den Reisen gesammeltes Wissen und die Erfahrungen des Wanderdaseins verbreitete er kunstvoll in einem Buch, dem Cha King. Es ist anzunehmen, daß der uns heute vorliegende Text im Laufe der Jahrhunderte mehrfach überarbeitet wurde, dennoch gilt das Buch als originäres Kunstwerk des Lo Yu, da eine Vielzahl von Fakten und Wissen hierin verarbeitet wurden, die nur damals so erlebt und niedergeschrieben werden konnten.

In der Folgezeit rankten sich um die historische Persönlichkeit des Teemeisters Lo Yu viele Anekdoten und Episoden, deren Wahrheitsgehalt einer genaueren Prüfung nicht standhalten. Sie drücken die Hochachtung der nachfolgenden Generationen vor der geistigen Leistung dieses Mannes aus, dessen Werk bis heute noch zu den Grundpfeilern chinesischen Kulturguts zählt und in vielen chinesischen Familien zur Hauslektüre gehört. In vielen Regionen Südchinas wird er einem Gott ähnlich verehrt - ihm sind zahlreiche Verse gewidmet und

## CHA KING - DAS TEEBUCH

heutige Teemeister berufen sich in ihren Disputen auf Lo Yu bzw. vergeben den "Ehrentiteln" Lo Yu an besonders um die Teekultur sich verdient gemachte Teemeister.

### Der Tee der frühen Dynastien - Pulvertee

Der sogenannte Pulvertee wurde den Aufzeichnungen des Lo Yu gemäß wie folgt zubereitet (freie Übernahme aus dem CHA KING): Wenn das Wasser beginnt, Bläschen zu bilden, die so groß wie das Auge eines Fisches sind und die Luft vom Kochen des Wassers mit einem feinen Ton erfüllt ist, hat das Wasser seinen "ersten Grad" erreicht. Jetzt fügt man eine Prise Salz hinzu. Mit einer irdenen Schöpfkelle wird nun ein Teil des Wassers abgeschöpft. Das inzwischen sprudelnde Wasser wird mit einem Paar Bambusstäbchen beruhigt. Dem "beruhigten" Wasser wird nun das Teepulver (i.e. zermahlener Grüntee) beigefügt - und zwar genau soviel, bis daß die Wasseroberfläche mit einer feinen Schicht des grünen Pulvers bedeckt ist. Erst jetzt wird das zuvor abgeschöpfte Wasser wieder hinzugegeben um die Wassertemperatur weiter abzusenken. Der Tee ist fertig. Er wird in irdenen (Keramik) Schalen kredenzt und in kleinen Schlucken so heiß wie möglich genossen.

Diese Methode der Teezubereitung war vor allem während der Tang-Dynastien populär. Entlang der Seidenstraße wurde diese Teekultur verbreitet. Noch heute sind bei entlegenen Bergvölkern Zentralchinas und Ost-Turkestans diese Pulvertees gebräuchlich. In abgewandelter Form existiert diese Methode ebenfalls noch bei den Nomadenvölkern Tibets und der Mongolei, die sogenannte "Teesuppen" nach uraltem Rezept kochen.

### Der Tee der Sung-Dynastie - Geschäumter Tee

In der Sung-Dynastie wurde der Teegenuß verfeinert durch das Aufschäumen des Tees. Der Geschmack des Suds wurde intensiviert durch das Schlagen mit einem speziell hierfür entwickelten Tee-Besen aus Bambus. Für den Geschäumten Tee wurden traditionell nur schwarzglasierte Teeschalen benutzt - eine rein ästhetische Frage - sah doch der Geschäumte Tee wie verflüssigte Jade aus. Der Schaum entwickelte auf dem schwarzen Untergrund ein intensives Grün. Um den gewünschten Effekt zu erzielen, wärmte man die Teeschalen vor. Das Teepulver verband sich so auch schneller mit dem Wasser. Etwa 4 g Teepulver werden benötigt, um eine geschlossene Schaumdecke zu erzeugen. Zuerst wird nur ein wenig Wasser (siedend!) auf das Pulver gegossen. Mit dem Bambusbesen rührt man das Ganze zu einer Paste - jetzt wird wiederum Wasser hinzugegeben, diesmal allerdings nur heiß, nicht kochend. Nun beginnt man mit dem eigentlichen Schlagen des Tees. Mit schnellen, kurzen Drehbewegungen läßt man den Bambusbesen in der Schale kreisen, langsam setzen sich am Rande der Schale erste Schaumbläschen ab. Mit dem Aufschäumen wird erst aufgehört, wenn die Oberfläche mit Schaum vollständig bedeckt ist. Am Hofe der Sung-Kaiser wurden Tee-Wettbewerbe veranstaltet, wobei derjenige Teemeister gewann, dessen Tee am längsten den Schaum behielt. Disqualifiziert wurden dabei diejenigen Teilnehmer, die Wasser oder Schaumflocken verspritzten - der Schalenrand mußte trocken bleiben.

### Die Entdeckung des Dufts - Teeverfeinerungen in der Übergangszeit

Zum Ende der Sung-Dynastie wurde Tee nicht mehr nur am Kaiserhofe getrunken. Über die inzwischen herangewachsene Schicht wohlhabender Kaufleute, Beamte und kleinerer Duodez-Fürsten (der sogenannten Mandarine) kam Tee mehr auch ins normale Volk. Tee wurde Handelsware. Doch nicht jeder konnte die teilweise sündhaft teuren Tees kaufen. Findige Teeliebhaber veredelten minderwertige Tees durch Hinzufügen wohlriechender Essenzen und Blüten - so entstanden die ersten Aromatisierungen, wie z. B. der populäre Jasmintee, der schwere Rosenblütentee, der süßlich-liebliche Kwaiflower-Tee und viele andere Mischungen. Speziell im Norden Chinas, wo sich inzwischen mit der Yüan-Dynastie (Mongolen-Khanat) erstmals Nichtchinesen als "Himmelssöhne" huldigen ließen, wurden diese Mischtees populär. Bis heute wird Jasmintee bei den Mandschu (Nordchinesen) jedem anderen Tee vorgezogen.

Übrigens hat wahrscheinlich Marco Polo bei seiner berühmten Reise ins sagenhafte Reich Cathey (alter Name für China) nur deshalb keinen Tee kennengelernt, weil die Mongolen-Herrscher stark vergorenen Reiswein jedem anderen Getränk bevorzugten und diese Vorliebe auch ihren Gästen zumuteten. Glücklicherweise hatte



## CHA KING - DAS TEEBUCH

die Yüan-Dynastie bereits nach 96 Jahren abgewirtschaftet - mangels genügend treuer Vasallen konnten sich die "barbarischen" Mongolen nicht lange auf dem Thron halten. Die Ming-Kaiser beendeten das unerquickliche Intermezzo. Chinas Klassische Periode begann.

### Der Tee der Ming-Dynastie - der Klassische Tee

In der Ming-Periode wurden erstmals ganze Teeblätter verwendet - der Tee wurde nicht mehr zu Pulver zermahlen und gepreßt. Neue Aufbewahrungsbehältnisse, die luftdicht abgeschlossen werden konnten, gestatteten es jetzt den Teemeistern, ihre Tees über einen längeren Zeitraum hinweg lagern zu können ohne daß relevante Qualitätseinbußen zu befürchten waren. Vor allem die rasche Entwicklung der Porzellan- und Keramikmanufakturen ermöglichten es, entsprechende Behältnisse für einen sicheren Transport und eine gute Lagerung der empfindlichen Teeblättchen bereitzustellen. Auch das klassische Teekännchen ist eine Erfindung dieser Zeit - jetzt konnte man den Tee vollkommen neu für sich entdecken. Die Art und Weise der Teezubereitung änderte sich dadurch ebenfalls grundlegend. Das Ritual aus der Ming-Zeit ist uns dennoch sehr vertraut - auch bei uns in Europa wird der Tee (natürlich regional variierend) nach dieser klassischen Methode zubereitet. Zwei Teekännchen (eins aus Porzellan, eins aus Keramik), eine Wasserschüssel und für jeden Teetrinker ein Porzellanschälchen werden vor dem Zubereiten des Tees angewärmt, indem man heißes Wasser über alle Utensilien gießt. In das nun vorgewärmte und angefeuchtete Keramikännchen werden nun die Teeblätter gefüllt. Aus dem Porzellankännchen wird nun heißes Wasser (ca. 80° C) aufgegossen. Das Wasser wird unmittelbar nach dem Aufgießen wieder abgegossen - es gilt nur, die Teeblätter zu "wecken". Nun wird der eigentliche Sud zubereitet. Wiederum gießt man heißes Wasser über die vorgequollenen Blätter, läßt den Sud ca. ein bis zwei Minuten ziehen und gießt dann in die inzwischen leere Porzellankanne ab. Diese Prozedur kann man (je nach Qualität und Sorte) 3 bis 6 mal mit denselben Teeblättern wiederholen.

### 6.1.2. GONG FU CHA

#### Gong Fu Cha - die hohe Kunst des Teetrinkens



Die wohl aufwendigste, aber auch kulturvollste Art der Teezubereitung ist die Methode des "Komplizierten Wegs" - des Gong Fu Cha. Noch heute ist sie in den Südprouvinzen Chinas und auf Taiwan sehr populär. Gong Fu Cha selektierte sich aus der höfischen Teekultur der späten Ming-Dynastien. Viele Teemeister verfeinerten die Methoden der Teezubereitung am Kaiserhofe im Laufe der Jahrhunderte bis sich letztlich das Ritual des Gong Fu Cha herausgebildet hatte. Gong Fu Cha ist eng verbunden mit einer speziellen Teesorte: dem halbfermentierten Oolong ("Schwarzer Drachen").

Um diesem Tee alle Feinheiten und geschmacklichen Nuancierungen zu entlocken, vollzieht man eine sehr aufwendige Prozedur: angefangen bei den speziell für Gong Fu Cha entwickelten Utensilien (Yixing-Keramik, Teebesteck, Teetischchen, Gong Fu-Teschälchen) bis hin zu den sündhaft teuren Edeltees aus den Geheimen Gärten ist Gong Fu Cha ein äußerst kostspieliges Hobby und zählt in China mit zu den Statussymbolen bürgerlicher Prosperität, wie Reichtum, Kulturverständnis und Traditionsbewußtsein. Je aufwendiger und kunstvoller die einzelnen Bestandteile des Gong Fu-Inventars sind, desto höheres Ansehen genießt der Besitzer in der Gesellschaft. Yixing-Kännchen von bedeutenden Yixing-Meistern gemacht, erzielen Spitzenpreise auf Auktionen von bis zu 12000 Yuan (ca. 2500 DM). Ebenfalls mit erheblichen finanziellen Aufwänden verbunden ist die Beschaffung der Instrumentarien für die Gong Fu Cha.

## CHA KING - DAS TEEBUCH



Gong Fu Cha bedeutet in erster Linie Freude am Genuß. Teetrinken als Ereignis mentaler Dimension wird von den Teeliebhabern vor allem als bewährtes Mittel zur Erlangung des seelischen und körperlichen Gleichgewichts angesehen.

Gong Fu Cha dient also zur Entspannung und Rückbesinnung auf Ruhe, Streßfreiheit. Jeder Vorgang beim Gong Fu Cha hat daher auch immer eine geistige Ebene - je auserwählter und erlesener das Ambiente und die Teilnehmer der Zeremonie sind, desto größer ist auch der intellektuelle Genuß. Einen Oolong - Spitzentee aus dem Bergland des Wu Yi Shan in einem profanem Teepott zuzubereiten, verstieße gegen die Philosophie und Ästhetik des Gong Fu Cha.

Eine Gong Fu Cha - Zeremonie beginnt mit dem kunstvollen Aufbau der Utensilien rings um das Teetischchen - die Teilnehmer werden plaziert, jedem wird ein Teeschalen - Paar zugeordnet.

Der Teemeister beginnt nun mit der rituellen Waschung und Säuberung der Kännchen und Schälchen; dabei gießt er, die Schälchen mit der Pinzette greifend, das heiße Wasser reihum von einem Schälchen in das darauf folgende. Ebenfalls die Kännchen werden so heiß ausgespült. Nun wird der Tee aus dem Teebehältnis auf einen Bogen Pergamentpapier geschüttet. Der Teemeister sortiert Verunreinigungen und Stiele aus, so daß nur erstklassige Blätter für den Sud verwendet werden. Das Kännchen wird nun zu ca. 30 % mit Trockenblättern gefüllt, danach wird heißes Wasser aufgefüllt und gleich wieder abgegossen - die Blätter wurden "geweckt". Erneut wird heißes (bei Oolong fast kochendes) Wasser aufgefüllt. Nach ca. 30 bis 45 Sekunden wird der Tee in die hohen Duftbecher abgegossen. Die smaragdgrün bis golden schimmernde, leicht ölig gießende Flüssigkeit, die sich dabei als Tee im Becher manifestiert, hat so ziemlich nichts mehr mit dem zu tun was wir landläufig darunter zu verstehen glauben. Dieses hocharomatische, intensiv duftende und schmeckende Konzentrat entwickelt einen Grad an Geschmacksfülle und Nuancenreichtum wie nur wenige vergleichbare Genußmittel.



Es ist darauf zu achten, daß das Kännchen vollständig entleert wird - verbleibt Sud auf den Blättern, "arbeiten" diese weiter, nach nur kurzer Zeit (wenige Sekunden!) "kippt" der Tee um und wird bitter. Die Teilnehmer der Gong Fu Cha nehmen jetzt ihre Duftbecherchen mit dem kostbaren Inhalt zu sich, gießen den Tee in die flachen Trinkschälchen um und genießen als erstes den feinen Flavour des Tees, der wie ein Zitat in den hohen Wandungen des Duftbechers noch vorhanden ist. Erst nach ausgiebigem Schnuppern am Duftbecher wendet man sich dem Trinkgenuß zu und schlürft den Tee in kleinen Schlucken.

Gong Fu Cha ist Genuß für alle Sinne:

Das Auge erfreut sich an der Farbe, das Ohr am Geräusch des Gießens und dem leise vor sich hinkochenden Wasser, die Nase wird durch den intensiven Duft verwöhnt, die Zunge bekommt als krönenden Abschluß das außergewöhnliche Geschmackserlebnis geboten.

Diese Prozedur kann man je nach Qualität und Sorte des Tees bis zu acht mal wiederholen. Farbe und Geschmack des Tees wandeln sich im Lauf der Zeremonie mehrfach. Welcher Aufguß nun der Beste ist, gehört mit in den Rahmen der während der Zeremonie geführten Dispute der Beteiligten. Oft führen die Erörterungen in den Bereich der Philosophie, indem man während des Teetrinkens seine Gedanken frei ausschweifen läßt. Keine Gong Fu Cha ist ohne diese Gespräche vorstellbar - in China hat sie vor allem in den gebildeten Schichten des Bürgertums überlebt. Sie hat immer den Touch elitären Zeitvertreibs und bleibt daher auch nur einer kleinen Gruppe interessierter Freaks vorbehalten.

## 6.2. Chronolog

Ein kurzer chronologischer Überblick zum Tee in China

Tee wird in China schon seit mehreren Jahrtausenden getrunken - ein genaues Datum über die Anfänge der Teekultur ist leider nicht nachvollziehbar, dennoch kann man den Tee in einen historischen Kontext stellen und anhand gesellschaftlicher Entwicklungen auch eine Verfeinerung der Teekultur feststellen:

Europäische  
Zeitrechnung

Chinesische  
Zeitrechnung

Teekultur - Ent-  
wicklungsstadien

---

Antike Suy-Dynastie Erste Erwähnung von Tee als Zahlungsmittel in Steuerlisten diverser Kaiser ca. 300 v.u.Z.- Große Epoche der "Seidenstraße" 250u.Z. Tee als Wegezoll und Zahlungsmittel 618 - 906 Tang - Dynastie Tee als elitäres Getränk am Kaiserhof und in den Klöstern Teesuppen und erste Pulvertrees ca. 740 - 804 Lo Yu "Cha King" (?) 906 - 960 Übergangsst. der "5 Dynastien" Kaiserliches 960 - 1279 Sung - Dynastie Zeremoniell der Geschäumten Tees ca. 900 Chin. Mönche missionieren "Zipangu" (Japan) Anfänge der Teekultur in Japan und Korea 1279 - 1368 Mongolen - Fremdherrschaft Niedergang der ( Yuan-Dynastie ) Teezeremonie am Chinesischen Kaiserhof ca. 1286 - 1305 Marco Polo am Kaiserhof 1368 - 1644 Ming - Dynastie (klassische Klassische Blütezeit der Chinesischen Teezubereitung, Kultur) Entwicklung von Porzellan und der feinen Yixing-Keramik ca. 1557 Portugiesische Missionare Erste Tee- gründen Macau Aromatisierungen ca. 1610 Die Holländische Ostindien-Compagnie bringt erstmals Tee in größeren Mengen nach Europa 1644 - 1911 Qing - Dynastie (Mandschu) Gong Fu Cha - Teezeremonie, ca. 1661 General Koxinga flieht mit Entwicklung von den Resten der Ming-Armee Oolong + Weißtee nach Taiwan Verfeinerung des allgemeinen Tee- 1842-1845 Erster und zweiter Opiumkrieg, konsums, Tee wird Gründung von Hongkong als zum Volksgetränk Teehandelsplatz Chinas 1900 Taiping- Aufstand (Boxer-Aufstand) China wird zum Spielball internationaler Mächte 1903 Kaiser Pu Yi dankt ab - China China verliert wird eine bürgerliche Republik Monopolstellung (Sun Yat Sen) für Welthandel mit Tee, viele Tees unterliegen einem drastischen Preisverfall 1936 Einmarsch der Japaner in Nord- Chinesische Tees und Ostchina, China wird zum werden als Kriegsschauplatz in Asien Billigware zu Dumpingpreisen gehandelt 1949 Mao Tse Tung siegt über die China zieht sich Truppen Tschiang Kai Sheks, aus d. Welthandel Gründung der Volksrepublik zurück China ab 1982 vorsichtige Reformen in Chinas China meldet sich Wirtschaft ermöglichen den wieder zurück im freien Zugang zum Teemarkt, internationalen Joint Ventures entstehen zur Teehandel, Jahr Rekultivierung der für Jahr werden brachliegenden Teegärten und qualitat. bessere Reaktivierung des Teehandels Tees angeboten und viele "verschollene" Tees neu entdeckt

## 6.3. Historische Entwicklung

Übersicht zur historischen Entwicklung der chinesischen Teeanbauregionen

## CHA KING - DAS TEEBUCH



Durch die Kultivierung des Tees als Nutzpflanze während der Tang- Dynastie (618 - 907 u.Z.) kam es zu einem gewaltigen Aufschwung des Teekonsums in China. Die mühsame Ernte der wildwachsenden Teeblätter in den dünnbesiedelten Bergregionen des südwestlichen Hochlands ließ keine große Teekultur zu. Erst durch die in buddhistischen und konfuzianischen Klostergärten begonnenen Gartenkulturen wurde Tee zum Volksgetränk.

Entsprechend den historisch bedingten Ausbreitungswellen des Tees als Kulturpflanze werden heute in China vier große Anbauregionen unterschieden.

Die Südwestregion umfaßt die Provinzen Yunnan, Guizhou, Sichuan und das südliche Tibet

Es ist das historisch älteste Anbaugebiet der Welt. Bis heute haben sich in den abgelegenen Winkeln der Region noch die archaisch anmutenden Formen des Teegenusses erhalten - nur hier wird bis heute noch gepreßter Tee hergestellt und auch zum größten Teil konsumiert. Das Klima ist subtropisch. Monsunregen und nur mäßige Temperaturschwankungen bilden günstige Rahmenbedingungen für den Teeanbau. Die charakteristischen Gelberdeböden (hoher Lehmanteil) sind äußerst nährstoffreich und gewähren stets eine gute Ernte. Im Hochland der Provinz Yunnan trifft man die eigentümlich gefärbte Rotlehmerde an - auf diesen Böden gedeihen die nur hier wachsenden Pu Erh-Tees und die leicht rauchig schmeckenden Schwarztees.

Die Südregion umfaßt die Provinzen Kanton, Guanxi, Fujian und die Insel Hainan.

Aufgrund idealer klimatischer Bedingungen haben die Teepflanzen dieser Region ein breiter geformtes Blatt, die Sträucher werden auch durchschnittlich 15% größer als in den südwestlichen Bergregionen und lassen größere Erntemengen zu. Eine zehnmönatige Wachstumsperiode und eine ausreichende Niederschlagsmenge (ca. 2000 mm/qcm) garantieren bis zu vier Ernten im Jahr. Auf den Altlehmböden Fujians, die mit viel organischen Materialien durchsetzt sind, gedeihen auch anspruchsvollere Teekulturen, wie z. B. die feinen Tikuanyin-Oolongs und die Weißtees. Speziell in den tiefeingeschnittenen Canyons der Wu Yi Shan Berge findet man äußerst edle und seltene Tees wie z.B. die feine Silver Needle oder den violett schimmernden Da Hong Bao. Hier im Südosten Chinas ist auch die eigentliche Teekultur des Gong Fu Cha beheimatet, nur hier hat sich dank günstiger natürlicher und wirtschaftlicher Verhältnisse eine solche Hochkultur des Genießens herausbilden können. In den großen Städten der Region wie Fuzhou, Suzhou, Guangzhou und Hongkong findet man zahlreiche Teehäuser, in denen die Kultur des Teetrinkens lebendig geblieben ist.

Die südliche Yangtse-Region umfaßt die Provinzen Zhejiang, Hunan, Jianxi, den südlichen Teil der Provinzen Anhui, Kwangsu und Hubei bis zum Ufer des Yangtse-Stroms

Gegenwärtig ist diese Region für China das ökonomisch wichtigste Anbaugebiet. Ca. zwei Drittel der gesamten Tee-Ernte Chinas wird hier eingebracht. Viele große und berühmte Grüntees sind hier beheimatet, wie z.B. der kugelblattförmige Gunpowder, der lanzettartige Loong Tseng oder der spiralförmig gedrehte Pi Lo Chun. Die meisten Qualitäts -Teegärten befinden sich auf den Gipfeln sanft ansteigender Hügel. Dort sind die Temperaturen angenehmer als in den Tiefen, die des Weiteren auch oftmals überschwemmt sind. Der Yangtse bildet in seinem Einzugsbereich charakteristisches Schwemmland heraus, das periodisch durch die im Monsun typischen Niederschläge zu riesigen Seen wird. Die dabei angeschwemmten Erdmassen verwandeln das ganze Land in einen fruchtbaren Garten Eden. Auch der Tee profitiert von diesem rötlichen Schlamm. Im Einzugsgebiet des Yangtse befinden sich fruchtbare Schwemmsandböden, auf denen die besten

Tees gedeihen.

Die nördliche Yangtse-Region ist das kleinste Anbaugebiet und umfaßt die Provinzen Honan, Shaanxi, Gansu und die nördlichen Teile der Provinzen Anhui, Kwangsu und Hubei

Hier werden vor allem Grüntees, aber auch einige feinere Schwarztees, wie z.B. der berühmte Quimen Hong Cha (Keemun) gezogen. Die durchschnittlichen Temperaturen liegen mit 14°-16° C deutlich niedriger als in den anderen Anbauregionen. Im Winter wird es bereits empfindlich kalt (bis -10°C). Auch die Niederschlagsmengen sind eher spärlich (700 - 1000 mm/qcm). Auf den hellen ockerfarbigen Sandböden gedeihen relativ niedrige Teesträucher mit deutlich weniger Erntemengen als die vergleichbarer Gärten anderer Regionen. Trotzdem findet man auch hier Spitzen-Tees, wie z.B. den Mau Jin oder Mau Feng und den Gua Pian.

### 6.4. Hongkong

Hongkong - Handelszentrum für Tee aus China

Der Teehandel in China und der Export chinesischer Tees:

Dies sind zwei unterschiedliche Betätigungsfelder für die verschieden kommerziell ausgerichteten Teehändler, die von diametral auseinanderlaufenden Prämissen und Interessen geprägt sind. Die in China üblichen Verkaufspraktiken und Klassifizierungen des Tees lassen sich nur teilweise auf den Welthandel übertragen. Dies hängt vor allem mit der jahrhundertewährenden Selbstisolation des "Reichs der Mitte" zusammen.

Das Wissen über den Teeanbau, die Verarbeitung und die Sortierungen gehörte mit zum streng gehüteten Staatsgeheimnis, um das kaiserliche Monopol für den Teehandel nicht zu gefährden. In der Vergangenheit wurde Tee nur an einem einzigen Ort (auf einer im Pearl River der Stadt Kanton vorgelagerten Insel) gehandelt. Die vom chinesischen Kaiser bevollmächtigten Teehändler, auch Ko Hong genannt, hatten strikte Auflagen hinsichtlich der Valuierung (der Teepreis wurde vom Kaiserhof festgesetzt) und der Akzeptanz ausländischer Zahlungsmittel (de facto wurden nur reines Gold und Silber als Zahlungsmittel gestattet). Tee hatte dadurch, ähnlich der Seide oder dem Porzellan, einen Stellenwert im Welthandel, der ihn nur für eine kleine, elitäre Schicht erschwinglich machte. Wer Tee trank, galt als reich.

Portugiesen und Holländer kontrollierten bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts den Ostasienhandel: Bereits im 16. Jahrhundert hatten die Portugiesen mit Macau einen festen Stützpunkt an der Mündung des Pearl River ausgebaut. Über Macau liefen dann auch lange Zeit alle Geschäfte mit den Ko Hong. Die berühmten "Schwarzen Galeonen", portugiesische Kauffahrtschiffe, transportierten die kostbaren Waren nach Europa. Nur der Hochadel konnte sich solch extravagant teure Waren leisten. Tee wurde bei Hofe getrunken als "Zaubertrank aus dem fernen Cathay".

Die Opiumkriege mit England:

Erst die Engländer konnten diesen elitären Touch vom Teehandel nehmen. Diese damals sich dynamisch entwickelnde Handelsnation übernahm schrittweise die holländischen Privilegien im Asienhandel, kolonialisierte Indien, Burma und den Malaiischen Archipel und drang natürlich auch auf den chinesischen Markt vor. Schnell hatten die Engländer erkannt, daß die Chinesen eine Vorliebe für das Halluzinationen erzeugende Opium aus Indien hatten. Da Indien damals bereits zum größten Teil von der "British East India Company" kontrolliert wurde, war es den Engländern so sehr einfach gemacht worden, auf den chinesischen Markt einzudringen. Ihre Segelschiffe transportierten Unmengen bengalischen Opiums nach Kanton, wo sie dieses gegen Silberbarren tauschten, die wiederum als offiziell anerkanntes Zahlungsmittel für die begehrten und hochbewerteten chinesischen Waren genutzt wurden. Dem Kaiserhof fiel natürlich auf, was sich da im Süden des Reiches abspielte. Ganze Städte verfielen dem Opiumlaster, viele Chinesen starben an Überdosierungen, ganze Familien wurden in den Ruin gestürzt durch den übermäßigen Genuß dieser Droge. Kurzerhand verbot der Kaiser den Opiumhandel. Das erzürnte natürlich die englischen Kaufleute. Die

Britische Krone schickte denn auch sehr schnell militärische Unterstützung ins ferne China. In die Geschichte sind diese Ereignisse als Opiumkriege eingegangen. Mit zwei Kanonenbooten fuhren sie den Pearl River flußaufwärts bis zur Residenz der chinesischen Kaiser und patrouillierten vor dem Palast. Entnervt machte der Kaiser den Engländern Zugeständnisse. Er gestattete ihnen, auf der Pirateninsel Xiangyang (kantonesischer Name: Hongkong) eine Niederlassung zu gründen.

Die Kronkolonie Hongkong - Handelsplatz für chinesische Waren aller Art:

Der Kaiser ging davon aus, daß die Engländer nur kurze Zeit auf dem ungestaltlichen Eiland aushalten würden. Piraten, die sogenannten Hakka- Leute, zerstörten jede Ansiedlung auf der Insel. Ebenfalls durch Taifune, die in dieser Region jeden Sommer große Gebiete verwüsten, wurden viele potentielle Siedler abgeschreckt. Doch die englischen Handelsleute hielten aus. Der große Naturhafen (Hongkong bedeutet "Hafen der Düfte") und die strategisch günstige Lage am Mündungstrichter des Pearl River, direkt gegenüber der portugiesischen Kolonie Macau, prädestinierten die felsige Insel geradezu, ein Handelsplatz für chinesische Waren aller Art zu werden.

Zur Entwicklung des Handels mit chinesischen Tees in Hongkong:

Unter recht abenteuerlichen Bedingungen entwickelten sich ab 1842 auf der Insel englische Handelshäuser, die natürlich auch dem Tee sehr viel Aufmerksamkeit schenkten. Die 1843 eröffnete, stark befestigte Handelsmission war der erste Schritt hin zum Hauptumschlagplatz für den Fernosthandel des Britischen Empires. Es entwickelten sich innerhalb kürzester Zeit eine Reihe hochspezialisierter Unternehmen, die den steigenden Ansprüchen der "Gweilo" ("langnasigen" Europäer) immer neue Raffinessen präsentieren konnten. Das Zusammenspiel englischer Handelshäuser und chinesischer Ko Hong brachte in Hongkong ein stabiles Qualitäts- und Sortimentierungssystem für chinesische Tees hervor, das bis heute gültig ist. Auf dieses System ist auch die für die meisten Chinatees angewandte zweisprachige Bezeichnung in Form eines traditionellen chinesischen Namens und einer zumeist englischen Trivialbezeichnung für den Tee zurückzuführen. Alle Tees, die einen englischen Trivialnamen besitzen, gehören zu den traditionell in Hongkong gehandelten Standards.

Kleine Familienunternehmen spezialisierten sich auf die Qualitätstees und feines Zubehör:

In den 30er Jahren bildeten sich in Hongkong zahlreiche kleinere Familienunternehmen heraus, die im Gegensatz zu den klassischen, großen Handelshäusern sich auf die feineren Qualitätstees spezialisierten. Viele dieser Familienbetriebe waren im Besitz chinesischer Teemeister, die aufgrund ihrer guten Beziehungen zu den Besitzern von "Secret Gardens" Tees anbieten konnten, die sonst nicht handelsüblich waren. Insbesondere in Hongkongs "Western District", entlang der alten Queen's Road, findet man noch heute zahlreiche kleinere Teehändler, die in unauffälligen Geschäften wahre Fundgruben für Tee Freunde aus aller Welt angesammelt haben. In den Night Markets von Kowloon werden Kuriositäten und feines Zubehör gehandelt. Beste Yixing-Keramiken werden auf den alljährlichen Auktionen im Geschäftsviertel versteigert, zu denen die ganzen tee verrückten Sammler und Liebhaber aus aller Welt kommen.

Die Weiterverarbeitung chinesischer Tees in Hongkong:

In Hongkong werden auch viele Tees weiterverarbeitet und verpackt, da die Kapazitäten zum Teeveredeln in der Volksrepublik nur sehr begrenzt sind. Hier soll laut englischer Geschichtsschreibung die Geburtsstunde des "Earl Grey"-Tees geschlagen haben, als findige Geschäftsleute chinesischen Schwarztee mit Bergamotte-Öl versetzten. Der so entstandene, blumig schmeckende Tee soll dem damaligen Vizegouverneur der Kronkolonie, Earl Grey so gemundet haben, daß er ihm bereitwillig seinen Namen gab. Auch die meisten der allseits so beliebten Blechdosen zur stielichten Aufbewahrung der Tees werden seit je her in Hongkong gefertigt. Zahlreiche "Klassiker", wie zum Beispiel die "Black Jap"-Dose oder "Ching's Tin", wurden von Hongkonger Designern für den europäischen Markt entwickelt. Hier befinden sich auch wichtige Partner deutscher Teehändler, wo für verschiedene Sortimente die Tees zusammengestellt und wie in alten Zeiten per Schiff nach Deutschland verschickt werden. Natürlich ist die Fahrtzeit der modernen Hochsee-Containerschiffe erheblich kürzer und auch sicherer als zu Zeiten der Clipper (die schnellsten Linienschiffe fahren die Strecke Hongkong - Bremen in 18 Tagen).

## 6.5. Anbaugebiete

Teeanbauregionen in China



Es folgt eine Aufstellung der wichtigsten Teeanbauregionen in China und die in ihnen vorwiegend angebauten Teesorten.

Anhui:

Klassische Grünteeeprovinz (u.a. Chun Mee), aber auch Schwarztees (Keemun)

Zhejiang:

ebenfalls Klassische Grünteeeprovinz (u.a. Gunpowder, Loong Tseng)

Fujian:

das Tee-paradies für Feinschmecker: Oolongs, Weißtee, feinste Spitzengrüntees, Heimat des Tikuan-yins, kostbare Tee-Raritäten (z.B. gebundene Tees), Jasmin-tee u.a. Scented Teas (z.B. Kwai Flower Oolongs)

Guanxi/Kwangsu:

relativ unbekannt für viele, dennoch gute Grüntees (u.a. Pi Lo Chun) und auch Oolongtees (Shui Sen)

Kanton:

vor allem Grüntees (Lotustee), aber auch Raritäten (Zhuke-Teeperlen, One-Leaf-Tea)

Sichuan:

vornehmlich Grüntees, aber auch Schwarztees und im Süden (Chonqing) Pu Errh-Tees

Yunnan:

Urheimat der Tee-pflanze, alle Arten von Grüntee, berühmte Schwarztees (Dian Hong), besonders bekannt für die einmalige Pu Errh-Teekultur

Einige berühmte Teeanbaugebiete in China

Xihu (bei Hanzhou, Provinz Zhejiang):

Der berühmte West-See, an dessen Ufer die edelsten Loong Tsengs gedeihen, bildet den Mittelpunkt dieser traditionsreichen Landschaft. Dominiert wird das Areal vom Shi Fong Shan (Lion's Peak), an dessen Hängen schon in der Tang- Dynastie erste Teegärten angelegt wurden. Zwei buddhistische Klöster, Tian Zhu Shi und

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Lyng Yin Shi, waren die ersten, historisch verbürgten Quellen des sagenhaften Loong Tseng. Der Ruhm dieser Klostergärten war so groß, daß selbst ein Kaiser, Qian Long aus der Qing- Dynastie (1736-1795), diese besuchte. Er war so begeistert von den Tees dieser Gärten, daß er selbst 18 Teesträucher pflanzte und zu "Kaisersträuchern" erklären ließ. Diese Sträucher sind noch heute als Sehenswürdigkeit in den Klostergärten zu bestaunen.

Qimen (Keemun, Provinz Anhui):

Im südwestlichen Teil Anhuys, direkt an das Huang Shan- Massiv grenzend, befindet sich eines der auch außerhalb Chinas bekanntesten Teeanbaugebiete: die Landschaft von Qimen (kantonesisch: Keemun). Berühmt wurde das Gebiet durch einen Schwarztee. Der feine und zart duftende Qi Hong gilt als einer der besten Schwarztees der Welt. Seit vielen Jahrhunderten wird hier schon Tee erzeugt. Der den extremen klimatischen Bedingungen (u.a. nur 1000 mm/qcm Niederschlag und 15°C Durchschnittstemperatur) bestens angepaßte Keemun-Teestrauch liefert einen überdurchschnittlich wohlschmeckenden Tee.



Meng Hai (Provinz Yunnan):

Das Hochtal von Meng Hai in der Südwestprovinz Yunnan gilt als Heimat des Pu Errh-Tees. Dank seines milden Klimas und der fruchtbaren Böden gedeihen hier die feinsten Pu Errhs wie z.B. der Dian Hong. Auch feine Hochland-Schwarztees werden hier gezogen. Sie zeichnen sich durch einen leicht rauchigen Grundgeschmack aus, die besseren Qualitäten schmecken fast schokoladig.

Min Nan Anxi (Fouqing-Hochland, Provinz Fujian):

Hier befindet sich das Zentrum der berühmten Tikuanyin-Oolongkultur. Der Legende nach soll im Bergland von Min Nan Anxi der arme Bauer Wie Yin das "Wunderpflänzchen" hinter dem Tempel der in Südchina verehrten Göttin Kuan Yin (einer fern-östlichen Version der buddhistischen Gottheit Botthisatva) entdeckt haben und ihr zu Ehren auch benannt haben. Die stark gerollten Blätter dieses aromatisch duftenden Oolongs entfalten sich beim Aufgießen zu riesengroßen Teeblättern von bis zu 9 cm Länge - der Rand der dunkelgrün schimmernden Blätter ist rötlich gefärbt durch die einsetzende Fermentation.

Min Bei (Wu Yi Shan-Berge, Provinz Fujian):

Das von vielen Teemeistern gepriesene Bergmassiv des Wu Yi Shan ist ein zerklüftetes Mini-Gebirge mit 36 Hauptgipfeln und 99 Felsenklippen (steil abfallende Felsschluchten ohne direkt erkennbaren Gipfel). Das Massiv wird von drei Flüssen durchzogen, die sich über unzählige Kaskaden und Wasserfälle ihren Weg durch die bizarre Felsenwelt bahnen. Zu den wichtigsten Tees dieser Berge gehören die Yien Cha Oolongs (Steintees) - ein blumig-duftiges Erlebnis für die Zunge verwöhnter Teeliebhaber. Der speziell hierfür gezüchtete Teestrauch Min Cong bildet Blätter aus, die von ihrer Duftfülle und Effizienz unvergleichbar sind. Die besten Yien Cha Oolongs kommen aus den Gärten Tian Xin ("Scharlachroter Mantel" auch: "Großes Rotes Gewand"- Da Hong Bao), Hui Yuan ("Weißer Hahnenkamm"- Pai Ji Kuan) und Fu Guo ("Goldener Schlüsselbart" auch: "Goldene Münze"- Ching Yuan). Diese Spitzentees sieht man nur sehr selten im Angebot der Teehändler, da die Anbaufläche sehr klein ist und die geringen Erntemengen (oft nur 150 kg) meist auf Schleichwegen zu den Teegenießern gelangen.

Huang Shan (Der Gelbe Berg, Provinz Anhui):

An den Südhängen des Gelben Berges befinden sich vier berühmte Teegärten: She, Taiping, Yi und Xianing. Der Berg selbst ist ein zerklüftetes Massiv, das von 72 Gipfeln umkrönt wird. Meist befinden sich diese jedoch verhüllt in einer dichten Wolkenschicht. Die wildromantische Landschaft des Gelben Berges ist geprägt von steil abfallenden Felsenklippen, Schluchten, die von Wasserfällen gespeist werden und vielen kleinen Quellflüßchen, die sich durch das Massiv schlängeln. Das gesamte Gebiet umfaßt ca. 500 qkm und ist heute ein Nationalpark. Die Bewirtschaftung der Teegärten im Massiv ist daher auch nur nach streng traditionellen



Methoden gestattet, was natürlich der Qualität der hier gezogenen Tees zugute kommt. Einige der besten Grüntees Chinas kommen von hier: der feine leicht gemüsig schmeckende Mao Feng, der leicht rauchige Mao Jin und die nur frisch zu konsumierenden Tun Lü und Tun Xi-Tees.

Ping Shui (Provinz Zhejiang):

Das Ping Shui-Gebiet ist den meisten Teetrinkern durch einen Tee bekannt, den man geographisch nur schwer zuordnen kann: Zhou Cha - zu deutsch "Perlen-Tee" oder der inzwischen populärere englische Trivialname "Gunpowder" ist den Teefreunden weltweit natürlich ein Begriff. Dieser kugelblättrige Tee wird vor allem in den zehn berühmten Gärten Shaoxing, Zhuji, Sheng Xian, Xin Chang, Shang Yu, Yu Yao, Feng Hua, Yin Xian, Tian Tai und Dong Yang kultiviert. Die Volksrepublik China hat zwei große Verarbeitungsfabriken für diese Tees in den 50er Jahren erbaut, die seither unter den Brandmarks "Camel" und "Temple of Heaven" die Tees dieser Gärten weltweit vertreiben. Die Erntemengen für den Tee sind enorm, dank ausgiebiger Niederschlagsmengen - das Ping Shui-Gebiet gilt als das regenreichste Teeanbauggebiet Chinas - kann de facto das ganze Jahr über gepflückt werden.

Wu Yuan (Bergland in der Provinz Jianxi):

Ein kleineres Gebiet in den nordöstlichen Bergregionen der Provinz Jianxi gelegen, das vor allem für seine sogenannten "Orchideenperlen-Tees" (Zhou Lan Cha) bekannt ist. Bereits im 17. Jahrhundert waren die Tees aus den Wu Yuan-Bergen von allen Teehändlern hochgeschätzt. Die anfangs recht kleinen Gärten wuchsen im Laufe der Zeit zu stattlichen Plantagen heran. Man sagt, daß sich an jedem Berghang eine berühmte Plantage befinden soll. Die zwei bekanntesten Berge sind der Wu Loong Shan (Fünf-Drachen-Berg) und der Shi Errh-Shan (Steinernes Ohr-Berg). Im Tal des Xi- Flusses, der das Bergland durchschneidet, befinden sich die feinsten Gärten: Gao Hu, Ju Li und Zhang Gong.

## 6.6. Klassifizierung Chinesischer Tees

### 6.6.1. Klassen

Tee aus China - das ist kein homogenes Produkt, sondern umfaßt eine Vielzahl verschiedenster Sorten, die sich hinsichtlich ihrer Herkunft, ihrer Pflückgrade und Fermentationsgrade voneinander unterscheiden. Alle haben die Gemeinsamkeit, daß sie von den Blättern des chinesischen Teestrauchs *Camelia Sinensis* stammen. Jede Anbauregion hat schwerpunktmäßig einen Fermentationsgrad als Haupttee entwickelt, dennoch werden zusätzlich zum charakteristischen Haupttee noch weitere Sorten kultiviert.

Folgende Hauptgruppen von Tee werden in China kultiviert:

- 1 Lü Cha (Grüntee) - unfermentierter Tee
- 2 Pai Cha (Weißtee) - leicht fermentierter Tee
- 3 Oolong Cha ("Schwarzer Drachen") - halbfermentierter Tee
- 4 Hong Cha (Schwarztee) - vollständig fermentierter Tee
- 5 Pu Errh Cha (Pu Errh Tee) - speziell fermentierter Tee

Alle in China angebauten Tees lassen sich einer dieser 5 Hauptgruppen zuordnen. Weiterhin werden Differenzierungen hinsichtlich der Beimischung von Fremdzusätzen (Blüten, ätherische Öle, Trockenfrüchte, Wurzelbestandteile u.ä.) vorgenommen. Innerhalb der einzelnen Hauptgruppen werden die Tees weiter unterschieden.

Im Standardwerk der Chinesischen Teekultur "China - Homeland of Tea" (veröffentlicht von China National Tea Import/Export Corporation, 2. Überarbeitete Auflage, Peking 1994, in englischer Sprache) wird eine übersichtliche Klassifizierung der Tees angeboten, die hier frei übernommen wird:

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Gunpowder Zhou Cha Sow Mee Young Hyson Dark Green Chun Mee Mee Cha Feng Mee Hyson Special Green Needles Baked Green (Grundtee für div. Jasmintees)

---

Steamed Green (gedämpfte Penroasted Green Grüntees) (Pfannengeröstete Tees) Lu Yu ("Taufrische" Tees) Loong Tseng Mao Feng Lu Shan Yun Pi Lo Chun Light Green Special made Green Mao Jin (speziell verarbeitete Ho Kuei Taiping Grüntees) Gua Pian Gu Zhu "Violet Shoots" Meng Ding "Sweet Dew" Yong Xi Nan Nou "Green Pekoes" Yu Hua

---

### WEISSE TEES

---

Silver Needles (Knospentees) Yin Zhen Pai Hao Pai Mu Tan White Teas Klassische Weißtees Kung Mee Shou Mee Grüne Weißtees Shreu Loong "Snow Dragon" (Tees mit sowohl grünen als auch weißen Blattbestandteilen)

---

### OOLONG TEES

---

Wu Yi Shui Sen Shui Sen (Water Lilies) Min Bei Shui Sen Min Nan Shui Sen Feng Huan Shui Sen Oolong Teas Klassische Oolongs Fujian Oolong ("Black Kanton Oolong Dragon") Tikuan Yin Oolongs (Godness of Anxi Tikuan Yin Mercy) Fujian (Fouqing) Tikuan Yin Chi Chong (Wu Yi) Starke Oolongs Se Chong (Min Nan) Pou Chong (Fujian)

---

### SCHWARZE TEES

---

Qimen (Keemun) Yunnan Sichuan Ichang Kongou (gemischte Blattgrade) Fouqing (Fujian) Black Teas Ningchow Hunan Pingsuey Kanton Souchong (geräucherte Tees) Lapsang Tarry Lapsang Broken Black

---

### KLASSISCHE TEEMISCHUNGEN (SCENTED TEAS)

---

Ji Lan (Jasminblüte) Zhou Lan (Chloranthus- Rispe) Bai Lan (Mangolien- blüte) Scented Green Dai Dai (Chrysanthemen- blüte) Yu Zi (Pomelienblüte) Kwai Hua (Osmanthus- knospen) Scented Black Rose Blossom (Rosenknospen) Laichee Kongou (Laichee-Öl) Scented Teas Kwai Hua Tikuan Yin (Cassia-Blüten) Zhou Lan Se Chong Scented Oolong (Cloranthus) Jasmin Oolong Kwai Flower Oolong Ngan Yum (Orchideensamen) Lok On (Orchideensamen) Yin Hao (Jasmin- blüten) Lung Ji (gerollte Scented White Jasminblüten) Kwai Hua Yin Mei (Cassia-Blüten)

---

### GEPRESSTE TEES (TEEZIEGEL, TEESCHEIBEN, TEENESTER U.Ä.)

---

Dark Green Bricks (Tibetanische Teeziegel) Green Bricks Green Bricks (Grüne Teeziegel) Fu Bricks Hua Bricks Kang Bricks Liu Pao Bricks Pu Errh Bing Cha (Diskus- Teescheiben) Compressed Yunnan Tuo Cha ("Vogelnest") Teas Compressed Pu Errh (Gepreßte Chonqing Tuo Cha Pu Errhs) ("Vogelnest") Pu Errh Cubes (Würfel) Bamboo Compressed Tea (Bambusrohr) Pu Errh Fang Cha Brick (Ziegel) Black Bricks (Schwarzer Mi Cha (Großer Teeziegel) Teeziegel)

---

## 6.6.2. Grüntee

Zubereitungs-Hinweis:

Chinesischer Grüntee sollte im allgemeinen mit 70-80°C heißem Wasser aufgegossen werden. Mehrere Aufgüsse sind möglich. Die Ziehzeit variiert durchschnittlich zwischen 30 Sekunden und 3 Minuten. Diese Zubereitungshinweise beziehen sich vor allem auf die klassischen Standardtees; für die feineren Gartentees lesen Sie bitte auch die speziellen Zubereitungshinweise im jeweiligen Abschnitt.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Noch ein paar Tipps, um einen wohlschmeckenden Grüntee ohne viel Aufwand zu bekommen:

- Benutzen Sie stets frisches Wasser (wenn möglich: mineralarm oder "weich")
- Grüntees mögen Keramikannen - hierin entwickeln sie erst ihr wirkliches Aroma
- Sperren Sie die Teeblätter nicht in ein Sieb - die Blätter wollen "frei schwimmen"
- Stövchen sind für Grüntees absolut ungeeignet - durch das erneute Erwärmen bittern die Tees nach
- Achten Sie beim Abgießen darauf, daß Sie reihum den Tee in die Schalen gießen, denn der Aufguß ist schichtweise von oben nach unten stärker werdend, d.h. oben ist der Tee noch "dünn", weiter unten jedoch ausgesprochen intensiv. Um jedem Teefreund eine harmonische Tasse anbieten zu können bitte vorher kurz umrühren bzw. reihum die Schalen "im Gießkannenprinzip" auffüllen

Eine kurze Beschreibung der populärsten Grünteesorten aus China

Chun Mee "Eyebrowes of the princess" (Augenbrauen der Prinzessin):

Einer der meistgetrunkenen Grüntees in China verbirgt sich hinter dieser blumigen Bezeichnung. Die Anspielung auf die feingezupften Augenbrauen hochgestellter Damen deutet auf die Blattform dieses Tees hin: Chun Mee hat immer ein recht feinblättriges, blaugrün schimmerndes Blatt. In der Provinz Anhui, wo dieser Tee beheimatet ist, werden verschiedene Qualitätsgrade des Chun Mee erzeugt. Handelsüblich sind ca. 14 verschiedene Grade des Chun Mee. Die besten davon sind die sogenannten Hochlandsorten, welche ein kräftig türkisblaues, feines Blatt aufweisen (wie z.B. der "Blue Dew"). Die Tasse des Chun Mee ist kräftig-würzig, weist einen feinen, leicht fruchtigen Duft auf und schmeckt angenehm aromatisch. Er eignet sich aufgrund seines robusten Charakters auch hervorragend als Basistee für diverse Aromatisierungen.

Lotus Green (Grüner Lotustee):

Der bekannteste Grüntee aus der Provinz Kanton verdankt seinen Namen der wasserreichen Landschaft dieser äußerst fruchtbaren Region. Die Lotosblüte ist ein Symbol für den Wasserreichtum Kantons. Für gute kantonesische Grüntees wird traditionell das Tauwasser verwandt, welches sich in den Kelchen der Lotusblüte sammelt - diese Tees werden auch als Lotosteas bezeichnet. Vom Charakter her ist der Lotustee stets ein eleganter, leicht fruchtig schmeckender Tee mit hellgrün gelber Tasse und charakteristischem Flavour. Auch diese Tees eignen sich hervorragend zum Aromatisieren, allerdings nur für feinere, leichtere Düfte.



Emei Green:

Der wohl populärste Tee aus der Südwestprovinz Sichuan stammt vom Heiligen Berg Ho Mei Shan unweit der Provinzhauptstadt Chengdu. Die kleinen, drahtigen Blättchen entwickeln in der Tasse einen kräftigen, fruchtigen Geschmack und duften intensiv. Neben den inzwischen wieder zahlreich anzutreffenden Standards aus diesem Bergmassiv gibt es auch zahlreiche Spitzensorten, die auf Basis dieses Tees entwickelt wurden. Die sogenannten "Young Hyson"-grade zeichnen sich durch eine verfeinerte und raffinierte Nuancenvielfalt aus, die von Teeliebhabern hochgeschätzt sind.

Jasmin Green (Grüner Jasmintee):

Einer der meistgetrunkenen Tees in China ist der klassische Jasmintee. Vor allem in Nordchina ist dieser Tee ausgesprochen populär. Die "Beduftung" einfacher Teesorten zur geschmacklichen Aufwertung ist ein seit der frühen Ming-Zeit angewandtes Verfahren. Interessant ist, daß die weißen Jasminblüten, die dem Tee beigemischt werden, nur ein optisches "Aufwerten" bewirken - die eigentliche Beduftung erfolgt durch "Tauchen" des Tees in einer jasminöhlhaltigen Essenz bzw. neuerdings auch durch Aufsprühen.

Anhui "Big Leaf" (Anhui Grüntee):

Ein großblättriger, leicht fruchtig schmeckender Grüntee aus dem Bergland der Provinz Anhui. Im Gegensatz zu den sonst für Anhui typischen Chun Mee-Tees handelt es sich um einen milden, bekömmlichen Tee.



Kwai Hua Cha "Kwai Flower" (Grüner Cassiablütentee):

Ähnlich dem Jasmintee hat sich dieser Tee seit der frühen Ming-Zeit eine große Popularität verschafft. Anstelle der Jasminblüten sind hier die kleinen "Sternchenblüten" des chinesischen Zimtbauums (Cassia Sinensis) beigefügt. Das extrahierte Öl dieser Blüten hat einen unsagbar süßen, an eine Frühlingsbrise erinnernden Duft und bildet zusammen mit dem leicht-würzigen Basistee aus Fujian eine ausgesprochen gelungene Komposition.

Loong Tseng "Dragon Well" ("Drachenbrunnen"):

Vielleicht Chinas berühmtester Grüntee: der sagenhafte "Drachenbrunnen". Seine Wiege stand nahe Hanzhou, der Hauptstadt Zhejiangs, wo noch heute am Berg "Shi Fong" die "Drachenquelle" sprudelt, die dem Tee ihren Namen gab. Insgesamt gibt es 14 kommerziell verwertbare Grade dieses Tees. Die Plantagen dieses Tees befinden sich rings um den berühmten Xi-See (Westlicher See) und werden schon seit Generationen traditionell bewirtschaftet.

Fouzhou Green (Foochow Grüntee):

Ein langblättriger, dunkelgrün schimmernder Grüntee aus dem Küstengebirge gleich hinter der Stadt Fouzhou. Sein feingearbeitetes Blatt duftet leicht rauchig. Für diese Region ist dieser Tee recht ungewöhnlich, da normalerweise das Gebiet vor allem mit Oolong-Gärten durchsetzt ist.

Yunnan Green "Viridis" (Yunnan Grüntee):

Ein kräftiger, leicht fruchtig-rauchiger Tee, erzeugt von der Staatlichen "Yunnan Tushu Tea Corporation", die diesen Tee unter dem lateinischen Namen "Viridis" (= Grün) exportiert.

Yunnan Green "Silver Hairs" ("Silberhaar"):

Ebenfalls aus Yunnan stammt dieser Tee, der mit vielen hellen Spitzen durchsetzt ist. Die silbernen schimmernden Blattspitzen gaben dem Tee seinen Namen. Geschmacklich ist der "Silver Hairs" ebenfalls eine Entdeckung: feinfruchtig bis leicht kohlig duftet die Tasse.

Yunnan Green Premium "Swallow Tails":

("Schwalbenschwänze") Ein ausgesprochen leichter Grüntee aus der Provinz Yunnan. Die fein gearbeiteten Blättchen erinnern entfernt an die Gabelschwänze der Schwalben. Außergewöhnlich ist der Geschmack dieses Tees: gemüsig frisch, entwickelt sich von Tasse zu Tasse immer mehr zu einem kompakten Tee mit lang anhaltendem Flavour.

Special Gunpowder "Temple of Heaven" - das Original:

Kugelblatt-Tee aus Hanzhou/Zhejiang in der legendären grünen Originalverpackung (s. Zhejiang - Heimat des Gunpowder).

Special Chun Mee "Blue Dew":

Ein Hochlandtee aus Anhui, der durch sein leicht blaugrün schimmerndes Blatt auffällt. Die feinen, kleinen Blättchen erinnern nur noch entfernt an klassische Chun Mee-Tees. Geschmacklich ist der "Blue Dew" ein

## CHA KING - DAS TEEBUCH

echtes "Feuerwerk" - intensiv würzig, leicht bitternd, extrem ergiebig - um nur einige Eigenschaften dieses Tees zu erwähnen.

Zhou Lan Cha "Sweet Cloranthus":

Aus den "Gelben Bergen" in Anhui stammt diese seltene Teesorte. Die Rispen des Cloranthusstrauchs (ein nur in Südostchina vorkommendes Gewächs) werden für diese Teesorte zur Aromatisierung verwandt. Die Rispen verleihen dem Tee einen süßlich-fruchtigen Geschmack.

### 6.6.2.1. Zhejiang - Heimat Des Gunpowder

Die Provinz Zhejiang befindet sich im Südosten Chinas und gehört mit zu den klassischen Anbaugebieten für Grüntees.

Auf einer Fläche so groß wie Frankreich werden neben anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen auch zahlreiche Grünteesorten kultiviert. Das milde Klima und die besonderen Naturgegebenheiten - Hügellandschaften mit ausreichend Wasser - bieten der Teepflanze optimale Wachstumsbedingungen. Seit über 2500 Jahren wird hier Tee kultiviert - eine Traditionslinie, die nur wenige andere Anbaugebiete Chinas vorweisen können.

In der Hauptstadt Zhejiangs, in Hanzhou, befindet sich Chinas berühmtestes Tee-Museum.

Gunpowder "Temple of Heaven"



Der im Ausland wohl bekannteste Grüntee, der Gunpowder-Tee, ist Zhejiangs wichtigster Export-Schlager.

Am 31. Oktober 1984 meldet die chines. Staatszeitung "Renmin Ribao":

Auf der 23. Weltmesse für Nahrungsgüter wurde die Staatliche Handelsgesellschaft der Provinz Zhejiang mit der Goldmedaille für das Produkt "Temple of Heaven Gunpowder" ausgezeichnet.

Diese Goldmedaille war die erste internationale Auszeichnung, die ein Produkt der VR China seit ihrer Gründung im Jahre 1949 erhielt. Der Siegeszug des Gunpowder-Tees setzte ein. Er ist in China unter dem Namen Zhou Cha bekannt, was am besten mit Perlen-Tee übersetzt wird. Aber auch "Nagelköpfchen" ist eine oft genutzte Bezeichnung für die kleinen, blaugrün schimmernden Kügelchen.

Ursprünglich ist diese Teesorte in den östlichen Bergregionen Zhejiangs angebaut worden. Inzwischen wird er fast in der ganzen Provinz erzeugt. Der Teemeister Shi Jiao Ran war von diesem Tee so begeistert, daß er ihm ein Gedicht widmete:

Ein Geschenk des Flusses Chanxi  
ist dieser Tee

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Gerollt aus Blattspitzen  
in bronzenen Gefäßen  
Ergießt er sich  
in schneeweiße Porzellanschalen  
mit vollem Duft  
Erinnernd an den süßen Feennektar im Himmel

In der Sung-Dynastie wurde auf Basis dieses gerollten Grüntees eine Vielzahl edler Sorten entwickelt, die man allesamt als "Ableger" des Gunpowder bezeichnen kann: "Schwerthieb-Gipfel", "Schlafender Drache" und "Stromschnellen des Chanxi" sind die blumigen Bezeichnungen für diese Adepten des Gunpowders.

Bereits im 17. Jahrhundert wurde Gunpowder aus China ausgeführt. Gunpowder gilt als der erste in Europa namentlich bekannte Chinatee. Dieser Tee gehörte auch zur Mitgift der portugiesischen Prinzessin Catarina da Braganca, die mit dem englischen Thronfolger verheiratet wurde. Der verwunderte englische Königshof nannte die geheimnisvollen Kügelchen "Gunpowder" (zu deutsch: "Schießpulver"), da die gerollten Blätter des Tees dem explosiven Schwarzpulver-Gemisch zum Abfeuern der Kanonen zum Verwechseln ähnlich sahen.

Im 18. Jahrhundert wurde Gunpowder unter der anglisierten Trivialbezeichnung "Hyson Green Pearls" gehandelt. Bereits im 19. Jahrhundert erzielte dieser Tee Rekordumsätze von jährlich fast 10.000 Tonnen!

Nach Gründung der Volksrepublik verschwand der Tee von den internationalen Märkten. Tee aus China existierte bei vielen nur noch als Erinnerung. Mit der Reaktivierung der Handelsbeziehungen in den Achtziger Jahren erschienen auch die chinesischen Tees wieder auf dem internationalen Parkett. Die Volksrepublik erinnerte sich an die alte englische Trivialbezeichnung für den Tee und brachte ihn unter dem Markennamen "Gunpowder" in seiner typischen grünen Würfelpackung auf den Markt.

Besonders populär ist hierzulande der Gunpowder "Tempel of Heaven". Es handelt sich hierbei um ein Label, welches von einer großen Teefabrik in Hanzhou als Firmennamen genutzt wird. Der eigentliche "Himmelstempel" steht in Peking in der Verbotenen Stadt. Unter dieser Markenbezeichnung wird dem Kunden eine gleichbleibende Qualität des Tees garantiert. Die Mischung, die für "Tempel of Heaven" ausgesucht wird, stammt immer von denselben Plantagen und wird in zwei Qualitätsstandards auf dem internationalen Markt angeboten. Inzwischen wird Gunpowder wieder in über 40 Länder exportiert. Neben der arabischen Welt, die ihn als Basistee für die dort sehr populären Minztees nutzt, hat sich Gunpowder auch auf dem europäischen Markt als einer der beliebtesten Grüntees durchgesetzt.

### 6.6.3. Oolongtees und Weißtees

Oolong:

Oolong- das heißt eigentlich "Schwarzer Drachen" und geht auf eine alte chinesische Sage zurück. Die jungen Frauen, die den Tee im Morgengrauen pflückten, hatten immer große Angst vor den zahlreichen giftigen Schlangen, die sich in den Teebüschen versteckt hielten - besonders eine kleine Schlangenart mit schwarzglänzender Haut war sehr zahlreich in den Teebüschen anzutreffen. Um den Frauen die Angst zu nehmen, erzählte man ihnen, daß die Schlangen kleine "Drachenkinder" des sie beschützenden und unsichtbar in den Wolken über ihnen schwebenden Drachen seien und sie sich vor dem Biß dieser Schlangen nicht zu fürchten brauchten.

Die "Schwarzen Drachen"-Tees umfassen eine Vielzahl nicht vollständig fermentierter Tees, die von leicht anfermentiert (10-15% Fermentation) bis stark fermentiert (75% Fermentation) reicht. Diese Tees sind vor allem in Südchina (Fujian, Guanxi, Kanton) und auf Taiwan beheimatet. Oolongtees eignen sich hervorragend als Nachmittags- und Abendtees aufgrund ihrer magenfreundlichen Wirkung. Die hochwertigen Oolongtees sind Hauptbestandteil der chinesischen Teezeremonie Gong Fu Cha. Die qualitative Abstufung innerhalb der Familie der Oolongtees reicht von preiswerten Alltagstees über anspruchsvollere Tees für Kenner bis zu den sündhaft teuren Spitzen-Oolongs aus den "Geheimen Kaisergärten".

### Weißtee:

Klassische Weißtees sind luftgetrocknete, leicht anfermentierte Blattknospen, die aufgrund ihres frühen Pflckzeitpunktes einen hellen, silberweißen Flaum aufweisen. Die Weißtees werden wie die Oolongs vor allem in Südchina (Fujian) kultiviert. Man unterscheidet bei den Weißtees zwischen einfacheren Sorten (meist gemischt mit Grüntee und/oder Oolongtee) und absolut reinen Knospentees, die mit zu den seltensten und teuersten Tees der Welt gehören. Ihre subtile, wunderbar duftende Tasse wird von Teeliebhabern weltweit geschtzt, jedoch nur wenigen ist es vergönnt, echte Knospentees zu verkosten. Die Herstellung dieser Tees ist extrem aufwendig. Geerntet wird für Weißtees nur in einer sehr kurzen Pflckzeit (für manche Sorten nur 2 - 3 Tage im Jahr!) und nur wenige Teemeister beherrschen die Kunst der Weißtee-Verarbeitung, so daß das Angebot sowohl zeitlich als auch mengenmäßig stark limitiert ist.

Manche Teeliebhaber unterscheiden neben den Weißtees auch noch die Kategorie "Gelber Tee" - darunter versteht man einen Weißtee, der deutlich stärkere Fermentationsmerkmale aufweist als klassische Weißtees. Oft wird der Jin Shan Yin Zhen als "Gelber Tee" auch im Handel angeboten.

### Zubereitungs-Hinweis:

Generell sollten Oolongs mit 70-80°C heißem Wasser aufgegossen werden. Die Ziehzeit variiert zwischen 20 und 60 sek. beim ersten Aufguss. Die meisten Oolongs ergeben 4-5 gute Aufgüsse.

Weiße Tees sind in der Zubereitung noch subtiler und extrem empfindlich hinsichtlich Ziehtemperatur und Ziehzeit - gute Standards mögen eine Wassertemperatur von max. 70°C und sollten nicht länger als 30-40 sek. ziehen. Auch hier sind ca. 3-4 Aufgüsse möglich. Für die hochwertigen weißen Knospentees gilt dasselbe wie für die Spitzen- Oolongs.

## 6.6.4. Pu Errh-Tee

### Woher stammt der Pu Errh Tee?

Der Name Pu Errh geht zurück auf die Region, wo er erstmals erzeugt wurde: ein Hochtal im südlichen Teil der Provinz Yunnan nahe der kleinen Provinzstadt Pu Errh - unter diesem Namen wurde eine ganze "Familie" hnlich schmeckender Tees zusammengefaßt, die nach gleichartigen Verarbeitungsmethoden in ganz Sdwestchina erzeugt werden.

Die eigentliche Heimat des Pu Errh-Tees ist das Ba Da Shan - Bergland in Yunnan. In dieser abgelegenen Region der Südwestprovinz Yunnan gedeihen in ca. 1500 bis 2000 Meter Höhe Teebume, die bis zu 30 Meter hoch und über 800 Jahre alt sind.



### Die Entwicklung einer einzigartigen Teekultur:

Dank eines einzigartigen Mikroklimas entwickelte sich in dieser unwegsamen Bergwelt eine Teekultur, die einzigartig ist. Seit zwei Jahrtausenden ernten die Bergbauern Yunnans die harten, glänzenden Blätter dieser Teebume (man bezeichnet diese Teebume in China auch als Qing Mao-Teebume) und verarbeiten sie nach uralter Tradition. Nach der sorgfältigen Pflückung des Tees werden die Blätter handverlesen, getrocknet und einem ersten Gärprozeß unterworfen. Im Gegensatz zum Schwarztee, der übrigens auch hier in Yunnan für den Export produziert wird, fermentiert der Tee in dunklen Kellergewölben bei 3°C. Die Fermentation läuft dabei im Zeitlupentempo ab - normalerweise fermentiert man Teeblätter unter zusätzlicher Wärmeeinwirkung im Sonnenlicht. Schon nach 2 bis 3 Stunden ist dieser Prozeß abgeschlossen, das ursprünglich grüne Blatt verfärbt sich durch die Oxydation des Pflanzensaftes dunkelrot bis braun. Bei der Verarbeitung des Pu Errh-Tees wird dieser Prozeß etwas variiert.

Während des Grens bilden sich so zusätzliche Wirkstoffe (Abbauprodukte von Fungiziden), die dem Tee seine eigentümliche Note und spezielle Wirkung verleihen. Nach alter Tradition

## CHA KING - DAS TEEBUCH

werden heute noch die meisten der so entstandenen Pu Errh-Tees gedämpft und gepreßt. So entstehen die vielen archaisch geformten gepreßten Tees, wie z.B. die an "Vogelnester" erinnernden Tuo Cha (Tuo = Pressen), die flachen "Ziegel" namens Fang Cha (Fang = Ziegel), die einem Diskus zum Verwechseln ähnlichen Bing Cha (Bing = Scheibe) und die berühmten Bambusteas (Pu Errh wird zum Lagern und Transport in ein hohles Bambusrohr gepreßt).



Über die spezielle Wirkung des Tees auf den menschlichen Organismus:

Seine spezielle Wirkung auf den menschlichen Organismus wurde und wird von den Chinesen schon seit langer Zeit empirisch genutzt. Alten Überlieferungen zufolge empfahlen chinesische Ärzte diesen Tee bei Störungen des Verdauungssystems, zur Bekämpfung von Verstopfungen, bei Kreislaufproblemen und als Entgiftungstee. Die westliche Medizin wurde auf diesen Tee aufmerksam, als nach dem Atombombenabwurf auf die japanischen Städte Hiroshima und Nagasaki radioaktiv verstrahlte Opfer mittels dieses Tees therapiert wurden. Vielen der geschädigten Menschen konnte geholfen werden. Der Pu Errh-Tee entschlackte die betroffenen Organe, indem er Schwermetalle (u.a. auch das stark strahlende Caesium und Strontium) auf natürlichem Wege wieder abführte. Doch die erstaunlichen Ergebnisse dieser Tee-Kuren wurden nicht publiziert und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht - dies hing mit der allgemeinen Brisanz des Themas "Atombombe und ihre Folgen" zusammen.



Macht Pu Errh Tee schlank?

Erst in den Neunziger Jahren wurden westliche Teehändler erneut aufmerksam, als Pu Errh-Tee in Verbindung mit dem neuen Gesundheitskult immer öfter genannt wurde. Pu Errh-Tee wurde als "Fettkiller" und "Natürlicher Körperreiniger" von einigen dubiosen Anbietern durch eine geschickte Medienkampagne den übergewichtigen und kreislaufgeplagten Konsumenten in ganz Westeuropa empfohlen. Ein nie zuvor dagewesener Boom setzte ein, Pu Errh-Tee wurde von allen möglichen Anbietern plötzlich zu stark überhöhten Preisen veräußert, ohne dabei entsprechende Informationen zu Wirkungsweise und Zubereitung zu geben. Natürlich war der Erwartungsdruck sehr hoch und die überspannten Erfolgsaussichten konnten nur zu einem geringen Teil halten, was die aggressiv geführte Promotionkampagne den Konsumenten versprach. Pu Errh-Tee wurde innerhalb nur weniger Monate vom "Wundertee" zum "Mangeltee"..

Was kann Pu Errh Tee nun wirklich?

Pu Errh-Tee ist wie jeder andere Tee natürlich in erster Linie Genußmittel. Daß diese Teesorte aufgrund ihrer spezifischen Verarbeitung zusätzlich einen positiven gesundheitlichen Aspekt aufweist, ist ein Fakt, den jeder andere Tee ebenfalls vorzeigen kann. Ein zusätzlicher Pluspunkt des Pu Errh-Tees: er enthält kaum Tein - im Durchschnitt 23 mal weniger als normaler vergleichbarer Schwarztee. Dies macht ihn zu einem äußerst bekömmlichen Getränk auch spät am Abend. Sein Geschmack wird inzwischen auch von europäischen Teeliebhabern geschätzt. Die altrosa schimmernde Tasse verbreitet einen erdigen, leicht rauchigen Duft, der an frische Ackerkrume erinnert. Sein Geschmack ist mild und sanft. Feinere Pu Errh-Tees lassen die Geschmackszellen auf der Zunge zu wahren Begeisterungsausbrüchen öffnen. Ein Gefühl kleiner sprudelnder Fontänen macht sich im Rachen breit.

Zubereitungs-Hinweis:

Pu Errh-Tees werden ähnlich den Grüntees mit ca. 70°-80°C heißem Wasser aufgegossen. Diese Teesorte ist extrem empfindlich hinsichtlich ihrer Ziehzeit. Das heißt, schon wenige Sekunden entscheiden über den Wohlgeschmack. Wir empfehlen eine optimale Ziehzeit zwischen 20 und 45 Sekunden (je nach Wasserhärte und Qualitätsgrad) - der Aufguß muß einen typischen altrosa Farbton aufweisen. Hat der Tee zu lange gezogen, verändert sich seine Färbung drastisch ins Dunkelbraune. Auch Pu Errh-Tees sind sehr effizient - viele Sorten ergeben mindestens 5 bis 6 Aufgüsse. Manche (sehr gute und seltene Spitzenqualitäten) kann man 9 bis 10 mal aufgießen.

## 6.6.5. Schwarztee

Schwarze Tees aus Quimen (Keemun, Provinz Anhui):

Im südwestlichen Teil Anhuys, direkt an das Huang Shan-Massiv grenzend, befindet sich eines der auch außerhalb Chinas bekanntesten Teeanbaugebiete: die Landschaft von Qimen (kantonesisch: Keemun). Berühmt wurde das Gebiet durch einen Schwarztee. Der feine, zartduftende Qi Hong gilt als einer der besten Schwarztees der Welt. Seit vielen Jahrhunderten wird hier schon Tee erzeugt. Der den extremen klimatischen Bedingungen (u.a. nur 1000 mm/qcm Niederschlag und 15°C Durchschnittstemperatur) bestens angepaßte Keemun-Teestrauch liefert einen überdurchschnittlich wohlschmeckenden Tee.

Schwarze Tees aus dem Yunnan-Hochland:

Im Hochland der Südwestprovinz Yunnan befinden sich die bedeutendsten Anbaugebiete für chinesische Schwarztees. Der von den Menschen in Yunnan "Dian Hong" genannte Schwarztee hat sich in Europa einen großen Freundeskreis schaffen können. In den staatlichen Plantagen und Gärten der "Yunnan Tushu I/E Tea Corporation" werden gegenwärtig zahlreiche verschiedene Qualitätsgrade angebaut und gelangen unter den handelsüblichen Namen "Golden Yunnan", "Yunnan Golden Tips" usw. auf den Markt. Der Grundcharakter ist aber bei allen Yunnan Hong Chas gleich: harmonisch mild bis leicht rauchig.

Zubereitungs-Hinweis:

Die meisten Schwarztees kann man mit kochendem Wasser aufgießen. Die Ziehzeit variiert zwischen 3 bis 5 Minuten. Schwarztees ergeben leider nur einen Aufguß. Bessere Sorten kann man auch mit weniger heißem Wasser (90°C) aufgießen, um so einen geschmacklichen Zugewinn zu erzielen.

## 6.7. Die Geheimen Kaiserlichen Gärten

### 6.7.1. Die Teegärten

Die Geheimen Teegärten der Chinesischen Kaiser

Im Süden Chinas, in den unzugänglichen Bergregionen der Provinzen Fujian, Guanxi, Zhejiang und Anhui, aber auch im äußersten Südwesten des "Reichs der Mitte", in Yunnan und in Sichuan, gedeihen in kleinen, seit Jahrhunderten gepflegten Teegärten die seltensten und edelsten Tees der Welt.

Dies sind Spitzentees aus:

- Fujian
- Wu Yi Shan-Spezialitäten
- Anhui
- Teerarten aus den Wong Shan (Gelben Bergen)
- Kwangsu
- Kanton
- Zhejiang
- Sichuan
- Yunnan

Zu Zeiten des Kaiserreichs waren die Tees dieser Gärten nur dem Kaiserhof vorbehalten - erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden sie einem zahlungskräftigen Publikum zugänglich gemacht. Das Geheimnis des genauen Standorts der jeweiligen Gärten wird dennoch bis heute bewahrt, man spricht daher von "Geheimen Teegärten". Diese Gärten werden von Familienverbänden bewirtschaftet, an deren Spitze ein Teemeister steht, der entscheidet, wann mit der Pflückung begonnen wird. Er allein überwacht den Trocknungs- und Fermentationsprozeß. Auf diese Art und Weise entstehen sehr individuelle Charaktere des Tees.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Die erzeugten Mengen spielen im Gesamtmaßstab der Jahresproduktion der VR China keine Rolle - oft sind es nur 100 - 200 kg, aber der Preis dieser Tees ist oft ein Vielfaches der gehobeneren Qualitätsklasse industriell bewirtschafteter Plantagen. Nur einem kleinen, eingeweihten Publikum ist es vergönnt, diese Tees in Augenschein nehmen zu können.

Der französische Teekenner und China-Spezialist Alain Stella schreibt in seinem Werk: "Das Buch vom Tee" auch in Deutschland erschienen unter dem Titel "Das Große Buch vom Tee", Heyne-Verlag München): "...im heutigen China sind die eigentlichen Teegärten selten und sie werden geheimgehalten. Die meisten gehandelten Tees werden in großen, staatlichen Kooperativen angebaut und kommen als nummerierte Standards von gleichbleibend niedriger Qualität in den Handel. Es gibt jedoch auch Teegärten, deren Tee man kaufen kann, wenn man es versteht, mit gewissen Stellen Verbindung anzuknüpfen. Diese erzeugen einige der besten, rarsten und natürlich auch teuersten Tees der Welt. Diese heißen beispielsweise Shi Fong Loong Tseng (Drachenbrunnen vom Löwenberg) oder Pi Lo Chun (Jadeschnecken des Frühlings). Aber die beiden letztgenannten erscheinen doch noch etwas gewöhnlich im Vergleich zu einem Tee, der fast mit Gold aufgewogen wird. Es ist ein weißer Tee - ein wahres Wunderwerk: der Yin Zhen (Silbernadel).

Seine Gärten am Berg Jin Shan gehören zu jenen einzigartigen Teepflanzungen auf der Welt, wo man noch Erntemethoden pflegt, die früher nur dem Kaiserhofe vorbehalten war - die sogenannte Kaiserliche Pflückung. Dabei wird nur die Knospe (noch ungeöffnete Blattspitzen) und das erste Blatt gepflückt. Niemand weiß, welche Vorsichtsmaßnahmen heute ergriffen werden, um das unbeschreiblich zarte Aroma der Silbernadeln zu bewahren, das die wenigen Kenner, die ihn kosten dürfen, an den Duft von Orchideen erinnert. Dieser Tee wird nur einmal im Jahr geerntet und nur an 2 Tagen, die nach sorgfältiger Beobachtung der Pflanzen vom Teemeister festgelegt wurden. Man verzichtet lieber auf die Ernte, wenn es an diesen Tagen regnet oder windig ist."

### 6.7.2. Anhui

Die Provinz Anhui bildet das Zentrum des Teeanbaus entlang des Flusses Yangtse und ist bekannt für ihre hervorragenden Grünteekulturen. Besonders erwähnenswert sind die Wong Shan-Berge, auch Huang Shan (Gelbe Berge) mit ihren zerklüfteten Canyons und Kliffs, in denen die feinsten und teuersten Grünteas, wie z.B. der Mo Fung (Mao Feng) und der Ching Suey, gedeihen sowie die Region von Quimen, wo der feine Keemun-Schwarztee kultiviert wird. Weitere interessante Anbaugebiete sind im zentralen Bergland von Anhui anzutreffen, wie zum Beispiel die kleineren Gebirge Qi Shan und Tai Ping Shan. Diese stark zergliederten und dicht bewaldeten Bergregionen sind von zahlreichen kleineren Flüssen durchzogen, die einen optimalen Teeanbau zulassen. Oftmals ist in diesen gleichmäßig feuchtwarmen Kliffs starker Nebel oder Dunst, der eine direkte Sonneneinstrahlung auf die Teeblätter verhindert und so den Tees aus Anhui eine feine, milde Geschmackskomponente ohne viel Bitterstoffe verleiht.

#### Grünteas aus Anhui

Zhou Lan Cha "Sweet Chloranthus":

Ein feiner Grüntee mit kleinem, gleichmäßig gearbeiteten Blatt, das dunkelgrün schimmert und mit den Rispen des Chloranthus-Strauchs gemischt wird. Der Tee entwickelt durch diesen Zusatz einen betörend süßlichen, frühlingshaften Duft, dem man sich nur schwer zu entziehen vermag. Auch geschmacklich bietet dieser Tee einen großen Nuancenreichtum, der von fein blumig bis kompakt fruchtig reicht. Die Tasse ist satt ocker bis mittelgrün.

Kwai Hua Lu Cha "Kwei Flower Green Tea / Sweet Osmanthus":

Neben dem Jasmin und dem Chloranthusstrauch existiert noch eine dritte hochklassige Beimischung zum Tee, die inzwischen auch außerhalb Chinas viele Freunde gefunden hat. Die Blüte des chinesischen Zimtbaums (Cassia Sinensis), auch unter den englischen Trivialnamen "Kwei Flower" oder neuerdings auch als "Sweet Osmanthus" bekannt. Diese kleinen zartgelben Blütensternchen werden entweder feinsten Mee Chas (klassische Anhui-Grünteas) oder Oolongs beigegeben. Der eigenwillige, sehr intensive Duft der Blüten

## CHA KING - DAS TEEBUCH

verbindet sich zusammen mit dem Tee zu einem süßlich- frühlingshaften "Konzert".

Wong Shan Mo Tsim "Downy Tips from Yellow Mountains":

Einer der bekanntesten Grüntees aus den "Gelben Bergen". Seine feingearbeiteten, drahtigen Blättchen sind mit silberschimmernden Blattspitzen durchsetzt. Die Tasse ist hellgrün, duftet zart, leicht gemüsig und entwickelt in der Tasse einen subtilen Geschmack.



Wong Shan Mo Fung "Downy Peak Sprouts from Yellow Mountains":

Vielleicht der beste der Grüntees aus den "Gelben Bergen". Sein etwas längeres, dünnes Blatt hat eine leicht blaugrüne Färbung und entwickelt einen intensiv-brokkolihaften Duft. In der Tasse ist er leicht ocker bis hellgrün. Am Anfang ist ein feiner Hauch frisch gebeizten Buchenholzes zu spüren, später entwickelt er einen dezenten Rauchgeschmack.

Ching Suey Loong Cha "Clearwater Dragon":

Eine Rarität unter den Anhui-Spizentees ist dieser Hochlandtee, der viele silberfarbene Spitzen aufweist. Auch geschmacklich erinnert er an die feineren Weißtees, obwohl natürlich sein Grundcharakter eindeutig "grün" ist. Die Tasse ist recht hell und entwickelt einen fein fruchtigen Duft, der beim zweiten "Schnuppern" noch eine leicht rauchige Note hinzu bekommt.

Superior Ching Suey Loong Cha "Best Grade of Clearwater Dragon":

Noch mal getoppt wird der Ching Suey durch diese Rarität, die nur im zeitigen Frühjahr gepflückt wird. Die Blätter ähneln kleinen Silberdolchen. Der Duft, den der trockene Tee bereits verströmt, ist bereits so intensiv, wie viele Spizentees ihn nicht mal im Aufguß entwickeln können. Seine hellgelb-grün schimmernde Tasse ist unvergleichlich und macht ihn zu den Spitzenreitern unter den Anhui-Tees.

Xue Ya Cha "Slow Grown Leafs":

Nur in den absoluten Höhenlagen der Gelben Berge gedeiht diese Teesorte. Meist hängen die Wolken so niedrig, daß kaum direkte Sonneneinstrahlung an die Blätter gelangt. Dadurch verzögert sich der Wachstumsprozeß des Teestrauchs - das Blatt "reift" langsamer, mit dem Resultat, daß sich ein ausgesprochen charakturvoller, kräuterartig duftender Tee entwickelt hat. Die Tasse leuchtet intensiv lindgrün und verbreitet einen gemüsig-kartoffelartigen Duft.

Luan Gua Pian "Fresh Melon Seeds":

Einer der berühmten Grüntees aus dem Luan - Massiv. Sein dunkelgrünes, recht großes Blatt erinnert beim Aufgießen an japanische Senchas. Er hat einen ausgesprochen gemüsigen, fast spinatigen, sehr frischen Geschmack, der an frisch geröstete Melonenkerne erinnert und seine Tasse ist leuchtend smaragdgrün. Beim Gießen reagiert er ausgesprochen sensibel auf Unterschiede in der Wassertemperatur.

Chung Zhen "Green Pine Needles":

Lange, speerförmig gearbeitete Blatt-Nadeln ("Kiefernadeln") gaben diesem Tee seinen Namen. Auch er gehört mit zu den legendären Grüntees der Provinz und besticht durch Duftfülle, fein-kräuterartig-rauchigen Geschmack und extreme Effizienz. 4 bis 5 gute Aufgüsse sind bei normaler Wasserqualität problemlos zu erzielen.

Loong Ji "Dragon Beans":

Die legendären "Drachenbohnen" - hochgeschätzt am Kaiserhof, bis heute noch einer der Lieblingstees der Mächtigen in Peking. Die Verarbeitung ist ähnlich aufwendig wie beim Yin Hao, allerdings befindet sich im Innern der etwas kleineren Kügelchen keine Jasminblüte.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Tai Kut Loong Chu "Green Dragon Pearls":

Zu kleinen Kügelchen gerollt, erinnert er an die legendären Jasminperlen. Beim Aufgießen allerdings entfaltet sich ein gemüsig-frischer Duft, der an Intensität ohnegleichen ist. Die schlanken Blätter dieses Spitzentees entfalten sich erst beim zweiten Aufguß, der Tee erreicht dann sein Maximum an Genuß und Geschmacksfülle.

Ding Gu Da Feng "Long Leafs of Ding Gu Valley":

Ebenfalls ein ausgesprochen feiner, leicht kohlig schmeckender Grüntee aus dem zentralen Bergland Anhuís (Ding Gu, auch Donqui-Berge genannt) mit gleichmäßig dolchförmigem Blatt. Die Blätter ähneln ein wenig den lanzettförmig gepreßten "Loong Tseng-Dolchen". Für diesen Spitzentee gilt dasselbe wie für den Gua Pian: behutsame Behandlung des Tees zahlt sich aus. Seine feine Nuancen kommen bei etwas kühlerem Wasser (70° C) erst voll zur Geltung. Die Tasse ist hellgrün bis goldocker.

Superior Ko Shan Chun Mee "Best of High Grown Blue Dew":

Der berühmte "Blaue Tee" aus dem Hochland. Ein Grüntee mit feinen, gleichmäßig blauschimmernden Blättchen, der einen intensiv gemüsigen Geschmack entfaltet und ausgesprochen sensibel beim Aufgießen behandelt werden will: nur eine kleine Abweichung in der Temperatur läßt diesen Spitzentee schon in die "Bitterkeit" abgleiten; bei sorgfältiger Handhabung jedoch einen ausgesprochen edlen, vollmundigen Tee entwickeln. Das blaue Blatt des Tees ist ein nur bei besseren Sorten des Chun Mee ("Eyebrowes") auftretendes Phänomen und weist auf seine außerordentliche Qualität hin.

### 6.7.3. Fujian

Fujian im äußersten Südosten Chinas bietet dank seiner klimatischen und bodenmäßigen Gegebenheiten ideale Bedingungen für Spitzentees. Hier, im südlichen Fujian (Chiu Chow genannt), steht die Wiege der Oolong-Teekultur.

Ebenfalls nur in Fujian, in dem kleinen Zheng He-Gebirge, gedeihen die seltenen Weißtees.



In den abgelegenen Bergwelten des Wu Yi Shan - Gebirges (Grenzgebiet zwischen Fujian und Guanxi) werden die feinsten Teesorten Fujians kultiviert: die Yien Cha (Rocky Cliff Teas) - oft sind in den kleinen, tief eingeschnittenen Canyons nur zwei bis drei Teegärten anzutreffen. Weiter oben im Bergland des Wu Yi Shan, da wo es ständig feucht und neblig ist und große Farnwälder die tiefeingeschnittenen Hochtäler umsäumen, gedeihen die seltenen Bohea Teas (Bohea ist eine anglisierte Trivialisierung des Wortes Wu Yi - unter dem Namen Bohea wurden diese Tees vor 100 Jahren von den Briten in Hongkong gehandelt).

U.a. der auf den Britischen Inseln hochgeschätzte Lapsang Souchong und der feine schwarze Paklum Tee stammen ursprünglich auch aus dieser Region. Die dort gepflückten Blätter werden von den Feinschmeckern in der ganzen Welt hoch geschätzt. Allein der Zusatz "Gepflückt in Wu Yi Shan" reicht aus, den Tee preislich in die oberste Klasse einzuordnen. Neben den Spitzentees des Wu Yi Shan existieren noch weitere, kleinere Anbauggebiete, insbesondere in direkter Umgebung der Hauptstadt Fouzhou (Foochow), im Bergland rund um Stadt Anxi (Chiu Chow), nahe der Stadt Amoy (Xiamen) und im nördlichen Grenzgebiet zur Provinz Zhejiang werden weitere Spitzentees gezogen. Einige herausragende Tees Fujians erreichten sogar den Status einer Legende.

Grüntees aus Fujian

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Lu Mau Dan "Green Stars":

Die berühmten "Teesternchen", auch als "Teerosen" bekannt, werden von jungen Mädchen nur aus den Blättchen des Mau Dan-Tees gebunden. Ihr Duft und ihr Geschmack sind fein würzig, eher gemüsig und haben kaum den für Grüntees so typischen bitteren Nachgeschmack. Es bereitet großes Vergnügen, die "Sternchen" in der Teeschale zu beobachten. Es vergrößert sein Volumen auf das Doppelte und entwickelt eine intensiv olivgrüne Farbe. Der Aufguß schimmert smaragdgrün.

Foochow (Fouzhou) "Superior Green":

Ein langblättriger, dunkelgrün schimmernder Spitzentee aus der direkten Umgebung Fouzhous mit einem typischen, leicht rauchigen Duft und vollwürzigen Geschmack. Seine Tasse ist kräftig ocker bis mittelgrün und seine Effizienz erstaunlich: 4 bis 5 Aufgüsse erzielt man bei mittelweichem Wasser.

Ming Lok "Green Shells":

Die zu kleinen "Muscheln" geformten Blättchen des Ming Lok gaben ihm seinen Namen. Der Ming Lok ist einer der interessantesten Jasmintees aus Fujian. Sein intensives Flavour erinnert eher an Minze denn an zarten Jasmin - seine Tasse ist gelbgrün bis ockerfarben und sein Bouquet überwältigend.

Shun Yeung Mo Tsim "The Greeting Pine":

Einer der Klassiker im Spitzenbereich. Sein fein gearbeitetes langes Blatt mit der sattgrünen Färbung ist ein ausgesprochen ästhetischer Genuß schon beim Anblick des Trockenmaterials. Beim Aufgießen entfaltet sich dann dieses zu filigranen, jadefarben schimmernden "Augenlidern". Der Mo Tsim (auf hochchinesisch: Mao Jin) wird vor allem in abgelegenen, felsigen Bergregionen als sogenannter "Monkey picked" Tea (früher wurden Äffchen dressiert, die Blättchen schwer zugänglicher Teesträucher zu pflücken) kultiviert, d.h., seine Erntemengen sind ausgesprochen gering, was natürlich auf den Preis starke Auswirkungen hat.

Lu Shan "Amoy High Grown ":

Ein eher schon an Oolongtees erinnernder Grüntee mit einer angenehmen Röstnote. Seine länglichen, etwas robusteren Blättchen sind dunkelgrün. Die Tasse schimmert satt-ocker. Dieser Tee stammt von den Teegärten unweit der alten Hafenstadt Amoy (jetzt: Xiamen) und erfreut sich wachsender Beliebtheit.

### Oolongs aus Fujian I



King of Tikuan Yin "Godness of Mercy":

Unter den vielen herausragenden Oolongs der Provinz einer der berühmtesten und qualitativ besten Tees mit stark gerolltem Blatt und dem unvergleichlich süßen Duft, der dieser Teesorte eigen ist. Das Anbaugebiet unweit der Stadt Anxi in Chiu Chow ist eine der landschaftlich reizvollsten Regionen Südchinas. Sein Geschmack ist süß, fast malzig mit einem diskreten Touch von Mandeln und Zitrusfrüchten. Die Tasse schimmert satt golden.

Qiu Cha Tikuan Yin "Autumnal Godness of Mercy":

Der etwas subtilere "Bruder" des King. Geschmacklich vielleicht noch raffinierter und feiner. Er stammt aus demselben Garten wie der King, wird aber ausschließlich im Herbst gepflückt.

Wong Xin Kuai "Golden Laurel":

Lange Zeit galt dieser außergewöhnliche Tee als "verschollen" - erst die Initiative eines Teemeisters aus Xiping, der in einem seiner Teegärten noch ein paar Teesträucher des Wong Xin Kuai in seinen Tikuan Yin-Pflanzungen stehen hatte und diese in mühevoller Kleinarbeit vereinzelt und wieder rekultivierte, ermöglichte es, diese "Entdeckung" einem interessierten Publikum nahezubringen. Dieser feinblättrige Oolong gedeiht nur auf den Hügelkuppen des Anbaugebiets von Xiping und Jintou. Seine Tasse ist leuchtend olivgrün bis golden. Sein Duft ist intensiv, leicht blumig. Der Geschmack ist eine echte Konkurrenz zum Red

Heart Tikuanyin.

Mo Hai "White Hairy Crab":

Neben den bereits bekannten Spitzen-Tikuanyins aus dem südlichen Anbauggebiet von Min Nan Anxi können wir Ihnen nun eine der großen Legenden dieser Region vorstellen: den Mo Hai. Sein Name geht auf die Lage der ersten Gärten zurück. Diese befanden sich direkt neben den Gebirgsbächen, in denen die sehr geschätzten Süßwasserkrabben leben, die auch als "Weiße Haarkrabben" bekannt sind. Geschmacklich ist der Mo Hai deutlich intensiver als der Wong Xin Kuai, der Duft ist leicht minzig und die Tasse schimmert goldgelb bis gelbgrün. Für die Zubereitung gilt dasselbe wie für die anderen Tikuanyins.

Hong Tsien Tikuanyin "Red Heart Godness of Mercy":

Einer der legendären "Sechs großen Tikuanyins" aus Xiping. Sein Blatt, daß im Innern eine leichte rote Verfärbung aufweist, gab ihm den Namen. Geschmacklich ist der Red Heart einer "Sinfonie des Wohlgeschmacks" vergleichbar. Eine überwältigende Duftfülle, gekoppelt mit einem süß-fruchtigen Geschmack, dessen Nuancen bei jedem Aufguß sich wandeln, machen den Red Heart zu einer Ausnahmeerscheinung unter den Tikuanyins.

Boon Shan "Shell Mountain":

Dieser Tee wird mit zu den großen Tikuanyins gerechnet, obwohl er eigentlich eine eigene Sorte darstellt, deren nahe Verwandtschaft zum Tikuanyin unverkennbar ist. Sein etwas subtilerer Geschmack macht ihn zu einem Geheimtip für Kenner. Die Gärten dieses Tees gedeihen vor allem in der Umgebung von Jin Tou - sein ursprüngliches Herkunftsgebiet ist der Boon Shan unweit der Stadt Anxi.

Wong Kam Kuai "Golden Orchid Flower":

Verwandt mit dem Wong Xin Kuai, erreicht der Wong Kam Kuai eine ähnliche geschmackliche Intensität. Es handelt sich hierbei um die Herbstpflückung des selben Teestrauchs. Er ist körperhafter, bietet allerdings deutlich weniger Duft und ergibt nur 3-4 Aufgüsse. Die Tasse schimmert goldorange.

### Oolongs aus Fujian II

Da Hong Pao "Big Red Robe":

Der berühmteste der Oolong-Klassiker Fujians. Viel besungen und gerühmt von den Teemeistern und Kennern auf der ganzen Welt, gehört er mit zu den feinsten Tees, die überhaupt in China erzeugt werden. Sein gleichmäßiges, schön gearbeitetes Blatt ist zu ca. 50% fermentiert und hat im Aufguß eine leicht purpurne Farbe, woher auch sein Name resultieren soll ("Großes rotes Gewand"). Geschmack und Duft gelten als einzigartig, jeder Aufguß bietet der Zunge neue Entdeckungen, sein Flavour ist intensiv süß-fruchtig.

Feng Shuan Tanchung "Phönix Single Bush":

Neben dem Da Hong Pao gilt der Phönix Tanchung als der geschmacklich interessanteste der Wu Yi Shan-Oolongs. Eine fruchtig-malzige Süße empfängt den Teekenner schon beim Schnuppern. Die Tasse schimmert goldockerfarben bis leicht rötlich. Erstaunlich viele Aufgüsse mit kaum nachlassender Geschmacksfülle charakterisieren den Tanchung weiterhin.

Special Da Hong Pao "Big Red Robe" (Originalabpackung):

Die Steigerung des "Big Red Robe" - ausschließlich in der legendären goldenen Originalverpackung erhältlich. 25 g dieses feinen Tees werden in einer kleinen Packung für den Export angeboten.

Ming Da Hong Pao "Superior Big Red Robe":

Vielleicht der duftigste unter den handelsfähigen Tees aus dem Wu Yi Shan. Dieser Tee stammt ausschließlich aus dem Gebiet der "Light Dragon Cave", wo auch die Ursträucher dieses Tees noch anzutreffen sind. Im Gebiet dieser Schlucht erzählt man sich die Legende, daß der Name des Tees auf die kleinen roten Mäntelchen zurückgeht, die den dressierten Affen umgebunden wurden, um an den schwer zugänglichen Stellen im Fels auch noch die Teeblätter zu ernten.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

### Premium Tilowhon "Iron Buddha":

Von den Bohea-Spitzentees aus Fujian derjenige, der am meisten an die Verwandtschaft zu den Oolongs der vorgelagerten Insel Taiwan erinnert. Der "Eiserne Buddha" weist eine deutlich geringere Fermentation als die übrigen Fujian-Oolongs auf, so daß seine Blätter eher grün denn rotbraun schimmern. Nur am Rand ist ein zarter rötlicher Besatz erkennbar. Die Tasse schimmert hellgrün bis zart golden. Der Geschmack ist leicht fruchtig, ätherisch. Speziell sein Duft gilt als ausgesprochen fein und typisch.

### Ching Yuan "Golden Coin":

Noch seltener als Da Hong Pao, geschmacklich noch raffinierter, nuancenreicher und fruchtiger ist der Ching Yuan, der auch als "Golden Key Chane" (Goldener Schlüsselbart) bekannt ist. Der Name des Tees geht auf seine grünlänzenden, glatten und fast kreisrunden Blätter zurück, die der Form und Größe nach alten chinesischen Goldmünzen entsprechen.

### Pai Ji Kuan "White Cock's Comb":

Der dritte im Bunde der großen Steintees (Rocky Cliff Tea) ist der "Weiße Hahnenkamm". Sein Name rührt von der eigenartigen Färbung der jungen Blattriebe des Teestrauchs her, die hellgrün leuchtend die Spitze des Teestrauchs bekrönen. Sein Duft ist fast schokoladig, fein fruchtig. Die Tasse erinnert an Trockenobst und hinterläßt einen nachhaltigen Geschmack auf der Zunge. Die Blätter dieses Tees, vor allem die olivgrünen Blattriebe, schimmern deutlich heller als die anderen Rocky Cliff-Tees. Der Aufguß ist goldfarben leuchtend.

### Kwai Hua Shui Sen "Kwai Flower Oolong":

Hochwertiger Shui Sen (Water Narciss-Oolong) wird mit den gelben, duftenden Blüten des Chinesischen Zimtbaums (Cassia Sinensis) vermengt und ergibt so eine gelungene Mischung wunderbar frühlingshaft schmeckenden Tees.

### Superior Da Chu Tilowhon "Iron Buddha Giant Balls":

Eine Kuriosität unter den Oolongs. Feiner Tilowhon-Tee wird zu großen Kugeln (Durchmesser ca. 4 bis 5 cm) gepreßt. Durch das Pressen wird das Teeblatt so stark verdichtet, daß es nicht mehr "ausduften" kann - Giant Balls sind daher extrem lange lagerfähig und ideal für Reise und Urlaub, da es de facto bereits vorportionierte Tees sind. Eine Kugel reicht auch für ca. 1,5 l Tee. Im Kännchen öffnet sich der Teeball von Aufguß zu Aufguß weiter bis ein kleiner "Urwald" im Kännchen entstanden ist.

## Weißtees aus Fujian



### Superior Pai Mu Tan "White Peony":

Der bekannteste der Weißtees aus Zheng He, dessen Strauch der Urstrauch für alle Weißteesorten ist. Eigentlich ist aber dieser Tee ein Mischtee, der sowohl weiße, als auch grüne und halbfermentierte (Oolong) Blätter enthält. Bei dem besten Grad dieses Tees ist ein hoher Anteil silbrig-weißer Blattknospen und hellgrüner Blattspitzen vorhanden, die diesem Tee seine unvergleichlich kräuterartige, fein duftige Tasse verleihen.

### Pai Hao "White Pekoe":

Ein reiner weißer Knospentee mit einem intensiv-süßlichen Duft. Die noch ungeöffneten Blattknospen werden nur an 2 Tagen im Jahr geerntet. Er gehört mit zu den großen Raritäten der Provinz und wird entsprechend teuer gehandelt. Nur wenige Kilogramm dieses duftigen Ereignis gelangen außerhalb Chinas. Die Tasse hat eine hellgelbe Färbung. Der Geschmack ist äußerst subtil und es verlangt einige Übung, alle Feinheiten und Nuancen dieses Tees auszukosten. Der Pai Hao gilt als der klassische reine Weißtee, der aus 100% Blattknospen besteht und daher viel Duft entwickelt aber nur wenig "Körper". Oft werden Blattknospen des



Pai Hao an Grünteas gegeben, um so dem Tee mehr geschmackliche Struktur zu verleihen.

**Pak Mo Hao "White Monkey":**

Beim Pak Mo Hao handelt es sich um einen Tee, der sowohl grüne als auch weiße Blätter hat. Das relativ kleine, stark gerollte Blatt ist weich und flauschig - sein Duft erinnert an frisches Heu. Im Geschmack zeichnet sich der Pak Mo Hao durch seine feinrauchige Note aus. Von dieser Teesorte gibt es diverse Unterarten, wie zum Beispiel den Duk Kup Pak Mo Hao, der relativ dunkle Blätter hat und dessen Raucharoma stärker ausgeprägt ist oder den Hin Fa Pak Mo Hao, der siebenmal einer leichten Fermentierung unterzogen wird. In der letzten Stufe der Fermentation wird dem Tee Jasmin zugegeben, die ihm eine fast liebliche Note verleihen.

**Loong Ji "Dragon Beans":**

Eine gerollte Rarität aus feinstem Weißtee und einem Hauch von Jasmin. Die ca. 6 mm großen Kügelchen öffnen sich erst im Aufguß und ergeben einen ausgesprochen intensiven, fast minzig-frischen Tee mit heller Tasse und unglaublich blumigen Flavour.

**Sin Tao Cha "Fairy Plums":**

Weißteekugeln, gebunden von den geschickten Händen junger Mädchen. Eine echte Kuriosität, deren "Öffnen" im Wasserbad ein kleines Schauspiel ist. Nur die feinen Blätter des Mau Dan-Tees werden zu diesen Kugeln verarbeitet. Ähnliche gebundene Weißtee-Raritäten sind z.B. die Wu Lu Kau "Drops" (kegelförmig gebundene "Teetropfen") und die "Snow Flakes" (ähnlich den "Teerosen" gebundene "Schneeflöckchen").

**Shuet Yiai "Snow Pistols":**

Ein großblättriger Tee mit kölbchenförmigen (Pistol = Kölbchen) Weißteeblättern und dunkelgrün schimmernden Grünteelblättern. Dieser Tee gehört zu einer Gruppe sogenannter grüner Weißtees, da er sowohl weiße als auch grüne Blattbestandteile hat. Im Gegensatz zu den reinen Weißtees sind diese Tees geschmacklich viel intensiver und werden daher von vielen Teeliebhabern bevorzugt getrunken.

**Jun Shan Yin Zhen "Silver Needles" "Yellow Tea":**

Der Höhepunkt für Weißtee-Liebhaber - die berühmten "Silbernadeln" vom Jun Shan-Massiv. Ausgesprochen zarte Blatttriebe, die noch nicht geöffnet sind, werden für diesen Tee gepflückt. Die Ernte erfolgt wie bei allen Knospentees nur an zwei Tagen im Frühling - nur zu diesem kurzen Zeitpunkt hat die Pflanze den optimalen Wachstumsstand für solch' duftende und zarte Tees. Die Verarbeitung der frisch gepflückten Knospen ist sehr kompliziert, nur wenige Teemeister beherrschen die Kunst der Weißtee-Fermentation. Das Erlebnis einer Schale frisch aufgegonener "Silbernadeln" ist schwer zu beschreiben - es gehört unzweifelhaft zum Besten, was einem Teefreund vorgesetzt werden kann. Die Chinesen umschreiben dieses Gefühl mit der Metapher des "Sonnenaufgangs auf einer Bergwiese, wenn sich die Nebelschleier lichten". Seine hellgelbe Tasse duftet kräuterartig bis fruchtig. Der Geschmack ist ausgesprochen subtil, fein süßlich - ein eher spirituelles Erlebnis für verwöhnte Gaumen. Viele Teeliebhaber bezeichnen diesen Tee auch als Gelben Tee, da seine Fermentation etwas weiter fortgeschritten ist als bei den herkömmlichen Weißtees.

**Xiao Lu Kao "Small White Squids" "Small White Snails":**

Ein Wunderwerk chinesischer Tee-Kunst: zu kleinen Spiralen gewundene Blattknospen mit einem betörend sinnlichen Duft. Für einen Weißtee erstaunlich süß und intensiv. Die Tasse schmeckt fein fruchtig und erinnert an frische Weizenkeime. Die Wirkung dieses Tees ist ebenfalls enorm: sofort nach dem Genuß verspürt man einen Schub für den Kreislauf.

**Cheng Tai Boon "Long Shells":**

Ebenfalls ein absolutes Wunder. Die im Chinesischen Meer sehr häufig vorkommenden Langmuscheln waren Namenspaten für die zu kleinen Löckchen gedrillten Weißteeknospen dieses Tees, der etwas würziger und kräftiger ist als der Xiao Lu Kao. Die Tasse schmeckt voller, die Wirkung auf den Kreislauf ist ebenfalls vorhanden.

**Shuet Hua "White Plum" "Snowflakes":**

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Ähnlich den Mau Dan White Floweries. Allerdings werden bei den "Snowflakes" nur die jungen, oberen Blattstände verarbeitet, so daß sein Geschmack feiner und subtiler ist. Die kleinen kreisrunden "Schneeflöckchen" ergeben zwei bis drei gute Aufgüsse.

Wu Lu Kao "White Drops" "Big White Snails":

Eine gebundene Rarität in Tropfenform. Dieser Weißtee öffnet sich wie ein Seeigel in der Kanne, der Geschmack ist intensiv, leicht rauchig und erinnert an Kohlgemüse. Nach dem Öffnen des "Tropfens" zieht der Tee recht schnell, man sollte daher die Ziehzeit dem Zustand des "Tropfens" anpassen. Der zweite Name, "Große weiße Schnecke", bezieht sich auf die Form des Tropfens, der einer in Südchina häufig vorkommenden Schneckenart ähnelt.

Lee Yin Zhen "Silver Needles":

Ein außergewöhnlicher Tee mit einem sehr hohen Anteil weißer Blattknospen und fein gearbeiteten Grünteeblättern, der vom Duft her typisch für einen Weißtee ist, aber eine Tasse entwickelt, die eher an frisch gepflückte Grüntees erinnert. Die leicht hellgrün schimmernde Tasse bietet einen feinen, leicht rauchigen Duft und einen frisch-gemüsigen Geschmack.

Kwai Hua Yin Mei "Kwai Flower Silver Blossoms":

Feiner Yin Mei-Weißtee wird mit den Blüten des Chinesischen Zimtbaums (Cassia Sinensis), der auch als "Sweet Osmanthus" bekannt ist, versetzt und entwickelt beim Aufgießen bereits ein betörendes, frühlingshaftes Bouquet. Der erste Schluck versetzt den Teeliebhaber bereits in wahre Freudentaumel. Dieses Gefühl wird dann von Aufguß zu Aufguß noch gesteigert, wenn der Geschmack des Tees sich immer weiter entwickelt von süß-blumig zu gemüsig-rauchig.

Pai Mau Dan "White Floweries":

Ein Verwandter der Mau Dan Green Stars - im Gegensatz zu den Grünteeblättchen der Teesterne allerdings aus leicht anfermentierten Weißteeblättern gebunden. Die kunstvoll zusammengestellten "Teeblumen" gehören mit zu den ästhetischen Kostbarkeiten der Südostprovinz Fujian. Sein Geschmack ist intensiv rauchig bis gemüsig. Die Tasse ist sattgelb.

### 6.7.4. Kanton

Die wasserreiche Provinz Kanton, die vom Pearl River durchzogen wird und von dessen Schwemmland die Kantonesen äußerst fruchtbare Böden für die Landwirtschaft und auch den Teeanbau abgerungen haben, bietet auf den ersten Blick nur sehr durchschnittliche Qualitäten. Der bekannteste der kantonesischen Grüntees ist der Lotus-Grüntee, der in allen Variationen in der Provinz getrunken wird. Im nördlichen Bergland von Ying De und Shantou allerdings werden einige Raritäten gezogen, die in China unzweifelhaft zu den "Miracles of Tea" gehören: der berühmte Bittertee "One Leaf-Tea" Yi Yip Cha (I-Yeh Cha). Ebenfalls ein erwähnenswerter Tee aus Kanton ist der archaisch anmutende Zhuke-Teezopf aus Zhi Jin.

### 6.7.5. Kwangsu

Kwangsu ist vor allem durch zwei Tees berühmt geworden: zum einen der legendäre Pi Lo Chun aus den pittoresken Bergen der östlichen Dung Ding-Berge und desweiteren durch den Ying Woo, einen kräftig-würzigen Grüntee, auch "Wolken und Nebel"-Tee genannt. Kwangsu gehört mit zu den eher unbekanntem, südlichen Jiangse-Anbauregionen, die im Schatten der exportorientierten Provinzen Zhejiang und Anhui stehen. Ihr Bekanntheitsgrad außerhalb Chinas ist daher auch sehr gering. Dennoch sollten Teeliebhaber öfters den Tees dieser Provinz ihre Aufmerksamkeit schenken, es befinden sich wahre Meisterwerke darunter.

Spitzentees aus Kwangsu (Guanxi)

Pi Lo Chun:

Die berühmten "Jadeschnecken des Frühlings", auch als "Jadespiralen" bekannt, gehören seit langem schon zum Besten, was Chinas Teekultur hervorbrachte. Der Name deutet schon auf das Aussehen des Teeblättchens hin: die feinen, stark gekräuselten "Spiralen" haben einen silbernen bis jadefarbenen Besatz. Die Blättchen fassen sich weich flauschig an (ähnlich den klassischen Weißtees), dennoch ist der Pi Lo Chun ein hundertprozentiger Grüntee. Seine Tasse schimmert ockergelb bis leicht rosa, der Duft ist ausgesprochen gemüsig, leicht pfefferartig. Der teebesessene Kaiser Kuang Hsi soll den Namen dieses Tees ausgesucht haben, nachdem er ihn verkostet und einen Blick auf die Blätter geworfen hatte.



Shuet Loong "Snow Dragon":

Ebenfalls einer der legendären Tees aus dem Bergland der Provinz Kwangsu. Eine zartduftende Rarität mit schwertförmig ausgebildeten Blättern, die am oberen Ende anfermentiert wurden. Dadurch erscheint das Teeblatt des "Schneedrachens" im oberen Bereich weiß schimmernd (wie von Pulverschnee bedeckt) und im unteren Bereich klassisch grün. Diese interessante Zwitterform zwischen grün und weiß ist ausgesprochen selten. Seine Tasse ist hellgelb bis ockerfarben und sein Duft erinnert an geräucherte Trockenfrüchte.

Ying Woo "Cloud and Fog":

Ein ausgesprochen kräftig schmeckender Grüntee mit hellgrau-bläulich schimmernden Blättchen von nur 5-6 mm Größe. Die Tasse duftet leicht rauchig, gemüsig und hat eine ockerfarbene, leicht eingetrübte Färbung, so als ob Wölkchen oder Nebelschwaden durch die Tasse ziehen. Eine andere Erklärung für den Namen dieses Tees rührt von der Anbauregion her. Größtenteils befinden sich die Gärten des Ying Woo verborgen in dichten Nebelwolken.

### 6.7.6. Sichuan

Sichuan ist eine der größten Provinzen Chinas und gehört mit zu den südwestlichen Anbauregionen für Tee. Die waldreiche Provinz ist dicht besiedelt und hat einen recht hohen Lebensstandard. Unweit der Hauptstadt Chengdu befindet sich das bedeutendste Teeanbaugebiet Sichuans: Emei Shan (auf Mandarin auch Ho Mei Shan genannt). Der Name dieses Gebietes geht auf den berühmten Berg Emei zurück, dessen eindrucksvolle Silhouette die gesamte Region prägt. An den Hängen und Ausläufern dieses Bergmassivs gedeihen hervorragende Grüntees, die außerhalb Chinas nur sehr wenigen Kennern geläufig sind.

#### Grüntees aus Sichuan

Emei Green Premium:

Ein wunderbar gemüsig-kräftig schmeckender Tee von den Hängen des Berges Emei Shan. Seine kleinen, leicht gekräuselten Blättchen schimmern intensiv blaugrün und duften sehr frisch. Die Tasse entwickelt eine feine, leicht rauchige Duftnote, die jedoch schnell dem gemüsig-frischen Eindruck des ersten Schlucks weicht. Ein hervorragender Morgentee. Mit einem weichen Wasser kann man problemlos 4-5 Aufgüsse erzielen.

Emei Young Hyson:

Etwas feiner vom Blatt erscheint dieser Young Hyson vom Berge Emei. Seine Duftigkeit und die leichte Tasse bilden die charakteristischen Merkmale dieses Tees. Der hellgrün schimmernde Aufguß verheißt ein subtiles Geschmackserlebnis, vergleichbar den großen Tees aus den Wong Shan Bergen Anhuís. Im Gegensatz zu diesen Tees allerdings besticht der Emei durch seine langanhaltende Intensität, die selbst beim 4. Aufguß noch erstaunlich ist.

Jin Zhu Chun Emei Golden Spring Bamboo:

Der vielleicht aufregendste Tee ganz Südwestchinas - ein raffiniertes Meisterwerk, bestehend aus gleichförmig gearbeiteten kleinen "Pfeilspitzen", deren Farbe und Duft an den Shi Fong Loong Tseng erinnern. Schon der Duft der trockenen Blättchen läßt erahnen, was für ein Tee sich hier präsentiert. Ohne Zweifel gehört dieses Meisterwerk zu den Besten seiner Klasse. Die Tasse ist intensiv hellgrün, hat keinen Hang zum Bittern, bleibt frisch, fast grasig anmutend. Auf der Zunge spielt sich ähnliches ab, wie beim Verkosten feinster Rieslingweine. Eine leichte, eher kräuterartige Note wird von einem intensiv fruchtig-gemüsigen Bouquet verdrängt. Nach dem Hinunterschlucken verbleibt eine leichte Süße auf der Zunge.

### 6.7.7. Wong Shan



Die Wong Shan-Berge (Gelbe Berge) gehören in China mit zu den beliebtesten Ausflugszielen - jeder, der es sich leisten kann, fährt wenigstens einmal in seinem Leben in diese pittoreske Bergwelt aus steil ansteigenden Felswänden, die mit den berühmten "Greeting Pines" bewachsen sind und genießt dann an einem schönen Aussichtspunkt die Natur bei einer Schale Grünem Tee aus den Wong Shan (auch: Huang Shan):

#### Gebundene Teeraritäten aus den Wong Shan-Bergen in Anhui

Seit ein paar Jahren sind die kleinen Kunstwerke aus den langen, nadelförmigen Blättern des Grünen Mau Dan-Tees auch im Sortiment der chinesischen Teehandelshäuser zu finden. Ursprünglich wurden diese sorgfältig verarbeiteten Gebilde als Attraktion für den Kaiserhof angefertigt, um bei den großen Tee-Festen als Kuriosität zur Unterhaltung der Gäste beizutragen. In der Zeit der maoistischen Kulturrevolution gerieten diese Teekunstwerke ins Abseits. Die jungen Frauen, die mit ihren geschickten Händen diese Teekunstwerke gebunden hatten, mußten Schwerstarbeit auf den Feldern verrichten. Schon wenige Jahre später war die Kunst der Teesternchenbinderinnen in Vergessenheit geraten. Mitte der 80er Jahre begann der wieder zurückgekehrte chinesische Teemeister Fang Shen, diese alte Kunst wieder zu aktivieren. Er forschte in alten Chroniken nach und begann, die alten Formen zu binden. Das Ergebnis dieser Recherchen sind die kunstvollen Gebilde, die von Teepoeten bereits in der Ming-Zeit besungen wurden. Vielen sind die "Teesternchen" schon vertraut. Lassen Sie sich doch einmal überraschen von "Perlmuscheln" oder "Lotuspflaumen".

#### Magnolientees - eine Rarität aus den Wong Shan Bergen

Shun Cheng "Sweet Magnolia Blossoms":

Feinster Grüntee wird für 24 Stunden mit der Blüte des wildwachsenden Magnolienbaums zusammengebracht. Die ca. 40 cm im Durchmesser messende Blüte gibt in dieser Zeit allen Duft an den Tee ab - er wird regelrecht "beduftet" (im englischen Sprachgebrauch wird daher auch von "Scented Teas" gesprochen). Die Grünteeblättchen beginnen intensiv nach Magnolie zu riechen - ein für unsere westlichen Nasen ungemein wohlriechendes Erlebnis, was süchtig machen kann, und das Erstaunliche ist, daß der Tee sogar danach schmeckt. Ein unglaublich leichtes und aufregendes Trinkerlebnis.

Lan Gui Ren "Noble Lady":

Etwas kräftiger und intensiver entwickelt sich dieser Magnolientee in der Tasse. Eine chinesische Prinzessin soll von diesem Tee so angetan gewesen sein, daß sie ihn zu ihrem Lieblingstee erkor und ihm aus

Hochachtung auch ihren Namen verlieh. Die feinen, grünen Blättchen entfalten sich in der Tasse zu hellgrün schimmernden Pfeilspitzen und färben den Sud zartgrün. Unvergesslich ebenfalls der Geschmack: blumig frühlingshaft bis intensiv nach "Gewächshaus" schmeckend - ein echtes Tee-Erlebnis.

Cui Lan (Yu Lan) "Green Magnolia Superior":

Der vielleicht aufregendste der Magnolienteestees ist dieser großblättrige Spitzentee. Das Dufterlebnis ist so überwältigend, daß man überhaupt keinen Bedarf mehr hat, ihn noch zu trinken. Dennoch sollte man sich dieses Erlebnis ebenfalls gönnen: eine Frühlingswiese kann nicht aufregender duften und wenn man dann diesen Duft in konzentrierter Form als Getränk materialisiert bekommt, fühlt man sich eins mit den ambrosiakostenden Göttern.

### Klassische Grünteeraritäten aus dem Wong Shan und seinen Vorgebirgen

Wong Shan Mo Fung Superior:

Im Gegensatz zum bereits bekannten Klassiker des Premium-Grads kann dieser Tee eine weitaus intensivere Tasse vorweisen, deren frische Gemüsigkeit einmalig ist. Die hellgelbfarbene Tasse duftet sehr würzig, leicht kohlarartig und entwickelt auf der Zunge eine Vielzahl feiner Nuancen. Der Pflückzeitraum dieses Tees ist sehr kurz - nur knapp 3 Wochen wird Tee dieser Qualität verarbeitet, daher ist das Angebot an Superior Mo Fung ebenfalls stark limitiert. Erstaunlich die Effizienz dieses Tees: 6 Aufgüsse sind bei guter Wasserqualität möglich!

Qi Shan Mo Fung:

Aus dem benachbarten Vorgebirge des Wong Shan stammt dieser angenehm süßlich schmeckende Mo Fung. Seine Blätter sind etwas kleiner und entrollen sich auch beim Aufgießen schneller. Im Vergleich mit dem Wong Shan Mo Fung ist bei diesem Spitzentee ein deutlich lieblicheres Geschmacksbild festzustellen. Allerdings ist er auch nicht ganz so ergiebig wie der "Große Bruder" - bereits nach 3-4 Aufgüssen ist er schon "erschöpft". Dennoch ein echter Zugewinn für wahre Grünteeliebhaber.

Ti Kui "Tippy Sprouts":

Ein fast nadelförmiger Grüntee mit einem sehr feinen, intensiv duftenden Aroma, was an frische Birnen und Äpfel erinnert. Die Tasse ist smaragdgrün schimmernd, aufregend ebenfalls der erste Schluck, leicht und angenehm auf der Zunge, kaum eine Neigung zum Nachbittern, die ja sonst den Grüntees immer ein wenig eigen ist. Beim zweiten Schluck beginnt man, die Nuancenvielfalt dieses ungewöhnlichen Tees zu erahnen. Je mehr man von ihm schlürft, desto süchtiger wird man nach ihm.

Ho Kui Tai Ping "Monkey King":

Eine Teelegende vom Tai Ping Shan (Vorgebirge zum Wong Shan) ist dieser seltene Tee - ungewöhnlich große Blätter (5 cm), die plattgepreßt wurden und ein wenig an unsortierte Loong Tseng-Tees erinnert. Beim Aufgießen jedoch entwickelt sich ein solch intensives Bouquet, wie nur wenige Grüntees vorweisen können. Er steht daher am Ende dieses "Reigens der Düfte", wir kennen keinen Tee, der ihn noch übertrifft. Allerdings gilt auch für diesen Tee, daß seine Anbaufläche winzig klein ist und nur in 3 Wochen diese Qualität erzeugt wird. Die verfügbare Menge ist dementsprechend knapp bemessen.

## 6.7.8. Wu Yi Shan

Das Wu Yi Shan-Gebirge im Nordwesten der Provinz Fujian gehört mit zu den berühmtesten Teeanbaugebieten Chinas. Auf einer Fläche so groß wie das Land Brandenburg leben nur knapp 20.000 Menschen. Stark zerklüftete Felsmassive, dichtbewaldete Berge und wilde Flußläufe bilden den romantischen Hintergrund für eine einzigartige Teekultur, die in diesem Gebiet beheimatet ist.



Früher war das Gebirge Rückzugsgebiet für Einsiedler und Mönche. In der Sung-Dynastie siedelten erste Mönche in der unzugänglichen Bergwelt. Am bekanntesten ist der Tempel "Tian Men" (Heaven's Gate, zu dt.: Himmelstor), der von einem taoistischen Einsiedler errichtet wurde. Seine beiden Söhne namens Wu und Yi waren die ersten, die im dazugehörigen Garten Teesträucher zogen. Sie gelten als die Begründer der Teekultur im Gebirge und wurden auch zu den Namensgebern für den einsamen Landstrich.

### Die legendären "Steintees" - Yien Cha

Eine fast schon zum Mythos erhobene Kategorie von Oolongtees, die im felsigen Bergvorland gedeihen, sind die seltenen Steintees. Natürlich sind diese Tees ohne Steinzusätze, der Name ist in der deutschen Übersetzung etwas irreführend. Die englische Bezeichnung führt da schon eher zum Wesen dieser Tees: "Rocky Cliff Teas" weist auf die felsige Umgebung hin, in denen die winzig kleinen Teegärten gedeihen. Insgesamt 99 Felsformationen bilden eine einzigartige Landschaft, die vom "Nine Bend River" in unzähligen Mäandern durchzogen wird. Nur mit eigenwilligen Bambusflößen kann man sich auf dem Fluß fortbewegen, an einigen Stellen ist er nur knietief, an anderen erreicht der Flößerstab nicht mal mehr den Grund. Die Felsen bilden Strukturen, die riesigen Skulpturen ähnlich sind: ein "Sitzender Adler", der "Thron der Götter", die "Jadeprinzessin" und die "Tigerkrallenwand" sind nur ein paar der bekanntesten.

Oftmals sind nur schmale Schluchten zwischen den Felsen bebaubares Land, manchmal ein Talkessel, umgeben von kompakten Felswänden, in denen sich ein kleiner Teegarten befindet. Der Boden ist durch die Erosion mit Mineralien angereichert, die von den Felsen ausgewaschen wurden. Diese Mineralien sind mit verantwortlich für den einzigartigen Geschmack der Steintees. In jeder Schlucht, in jedem Felsengrund herrscht ein eigenes Mikroklima. Manchmal scheint die Sonne nur an zwei Stunden in die Schlucht, den Rest des Tages bleiben die Teepflanzen in einen feuchten Nebel gehüllt. All diese Bedingungen lassen Tees reifen, deren Geschmack schon seit vielen Jahrhunderten in zahlreichen Lobgesängen gepriesen wurde. In den Zeiten des Kaiserreichs waren die Steintees ausschließlich dem Kaiserhof vorbehalten. Erst zu Zeiten der chinesischen Republik durften auch Normalsterbliche diese Tees genießen. Es war jedoch schon damals ein immens teures Vergnügen, solche exquisiten Tees zu trinken. Nach der Machtergreifung durch Mao's Truppen wurde es still um die Teelegenden aus dem Wu Yi Shan. In den Teegeschäften waren sie nicht mehr aufzufinden und auch die Teehäuser mußten schließen. Orte des "bürgerlichen Müßiggangs" hatten keine Daseinsberechtigung mehr im kommunistischen Reich Mao Tse Tungs.

Lange Zeit hörte man von den Teegärten im Wu Yi Shan nichts mehr, es schien so, als ob sie nicht mehr existieren. Doch die Liberalisierung ließ auch den Teeanbau im Wu Yi Shan wieder erblühen. Nach und nach erschienen wieder die großen Namen in den Teegeschäften. Interessierte Teehändler machten sich auf den Weg, die Steintees wieder zu entdecken.

Lu Kwai (Ro Gui) "Meaty Cinnamon Blossoms":

Ein wunderbar süßlich duftender Oolong, dessen Bouquet an frische Zimtblüten erinnert. Die langen Blätter sind violettbraun gefärbt und relativ weit fermentiert. Der Aufguß ist intensiv goldfarben. Beim Ausgießen bemerkt man ein leicht öliges Gießverhalten, ein Zeichen für die hohe Konzentration ätherischer Öle in diesem Tee. Die erste Tasse überrascht durch eine feine Fruchtigkeit, erinnernd an Rosinen und Pistazien, die zweite Tasse entwickelt einen Sinnenrausch auf der Zunge und bei der dritten Tasse fühlt man sich im siebten Himmel. Es gibt verschiedene Qualitätsgrade dieses hervorragenden Steintees: Premium, Upper Grade und Superior.

Xiao Hong Pao "Small Red Robe":

Eine Züchtung, die aus dem Da Hong Pao (Big Red Robe) hervorgegangen ist. Wie der Name schon verrät, handelt es sich hierbei um einen kleinblättrigen Oolong, der geschmacklich dem Da Hong Pao in nichts nachsteht, ihn sogar noch überbietet, aufgrund dessen, daß die kleineren Blätter mehr Geschmack konzentrieren als die etwas größeren Blätter des Da Hong Pao. Deutlich kompakter als der Lu Kwai, erinnert stark an Trockenfrüchte und Malz. Ebenfalls sehr ergiebig.

Yu Lan Lu Kwai "Hundred Years Scented Tea":

Auf einen feinen Lu Kwai wird der Blütenstaub der wildwachsenden Magnolie aufgestäubt. Das feingepuderte Blatt sieht eher unscheinbar aus, fast grau, so daß das Blatt vielen wie ein "hundertjähriges", längst schon zu Staub gewordenes Relikt aussieht, aber beim Aufgießen macht sich ein intensiver Duft breit, der diesen visuellen Eindruck sofort vergessen läßt.

Tian Xin "Half of Heaven" und Pai Sing "Northern Star":

Zwei der seltensten Steintees, deren Jahresernte nur 12 kg beträgt, können wir Ihnen hiermit vorstellen: beide Sorten sind nur in einer absolut geringen Menge verfügbar (daher ist das Angebot an diesen Sorten auch nur zeitlich begrenzt). Geschmacklich sind beide Tees unzweifelhaft absolute Spitzentees. Eine Fruchtigkeit und Noblesse wohnt diesen Blättern inne, daß man sich fragt ob diese Blätter noch von dieser Welt sind.

### Klassische Bohea-Oolongs aus dem Hochland des Wu Yi Shan

Begibt man sich immer weiter hinauf ins Bergland der Wu Yi Shan, wird die Landschaft immer ursprünglicher und archaischer. Wasserfälle stürzen aus 100 m hohen Felsklippen herab, Bambuswälder und dichtes Laubwerk bedecken die Bergrücken, die meist in dichten Nebel gehüllt sind. Die wenigen Dörfer, die hier oben noch anzutreffen sind, leben fast vollständig autark. Die Einheimischen nennen das Gebiet das "Paradies der Pilze, der Schlangen und des Tees". Unzählige seltene Schlangenarten bevölkern die Region. Viele seltene Tierarten, wie zum Beispiel der Chinesische Bergwolf oder der archaisch anmutende Riesensalamander leben hier noch in freier Wildbahn. Die Regierung hat daher auch die gesamte Region unter einen speziellen Schutz gestellt um so das Wildern und gnadenlose Bejagen dieser seltenen Tiere zu verhindern. Im feuchtwarmen Dickicht gedeihen zahlreiche schmackhafte Pilze und natürlich gibt es hier oben auch einmalige Teegärten. Unweit des Dörfchens Xin Cun befindet sich eine der ältesten Teefabriken Fujians, wo bis heute noch der legendäre Lapsang Souchong erzeugt wird. In den Nebelhohtälern gedeihen zahlreiche Spitzen-Oolongs wie z.B. der Tilowhon und der Shui Sen.

Die Anbaubedingungen hier im Hochland (bis zu 2500 m hoch) sind gegenüber dem felsreichen Unterland noch extremer: starke Temperaturschwankungen (im Winter liegt hier Schnee!) und ein fruchtbarer, stark lehmiger Boden bilden die Basis für diese Tees, die den Kennern als Bohea High Grown angeboten werden.

Bohea High Grown Tilowhon "Iron Buddha":

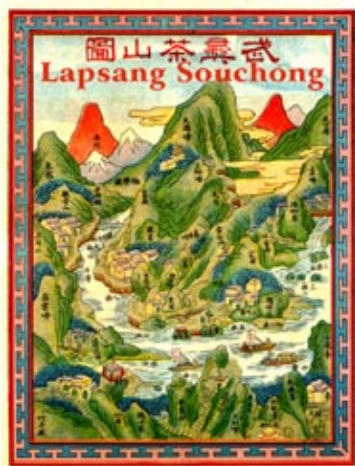
Der wohl bekannteste der Hochlandtees. Sein kräftig malziger Geschmack, verbunden mit einer fein süßlichen Rauchnote machen ihn zu einem der prägnantesten Oolongs aus dem Wu Yi Shan. Die Blätter sehen kupferfarben bis rötlich-violett aus, sind stark gerollt und duften kompakt. Der Name dieses Tees soll auf eine Legende zurückgehen, wonach die ersten Teeblätter dieser Duftfülle am Fuße einer eisernen Buddha-Statue gewachsen sein sollen. Es gibt von diesem Tee ebenfalls drei verschiedene Qualitätsgrade: Premium, Upper Grade und Supreme.

Bohea High Grown Shui Sen (Shoi Xien) "Water Narciss":

Vielen ist der einfache Shui Sen aus der Nachbarprovinz Jianxi sicherlich schon ein Begriff, ein kräftig würziger Oolong, weit fermentiert mit einem harmonischen Geschmack. Stellen Sie sich nun diesen Geschmack ungemein verfeinert vor, schokoladig, fast ein wenig karamellig, dazu dann der diskrete Duft reifer Sultaninen, eine Spur von gutem Pfeifentabakrauch und eine Idee vom Bouquet eines guten Single Malt Whisky, dann haben Sie den Geschmack dieses außergewöhnlichen Tees! Die Blätter des Shui Sen sind im frischen Zustand übrigens bis zu 20 cm lang!

Bohea Black Pak Lum "Northern Fields":

Einer der besten Schwarztees Chinas verbirgt sich hinter diesem eher nichtssagenden Namen. Ein ungemein feines, leicht rauchiges Bouquet schwebt über den schwarzglänzenden Blattnadeln. Der Aufguß ist kastanienbraun, die Tasse schmeckt fruchtig leicht. Vollkommen harmonisch entwickelt sich dieser Tee auf der Zunge. Man hat nicht das Gefühl einen Schwarztee zu trinken, lang anhaltend ist dieser Geschmack auf der Zunge. Das Ausgangsmaterial für diesen Tee ist der fast wildwachsende Teestrauch des Tarry Lapsang Souchong, der allerdings für diese Teesorte nicht "geräuchert" wird.



Bohea Xin Cun Tarry Lapsang Souchong Superior:

Eine Legende aus den entlegensten Hochtälern des Wu Yi Shan ist der Original Tarry Lapsang Souchong. Nur hier wird diese einzigartige Qualität des Rauchtees erzeugt. Die kleinen Blättchen glänzen anthrazitfarben und sind maximal 5 mm lang. In archaischen Ziegelöfen wird er auf offenem Holzkohlefeuer "geräuchert", bekommt so einen schwer sinnlichen, leicht "teerigen" Duft. Die Tasse schimmert goldbraun und schmeckt fruchtig, fast schon zitrusartig. Erstaunlich ist ebenfalls, daß man diesen Tee mehrfach aufgießen kann, obwohl er eigentlich ein Schwarztee ist. Bei guter Wasserqualität erzielt man 4 bis 5 adäquate Aufgüsse.

### 6.7.9. Yunnan

Die in Deutschland wohl bekannteste chinesische Provinz ist Yunnan - vor allem denkt man bei Yunnan an die fein rauchigen Schwarztees. Aber auch die eigenwilligen Pu Errh-Tees kommen aus dem Südwesten Chinas. Die gelben Lößböden lassen Teequalitäten heranreifen, die weltweit geschätzt werden. Feinere Spitzentees werden in Yunnan vor allem in den Ba Da Shan-Bergen gezogen, aber auch die Hochtäler von Meng Hai und Xia Guan sind berühmt für ihre Pu Errhs. In den Bergen von Linchang und Fenqing werden die besten Dian Hongs (Schwarztees) kultiviert und nahe Xi Mao wird edler Grüntee gezogen. Die Teekultur in Yunnan ist ausgesprochen vielfältig und erscheint auf den ersten Blick sehr verwirrend. Viele Kuriositäten, wie z.B. die kleinen, dunkelgrün schimmernden Xiao Long Chu-Perlen, der zu kleinen Ringen verarbeitete Yu Huan, aber auch die kleinen Speeren ähnelnden Da Yu Zhen-Nadeln oder die zu einem länglichen "Bambussproß" gebundenen Chu Shui Fu Wong gehören mit zur Teekultur Yunnans.

#### Schwarztee

Dian Hong: Der feinste der Yunnan-Schwarztees, vergleichbar mit Spitzenqualitäten Darjeelings. Sein süßer, leicht schokoladiger Duft ist einzigartig. Die Tasse ist kräftig mittelbraun, der Tee selbst schmeckt vollkommen harmonisch, ohne den Hang nachzubittern.

#### Grüntee

Mo Li Tuo Cha " Green Jasmine Nests":

Die klassische Vogelneform wird in Yunnan auch für Grüntees und Schwarztees genutzt. Einer der feinwürzigen Hochlandsorten aus Der Südwestprovinz ist dieser Tee. Ihm wurde noch Jasminöl beigegeben, so daß er für Liebhaber dieses feinen Dufts eine echte Entdeckung ist.

Yin Tsuen "Silver Moon Sickles":

Ein mit weißen Blättersicheln durchsetzter Grüntee, der kräftig-rauchig duftet und eine gemüsig-würzige Tasse erzeugt, die ein wenig an Liebstöckel erinnert. Die Farbe ist anfangs noch gelbgrün, entwickelt sich



aber schnell Richtung ockerbraun.

Xiao Loong Chu "Small Dragon Pearls":

Dunkelgrüne Murmeln, die sich in der Kanne "schlangengleich" entringeln mit einem den grünen Yunnantees eigenem, herb-rauchigen Duft und einer vollen, gemüsig-sellerieartigen Tasse. Ausgesprochen ergiebig. Die Tassenfarbe ist anfangs hellgrün, wechselt dann ins ockerne.

Mei Hua Cha "Pomelia Blossoms":

Ein gepreßter Grüntee, extrem intensiv, starker Rauchduft. Die Tasse aber ist angenehm mild und ergiebig. Vorsicht beim Ziehen: ein paar Sekunden zu lange und schon ist der Tee so intensiv, daß man ihn wegschütten muß. Die Form der kleinen Preßlinge erinnert übrigens an Pomelienblüten.

Pai Loong Chu "White Dragon Pearls":

Etwas kleiner gerollt als Xiao Loong Chu, dafür aber durchsetzt mit silberhellen Blattspitzen und mit einem dezenten Jasminduft versehen, der allerdings sekundär ist im Vergleich zum intensiv rauchig-gemüsigem Grundgeschmack dieser Teeperlen.

Chu Shui Fu Wong "Bamboo Sprouts":

Ein kleines Wunderwerk: lange Grünteeblätter wurden zu "Bambussprossen" gebunden. Beim Aufgießen öffnen sich die "Sprossen" wie eine Blüte. Der Tee ist angenehm vollmundig mit einem gemüsigem Touch. Die Tasse schimmert ocker bis zartrosé.

Yu Huan "Green Jade Bangles":

Die "Grünen Jadereifen" gelten als eine der großen Kuriositäten der Teekultur Yunnans. Feine silbrig-grün schimmernde Blätter werden auf raffinierte Art und Weise zu kleinen Ringen geformt. Beim Aufgießen entringeln sich diese dann und entfalten einen feinherben Duft. Die Tasse schmeckt angenehm kräftig und erinnert an würzige, sellerieartige Kräuter.

Da Yu Zhen "Big Jade Needles":

An "Nadeln" erinnert dieser Tee nur entfernt, eher an kleine Speere. Die silberhellen Blätter, die diesen Tee fast wie einen Weißtee erscheinen lassen, duften sellerieartig-kräuterig. Beim Aufgießen kann man dem Schauspiel des "Entrollens" zusehen und wird zum Schluß belohnt mit einer harmonischen, kräftig schmeckenden Tasse.

Yunnan Superior Green "Silver Hairs":

Eine der großen Seltenheiten Yunnans ist dieser langblättrige Grüntee. Sein charakteristisches Merkmal sind die vielen weißen Blattspitzen, die ihm seinen Namen gaben. Sein ausgesprochen fruchtiger Geschmack und das feine, leicht rauchige Flavour erinnern stark an Spitzentees aus Anhui und Fujian.

Cui Ming "Young Hyson":

Mit Sicherheit gehört dieser, leicht gemüsig schmeckende Grüntee zu den Besten der Provinz. Sein langes, schön gearbeitetes Blatt schimmert dunkelgrün. Die Tasse gibt einen intensiv olivgrünen Aufguß.

### Pu Errh-Tee

Ching Loong Pu Errh "Golden Dragon":

Geschmacklich eine echte Überraschung stellt dieser feine Pu Errh dar: er erinnert eher an frischen Nektar, denn an die charakteristischen Pu Errh-Tees. Durch Beimischungen von ungeöffneten Rosenknospen und die Blätter des "Drachensbaums" erhält er seine feinere Nuancierung.

Meng Hai Pu Errh "Superior Grade":

Ebenfalls eine Rarität aus Yunnan. Der beste der (handelsüblichen) Pu Errh-Tees in der traditionellen braun-roten Originalpackung zu 100 g. Die Blätter sind eher klein und zart, die Tasse ist angenehm mild und schimmert roséfarben.

Xia Guan Pu Errh "Superior Grade":

Direkt benachbart zum Meng Hai-Gebiet befindet sich in Xia Guan ein ebenfalls sehr berühmtes Anbaugebiet für klassische Pu Errh-Tees. In der goldgelben 100 g-Originalpackung ist dieser Tee zu bekommen. Seine Blätter sind etwas größer als die Meng Hai-Tees, entwickeln in der Tasse einen etwas intensiveren Duft und sind auch geschmacklich voller.

Pu Errh Ping Cha "Tea Disk":

Die berühmten "Teescheiben" aus Yunnan, deren Wert astronomische Zahlen erreicht, wenn sie über 30 Jahre alt sind. Die besten Scheiben dieser Teerarität werden in den Gärten von Xiaguan gemacht - die ca. 340 g schweren, einem Diskus nicht unähnlichen Scheiben, werden auf Auktionen in Hongkong an teeverrückte, reiche Kenner versteigert, die bis zu 2500 DM für eine solche Scheibe ausgeben. Der Aufguß aus dem vorsichtig herausgebrochenen, stark verdichteten Blattmaterial ist kräftig, leicht erdig bis rauchig.

Pu Errh "Bamboo Tea":

Ebenfalls eine Kuriosität aus Yunnan ist der berühmte Bambustee. Frischer Pu Errh wird in noch grüne Bambusrohre gestopft und reift dann über mehrere Jahre im Bambusrohr. Der Tee bekommt durch diesen engen Kontakt mit dem Bambus ein leicht bitteres, dennoch sehr angenehm frisches Flavour. In der Handhabung ist er etwas schwieriger zu gebrauchen. Das Herauslösen des Tees bereitet etwas Mühe, aber das Erlebnis eines echten "Bambusteas" ist die Mühe wert.

### 6.7.10. Zhejiang

Die nördlich an Fujian angrenzende Provinz Zhejiang ist vor allem durch ihre Grünteekulturen bekannt geworden. Oolong und Weißtee werden in Zhejiang nicht kultiviert. Hier spricht man beim Thema "Spitzentee" vor allem von einem Tee, der weit über Chinas Grenzen hinaus als einer der besten und teuersten Grüntees gilt: der Loong Tseng (oder auch Lung Jing). Alle Teegärten Zhejiangs produzieren Spitzentees, die dem Loong Tseng ähneln, sowohl im Aussehen als auch im Geschmack und im Duft. Daher erscheint es den meisten Teeliebhabern müßig, noch andere Tees aus diesem Anbaugebiet kennenzulernen, da man mit dem Loong Tseng eigentlich den charakteristischen Geschmack in einer solchen Intensität und Fülle erlebt, wie kein anderer Tee es ihm nachmachen kann.

Auch Jasmintees werden in Zhejiang kultiviert - die besten Jasmintees werden vor allem Richtung Peking geliefert. Traditionell trinkt man in der Hauptstadt Chinas diese wohlriechenden Dufttees, deren Wiege in der Provinz Zhejiang steht.

Trotzdem sollte man neben den rund um Hanzhou und dem West Lake befindlichen Loong Tseng-Gärten einen Blick auf die anderen "Geheimen Gärten" Zhejiangs werfen: vor allem im Norden, unweit der Hauptstadt Hanzhou, am Südufer des Jiangtse, befinden sich einige kleinere Gebiete mit berühmten Tees, wie z.B. Xiejiang (Shenxiang) und Shaoxing, wo der Mo Tsim (Mao Jin) kultiviert wird. In Zhenhai befinden sich sogar einige Schwarzteegärten, die ähnlich feine Tees wie Quimen (Keemun) produzieren.

#### Grüntees aus Zhejiang

Shi Fong Loong Tseng "Lion Peak Dragon Well":

Der beste der Besten. Nur am "Löwenberg" gedeihen die feinsten der lanzettförmigen Loong Tseng-Tees. Das aufwendige Verfahren zur Herstellung dieser gleichmäßigen, jadegrün schimmernden "Dolche" ist immer noch ein streng gehütetes Geheimnis der Teemeister. Beim Anblick der Teeblätter kommt man leicht ins Grübeln, wie ein solches Produkt natürlich gewachsen sein kann, dennoch ist es bis heute noch so, daß die jungen Blättchen des Loong Tseng in den frühen Morgenstunden in aufwendiger Handarbeit gepflückt werden und nach einem kurzen Dämpfen unter heißem Wasserdampf mit Walzen zu den typischen "Lanzetten" gepreßt werden. Der feine, fast schokoladige Duft dieses Tees wird weltweit gerühmt, doch nur die absoluten Spitzengrade des Loong Tseng bieten dem Gaumen einen solch vielfältigen, kräuter- bis gemüseartigen Geschmack. Traditionell wird Loong Tseng aus hohen Glasbechern getrunken, wobei man immer wieder

## CHA KING - DAS TEEBUCH

heißes Wasser (ca. 80°C) auf die feuchten Blätter aufgießt, die im Glas einen "Unterseeischen Wald" bilden. Der Aufguß ist lindgrün und man kann das Prozedere bis zu siebenmal wiederholen.



Xi Hu Loong Tseng "West Lake Dragon Well":

Neben dem unvergleichlichen Lion's Peak gibt es in direkter Umgebung Hanzhous noch den ebenfalls als Ausflugsziel berühmten Xi Hu See (auf deutsch: der Westliche See). An den sanft abfallenden Hängen des Seeufers werden ebenfalls wunderbare Loong Tsengs kultiviert. Diese zeichnen sich durch eine deutlich dunklere Grünfärbung aus. Sie duften viel gemüsiger und sind im Aufguß auch etwas kräftiger als der feine Shi Fong. Die ebenfalls lanzettförmig gepreßten Blättchen sind sehr ordentlich sortiert und ebenfalls so ergiebig wie der "Vetter" vom Löwenberg.

Xiejiang Mao Jin "Small Leafs from Xiejiang":

Ein dem Loong Tseng artverwandter Tee, der aber im Gegensatz zum "Drachenbrunnen" kein gepreßtes Lanzetten-Blatt hat, sondern ein leicht gerolltes, unregelmäßig geformtes Blatt. Geschmacklich ist er dem Loong Tseng sehr ähnlich, weißt jedoch einen subtileren Duft auf.

Yin Hao "Rolled Jasmine Pearls":

Die vielleicht feinste Art, Jasmintee zu genießen, ist das Aufgießen dieser kleinen Kostbarkeit. Die nur 3 bis 4 mm großen, handgerollten Kügelchen aus feinstem Mao Jin-Grüntee und einer Jasminblüte entfalten sich beim ersten Übergießen bereits vollständig und entwickeln ein unglaublich delikates Aroma, daß alle herkömmlichen Jasmintees zu derben Bittertees "abgleiten" läßt. Die hellgrün leuchtende Tasse bietet dem Genießer eine intensive Vorstellung.



Yin Hao "Jasmine Green":

Die Vorstufe zu den gerollten Yin Hao-Jasminkügelchen: der duftig-leichte Yin Hao. Geschmacklich den Kügelchen fast ebenbürtig - dem Auge bietet sich allerdings beim Aufgießen nicht ein solches Schauspiel wie bei den Kügelchen.

Ji Fa "Jasmine Gunpowder":

Feinster Zhou Cha "Perlen-Tee" (chinesischer Name für Gunpowder-Tee) aus dem Ping Shan-Gebiet wird mit Jasminöl beduftet. Die kleinen, ca. 3 mm großen Perlen schimmern tiefgrün, wie lackiert. Beim Aufgießen verströmen sie ein ausgesprochen intensives Jasminaroma. Der Tee selbst besticht durch seine Geschmacksfülle und Ergiebigkeit. Doch Vorsicht! Nur ein paar Sekunden zu lange, und schon ist er so intensiv würzig, daß man ihn nicht mehr genießen kann.

Superior Phoenix "Jasmine Green":

Ein hochkarätiger Spitzentee mit feinem, gleichmäßig grünem Blatt und kleinen Jasminblüten. Der subtile, leicht rauchige Grundcharakter dieses Tees wird dank der Jasminblüten veredelt und begeistert jeden Teeliebhaber schon beim Aufgießen.

## 6.8. Weitere Raritäten

Neben den klassischen Tees werden in China zahlreiche artverwandte "Tees" mit angeboten. Viele dieser interessanten Tees sind außerhalb Chinas vollkommen unbekannt. Wir möchten hier einige der populärsten Sorten kurz vorstellen.

Mi Cha:

Mi Cha- ein Teeziegel aus feinem Schwarztee, der ein kleines Kunstwerk ist, denn seine Oberfläche ziert ein kunstvolles Relief. Er gehört mit zu den Raritäten aus der Südwestprovinz Yunnan. Der große, 1100 g schwere Ziegel aus einem extrem zusammengepressten Schwarztee ist mit einem dekorativen Relief versehen, das viele Teeliebhaber dazu verleitet, diese Rarität als Bildschmuck an die Wand zu hängen. Möchte man von diesem Tee etwas trinken, bedarf es einiger Anstrengungen, ein paar Krümel von dieser kompakten Masse abzubekommen. Am besten nutzt man hierfür eine Raspel oder einen Hobel. Für die Anstrengung wird man belohnt durch den ungemein süßen, malzig-schokoladigen Geschmack.



Huabei "Eight Treasure-Tea" (Yinchuan/Ninxia):

Der legendäre "Acht-Schätze-Tee" aus Huabei gehört mit zu den bekanntesten "Wundertees" aus dem Reich der Mitte. Ihm werden sagenhafte Wirkungen hinsichtlich seiner Kräfte fürs Liebesleben nachgesagt. Die ausgesprochen exotische Mischung aus den acht "Schätzen" wilde Chrysanthemenblüten, getrocknete "Drachenaugen" (Longan-Früchte), getrocknete Laichee-Früchte, saure Yunnan-Bergdatteln, Walnußkerne, Ginsengwurzel, Pu Errh-Tee und Flachssamen soll bei regelmäßigem Genuß als natürliches Aphrodisiakum wirken. Entsprechende Veröffentlichungen chinesischer Mediziner weisen nachdrücklich darauf hin. Geschmacklich ist diese Rarität für unseren Gaumen ebenfalls recht ungewohnt - die Chinesische Produktionsfirma in Yinchuan/Ninxia mengt den Export-Abpackungen daher auch weiße Kandisstückchen bei.

Chrysanthemum Flowers (Zhejiang):

In den hügeligen Regionen Zentral-Zhejiangs wächst die wilde Chrysantheme, die man nicht mit der bei uns domestizierten Form der Chrysantheme vergleichen kann. Ihre Blüten werden seit vielen Jahrhunderten schon zum Verfeinern von Grünteem, Oolongs und auch Pu Errh-Tees verwandt. Bereits eine Blüte reicht aus, um dem Tee einen ungemein intensiv-blumigen Geschmack zu verleihen. Besonders im Winter sind Chrysanthemenblüten als Beigabe zum Tee populär - in China sagt man, daß man mit der Blüte ein Stück Sommer einfängt.

On Chi "Tea-Stalks" (Fujian):

Die Stiele des Teestrauchs, die bei hochwertigen Oolongs von Hand abgeschnitten werden, sind die Basis für diese Rarität aus Fujian. Der Aufguß schmeckt harmonisch-mild, erinnert ein wenig an die Oolongtees. Empfehlenswert ist On Chi für Teetrinker mit sensiblem Magen - die Stiele haben nur wenig Tannin und ebenfalls wenig Tein.

Ginseng Flower Oolong (Liaoning/Fujian):

Hochwertiger Oolong aus Fujian wird mit den Blütendolden des "Pseudo-Ginsengs" (einer wildwachsenden Pflanze, die vor allem in der nördlichen Provinz Liaoning beheimatet ist) versetzt. Der Geschmack des Tees wird wunderbar blumig durch die Dolden und soll positive Wirkungen auf die Gesundheit haben. Speziell in Nordchina wird dieser Tee viel getrunken.

# 7. Taiwan

## 7.1. Die Taiwanesische Teekultur

### 7.1.1. Die Teekultur

#### Oolongparadies Taiwan

Pflanze einmal Bambus,  
während ein sprühender Regen fällt,  
schließe die Pforte und pflege die Blumen mit Muße,  
nimm' eine Feder und suche nachlässig  
Fehler in alten Büchern,  
schöpfe Wasser aus einer Quelle,  
und koste einige Schalen Tee passend zur  
Jahreszeit

Sprichwort aus der Ming-Zeit

#### Unbekannte Insel Taiwan:

Die Insel Taiwan, dem chinesischen Festland vorgelagert, ist den meisten Teetrinkern kaum ein Begriff. Besser bekannt ist sie vielen allerdings unter ihrem alten portugiesischen Namen "Formosa" (zu deutsch: die Wunderschöne). Mit diesem Namen verbinden Teekenner in aller Welt feinste Oolongtees, deren zarter Duft und feiner Geschmack zu den ganz großen Tee-Erlebnissen zählt.

#### Taiwanesische Oolongs - die "Champagner-Tees":

Taiwanesische Oolongs werden auch als die "Champagner" unter den Tees bezeichnet. Die Ursache für diesen anspruchsvollen Vergleich liegt vor allem in der Spritzigkeit und großen Geschmacksfülle dieser Tees. Der Teeanbau auf Taiwan unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Eine halbstaatliche Prüfkommision kontrolliert alle 6 Monate die Ernteergebnisse und bewertet die zur Qualitätsprüfung eingereichten Tees. Ein Punktesystem, dessen Skala von 0 bis 100 reicht, ist dabei der Maßstab zur kommerziellen Bewertung der Tees. Spitzentees, die den Wettbewerb durchlaufen haben, erzielen nicht selten Preise über 1000 DM/Caddy (600g). Ihre Punktzahl bewegt sich meist im Bereich über 70. Diese "Winners" erhalten ein Qualitätszertifikat, auf dem die erzielte Punktzahl ausgewiesen ist. In den jeweiligen Tee-Häusern hängen dann die "Winner's Certificates" in Gold gerahmt an der Wand, je mehr dieser Siegeltitel ein Teegarten vorweisen kann, desto teurer sind seine Tees.

#### Schwieriger Marktzugang:

Die taiwanesischen Oolongs werden meist über kleinere Familienunternehmen direkt vom Teegarten in die Teehäuser und Teegeschäfte verkauft. Es ist daher auch sehr schwierig Zugang zu diesem Markt zu finden. Ohne persönliche Direktbeziehungen wird man nicht so einfach in den Genuß der feinen Spitzentees kommen. Bis heute hat sich aufgrund der traditionellen Strukturen ebenfalls die alte Form höchster Teekultur, die Gong Fu Cha - Teezeremonie, in den taiwanesischen Familien erhalten und lebt in den vielen kleinen Teehäusern fort.

#### Der französische Teekenner A. Stella über Tee auf Taiwan:

Alain Stella, der französische Teekenner, widmet der Insel Taiwan viel Aufmerksamkeit in seinem Aufsatz "Die Welt des Tees" (erschienen u.a. auch im "Großen Buch vom Tee" (Heyne-Verlag München): "...auf dieser Insel erleben heute, vor aller Augen und zur großen Freude der anspruchsvollen Teeliebhaber, die großen chinesischen Tees ihre Wiedergeburt. Es sind jetzt die reichen Kaufleute, Bankiers und Reeder, die in Taiwan die sündhaft teuren Tees kaufen. Diese Tees werden von kleinen Familienbetrieben auf die gleiche Art und Weise wie im Kaiserlichen China kultiviert und verarbeitet. Ca. einhundert davon produzieren die große Spezialität der Insel, den Oolong, u.a. auch den Tikuanyn, die "Göttin" - er ist einer der großen Tees,

## CHA KING - DAS TEEBUCH

dem man nachsagt, daß er den Körper befreit und reinigt. Wie jedes der besten Gewächse Taiwans, wird auch dieser Tee nicht auf üblichen Exportwegen gehandelt. Er wird nicht über Makler und Auktionen an die Teeimporteure der Welt verkauft. Jeder potentielle Käufer muß, wenn er solche Tees haben möchte, wenigstens das erste Mal den Produzenten persönlich aufsuchen."

### Besonderheiten der taiwanesischen Teekultur

Lebendige Teekultur in Taiwan:

Tee gilt in Taiwan als ein hochbezahltes Spitzenprodukt. Die Taiwanesen konsumieren hauptsächlich einheimische Oolongs, deren Zubereitung an der traditionellen Gong Fu Cha orientiert ist. Spezialgeschäfte und zahlreiche Teehäuser machen das Wissen über die Kunst der Teezubereitung in allen Bevölkerungsschichten populär, so daß man hier von einer lebendigen Teekultur sprechen kann. Im Gegensatz zum Festland, wo das Wissen um den Tee nur einer kleinen Elite vorbehalten war (und ist), existieren auf Taiwan zahlreiche öffentliche Teewettbewerbe, wo Teebauern, Händler und natürlich auch Teeliebhaber die jeweiligen Ernten probieren und begutachten.

### 7.1.2. GONG FU CHA

#### Besonderheiten der Gong Fu Cha-Zeremonie auf Taiwan

Auf der Insel konnte sich eine eigenständige Form der Gong Fu Cha-Zeremonie entwickeln, die stark geprägt wurde durch die verfeinerten Sitten und Methoden der Nachfahren der Ming-Dynastie. Da ist vor allem beim Zubehör die verschwenderische Prachtentfaltung der taiwanesischen Teehäuser bemerkenswert. Riesige Teetische aus dem Wurzelholz der Taiwanzeder kunstvoll gefertigt, beherrschen wie eine Schaltzentrale den Raum. Hinter dem Teetisch agiert der Teemeister wie ein Zeremonienmeister mit den feinen Yingko-Keramiken. Auf Taiwan wird dem Duft des Tees besonders viel Wert beigemessen. Daher verwendet man auf der Insel stets das Gong Fu-Set, bestehend aus Duftbecher und Trinkschale. Neben dem Teekännchen findet ein spezieller Gießer noch Platz auf dem Teetisch. Vom Kännchen wird der Tee erst in den Gießer umgegossen, dann erst wird aus dem Gießer der leicht ölig wirkende, bernsteinfarbene Aufguß in die hohen Duftbecher gefüllt. Für die im kleineren Rahmen zu Hause praktizierte Form der Gong Fu Cha verwendet man anstelle des sperrigen und sündhaft teuren Wurzelholz-Teetisches oftmals ein sogenanntes "Teeboot". Hierbei handelt es sich um eine Schale mit einem Durchmesser von ca. 40 cm, die zu einem Drittel mit heißem Wasser gefüllt wird. In diesem Boot steht nun das Teekännchen und wird mit heißem Wasser übergossen. Der Sud im Kännchen wird dank des Mikroklimas, welches durch das Heißwasserbad erzeugt wurde, schnell ziehen und extrem intensiv. Die Taiwanesen füllen die kleinen Kännchen fast bis zur Hälfte mit Trockenmasse - der entstehende Tee ist duftig und intensiv.

### 7.1.3. Yingko-Keramiken

Teekeramik aus Yingko



Taiwans Teekultur wird durch den Oolong geprägt, der in den Familien noch immer nach traditionellen Methoden aufgegossen wird. Zum Genießen des Tees haben die Taiwaner viele Bestandteile der kaiserlichen Teekultur aus dem Zeitalter der Ming-Dynastien übernommen. Während der Ming-Zeit wurde die Insel vom Festland her besiedelt und natürlich brachten die Leute im Gefolge des legendären Generals Koxinga auch die Teesitten und Gebräuche der Ming-Dynastien auf die Insel. In Yingko, einer kleinen Stadt unweit Sanshia (ca. 100 km südöstlich von Taipei), wurden erste Manufakturen zur Fertigung von Teegeschirr und Teezubehör errichtet. Die aus einheimischen Rohstoffen gefertigten Schalen, Kännchen und Wasserkessel hatten bald die vom Festland eingeführten Waren abgelöst und bildeten die Basis für eine eigenständige Teekultur. Besonderen Aufschwung nahm die Manufakturproduktion nach der Abtretung der Insel an Japan infolge des Chinesisch-Japanischen Krieges. Japanische Einflüsse, vor allem bei der Glasur und bei der Formgebung traten verstärkt bei Yingko-Keramiken hervor. Farbverläufe und naturalistische Blumendekore, wie sie nur bei japanischen Porzellanen anzutreffen sind, kann man auch bei Yingko-Keramik und den feinen Blau-Celladon-Schalen beobachten. Dadurch wurden die Artefakte aus den Yingko-Manufakturen sehr eigenständig und bilden so für Teeliebhaber und Sammler einen ganz eigenwilligen Reiz, der aus der Verschmelzung von Stilelementen der festlandchinesischen und der japanischen Teekultur resultiert. Heute werden in Yingko in über 300 kleinen Familienbetrieben meisterhafte Keramiken und Blau-Celladon-Artefakte nach traditionellen Herstellungsmethoden gefertigt, die vor allem bei Oolong-Liebhabern hochgeschätzt sind.



## 7.2. Geschichte

Einige Notizen zur Geschichte des Tees auf Taiwan

Erste chinesische Siedler auf Taiwan:

Taiwan war lange Zeit ein wildes und weithin ödes Stück Land, das niemand beehrte. Erst um 1600 trat Taiwan ins Blickfeld der chinesischen Kaiser. Erste Ansiedlungen an der Westküste entstanden. Fischer und arme Bauern, die aufgrund der raschen Bevölkerungsentwicklung auf dem Festland neue Siedlungsräume erschließen wollten, waren die ersten Siedler an der Westküste. Als vor 350 Jahren die letzten Getreuen der von den Mandschu-Leuten gestürzten Ming-Dynastie auf die Insel Taiwan flüchteten, fanden sie keine nennenswerten Anbaugelände für ihren geliebten Tee vor. Taiwan war damals nur sehr dünn besiedelt. Im Innern der Insel lebten die Ureinwohner der Insel, die den chinesischen Einwanderern feindlich gesinnt waren.

Die Flucht der Ming-Leute auf die Insel:

Die Ming-Leute gliederten Taiwan jedoch nicht in ihren Herrschaftsbereich ein. Hingegen war es ein Anhänger der Ming, der berühmte General Koxinga (Cheng Chieng Kung), der 1661 mit über 900 Kriegsschiffen und seiner gut ausgebildeten Armee von ca. 25 000 Soldaten auf der Insel landete und dort ein Regime errichtete, das bis 1683 hielt. Im Süden der Insel hatten die Holländer inzwischen angefangen, eine befestigte Kolonie zu errichten. Zwei gut ausgebaute Forts, Provintia und Zeelandia, sollten die Rückendeckung für die weitere Eroberung der Insel bilden. General Koxinga schlug diese Kolonisten in mehreren Gefechten, er wird bis heute auf Taiwan als Nationalheld verehrt.



Taiwan als Provinz des Chinesischen Kaiserreichs: Ab 1684 wurde Taiwan eine chinesische Präfektur, später dann in den Rang einer eigenständigen Provinz erhoben. In dieser Zeit begann auch der systematische Teeanbau auf der Insel. Der Teeanbau beschränkte sich anfangs auf den Eigenbedarf. Erst mit dem weiteren Vordringen der Neusiedler ins Landesinnere wurden für den Teeanbau geeignete Flächen urbar gemacht. Speziell im Zentralen Bergland der Insel waren die klimatischen Bedingungen ideal für die Kultivierung feinerer Teesorten. Aus der Taiwan gegenüberliegenden Provinz Fujian wurden feine Oolongteesorten auf die Insel geholt und kultiviert.

Dank fruchtbarer Böden und idealer Klimabedingungen produzierten die Teebauern auf Taiwan in kurzer Zeit schon so viel Tee, daß sie ihn nach China ausführen konnten. Taiwan-Oolongs bekamen damals schon einen guten Ruf in Teetrinkerkreisen.

Taiwan als Kolonie Japans:

Ab 1895 wurde Taiwan japanische Kolonie - im Vertrag von Shimonoseki mußte China die Insel an Japan abtreten als Preis für den verlorenen Krieg. Die Japaner forcierten den Teeanbau auf Taiwan, da sie auf ihren nördlich gelegenen Inseln keine Oolongs dieser Qualität erzeugen konnten. In den zentralen Gebieten der Provinz Nantou wurden viele Teegärten angelegt, um den wachsenden Bedarf abzudecken.

Der Einmarsch der Kuomintang:

Einen entscheidenden Impuls erhielt Taiwans Teekultur nach dem Zusammenbruch der bürgerlichen Republik China auf dem chinesischen Festland Mitte der 40er Jahre. Mit den flüchtenden Truppen des Generals Tschiang Kai Shek kamen ca. 2 Mio. Emigranten auf die Insel - allesamt die ehemalige geistige Elite des alten China.

Das moderne Taiwan:

Nach langen Jahren des mühsamen Aufbaus gelang es, die einst rein landwirtschaftlich orientierte Insel in einen prosperierenden modernen Industriestaat zu verwandeln, was natürlich eine gewaltige Rückwirkung auf den Teekonsum und die Teekultur hatte. Guter Tee in Verbindung mit entsprechendem Zubehör und Ambiente gelten heute in Taiwan als Statussymbole, worauf niemand mehr verzichten möchte.

## 7.3. Teekunde

### 7.3.1. Anbau Und Verarbeitung

Die wichtigsten Anbauregionen für Tee auf Taiwan





Geographische Eckdaten der Insel Taiwan: Die Insel Taiwan liegt 160 km vor der Provinz Fujian im Pazifischen Ozean. Von der Gesamtfläche her ist Taiwan ein kleines Land (ca. 36000 km<sup>2</sup>), hat aber eine sehr hohe Bevölkerungsdichte (22 Mio Einwohner). Nur ein Drittel der Insel ist landwirtschaftlich nutzbar. Tee ist vor allem in den Zentralregionen, insbesondere in der Provinz Nantou verbreitet. Hochlandkulturen (die Gao Shan Cha-Oolongs) gedeihen bis zu einer Höhe von 2400 m im Zentralen Hochland (Chungyang). Weitere wichtige Anbauggebiete befinden sich in den nördlichen Provinzen Hsinchu, Taoyuan und in den Yan Min Shan - Bergen sowie in den westlichen Tieflandsebenen von Chiayi und Changhua. An der unwirtlichen Ostküste, die von 4000 m Höhe steil zum Meeresspiegel hin abfällt, ist kaum Teeanbau möglich. Zu oft ist dieser Landesteil von Orkanen und den berühmten Taifunen geplagt.

Das Zentrum taiwanesischer Teekultur befindet sich in Loku, einem kleinen Ort in der Provinz Nantou. Hier gedeiht der berühmteste der Taiwan-Oolongs - der Tung Ding. In Loku befindet sich auch Taiwans ältestes Teemuseum und hier ist der Sitz der Taiwan Tea Farmer's Association - der Körperschaft, die für die halbjährlich stattfindenden Teewettbewerbe zuständig ist und maßgebend zur Popularisierung und Bewahrung der Teekultur auf der Insel beiträgt.

#### Weitere Anbauregionen der Insel

##### Das Nantou-Gebiet:

Im Herzen der Insel befindet sich inmitten einer bis zu 4000m ansteigenden Berglandschaft das Hauptanbauggebiet klassischer Oolongtees, benannt nach dem gleichnamigen Distrikt, der das gesamte Areal umfaßt - Nantou. In vielen Hochtälern, die sich auf einer Strecke von knapp 80 km ausdehnen, gedeihen hier die feinsten und wohlschmeckendsten Oolongs, wie z.B. der Tsui Yu, der Jin Shain, der Win Per und natürlich auch der Tung Ding und der Tikuanyin. Neben dem Städtchen Loku befinden sich bedeutende Anbauzentren in San In Chi, Hsitou, Wu Xi, Lu Shan und in direkter Umgebung der Distrikthauptstadt Nantou.

##### Die Hochlandregionen des Ali Shan und Yu Shan:

Obwohl diese weiter südlich liegenden Bergregionen ebenfalls noch zum Distrikt Nantou gehören, kann man sie als eigenständige Anbauregion bezeichnen. Hier gedeihen die feinsten Kao Shan Cha-Oolongs (Hochland-Oolongs). Das Gebiet wird dominiert von den beiden Bergmassiven des Ali Shan (auf den eine kleine Schmalspurbahn zum Gipfel führt) und des Yu Shan (der Jadeberg - Taiwans höchster Berg mit einer dreifachen Gipfelkrone), an deren steil abfallenden Hängen winzigkleine Teegärten bewirtschaftet werden. Stark in Mitleidenschaft gezogen wurde diese Region durch das verheerende Erdbeben im Februar 1999. Es wird noch Jahre dauern bis sich auch der Teeanbau dieser Region von den Folgen dieser Naturkatastrophe erholt hat.

##### Das Pin Lin Shan-Gebiet:

Unweit der brodelnden Hauptstadt Taipei befindet sich in einem Hochtal das Anbauggebiet von Pin Lin Shan. Dieses relativ kleine Anbauggebiet ist vor allem wegen seiner wunderbar duftenden Pouchongs bekannt. In einem weitläufigen Talkessel reihen sich zahlreiche Teegärten eng aneinander. Im kleinen, gleichnamigen Ort im Zentrum des Tals werden die Pouchongs verarbeitet und auch ein Teemuseum befindet sich seit kurzem

dort.

Das Yan Min Shan-Gebiet:

Nördlich Taipeis erstreckt sich als Ausläufer des Taiwanesischen Zentralmassivs das Vorgebirge Yan Min Shan bis zur Küste von Yeh Liu und Keelung. Das gesamte Gebiet ist heute Nationalpark. Geprägt von Fumarolen (heißen Schwefelgas-Geysiren) und zahlreichen heißen Quellen gedeihen in den Bergen kräftigere Oolongs und auch der taiwanesische Jasmin-Oolong "Shan Pin" wird hier kultiviert.

### Herstellung der taiwanesischen Oolongs



Handverarbeitete Oolongs aus dem Zentralen Bergland:

In Taiwan unterscheidet man grundsätzlich zwischen industriell erzeugten, preiswerten Oolongs (vor allem aus den Provinzen Hsinchu und Taoyuan) und den für Teeliebhaber wichtigeren, handverarbeiteten Oolongs aus dem Zentralen Bergland. Während erstere ähnlich den Standardtees vom Festland einen maschinell gesteuerten Fermentationsprozeß durchlaufen, werden die feinen Spitzentees in den jeweiligen Teegärten direkt verarbeitet. Der Teemeister verarbeitet jeweils frisches Blattmaterial, das in den frühen Morgenstunden sorgfältig mit der Hand gepflückt wurde. Die großen, unbeschädigten, tiefgrün schimmernden Blätter werden auf dem Boden eines sogenannten Trockenraumes vorgewelkt. Die dabei einsetzende Fermentation wird vom Teemeister ständig beobachtet. Nur wenige Minuten entscheiden über die Qualität des Tees. Bricht man zu früh ab, bleibt der Tee fade und geschmacklos. Läßt man den Tee zu lange fermentieren wird er bitter.

Nach dem Welken wird der Tee, der in diesem Zustand noch weich und geschmeidig ist, in Baumwolltücher gepackt und von Hand gerollt (gewalkt). Das abschließende Rösten (bei ca. 60°C) bringt dann den letzten Qualitätszuwachs - der Tee erhält seinen lagerfähigen Endzustand. Nach dem Rösten wird das Blattmaterial noch einmal sortiert. Diese zwar sehr aufwendig, aber dennoch sorgsam und liebevoll hergestellten Tees heben sich deutlich von den industriell gefertigten Tees ab.

## 7.3.2. Zubereitung

### Zubereitung der taiwanesischen Oolongs

Bei der Zubereitung der Oolongs sollten besonders folgende zwei Kriterien eingehalten werden, um einen absoluten Teegeuß zu ermöglichen:

- Das Mengenverhältnis Teeblätter zu Wasser sollte je nach Sorte sorgfältig ausgewählt werden. Enggerollte Zheng Cha Oolongs vervierfachen ihr Volumen während des Aufgießens, locker gerollte So Cha Oolongs verdoppeln oder verdreifachen ihr Volumen. Das Kännchen sollte dementsprechend entweder zur Hälfte bzw. zu einem Drittel oder einem Viertel mit Trockenmaterial gefüllt werden, um einen entsprechend hochwertigen Aufguß zu bekommen. Im feuchten Zustand sollten die Teeblätter das ganze Kännchen ausfüllen.
- Taiwanesische Oolongs sind äußerst effektive Tees. Spitzensorten vertragen bis zu 10 Aufgüsse. Die Ziehzeit sollte jeweils dem entsprechenden Aufguß angepaßt werden. Von 20 Sekunden beginnend kann man die Zeit im 10-Sekunden-Takt steigern und erzielt dabei erstaunliche Geschmacksvariationen.

## 7.4. Klassifizierung Taiwanesischer Tees

### 7.4.1. Klassen

Taiwanesische Oolongtees werden nach ihrem Fermentationsgrad in drei Kategorien unterteilt:

**Pouchongs:**

Pouchongs sind zart duftende, offene Blätter, die maximal 10% fermentiert wurden (nur der Blattrand weist eine leicht rötliche Verfärbung auf). Ihre Tasse schimmert zartgrün und duftet ungemein süß bis fruchtig. Das bekannteste Anbaugebiet für Pouchongs befindet sich nur 35 km südöstlich Taipeis im Pin Lin Shan - Hochtal. Der wichtigste Pouchong ist der Win Son Pouchong. Einige Pouchongs werden mit Jasmin beduftet, wie z. B. der Sham Pin.

**Zheng Cha Oolongs:**

Zheng Cha Oolongs sind stark gerollt, haben 20 bis 30% Fermentation (rotbraune Blattränder mit tiefgrünem Blattinnern) und weisen einen blumig-fruchtigen, teilweise an frische Küchenkräuter erinnernden Geschmack auf. Die Tasse ist hellgrün bis lichtocker und ausgesprochen intensiv duftend. Die Hauptanbaugebiete der Zheng Cha Oolongs befinden sich in der zentralen Provinz Nantou (insbesondere die Gegend um Loku und San In Chi) - der bekannteste Vertreter ist der Tung Ding. Weitere berühmte Zheng Cha Oolongs sind der Tsui Yu, der Jin Shain und der Win Per.

**So Cha Oolongs:**

So Cha Oolongs sind ebenfalls stark gerollt, haben aber eine deutlich dunklere Farbe durch die weiter fortgeschrittene Fermentation des Blattmaterials (ca. 50%). Die Geschmacksnuancen der So Cha Oolongs variieren je nach Sorte von fruchtig-herb bis malzig-süß. Die goldockerfarbene Tasse entwickelt ein volles, kompaktes Aroma. Oftmals kann man ein leicht öliges Gießverhalten dieser Tees feststellen - ein Zeichen für die Qualität der Tees. Das Gießverhalten gibt Aufschluß über den Anteil ätherischer Öle (sogenannter Flavonoide), die im Sud gelöst sind. So Cha Oolongs werden ebenfalls im Zentralen Bergland Taiwans kultiviert (insbesondere die Gegend um Hsitou und die Provinzhauptstadt Nantou). Der vielleicht bekannteste So Cha Oolong ist der Tikuanyin.

#### Kao Shan Cha-Oolongs

Eine weitere Besonderheit Taiwans sind die sogenannten Kao Shan Chas (Hochland-Oolongs). Diese Bezeichnung ist für Außenstehende etwas irreführend, da in Taiwan alle Tees de facto Hochland-Tees sind. Die Taiwanesen unterscheiden ihre Hochlandsorten allerdings nach einer anderen Prämisse: Kao Shan Chas werden ab einer Höhe von ca. 1800 m gezogen. Die an extremen Berghängen terrassenförmig angelegten Teegärten der Kao Shan Chas lassen nur kleine Erntemengen zu und gestatten nur eine Ernte im Jahr. Daher sind diese Tees noch seltener und damit noch teurer als die bereits beschriebenen Oolongs. Wichtige Anbaugebiete dieser Raritäten sind die Höhenlagen rings um die Berge Ali Shan, Yu Shan und Ho Huan Shan. Vom Aussehen ähneln sie den Zheng Cha Oolongs, sind aber hinsichtlich Duft und Geschmack noch feiner und zarter.

### 7.4.2. Sorten

#### Oolongtees aus Taiwan

**Kurzer Zubereitungs-Hinweis:**

Oolongtees lieben ca. 80 - 90°C warmes Wasser. Von hochwertigen Sorten bekommt man ca. 7-8 Aufgüsse, preiswertere Sorten ergeben ca.4-5 Aufgüsse. Die Ziehzeit variiert zwischen 30 und 45 Sekunden für den ersten Aufguß und sollte dann im 20 Sekunden-Takt von Aufguß zu Aufguß gesteigert werden. Alle

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Oolongtees sollten möglichst weiches Wasser zum Aufgießen bekommen. Ebenfalls angebracht für diese Spitzentees ist eine Keramikkanne, so daß der Tee besser ziehen kann.

### Zheng Cha-Oolongs (leichte "grüne" Oolongs)

Tsui Yu (Evergreen Jade) aus Nantou:

Ein auf Taiwan sehr populärer Oolong aus dem Distrikt Nantou mit intensivem Duft und kräftig goldgrüner Tasse. Sein typischer Duft und der charakteristische Geschmack werden von vielen Teeliebhabern sehr hoch geschätzt.

Jin Shain (Golden Arrow) aus Changhua:

Ähnlich dem Tsui Yu ein Klassiker aus Nantou mit lieblicherem Grundcharakter. Die Tasse ist hellgrün und der Duft erinnert an Vanille und Pfirsiche. Manchmal fühlt man sich an frische Sahnecremes erinnert, wenn man mit geschlossenen Augen das Aroma des Jin Shain aufnimmt.

Tung Ding (Frozen Top) aus Loku:

Das kleine Örtchen Loku erlangte in Taiwan eine Berühmtheit unter den Teeliebhabern aufgrund dieses Tees. Tung Ding gilt inzwischen als Insider-Tip nicht nur bei Kennern. Unweit des Städtchens gedeiht der Tung Ding am Fuße des gleichnamigen Bergs. Der Aufguß der Frühlingspflückung schmeckt ausgesprochen frisch und fruchtig. Tung Ding, der im Herbst gepflückt wird, ist eher süß-malzig. Seine Tasse ist leuchtend smaragdgrün bis zart orange.

Nantou (Common Grade):

Ein etwas kräftiger schmeckender, den typischen Duft der zentraltaiwanesischen Oolongs aufweisender Tee mit einer schönen grüngelben Tasse. Im Gegensatz zu den bekannteren Spitzenqualitäten ist dieser Tee nicht ganz so ergiebig. Dennoch sind 3-4 gute Aufgüsse erzielbar.

Win Per Oolong aus San In Chi:

Ebenfalls aus dem Anbaugebiet um Loku (San In Chi) stammt dieser interessante Tee, der sich vom Duft her eher zurückhaltend präsentiert, aber dafür eine sehr intensive, kräftige Tasse in schöner leuchtend hellgrüner Farbe aufweist.

### Kao Shan Cha-Oolongs (Hochland-Sorten)

Wu Xi (Ho Huan Shan):

Dieser fein duftige Hochland-Oolong stammt von den Hängen des Ho Huan Shan. Der kleine Ort Wu Xi ist bekannt für seine Spitzenqualitäten, die an den steilen Terrassenhängen dieses Bergmassivs gedeihen. Die hellgelbgrün schimmernde Tasse duftet intensiv fruchtig. Der Geschmack ist ausgesprochen süß, fast schon karamellartig.

Ali Shan (Süd-Nantou/Peitou):

Von den Südhängen des berühmten Bergs Ali stammt dieser spektakuläre Hochland-Oolong, der durch eine feinabgestimmte Harmonie von Duft, Geschmack und Farbe besticht. Die Tasse ist zartgrün, fruchtig-süß duftend und ausgesprochen subtil in der Geschmacksentwicklung.

Yu Shan (Süd-Nantou/Taitung):

An den Hängen des höchsten Bergs der Insel, im Süden des Nantou-Distrikts, gedeiht dieser ausgesprochen feinwürzige Oolong. Seine Tasse erinnert ein wenig an frische Kräuter und läßt aufgrund seiner Intensität kaum andere Tees mehr daneben bestehen. Der Aufguß ist hellgelb bis grün.

Li Shan (Nord-Nantou):

Einer der interessantesten Hochlandtees aus Taiwan ist der Li Shan "Peak of Pears" ("Birnen-Berg"). Das gesamte Gelände um den etwas abseits der Zentralbergkette befindlichen Li Shan ist mit Obstgärten überzogen (u.a. die besonders saftigen Birnen), in deren Schatten sich Teesträucher befinden. Man sagt, daß

## CHA KING - DAS TEEBUCH

von den herabfallenden Obstblüten der Tee ein feines duftiges Aroma bekäme, ein Märchen? Vielleicht - allerdings, wenn man einmal von dem köstlich fruchtigen Tee probiert hat, hält man das Märchen für wahr.

U Yi Cha (Nord-Nantou):

Eine ausgesprochene Rarität stellt dieser Tee dar: ähnlich einem Sherry werden hier jahrgangsweise frischgeerntete Oolongs immer wieder einem bereits vorjährigem Oolong beigefügt und das Gemisch wird noch einmal geröstet. Bis zu 14 Jahre alte U Yi Chas werden so erzeugt. Die Taiwanesen nennen diese Teespezialität auch "Alter Oolong" - der Name "U Yi" stammt übrigens vom Wu Yi Shan, dem Herkunftsgebiet aller taiwanesischen Oolongs auf dem chinesischen Festland, von wo vor 160 Jahren die ersten Teeplänzchen auf die Insel gebracht wurden. Der Geschmack dieses Tees ist kompakt malzig mit einer ungemein verfeinerten, leicht fruchtigen Röstnote. Erstaunlich ebenfalls die Ergiebigkeit: de facto kann man jeden Jahrgang mit einem Aufguß "würdigen", d.h. je älter der U Yi Cha desto ergiebiger der Aufguß.

Pouchongs (offene, ungerollte Oolongs)

Win Son Pouchong (Pin Lin Shan):

Nur 35 km südwestlich der Hauptstadt Taipei befindet sich das Hochtal des Pin Lin Shan - Heimat der zartduftigen Pouchongs. Der bekannteste unter den Pouchongs ist der Win Son. Im Gegensatz zu klassischen Oolongs haben diese Tees ein offenes, ungerolltes Blatt. Ihr Duft und Geschmack ist feiner und erinnert an Pfirsichblüten. Die Tasse ist intensiv hellgrün.

Pin Lin Pouchong (Pin Lin Shan):

Ebenfalls aus dem Pin Lin Shan stammt dieser Pouchong, der im Gegensatz zum Win Son eine etwas stärkere Fermentierung aufweist und dadurch eine etwas kompaktere, süß-fruchtige Geschmacksnuance bekommt.

So Cha-Oolongs (starke "rotgoldene" Oolongs)

Hsitou (Nantou):

Ein feinduftiger Oolong mit goldocker Tasse aus dem Gebiet rings um den Nationalpark von Hsitou (nahe Loku), wo noch eine sehr ursprüngliche Vegetation anzutreffen ist. Die kleinen, ziemlich weit verstreut liegenden Teegärten von Hsitou liefern meist sehr kleine Erntemengen für den Markt - daher sind diese Tees relativ selten zu haben.

Jasmin-Oolongs (mit Jasmin beduftete Oolongs)

Shan Pin (Miaoli):

Eine vor allem in Taiyuan und Miaoli bevorzugte Variante sind die sogenannten Shan Pin Cha. Dabei handelt es sich um kleine, ungerollte Teeblättchen, die mit frischen Jasminblüten beduftet werden. Der leichte Fermentationsgrad des Tees (vergleichbar den Pouchongs) läßt den Tee sehr frisch, leicht minzig sich entfalten. Die Tasse ist leuchtend orange und auf der Zunge macht sich ein cremiger Geschmack bemerkbar, der nur wenig mit den derben Jasmintees vom chinesischen Festland zu tun hat.

### 7.4.2.1. Tung Ding

Tung Ding - der berühmteste Oolong der Insel

Die kleine Stadt Loku ist berühmt für einen Tee der nur in direkter Umgebung des Städtchens angebaut wird: der Tung Ding (dt.: Frostspitze). Vor über 130 Jahren wurde hier mit der Kultivierung dieses einzigartigen Oolongs begonnen.

Vom Aussehen her erscheint das Blatt des Tung Ding eher grün. Nur an den Blatträndern weist ein zartrostbrauner Rand auf eine 15-20 prozentige Fermentation hin. Die getrockneten Blätter sind allesamt recht dicht gerollt und sehen halbmondförmig gebogen aus - die Tasse ist goldocker und verströmt einen fruchtigen,

## CHA KING - DAS TEEBUCH

teilweise leicht dillartigen Duft. Auf der Zunge entfaltet sich dann eine unglaublich feine Geschmacks-Sinfonie. Die Loku Tea Farmer's Association kürt ebenfalls halbjährlich den "Tung Ding der Saison" - diese prämierten Tees schnellen dann im Preis um das Dreifache nach oben, jeder möchte in den Genuß des Besten kommen. Die Nachfrage übersteigt oft das Angebot, da die Anbaufläche des Tung Ding limitiert ist. Dieser Wettbewerb garantiert aufgrund strenger Auswahlkriterien ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau des Tung Ding, so daß der Teeliebhaber stets die Gewissheit hat, ein Spitzenprodukt zu genießen.

Der Legende nach soll sich der Sohn eines armen Teebauern namens Feng Chih Lin aus dem Dorfe Loku auf das chinesische Festland begeben haben, um dort bei einem berühmten Lehrer zu lernen und später vielleicht als Regierungsbeamter tätig zu sein. Nachdem er alle notwendigen Prüfungen mit Bravour durchlaufen hatte, begab er sich wieder zurück nach Taiwan. Kurz vor seiner Abreise mit dem Schiff besuchte er noch ein paar Klöster in den Wu Yi Shan (Provinz Fujian). Er kam mit den Mönchen ins Gespräch, erwähnte auch, daß sein Vater Teebauer auf Taiwan sei. Zum Abschluß seines Besuchs schenkten ihm die Mönche ein paar Teepflänzchen. Mit diesen (insgesamt sollen es 36 gewesen sein) Teepflänzchen kehrte er schließlich zurück nach Loku. Er teilte sie gerecht auf die einzelnen Mitglieder seiner Familie auf. Sein Onkel, San Hsien Lin, war allerdings der einzige, dem Erfolg beschieden war. Während bei allen anderen Familienmitgliedern die Teepflänzchen verkümmerten, gediehen sie im Garten von San Hsien Lin prächtig.



Dieser Teegarten befand sich etwas abseits von den anderen Teegärten am Fuße des Tung Ding Shan (Frostspitzen-Berg). Die 12 Sprößlinge, die dort angewachsen waren, bildeten Teeblätter, deren Duft unglaublich fruchtig und intensiv war - alle wollten diesen neuen Tee trinken, und Fengs Familie wurde reich. Dank des glücklichen Umstands, daß die Sprößlinge in einem für sie idealen Klima (Durchschnittstemperatur 28°C, ausreichend große Niederschlagsmengen und wenig Temperaturschwankungen) heranwachsen konnten, wurde auf Taiwan eine vollkommen neue Qualität bei

Oolongtees erreicht: der Tung Ding Oolong, benannt nach dem Garten, wo er zuerst gedieh. Inzwischen existieren viele Adepten dieses Tees in der Umgebung Lokus, die ihre direkte Verwandtschaft zum Tung Ding nicht verheimlichen.

All diesen Tees ist ein typischer Grundgeschmack eigen, das Blatt sieht auch immer ähnlich stark gerollt aus, so daß nur absolute Kenner echten Tung Ding von dessen Nachahmern unterscheiden können. Als echten Tung Ding bezeichnet man diejenigen Loku-Oolongs, die in einer durchschnittlichen Höhenlage von 1200m in direkter Umgebung der Ortschaft Loku gedeihen.

---

# 8. Japan

## 8.1. Die Japanische Teekultur

### 8.1.1. Die Teekultur

Japan - Fernöstliches Inselreich mit eigener Teekultur

Das Kaiserreich Japan hat nach China die älteste Teekultur vorzuweisen:

Fast ausschließlich Grüntees werden auf Japan kultiviert und natürlich auch getrunken. Dennoch reicht die Anbaufläche auf dem dichtbevölkerten Inselreich am Ostrand des asiatischen Kontinents bei weitem nicht aus, um den Teedurst seiner 120 Mio. Einwohner zu stillen. Japan ist daher auch einer der größten Teeimporteure in der Welt.

Die Kultivierung der vollkommen eigenständigen Teesorten hat in Japan eine lange Tradition und beschränkt sich zum größten Teil auf hochwertige Qualitätstees für den gehobenen Bedarf. Nur wenige Mengen werden frei für den Weltmarkt angeboten - das Preisniveau ist entsprechend hoch. Dies hängt sicherlich mit der Wertschätzung der Japaner gegenüber diesem edlen Getränk zusammen, spiegelt aber gleichzeitig auch den hohen Stand der Teekultur in Japan wider. Die feinsten Sorten werden in Japan ähnlich den seltensten "Kaisertees" Chinas sehr teuer gehandelt und erfreuen sich einer extremen Nachfrage.

Wie der Tee nach Japan kam:

Die japanische Teekultur wurzelt wie so viele andere "ur-japanische" Kulturen im alten China. Buddhistische Wandermönche aus China brachten im 8. Jahrhundert u. Z. neben der buddhistischen Religion auch die konfuzianische Philosophie, die Kunst der Kalligraphie und Malerei, Porzellanherstellung, Papierfertigung, das Geheimnis des Schießpulvers und viele andere naturwissenschaftliche Kenntnisse sowie Städtebau und Architektur und letztendlich auch die Kunst der Teezubereitung mit zu den wilden Zipangu-"Barbaren" (alte chinesische Bezeichnung für Japan).

Die in losen Stammesverbänden organisierten japanischen Völkerschaften zermürbten sich gegenseitig in einer unzähligen Folge kleinerer Stammeskriege und Gemetzel. Dabei konnten sich nur sehr archaische Gesellschaftsstrukturen, die von einer starken Dominanz militanter Kräfte geprägt waren, herausbilden. Einige japanische Stammeshäuptlinge nahmen aufgrund dieser ewigen Streitigkeiten untereinander daher die aus China kommenden Neuerungen und Erfindungen dankbar auf. Sie gestatteten den chinesischen Mönchen, Klöster zu gründen und ließen sich von ihnen in allen wichtigen Belangen beraten.

Mit den ersten buddhistischen Klöstern auf japanischem Boden begann auch die eigenständige japanische Teekultur:

Die findigen Japaner machten sich in kürzester Zeit diese fremde Kultur zu eigen und integrierten die chinesischen Einflüsse geschickt in ihre sich rasch entwickelnde Yamato-Feudalgesellschaft. Der Legende nach soll im 8. Jahrhundert der berühmte Zen-Priestermönch Saito zum ersten Teemeister Japans gekürt worden sein. Er empfing im zum Kloster zugehörigen Teegarten den Tenno (Kaiser), der so begeistert von dem grünen Getränk gewesen sein soll, daß er befahl, überall in seinem Reich Teegärten anzulegen. Allerdings ist diese Episode nicht historisch belegt.

Die Pilgerfahrt des berühmten Mönchs Eisai hingegen ist historisch nachgewiesen.

Von 1187 bis 1191 weilte Eisai in China, von wo er neben Teesamen auch das Wissen um die Kultivierung und Zubereitung des Tees mitbrachte. Die damals in China noch sehr geläufige Methode des Geschäumten Tees, die während der Sung-Dynastie zu höchster Vollendung gebracht wurde, schien die Japaner am meisten zu beeindrucken. Am Hofe des Tenno wurde diese Art und Weise der Teezubereitung adaptiert und von

## CHA KING - DAS TEEBUCH

japanischen Teemeistern, deren bekanntester wohl der legendäre Rikyu war, zur ungemein verfeinerten und bis in die letzte Bewegung perfektionierte, japanische Teezeremonie Chanoyu verwandelt. Traditionell wurden und werden dafür in Japan die berühmten Geishas ausgebildet, die die hohe Kunst der Chanoyu in vornehmen Teehäusern ausüben. Ihr Bewegungsrhythmus folgt dabei einem vorgeschriebenem Ritual, das seit Jahrhunderten streng festgelegt ist.

Der Geist des Cha-no-yu

Nebelschwaden im Frühling,  
im Sommer verborgen der Kuckuck,  
einsamer Sonnenuntergang im Herbst,  
und über allem der Geist des Cha-no-yu

Rikyu (Teemeister am Hofe des Shoguns)

Durch die Selbstisolation Japans in der Zeit des Tokugawa-Shogunats konnte sich in Japan eine vollkommen eigenständige Teekultur entwickeln. Diese spezifischen Bedingungen im Inselreich brachten neue Teesorten und auch neue Zubereitungsmethoden hervor. In dieser Zeit wurden die klassischen japanischen Grüntees ausgeprägt, wie der Sencha, der Bancha und der Gyokuro. Teetrinken wurde in dieser Zeit zu einem Teil der japanischen Nationalkultur und gilt bis heute als gesellschaftlich äußerst wichtiges Bindeglied bei Kontaktabstimmungen im wirtschaftlichen, politischen und natürlich ganz besonders im privaten Bereich.

### 8.1.2. CHANOYU

Chanoyu - die japanische Teezeremonie

Ein kurzer Einblick in die Philosophie des Cha-do:

Der "Weg des Tees", wie in Japan die Kunst der Teezubereitung genannt wird, umfaßt nicht nur die korrekte Zubereitung des Tees sondern bezeichnet allgemein die gesamte Einstellung der Menschen zum Tee. Neben dem Wissen zum Tee, der künstlerischen Gestaltung des Teeraums, dem entsprechenden Ambiente gehören selbst die Gespräche während des Teetrinkens, die einem festgefügt Kanon zu folgen scheinen, dazu. Den höchsten Ausdruck der Verbundenheit mit dem Tee pflegen die Japaner in Form der Teezeremonie Chanoyu (zu deutsch: Heißes Wasser für den Tee").

Die Teezeremonie Chanoyu:

Die Japaner bringen das Teetrinken in eine konzentrierte, poetische Form: Cha-Do Wa Kei Sei Jaku. Zu gut deutsch heißt dies, daß man beim Tee die 4 wesentlichen Aspekte des japanischen Zusammenlebens praktizieren kann, nämlich:

Wa = Harmonie in der Beziehung  
Kei = Respekt vor dem anderen  
Sei = Reinheit im Denken und Handeln  
Jaku = Gelassenheit im Umgang miteinander

Die sorgfältige Auswahl des Ortes (idealerweise ein kleiner Teepavillon in einem japanischen Garten) und der Zeit (meist abends) sind erste Grundvoraussetzungen für eine gelungene Zeremonie. Auch die Auswahl der Gäste sollte vom Teemeister vorher bedacht werden. Die Anzahl sollte auf maximal 4 bis 5 Teilnehmer begrenzt bleiben. Während der Zeremonie sollten die Teilnehmer die Qualität und Kunstfertigkeit der vom Teemeister ausgewählten Raku-Schalen, Tokonami-Teekännchen und Teedosen gebührend würdigen. Auch die im Teeraum ausgestellten Kunstwerke, meist eine phantasievoll gestaltete Ikebana, ein schön gezeichnetes Rollbild oder ein farbiger Holzschnitt, sollten entsprechend beachtet werden. Alles zusammen genommen vermittelt eine entspannte Atmosphäre des Genießens. In vollkommener Ruhe und Gelassenheit vollzieht der Teemeister das Ritual des Wasseraufkochens, des Anrührens des Teepulvers (Matcha-Tee) und des Aufschäumens des Tees mit Hilfe des Chasen (Teebesen aus Bambus). Zum Tee werden kleine Kunstwerke aus Reismehl und Früchten gereicht. Nachdem sich der Tee in der Raku-Schale durch beständiges Schlagen in



## CHA KING - DAS TEEBUCH

ein duftiges, leuchtend grünes Schaumgebilde verwandelt hat, wird die Schale dem ersten Gast gereicht, der einen kleinen Schluck dieser köstlichen Rarität zu sich nimmt und die Schale mit einer kleinen Drehung an den neben ihm sitzenden Begleiter weiterreicht. Eine Chanoyu kann mehrere Stunden dauern. Sie ist bis heute ein elitäres Vergnügen geblieben. Nur zu bestimmten Anlässen, wie zum Beispiel der Besuch eines hochgeschätzten Freundes oder Familienfesten wird eine Chanoyu von den Japanern vollzogen. Die Wertschätzung einer Chanoyu ist entsprechend hoch - ein solcher Abend kann bis zu 1500 DM kosten (je nach dem Ruf des Teemeisters bzw. der Reputation des Teehauses).

Teetrinken als ein Mittel zur Besinnung, Ruhe und Genuß:

Der japanische Teekenner und Kunstliebhaber Kakuzo Okakura (1862-1913) hat in seinem "Buch vom Tee" den Geist des Teetrinkens in Japan beschrieben und Teetrinken als ein Mittel zur Besinnung und Erlangung der inneren Harmonie gewürdigt. Für ihn ist es wichtig, wie man den Tee genießt, die innere Einstellung zum Teegenuß bekommt Priorität. Man muß nicht unbedingt eine Chanoyu vollziehen, um den höchsten Genuß zu erzielen. Wichtiger sind die einfachen Grundregeln zur Gewinnung von Ruhe und Konzentration auf den Tee. Wer dies beherzigt, hat auch beim Trinken eines guten Sencha aus einer schönen Porzellanschale schon viel an Lebensqualität hinzubekommen. Cha-Do - der Weg des Tees - kann also für jeden Teeliebhaber anders gestaltet werden, jeder soll sich seine eigenen Ruhepunkte schaffen, "Inseln" des Rückzugs vom hektischen Treiben des Alltags und der Meditation, Orte der Zwiesprache mit der umgebenden Natur oder einem schönen Kunstwerk.

Raku - Schalen:

sind für die Chanoyu unerlässlich. Sie dienen als Zubereitungsgefäß zum Schlagen des Pulvertees ebenso wie als Trinkgefäß für das schaumige Vergnügen namens Matcha.

Durch ihre spezielle Fertigungstechnik ist jede einzelne Raku-Schale ein unikales Kunstwerk, was seinen Besitzer ein Leben lang begleitet. Auch Raku-Kunst wird vielerorts als Sammelobjekt geschätzt. Mit Raku bezeichnet man



in Japan die großen, handgeformten Teeschalen, die aufgrund ihrer Individualität (keine Raku-Schale gleicht einer anderen!) überall bewundert werden und zum Sammeln prädestiniert sind. Eigentlich bedeutet "Raku" Glückseligkeit, Wohlbehagen oder Vergnügen. Das Schriftzeichen "Raku" wurde im 16. Jahrhundert von einem Künstler namens Chojiro für die Kennzeichnung seiner eigenwillig schönen Teeschalen genutzt. Er entwickelte zur Herstellung dieser Schalen eine sehr aufwendige Technik, die bis heute von zahlreichen Raku-Meistern unverändert angewandt wird.

Die ohne Töpferscheibe handgeformten Schalen werden nach dem Trocknen mit leicht schmelzenden Glasuren bemalt und dann mit langstieligen Zangen direkt in archaische Ziegelöfen gesetzt, die bis zur Rotglut erhitzt wurden. Nachdem die Glasur aufgeschmolzen ist, werden die Schalen noch glühend aus dem Ofen gezogen und abgekühlt. Jetzt treten die Farbspiele und Schattierungen der Glasur zutage. Begleitet von lautem Knacken- und Knirschen bildet sich auf der Oberfläche ein feines Netz von Rissen. Die Schalen werden nun nochmals in mit leicht brennbaren Materialien (Holzwolle, Laub, Papierstreifen u.ä.) gefüllte Deckelgefäße gepackt und wiederum in dem Keramikofen erhitzt. Die brennbaren Materialien entzünden sich dabei und bewirken einen Schwelbrand innerhalb des Deckelgefäßes. Dieser sogenannte "Nachbrand" bewirkt Farbumschläge bzw. metallisch schimmernde Oberflächen. All das muß vom Raku-Meister in sehr kurzer Zeit ausgeführt werden, da die Schalen nur im glühenden Zustand bearbeitet werden können. Der Raku-Meister nutzt dabei die durch Zufall entstehenden Musterungen und Glasuren zur künstlerischen Weiterverarbeitung, so daß jede Raku-Schale einen vollkommen eigenständigen, nicht kopierbaren Charakter bekommt. Jede

Schale ist de facto ein Unikat. Auf zahlreichen Ausstellungen werden die schönsten Kunstwerke vorgeführt und wie Skulpturen oder Kleinplastiken behandelt.

## 8.2. Geschichte

Ein kurzer chronologischer Überblick zum Tee in Japan

Die Anfänge der Teekultur in Japan werden recht widersprüchlich zeitlich eingeordnet, aufgrund des Fehlens jeglicher schriftlichen Aufzeichnungen in der Frühzeit der japanischen Zivilisation. Erst mit dem Übernehmen der chinesischen Schriftsymbole ins Japanische (der sogenannten Kanji) konnten gesicherte Daten zur Kulturgeschichte belegt werden. Umstritten ist bis heute daher, wann die ersten Kontakte chinesischer Mönche mit Japan zustande kamen.

Europäische  
Zeitrechnung

Japanische Zeitrechnung

Teekultur -  
Entwicklungsstad.

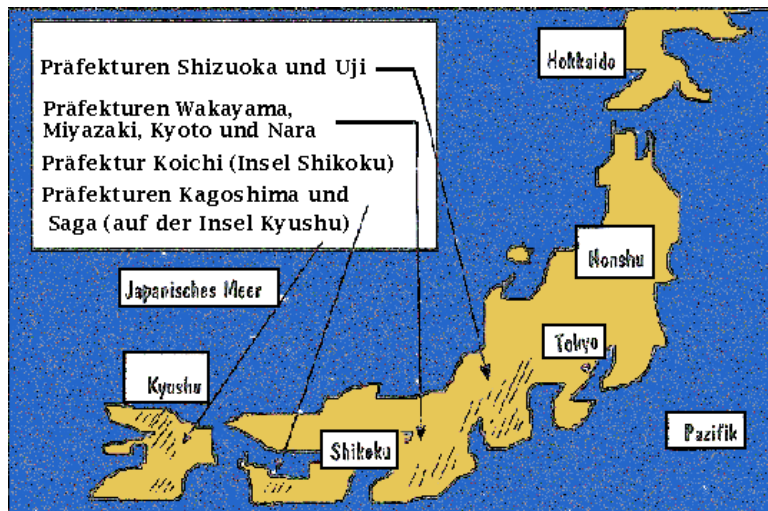
---

ca. 6. Jahrhundert prädynastische Periode Chinesische Mönch u. Z. (?) der Kriege (feindlich bringen Tee im bis 900 u.Z. sich gegenüberstehende Gefolge ihrer Stammesverbände) Missionstätigkeit mit auf die jap. Inseln  
ca. 900 - ca.1290 Yamato - Zeit (Japan Tee wird am Hofe geeint unter der des Tenno getrunken Herrschaft des Tenno) (Übernahme des Rituals des Geschäumten Tees von China) ca.1187-1191 Pilgerfahrt des Eisai nach China (Teestudien) ca.1262 "Teeopfer" des Eisan in Nara. Tee wird am Kaiserhof populär ca. 1290 - ca. Daimyo - Zeit (Japans Tee bleibt ein 1600 Zentralmacht zerfällt; elitäres Getränk. starke Feudalherren Die Chanoyu wird regieren als durch die großen Regionalherrscher) Teemeister Shuko, Joyo und Rikyu zur klassischen Vollendung gebracht ca. 1543 Portugiesen landen in Japan und gründen christliche Missionen auf der Insel Deshima (der Stadt Nagasaki vorgelagert) ca. 1591 Freitod des Teemeisters Rikyu auf Befehl des Kaisers ca. 1600 - ca. Tokugawa - Shogunat Tee wird Volksge- 1868 (Japan wird von tränk in Japan, Shogun-Generälen Rückbesinnung auf regiert), die Zeit der die "eigenen Selbstisolation beginnt Kulturwerte", auch Teetrinken wird als "urjapan." Tugend eingestuft ca. 1614 Shogun Ieyasu Tokugawa läßt alle Ausländer des Landes verweisen 1868 - Neuzeit Meiji-Restauration (der Japan öffnet sich Tenno wird wieder in dem Weltmarkt seine Position als (erste Tee-Exporte) Kaiser eingesetzt)

## 8.3. Teekunde

### 8.3.1. Anbau Und Verarbeitung

Zu einigen wichtigen Anbauregionen Japans



Das Inselreich Japan erstreckt sich als geschwungener Bogen über mehrere tausend Kilometer von der Südspitze der zu Rußland gehörenden Insel Sachalin bis zu den in tropischen Regionen liegenden Riu-Kiu- Inseln (nördlich von Taiwan). Tee wird vor allem im südlichen Teil der Hauptinsel Honshu, auf den beiden großen Südinselfn Kyushu und Shikoku und in kleineren Mengen auch auf Okinawa angebaut.

Das wohl wichtigste Anbauggebiet Japans ist in der Präfektur Shizuoka zu finden. Diese Präfektur (ca. 350 km südlich von Tokyo) gilt in Japan auch als "Tee-Provinz". In direkter Nähe zum Pazifischen Ozean befinden sich zahlreiche Teegärten, die dank des gleichbleibend feuchtwarmen Klimas sehr feine, wohlschmeckende Sorten hervorbringen. Auf dem berühmten Berg Makinohara befinden sich ca. 20 Spitzenteegärten, in denen besonders hochwertige Senchas kultiviert werden. Der Berg wird bekrönt von Japans bekanntestem Tee-Museum, zu dem auch ein zauberhafter Garten mit einem Teepavillon gehört. Von hier oben hat man einen herrlichen Blick auf die Teegärten - im Hintergrund zeichnet sich der berühmte Berg Fuji ab, der bereits zur Präfektur Uji gehört, der Heimat des bekannten Schattentees Gyokuro.

Weitere Anbaugelände auf Honshu befinden sich in den Präfektur Wakayama, Miyazaki, Kyoto, Nara, Mie und Shiga. Dort werden vor allem hochwertige Senchas gezozen.

Auf der Insel Kyushu befinden sich die beiden Präfektur Saga und Kagoshima, die für ihre Tees in Japan sehr hoch geschätzt werden. Hier gedeihen der Tamaryokucha und der Ureshino. Auf der Insel Shikoku wird der Tosa in der Präfektur Koichi kultiviert. Drei Ernten werden im Laufe eines Jahres eingebracht: die wohl wichtigste Ernte ist die Ichi-Ban-Cha (Frühjahrspflückung). Sie erbringt fast 60% der gesamten Jahresernte und während der Ichi-Ban-Cha werden auch die qualitativ wertvollsten Tees geerntet. Im Sommer wird die Ni-Ban-Cha eingebracht, qualitativ deutlich unter der Ichi-Ban-Cha einzuordnen. Auch die Erträge sind nur halb so groß wie im Frühling. Im Herbst (September) beginnt dann die letzte Pflückung - die Sam-Ban-Cha - eigentlich nur ein Zurückschneiden der Teebüsche vor der Wintervegetationspause. Nur wenige, recht minderwertige Tees werden hierbei gepflückt.

Die Teegärten in Japan ähneln in ihrer streng geschnittenen Art einem französischen Barockgarten zur Zeit Ludwigs XIV. Die dicht beblätterten, niedrigen Büsche werden von unterirdischen Bewässerungsanlagen stets mit ausreichend Wasser versorgt. In jedem Teegarten findet man seltsame Stangen mit Propellerchen am Ende. Damit wird Kaltluft, die sich nachts am Boden sammelt, verwirbelt und bewahrt die sensiblen Teeblätter vor Frostschäden.

### 8.3.2. Zubereitung

#### Spezielle Zubereitungshinweise für japanische Tees

Besonderheiten bei der Zubereitung japanischer Grüntees:

Grundsätzlich gilt für die japanischen Grüntees dasselbe wie für die chinesischen Grüntees. Dennoch sind einige Besonderheiten zu beachten: Japanische Grüntees sind äußerst temperaturempfindlich - man sollte bei der Zubereitung unbedingt darauf achten, daß das Wasser entsprechend abgekühlt ist. Bei 60°C kann man ein Optimum hinsichtlich des Geschmacks erzielen. Sehr wichtig ist auch die Wahl des Wassers für den Tee. Je

weicher das Wasser (kalkarm) desto nuancenreicher und wohlschmeckender gerät der Tee. Japanische Tees sind im Gegensatz zu chinesischen Tees leider nicht so effizient. Ein japanischer Grüntee hat bei seinem ersten Aufguß bereits den geschmacklichen Höhepunkt erreicht. Ein zweiter Aufguß erbringt meist nur noch 50% des Geschmacks. Ein dritter Aufguß erübrigt sich bei den meisten Sorten.

Teegenuß auf japanisch:

Zum Tee wird in Japan meist feines, leicht scharfes Knabbergebäck aus Reismehl gereicht. Auch Sushi und Tempura passen hervorragend zum fein gemüsigen Geschmack der meisten Tees. In Japan selbst gibt es überall Teehäuser, in denen man in entspannter Atmosphäre seinen Tee genießen kann. Der Besuch eines solchen Teehauses lohnt sich. Sie sind oft sehr geschmackvoll im traditionellen Stil eingerichtet und zu jedem Teehaus gehört ein (meist sehr kleiner) Garten, der zum Meditieren einlädt. Zum vollendeten Teegenuß gehört in Japan immer die Beschäftigung mit den schönen Künsten - daher wird beim Besuch eines Teehauses darauf geachtet, daß entsprechende Kunstobjekte im Teeraum vorhanden sind, an denen sich die Sinne erfreuen können: dazu zählen Kalligraphien, Rollbilder, Ikebana (Blumengebinde), Keramiken, Eisenkunstguß, Bambus- und Holzschnitzereien, Lackdosen, Textilkunsthandwerk (Seidenstickereien) und lukullische Genüsse. Aus dem Fenster sollte man immer den Blick auf ein interessantes Gebäude oder einen schön gestalteten Garten haben.

### 8.3.3. Medizinische Wirkungen

Was japanische Mediziner erforschten

An den Universitäten von Tokyo, Shizuoka und Kagoshima existieren seit 80 Jahren Fakultäten, die sich explizit mit der Wirkungsweise der grünen Wunderdroge Tee beschäftigen. In langwierigen, wissenschaftlichen Analysen konnten die Wissenschaftler zahlreiche neue Erkenntnisse zum Tee gewinnen und vorher bereits empirisch ermitteltes Wissen entsprechend beweisen.

Folgende Erkenntnisse konnten speziell für Grüntees aus Japan als gesichert publiziert werden (Quelle: Veröffentlichung der Japan Tea Export Association 1993):

- Tee beugt dem Alterungsprozeß vor.  
Grüntee hat als einen seiner Hauptwirkstoffe das Alkaloid TANNIN, das die Wirksamkeit von Vitamin E bei weitem übertrifft. Durch Tannin wird die Superoxid-Bildung im menschlichen Organismus gemindert. Superoxide sind mitverantwortlich für das Altern der Zellen (verhindert deren Reproduktion). Der Alterungsprozeß verlangsamt sich durch regelmäßigen Teegenuß wesentlich.
- Tee mindert das Krebs-Risiko.  
Das ebenfalls im Grüntee vorhandene Alkaloid KATECHIN, das sich beim Aufgießen des Tees aus Tannin bildet, hemmt die Entwicklung mutationsauslösender Substanzen in den Zellen des menschlichen Organismus (sogenannter Radikale). Zellmutationen sind eine der Hauptursachen für das Ausbilden von Karzinomen (bösartigen Krebsgeschwüren).
- Tee unterstützt den weiblichen Organismus während der Schwangerschaft.  
Neben den Alkaloiden enthält Tee zahlreiche Spurenelemente, u.a. auch Zink-Verbindungen. Diese werden speziell bei der Knochenbildung und Ausprägung der Organe des Embryos im Körper der Mutter gespeichert. Oftmals haben werdende Mütter extremen Zinkmangel in dieser Zeit, da das heranwachsende Baby sich die benötigten Mengen aus dem Mutter-Organismus heranholt. Dieser Zinkmangel kann nachhaltige Schäden bei der Mutter hinterlassen. Durch regelmäßigen Grüntee-Konsum beugt man diesem Mangel vor.
- Tee beugt Kreislauferkrankungen vor.  
Tee enthält wertvolle Enzyme, die die Bildung von Cholesterol verhindern bzw. bei dessen Abbau aktiv mithelfen. Cholesterol ist hauptverantwortlich für Herz- Kreislauf- Erkrankungen, wie zum Beispiel Arteriosklerose und Hypertonie, die letztendlich das Infarktrisiko stark vergrößern. Ein durch den Tee bewirkter Abbau des Cholesterols kann daher stark infarkthemmend sein. Auch Migräne-Anfälle werden durch diese Enzyme gelindert.

- Tee hilft mit bei der Regeneration des natürlichen Gleichgewichts körpereigener Stoffe. Das Alkaloid TANNIN geht mit einer Vielzahl von Schwermetall- Verbindungen eine neue Verbindung ein. Auf natürlichem Wege werden diese dann wiederum aus dem Körper befördert. Tee trägt so zu einer natürlichen Entschlackung mit bei. Vielen Japanern, die radioaktiver Strahlung durch die beiden Atombombenabwürfe auf Hiroshima und Nagasaki ausgesetzt waren, konnte dank des Tees das Leben gerettet werden.
- Tee verhindert die Bildung von Karies. Grüntee enthält einen sehr hohen Anteil an Fluoriden, die entscheidend bei der Bekämpfung von Karies (Zahnfäule) sind. Eine Tasse (!) pro Tag reicht schon aus, um eine wirksame Zufuhr von Fluoriden für den Zahnschmelz zu sichern. Gleichzeitig wirkt Grüntee als natürlicher Atemfrischer.

## 8.4. Klassifizierung Japanischer Tees

### 8.4.1. Klassen

#### Klassifizierung japanischer Tees

Japanische Grüntees werden von den Japanern selbst in diverse Kategorien eingeteilt. Ein Großteil der Tees, die in dieser Klassifizierung auftaucht, wird allerdings nicht international gehandelt. Teilweise liegt es an den kleinen Mengen, die von manchen Teesorten erzeugt werden (z.B. Karigane), teilweise sind manche Sorten selbst in Japan von billiger Importware vom Markt verdrängt worden, so daß sie gegenwärtig nicht produziert werden (z.B. Guricha, Aoyaguicha).

#### Japanische Grüntees

---

Matcha (Tencha- Koiicha (dickflüss. Matcha) Pulvertee) Usucha (dünnflüss. Matcha) Kabuse (Halbschattentee) Gyokuro (Schattentee) Klassischer Gyokuro Klassischer Bancha Steamed Teas Bancha ("grobe" Yanagicha (großblättriger (Gedämpfte Tees) Blatt-Tees) Bancha) Houjicha (geröst. Bancha) Genmaicha (Sencha mit geröstetem Reis und Puffreis) Sencha (klassische feinblättrige Tees) Tamaryokucha Guricha (rundblättrig. Tee) (intensiv duftender Yonkon (halboffenes Blatt Tee aus Kyushu) im chinesischen Stil) Karigane (Schatten-Kukicha) Kukicha (Stengeltees) Kukicha (Blätter und Stengel gemischt) Bohcha (Kukicha mit vielen Stengeln) Gabalong (in flüssigen Stickstoff getauchter Sencha) Konacha (Sencha-Fannings)

---

Kamaiiricha Ureshino (klassischer "gekochter" Tee) (Pfannengeröstete Aoyaguicha (ein dem chines. Grüntee ähnelnder Tee) Tees)

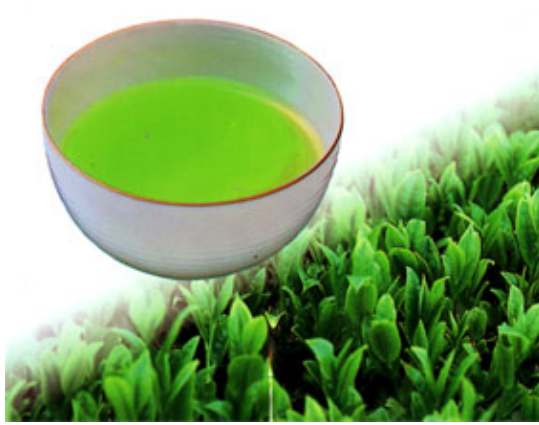
---

### 8.4.2. Sorten

#### Zubereitungs-Hinweis:

Japanische Grüntees sind ausgesprochen temperatursensibel. Das heißt, die Wassertemperatur sollte im Moment des Aufgießens relativ kühl sein. Empfehlenswert sind ca. 60°C. Falls man zu heißes Wasser verwendet, werden die Tees schnell bitter. Kurze Ziehzeiten sind für alle Sorten ratsam. Beginnend bei ca. 20 Sekunden, dann von Aufguß zu Aufguß kann man die Zeit jeweils verdoppeln. Japanische Grüntees ergeben nur 2-3 Aufgüsse. Bei der Wasserwahl sollte unbedingt weiches Wasser verwandt werden.

#### O-Cha Japanische Grüntees für den Alltag



### Sencha (Shizuoka):

Der wohl bekannteste japanische Grüntee - Sencha (zu deutsch: Grüner Tee) ist eigentlich ein Oberbegriff für eine Vielzahl nach einem bestimmten Anbau- und Verarbeitungsverfahren hergestellter Tees. Sencha-Tees zeichnen sich immer durch ein feines, schmales Blatt aus, was tiefgrün, manchmal leicht glänzend schimmert. Die Blätter des Sencha werden durch Walzen sehr glatt und geradlinig - bessere Qualitäten erinnern auch eher an Tannennadeln denn an Teeblätter. Die Tasse ist immer intensiv grün leuchtend. Der Duft variiert zwischen meeresartig, leicht an Algen erinnernd (bei einfacheren Sorten) und gemüsig, süßlich

duftend (bei hochwertigen Sorten). Im Geschmack sind die Senchas allesamt intensiv, teilweise süß, teilweise leicht tranig, manchmal an Brokkoli erinnernd. Klassische Senchas, wie zum Bsp. die vom Makinohara-Hügel stammenden Sorten Yamato und Makoto sind ausgewogen, harmonisch und hinterlassen auf der Zunge einen nachhaltigen Eindruck.

### Bancha (Shizuoka):

Ein eher grobblättriger Tee mit einem leicht bräunlichen Farbton. Bancha enthält oft Stengel und Sproßachsenstückchen. Die Blätter sind deutlich größer als beim Sencha. Geschmacklich ist der Bancha ein klassischer und leicht bekömmlicher Alltagsstee. Sein Grundcharakter ist eher mild und harmonisch.

### Makinohara (Shizuoka):

Eine Senchamischung aus Tees vom berühmten Makinohara-Hügel mit einem feinen, intensiv-grün schimmernden Blatt und einer süß-nussigen Geschmacksnote. Dieser Tee hebt sich schon deutlich von den handelsüblichen Standards ab.

### Houjicha (Shizuoka):

Für Japan ein ausgesprochen ungewöhnlicher Tee. Houjicha ist nichts anderes als gerösteter Bancha und sieht daher schon vom Blatt eher wie ein Oolong, denn wie ein Grüntee aus. Die großen, voluminösen, braunfarbenen Blätter des Houjicha sind ähnlich zu dosieren wie beim Bancha. Auch der Aufguß ist gelblich braun, die Tasse duftet leicht malzig und erinnert an chinesische Oolongs.

### Genmaicha (Shizuoka):

Ebenfalls eine nur in Japan anzutreffende Rarität. Mittelfeine Senchas werden mit geröstetem Reis und Puffreis versetzt. Durch diesen Zusatz bekommt der Tee ein liebliches, fein süßliches Aroma. Der Geschmack erinnert an Popcorn und er wirkt appetitanregend.

### Kokeicha (Shizuoka):

Der berühmte Stäbchentee; zermahlene Sencha-Blätter werden mit Reismehl vermengt, auf großen Blechformen ausgewalzt, gepreßt und schließlich zu kleinen Stäbchen geschnitten. Der kräftige, intensiv-gemüsigte Geschmack wird durch die Reismehlbeigabe etwas gemildert und gesüßt. Die Stäbchen schimmern bläulich, haben eine Länge von ca. 6 - 7 mm und behalten beim Aufgießen ihre Form bei. Die Tasse selbst ist intensiv grasig und hat eine leichte Eintrübung.

### Makoto (Shizuoka):

Einer der bekanntesten Senchas vom Makinohara-Hügel. Er zeichnet sich durch eine ausgesprochen große Geschmacksfülle aus und weist bereits einen gemüsig-grasigen Charakter auf, wie ihn sonst nur die Spitzenqualitäten haben. Seine Tasse ist leuchtend grün und das Bouquet lieblich.

### Yamato (Shizuoka):

Ähnlich dem Makoto auch ein Klassiker vom Makinohara-Hügel unweit der Stadt Shizuoka. Yamato ist eher fein-würzig im Aufguß, bietet in seiner leuchtend grünen Tasse schon einen Vorgeschmack auf wirklich große Tees von der Insel.

### Fukuyu (Shizuoka):

Ein Klassiker mit schön gearbeitetem mittelgroßem Blatt, dessen Aufguß intensiv grün schimmert. Die Tasse duftet ausgesprochen meeresalgenartig. Der Fukuyu eignet sich hervorragend als hochwertiger Frühstückstee.

### Kukicha (Shizuoka):

Auch eine typische Rarität, die nur so in Japan hergestellt wird: der sogenannte "Stengel-Blatt-Tee". Die noch grünen, unverholzten Teile der Sproßachsen der Teepflanze (sogenannte Stengel) werden mit klassischen Senchablättern zusammen vermengt. Die hellgrünen Sproßachsenteile und die dunkelgrünen Blätter bilden einen reizvollen Kontrast. Der Tee duftet sehr intensiv, ist ausgesprochen kräftig, manchmal etwas leicht nachbitternd (Vorsicht bei der Ziehzeit! Nur 10 Sekunden reichen aus, um einen wohlschmeckenden Kukicha aufzugießen). Die Tasse ist leuchtend grün und neigt zu einer leichten Eintrübung.

### Gabalong (Shizuoka):

Eine Neuentwicklung aus den 60er Jahren. Um den Hang der Japaner nach absoluter Frische besser befriedigen zu können, haben Wissenschaftler mit verschiedenen Methoden zur Erhaltung der unmittelbaren Frische des Grüntees experimentiert. Ein Verfahren hat sich dabei als ausgesprochen erfolgreich erwiesen: feiner Sencha wird direkt nach der Verarbeitung kurz in flüssigen Stickstoff getaucht. Der Tee behält dadurch einen Geschmack, der an frisch geerntete Blätter erinnert. Die Tasse ist olivgrün und duftet sehr aromatisch.

### Tamaryokucha (Saga):

Der Klassiker von der Südinsel Kyushu. Ein senchamäßig verarbeiteter Grüntee mit leicht gekräuseltem Blatt und großer Aromafülle. Das dunkelgrüne Blatt duftet ausgesprochen gemüsig, die Tasse ist angenehm mild, harmonisch und hat eine schöne smaragdgrün schimmernde Färbung.

### Hatsukura (Saga):

Eine Steigerung des Tamaryokucha. Die Aromafülle des Tamaryokucha wird durch die Raffinesse des Hatsukura noch übertroffen. Das Blatt dieses Grüntees ist etwas feiner als das des Tamaryokucha und duftet süßlicher, erinnert an junge Zuckererbsenschoten und Brechbohnen. Beim Schlürfen dieses Tees breitet sich ein angenehmer Duft nach frischem Gras aus.

### Konacha (Shizuoka):

Die fein zermahlene Blätter von kräftigen Senchas werden zu den auch als Sencha-Fannings bezeichneten Konacha-Tees verarbeitet. Hierbei werden beim Aufgießen sehr schnell die Wirkstoffe freigesetzt, so daß schon nach wenigen Sekunden ein unglaublich intensiver Tee fertig ist. Eignet sich hervorragend als Pausentee.

### Aoyaguicha (Kagoshima):

Ein fast bancha-artiger Tee von der Südinsel Kyushu, der mit seinen großen, dunkelgrünen Blättern an einige chinesische Grünteesorten erinnert. Der Aufguß ist mild und erstaunlich weich, erinnert an Schwarzwurzelgemüse und hat einen leicht süßlichen Touch beim Abgang. Aoyaguicha wird ähnlich dem Ureshino pfannengeröstet und hat dadurch einen leichten Röstgeschmack.

### Yanagicha (Shizuoka):

Der vielleicht großblättrigste Grüntee aus Japan - nur die größten und sauber gearbeiteten Blätter des Banchas werden für Yanagicha ausgewählt. Sein Geschmack ist weich, samtig, erinnert an Mangold und eignet sich hervorragend als klassischer Frühstückstee.

Hochwertige Qualitätstees aus traditionsreichen Japanischen Teegärten

### Ureshino (Saga):

Ein für japanische Verhältnisse eher ungewöhnlich verarbeiteter Tee aus Kyushu. Während 90% der japanischen Tees direkt nach dem Pflücken dem Heißdampf ausgesetzt werden (sogenanntes Steaming-Verfahren) wird der Ureshino auf großen Blechpfannen ausgebreitet und erhitzt (Ureshino heißt übersetzt: "Gekocht"). Dieses Verfahren (das sogenannte "Pan Roasted"-Verfahren) wird sonst vor allem in

## CHA KING - DAS TEEBUCH

China angewandt. Der Ureshino ist ein ausgesprochen fein duftiger, intensiv schmeckender Tee mit einer angenehmen Röst-Note. Sein Blatt ist tiefgrün glänzend und die Tasse ist hellgrün.

### Guricha (Kyushu):

Der Guricha hat ein leicht gedrehtes Blatt (Guricha heißt übersetzt "rundblättriger Tee") und ist dem Tamaryokucha ähnlich. In den letzten Jahren wurden solche hochwertigen Abkömmlinge des Tamaryokucha wieder verstärkt angebaut und auch öfters für den Export aufbereitet.

### Yonkon (Kyushu):

Ebenfalls ein Abkömmling des Tamaryokucha ist der Yonkon, der im Gegensatz zum Guricha ein halboffenes Blatt hat. Sein Geschmack ist feiner und er duftet intensiv süßlich-grasig. Die Tasse ist ebenfalls ausgesprochen intensiv und hinterläßt einen nachhaltigen Eindruck auf der Zunge. Eine echte Entdeckung!

### Bohcha (Mie):

Dieser seltene Tee gehört der Familie der Kukicha-Tees an. Beim Bohcha ist der Anteil an Sproßachsentteilen (Stengeln) deutlich höher als beim herkömmlichen Kukicha, so daß dieser Tee eine deutlich kräftigere, fast schon würzige Note hat. Der Aufguß duftet intensiv gurkig und hinterläßt beim Abgang eine feine, unmerkliche Bitternote, die fast süchtig macht.

### Karigane (Shikoku):

Die Krönung der Kukicha-Tees bildet zweifelsohne der Karigane: Basistee für die Produktion dieses sehr seltenen Tees ist ein Gyokuro (Schattentee), der den Karigane ungemein leicht und elegant macht. Ein ausgezeichneter Tee für heiße Tage. Er schmeckt auch hervorragend als kalt aufgegossener Erfrischungstrank und eignet sich aufgrund seiner Leichtigkeit bestens als Abendtee.

### Kabuse (Shizuoka):

Ein "Verwandter" des großen Gyokuro ist der "Halbschattentee". Er wird nur kurze Zeit abgedeckt, entwickelt daher nicht so viel Chlorophyll und ist in seinem Charakter ein idealer Mittelweg zwischen Sencha und Gyokuro. Obwohl er geschmacklich eher an die Gyokuros erinnert, hat er doch deutlich intensivere und würzigere Nuancen zu bieten. Auch preismäßig ist Kabuse gegenüber dem Gyokuro für viele Teeliebhaber erschwinglicher.

### Gyokuro (Uji):

Der berühmte "Schattentee" - einer der feinsten Tees der Welt, der früher nur dem Tenno zustand. Die Teepflanzen werden 4 bis 5 Wochen vor der Ernte mit einem luftigen Schilfdach (Matten) abgedeckt, so das nur noch ein Bruchteil der Sonnenstrahlen zu den Blättern vordringen kann. Unter diesen Bedingungen produziert die Teepflanze verstärkt Chlorophyll, welches sich geschmacklich auswirkt. Gyokuro ist sehr mild, fast frei von Gerbstoffen und schmeckt leicht spinatig, grasig. Die nadelförmigen Blätter sind tiefgrün glänzend, auch die Tasse entwickelt eine lebhaft grüne Färbung. Der Geschmack ist typisch und unverkennbar.



### Matcha Common Grade (Shizuoka):

Der für die Chanoyu benötigte Pulverttee kommt in zwei verschiedenen Graden auf den Markt. Außerhalb Japans wird meistens der sogenannte "dünnflüssige Matcha" (Usucha) gehandelt, da die Zubereitung des "dickflüssigen Matcha" (Koicha) ungemein mehr Fingerspitzengefühl erfordert. Außerdem gibt es zwischen beiden Sorten einen eklatanten Preisunterschied, der die Akzeptanz des Koicha außerhalb Japans stark einschränkt. Der feine, leuchtend grüne Staub wird in den speziell für die Chanoyu entwickelten Raku-Schalen zu einer



## CHA KING - DAS TEEBUCH

Paste verrührt und dann mittels des Chasen "aufgeschäumt". Beim Usucha bildet sich auf dem an eine Spinatcremesuppe erinnernden Tee eine leichte Schaumkrone, beim Koicha verwandelt sich der gesamte Inhalt in ein duftig, leichtes Schaumgebilde ungeahnter Süße und Intensität. Geschmacklich ist der Matcha sehr eigenständig, er erinnert eher an kräuterartige, spinatige Konzentrate, denn an klassische japanische Tees.

### Matcha Premium Quality (Uji):

Im Vergleich zum Common Grade ein deutlich hochwertigerer Matcha, der bereits anspruchsvollere Teeliebhaber zu echten Begeisterungsrufen bringt. Schon der Duft des Pulvers erinnert an ungemein süße, intensive Geschmackserlebnisse, die man eigentlich nur im Traum schon erlebte.

### Gyokuro Finest Quality (Uji):

Noch spinatiger, noch fruchtiger als der klassische Gyokuro entwickelt sich diese Spitzenqualität in der Kanne. Der Aufguß ist gehaltvoll - man kann ihn de facto "kauen" - die nachhaltige Wirkung ist ebenfalls enorm. Noch 2 Stunden nach dem Genuß schmeckt man diesen Tee nach. Die Teegärten, die solche Qualitäten erzeugen, sind inzwischen ausgesprochen rar geworden, da in Japan der Aufwand, den man zur Kultivierung eines solchen Spitzentees betreiben muß, kaum noch bezahlbar ist.

Noch ein paar Bemerkungen zu den Spitzenqualitäten aus den japanischen Traditions-Teegärten

Dank der konservativen Grundeinstellung vieler Japaner zu ihrem Nationalgetränk produzieren bis heute noch viele Teegärten nach den althergebrachten Methoden ihre Tees. Diese aufwendig und liebevoll hergestellten Tees zeichnen sich vor allem durch ihren jeweils individuellen Charakter jenseits jeglicher Standardisierung aus. Ähnlich guten Weinen werden diese Tees auch sehr unterschiedlich bewertet. Preisschwankungen mit bis zu 100% gehören in diesem Bereich der Hochqualitäten zum Geschäft - ebenfalls die Verfügbarkeit entsprechender Mengen für den immer stärker anwachsenden Markt. Viele der Teegärten, die solche Spitzensorten kultivieren, sind in Familienbesitz und vermarkten sich auf eher unkonventionelle Art und Weise. Um in den Genuß solcher Tees zu kommen, braucht man meist gute persönliche Beziehungen, ähnlich den Spitzen-Oolongs auf Taiwan oder den Tees aus den "Geheimen Kaisergärten" Chinas.

Die meist sehr kleinen Gärten bieten Spitzentees an, die aufgrund ihrer limitierten Erntemengen ungemein teuer sind: ab 250 DM/kg werden solche Tees den Teeliebhabern in der ganzen Welt zugänglich gemacht.

### Garten Homare (Präfektur Wakayama):

edles, feinröstiges Geschmackserlebnis mit einer ausgesprochen intensiven, fruchtig-gemüsig-grasigen Tendenz. Kleine, bläulich-grün schimmernde Nadeln - die Tasse erfüllt alle Voraussetzungen für die poetische Steigerung "Flüssiger Jadeschaum" - leuchtend hellgrün!

### Garten Hiki (Präfektur Wakayama):

einer der unumstritten besten Spitzentees, die außerhalb Japans angeboten werden. Mild-süßlich-weiches Aroma mit brokkoliartigem Grundcharakter, tendenziell fruchtig. Ähnliche Blattstruktur wie Tosa. Samaragdgrüne Tasse.

### Garten Tosa (Präfektur Koichi):

ein außergewöhnlicher Tee von der Insel Shikoku mit einem lieblich-süß, leicht röstigem Grundcharakter, der bei entsprechend sorgfältiger Behandlung eine ausgesprochen superbe, leicht fruchtige Tasse entwickelt. Schöne kleine nadelförmige Blättchen mit einem feinen Blauschimmer. Tasse hellgrün leuchtend.

### Garten Sakura (Präfektur Uji):

ein in vieler Hinsicht dem Takashiho ähnelnder Tee, jedoch mit ausgeprägterem, fast schon gemüsig-schwerem Charakter. Feines mittleres Blatt, hellgrün leuchtende Tasse und intensives Dufterlebnis.

### Garten Tokko (Präfektur Kagoshima):

intensiv-spritziger, süßlich-gemüsig schmeckender Spitzetee von der Südinsel Kyushu. Smaragdschimmernde Tasse, duftig-leicht, lange kiefernadelartige Blätter.

### Garten Takashiho (Präfektur Miyazaki):

ein spinatartig-voluminöses Geschmackserlebnis! Intensivgrün leuchtende Tasse, fein süßlich-grasiger Duft,

## CHA KING - DAS TEEBUCH

das Blatt ist tannennadelförmig und schimmert tiefgrün.

Spizentees des Teehauses "Ever Green" in Shizuoka

Alle Tees werden von Herrn Nakakoji und Herrn Ohata nach modernsten Anbaumethoden sorgfältig kultiviert und verarbeitet. Das hierbei angewandte Verfahren wird in Japan als "Organic Grown" bezeichnet.

Bancha Mori:

ein Bancha mit relativ kleinem Blatt und sehr weicher Tasse. Wunderbar mild und samtig auf der Zunge.

Sencha Kumakiri:

ausgesprochen spritzig und lebhaft erscheint dieser feingearbeitete, nadelförmige Sencha in der Tasse.

Sencha Haruno

Sencha Kurigo

Sencha Makino

Sencha Hanajima

---

# 9. Indien

## 9.1. Teekultur

### Regionale Teekulturen in Indien

Eine eigenständig indische Teekultur, wie etwa in Fernostasien hat es in Indien nie gegeben - Tee war und ist hier ein elitäres Vergnügen reicher Kolonialbeamter und der einheimischen Oberschicht, welche die Sitten und Gebräuche der einstigen Kolonialmacht kopierte.

"Masala Tschai":

In Indien selbst wird von der einheimischen Bevölkerung ein Getränk bevorzugt, das unter dem Namen "Masala Tschai" (zu deutsch: Gemischter Tee) inzwischen auch hierzulande in Indischen Spezialitätenrestaurants angeboten wird. Dabei handelt es sich um eine Gewürzmischung (Kardamom, Zimt, Langkornpfeffer, Kokuma usw.), die mit Schwarztee vermengt in Milch aufgekocht und dann, mit Honig gesüßt, serviert wird. Außerhalb Indiens wird in Asien diese Variante, meist ohne Gewürze, als "Indian Tea" offeriert. Fertigmischungen dieses interessanten Getränks sind unter dem etwas irreführenden Handelsnamen "Yogi-Tee" od. auch "Yoga-Tee" seit einigen Jahren auch in Deutschland im Angebot.

"Kashmiri Tschai":

Im äußersten Nordwesten Indiens ist noch eine weitere eigenständige Teekultur anzutreffen: in Kashmir wird der berühmte "Kashmiri Tschai" kredenzt. Hierbei handelt es sich um einen Grüntee aus dem Unionsstaat Himachal Pradesh namens Khangra, der sich durch seinen herb-würzigen Geschmack auszeichnet. Diesem Khangra werden nun ein paar Safranblüten und eine grüne Kardamonfrucht beigegeben - fertig ist Kashmiri-Tschai. Der Name Kashmir geht vor allem auf die Gewohnheit der Großmogule zurück, während der heißen Sommermonate ihre Residenz nach Amritsar in Kashmir zu verlegen und dort sich mit diesem Getränk zu erfrischen. Diese Art der Teezubereitung hat bis heute in Kashmir überlebt, obwohl es inzwischen für viele Bewohner dieses von einem brutalen Bürgerkrieg betroffenen Landesteils ein absoluter Luxus ist, solch einen Tee genießen zu können.

## 9.2. Geschichte

### Die Entdeckung des Tees

Der Tee-Anbau in Indien begann erst Ende des 18. Jahrhunderts. Im Jahre 1780 bekam ein britischer Oberst Teesamen aus China geschickt und pflanzte diese - mit mäßigem Erfolg - ein. Erst im Jahre 1823 konnte eine Entdeckung des schottischen Majors Robert Bruce die Briten davon überzeugen, dass es möglich wäre, auch in Indien Tee anzubauen. Während eines Jagdausfluges in den Regenwäldern zwischen Assam und Burma fand der Major riesige, wild wachsende Teesträucher. Einige Jahre später entdeckten zwei Botaniker ebenfalls wild wachsenden Tee in der Provinz Assam. Bis dahin galt die China-Pflanze *Thea Sinensis* als die Ur-Pflanze des Tees. Seit der Entdeckung der *Thea Assamica* streiten die Gelehrten darüber, welche von beiden die Ältere ist.

1838 wurden die ersten Kisten mit Tee aus Assam nach London verschifft, die im Januar des darauffolgenden Jahres in London versteigert wurden und große Begeisterung bei den Maklern der Londoner Tee-Börse auslösten.

Der damalige Gouverneur Britisch-Indiens, Lord William Bentinck, trieb die Kultivierung des Teeanbaus in seinem Herrschaftsbereich tatkräftig voran. Auf seine Initiative hin wurde die "Assam Tea Company" gegründet, die sich speziell für die Erschließung, Kultivierung und den Vertrieb des Assamtees einsetzen sollte. In kürzester Zeit wurden in Assam rings um das verschlafene Provinznest Dibrugarh zahlreiche

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Teeplantagen angelegt. Assamtee verdrängte aufgrund seines robusteren und würzigeren Charakters die bis dato dominanten Chinatees vom englischen Markt. Die Briten bevorzugten den malzigen Geschmack, der sich hervorragend mit den typischen englischen Süßigkeiten und Gebäck kombinieren ließ. Auch das kalkhaltige, "harte" Wasser der Briten wurde durch diesen tanninreichen Tee bestens neutralisiert. Der Siegeszug des Indischen Tees begann.

Der Vormarsch der Briten ins Himalaya-Hochland:

Zwanzig Jahre später drangen Britische Soldaten in Regionen vor, die bis dahin nur von ein paar exotischen Abenteurern bereist worden waren: das Himalaya-Vorland mit seinen zauberhaften Hochtälern. Die Britische Kolonialarmee mußte gegen die, sich einer Kolonialisierung widersetzen, Burmesen kämpfen. Im Gefolge der Auseinandersetzungen rückten die Briten auch in die bisher unbeachteten kleinen Königreiche im äußersten Norden Indiens vor. Das angenehme, milde Klima und die unbeschreiblich schöne Naturszenerie im Himalaya-Vorland zog viele Engländer an, unter ihnen auch zahlreiche Händler, "Planters" (Plantagenbesitzer) und sonstige experimentierfreudige Abenteurer. Natürlich probierten die Briten auch hier, Tee anzubauen. Der Markt boomte und die Nachfrage wuchs ständig. Die im Botanischen Garten von Calcutta gezogenen Stecklinge aus Chinapflanzen wurden von den Briten erfolgreich in den Hochtälern von Darjeeling, Terai und Dooars kultiviert und ergaben wundervoll duftende Tees, die von den Teekennern sofort als außergewöhnlich erkannt wurden. Die Hochtäler, die damals noch dem kleinen Königreich Sikkim zugehörten, wurden von den Briten dem König "abgekauft" und ab 1839 intensiv bewirtschaftet. Ähnlich der "Assam Tea Company" wurde auch hier von Lord Bentinck eine eigens auf die Bedürfnisse dieser Region zugeschnittene Gesellschaft etabliert, die "Darjeeling Tea Company".

Haupthindernis für eine schnelle Entwicklung der Region war der Transport aus den unwegsamen Hochtälern hinab ins bengalische Tiefland, also projektierten und bauten die Briten eine der spektakulärsten Eisenbahnen der Welt: die Darjeeling Railway. Unzählige Kurven, tiefe Schluchten und Tunnel galt es, ingenieurtechnisch zu bewältigen. Nach Fertigstellung der Eisenbahn im Jahre 1870 vervielfachte sich der Anbau von Tee in den Hochtälern. Zahlreiche "Pioniere" strömten jetzt nach Darjeeling und gründeten Teegärten, die sich handtuchgleich an den Steilhängen der Hochtäler hingen.

Finlay & Co - Tee in Südindien:

Von Calcutta wurden auch Teestecklinge nach Südindien, speziell in die Nilgiri-Hills von Kerala, geschickt um dort eine eigenständige Anbauregion zu etablieren. Die klimatischen Bedingungen waren ähnlich denen in den Hochtälern des Himalaya-Vorlandes - die "Blauen Berge" boten in Höhenlagen von 800 m bis zu 2000 m ideale Anbaulagen. 1834 experimentierte der englische Botaniker Christie mit ersten Teepflanzversuchen. Ab 1850 wurden von Cochin an Indiens Ostküste erste Nilgiri-Tees verschifft. Der Teeanbau in den Nilgiri-Hills ist eng verbunden mit der schottischen Firma "Finlay & Co.", die ab 1893 einen Großteil der kultivierten Gebiete bewirtschaftete und den Vertrieb der Tees kontrollierte. Innerhalb des "Herrschaftsbereichs" von Finlay & Co. existierte de facto ein eigener Staat mit Sozialstrukturen, Verkehrsverbindungen und Ausbildungsmöglichkeiten für mehr als eine halbe Million tamilischer Pflückerinnen und Arbeiter, die so die Grundlage für den relativen Wohlstand dieser südindischen Region schufen.

### English Teatime und Indische Tees

Kommt oh kommt  
Ihr Teedurstigen  
Ruhelose Ihr  
Der Kessel kocht  
Sprudelt  
Und singt  
sein Lied

(Rabindranath Tagore)

Spricht man von der traditionell westlichen Teekultur, ist damit immer die klassische Englische "Tea-Time" gemeint mit in großen Porzellankannen ziehenden Schwarztees, die aus kleinen, feinen Tassen geschlürft werden und vorher meist mit Sahne und Zucker verfeinert wurden. Dazu werden Teegebäck (Shortbreads, Cakes u.ä.) und kleine Sandwichs gereicht. Eine in abgewandelter Form ebenfalls in den Niederlanden,

Norddeutschland, Irland und anderen europäischen Ländern anzutreffende Art und Weise des Teetrinkens, deren Ursprung in der kolonialen Vergangenheit der Europäer zu suchen ist.

Speziell auf den Britischen Inseln hat sich Tee als Volksgetränk etablieren können. Hauptursache dafür waren die Britischen Besitzungen auf dem Indischen Subkontinent, von wo die den gesamten Kolonialhandel beherrschende "East India Company" große Mengen Tee nach Europa brachte. Indien war der Hauptlieferant für den in Europa bevorzugten Schwarztee und deckte den größten Teil des Weltmarkts mit diesem Tee ab. Das Geschäft mit dem Tee war bis vor wenige Jahrzehnte noch fest in den Händen der Briten. Indien selbst partizipierte erst nach der Verstaatlichung der Teeplantagen von seinem wichtigsten Exportgut. Der Umgang mit Tee ist in Indien kein alltägliches Vergnügen, wer in Indien es sich leisten kann, Tee zu trinken, gehört zu den Begüterten.

## 9.3. Landeskunde

### 9.3.1. Geographie

Indien ist mit einer Fläche von 3.287.590 qkm das siebtgrößte Land der Erde. Zum Vergleich: die Fläche entspricht in etwa der Größe Westeuropas. Indien verfügt über sehr verschiedenartige Landschaften, geprägt wird es aber vor allem durch das höchste Gebirge der Welt, den Himalaya.

Im Norden Indiens, im Grenzgebiet zu Nepal, Sikkim und Bhutan, liegt die Provinz Darjeeling. Hier, in Lagen zwischen 600 und 2.000 Metern über dem Meeresspiegel, ließen britische Kolonialherren im Jahr 1838 zum ersten Mal Tee anbauen. Sie rodeten den subtropischen Urwald und pflanzten den Teestrauch *Camellia Sinensis*, den sie zu diesem Zweck aus China mitgebracht hatten. Die nördlichsten Ausläufer des Himalaya ziehen sich quer durch das nördliche Kaschmir bis tief in das benachbarte Tibet hinein.

Im Nord-Osten schließt sich die etwas tiefer gelegene Region Assam an, die sich über rund 600 Kilometer entlang des Flusses Brahmaputra erstreckt, der die Landschaft stark prägt. Während der Monsunzeit von Juli bis September tritt der Strom Jahr für Jahr mehrere Wochen über die Ufer und überschwemmt weite Teile der Region.

Im Süden liegt das massive Hochland von Dekkan mit Teilen des ältesten Gesteins der Erde. Hier bestimmt das Gebiet Nilgiri die Teelandschaft. In den "Blue Mountains" gelegen, befindet sich Nilgiri in einer Höhe von 1.000 bis 2.500 Metern über dem Meeresspiegel.

### 9.3.2. Klima

Die unterschiedlichen klimatischen Bedingungen der jeweiligen Anbauggebiete haben Auswirkungen auf die Teevielfalt. Je nach Boden- und Wetterverhältnissen variieren Aroma, Geschmack, Farbe und Stärke des Tees. Man kann also sagen, dass das Klima jeder Teesorte eine eigene charakteristische Note verleiht.

Während der heißen Jahreszeit herrscht im Binnenland eine trockene Hitze, an der Küste ist die Luft dagegen feucht und heiß. Anfang Juni bis September/Oktobre gibt es entlang den Küstengebieten aufgrund der großen Niederschlagsmengen häufig Überschwemmungen. Die Hochlagen sind davon nicht betroffen.

An den südlichen Berghängen des Himalaya wachsen die edelsten und höchst bezahlten Tees der Welt. Durchschnittlich liegen die Darjeeling-Gärten in einer Höhe von 1.200 Metern. Die Maximaltemperatur liegt hier bei 25 Grad Celsius, die Minimaltemperatur (zwischen Dezember und Januar) bei 8 Grad Celsius. Die extrem steilen Hänge garantieren, dass die Sonnenstrahlen in voller Stärke auf die Pflanze fallen. Die Teepflanze *Thea Sinensis*, die hier bevorzugt angebaut wird, braucht mindestens fünf Stunden Sonne am Tag.

Hier, an den Südhängen des größten Gebirgsmassivs der Welt, gibt es mehr als genug davon. Und auch der lockere, gehaltvolle Lehmboden ist für Teeplantagen wie geschaffen. In den Wintermonaten kann es gelegentlich zu Frost kommen, der der Pflanze jedoch nichts anhaben kann.

Da die Teepflanze *Thea Assamica* ein reines Tropengewächs ist, braucht sie neben der Wärme auch ein hohes Maß an Feuchtigkeit. Je feuchter die Luft, desto schneller wachsen neue Teeblätter nach. Und diese ergeben den wertvollsten Tee. Der Jahresniederschlag sollte optimalerweise bei 2.500 Millimeter über das ganze Jahr verteilt (die Teepflanze verträgt keine Staunässe) liegen. Dafür, dass immer ausreichend Feuchtigkeit vorhanden ist, sorgt der Monsunregen. Er ist verantwortlich für die starken Niederschläge während der Sommermonate. Zu dieser Zeit gleicht Assam einem tropischen Gewächshaus. Die Wintermonate sind dagegen trocken und kühl.

### 9.3.3. Reisen

Eine Reise durch Indien ist gleichzeitig eine Reise durch die Jahrtausende alte Geschichte des Landes. Faszinierende Tempel und prächtige, alte Paläste hinterlassen einen tiefen Eindruck. Das gilt ebenfalls für die zahlreichen Feste, die gigantischen Berge und die wunderschönen weißen Sandstrände. Wer nach Indien fliegt, sollte sich auch den Besuch einer der vielen Teeplantagen und -fabriken nicht entgehen lassen. Die wohl bekanntesten Anbaugelände sind Darjeeling und Assam.

**Darjeeling:**

Ursprünglich war Darjeeling ein Erholungsgebiet für britische Kolonialbeamte. Erst im Jahre 1838 legten die Engländer hier die ersten Teegärten an. Darjeelingtee wächst an den südlichen Berghängen des Himalaya, in einer Höhe von 600 bis 2.000 Metern. Die schönste Zeit, diese Region kennenzulernen, ist von März bis Mitte Juni und von September bis Oktober. Wer die Erntezeiten direkt miterleben möchte, sollte unbedingt das Happy Valley Tea Estate aufsuchen. Hier bekommt man besonders gute Einblicke in die Pflückung und Verarbeitung der Pflanzen. Außerdem ist die Sicht in dieser Zeit hier oben am besten; mit dem einsetzenden Monsunregen im Juli sind die Berggipfel häufig in Wolken gehüllt. Sommerkleidung, feste Schuhe und eine warme Jacke für die kühlen Abende sind genau richtig. Wer das Abenteuer liebt, sollte mit dem "Toy train", einer alten Dampflokomotive, von Siliguri nach Darjeeling fahren. Allerdings braucht man schon etwas Ausdauer - die Bahnfahrt bis nach Darjeeling beträgt ca. 8,5 Stunden.

**Assam:**

Wer es würzig liebt, ist in Assam bestens aufgehoben. Hier, im Nordosten Indiens, wird das gesamte Jahr über der bei uns so beliebte Assamtee geerntet. Die beste Reisezeit ist zwischen Oktober und April, denn von Mai bis September wird die Region von starken Regenfällen heimgesucht. Wer nach Assam reist, sollte in jedem Fall einen Besuch bei einer der zahlreichen Teegärten oder Teefabriken einplanen. Hier erfährt man, wie aus dem grünen Tee-Blatt der fertige Tee hergestellt wird. Die Luft ist dabei von einem aromatischen Duft erfüllt. In der Hauptstadt Assams, Guwahati, kann man dann direkt miterleben, wie es bei einer richtigen Tee-Auktion zugeht. Denn hier befindet sich die weltweit größte Auktionsbörse für CTC-Tee. Wer eine Reise im November plant, sollte in jedem Fall auch das "Assam Tea Festival" im nördlich gelegenen Jorhat besuchen und von hier aus einen Abstecher zur Majuli-Insel, der größten Flussinsel der Welt, unternehmen. Darüber hinaus ist Assam für seine Nationalparks bekannt. Sehenswert ist hier vor allem der unweit gelegene Kaziranga-Nationalpark. Hier lebt das seltene, einhörnige indische Nashorn.

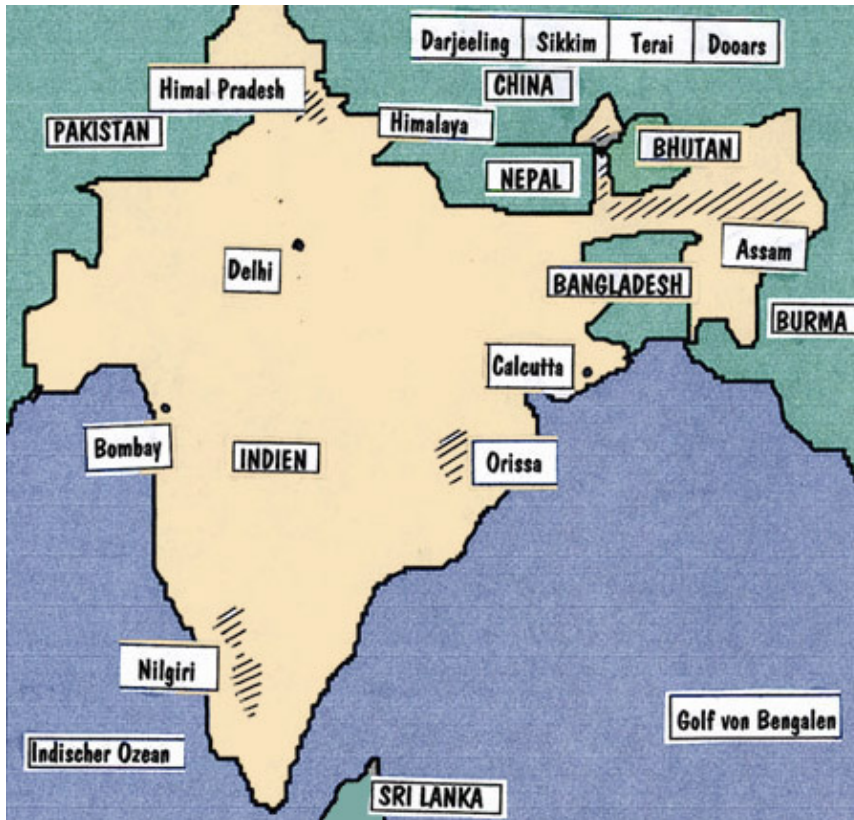
**Nilgiri:**

Einen besonders schönen Eindruck von der Landschaft Indiens bekommt man bei einem Besuch der Nilgiris - den "blauen Bergen". Das besonders angenehme Klima und die Ruhe, die die Gebirgslandschaft ausstrahlt, lockte bereits die Briten während der Kolonialzeit zur Erholung hierher. Lohnenswert ist auch ein Besuch der Teeplantagen Nilgiris, die übrigens die bedeutendsten Südiindiens sind. Wer es etwas turbulenter mag, sollte in der Zeit von Januar bis Februar nach Nilgiri reisen. Dann verwandelt sich die Gegend für drei Tage lang in einen Ort des Feierns. Beim Tea and Tourism Festival haben die Besucher Gelegenheit, verschiedene Sorten zu testen und Wissenswertes rund um das Produkt zu erfahren.

## 9.4. Teekunde

### 9.4.1. Anbau Und Verarbeitung

Wichtige Anbauregionen Indiens



Darjeeling:  
kleines Hochtal im äußersten Norden des Unionstaates Westbengalen. Darjeeling bildet einen indischen "Korridor" zwischen den unabhängigen Königreichen Nepal und Bhutan.

Assam:

Unionsstaat im äußersten Nordosten Indiens, erbringt ca. 60% der indischen Tee-Exporte. Neuerdings wird der Norden Assams (ehemals Upper Assam) als eigenständiger Unionsstaat Orunajal aufgeführt.

Dooars:

ebenfalls im "Korridor" gelegene Region, jedoch schon deutlich näher an Assam mit subtropischem Charakter.

Sikkim:

ehemaliges unabhängiges Fürstentum im Norden von Darjeeling, wurde 1971 der Indischen Union "angeschlossen".

Nilgiri:

erstreckt sich über die beiden Unionsstaaten Kerala und Karnataka im Süden des Subkontinents.

Terai:

Anbauregion im "Korridor" zwischen Westbengalen und Assam, direkt unterhalb des Darjeeling-Hochtals gelegen.

Orissa:

Unionsstaat im Osten des Subkontinents, südlich von Calcutta.



Himal Pradesh:

Unionsstaat im Norden Indiens (unterhalb von Kashmir), nur Grüntee-Kulturen (Basistees für Kashmiri Tschai).

Die wohl bekanntesten und wichtigsten Gebiete für Tee-Anbau in Indien sind Darjeeling und Assam. Doch auch die Regionen Dooars, Sikkim, Terai und Nilgiri sind für den Export hochwertiger Qualitätstees nach Europa interessant. Weitere Gebiete sind z.B.: Orissa, Tamil Nadu, Himal Pradesh, Karnataka, Westbengalen, Mizoram, Tripura und Manipur. Neben Schwarzen Tees produziert Indien auch Grüntees und Biotees (wenn auch in geringer Menge).

Darjeeling - Der Ablauf der Jahreszeiten bestimmt den Charakter

Das Teeanbaugebiet Darjeeling ist in sieben Unterdistrikte aufgeteilt:

- Ost- Darjeeling
- West-Darjeeling
- Nord- Kurseong
- Süd-Kurseong
- Mirik
- Rundbong Valley
- Teesta Valley

Dabei ist West-Darjeeling mit 14 Plantagen das bedeutendste Anbaugebiet der Region.

Kühle Nächte und intensive Sonnenstrahlen am Tag geben dem edlen Tee, der an den südlichen Berghängen des Himalayas wächst, seine charakteristische Note. Von mild und leicht bis würzig-aromatisch reicht die Bandbreite des Darjeeling. Fast neun Monate im Jahr - von März bis November - wird in Darjeeling Tee geerntet. Der Arbeitsaufwand bei der Darjeeling-Ernte ist besonders hoch. So wird zum Beispiel für ein Kilo Darjeeling First Flush eine Menge von circa 12.000 Blättern benötigt, während für ein Kilo Assam-Tee bereits 4.000 Blätter ausreichen. Während der Erntezeiten steigen die Pflückerinnen bereits in der Morgendämmerung die schmalen Pfade zu den ca. 73 Teegärten der Provinz hinauf. Da viele Teesträucher an Hängen mit einer Neigung von bis zu 45 Grad stehen, ist der Einsatz von Erntemaschinen hier ausgeschlossen. So sorgen letztlich die Darjeeling-Teegärten für den Fortbestand der manuellen Pflückung, die eine der Voraussetzungen für eine hohe Qualität des Tees darstellt. Der frisch geerntete Tee wird umgehend zur Bearbeitung in die Fabriken transportiert, um Qualitätsverluste zu vermeiden. In Darjeeling werden Tees ausschließlich nach der traditionellen "orthodoxen" Methode verarbeitet.

Nach der dreimonatigen Winterpause werden Anfang März bis Mitte April die ersten zarten Blätter geerntet. Der First Flush bietet einen besonders zarten, blumigen Geschmack. Dementsprechend groß ist auch die Nachfrage. Die allererste Pflückung, die in Deutschland erhältlich ist, heißt Flugtee. Seinen Namen hat dieser Tee daher, dass er ganz frisch aus Indien nach Deutschland eingeflogen wird. Die Blätter des fertig verarbeiteten (fermentierten) First Flush sollten dunkel sein. Es dürfen allerdings einige grünliche, d.h. unvollständig fermentierte Blätter vorkommen. Der Aufguss eines guten First Flush variiert farblich von hellgold über bernsteinfarben bis golden-grünlich. Kenner bezeichnen ihn als Champagner unter den Tees, der Inbegriff feiner Schwarztee-Kultur.

Der Second Flush (Sommertee), der zwischen Mitte Mai und Mitte Juli gepflückt wird, ist dagegen kräftiger und würziger. Die Tassenfarbe reicht von leicht rötlich bis bräunlich.

Zwischen First Flush und Second Flush werden die so genannten Inbetweens (Frühlingstees) geerntet. Sie werden häufig in Teemischungen verwendet. Die Tassenfarbe ist mittelbraun-goldockerfarben.

Gegen Ende Juni setzt in Darjeeling der Monsunregen ein. Trotz der sehr starken Niederschläge setzen die Teepflücker auch während der Regenzeit die Ernte fort. Die sogenannten Regentees sind im Vergleich zum

First und Second Flush vom Aroma her eher herb und weisen eine grünlich braune Tassenfarbe auf.

Erst im Spätherbst, wenn der Regen nachgelassen hat und die Temperaturen deutlich zurück gegangen sind, werden wieder bessere Qualitäten geerntet. Die als Autumnal Teas bekannten Herbsttees zeichnen sich durch ein herb-würziges Flavour aus, die Tassenfarbe ist dunkelrot-rostbraun.

Qualitätskriterien beim Teeanbau:

Der Teeanbau in Darjeeling ist im Gegensatz zu den anderen indischen Anbauregionen, wo vor allem der quantitative Aspekt des Teeanbaus im Mittelpunkt steht, harten Qualitätskriterien unterworfen. Darjeeling-Tees werden sehr sorgfältig gepflückt und verarbeitet - ähnlich den Tees aus Spitzenanbaulagen Japans, Taiwans oder den "Geheimen Teegärten" Chinas. Für die qualitative Unterscheidung werden zum einen verschiedene Sortierverfahren angewandt, so daß ein Garten mehrere Blattgrade und innerhalb der Blattgrade verschiedene Chargen (sogenannte "Invoices") offerieren kann. Die meisten Gärten verfügen über ein modernes Management und werden auf den berühmten Auktionen in Calcutta an die Teehändler der ganzen Welt veräußert.

Die Verdrängung edler Darjeelings durch ertragreichere Hybride:

Das Anbauggebiet von Darjeeling ist im Vergleich zu anderen indischen Anbauregionen sehr klein - nur 4% der Gesamtternte Indiens werden in Darjeeling erzeugt. Von diesen verhältnismäßig kleinen Erntemengen ist auch nur ein Viertel als Qualitätspflückung zu bewerten. In jüngster Vergangenheit hatten die Darjeeling-Gärten des öfteren Schwierigkeiten, die von den Teetrinkern in aller Welt erwarteten Erntemengen bereitstellen zu können. Aufgrund der relativen Überalterung der Teesträucher in den meisten Gärten ließen die Ernteerträge von Jahr zu Jahr immer mehr nach. In den 80er und 90er Jahren gingen daher die indischen Teeproduzenten in Darjeeling dazu über, planmäßig überalterte Gärten auszudünnen und neue Pflanzen zu setzen. Diese neuen Teesträucher sind größtenteils Hybriden (Kreuzungen aus Sinensis- und Assamicasträuchern), die meist doppelte Erträge im Vergleich zu den alten, reinen Chinasträuchern in Darjeeling erbringen. Kontinuierlich konnte so die Erntemenge in Darjeeling wieder gesteigert werden. Allerdings haben die Hybriden einen großen Nachteil - sie haben nicht mehr den für Darjeelingtees so typischen fein-nussigen Duft. Das heißt, in absehbarer Zeit werden die Darjeelingtees nur noch ein Schatten ihrer großen Vergangenheit sein.

Kritische Anmerkungen zu gegenwärtigen Vermarktungsmethoden:

Extreme Vermarktungsmethoden, wie zum Beispiel die Nivellierung der Darjeelingtees auf ein niedrigeres Standardniveau (die sogenannten "Kampagnen-Tees") und die Verfälschung der Tees durch Beifügung minderwertiger Sorten aus Terai und Dooars, lassen bei den Endverbrauchern die falsche Hoffnung aufkommen, bei diesem Spitzentee handelt es sich um ein preiswertes Massenprodukt, das in beliebigen Mengen jederzeit zu günstigen Konditionen zur Verfügung steht. Doch genau das Gegenteil ist der Fall: der Druck der seitens des Marktes auf die Produzenten in Darjeeling ausgeübt wird, mehr und billiger anzubauen, wirkt sich verheerend auf die Qualitäten dieser Tees aus. Immer mehr gehen daher die Teegärten dazu über, ihre wertvollen Chinabüsche, die zwar oftmals über 100 Jahre alt sind und nur noch wenig Ertrag bringen, gegen schnellwachsende, ertragreiche, aber dafür fade und flach schmeckende Hybriden auszutauschen. Viele der Gärten, die einstmals einen großen Namen hatten, produzieren nur noch standardisierte Massentees. Dennoch gibt es auch noch hier rühmliche Ausnahmen, die nach konservativer Methode Spitzentees erzeugen, wie zum Beispiel die Gärten "Risheehat", "Jungpana", "Balasun", "Thurbo", "Steinthal", "Selimbong", "Namring", "Soom" - um nur ein paar aufzuzählen.

### Assam - das wichtigste Teeanbauggebiet in Indien

Teeanbau in Assam:

Der Unionsstaat Assam im äußersten Nordwesten Indiens ist zwar so groß wie die Bundesrepublik Deutschland, aber dafür recht dünn besiedelt. Nur 20 Mio. Menschen leben in ganz Assam. Zum größten Teil ist Assam mit dichtem, unwegsamem Regenwald bedeckt. Das Klima ist mörderisch für Mitteleuropäer: feuchtheiß mit Temperaturen bis zu 40°C und einer Luftfeuchtigkeit von 90%. Fast täglich regnet es in Assam (Niederschlagsmengen bis zu 7500 mm/qm!) In dieser "Hölle" befindet sich das größte, zusammenhängende

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Anbaugebiet für Schwarztee in der ganzen Welt. Es wird von den fünf Regionen Hatimara, Borengajuli, Sockieting, Kondoli und Hunwal gebildet. Entlang des Flusses Brahmaputra erstreckt sich über ca. 800 km ein sanftes Tal. Mehr als 60% der indischen Gesamternte werden in diesem Tal erzeugt. Dank der extremen Feuchtigkeit und der tropischen Hitze wachsen die Pflanzen sehr schnell und bringen eine reichhaltige Ernte. In Höhenlagen sind bis zu 15 und in den Niederungen bis zu 30 Pflückungen pro Jahr möglich.

Im Gegensatz zu der traditionell in Fernostasien anzutreffenden Anbauweise in kleinen "Teegärten" wurde in Assam seit Beginn Tee in riesigen Plantagen kultiviert. Zur Zeit gibt es in Assam über 100 große Teeplantagen auf einer Anbaufläche von ca. 180 000 Hektar. Die Teeplantagen sind jetzt zum größten Teil im Besitz großer indischer Mischkonzerne wie z.B. der TATA-Gruppe oder der BIRLA-Gruppe.

Diese Art und Weise der Bewirtschaftung brachte eine deutlich höhere Effizienz der Produktion mit sich, so daß Assamtee auf dem internationalen Markt zu sehr günstigen Konditionen angeboten werden konnte. Die preiswerten, de facto in britischer "Eigenproduktion" erzeugten Assamtees verdrängten sehr schnell die deutlich teureren Chinatees vom europäischen Markt.

Tees aus der Umgebung von Assam:

Neben der Kernregion entlang des Flußtals des Brahmaputra wird auch in den Randgebieten dieses Unionsstaates Tee erzeugt. Besonders hervorzuheben ist die Region "Upper Assam" im Norden des Flußtals. Dieses hügelige Bergland hat inzwischen von der indischen Zentralregierung den Status eines eigenen Unionsstaates bekommen und wird als Staat "Orunajal" bezeichnet. Tees, die von den "Upper Assam"-Gärten stammen, wie z.B. Modi, müßten demnach korrekterweise auch als Orunajal-Tees bezeichnet werden.

Ähnlich verhält es sich mit Tees aus Mizoram und Nagaland. Beide Gebiete gehörten früher zum Unionsstaat Assam. Aufgrund der politischen Separationsbewegungen in diesen unzugänglichen Ländern hat die Zentralregierung diese zu Unionsstaaten erklärt. Die Tees, die dort erzeugt werden, sind allerdings nicht allzu hochwertig einzuschätzen. Vielleicht als exotische Rarität kann man den "Mizoram Black Tea" bezeichnen, der entfernt an chinesische Pu Errh-Tees erinnert.

Über den Charakter des Assamtees:

Assamtees sind zu 100% von der *Thea Assamica* stammende Pflanzen. Alle Versuche mit Chinapflanzen (*Camelia Sinensis*) schlugen bei diesem Klima fehl. Ihr Grundcharakter ist ähnlich: volle, malzig duftende Tees mit einem leicht an Honig erinnernden Geschmack. Assamtees sind immer sehr tanninreich (der sogenannte "Biß" auf der Zunge) und daher auch bestens zum Genuß mit einem Spritzer Sahne geeignet. Die Farbe der Tasse variiert zwischen kupferrot und sepiabraun. Je nach Erntezeit (in Assam wird ganzjährig gepflückt) ist der Tee intensiv bis kräftig (Monsunzeit) oder malzig-harmonisch (Trockenzeit). Oft werden Assamtees als Grundtees für klassische Mischungen eingesetzt. Englische Mischung (ca. 30%), Irish Afternoon, Ostfriesenmischung (über 50%), alle beinhalten Assamtee.

Assam - Von fruchtig-frisch bis malzig-würzig:

Aufgrund des Klimas kann auf den Teeplantagen in Assam das ganze Jahr über geerntet werden. Aber - wie beim Darjeeling gibt es auch hier im Frühling einen First Flush. Anstelle des typisch malzig-würzigen Geschmacks haben die Tees dieser Pflückung einen fruchtig-frischen Charakter.

Der Second Flush wird ab Mitte Mai geerntet. Optimale Bedingungen sind Regen zu Anfang des Monats und ab Mitte Mai (am besten nachts) nur noch gelegentliche Schauer. Direkte Sonneneinstrahlung wirkt sich negativ auf die Qualität der Assam-Tees aus.

Die verschiedenen Verarbeitungs- und Sortiermethoden:

Die frisch geernteten Blätter werden fast ausschließlich nachts weiterverarbeitet, da bei kühleren Temperaturen der Fermentationsprozess langsamer einsetzt. Dadurch bleiben im Assam-Blatt die für den typischen Ostfriesentee so charakteristischen ätherischen Öle besser erhalten.



80% der erzeugten Tees sind die nach einem in den 70er Jahren entwickelten Verfahren hergestellten CTC-Tees. Dabei wird das Teeblatt mittels aufwendiger Spezialmaschinen so in seiner Struktur "zerstört" und verarbeitet, daß am Ende des Verarbeitungsprozesses kleine, festgepreßte Kügelchen, die schwarzbraun glänzen, übrigbleiben. Diese "Kügelchen" eignen sich bestens für die "Turbo-Tees" unserer hektischen und schnelllebigen Zeit, die in "praktische" Teebeutelchen verpackt die Regale europäischer Supermärkte zieren. Doch Assam erzeugt auch noch klassische, feine Blattgrade, die von konservativen Teefreunden hoch geschätzt werden. Diese meistens als TGFOP oder BOP sortierten Tees werden sorgfältig von erfahrenen Experten auf den einzelnen Plantagen erzeugt und sind um ein Vielfaches teurer als die CTC-Tees. Qualitativ hochwertige Assamtees haben ein mit vielen Goldspitzen durchsetztes Blatt, das ca. 4-6 mm lang ist und anthrazitschwarz glänzt. Plantagen, die solche Tees erzeugen sind zum Beispiel Towkoek, Hajua, Borengajuli, Keyhung, Boisahabi, Namdang und Loongsong - um nur ein paar bekannte zu erwähnen.

Terai und Dooars - Teeanbau auf dem Wege ins Himalaya-Hochland:

Die beiden nordindischen Distrikte von Terai und Dooars sind Teetrinkern nicht so sehr aufgrund ihrer hochwertigen Tees bekannt, sondern mehr als Beigaben für preiswerte Blends von Darjeelingtees.

Obwohl beide Distrikte recht gute klimatische und bodenmäßige Bedingungen vorweisen, gedeihen hier nur Sorten mittlerer Qualität, bestens geeignet zum "Blenden" (Mischen) von Frühstücks- und Nachmittagstees. In Westbengalen wird Tee vor allem im Norden des Unionsstaates angebaut. Richtung Himalaya steigt das Land terrassenweise an. Jede "Terrasse" bildet dabei einen Anbau-Distrikt.

Zwischen Darjeeling und Assam, im flachen Land, liegt die Region Dooars. Sie gehört zu den Teedistrikten im Himalaya, die südlich von Darjeeling liegen, aber nicht in so großer Höhe. Mit mehr als 60.000 Hektar ist Dooars das dritte größere Anbaugelände im Norden Indiens. Die Anbaufläche ist dreimal so groß wie die in Darjeeling. Hier werden viele Tees für Blends gezüchtet.

Das zwischen Dooars und Darjeeling liegende Hügelland von Terai erzeugt nur noch ein Viertel der Mengen von Dooars aber immer noch dreimal so viel wie in den Hochtälern von Darjeeling und Sikkim geerntet werden.

Die Tees aus Terai und Dooars zeichnen sich durch einen milden, harmonischen Geschmack aus, der allerdings oft etwas "langweilt", da der Nuancenreichtum und die Raffinesse fehlen. Erwähnenswert sind die Tees aus Terai für Liebhaber leichter, preiswerter Schwarztees - einige Sorten werden auch bei uns als reine Plantagentees angeboten. Der größte Teil der Produktion allerdings wird zum "Abmildern" der kräftigen Assamtees und zum "Strecken" feiner Darjeelings verwandt.

Die First Flush Dooars schmecken ähnlich wie Darjeelings: leicht, blumig und aromatisch. Die zweite Pflückung ist vom Geschmack her kräftiger, man spricht auch vom "Honey-Flavour".

Hauptsächlich wird hier die Thea Assamica-Pflanze angebaut, die einen höheren Ertrag liefert als die Thea Sinensis. Tee aus Dooars wird wie der Assam-Tee zum größten Teil nach der CTC-Methode verarbeitet.

Sikkim - nördlichstes Teeanbaugelände Indiens:

Umrahmt von Nepal, Tibet und Bhutan liegt Sikkim, das nördlichste Tee-Anbaugelände in Indien. Der Teegarten Temi ist die einzige Plantage dieser Region. Die Tees, die hier angebaut werden sind qualitativ besonders hochwertig und stehen den Darjeelings in keiner Weise nach. Tee aus Sikkim zeichnet sich durch seinen eleganten Geschmack und sein edles Aroma aus. Die Erntezeit beginnt in Sikkim etwa vier Wochen später als in Darjeeling.

Nilgiri - 2.500 Meter über dem Meeresspiegel:

Das höchstgelegene Tee-Anbaugelände der Welt - mit Teegärten in einer Höhe von über 2.500 Meter über dem Meeresspiegel - befindet sich ganz im Süden Indiens, in den Nilgiri-Bergen. Typisch für die Region sind die

vielen kleinen Plantagen, die von ca. 20.000 Kleinbauern bewirtschaftet werden.

Durch das warme Klima kann der Tee das ganze Jahr über geerntet werden. Die besten Tees erhält man allerdings in der Zeit von Januar bis April, bevor der Regen einsetzt, und von Juli bis August. Aufgrund ihres fein-duftigen bis herb-fruchtigen Aromas erinnern sie geschmacklich an die besseren Ceylon-Tees. Diese Tees bilden eine gute Grundlage für die in Deutschland beliebte sogenannte Englische Mischung.

Spitzenqualitäten aus den Nilgiri-Hills sind sogar vergleichbar mit edlen Darjeeling-Tees. Zwischen den beiden bekannten Städten Ooty (Ooctamund) und Conoor, beide von den Briten als Erholungsorte für Kolonialbeamte ausgebaut, ziehen sich die besten Gärten hin. Die Gärten im Nilgiri-District und auch die im benachbarten Travancore und Anamalais-District sind meistens recht klein im Vergleich zu den riesigen Assam-Plantagen, produzieren aber zusammengenommen immerhin 25% der gesamten indischen Ernte auf knapp 80 000 Hektar Anbaufläche. Für den Export sind vor allem die höher gelegenen Anbaulagen der 3 Distrikte, wie zum Beispiel die Kanan Devon Hills oder die ehemals im Privatbesitz von "Finlay & Co" befindliche High Range von Bedeutung. Ursprünglich wurde hier in Südindien vor allem Kaffee angebaut, erst relativ spät trat Tee seinen Siegeszug in dieser Region an. Durch ein geschicktes Marketing, vor allem der schottischen Firma "Finlay & Co." konnten aber die Tees aus den Nilgiri-Hills erfolgreich in Europa vertrieben werden. Meistens findet man die südindischen Tees in den klassischen English Blends, sie verleihen den Afternoon-Teas ihre Duftigkeit und Frische. In immer mehr Fachgeschäften findet man inzwischen auch reine Gartentees aus den Nilgiri-Hills an.

Orissa - Teeanbau in den East-Ghats:

Der Unionsstaat Orissa befindet sich an der indischen Ostküste (Golf von Bengalen) und ist vor allem durch die Bergkette der East-Ghats gekennzeichnet. In den Bergen Orissas wird seit einigen Jahrzehnten auch Tee angebaut. Allerdings sind die Teesorten aus Orissa aufgrund fehlender Qualität zum größten Teil für den "Domestic Market" vorgesehen. Seit ein paar Jahren werden zunehmend bessere Qualitäten erzeugt. Dank verbesserter Anbaumethoden und vor allem dank der inzwischen recht gut entwickelten Infrastruktur dieses Unionsstaates gelangen zunehmend auch gute Qualitätstees in den Export. Vor allem TGFOP's werden in den Bergregionen der East-Ghats erzeugt. Der Geschmack dieser mildwürzigen Tees ist vergleichbar feineren Tees aus Upper Assam.

Himal Pradesh - Heimat des Khangra-Grüntees:

Im Norden des Subkontinents schmiegt sich der kleine Staat Himal Pradesh an die Gebirgskette des Zentralen Himalaya. Dieses paradiesisch anmutende Ländchen ist in Indien berühmt für einen Tee: den Khangra. Hierbei handelt es sich um einen Grüntee, der vor allem als Basistee für den Kashmiri Tschai dient. Aber auch pur genossen ist dieser Tee ein sehr angenehmes Heißgetränk. Die großen, recht grob verarbeiteten Blätter des Khangra ergeben einen würzig duftenden, kräftig-fein rauchig schmeckenden Aufguß. Die Tasse ist intensiv olivgrün bis ocker gefärbt. Die Mengen, die erzeugt werden, sind im Vergleich zu den klassischen Anbaugebieten verschwindend klein. Die Khangra-Gärten ähneln auch mehr kleinen Hausgärten denn den riesigen Teeplantagen in Assam oder Südindien. Die Verarbeitung erfolgt traditionell von Hand und der Vertrieb ist ebenfalls in kleineren Familienverbänden organisiert.

Weitere Anbaugebiete indischer Tees:

Die Randzonen des riesigen Nordost-Unionsstaates Assam waren und sind immer wieder durch Unruhen und Separationsbewegungen gekennzeichnet. In den unwegsamen Dschungelwäldern leben Minoritäten, die lange Zeit verfolgt wurden und zu Außenseitern der indischen Gesellschaft erklärt wurden. Die Unionsregierung versuchte in den vergangenen Jahren, diese Probleme etwas zu entschärfen, indem sie die Gebiete, in denen solche kleineren Völker leben zu eigenständigen Unionsstaaten deklarierte. So entstanden u.a. die heutigen Unionsstaaten Arunachal, Mizoram und Tripura.

Arunachal, früher auch bekannt als Upper Assam, befindet sich im Norden Assams und ist durch hügelige Bergketten geprägt. An den Hängen dieser Hügel befinden sich zahlreiche Teegärten, die früher unter dem Begriff "Upper Assam Tea" vermarktet wurden. Im Gegensatz zu den klassischen Assamtees schmecken diese Tees deutlich milder. Dennoch bieten sie eine ausgesprochen malzige, fast schon karamellartige Note, die

man von den guten Assamtees gewohnt ist.

Mizoram und Tripura sind zwei winzig kleine Unionsstaaten im südlichen Triangel zwischen Assam, Bangladesh und Burma. Die Tees aus diesen Anbauregionen sind außerhalb Indiens kaum bekannt. Dabei sind sie vom Charakter ausgesprochen eigenständig und bieten dem Teeliebhaber zahlreiche neue Geschmacksvarianten. Mizoramtee erinnert ein wenig an Yunnan-Hochlandsorten - ein feiner "Smoky Touch" liegt über dem harmonisch-milden Aroma. Tripuratee schmeckt leicht mandelartig-süßlich. Beide Tees haben eine schöne orangefarbene Tasse.

### 9.4.2. Zubereitung

Für die klassischen Indischen Schwarztees wird herkömmlicherweise kochendes Wasser empfohlen. Die Ziehzeiten für Darjeeling- und Sikkimtees sollten ca. 5-6 Minuten betragen. Assamtees und Tees aus anderen Anbauregionen Indiens (wie z.B. Nilgiri, Orissa) nur ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

Indische Tees sind hinsichtlich ihrer Behandlung mit Wasser vollkommen verschieden. Darjeelings mögen weiches Wasser. Hinsichtlich ihrer Ziehzeit gibt es recht subjektive Bewertungen. Echte Fans schwören auf Ziehzeiten von 5-6 Minuten, allerdings erzielt man auch erstaunliche Tees bei kurzen Ziehzeiten von nur 1 Minute! Interessant für experimentierfreudige Teeliebhaber: auch nichtkochendes Wasser bringt oftmals einen Zugewinn.

Assamtees sind wasserunempfindlicher. Ziehzeiten von 2-3 Minuten lassen die Blätter zu vollmundigen, malzig schmeckenden Tees werden. Wir empfehlen für die klassische Zubereitung ca. 10 g Blattmaterial auf einen Liter Wasser.

Bei einem Blatt-Tee benötigt man einen leicht gehäuften Teelöffel pro Tasse. Bei Broken-Tees ist ein gestrichener Teelöffel pro Tasse ausreichend. Bei der Zubereitung einer ganzen Kanne Tee, empfiehlt es sich, einen Löffel pro Tasse plus einen extra Löffel für die Kanne zu nehmen.

**First Flush:**

Für den First Flush benötigt man einen gestrichenen Teelöffel pro Tasse. Die Ziehzeit sollte drei Minuten nicht überschreiten. Der First Flush schmeckt mit etwas Zucker oder Kandis; Sahne oder Milch sind aufgrund des zarten Aromas dieser Tees weniger geeignet. Um nicht zu viel von der hervorragenden Qualität und dem besonderen Aroma einzubüßen, sollte der First Flush nicht allzu lange gelagert werden.

**Inbetween:**

Für die Zubereitung eines Inbetween sollte man einen leicht gehäuften Teelöffel pro Tasse nehmen. Die Ziehzeit beträgt drei bis vier Minuten. Wer mag, kann den Tee mit Sahne und/oder Zucker verfeinern.

**Second Flush:**

Wie auch beim Inbetween empfiehlt sich beim Second Flush ein leicht gehäufter Teelöffel pro Tasse. Der Tee sollte nicht länger als 3 Minuten ziehen. Dazu passt ein Tropfen Sahne, etwas Zucker oder Kandis. Im Gegensatz zum First Flush beeinträchtigt die Zugabe von Milch oder Sahne das Aroma nicht, sondern macht den Tee angenehm mild. Zucker oder Kandis verstärken die ohnehin typische Süße des Second Flush. Second Flush Tees sind sehr lange, bei entsprechender Lagerung fünf bis sechs Jahre, haltbar.

**Regentee:**

Für Regentees ist ein gehäufter Teelöffel pro Tasse optimal. Die Ziehzeit sollte maximal fünf Minuten betragen. Den Regentee trinkt man am besten mit etwas Sahne und Zucker.

**Autumnal:**

Der Autumnal braucht bei der Zubereitung einen gut gehäuften Teelöffel pro Tasse. Wie der Regentee sollte die Ziehzeit fünf Minuten nicht überschreiten. Wer möchte, verfeinert den Tee mit etwas Zucker und Sahne.

Besonderheiten bei der Zubereitung von Assam-Tee:

Da Assam-Tee vom Geschmack her sehr kräftig ist, benötigt man bei der Zubereitung von sechs Tassen nur vier anstatt sechs Teelöffel.

Um den frisch aufgebrühten Assam warm zu halten, sollte man ein Stövchen verwenden. Thermoskannen sind weniger geeignet, da Assam-Tee viele ätherische Öle enthält, die sich mit der Zeit an der Innenwand der Thermoskanne absetzen.

Wem der typische Assam-Geschmack zu kräftig ist, kann auch einfach etwas Sahne oder Milch dazugeben. Die Zugabe von Zucker oder Kandis betont den malzigen Assam-Geschmack. Es empfiehlt sich, den Tee nicht länger als drei Minuten ziehen zu lassen.

### 9.4.3. Erntezeiten Und Pflückgrade

Eine kurze Erklärung der in Indien üblichen Erntezeiten und Pflückgrade

Erntezeiten:

Vor allem in den Hochtälern des Himalaya-Hochlands werden verschiedene Erntezeiten unterschieden, bedingt durch die entsprechend der Höhenlage vorhandenen Wachstumsperioden. Man unterscheidet daher speziell bei Tees aus Darjeeling, Sikkim, Terai und auch Dooars folgende Erntezeiten:

FF	- First Flush (erste Ernteperiode im Frühling)
Betw./In Between	- Zwischenpflückung (kurze Ernteperiode im Frühsommer)
SF	- Second Flush (zweite Ernteperiode im Spätsommer)
Autumnal	- Herbstpflückung ("Spätlese" im Oktober)



Pflückgrade:

Ebenfalls die Pflückgrade (Blattsortierungen) spielen bei den indischen Schwarztees eine große Rolle. Entsprechend der Sortierung kann man so von ein und demselben Garten Tees mit vollkommen verschiedenen Grundcharakteren erhalten. Um die verwirrenden Buchstabenfolgen dem "uneingeweihten" Teeliebhaber etwas näher zu erläutern, ist ein kurzer Exkurs in die Welt der Tea-Taster und Tea-Planters nötig. Das System, was hierbei verwendet wird, ist seit ca. 120 Jahren gebräuchlich und teilweise

sind die verwendeten Wörter nur noch schwer erklärbar für den modernen Teetrinker. Daher hier eine kurze Erläuterung der Buchstaben beim Pflückgrad (Blattsortierung):

S - superior	= das Beste, Bezeichnung für einen hohen Anteil an Blattspitzen im Tee
F - finest	= das Feinste, Bezeichnung für Gute Sortierung (ohne viel Blattbruch)
T - tippy	= mit Blattspitzen angereicherter Tee
G - golden	= Blattspitzen werden in fermentierten Pflanzensaft "getaucht" und dann getrocknet, so daß sie goldfarbene schimmern (im Gegensatz zu den "Silver Tips")
F - flowery	= duftend, blumig (großes Duftbouquet)
B - broken	= gebrochene Teeblätter (im Gegensatz zu den Ganzblatt-Tees), bevorzugt für klassische Blends um so Tees verschiedener Blattgrößen miteinander abmischen zu können.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

- O - orange = hat nichts mit Apfelsinen zu tun, geht auf das Niederländische Königshaus "Oranje" zurück - Bezeichnung für "königliches" Blatt (Blattstand 1 und 2 am Teestrauch)
- P - pekoe = eine Verballhornung des chinesischen Wortes Bi Guo (zu deutsch: Blatt), Bezeichnung für 3. und 4. Blattstand am Teestrauch)
- Fannings = kleine Blattpartikel, Größe unter 3 mm, dienen meist als Basis für die Teebeutelmischungen
- Dust = vollkommen zerstörte Blattpartikel, Größe ca. 1 mm und kleiner, dienen meist als Basis für die Teebeutelmischungen
- CTC = zu kleinen Kügelchen von ca. 3-5 mm Durchmesser verarbeiteter Tee, der extrem schnell zieht und vor allem auf den Britischen Inseln bevorzugt getrunken wird

Folgende Pflückgrade werden in den einzelnen Anbaugebieten vorwiegend verwandt:

Darjeeling, Sikkim: SFTGFOP, FTGFOP  
Dooars, Terai: FTGFOP, TGFP, BOP  
Assam, Orissa, Nilgiri: TGFP, BOP, CTC-BOP, Fannings, Dust

## 9.5. Rezepte

Tee-Orangen-Punsch:

Zutaten für 4 Gläser:

- ? Liter schwarzer Assam Tee
- Saft einer Zitrone
- ? Liter Orangensaft (am besten frischgepresst)
- 1/8 Liter Rum
- 1 Stange Zimt
- Etwas Ingwerwurzel
- 3 Gewürznelken
- 4 EL Zucker

Zubereitung:

Die Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren bis zum Siedepunkt erhitzen. Um kein Aroma zu verlieren, sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass der Punsch nicht kocht. Den fertigen Punsch durch ein Sieb in ein hitzebeständiges Gefäß abgießen und möglichst heiß servieren. Zum Dekorieren eignen sich Scheiben einer ungespritzten Zitrone oder Orange.

Kirschzauber:

Zutaten für 4 Gläser:

- 1 TL schwarzer Tee (Assam)
- 2 EL eingelegte Sauerkirschen
- 2 EL Sauerkirschsafft
- 1 EL Wodka
- 1 TL Zucker

Zubereitung:

Tee mit 150 ml kochendem Wasser übergießen, 4 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb gießen und den Tee auffangen. Sauerkirschen erhitzen und in ein Teeglas füllen. Den heißen Tee zu den Kirschen gießen, umrühren und mit einem Schuss Wodka abrunden. Mit Zucker süßen.



## CHA KING - DAS TEEBUCH

Warme Darjeeling Schokolade:

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Teebeutel Darjeeling
- 50 g bittere Schokolade oder Herrensokolade
- 100 ml Milch
- 1 EL Kakao
- 2-3 TL brauner Zucker
- 75 g Sahne
- geriebene Muskatnuss oder Zimtpulver zum Bestreuen

**Zubereitung:**

Die Teebeutel in einem kleinen Topf mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten ziehen lassen, dann die Teebeutel entfernen. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und im heißen Tee unter Rühren schmelzen. Milch, Kakao und Zucker dazugeben und alles erhitzen. Sahne steif schlagen. Die heiße Tee-Schokolade in 2 hitzefeste Gläser oder Tassen füllen und die Sahne darauf geben. Mit Muskatnuss oder Zimt bestreuen. Ganz heiß genießen!

---

# 10. Sri Lanka (Ceylon)

## 10.1. Ceylontee

Grünes Gold von der Tee Insel im Indischen Ozean

Klassischer Alltagstee aus Ceylon (Sri Lanka):

Ceylon - seit 1973 umbenannt in Sri Lanka - ist für viele Teetrinker als Herkunftsland der klassischen Alltagstees bekannt. Ceylontees findet man in jedem Supermarkt in den Regalen, verpackt in Teebeuteln oder als praktisches "Half Pound" - Caddy. Immer bekommt man aus diesen Teedosen oder Beuteln einen kräftig-würzigen Aufguß, dessen lebhaft kastanienbraune Farbe und der typische Duft dem Teekenner verraten: echter "Ceylon". Selbst bei sehr harten Wassergraden erzielt man mit diesen Tees noch recht brauchbare Trinkqualitäten. Der Grund dafür ist im hohen Tanningehalt der Ceylontees zu suchen. Die tropischen Klimaverhältnisse auf der Insel lassen immer Tees reifen, die sich durch tanninreiche Tassen auszeichnen.

Ceylontee in aller Welt:

Ceylontee ist daher bestens geeignet für die diversen Teekulturen der klassisch osteuropäischen und orientalischen Völker. Speziell in Rußland, aber auch in Polen, den baltischen Ländern, der Ukraine und Belarus hat sich eine Teekultur entwickelt, die stark geprägt von orientalischen Einflüssen, fast vollständig auf der Nutzung ceylonesischer Teesorten basiert. Auch im Orient ( Türkei, Syrien, Iran, Irak, Pakistan, Golfstaaten, Mittelasien, Nordafrika außer Marokko) hat Ceylontee absolute Priorität gegenüber allen anderen Anbauregionen.

Tee aus dem Samowar:

In einigen Ländern ist Ceylontee so dominant, daß er de facto zur Nationalkultur gerechnet wird, wie zum Beispiel in der Türkei. Für Ceylontee wurden die Samoware entwickelt, die in diesen Ländern fester Bestandteil der Teekultur sind. Der tanninreiche Ceylontee eignet sich hervorragend zum Süßen - süßer Tee ist in Osteuropa und im Orient Pflicht. Ohne Zucker, Sirup, Honig oder Konfitüre wird dort kein Tee angeboten. Die Süße des Tees darf aber den eigentlichen Teegeschmack nicht in den Hintergrund drängen - eigentlich ein Widerspruch bei den meisten Tees, aber bei Ceylontee durchaus praktikabel.

## 10.2. Geschichte

Vom Kaffee zum Tee

1839 schickte der damalige Direktor des Botanischen Gartens von Kalkutta, Dr. Wallich, die ersten Teesamen nach Ceylon, wie Sri Lanka damals genannt wurde. Trotz erfolgreicher Ergebnisse mit Teesamen, zeigten die Pflanzeur wenig Interesse, da man sich mehr auf den Kaffeebau konzentrierte. Ceylon-Kaffee war gegen Ende des 19. Jahrhunderts eine bekannte und begehrte Ware.

Im Jahre 1867 begann ein junger Schotte namens James Taylor, auf der Plantage Loooleconderea in der Nähe von Kandy mit großem Erfolg Tee anzubauen. Als dann gegen ende des Jahrhunderts die Kaffeepest die riesigen Kaffeeplantagen fast vollständig vernichtete, stellten die Pflanzeur nach und nach auf Teeanbau um. Besondere Verdienste bei der Umgestaltung der Kolonialwirtschaft auf dieses für Ceylon neues Produkt hatten die beiden englischen Handelshäuser "Lipton" und "Twining's", die den Vertrieb der nun in großen Mengen erzeugten Tees aufbauten und zu deren Imperien später ganze Landstriche der Insel, inklusive der dazugehörigen Infrastrukturen, gehörten. Die Teebüsche gediehen gut und heute ist Tee das wichtigste Agrargut in Sri Lanka, und das Land ist weltgrößter Teeexporteur.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

In Sri Lanka werden heute die beiden Teearten *Thea Sinensis* (ein Hochlandgewächs, ursprünglich in China beheimatet) und *Thea Assamica* (ursprünglich aus Assam in Nordindien; ein reines Tropengewächs, das sehr gut in den Niederungen gedeiht) angebaut. Heute wird in ca. 600 Teefabriken der weltweit bekannte und beliebte Ceylontee produziert.

Ceylontee nimmt einen wichtigen Platz im Welthandel ein:

In Colombo, der Kolonialverwaltungshauptstadt Ceylons, wurde eine Teebörse analog der in Calcutta etabliert. Auf den Auktionen wurden und werden seitdem der größte Teil der angebauten Tees versteigert. Hier auf den Auktionen lieferten sich russische Großkaufleute mit den Einkäufern des Osmanischen Sultans und den britischen Tea-Lords heftige "Gefechte". Ceylontee hatte zeitweise sogar Indien vom ersten Platz im Welthandel mit Tee verdrängt. Traditionell waren auch arabische Händler immer an den Küsten Ceylons mit Handelsniederlassungen vertreten. Die Insel lag schon im Mittelalter auf den Handelsrouten der südarabischen Kaufleute, die sich dort vor allem mit Gewürzen eindeckten.

Mit dem Beginn des Teeanbaus auf der Insel wurden die Araber natürlich auch auf diesen aromatischen Trank aufmerksam. Die gesamte arabische Welt (ausgeschlossen Marokko, das vor allem Grüntee trinkt) hat daher ihre Teekultur auf Basis der kräftig-würzigen Ceylontees aufgebaut. Der Schwarztee wird im Orient mit frischer Minze versetzt und stark gesüßt aus Silberkännchen in feingearbeitete Gläser gegossen. In den Wüsten der Arabischen Halbinsel und auf dem Sinai wird dem Tee Oregano (wilder Majoran) zugegeben. Im Iran und auch in Afghanistan wird er mit Safran versetzt. Um den wachsenden Bedarf abzudecken, holten die Briten schon während der Kolonialzeit Tاملين vom indischen Festland, die gegenüber den einheimischen Singhalesen arbeitswilliger und belastbarer waren. Tamilische Pflückerinnen arbeiteten für einen Hungerlohn auf den Hochlandplantagen im Akkord.

Der Konflikt zwischen den Singhalesen und Tamilen:

Nach dem Rückzug der Briten von der Teeinsel hatte der neugegründete Staat ein handfestes Problem: den Streit zwischen Tamilen und Singhalesen, der seit Mitte der 80er Jahre sogar in einen brutalen Bürgerkrieg umschlug und bis heute als fast vergessener Konflikt weiterschwelt. Die Singhalesen, Ceylons größte Bevölkerungsgruppe, haben die Insel kulturell und religiös geprägt - Ceylon war unter singhalesischer Herrschaft in drei unabhängige Königreiche aufgeteilt gewesen, deren mächtigstes das von Kandy war. Zahlreiche prachtvolle Tempelbauten, Paläste und Stadtgründungen sind aus dieser Zeit erhalten. Die Singhalesen führten auch den Unabhängigkeitskampf gegen die Briten an. Die von den Kolonialherren erst vor 100 Jahren ins Land gebrachten Tamilen werden von den Singhalesen als Menschen zweiter Klasse angesehen, als "willfährige Helfer" der Briten bei der Kolonialisierung der Insel. De facto findet man heute in keiner exponierten Stellung im Staate Tamilen. Militär, Polizei, Administration, Management der großen staatlichen Teegesellschaften befinden sich zu hundert Prozent in singhalesischer Hand. Erschwerend kommt hinzu, daß beide Bevölkerungsgruppen unterschiedlichen Religionen anhängen: die Singhalesen sind Buddhisten - die Tamilen hingegen Anhänger des Hinduismus. Diese zusätzliche Barriere hat beide Bevölkerungsgruppen einander so verhaßt gemacht, daß nun mit offenen, militärischen Auseinandersetzungen versucht wird, die Insel in zwei Staaten aufzuteilen. Eine tamilische Guerilla-Armee steht dabei der offiziellen Armee Sri Lankas gegenüber. Mittels Terrorakte (Überfälle, Bombenattentate, Sabotageaktionen usw.) versuchen diese Untergrundkämpfer, ihr Problem in den Blickpunkt der Weltöffentlichkeit zu bringen. Mehr als 40% des Staatsbudgets verschlingt inzwischen schon dieser heimliche Krieg.

Auf die Tee-Industrie wirkt sich dieser Konflikt ausgesprochen negativ aus. Lieferschwierigkeiten der Plantagen, die im Konfliktbereich gelegen sind, Boykott beim Transport der Tees und eine relative Verteuerung der Tees durch die Verknappung der Anbauflächen, die durch Kriegswirren bedingt, nicht mehr bewirtschaftet werden können, sind nur einige der Folgen, die der Bürgerkrieg verursacht. Die Regierung der Republik Sri Lanka ist sich der desolaten Situation inzwischen bewußt und versucht, den Konflikt mittels Verhandlungen zu entschärfen. Vom Erfolg dieser Verhandlungen hängt auch die weitere Entwicklung der Tee-Industrie ab. Viele Mitbewerber aus anderen Ländern (wie z.B. Indonesien, Malaysia, Kenya und Tansania) im internationalen Teegeschäft wittern schon Morgenluft.

## 10.3. Landeskunde

### 10.3.1. Geographie

Sri Lanka ist eine Insel im indischen Ozean unweit von Indiens Südspitze und von der Größe her vergleichbar mit dem Bundesland Bayern.

Die sehr heterogene Landschaft ist geprägt von Gipfeln, Flanken, Becken und Tälern. Das Gebirge ist in drei Ebenen unterteilt: das Mittelgebirge im Norden ist zwischen 500 und 1000 Meter hoch, das innere Gebirgsland um die 2000 Meter. Die höchsten Stellen bilden der Adam's Peak, Totapala, Kirigalpotta und Pidurutalagala mit 2.240 m, 2.359 m, 2.393 m bzw. 2.528 m.

### 10.3.2. Klima

Durch die Nähe zum Äquator herrscht auf Sri Lanka vorwiegend tropisch-warmes Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit (80-90%). Am meisten beeinflusst wird es durch die beiden Regenperioden im Osten und Westen der Insel. Die Durchschnittstemperaturen liegen im Tal im Winter bei ca. 30 Grad Celsius, im Sommer bei ca. 35 Grad Celsius. In den Gebirgen kühlt es sich nachts schon einmal auf 10 bis 16 Grad Celsius ab.

Im Westen der Insel beherrscht in der Zeit von Juni bis September der Südwestmonsun die Region. Im Osten der Insel und um die Region Uva herum ist es dagegen trocken und windig, was sich aus den landschaftlichen Begebenheiten der Insel erklärt. Der Adam's Peak übernimmt quasi die Funktion einer Wasser- und Wetterscheide. Die qualitativ hochwertigsten Tee-Ernten stammen zu dieser Jahreszeit aus dem Anbaugebiet Uva.

Von Dezember bis März kehren sich die Verhältnisse um: Dann wird der Westen vom trockenen Klima bestimmt, während der Osten durch den Nordostmonsun starken Regenfällen ausgesetzt ist. Zu dieser Zeit werden in den westlichen Regionen Dimbula und Dickoya Spitzentees geerntet.

### 10.3.3. Reisen

Sri Lanka befindet sich südlich von Indien, im traumhaft schönen indischen Ozean. Die facettenreiche Landschaft wird u. a. durch zahlreiche, saftiggrüne Teeplantagen geprägt. Der aromatische Ceylontee wächst inmitten exotischer Pflanzen und imposanter Wasserfälle.

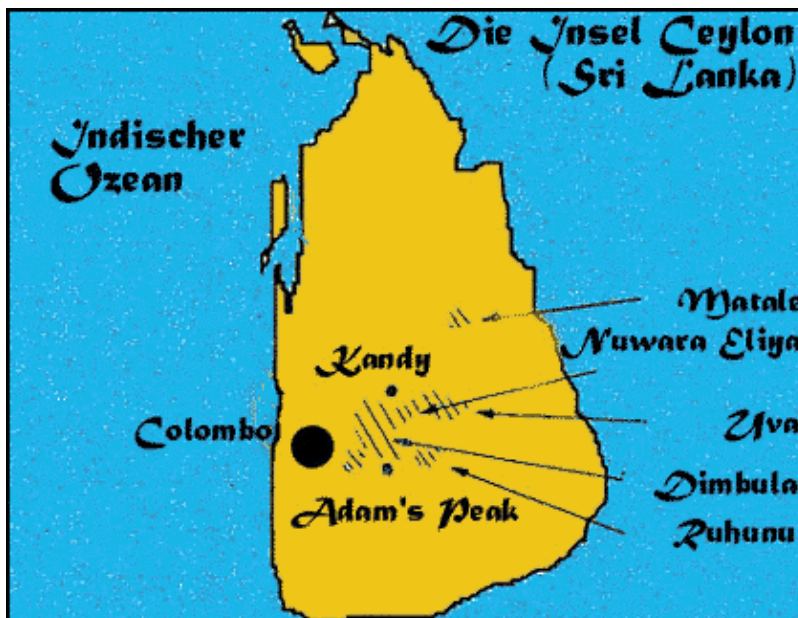
Unbedingt sehenswert sind die beiden - im zentralen Hochland gelegenen - großen Teeanbau-Gebiete Dimbula und Nuwara Eliya mit ihren zahlreichen Teefabriken und -plantagen. Denn dort erfährt der Besucher genau, wie die grünen Blätter gepflückt und dann in der Fabrik verarbeitet werden. Und probieren kann man das köstliche Getränk natürlich auch gleich. Dimbula gehört zu den ältesten und wichtigsten Teeanbaugebieten auf Sri Lanka. Bei einem Besuch der Region ist es empfehlenswert, neben festen Schuhen unbedingt auch warme Kleidung mitzunehmen, denn die Plantagen liegen in einer Höhe von bis zu 2.000 Metern. Abends kühlt sich die Luft schon einmal auf bis zu 10 Grad Celsius ab. Wer nach Dimbula reisen möchte, sollte dies am besten zwischen Januar und März tun, wenn der Monsunregen den Osten erreicht. In dieser Zeit ist es im Westen der Insel vorwiegend trocken. Das optimale Reisewetter für die östlich gelegene Region Nuwara Eliya ist dagegen zwischen Juni und September. "Die Stadt über den Wolken" bildet das Zentrum des Hochlands und liegt am Fuße des höchsten Berges auf Sri Lanka, dem Pidurutalagala. Wer nach Nuwara Eliya fährt, sollte neben dem Besuch der Teeplantagen auch unbedingt einen Abstecher zu den nahe gelegenen, zahlreichen Wasserfällen einplanen.

Besonders vielseitig zeigt sich die Insel bei ihren zahlreichen Festen. Wer am kulturellen Leben der Inselbewohner teilhaben möchte, sollte in keinem Fall die "Esala Dalalda Perahera" versäumen, die im Teeanbaugebiet Kandy begangen wird und eines der prächtigsten Feste der Insel ist. In der Zeit von Mitte Juli bis Anfang August verwandelt sich die Hochlandmetropole für zehn Tage und Nächte in eine überwältigende Szenerie. Trommelklänge erfüllen die Luft und farbenfrohe Prozessionen ziehen durch die Straßen. In diesen Tagen wird die heilige Zahnreliquie von Buddha (Dalada) - die sonst im Zahntempel, dem Wahrzeichen Kandys, liegt - bei den langen Prozessions-Zügen mitgeführt und verehrt.

## 10.4. Teekunde

### 10.4.1. Anbau Und Verarbeitung

Wichtige Anbauggebiete auf Ceylon (Sri Lanka)



Die wichtigsten Anbauggebiete im Süden der Insel:  
Die wesentlichen Anbauregionen für die meisten Ceylontees befinden sich zu 90% im Südtel der Insel. Der Norden Ceylons ist zu trocken und hat ein unverhältnismäßig heißes Tropenklima. Nur in ganz wenigen Bergregionen werden ein paar minderwertige Sorten für den einheimischen Markt angebaut.

Berühmt für seine Tees ist vor allem das Zentrale Hochland im Süden der Insel, das sich zwischen der alten Königsstadt Kandy und dem Gipfel des Adam's Peak erstreckt. Die Tees, die in diesem Hochland gedeihen, sind qualitativ die besten Tees der Insel. Sie werden als High Grown bezeichnet und erzielen in Colombo stets die höchsten Auktionspreise. Hier befinden sich die meisten von Ceylons traditionsreichen und berühmten Gärten.

In direkter Nähe zum Adam's Peak, befindet sich das Hochtal von Loolecondeera, wo der Teeanbau auf der Insel seinen Anfang nahm. Das Hochland wird in drei große Regionen eingestuft:

- der östliche Teil - genannt der Uva - District
- der zentrale Teil - genannt der Nuwara Eliya - District
- der westliche Teil - genannt der Dimbula - District

In Höhenlagen zwischen 1400 und knapp 2500 m werden in diesen drei Districts die feinsten der Ceylontees gezogen.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Die Teequalität in den verschiedenen Ernteperioden:  
Dank des Tropenklimas kann auf der Insel das ganze Jahr über gepflückt werden - es gibt keine Wachstumspause. Trotzdem gibt es hinsichtlich des Pflückzeitraums große qualitative Unterschiede. Die während der Monsunzeit (Januar bis März) gepflückten Tees sind vom Aroma her deutlich besser einzustufen als die während der sogenannten Trockenperiode geernteten Tees.



Der im Hochland meistens nur für die hochwertigen Qualitäten gepflückte Tee ist der OP 1 (Orange Pekoe 1. Grad) - dieser Tee zeichnet sich durch gleichmäßige ca. 7-9 mm lange, kupferfarbene glänzende Blätter aus, die vollaromatische, wohlschmeckende Tees abgeben. Neben dem OP 1 werden viele Spitzentees mit silberhellen "Silvery Tips" vermengt, um dann als Special OP 1 den Liebhabern feinerer und raffinierter Tees kredenzt zu werden. Für den Massenkonsum werden vor allem Broken-Tees angeboten (BOP, FBOP, Fannings).

Weitere Teeanbauregionen:

Einige Spitzenplantagen aus dem Zentralen Hochland sind z.B. "Kenilworth" und "Edinburgh" (beide Nuwara Eliya), "Tillyrie" (Balangoda), "Pettiyagalla" (Dimbula), "St.Clair's", "St.James" (beide Nuwara Eliya) und "Happutala" (Uva). Nördlich von Kandy kommt eine Region, die man als Midlands bezeichnet und deren Tees auch Medium Grown genannt werden. Die Anbauggebiete um die beiden Städte Matale und Ruhunu produzieren vor allem kräftig-würzig schmeckende Tees mit tiefkupferfarbener Tasse. Die Höhenlage dieser Region ist deutlich niedriger als das Zentrale Hochland (nur 700 bis 1500 m), dadurch bekommen die Tees wesentlich mehr Hitze ab, was sich empfindlich im Tanningehalt des Blattes widerspiegelt.



Tee aus diesen Plantagen werden vor allem als Mischtees für klassische Blends verarbeitet, u.a. für die berühmte "Russische Mischung", ein von russischen Kaufleuten aus St.Petersburg erstmals um die Jahrhundertwende hergestellter Blend aus 50% Ceylontee und 50% Chinesischem Karawanentee, der bis heute noch äußerst populär ist. Im weiteren Umfeld der Hochlandplantagen und der Midlands gedeihen an den Ausläufern der Zentralgebirgskette die sogenannten Low Grows, qualitativ die niedrigste Kategorie der Ceylontees mit fast schwarzer Tasse, die aufgrund des hohen

Tanningehalts zum Eintrüben neigt und einen leicht bitteren, kräftig-derben Geschmack aufweist. Diese ausgesprochen preiswerten Teesorten werden vor allem für den Export nach Osteuropa und Rußland, aber auch für die Standard-Blends der großen britischen Teehandelsfirmen verarbeitet. Wichtigster Low Grown-Pflückgrad ist der industriell erzeugte CTC-BOP (ein zu kleinen Kügelchen verarbeiteter Broken-Tee).

Selbstverständlich produziert Sri Lanka neben Schwarztees, wenn auch in geringer Menge, Grüntees und Biotees sowie besondere Spezialitäten. Geerntet wird hier das ganze Jahr über. Allerdings wechseln die Qualitäten je nach Witterung und Jahreszeit. Wie in Darjeeling wird in den ceylonesischen Teegärten die orthodoxe Verarbeitungsmethode bevorzugt.

Dimbula - Qualität mit Zitrusflavour:

Dimbula ist eines der ältesten und bekanntesten Anbauggebiete Sri Lankas. Die Teegärten liegen im Süd-Westen der Insel in einer Höhe von etwa 1.200 bis 2.000 Metern. Es umfaßt neben dem Dimbula District noch die Districts Balangoda (Pettiyagalla), Maskeliya und West Haputalle.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Die besten Ernten finden von Dezember bis April statt, viele OP's, aber auch BOP's. Seinen qualitativen Höhepunkt erreicht der Tee aus dieser Region im Februar und März, wenn kühles, trockenes Klima Dimbula bestimmt. Der Tee zeichnet sich vor allem durch sein kräftiges, leicht herbes Aroma aus, das manchmal eine Zitrusnote aufweist. Tee aus Dimbula eignet sich hervorragend als morgendlicher Muntermacher. Das Besondere an diesem Tee ist seine extrem lange Haltbarkeit.

Nuwara Eliya - am Fuße des Pidurutalagala:

Zwischen Dimbula und Uva, unterhalb des Pidurutalagala, liegt das Anbaugebiet Nuwara Eliya mit den höchstgelegenen Teegärten der Insel. Kernregion des Teeanbaus im Zentrum des Berglands. Neben dem Nuwara Eliya District gehört noch der Watawalla District zur Region.

Im Gegensatz zu den anderen Regionen, in denen die Thea Assamica die Grundlage für den Teeanbau bildet, stehen hier überwiegend Sträucher der Thea Sinensis. Insgesamt setzt sich das Gebiet aus nur sieben Teeplantagen zusammen. Tees aus Nuwara Eliya verlieren nicht zu einer bestimmten Zeit an Qualität, sondern behalten das ganze Jahr über ihren besonderen Charakter. Nur in den Zeiten, in denen Frost die empfindlichen Teesträucher befällt, kann es zu Einbußen kommen.

Produziert werden vor allem feine, hochwertige OP's. Vom Geschmack her erinnert das feine, runde Aroma des Tees aus dieser Region an Zypressen und Eukalyptus, was daher rührt, dass die Plantagen direkt von den Pflanzen umgeben sind, so dass sich das Aroma im Tee wiederfindet. Das besondere Flavour ist fast zu jeder Jahreszeit sehr ausgeprägt.

Uva - zwischen Wäldern und Flüssen:

Im Süd-Osten der Insel, umgeben von schattenspendenden Bäumen und wilden Flussläufen, liegt Uva im Hochland. Das große Anbaugebiet ist in acht Unterdistrikte unterteilt (Badulla, Haputalle, New Galway und Uda Pusselawa). Die besten Qualitäten gibt es hier zwischen Juli und September, vor allem BOP's und CTC-BOP's. Tee aus Uva hat ein kräftiges, leicht süßliches Aroma, das ein wenig an den Geschmack von Preiselbeeren erinnert. Die dunkle, leicht rötliche Tassenfarbe erinnert an Tee aus Assam. Da Uva-Tee schon nach kurzer Zeit etwas von dem besonderen Flavour verliert, sollte er relativ schnell aufgebraucht werden.

Uda Pusselawa - unter dem Einfluss des Monsun:

Östlich von Nuwara-Eliya und nördlich von Uva liegt Uda Pusselawa. Die Qualitäten dieser Region werden sehr stark durch den Nordost-Monsun beeinflusst. Anders als in Uva werden hier zweimal im Jahr Spitzenqualitäten geerntet, und zwar von Juli bis September und teilweise auch von Januar bis März. Der Aufguss ist rosig-hell.

Kandy - 2.600 Meter über dem Meeresspiegel:

Kandy ist die nördlichste und älteste Anbauregion Sri Lankas. Die Plantagen liegen in einer Höhe von 1.200 bis 2.600 Metern über dem Meeresspiegel. Hier wächst der so genannte "mid country tea", der sich vor allem durch seinen sehr kräftigen Geschmack und eine dunkle Tasse auszeichnet.

Matale:

Nördlich von Kandy gelegenes Anbaugebiet mit ausgedehnten Plantagen. Produziert vor allem BOP's.

Ruhuna - die Blattfarbe bestimmt den Aufguss:

Im Süden der Insel, den nördlichen Midlands, liegt in einer Höhe von bis zu 1.200 Metern das Anbaugebiet Ruhuna. Die dort vorherrschenden besonderen Bodenverhältnisse wirken sich auf die Farbe der Teeblätter aus. Die fast schwarzen Blätter ergeben einen sehr dunklen Tee mit kräftigem Aroma, der am besten gut gesüßt schmeckt. Die Zugabe von Milch ist Geschmackssache. Produziert werden vor allem BOP's und CTC-BOP's.

## 10.4.2. Zubereitung

Ceylontee kann man nach ganz verschiedenen Methoden zubereiten. Die bei uns gebräuchlichste Art ist die klassische Methode des Aufgießens in der Teekanne. Bei der Zubereitung einer ganzen Kanne Tee empfiehlt es sich, einen Löffel pro Tasse plus einen extra Löffel für die Kanne zu nehmen.

Bereits nach eineinhalb Minuten hat man bei Ganzblatt-Tees (OP) einen recht charaktervollen Tee. Broken-Tee zieht noch schneller, nach einer knappen Minute ist schon ein kräftiger Sud entstanden.

Beim Süßen ist es besser, raffinierten Zucker zu verwenden, da roher Zucker durch seinen starken Eigengeschmack das typische Aroma des Ceylon-Tees stark beeinträchtigt. Tee aus Sri Lanka zeichnet sich vor allem durch sein kräftiges Aroma aus. Daher lässt sich ceylonesischer Tee hervorragend mit etwas Milch kombinieren.

Wenn man Ceylontee nach Russischer Art zubereitet (Samowartee), sollte vorab ein Konzentrat aus dem Tee aufgebriht werden, welches ruhig 3-4 Minuten gezogen hat. Aus dem Samowar wird dann, je nach persönlichem Geschmack, heißes Wasser im Verhältnis 1:3 oder 1:4 zugegeben.

Ceylontee nach Arabischer Art zubereitet, ist ebenfalls nicht schwierig. Man bringt ein Gemisch aus Teeblättern (OP) und Zucker kurz zum Kochen, läßt den aufschäumenden Sud sich wieder beruhigen und gießt ihn in kleine Schälchen.

## 10.4.3. Besonderheiten

Einige Besonderheiten der Tee Insel Ceylon

Die Tee-Ernte auf Ceylon ist von den beiden Monsunperioden geprägt. Aufgrund der von Nord nach Süd verlaufenden Bergkette der Central Mountains verläuft quer durch die Insel eine Klimagrenze - man unterscheidet eine dem Monsunwind zugewandte Seite (Ost-Ceylon) und eine vom Monsunwind abgewandte Seite (West-Ceylon). Dabei kommt es zu verschiedenen Haupternte-Perioden in den jeweiligen Regionen, die jeweils verschieden schmeckende Tees aus den selben Plantagen hervorbringen. Ein im Januar gepflückter Tee aus Dimbula schmeckt deutlich feiner als ein im Juli geernteter Tee - umgekehrt verhält es sich mit den Tees aus dem Uva-District, wo die in den Pflücksaison von Juli bis September geernteten Tees am besten schmecken.



Ceylontees sind aufgrund ihres robusteren Charakters bestens zum Aromatisieren geeignet. Hierbei werden den Teeblättern in der letzten Stufe des Trocknungsprozesses feine Ätherische Öle zugesetzt. Diese verbinden sich mit dem Tee zu einem neuen Geschmack, der entsprechend dem Charakter des Ätherischen Öls entweder fruchtig, exotisch oder gewürzhaltig sein kann. Man unterscheidet beim Zusetzen von solchen Fremdgeschmacksstoffen verschiedene Aromatisierungen:

- Zitrusfrucht - Aromatisierungen:  
Aus den Schalen der Zitrusfrüchte (Orange, Limette, Zitrone, Grapefruit, Bergamotte) wird durch Kaltpressung das ätherische Öl gewonnen und dem Tee beigegeben, meist werden die getrockneten, gepressten Schalen zu kleinen Würfeln geschnitten und dem Tee zur optischen "Aufhellung"



beigemischt. Auch der berühmte "Earl Grey" wird durch solch eine Aromatisierung hergestellt (Basis-Öl: Bergamotte).

- **Gewürz - Aromatisierungen:**  
Dem fertigen Tee werden feinermahlene Gewürze (wie z.B. Zimt, Kardamom) beigelegt, manchmal wird auch der Extrakt des Ätherischen Öls (wie z.B. Vanille, Ingwer) zusammen mit zerkleinerten Stückchen des jeweiligen Gewürzes (Wurzelstückchen, Schoten, Frucht usw.) als Basisgeschmack für den Tee beigegeben.
- **Blüten - Aromatisierungen:**  
Der Tee wird durch die Beifügung der Blüten "beduftet" (sog. "Scented Teas"). Hierfür wird der Tee schichtweise mit Blütenblättern (z.B. Jasmin, Rose) oder ganzen Blütenständen (z.B. Chrysanthemen) bedeckt und nach einer gewissen Ruhezeit noch einmal mit den Trockenblüten vermischt. Oft werden aber neuerdings auch zur Intensivierung des Geschmacks die ätherischen Auszüge der jeweiligen Blüten beigegeben.
- **Frucht - Aromatisierungen:**  
Die auf verschiedenste Art und Weise gewonnenen Ätherischen Öle der populären Obstsorten bzw. exotischer Früchte, wie z.B. Kirsche, Erdbeere, Apfel, Birne, Beerenfrüchte, Mango, Ananas, Maracuja usw., werden mit dem Tee vermischt - da es sich bei den meisten Ölen um leicht flüchtige Stoffe handelt, wird das Öl meist nur feinzerstäubt auf die trockenen Blätter aufgesprüht.
- **Mischaromen:**  
Seit 20 Jahren gibt es dank der neuen biotechnologischen Herstellungsverfahren eine Reihe von Aromen, die es in dieser Form vorher nicht möglich war, zu separieren. Dies trifft vor allem auf komplexe Aromen zu, die zu äußerst phantasievollen Kreationen beim Tee führen, wie z.B. "Sahne-Trüffel-Tee" oder "Tutti-Frutti-Sahne-Tee".

## 10.5. Rezepte

Aprikosen-Eistee mit Tonic

Zutaten für 4 Gläser:

350 ml Aprikosennektar  
2 vollreife Aprikosen  
400 ml frisches Wasser  
7 TL Ceylon-Tee  
4 TL Zucker  
? Zitrone (Saft)  
200 ml eiskaltes Tonic Wasser

**Zubereitung:**

300 ml Aprikosennektar in Eiswürfelschalen füllen und in mindestens 5 Stunden gefrieren lassen. Die Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Dann würfeln und mit dem übrigen Nektar vermischen. Das Wasser aufkochen, sprudelnd über den Tee gießen. Diesen 2 ½ Minuten ziehen lassen und abgießen. Inzwischen die Aprikosen-Eiswürfel aus der Schale lösen. Den Tee mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Aprikosenwürfel und Aprikosen-Eiswürfel in vier schmale, je 0,3 l fassende Gläser geben und mit dem heißem Tee aufgießen. Mit Tonic Water auffüllen und mit langstieligen Löffeln servieren.

Minztee auf alte Art

Zutaten für 1 Person:

150 ml frisches Wasser  
2 Minzweige  
2 TL Ceylon-Tee  
2 EL Honig  
3 Eiswürfel  
1 Zitrone  
gestoßenes Eis  
1 Cocktailkirsche

## CHA KING - DAS TEEBUCH

### Zubereitung:

Das Wasser aufkochen, die Minze abrausen, 1 kleinen Zweig zum Garnieren beiseite legen, den Rest zum Tee geben. Das Wasser sprudelnd darüber gießen und 2-3 Minuten ziehen lassen. Den Honig darin lösen. Die Eiswürfel in ein großes Glas geben und den Tee darauf absieben. Die Zitrone waschen, zwei Scheiben aus der Mitte schneiden und eine davon ins Glas geben. Die Hälften dann auspressen, den Saft zum Tee gießen und einmal umrühren. Das Glas mit gestoßenem Eis auffüllen und mit der übrigen Zitronenscheibe, der Cocktailkirsche und dem Minzezweig dekorieren. Mit Trinkhalm servieren.

### Erdbeer-Ananas-Punsch

#### Zutaten für 4-6 Personen:

- ? 1 frisches Wasser
- 12 TL schwarzen Tee (Ceylon)
- 125 g Zucker
- 4 Handvoll zerstoßenes Eis
- 350 g Erdbeeren
- 1 kleine Ananas (etwa 800 g)
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 1 Limette
- 2 Minzezweige
- Mineralwasser zum Auffüllen

### Zubereitung:

Das Wasser aufkochen, sprudelnd über den Tee gießen und 2-3 Minuten ziehen lassen. Absieben, den Zucker darin lösen und auf das gestoßene Eis gießen. Die Erdbeeren in kaltem Wasser nur kurz waschen, sehr gut trocken tupfen, entkelchen und etwa ein Drittel davon zur Seite legen. Die anderen zerschneiden und in den Mixer geben. Die Ananas sorgfältig schälen, der Länge nach vierteln und etwas mehr als ein Viertel in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls beiseite legen. Das restliche Fruchtfleisch zerschneiden und auch in den Mixer geben. Orangen- und Zitronensaft zufügen und alles glatt pürieren. Das Püree unter den Tee mischen, die Früchte samt den Minzeblättern dazugeben und alles etwa 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit dem Mineralwasser auffüllen.

---

# 11. Nepal

## 11.1. Geschichte

### Das Himalaya-Königreich und der Tee

#### Die Augen Buddhas:

Einer alten Legende nach gelobte einst ein Fakir namens Dharma, sieben Jahre ohne Schlaf zu meditieren. Fünf Jahre lang meditierte er - doch dann überkam ihn eine übermenschliche Müdigkeit. Er griff, von Müdigkeit bereits überwältigt, nach den Zweigen eines Busches, unter dem er die ganze Zeit meditierend saß. Eine Handvoll grüner Blätter blieb in seiner Hand zurück. Für Dharma war dies ein Fingerzeig Buddhas. Er labte sich an diesen Blättern, um durch das Kauen wieder neue Kräfte zu sammeln. Seine Schwachheit verflog, wie durch eine Wunderkraft konnte er sein Vorhaben beenden. Der Wunderstrauch, unter dem er gesessen hatte, war ein Teestrauch.

#### Teeanbau in Nepal:

In Nepal, dem kleinen Königreich an den Südhängen des Himalaya- Gebirges, werden seit einigen Jahren erfolgreich Teegärten angelegt, deren Tees sich durch ein ausgesprochen mildes Aroma auszeichnen. Nepal ist eigentlich kein klassisches Tee-Land. Das Königreich wurde nicht von Briten oder anderen Kolonialmächten okkupiert, bewahrte stets seine Eigenständigkeit und hatte daher auch keine koloniale Monostruktur bezüglich seiner Landwirtschaft ausgeprägt. Erst seit den 50er Jahren wird überhaupt in Nepal Tee angebaut. Ursprünglich von der UNO als Programm zur Arbeitsbeschaffung in einem der ärmsten Länder der Welt initialisiert, konnte sich nach einigen Fehlschlägen eine nationale Tee-Industrie etablieren.

Anfangs waren die einheimischen Tee-Kooperativen noch stark auf Entwicklungshilfe, speziell aus Indien, angewiesen. Inzwischen erzeugen die nepalesischen Teegärten schon 12000 bis 15000 Tonnen Tee im Jahr. Neben den klassischen Schwarztees, die allesamt auf Basis von Assampflanzen kultiviert werden, erzeugen die Teegärten seit kurzer Zeit auch Grüntees und die auf den Erkenntnissen einheimischer Kräutersammler beruhenden ayurvedischen Tees. Auch hier in Deutschland erobern sich die Nepal-Tees dank ihrer milden und neuartigen Geschmacksrichtung viele Teetrinkerherzen.

#### Nur wenig Importeure finden den Weg ins Himalaya-Königreich:

Fast der gesamte Teeanbau Nepals wird von kleineren und mittleren Bauern-Kooperativen bewirtschaftet - im Gegensatz zum großen Nachbarn Indien, wo die gesamte Teeproduktion im großen Stil betrieben wird. Es gibt daher nur wenige Möglichkeiten seitens der vielen Kleinerzeuger, auf sich entsprechend aufmerksam zu machen, da zu wenig Kapital für eine exportorientierte Werbung und Öffentlichkeitsarbeit vorhanden ist. Nur wenige der international tätigen Importeure finden daher den Weg ins Himalaya-Königreich. Allein das Transportproblem - Nepal ist ein Binnenland, der nächste Seehafen ist das 600 km entfernte Calcutta in Indien - stellt ein solch immenses Hindernis für einen schnellen und regelmäßigen Lieferrhythmus dar, daß es sich für die meisten Händler nicht lohnt, diese exotischen Tees zu kaufen.

#### Die Teegärten im Ilam-Tal:

Erste Teegärten existierten im Ilam-Tal bereits schon vor 130 Jahren - damals als Ableger der Darjeeling-Teegärten gegründet und auch von den englischen Besitzern der benachbarten indischen Darjeeling Tea-Company bewirtschaftet. Dem Königreich Nepal verblieb aus diesem ersten Teeanbau nichts, der König saß weit entfernt in Kathmandu, was in seinem östlich gelegenen Herrschaftsbereich vorging, interessierte ihn nur marginal. Nach Gründung der Indischen Union im Gefolge des Unabhängigkeitskampfes, existierte speziell im unzugänglichen Himalaya- Vorland ein de facto rechtsfreier Raum, in dem die kleinen buddhistischen Königreiche in Eigenverwaltung ihre Ländereien bewirtschafteten. Offiziell dem neugegründeten indischen Staat zugehörig bzw. Landesteil des unabhängigen Königreichs Nepal, wurden die meisten Teeplantagen in den dortigen Anbaugebieten von den Briten weiterbewirtschaftet wie zuvor.

Erst in den frühen 60er Jahren änderte sich hier etwas, als der Staat anfang, die Teegärten zu nationalisieren - die Briten zogen ab, hinterließen meist ein Chaos - auch die im Ilam-Tal gelegenen Gärten wurden führungslos. Während in Indien der Staat rasch handelte und große nationale Gesellschaften (Tata, Birla, ...) ins Teegeschäft einstiegen und so die Kontinuität der Teekultivierung gewahrt blieb, gab es im bitterarmen Nepal keine Möglichkeit seitens des Staates, die Teegärten weiterzubewirtschaften.

Dank Unterstützung der UNESCO konnten aber in den späten 60er Jahren Selbsthilfe-Kooperativen gegründet werden, aus denen dann die inzwischen durch ihre hochwertigen Qualitätstees bekannt gewordene "NEPAL FIKKAL ILAM SMALL TEA PRODUCERS Co. Ltd." hervorgegangen ist. Die Fikkal Tea Factory verarbeitet die Ernten der kleinen Kooperativen aus dem Ilam-Tal zu erstaunlich feinen Blends, die durch geschmackliche Feinheit, intensiven Duft und gute Bekömmlichkeit hervorragen und den Vergleich zum benachbarten Darjeeling nicht zu scheuen brauchen. Heute werden von der Gruppe über 30.000 Hektar bewirtschaftet, auf denen über 200.000 Tonnen Tee bester Exportqualität jährlich produziert werden.

Die besten Gärten der Gruppe sind der "Ilam Tea Garden", der "Kanyam Tea Garden", der "Kanchanjunga Tea Garden" und der Garten "Nesprol" - Tees dieser Gärten werden auf internationalen Märkten inzwischen sehr hoch geschätzt und erzielen beachtliche Preisquotierungen.

Im kleinen, ca. 1600 m hoch gelegenen Örtchen Fikkal werden die Ernten dieser Gärten dann in einer modernen Teefabrik weiterverarbeitet und für den Export aufbereitet. Auf diese Art und Weise können selbst Kleinsterzeuger ihre Ernten einem interessierten Markt anbieten und bündeln so die Aktivitäten für den Vertrieb und die Vermarktung in einer Hand. Anfangs wurden im Ilam-Tal fast ausschließlich Assam-Pflanzen kultiviert - in den letzten Jahren wurden aber große Anstrengungen unternommen, die Pflanzstruktur zu verbessern. In den 80er Jahren wurden so über 1665 Hektar mit jungen chinesischen Teebüschen bepflanzt. Ebenfalls wurden zahlreiche Kreuzungen aus eigener Zucht in die Gärten eingebracht (die sogenannten "Clonal Bushes"). Die Tees, die man von diesen neuen Pflanzen erntete, überzeugten durch ihre Feinheit und nussig-muskatige Note. Bis heute werden die meisten Tees im Ilam-Tal noch nach orthodoxer Methode verarbeitet - sorgfältig handgepflückte Blätter, die ebenfalls behutsam weiterverarbeitet, getrocknet und sortiert werden, garantieren einen stets hohen Qualitätsstandard. Ebenfalls wird auf die Einhaltung moderner ökologischer Standards geachtet - im Ilam-Tal werden keine Pestizide oder Kunstdünger verwendet - alles basiert auf biologisch verträglichen Anbaumethoden.

## 11.2. Teekunde

### 11.2.1. Anbau Und Verarbeitung

Wichtige Teeanbaugebiete in Nepal



Das Hauptanbaugebiet für Tee befindet sich im äußersten Osten des Himalaya-Königreichs, im Ilam-Valley. In direkter Nachbarschaft zu den klassischen, indischen Hochlandregionen Darjeeling, Terai und Dooars ziehen sich entlang dieses zauberhaften Tals zahlreiche kleinere Teegärten entlang. Tee wird weiterhin im Kathmandu-Tal (Zentralnepal) und in den subtropischen Flachlandregionen an der Grenze zu den indischen Unionsstaaten Bihar und Uttar Pradesh kultiviert (nur minderwertige Qualitäten).

### 11.2.2. Zubereitung

#### Nepalesische Teesorten

Schwarztees aus Nepal sind aufgrund ihrer hohen Anbaulage ausgesprochen mild und können ruhig lange ziehen (5-6 Minuten). Für hochwertigere Sorten gilt dasselbe wie für Darjeelingtees.

Grüntees aus Nepal sind von robusterer Natur und vertragen Wassertemperaturen von 80°-90° C. Die Ziehzeit sollte beim ersten Aufguß ca. 45 Sekunden betragen, um einen kompakt - fruchtigen Tee zu bekommen. Drei bis vier gute Aufgüsse sind ohne große Mühe zu erzielen.

Noch ein Hinweis zu den "reinen" Bergkräutertees aus dem Himalayavorland: Viele der Kräutermischungen benötigen eine ziemlich lange Ziehzeit, um ihre wertvollen Bestandteile an den Aufguß abzugeben. Oftmals wird auch ein leichtes Köcheln des Suds (ca. 15-20 Minuten!) empfohlen, allerdings hat man dann auch ein fast sirupartiges Gebräu, welches unbedingt mit Milch, Honig oder klarem Wasser verdünnt werden sollte.

Die Mischtees (Tee mit Bergkräuterbeimengungen) bitte wie bereits o.g. Tees zubereiten, d.h. kurze Ziehzeiten und bei Grüntees als Basistee kein kochendes Wasser verwenden.

### 11.2.3. Ayurveda

#### Ayurvedische Lebenskultur und Tee

Nepal ist ein stark vom Buddhismus geprägtes Land. Die 20 Mio. Einwohner dieses kleinen Königreichs sind zum größten Teil Anhänger des "Alten Buddhismus", einer etwas archaisch anmutenden Form dieser Religion, die ihre Herkunft vom Hinduismus nicht ganz verleugnen kann. Die Mischung von Inhalten und Ritualen beider Religionen ist vor allem in Nepal anzutreffen.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Ursache dafür ist, daß das ehemals rein buddhistische Königreich vor knapp 250 Jahren von einem indischen Hindu-Prinzen okkupiert wurde und damit eine Monarchie hinduistischer Prägung in einem buddhistischen Land errichtet wurde. Diese Dynastie des Königshauses Shah regiert bis heute noch das Land.

Durch diese einzigartige Verquickung beider Religionen konnten sich auch zahlreiche Geheimlehren und philosophischen Denkschulen im Land erhalten, die in den Nachbarstaaten aufgrund von Umstürzen, Kriegswirren, Einfluß von Islam (Mogulreich) und Christentum (Kolonialverwaltung) längst ins Reich der Mythen und Sagen verwiesen worden sind. Eine der interessantesten Lehren ist hierbei die Ayurvedische Lebensphilosophie, die ähnlich vielen anderen fernöstlichen Lehren einen ganzheitlichen Aspekt als Grundlage der Lebensführung aufweist.

Ayurveda - zu deutsch: Wissen vom Leben, ist seit 5000 Jahren auf dem indischen Subkontinent verbreitet. Auf Basis dieser ayurvedischen Lebensprinzipien wurden von nepalesischen Yogis verschiedene Kräuter-Gewürzmischungen entwickelt, die den 3 verschiedenen Aspekten ayurvedischer Typenausprägung entsprechen. Diese 3 Aspekte ( im Sanskrit "Whacks" genannt) sind im einzelnen:

Vata:

als Prinzip kinetischer Lebensenergie (harmonisiert Bewegungsapparat, Nervensystem und Kreislauf) - diesem Prinzip entspricht eine Mischung aus Langkornpfeffer, Rosenblüten, Nelken, Zuckergras, Gelbwurz, Himalayazeder, Kardamom, Zimtrinde und Malvenblüten.

Pita:

als Prinzip der "geistigen" Lebenskräfte (Pita bedeutet "Feuer" und ist verantwortlich für die Ausprägung mentaler Fähigkeiten, stimuliert den Intellekt und das Gedächtnis) - diesem Prinzip entspricht eine Mischung aus Süßholzextrakt, Gelbwurz, Sandelholz, Edelkastanien, Rundkornpfeffer, Oregano, Weidekraut und Basilikum.

Kaph:

das Prinzip der Formbildung (strukturiert die Körperkräfte, gibt Stärke und Stabilität, harmonisiert Überschüsse im Körper) - diesem Prinzip wird eine Mischung aus Kreuzkümmel, Zimtblättern, Weißem Pfeffer, Süßholzextrakt, Kardamom, Muskatnuß, Koriander, Langkornpfeffer und Nelken zugeordnet.



In Form ayurvedischer Kräuterteemischungen namens Ayurvedamrit werden Mischungen zusammengestellt, die den 3 Whacks entsprechen. Erstmals wurden diese Tees von einem nepalesischen Yogi namens Kaviraj Vaidya Siddhi Gopal gemischt, dessen Familie seit mehr als 23 Generationen sich mit der Herstellung und Mischung von Bergkräutern aus dem Himalayavorland beschäftigt. Die meisten der in diesen Tees verwandten Kräuter stammen aus Wildsammlungen von Frauen der im höheren Bergland ansässigen Gorkhas, die aufgrund dieser Tätigkeit ein kleines Einkommen haben. Oftmals vereinigen sich die Bergdörfer zu Kooperativen um einen besseren Vertrieb zu gewährleisten. Diese Bergkräutertees sind hinsichtlich ihrer Zubereitung vollkommen

anders zu behandeln als klassische Tees. Die reinen Kräuter-Gewürztees läßt man ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Der Sud wird meist tiefschwarz, leicht ölig. Dann wird dem Sud Milch im Verhältnis 1:3 zugegeben und Bienenhonig zum Süßen beigefügt. Fertig ist ein schmackhaftes, exotisch duftendes Getränk, daß im Winter heiß und im Sommer kalt genossen werden kann. Inzwischen werden diese ayurvedischen Kräutermischungen auch mit klassischen Tees vermengt und ergeben so vollkommen neue Tees. Sowohl auf Basis nepalesischer Schwarztees als auch auf Grünteebasis werden inzwischen interessante Tees von den nepalesischen Erzeugern angeboten:

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Asha:

Hochland-Schwarztee aus dem Ilam-Tal, vermengt mit wildwachsendem Lemongras und den nur im Himalaya-Bergland anzutreffenden Blättern des Guduchi-Strauchs (*Cordifolia Tinospora*); ein ausgesprochen erfrischend schmeckender Tee, der vitalisierend wirkt.



Siddhartha:

ähnlich dem Asha, anstelle des Schwarztees wurde für diesen Tee ein kräftiger Grüntee ausgewählt, seine Wirkung entspricht der des Asha, geschmacklich etwas kräftiger, intensiv fruchtig-zitrusartiger Duft.



Karnali:

eine Mischung aus Hochland-Schwarztee und den ayurvedischen Gewürzen und Kräutern, bestens geeignet für klassische Milch/Sahne-Tees, die mit Honig gesüßt werden können.

Koshi:

analog dem Karnali eine Mischung mit Grüntee und ayurvedischen Gewürzen und Kräutern, eignet sich nicht zum Aufgießen mit Milch oder Sahne - mehr kräuterteeartiger Charakter.



In Nepal wird viel mit Lemongras, einem wildwachsenden Bergkraut gekocht und gewürzt. Lemongras eignet sich hervorragend für Kräutertee-mischungen und ist sehr bekömmlich. Kalt getrunken ist Lemongras-Tee sehr erfrischend. Auf Basis von wildwachsendem Lemongras haben nepalesische Tee-Kooperativen Bergkräutertees entwickelt, die eine sinnvolle Ergänzung der ayurvedischen Kräuter-Gewürzmischungen darstellen, wie z.B. Tirsana (Lemongras mit Zimtrinde). Übrigens lohnt sich bei allen Tee und Kräuterprodukten aus Nepal ein Hinweis auf die ökologisch verträgliche Herstellung und die geringe Schadstoffbelastung dieser Tees. De facto existiert in Nepal bis heute keine nennenswerte

Industrie und keine industriell betriebene Landwirtschaft. Daher sind die Produkte aus diesem exotischen Land deutlich niedriger mit Schadstoffen belastet als aus vergleichbaren anderen Anbauregionen.

# 12. Kenia

## 12.1. Geschichte

Vom Samen zur Teeplantage

Kenia gehört zu den ältesten teeproduzierenden Ländern Afrikas. Die ersten Teesamen brachte 1903 der Engländer G. W. L. Caine aus Indien nach Kenia. Auf einer zwei Hektar großen Teefarm in Limuru, in der Nähe von Nairobi, fanden die ersten Pflanzversuche statt. Einige dieser Büsche sind dort heute noch auf der Plantage Mabroukie zu bewundern - als große Teebäume.

In den folgenden Jahren legten Kleinbauer Teegärten in Limuru und Kericho an. Aber erst seit 1924 wird der Tee im kommerziellen Stil angebaut. Vier Jahre später wurde kenianischer Tee erstmals zum Verkauf nach London verschifft. Auch wenn die Export-Menge noch relativ bescheiden war, wurde in dieser Zeit der Grundstein für einen schnell wachsenden Wirtschaftszweig gelegt. Heute sind Limuru und Kericho die größten Teeanbaugebiete Kenias.

Mittlerweile ist Kenia das bedeutendste Teeanbauland Afrikas. 65% aller afrikanischen Tees werden hier geerntet. Darüber hinaus ist Kenia nach Indien und Sri Lanka der größte Schwarztee-Produzent der Welt. Mehr als 110.000 Hektar Land werden für den Teeanbau genutzt. Kenianischer Tee wird seit jeher von Kleinbauern kultiviert. Die Familienbetriebe produzieren rund 80 % der Ernte. Etwa 320.000 Kleinbauer leben in Kenia von der Teeproduktion. Insgesamt arbeiten mehr als drei Millionen Kenianer in der Tee-Branche. Mit einem Anteil von rund 20 % gehört Tee heutzutage zu den wichtigsten Exportgütern des Landes. Unter den Schwarztee-Exporteuren belegt Kenia weltweit den zweiten Platz.

## 12.2. Landeskunde

### 12.2.1. Geographie

Mit einer Fläche von 582.650 Quadratkilometern ist Kenia ungefähr so groß wie Frankreich. Am Äquator gelegen, grenzt Kenia an die Länder Tansania, Uganda, Sudan, Somalia und an den indischen Ozean. Der ganzjährig mit Schnee bedeckte Mount Kenya mit einer Höhe von 5.199 m, die endlosen Steppen mit ihrem riesigen Tierbestand und die herrlichen Sonnenstrände am indischen Ozean, spiegeln die Faszination und Vielfalt dieses Landes wider.

Durch den westlichen Teil Kenias ziehen sich die 1.500 bis 3.000 Meter hohen Highlands. Hier, am Fuße des Great Rift Valley, liegen - zwischen Geysiren, heißen Quellen und dem Viktoria See (zweitgrößter See der Erde) - die Hauptanbaugebiete für Tee.

Die Hauptstadt Nairobi liegt im Herzen des Landes. Die Handelsstadt Mombasa ist um den natürlich entstandenen Hafen Kilindini angelegt.

### 12.2.2. Klima

In Kenia herrscht tropisches Klima mit einer relativ hohen Luftfeuchtigkeit von 65 % bis 75 %. Die Durchschnittstemperaturen liegen an der Küste bei 28° C. Durch die Höhenlagen sind die Temperaturen im Landesinneren nicht ganz so hoch. Die Temperaturen schwanken dort tagsüber zwischen 22 und 32° C, die Nächte sind deutlich kühler. Mit einer Durchschnittstemperatur um die 10° C ist es im Juli und August am



kältesten. Januar und Februar sind mit einer Tagestemperatur um die 25/26° C die wärmsten Monate im Jahr.

Im Hochland, wo die Hauptanbaugebiete für Tee liegen, beherrschen von April bis Juni und von Oktober bis November zwei Regenperioden das Klima. Man spricht auch von der "großen" und der "kleinen" Regenzeit. Vor allem abends oder nachts versorgen dann ergiebige Schauer die Plantagen mit sehr viel Feuchtigkeit. Lange, sonnige Tage sorgen gleichzeitig für ausreichend Licht und Wärme. Optimale Bedingungen also für den Teeanbau.

## 12.3. Teekunde

### 12.3.1. Anbau Und Verarbeitung

Anbaubedingungen:

Das Klima in den Teeanbaugebieten ist geradezu ideal für das Wachstum der Teebüsche. Gut verteilte Regenfälle zwischen 1.200 und 1.400 mm jährlich und lange, sonnige Tage sorgen ebenso wie die fruchtbare rote Vulkanerde für beste Anbaubedingungen und lassen einen Tee mit kräftig-frischem Charakter gedeihen. Die Hauptanbaugebiete Kenias liegen im Hochland, östlich und westlich des Great Rift Valleys, in Höhen von 1.500 und 2.100 Metern. Hier wächst der begehrte "Highland tea".

Die Teepflanzen:

Anfangs wurden die Teepflanzen durch Samen vermehrt, inzwischen jedoch wird die vegetative Vermehrung eingesetzt; man verwendet dazu widerstandsfähige Stecklinge, die einen hohen Ertrag ergeben.

Pflanzenschutzmittel müssen für den Teeanbau in Kenia kaum eingesetzt werden. Die Böden werden regelmäßig gedüngt, um Nährstoffe zu ersetzen.

Pflückung und Verarbeitung:

Teepflücken ist in Kenia Männerarbeit. Für die hochwertigsten Sorten gilt die Regel: "2 leaves and a bud", d.h. es werden per Hand nur die oberste junge Blattknospe und die zwei angrenzenden Blätter gesammelt. Die Pflückrunden finden in der Regel alle 14 Tage statt. Kenia-Tee wird überwiegend nach der CTC-Methode verarbeitet. Diese Aussiebung liefert feine Blattgrade, sodass man einen sehr ergiebigen Tee erhält. Kenia produziert aber auch kleinere Mengen orthodoxe Blatt-Tees, die insbesondere in Deutschland Abnehmer finden.

Anbaugebiete:

Das Hauptanbaugebiet für Kenia-Tee setzt sich aus den fünf Distrikten Kericho, Nandi, Limuru-Kiambu, Nyeri und Meru zusammen.

In Kericho befindet sich das älteste und größte zusammenhängende Anbaugebiet Kenias. Es liegt zwischen der Hauptstadt Nairobi und dem Viktoria See in Höhenlagen zwischen 1.800 und 2.100 Metern.

Nordöstlich von Kericho, rund um die Stadt Elodoret, erstreckt sich der Nandi-Distrikt. Die Teebüsche wachsen in einer Höhe von 1.500 bis 2.200 Metern. Bis vor einigen Jahren wurde hier der größte Teil der orthodoxen Tees hergestellt.

Die beiden kleinsten Teeanbaugebiete Kenias sind die Distrikte Limuru und Kiambu. Sie befinden sich nördlich von Nairobi und liefern Tees von sehr hoher Qualität. Die Plantagen liegen in Hochlagen von 1.500 bis 2.300 Metern.

Am Südhang des Mount Kenya befindet sich - in einer Höhe von 1.600 bis 2.300 Metern - die Region Nyeri. Tee wird hier vorwiegend auf der großen staatlichen Plantage Ragati angebaut. Dorthin liefern die Kleinbauern auch ihre Ernte zur Weiterverarbeitung. Am nordöstlichen Hang des Mount Kenya, im Meru-Distrikt, wird der qualitativ hochwertigste Tee erzeugt. Er zeichnet sich durch ein feines Aroma und

## CHA KING - DAS TEEBUCH

einen zitrusartigen Geschmack aus. Der Tee wächst in Lagen von 1.600 bis 2.200 Metern. Die meisten Tees, die auf dem deutschen Markt angeboten werden, stammen aus dieser Region.

Qualität und Besonderheiten von Kenia-Tee:

Aufgrund der günstigen ökologischen und klimatischen Bedingungen, kann in Kenia ganzjährig ununterbrochen geerntet werden. Die Plantagen sind hoch gelegen (1.500 - 2.300 m), was ebenfalls förderlich für qualitativ hochwertigen Tee ist. Hinzu kommt, dass Schädlinge und Blattkrankheiten kaum Probleme bereiten. Dadurch kann beim Teeanbau weitgehend auf Pflanzenschutzmittel verzichtet werden, sodass Rückstandsuntersuchungen stets negativ ausfallen.

Die Tassenqualität reicht von "good medium", wie es in der Fachsprache heißt, bis "very fine", also Spitzenqualität. Aufgrund der beständigen Qualität wird Kenia-Tee weltweit geschätzt. Kenner loben vor allem seine spritzig-frische Note. Kenia-Tee besitzt ein auffallend kräftiges und würziges Aroma, zum Teil auch mit einem leichten "lemon flavour". Der Aufguss ist leuchtend hell bis kupferfarben. Kenia-Tee schmeckt sowohl pur als auch mit frischer Milch und Zucker oder Kandis.

---

# 13. Sonstige Anbauländer

## 13.1. Indonesien, Malaysia

Indonesien - holländische Teebarone in den Tropen



Indonesien ist vor allem durch seine beiden großen Inseln Java und Sumatra den Teetrinkern ein Begriff. Meist verbindet man mit diesen Namen kräftige Schwarzteemischungen mit einem Flavour, was an Ceylontee erinnert. Das Inselnabyrinth am Äquator hat hinsichtlich des Teeanbaus eine ebenso lange Tradition wie der indische Subkontinent, nur daß hier nicht die Briten als Kolonialmacht den Teeanbau forcierten, sondern die Holländer. Das Königreich der Niederlande hatte ebenfalls eine sehr effiziente Kolonialverwaltung auf dem damals als "Niederländisch - Indien" bezeichneten Archipel errichtet. Anstelle der "British East India Company" gab es hier die "Vereinigte Ostindien Compagnie" (kurz V.O.C. genannt), die ebenso rührig und aktiv bei der Kolonialisierung Asiens mitwirkte wie das britische Pendant. Über den Hafen von Batavia (jetzt Djakarta)

wurden die Schätze und Reichtümer des indonesischen Archipels nach Amsterdam und Rotterdam gebracht und von da in die verschiedensten europäischen Märkte verkauft.

Zur Geschichte des Teeanbaus in Indonesien:

Tee ist auf den Inseln des Archipels schon länger bekannt - allerdings kommerziell interessant wurde die Pflanze erst durch die Anbauversuche mit Teesamen der *Thea Assamica*. Bereits 1684 hatten holländische Kaufleute, die geschäftlich mit China, Japan und Taiwan eng verbunden waren, Teesamen für ihre Gärten in den großen holländischen Kolonialstädten Batavia und Bantam mitgebracht - Holländer lieben den Gartenbau - ohne Vorgärten und weitläufige Parks war keine holländische Siedlung in den Tropen denkbar. Die Kolonialbeamten und auch die Kaufleute versuchten so weit wie möglich, ihre in der fernen Heimat gewachsene europäische Kultur in die Tropenwelt Asiens zu verpflanzen. Natürlich stießen sie sehr schnell an Grenzen, dennoch galten die holländischen Stadtgründungen als vorbildlich im Vergleich zu dem, was die Briten und Franzosen errichteten. Batavia soll die schönste Stadt der östlichen Hemisphäre gewesen sein, von deren blühenden Parks und Gärten, den breiten Straßen und einer damals sehr fortschrittlichen Kanalisation ganz Europa schwärmte. Tee wurde daher auch vorerst von den Holländern wegen seiner schönen weißen Blüten für die Vorgärten in den Kolonialstädten gezüchtet - die inzwischen auch bei uns domestizierte Kamelie (eine nahe Verwandte des klassischen chines. Teestrauchs) ist ein solches Nebenprodukt der holländischen Blumenzuchtkunst. Teesamen für die Blumenzucht wurden daher von den Händlern der V.O.C. schon bald nach Südafrika (dort hatten holländische Siedler ebenfalls große Landesteile kolonialisieren) und sogar nach Europa verkauft. Allerdings Teeblätter konnte man von den kleinen Zierbüschen nicht ernten.

Die Kerkhovens begründeten den Teeanbau in Indonesien:

Der eigentliche Beginn des Teeanbaus geht auf eine Pflanzler-Dynastie zurück, die bis heute noch in den

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Niederlanden großes Ansehen genießt und aktiv im Teehandel tätig ist: die Kerkhovens. Mitte des 19. Jahrhunderts begannen die Kerkhovens mit der Urbarmachung des Preanger-Hochlands auf der Insel Java. Die sagenhaften Gründer des Familienimperiums bauten zuerst Tabak, Kaffee, Zuckerrohr, Chinin und Gewürze an. Ab 1878 experimentierten die Kerkhovens auch mit Tee. Hierzu holten sie Assam-Pflanzen, später auch Ceylon-Pflanzen, heran, die dem tropisch-feuchten Klima der Insel besser entsprachen als die an kühleres Wetter gewöhnten Chinapflanzen. Erste Erfolge mit dem neuen Produkt lösten einen wahrhaften Boom aus. Weitere Teebarone folgten den Kerkhovens.

Java - Teeanbau unterm Vulkan:

Auf der dichtbesiedelten Insel Java befinden sich die Teeplantagen zum größten Teil im Hochland von Preangan (ehemals Preanger-Gebirge). Dort wurden vor knapp 100 Jahren die meisten Plantagen gerodet und mit Ceylontee-Büschen bepflanzt. Oftmals sind die Teeplantagen in direkter Nachbarschaft zu noch tätigen Vulkanen, deren Asche die Bodenstruktur deutlich verbessert. In der Nähe von Sukabumi und Bandung (dem ehemaligen Bantam) befinden sich die qualitativ besten Teeplantagen, die Tees produzieren, die sowohl vom Aussehen als auch vom Geschmack mit Ceylon High Grows konkurrieren können. Dank der Vulkanböden, die ausgesprochen fruchtbar sind, gedeiht der Tee hier sehr üppig - das feuchtheiße Tropenklima läßt eine ganzjährige Pflückperiode zu. Beste Pflückzeiten sind monsunbedingt vor allem die Sommermonate (die sogenannte Trockenzeit). Bekannte Plantagen sind u.a. Malabar, Goalpara, Sperata und Kertsarie. Hier werden konservative Orange Pekoes kultiviert, deren Duft und Geschmack ausgesprochen aromatisch und harmonisch sind. In den letzten Jahren wurden jedoch größere Anstrengungen unternommen, den "Turbo-Trinkgewohnheiten" der hektischen europäischen Teetrinker mehr entgegenzukommen. BOP und CTC-BOP-Pflückgrade verdrängen allmählich die feineren, aber schwerer verkäuflichen OP's.

Sumatra - Tee aus dem Regenwald:

Die direkt auf dem Äquator liegende Insel Sumatra ist im Gegensatz zur südlichen Nachbarinsel Java nur dünn besiedelt und mit einem dichten Regenwaldteppich überzogen. Im zentralen Bergland der Insel hatten die Holländer um die Jahrhundertwende damit angefangen, einige Flächen für den Teeanbau zu roden. Nachdem die Anbauflächen auf Java nicht mehr ausreichten, um den wachsenden Bedarf weltweit zu decken, schauten die holländischen Planter zu den Nachbarinseln Borneo, Irian Jaya und Sumatra. Am erfolgversprechendsten waren die Pflanzversuche in der Nähe des Toba-Sees (im Norden der Insel bei Medan) und im Bergland von Bah Butong (bei Palembang im Süden der Insel) - dort wurden auch große Plantagen eingerichtet, die gleichbleibende Standards für den Export kultivieren. Sumatra-Tees zeichnen sich durch einen an leichtere Assams erinnernden Geschmack aus. Aufgrund der extremen Klimabedingungen sind aber höherwertige Qualitäten kaum anzutreffen. Meist werden die Tees aus Sumatra für Blends verwendet und als BOP bzw. CTC-BOP den diversen Handelsmischungen beigelegt.

Und was trinken die Indonesier?

Auf den Inseln hat sich keine eigenständige Teekultur entwickeln können. Die holländischen Kolonialherren haben Tee als klassische Kolonialware produzieren lassen, die einheimische Bevölkerung partizipierte vom Tee-Boom überhaupt nicht. Durch Einwanderer aus China, die den Kleinhandel in den Küstenstädten beherrschten, kamen auch ein paar Trinkgewohnheiten aus dem Reich der Mitte auf die Inselwelt. Die Javaner und Sundanesen, die vor allem auf den kleineren Inseln siedeln, trinken daher chinesischen Grüntee oder auch Jasmintee. Die Molukker schlürfen Tees in der Machart des indischen Masala Tschais. Auf Irian Jaya und Borneo ist Tee als Getränk kaum verbreitet.

### Wichtige Teeanbauregionen in Indonesien, Malaysia

Malaysia:

umfaßt die Südhälfte der Halbinsel Malakka und den Norden der Insel Borneo. Tee wird vor allem in den Cameron Highlands im Zentralteil der Halbinsel Malakka (Staat Pahang), in Sabah und in Sarawak auf Borneo angebaut. Bei den Teekulturen handelt es sich ausschließlich um Schwarztees (Basis: Assampflanzen).

Indonesien:

inzwischen eines der wichtigsten Teeländer. Traditionell wird auf der großen Sunda-Insel Java seit über 180 Jahren Tee angebaut. Die Hauptanbaugebiete befinden sich in den Preanger-Bergen (Preangan) unweit der Stadt Sukabumi. Hier werden Tees erzeugt, die geschmacklich mit guten Ceylontees vergleichbar sind.

Ebenfalls auf der Insel Sumatra (Zentrales Hochland) und auf Kalimantan wird Tee erzeugt. Diese Anbauregionen sind deutlich jünger und zeichnen sich vor allem durch preiswerte Tees für den Massenkonsum aus. Geschmacklich erinnern diese Tees an leichtere Assamsorten.

## 13.2. Korea

Tee aus Korea - ein verborgener Schatz



Koreanischer Tee ist hierzulande und auch in den meisten anderen Ländern, wo Tee getrunken wird kein Begriff. Obwohl Korea auf eine lange Tradition des Teetrinkens zurückblicken kann, ist der Teeanbau auf der koreanischen Halbinsel nur auf den kleinen Küstenbereich im äußersten Süden beschränkt. Dank der warmen Meeresströmung im Japanischen Meer sind die klimatischen Bedingungen für den Teeanbau trotz der recht nördlichen Lage günstig. Ausreichende Niederschläge und milde Winter ermöglichen den Anbau hochwertiger Sorten, die nur einem sehr kleinen Insider-Kreis zugänglich sind. Der Teeanbau ist vor allem auf die Regionen Bosung und Hoechen Mion im Chollanam-Gebirge konzentriert.

Sanjang - Grüntee aus Bosung:

Dort wird noch heute nach einer sehr alten Methode ein ausgesprochen edler Grüntee erzeugt: der Sanjang. Das Verfahren, das zur Erzeugung des Sanjang angewandt wird, heißt "Ku-Jung-Ku-Po" (deutsch: neunmal erhitzen, neunmal welken) - konfuzianische Mönche haben dieses Verfahren entwickelt, um alle Bitterstoffe und Gerbstoffe aus den Blättern zu extrahieren. Nach dem aufwendigen neunmaligen Durchlaufen der Verarbeitungsschritte haben die Teeblätter eine sanft olivgrüne Färbung angenommen und duften frisch kräuterartig. Der Aufguß ist intensiv goldgrün und erinnert an Sesam. Der Tee kann lange ziehen ohne daß er "umkippt" - am erstaunlichsten ist seine Effizienz: 7 bis 8 gute Aufgüsse kann man mit einer Kännchenfüllung erzielen.

Die Ernte ist nur in einer relativ kurzen Periode möglich:

Im April wird der beste Sanjang gepflückt - der Woojeun ("Babyblätter") - ein zarter, feinduftender Tee mit sehr weichem Geschmack. Etwas später kommt die Haupternte - der Sejak ("First Flush") - ein wunderbar leichter, süß schmeckender Tee mit goldgelber Tasse. Die beiden später im Sommer gepflückten Sorten Jungjak ("Second Flush") und Daejak ("Third Flush") haben den Charakter voll ausgeprägt, die Tasse ist ockerfarben bis bernsteinfarben und der Tee schmeckt intensiv sesamig.

### Tee und Konfuzianismus:

Der Tee ist in Korea stark mit dem Konfuzianismus verbunden. In den konfuzianischen Klöstern und Schulen wird Tee als Erfrischung und Mittel zur geistigen Stärkung täglich getrunken - viele Koreaner genießen den Tee in ungewöhnlich starker Konzentration um die entsprechenden Wirkungen zu erzielen. Speziell für den Genuß des Tees haben die Koreaner schon vor 1000 Jahren das berühmte grünlich schimmernde Celladon entwickelt (ein dem Porzellan verwandtes Material) - auf Basis dieser Celladon-Keramik hat sich eine kunsthandwerkliche Strömung etablieren können, die in Korea sehr populär ist.



### Dae Gi - Koreanische Teekeramik:

Auf den ersten Blick erscheint die Dae Gi-Keramik etwas schwer und plump. Doch schaut man noch einmal hin, muß man mit Erstaunen konstatieren, daß den Kännchen, Schalen und Gießbechern eine kraftvolle Eleganz innewohnt, die sie zu einem ästhetisch stimmigen Kunstwerk machen. Meist sind die Keramiken mit farblich fein aufeinander abgestimmten Glasuren verziert. Manche weisen auch archaisch anmutende Reliefstrukturen auf.

Die Dae Gi- Keramik hat eine lange Tradition. Bereits zu Zeiten des koreanischen Kaiserreichs Korjo wurden erste Gefäße für den Kaiserhof gefertigt. Die Formensprache nahm dabei sowohl Elemente des benachbarten Japan als auch des übermächtigen Reichs der Mitte (China) mit auf.

### Wichtige Teeanbauregionen in Korea

#### Teeanbau in Korea:

Aufgrund der nördlichen Lage der Halbinsel ist Teeanbau nur im äußersten Süden im Bosung-Bergland der Provinz Tschollam möglich. Die warme Strömung in der Korea-Straße, die das Japanische Meer mit dem Chinesischen Meer verbindet, erzeugt ein sehr mildes Mikroklima entlang der Südküste der koreanischen Halbinsel, so daß Teeanbau in diesen Küstengebirgsregionen machbar ist. Erzeugt werden ausschließlich Grüntees.

## 13.3. Mauritius

Tee aus Mauritius - Insel des ewigen Frühlings



Die kleine Insel Mauritius, im südlichen Indischen Ozean gelegen, ist den meisten nur durch die berühmten Briefmarken bekannt. Lange Zeit war die Insel Streitobjekt zwischen Briten und Franzosen, die die Insel abwechselnd in Besitz nahmen - letztendlich waren die Briten siegreich und verleibten sich Mauritius in ihr weltumspannendes Empire mit ein. Trotzdem ist die Insel eher französisch geprägt denn britisch. Die Inselbevölkerung ist ein buntes Gemisch aus Indern, Afrikanern und Mischlingen beider Völker. Die Franzosen hatten die Insel mit dem sagenhaft milden Klima fast flächendeckend mit Zuckerrohrfeldern übersät. Im Süden der Insel jedoch fingen einige der Zuckerrohr-Pflanzer damit an, auch Tee zu kultivieren. Erste Versuche auf brachliegenden Zuckerrohrfeldern datieren aus der Mitte des 19.

Jahrhunderts. Erfolgreich waren die Pflanzungen auf der Plantage von Saint-Aubin, wo mit Ceylonpflanzen sehr ansprechende Qualitäten erreicht wurden. Eng verbunden mit dem Teeanbau ist das Wirken des französischen Naturwissenschaftlers Pierre Poivre, der für die Insel viele Entwicklungsansätze gegeben hat.



Neben den Teeplantagen von Saint-Aubin haben sich später noch im Gebiet von Bois Cheri (etwas nördlich von Saint-Aubin) größere Teegärten etablieren können. Vor allem für den französischen Markt wurden hier kräftige Schwarztees kultiviert. Bis heute ist Frankreich auch noch Hauptabnehmer der mauritianischen Teeproduzenten. Seit kurzem wird auch Grüntee auf der Insel kultiviert - erstaunliche Qualitäten mit recht großem Blatt werden von den Teegärten inzwischen den Liebhabern dieser exotischen Teeregion angeboten. Eine interessante Kreation der Insel ist der Vanilletee aus

einheimischer Produktion - Vanille gehört mit zu den Gewürzpflanzen, die durch Pierre Poivre auf der Insel heimisch gemacht wurden. Die Vanilleschoten gedeihen teilweise in direkter Nachbarschaft mit den Teesträuchern und der Gedanke, beides miteinander zu vermengen, lag nicht mehr weit. Der so erzeugte Vanilletee zeichnet sich durch ein ungemein feines, sehr intensives Aroma aus und gehört mit zu den interessantesten Mischtees.

#### Die Teeanbauregionen auf Mauritius

Teeanbau auf Mauritius:

Die kleine Insel Mauritius ist vor allem durch den Anbau von Zuckerrohr geprägt. Im Süden der Insel, im Bois Cheri und in St. Aubin befinden sich Teeplantagen, die bereits zu Zeiten der französischen Kolonialverwaltung angelegt, und später von den Briten erweitert wurden.

Auch auf der Nachbarinsel Réunion wird Tee angebaut.

## 13.4. Vietnam, Thailand, Burma

Tee aus Vietnam - ein "Riese" erwacht zu neuem Leben



Nach den Kriegswirren kultiviert Vietnam wieder Schwarz- und Grüntees: Vietnam, früher ein Teil der französischen Kolonie Indochina, blickt auf eine lange Tradition des Teeanbaus zurück. Durch die Kriegswirren, die das Land seit mehr als 50 Jahren permanent belasteten, hat sich das einstmals blühende Land in ein Armutsgebiet verwandelt. Erst seit Beginn der 80er Jahre konnte sich die desolante Situation im Lande stabilisieren und seitdem wird auch systematisch mit der Rekultivierung der alten Anbauregionen begonnen. Während der Norden des Landes auf eine traditionelle, mehr als 800 Jahre alte Teekultur auf Basis klassischer Grünteesorten zurückblicken kann, die vor allem von den nördlichen Nachbarn aus China beeinflusst und maßgeblich geprägt wurde, findet man im Süden Tee erst seit Beginn des 19. Jahrhunderts. In Südvietnam waren es vor allem

französische Kolonialisatoren, die im Bergland von Can Tho seit 1825 Schwarztee kultivierten. Vietnam gehört damit zu den wenigen Ländern, die sowohl Schwarz- als auch Grüntee gleichberechtigt anbieten können.

Thai Nguyen - ein kaiserlicher Grüntee aus Nordvietnam:

Am alten Kaiserhof von Annam (alter Name von Vietnam) wurde bereits lange vor Ankunft der Franzosen Tee getrunken. Die Teegärten, die den kaiserlichen Tee anbauten, befanden sich im Bergland hinter Hanoi. Der berühmteste dieser kaiserlichen Grüntees war ein Tee namens Thai Nguyen - seine Gärten gehörten mit zu den großen Kostbarkeiten dieses einstmals reichen Landes. Das schön gearbeitete, dunkelgrüne Blatt erinnert an feine Chinatees, der Duft ist gemüsig, an Mangold erinnernd, die Tasse leuchtet angenehm grün-gelb. Seit kurzem wird dieser feine Tee wieder den Teekennern angeboten. Ein vietnamesisch-japanisches Joint Venture zur Rekultivierung alter Anbauflächen hat auch den Thai Nguyen wiederbelebt.

Besonderheiten vietnamesischer Grüntees:

Die japanische Teeindustrie hat großes Interesse an den in Vietnam erzeugten Grüntees um so den wachsenden Bedarf des Inselreichs mit preiswerten Sorten abdecken zu können. In Vietnam werden daher gegenwärtig sehr viele Grüntees im japanischen Stil erzeugt. Diese sencha- und banchaähnlichen Sorten kommen auch immer stärker auf den europäischen Markt und verdrängen peu a peu die teuren japanischen Tees. Allein in Deutschland werden so jährlich über 1200 Tonnen vietnamesischen Grüntees umgesetzt ohne das die meisten Verbraucher es merken. Die meisten Basistees für die in Teeläden inzwischen sehr zahlreich angebotenen Aroma-Grüntees stammen aus Vietnam - das Blatt sieht den japanischen Senchas und Banchas zum Verwechseln ähnlich und hat auch einen artverwandten Geschmack. Doch nicht nur den japanischen Grüntees nachempfundene Teesorten werden inzwischen in Vietnam erzeugt - auch chinesischen Klassikern täuschend ähnliche Tees (z. B. Vietnam Gunpowder, Vietnam Chun Mee, Vietnam Loong Tseng) werden über die staatliche Teehandelsgesellschaft VINATEA im großen Stil nach Europa verkauft. Die Preise sind deutlich unter den marktüblichen Preisen für die jeweiligen Sorten angesetzt, so daß hier eine ebenso "stille"



## CHA KING - DAS TEEBUCH

Verdrängung stattfindet wie bei den Japantees. In den meisten Asiamärkten findet man inzwischen überall vietnamesische Tees, auch Jasmintee und Lotustee gehören zum Standardsortiment vietnamesischer Produktion. Vietnam ist daher von den exportierten Mengen ein "Riese", spielt aber als konservatives Herkunftsland mit Teetradition bisher noch keine große Rolle. Doch ein Hoffnungsschimmer ist in Sicht - immer mehr Teefachhändler bieten gute Qualitätstees aus diesem exotischen Land auch unter ihrem Namen an, wie zum Beispiel den Thai Nguyen.

Ein kritischer Blick auf den vietnamesischen Teeanbau:

Jeder hat noch die schrecklichen Bilder der von Napalm verbrannten Dörfer und Felder im Gedächtnis, die in den 70er Jahren um die Welt gingen. Neben Napalm, Brandbomben und anderen schrecklichen Tötungsmethoden hatten die US-Amerikaner auch erstmals den massenhaften Einsatz biologisch aktiver Kampfstoffe (wie z.B. das hochwirksame Gift "Agent Orange") zu vermeiden. Ganze Landstriche des fruchtbaren Gebiets wurden daraufhin zu tödlichen Fallen: Entlaubungsmittel zerstörten den Pflanzenbewuchs, Pilzinfektionen ließen landwirtschaftliche Nutzflächen veröden und Kontaktgifte sollten die im Dschungel operierenden Viet Cong-Rebellen (die Befreiungsarmee) ausschalten. Nachdem 1973 die US-Amerikaner ihr "Engagement" in Vietnam beenden mußten, hatten die Menschen in diesen Regionen noch auf Jahre hinweg unter den Folgen dieser pervertierten Kriegsführung zu leiden. Alle Versuche einer landwirtschaftlichen Nutzung schlugen fehl - die Schadstoffbelastung war zu hoch. Vietnam mußte auf Jahre hinaus Lebensmittel importieren, auch der Tee wurde aus China gekauft. Natürlich haben speziell die vietnamesischen Teebauern mit der hohen Schadstoffbelastung, die durch den Einsatz dieser Gifte immer noch im Boden sind, zu kämpfen. Eine sorgfältige Kontrolle der Erntemengen auf Rückstände wie z.B. Pestizide, Herbizide und Fungizide seitens der Produzenten und auch seitens der Händler ist daher bei Vietnamtees oberstes Gebot. Schrittweise konnte das Niveau der angebauten Tees so an das weltmarktübliche herangeführt werden, obwohl noch immer große Anstrengungen erforderlich sind, um eine gleichbleibende Qualitätsstruktur zu gewährleisten. Erfolgversprechende Versuche bei der Vermarktung höherwertiger Sorten sind noch sehr wenige festzustellen - dennoch ist Vietnam inzwischen wieder zurück im Reigen der teeproduzierenden Länder.

### Tee aus Thailand - ein exotischer Luxus

Thailands Teekultur ist ähnlich der vietnamesischen schon sehr alt und stark von China geprägt. Auch hier gehörte Teegenuß mit zu den Privilegien am Königshof - speziell für das Königshaus wurden im Bergland von Chiang Mai Teegärten angelegt, die den Bedarf dieser privilegierten Schicht abdeckten. Für die normalen Siamesen reichten die geringen Anbaumengen natürlich nicht aus - Tee wurde daher vor allem aus den Nachbarländern China und Vietnam eingeführt. Dennoch sind zwei Teesorten erwähnenswert, die in Thailand auch heute noch erzeugt werden, da ist zum einen der berühmte Thai Raming zu nennen - ein stark duftender Jasmintee und als zweiter, der vielleicht noch interessantere Thai Mulberry. Hierbei handelt es sich um einen großblättrigen Grüntee, der mit Maulbeerblüten und Maulbeerblättern vermengt wird. Der olivgrüne Aufguß ist ausgesprochen aromatisch und duftet spinatig intensiv. Dieser Tee ist ähnlich effizient wie ein guter Oolong - 5 bis 6 Aufgüsse sind möglich.

### Wichtige Teeanbauregionen in Vietnam, Thailand und Burma

Vietnam:

gehörte schon immer zu den wichtigsten Tee-Erzeugern in Südostasien. Bereits zu Zeiten der französischen Kolonialmacht wurden vor allem im Süden Vietnams in den Bergen von Can Tho hervorragende Schwarztees erzeugt. Nördlich von Hanoi wird im Bergland Grüntee kultiviert. Weitere Anbaugelände befinden sich in der Nähe der alten Kaiserstadt Hue und im Grenzgebiet zu Laos und Kambodscha.

Thailand:

ist als Teeanbauregion nahezu unbekannt. Im Bergland von Chiang Mai werden klassische Grüntees angebaut. Versuche mit einer Ausweitung der Teekultur auf andere Regionen schlugen bisher fehl.

Burma (Myanmar):

## CHA KING - DAS TEEBUCH

ebenfalls ein unbekanntes Teeland. In den Bergen der Shan-Region werden vor allem Grüntees angebaut. Ebenfalls Schwarztees werden in den Bergen nördlich Mandalays kultiviert. Aufgrund der jahrzehntelangen Selbstisolation des Landes sind Tees aus Burma international nahezu unbekannt.

---

# 14. Tea Taster

## 14.1. Der Beruf

Ein Beruf, der die Sinne schärft

Tee - Teil unseres täglichen Lebens:

Pro Jahr werden in Deutschland rund 21.000 Tonnen Tee aufgebriht. Das Genussmittel ist aus unserem täglichen Leben nicht mehr weg zu denken - zum Frühstück, während der Arbeit, beim Treffen mit Freunden oder einfach zum Entspannen zu Hause wird Tee getrunken. Und da die Deutschen Qualitätskäufer sind, muss auch bei diesem Produkt ein hoher Standard eingehalten werden.

Gleichbleibend hohe Qualität:

Entscheidend für die Qualität eines Tees sind Geschmack, Geruch und Farbe des Aufgusses. Diese Kriterien sind abhängig von dem Ursprungsland, dem Anbaugebiet, der Plantage und sogar dem Tag der Ernte. Die Vielfalt der verschiedenen Teesorten ist dementsprechend groß. Die Aufgabe des Tea-Tasters ist es, aus dieser immensen Auswahl die besten herauszusuchen. Er testet, vor allem in der Haupternte- und Einkaufszeit von Mai bis Ende Juli, täglich bis zu 600 Teeproben. Die Konsumenten von Markentees verlangen nach einem konstanten Geschmack, auch der Preis soll über längere Zeit stabil bleiben. So ist es die hohe Kunst der Tea-Taster, aus den jedes Jahr unterschiedlichen Tee-Qualitäten in Aussehen und Geschmack gleichbleibende Sorten zu kreieren. Ihre Aufgabe ist es, Tees stets neu zu komponieren.

Teetrinken und abwarten:

Um zu wissen, welche Teesorte die beste ist und welche den Geschmack der Verbraucher trifft, muss der Tea-Taster alle Sorten kennen. Die Voraussetzung für den Beruf Tea-Taster ist Geduld und vor allem Erfahrung.

"Tee muss man immer wieder anschauen, aussuchen und dann selbst aufbrühen, um ein Gefühl für die Ware zu bekommen. Es dauert eine ganze Weile, bis das nötige Wissen erlangt ist. Wer es erlernen möchte, muss sehr geduldig sein und Talent haben. Es ist eine Fleißarbeit.", so eine Tea-Tasterin.

Lehrjahre:

Die Ausbildung zum Tea-Taster dauert insgesamt circa sieben Jahre. Innerhalb dieser Zeit lernen die "Neulinge" von den erfahrenen Tea-Tastern das Handwerk. Etwa nach dieser Zeit ist er in der Lage, alle Teesorten zu benennen. Aber auch dann verlangt dieser Beruf gewisse "Opfer": Rauchen, scharfe Gewürze, harte Alkoholika oder auch Kaffee sind tabu, weil sie die Geschmacksnerven beeinträchtigen können. Bei diesem Beruf gilt in erster Linie: "Erfahrung macht den Meister"

## 14.2. Geschmack

Lieulich, trocken oder süß - Nicht nur der Wein hat ein spezielles ABC

Wie beim Wein hat auch der Tea-Taster ganz spezielle Fachausdrücke, mit denen er die Charakteristika der einzelnen Sorten beschreibt. Die Fachsprache der Tea-Taster ist Englisch, ihr Vokabular nahezu unerschöpflich:

Trockenes Blatt:

Even Tee, der seiner Gradbezeichnung entspricht und aus etwa gleich großen Blatteilen besteht.

Clean Tee ohne Holz, Fasern und Staub, gut sortiert, nur

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Blattgut des gleichen Grades, in der Tasse frei von jedem Beigeschmack.

Tip	Blattknospe, mit zarten Härchen besetzt, an denen der Teesaft "kandierte". Im schwarzen Tee als goldgelbes Blatt sichtbar.
Tippy Teas	Tees, die einen bemerkenswerten Anteil an hell- bis goldgelben Blattspitzen aufweisen.
Stylish	Bezeichnung für gut gearbeitete Tees mit drahtigem ansprechendem Blatt.
Twisted	Eng und gut gerolltes Blatt eines Tees. Nur bei sorgfältiger Überwachung des Welkvorgangs kann ein voller Blatt-Typ erzielt werden.
Wiry	Gut gerolltes, dünnes, vor allem drahtiges Blatt.
Shotty, curly, knobbly	Ein sich hart und fest anfassender Tee, stark gerollt, runde Form, schiesspulverartig.
Chunky	Tees mit kurzem dickem Blatt.
Aufguss:	
Liquor	Im Teehandel übliche Bezeichnung für den Aufguss des Tees und seine geschmackliche Qualität.
Character	Herausragende Eigenschaft eines Tees beim Probieren.
Flavour, aroma, nose	Der Duft des trockenen Tees, aber auch der frisch aufgegossenen Tassenprobe.
Strength	Die Kraft eines Tees. Bezeichnung für eine dicke Tasse voller Kraft und Frische.
Body	Bezeichnet eine kräftige Tasse, also einen vollmundigen Tee.
Thick	Konzentrierte, dunkle Tasse.
Brisk	Ein "lebhafter" Aufguss von kräftigem Charakter, wie er sich grundsätzlich von der flauen Tasse unterscheidet.
Point	Herbe Frische.
Full	Bezeichnet eine kräftige Tasse ohne bitteren Geschmack
Biscuity	Bezeichnung für ein an und für sich angenehmes Aroma, das in der Hauptsache bei solchen Assam-Tees auftritt, die etwas zu scharf und schnell getrocknet wurden.
Malty	Eine Tasse, die leicht überfeuert wurde. Erinnert an Malz oder Karamel.
Coloury	Gute, kräftige Tasse mit guter Färbung beim Aufguss.
Bright	Lebhafte, rote Tasse, meistens Zeichen eines guten Tees.

### 14.3. Step By Step

Dem Geschmack auf der Spur - tasting step by step

Step one - der Aufbau:

Wie läuft so ein Tea-Tasting ab? - Zuerst werden auf einem langen Spezialtisch verschiedene Teemuster aufgereiht.

Step two - das Wiegen:

Mit einer Handwaage wiegt der Tea-Taster von den einzelnen Proben genau 2,86 Gramm ab und füllt diese jeweils in einen Porzellanbecher mit Deckel (Tea-Taster's cup).

Step three - das Wasser:

Mit frisch aufgekochtem Wasser brüht er dann den abgewogenen Tee auf und läßt ihn genau fünf Minuten ziehen. Die zubereiteten Aufgüsse (Batches) gießt er jeweils in eine Porzellanschale.

Step four - die Infusion:

Nun beginnt das Tea-Tasting. Zunächst werden die aufgebrühten Teeblätter (Infusion) auf Farbe und Beschaffenheit begutachtet und auf Geruch getestet.

Step five - schlürfen, schmecken, spucken:

Der Tea-Taster geht mit einem Löffel von Probe zu Probe schlürft, schmeckt und spuckt den probierten Tee in ein Kupferbehältnis (Spittoon). Das Schlürfen bei der Teeprobe ist von großer Bedeutung, denn der dabei eingesogene Sauerstoff sorgt für eine höhere Geschmacksempfindlichkeit und verteilt den Tee weiträumig im Mund. Dadurch werden die im Rachenraum liegenden Geschmacksknospen angeregt und der Tea-Taster kann die unterschiedlichen Nuancen besser "herausschmecken". Dass er den Tee nach dem Testen wieder ausspuckt, liegt nicht etwa an einer schlechten Qualität, sondern einfach daran, dass es selbst einem Tea-Taster bei 600 Teeproben pro Tag zu viel wird.

Und nach dem Tasting?

Jede Partie Tee wird nicht nur einmal getestet. Nach der Kaufentscheidung für eine bestimmte Partie erhält der Tea-Taster ein so genanntes Offert-Muster und bevor der Tee das Ursprungsland verlässt ein entsprechendes Verschiffungsmuster. Erst nachdem dieses getestet wurde, gibt der Importeur den Transport nach Deutschland frei. Im Hamburger Hafen angekommen wird noch einmal eine Probe gezogen, die dann getestet und mit dem Kaufmuster verglichen wird. Jede der Proben wird katalogisiert.

### 14.4. Ausbildung

Tee als Profession

Ausbildungswege:

Die Ausbildung zum Tea-Taster unterscheidet sich zunächst nicht von einer kaufmännischen Ausbildung. Am Anfang steht meistens die Lehre zum Groß- und Außenhandelskaufmann oder auch ein betriebswirtschaftliches Studium. Parallel oder auch erst danach werden erste Erfahrungen rund um das Tea-Tasting gesammelt.

Lehrzeit:

Die eigentliche "Erfahrungszeit" zum Tea Taster dauert ungefähr sieben lange, aber keineswegs langweilige Jahre. Innerhalb dieser Zeit wird der Geschmacks- und Geruchssinn zuerst auf die vielen verschiedenen Teesorten und Qualitäten eingestimmt, um sie dann später treffsicher auseinander zu halten und die Besten

"herausschmecken" zu können.

Erfahrung:

Da Geschmack nicht erlernbar ist, ist erfolgreiches Tea-Tasting eine Sache der Erfahrung. Aus diesem Grund testen die "Neulinge" immer mit den erfahrensten Tea-Tastern. Diese Ausbildung ist sehr facettenreich. Es ist keine Seltenheit, ein paar "Lehrjahre" im Ausland, wie zum Beispiel der Teetrinkernation England zu verbringen oder sich in den Ursprungsländern über Anbau, Verarbeitung und Verkauf zu informieren.

Aber auch musikalisches Talent wird von einem Tea-Taster verlangt:

"Die Teeproben werden in Metalldosen aufbewahrt. Sind diese leer, werfen wir mit ihnen, um zu zeigen das neue angefordert werden müssen. Das Klappern der leeren Dosen ist die Musik im Probierzimmer. Welche Melodie "geworfen" wird, bleibt den Tea-Tastern selbst überlassen.", so ein Tea-Taster aus seiner Lehrzeit.

Verhandlungsgeschick:

Für die anderen Aufgaben, die ein Tea-Taster noch im Unternehmen erfüllt, wird das kaufmännische Wissen gebraucht: Ein Tea-Taster reist unter Umständen während der Ernte- und Verkaufszeiten in die Anbauländer, um dort den Tee auf handelsüblichen Auktionen zu kaufen. Dort ist nicht nur das Gespür in Bezug auf die einzelnen Teequalitäten gefragt, sondern auch Verhandlungsgeschick.

---

# 15. Sternzeichen Und Tee

## 15.1. Sternzeichen

Tea-Time für Sternzeichen

Einige Menschen machen es sich am liebsten zu Hause gemütlich. Andere zieht es ständig in die Ferne. Und für viele zählt nur der Job. Jeder Mensch hat bestimmte Charakterzüge und Vorlieben. Einen gewissen Einfluss auf die individuellen Eigenschaften und Lebenseinstellungen hat unter anderem das Sternzeichen. So lieben Jungfrauen die Ordnung, Steinböcke sind besonders pflichtbewusst und Zwillinge nehmen es mit der Zuverlässigkeit nicht so genau. So unterschiedlich wie die Charaktereigenschaften der einzelnen Sternzeichen sind auch ihre geschmacklichen Vorlieben. Das reichhaltige Angebot an aromatischen Tee-Sorten liefert für jedes Sternzeichen das passende Getränk - ob heiß oder kalt, ob pur oder als Cocktail. Schauen Sie doch gleich einmal nach, welcher Tee für Sie der Passende ist.

## 15.2. Widder

Widder (21.3. - 20.4.)

Voller Tatendrang und Energie, zielstrebig bei der Verwirklichung seiner Ziele und Ideen, dazu eine gehörige Portion an diplomatischem und organisatorischem Geschick - so kennt man den Widder. Er gehört zu den kreativen Menschen mit viel Phantasie und lässt sich schnell für Dinge begeistern. Widder hassen jegliche Art von Konventionen. Sie lassen sich nicht in eine Schublade stecken, sondern bevorzugen das Extravagante - auch in Sachen Gaumenfreuden. Der fruchtige Apfelflip aus schwarzem Tee und einem Schuss Apfelkorn ist ebenso unkonventionell wie der Widder selbst.

Rezept Apfelflip:

1 TL Tee (englische Mischung)  
? kleiner Apfel  
Zitronensaft  
20 ml Apfelkorn  
Eiswürfel

Tee mit 125 ml kochendem Wasser aufgießen, drei Minuten ziehen, durchsieben und erkalten lassen. Apfel waschen, eine Scheibe abschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Restlichen Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen, und die Viertel in dünne Spalten schneiden. Mit Apfelkorn marinieren. In ein Longdrinkglas die Apfelspalten mit dem Apfelkorn und den Eiswürfeln geben. Mit kaltem Tee auffüllen, die Apfelscheibe an den Rand des Glases stecken und servieren.

## 15.3. Stier

Stier (21.4. - 20.5.)

Stiere sind absolute Realisten. Sie gehen planmäßig vor und überlassen nichts dem Zufall. Sie sind ehrlich, sensibel und verständnisvoll. Als familienverbundene Zeitgenossen bevorzugen sie geordnete Verhältnisse. Ein Häuschen im Grünen oder eine komfortable Wohnung - und der Stier ist mit sich und der Welt zufrieden. Er ist zwar durchaus erfolgsorientiert, aber Job und Karriere sind lediglich Mittel zum Zweck. Sie ermöglichen ein sorgenfreies und angenehmes Leben. Kräftig-würziger Assam-Tee verspricht soliden Genuss für bodenständige Stiere.

## 15.4. Zwillinge

Zwillinge (21.5. - 21.6.)

Wenn sich auf einer Party eine Menschenmenge bildet, steht in der Mitte bestimmt ein Zwilling. Mit Geist, Witz, Kreativität und Charme präsentiert er sich als amüsanter Unterhalter. Zwillinge sind lebensfrohe Optimisten, äußerst unternehmungslustig und stets zu kleinen Abenteuern bereit. Realität und Vernunft sind Begriffe, die nicht zu ihrem Vokabular gehören. Mit dem spritzig-exotischen Banateo aus Earl Grey und Bananenlikör kommt dieses äußerst unternehmungslustige Sternzeichen voll auf seine Kosten.

Rezept Banateo:

3 Tee-Aufgussbeutel Earl Grey  
250 ml Mineralwasser  
160 ml grüner Bananenlikör  
1 Limette  
? Banane

Tee mit 400 ml kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb geben und den Tee dabei auffangen. Erkalten lassen. Bananenlikör in Gläser gießen, Tee mit Mineralwasser mischen und über einen Löffel in die Gläser geben. Limette und Banane mit Schale in Scheiben schneiden und beides an den Glasrand stecken.

## 15.5. Krebs

Krebs (22.6. - 22.7.)

Der Krebs liebt geordnete Verhältnisse. Im Hinblick auf Familie und Lebenseinstellung zählt er eher zu den konservativen Zeitgenossen. Er gilt als äußerst sensibel, wirkt oftmals zurückhaltend und introvertiert. Gleichzeitig kann man sich voll und ganz auf ihn verlassen. Freunde schätzen seine hilfsbereite und herzliche Art. Trotz aller Zurückhaltung ist der Krebs ein absolut lebensbejahender Mensch. Diese Seite spricht der Assam mit Orangen-Aroma an. Er ist die perfekte Mischung aus solidem Genuss und fruchtigem Aroma.

## 15.6. Löwe

Löwe (23.7. - 23.8.)

Tatkräftig, zielstrebig, ehrgeizig und selbstbewusst - kurzum: der Löwe präsentiert sich als echte Kämpfernatur. Er lässt sich durch nichts erschüttern. Andererseits ist er aber auch sehr großzügig, hilfsbereit und herzlich. Andere zu motivieren gehört ebenso zu seinen Stärken wie sein Sinn für Humor. Er reagiert zwar äußerst ungestüm, wenn etwas nicht so läuft, wie er es sich denkt, allerdings ist er nicht nachtragend. Zu diesen Eigenschaften passt der Friesenpunsch aus kräftig-aromatischem Schwarztee mit fruchtigem Johannisbeernektar und Rotwein ideal.

Rezept Friesenpunsch:

4 TL schwarzer Tee  
75 g weißer Kandis  
75 ml roter Johannisbeernektar  
75 ml Rotwein  
2 Zimtstangen  
1 Karambole (Sternfrucht)

Tee mit ? l kochendem Wasser aufgießen und drei Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und die Teeblätter dabei auffangen. Kandis und Johannisbeernektar, Rotwein und Zimtstangen erwärmen. Heißen Tee



unter die Saft-Wein-Mischung rühren. Zimtstangen entfernen, Punsch in Gläser füllen und mit Karambolescheiben garnieren.

### 15.7. Jungfrau

Jungfrau (24.8. - 23.9.)

Als Vernunftmensch par Excellence gilt die Jungfrau. Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein sind die entscheidenden Attribute. Auf Jungfrauen kann man sich in jeder Hinsicht verlassen. Frei nach der Devise "Planung ist das halbe Leben" überlässt die Jungfrau nichts dem Zufall. Menschen, die unter diesem Sternzeichen geboren sind, leben auf dem Boden der Tatsachen und sind absolute Realisten. Unbekanntes ist ihnen zuwider. Bei den Getränken heißt es: nur keine Experimente. Ihrem ausgeprägten Hang zum Perfektionismus wird am besten der edle Klassiker Darjeeling First Flush gerecht. Er bietet eleganten Genuss ohne Schnick-Schnack.

### 15.8. Waage

Waage (24.9. - 23.10.)

"Leben und leben lassen" nach diesem Motto agiert der Waage-Mensch. Er ist ein angenehmer Zeitgenosse: kompromissbereit, harmoniebedürftig, liebenswürdig, aber trotzdem kein Langweiler. Waagen sind äußerst kommunikative Menschen, die gern etwas unternehmen und ihre Freiheit über alles lieben. Sie hegen und pflegen einen großen Freundeskreis. Besonders hervorzuheben ist ihre spontane herzliche Art und ihr diplomatisches Geschick. Als Krönung der chinesischen Schwarztee-Kunst ist Keemun-Tee genau das Richtige, denn mit seinem harmonisch runden Geschmack unterstreicht er die Charakterzüge der Waage.

### 15.9. Skorpion

Skorpion (24.10. - 22.11.)

Skorpione sind ausgeprägte Optimisten mit einem starken Willen und einer scheinbar unerschöpflichen Energie. Gewandt, selbstsicher und temperamentvoll bewegen sie sich auf dem gesellschaftlichen Parkett. In Diskussionen zeigen sich Skorpione als kampflustige, aber dennoch geschickte Redner mit starkem analytischen Verstand. Hervorzuheben ist ihre hilfsbereite und freundschaftliche Art. Sie steuern mit Power und Tatkraft geradewegs ihr Ziel an. Die ideale Teesorte für den selbstsicheren und temperamentvollen Skorpion ist der Earl Grey. Denn er verbindet kräftigen Genuss mit dem exquisiten Aroma der Bergamotte.

### 15.10. Schütze

Schütze (23.11. - 21.12.)

Aufgeschlossen, kontaktfreudig, mit einem starken Willen, aber dennoch sehr höflich - so präsentiert sich der Schütze. Als absolute Bauchmenschen lassen sie sich stark von ihren Gefühlen leiten. Sie sind hilfsbereit, feinfühlig und ehrlich. Sie lieben das Leben und ihre Freiheit, reisen gerne und viel und möchten immer etwas erleben. Eintönigkeit ist ihnen zuwider, sie brauchen das Besondere - wie z.B. den Hot Pina Colada. Der exotische Tee-Cocktail aus Earl Grey, Kokoscreme, Ananassaft und weißem Rum sorgt für Abwechslung.

Rezept Hot Pina Colada:  
4 Aufgussbeutel Earl-Grey

5 EL Kokosnusscreme (aus der Dose)  
100 ml Ananassaft  
2 Rohrzucker  
4 weißer Rum  
1 Baby-Ananas

Tee mit ? Liter kochendem Wasser übergießen und 4 Minuten ziehen lassen. Kokosnusscreme, Ananassaft und Rohrzucker in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Heißen Tee zu der Kokosnuss-Saftmischung geben und verquirlen. Punsch auf 4 Gläser verteilen und mit je einem Esslöffel Rum abrunden. Mit Ananasstücken garnieren.

### 15.11. Steinbock

Steinbock (22.12. - 20.1.)

Als bodenständigen Realisten kennt man den Steinbock. Er ist stets besonnen und äußerst pflichtbewusst. Mitunter wirkt er ein wenig nüchtern, ja sogar eigenbrötlerisch. Trotzdem wissen Steinböcke genau, was sie wollen und arbeiten mit großer Zähigkeit auf ihr Ziel hin. Sie stecken voller Energie und entpuppen sich als regelrechte Arbeitstiere. Als eher zurückhaltende, wenig kontaktfreudige Menschen bevorzugen Steinböcke das Weiche und Edle. Ceylon-Tees aus der Region Nuwara Eliya sind angenehm leicht und aromatisch im Geschmack - und damit genau richtig für Steinböcke.

### 15.12. Wassermann

Wassermann (21.1. - 19.2.)

Wassermänner sind meistens äußerst kontaktfreudig, redigewandt und aufgeschlossen. Als wahre Lebenskünstler ist ihnen ein geregeltes Leben in geordneten Verhältnissen zuwider. Sie sind flexibel, dynamisch und bewältigen jedes Problem im Handumdrehen. Da der Wassermann das Außergewöhnliche bevorzugt, passt zu ihm der Weiße Tee aus China besonders gut.

### 15.13. Fische

Fische (20.2. - 20.3.)

Als sympathische, ehrliche und hilfsbereite Menschen kennt man die Fische. Sie sind uneigennützig und gelten als sehr zuverlässig. Gefühle spielen für den Fisch eine wichtige Rolle. Sie legen Wert auf ein harmonisches Miteinander und gehen meist den Weg des geringsten Widerstandes. Fische genießen das Leben auf ihre besondere empfindsame und eher leise Art. Der spritzige, eisgekühlte Sekt-Cocktail aus kräftigem Ceylon-Tee und halbtrockenem Sekt lockt zurückhaltende Fische aus der Reserve.

Rezept Sekt-Cocktail:

3 TL Ceylon-Tee  
? 1 Wasser  
2 halbtrockener Sekt  
1 Zitrone  
Kandis

Teeaufguss 3 Minuten ziehen lassen, mit Kandis süßen und mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken, kalt stellen. Zum Servieren mit Sekt auffüllen, die andere Hälfte der Zitrone - wenn ungespritzt - in Scheiben geschnitten auf die Gläser verteilen.

# 16. Wellness

## 16.1. Tee Ist Kult(ur)

"Die erste Tasse befeuchtet mir Lippen und Gaumen, die zweite befreit mich von meiner Einsamkeit, meinen Bürden, die dritte kontrolliert mein ausgedörrtes Inneres und findet dabei nur 5000 Bücher im hohlen Bauch, die vierte Tasse treibt kalten Schweiß und alles Unbehagen meines Lebens aus den Poren. Die fünfte reinigt meine Muskeln und Knochen, bei der sechsten fühle ich mich wie Gott, die siebente soll man nicht trinken, denn sie bläst klaren Wind aus den Achselhöhlen und lehrt fliegen."

(Lu Yuan)

Nicht nur bei Chinesen, Japanern und Briten - bei denen Tee bereits seit Generationen ein Teil des täglichen Lebens ist - steigt der Teekonsum. Auch in Deutschland verbinden immer mehr junge Menschen mit dem Genuss von Tee eine gesundheitsbewusste Lebenseinstellung. Frei nach dem Motto: "Ein Morgen ohne eine Tasse Tee ist kein guter Morgen."

## 16.2. Tee Und Gesundheit

In den vergangenen Jahren haben Wissenschaftler auf der ganzen Welt eine steigende Anzahl von Untersuchungen veröffentlicht, die den Inhaltsstoffen des grünen und schwarzen Tees weitreichende gesundheitsfördernde Wirkungen zuschreiben.

Als aktuelle Beispiele seien hierfür die Untersuchungen zum Themenfeld Tee und Kariesprävention sowie die vielfältigen Veröffentlichungen zum Zusammenhang von Polyphenolen im Tee und gesundheitsfördernden Eigenschaften aufgezählt.

Ein wichtiger Bestandteil von gesunder Lebensweise ist aber auch "die Seele einmal baumeln zu lassen". Und das ist mit Tee besonders einfach. Im Tee enthaltene Aromastoffe sorgen für ein Wohlgefühl, entspannen den Geist und reaktivieren innere Energien.

Bei kaum einem anderen Getränk kann man zwischen so vielen unterschiedlichen Geschmacksvariationen und Gerüchen wählen. Während der Darjeeling einen zarten Duft verbreitet, bemerkt man bei einem Assam Tee bereits am Geruch die kräftige Note.

"Ausgeglichenheit ist die Basis für Gesundheit". Auch die Ärzte versuchen ihre Patienten nicht nur mit Medikamenten zu heilen, sondern auch die innere Harmonie wieder herzustellen. Eine Tasse Tee kann zwar keine Wunder bewirken, aber hilft in hektischen Situationen gelassener zu werden.

## 16.3. Tee Ist Wohlbefinden

Tee ist nicht nur nachweislich gesund, er steigert auch das allgemeine Wohlbefinden.

Das Koffein, früher auch Teein genannt, wirkt über das Gehirn und das Zentralnervensystem allmählich ansteigend. Tee hält deswegen lange munter und fördert die Konzentration. Er belebt, ohne nervös zu machen.

Nach drei Minuten Ziehzeit hat sich das Koffein nahezu vollständig gelöst. Lässt man den Tee länger ziehen, also bis zu fünf Minuten, dominieren zunehmend die sich weiter lösenden, herb schmeckenden Gerbstoffe. Diese haben einen beruhigenden Einfluss auf den Magen- und Darmtrakt. Wichtig: Bei sehr kleinen

Blattgraden, beispielsweise Tee in Aufgussbeuteln, lösen sich die Gerbstoffe etwas schneller.

Koffein und Gerbstoffe sorgen also dafür, dass Tee nicht nur erfrischt und den Durst löscht, sondern auch entspannt und anregt.

So ganz nebenbei hat Tee im Zusammenhang mit Wellness und Schönheitspflege in den vergangenen Jahren jedoch auch noch eine andere Karriere gemacht. Schwarzer Tee, und in einem weit größerem Ausmaß grüner Tee, werden auf den Wellness-Seiten von Magazinen und Illustrierten als Beispiele für preiswerte Naturkosmetik vorgestellt.

Spätestens an dieser Stelle ist klar: Tee ist ein ganz besonderer Saft, der Körper, Geist und Seele gleichzeitig stärkt. Und was die Schönheit betrifft - die kommt, wie jeder weiß, bekanntlich von Innen. Was nichts anderes bedeutet, als dass ein gesunder und emotional ausgeglichener Mensch auf seine Umgebung einen ganz besonderen, individuellen Reiz ausüben kann. Und genau in diesem Sinne ist Tee ein köstliches Geschenk der Natur.

---

# 17. Tee In Der Kritik

## 17.1. Tee Und Pestizide

Zur Problematik der Pestizidbelastung beim Tee

Die in Luzern ansässige SCHWEIZERISCHE FACHSTELLE FÜR GRÜNTEE UND PHYTOTHERAPIE hat aufgrund der verstärkten Diskussion zum Thema einen interessanten Bericht herausgegeben, in dem u.a. auf die Relevanz der in den letzten Jahren durchgeführten Warentests beim Tee hingewiesen wird. Aus dem Bericht dieses Instituts:

Was sind überhaupt Pestizide? Generell bezeichnet man alle Pflanzenschutzmittel, die auf künstlichem Wege erzeugt werden, als Pestizide. Man kann diese Mittel in drei Gruppen einteilen:

- Herbizide zur Unkrautbekämpfung
- Insektizide zur Schädlingsbekämpfung
- Fungizide zur Bekämpfung von Pilzbefall und Blattkrankheiten

Wenn im Zusammenhang mit Warentests von Pestiziden gesprochen wird, geht es praktisch nur um die Gruppe der Insektizide. Richtig wäre, alle drei Gruppen inklusive Schwermetallverbindungen zu analysieren. Pestizide werden heute weltweit in der gesamten Landwirtschaft angewandt. Die chemische Industrie stellt einige Hundert verschiedene Pestizide her. Traditionelle Pestizide, wie das allseits bekannte DDT (hochgiftig!) werden inzwischen in vielen Ländern verboten. Allerdings kommen diese Pestizide in einer Reihe von Dritte-Welt-Ländern noch immer zum Einsatz. Tja, und Tee ist ein klassisches Dritte-Welt-Produkt. Sicherlich sind die Produzenten dieser chemischen Substanzen heute bestrebt, diese hochgiftigen Verbindungen durch weniger toxische, biologisch abbaubare zu ersetzen. Doch die Substitution solch gefährlicher Stoffe wie z.B. DDT, Lindan, Hexan oder etwa Benzole vollzieht sich nur langsam. Zusätzlich erschwerend wirkt sich bis in die jüngste Gegenwart der Fakt aus, daß viele diese Substanzen persistent sind - das heißt, diese Substanzen verbleiben noch über Jahre im Boden und gelangen so wieder in den Nahrungskreislauf und somit in den menschlichen Organismus. Selbst in biologisch verträglich angebauten Produkten können so aufgrund der Persistenz noch Spuren von DDT u.a. nachgewiesen werden.

Chromatogramm zur Pestizid-Analyse beim Tee:

diese Chromatogramme dienen zum Nachweis von Pestizidrückständen in der Teepflanze. Die zu untersuchende Teeprobe wird hierfür extrahiert und mit einem sogenannten Pestizid-Standard (B) verglichen. Die beiden Ziffern 1 und 2 geben in diesem Chromatogramm dabei die Pestizide Lindan und DDT an - wenn an dieser Stelle die "Linie" der Teeprobe (A) ausschlägt, deutet dies auf das Vorhandensein der jeweiligen Pestizide hin. Mittels dieser Untersuchungsmethode kann man Spuren von Pestizidrückständen bis zu 0,005 mg/kg nachweisen.

Zur Beurteilung von Rückstandskontrollen beim Tee:

Es existiert ein großer Unterschied, ob Lebensmittel vollständig verzehrt werden (wie z.B. Obst, Gemüse, Fleisch, Molkereierzeugnisse) oder nur ein Teil des Lebensmittels aufgenommen wird. Beim Tee wird ein Eluat (wässriger Aufguß) erzeugt, der dann konsumiert wird. Die Blätter verbleiben in der Kanne bzw. im Beutel. Man weiß, daß beim Aufgießen von Tee durchschnittlich nur 2-15% der vorher in der Trockensubstanz nachgewiesenen Rückstände gelöst werden können. Ein Großteil der Rückstände verbleibt ungelöst in den Blättern. Somit ist eine Pestizidbelastung beim Tee anders zu bewerten als bei Lebensmitteln, die vollständig verzehrt werden. Hier bei uns in Deutschland werden Tees bei Analysen gleich behandelt wie Lebensmittel, d.h., es werden die getrockneten Blätter (Trockensubstanz) getestet und nicht der Aufguß (Eluat), der eigentlich konsumiert wird. Bis jetzt konnte allerdings der Verzehr von Teeblättern noch nicht bei den meisten Endverbrauchern nachgewiesen werden. In bedeutenden Tee-Erzeugerländern, die auch gleichzeitig einen hohen Pro-Kopf-Konsum von Tee haben (wie z.B. Japan) werden ebenfalls sehr strenge Normen an die Sauberkeit und Reinheit des Produkts Tee gestellt. Allerdings ist dort für die objektive

Beurteilung der Analysen stets das Eluat, also der Aufguß, Untersuchungsobjekt, was viel eher der Realität entspricht.

Warentests und Analyse-Methoden:

Aufgrund der verfeinerten Analyse-Methoden ist es heute möglich, selbst kleinste Mengen an Pestizidrückständen in den untersuchten Stoffen nachzuweisen. In den akkreditierten Testlabors (nur von solchen Labors werden die Testergebnisse als relevant anerkannt) werden die Tees auf eine bestimmte Anzahl von möglichen Pestiziden untersucht, bei denen eine nach EU- und Landesvorschriften festgesetzte Höchstmenge bzw. Grenzwertmenge vorhanden ist. Die Mengen werden nur dann in Werten angegeben, wenn eine vorher bestimmte Menge überschritten ist. Andernfalls werden die Angaben mit "GERINGER ALS" (kleiner) gekennzeichnet. Solche Analysen sind auch immer wieder Anlaß für Falschinterpretationen. Insbesondere werden solche Analysen gern von Sensationsjournalisten publiziert und "interpretiert". Meist sind es dann nicht Fachleute, sondern Journalisten, die sich anmaßen, mit eigenen willkürlichen Maßstäben die Tests zu beurteilen und zu bewerten. Die Gefahr besteht, daß die Verbraucher aus solch "seriösen" Analyse-Berichten in den diversen Zeitungen und Zeitschriften oftmals falsche Schlußfolgerungen ziehen. Vor allem das Setzen von subjektiven Bewertungsmaßstäben, wie z.B. "leicht belastet", "bedenklich", "schwer belastet" ist hierbei sehr verwirrend. Für Tee bestehen keine staatlichen bzw. EU-Bestimmungen betreffs Höchstbelastungsgrenzen im biologischen Anbau. Es gelten daher die generellen gesetzlichen Limits. Spuren von Pestiziden und Schwermetallen sind heute leider überall, d.h. in jedem Lebensmittel, vorhanden. Deshalb ist eine Bezeichnung "pestizidfrei" irreführend und falsch. Pestizid- und Schwermetallbelastungen sind zudem über vorhandene Rückstände im Trinkwasserkreislauf (sogenannter "saurer Regen"), unserer Atmosphäre und in den Böden angrenzender Anbauflächen vorhanden - durch die extrem verfeinerten Meß- und Nachweismethoden können selbst solche Kleinrückstände noch erfaßt werden. Rückstände von Schwermetallen (v.a. Kupfer, Zink, Kadmium, Thallium, Arsen, Nickel, Quecksilber und Blei) können für den menschlichen Organismus unter Umständen noch viel gefährlicher sein als Pestizidrückstände. Auch hier ist die nachgewiesene Menge wiederum ausschlaggebend für eine relevante Beurteilung der jeweiligen Analyse. Eine seriöse Analyse sollte daher stets auch eine Rückstandskontrolle für Schwermetalle beinhalten.

Neue Tendenzen beim Teeanbau:

Zweifellos ist die chemische Industrie weltweit natürlich daran interessiert, der Landwirtschaft Pflanzenschutzmittel, künstliche Düngemittel usw. zu verkaufen. Andererseits sind die Bestrebungen der alternativen Landwirtschaft (biologisch verträglicher Anbau von Obst, Gemüse und auch Tee), solche Mittel zu ersetzen bzw. vollständig abzulösen in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Natürlich kann man für den größten Teil der Verbraucher nicht voraussetzen, daß diese den deutlich teureren "Naturkost-Vertrieb" dem normalen Lebensmittelhandel vorziehen (Bio-Produkte sind für viele Menschen aufgrund ihrer Kostenstruktur ein Luxusartikel). Wichtiger für die meisten Verbraucher dürften daher aber solche Tendenzen im normalen Landwirtschaftsbetrieb sein, wie der Einsatz einer neuen Generation von Pflanzenschutzmitteln, wie z.B. den FENFALERATEN. Diese gehören zu den sogenannten Pyrethroiden, das sind Wirkstoffe, die aus Abkömmlingen einer afrikanischen, insektenfressenden Pflanze gewonnen werden. Diese Stoffe sind biologisch abbaubar und verträglich gegenüber größeren Organismen (wie z.B. auch Menschen). In immer mehr Teegärten und Teeplantagen werden im großen Stil Methoden eingesetzt, die ein rein biologisches Produzieren ermöglichen. Gegen Unkraut werden Stroh- oder Bastmatten ausgelegt. Insektizide werden durch den Einsatz natürlicher Insektenvertilger (z.B. Frösche, Eidechsen) ausgewechselt.

Zur Kontrolle der Tees in Deutschland:

Aufgrund der besonderen Sensibilität der Teetrinker hinsichtlich der Sauberkeit und Belastung ihres Lieblingsgetränks gehört Tee heutzutage mit zu den bestkontrollierten Lebensmitteln in Deutschland. Teetrinken gehört daher mit zu den gesündesten Arten zu genießen. Tee, der in Deutschland auf den Markt kommt, wird genauso wie andere Lebensmittel nach festgelegten Stichprobenverfahren auf Rückstände kontrolliert. Diese Kontrollen werden zum einen von staatlicher Seite (Lebensmittelüberwachung und Bundesgesundheitsamt) als auch von den Handelsunternehmen selbst initiiert. Basis für die Kontrollen sind zum einen das Lebensmittelgesetz (§14) als auch die Rückstands-Höchstmengenverordnung (HMV) Pflanzenschutz. Der Verbraucher ist daher durch ein Netz von Kontrollmaßnahmen umfassend geschützt - und das bei jedem auf dem Markt sich befindlichen Tee. In der Höchstmengenverordnung sind ca. 800 Substanzen

erfaßt - die meisten dieser Substanzen sind allerdings selbst mit Hilfe der hochempfindlichen Analyse-Methoden nicht auffindbar. In der Praxis reduziert sich der Anteil an Schadstoffverbindungen im Tee auf ca. 10-20 Substanzen, von denen vor allem phosphororganische Pestizide nachgewiesen werden. Zu den nachgewiesenen Mengen noch hier ein kurzer Vergleich: Laut HMV darf in der Trockensubstanz (Blatt) Tee ein Höchstwert bei Lindan von 0,2 mg/kg nicht überschritten werden. Im Eluat (Aufguß) verdünnt sich dieser Wert noch einmal auf 0,02 mg/kg. Die HMV schreibt bei Kopfsalat (der ja vollständig verzehrt wird) übrigens einen Höchstwert desselben Pestizids von 2,0 mg/kg vor. Die gesundheitliche Unbedenklichkeit des Tees wird anhand dieses einfachen Beispiels sehr anschaulich deutlich.

## 17.2. Rückstände Beim Tee

Eine kurze Beschreibung von Rückständen beim Tee

**Chlororganische Pestizide:**

Wirken akut hochgiftig und führen selbst in kleineren Dosierungen zu Langzeitschäden und Krebs. Das wichtigste im Teeanbau eingesetzte chlororganische Pestizid ist DDT. In den letzten Jahren kam oft Tetradifon zum Einsatz. Kleinstmengen dieser Gifte setzen sich im Fettgewebe des Menschen ab und wirken so noch über Jahre hinweg. Oftmals bewirken chlororganische Pestizide auch eine Veränderung des Erbguts. Der Einsatz solcher Pestizide ist daher äußerst problematisch und wird von vielen Erzeugerländern nun schon seit Jahren verboten. Daher ist ihre Relevanz hinsichtlich aktueller Rückstandsanalysen beim Tee nur noch dahingehend von Bedeutung, inwieweit die Böden noch mit den persistenten Spuren dieser Pestizide belastet sind. Ein bedeutender Rückstand von Pentachlorphenol (PCP) wurde jahrzehntelang durch den Einsatz der traditionellen Teekisten verursacht. Das Sperrholz wurde mit PCP behandelt, um so einer Schimmelpilzbildung bzw. den Befall mit Insekten (Wespeneier wurden oft in die Spalten und Ritzen der Teekisten gelegt) vorzubeugen. PCP ist hochgiftig und krebserregend. Seit 1997 dürfen in vielen Erzeugerländern keine Holzteekisten mehr verwandt werden, um den Tee zu transportieren und zu lagern (u.a. Japan, Taiwan, China, Indonesien) Weitere Pestizide dieser Gruppe sind u.a. Heptachlor, Dieldrin, Aldrin, Endosulfan I und II, Endrin und Endrinoldehyd sowie Methoxychlor und Heptachlorepoxyd.

**Zyanhaltige Pestizide:**

Eine Gruppe häufig auftretender Pestizide, die aufgrund ihrer hochtoxischen Wirkung auf den menschlichen Organismus immer mehr in Verruf gekommen sind. Diese Pestizide, zu denen neben Lindan u.a. Blausäure zählen, spielen inzwischen beim Teeanbau keine Rolle mehr.

**Phosphororganische Pestizide:**

Hierbei handelt es sich um eine Gruppe hochgiftiger, aber biologisch abbaubarer Substanzen (wie z.B. unter den Trivialnamen "Quinalphos", "Prothiophos" und "Ethion" eingesetzt), die im Teeanbau inzwischen keine sehr große Rolle mehr spielen. Viele Anbauländer verzichten inzwischen auf den Einsatz dieser Substanzen - der Nachweis von Persistenzrückständen ist aufgrund der biologischen Abbaufähigkeit dieser Stoffe auch nur von kurzer zeitlicher Relevanz.

**Polyvinylchloride (u. a. chlorierte Kunststoffe):**

Diese Stoffe kommen vor allem in den Verpackungen des Tees zum Einsatz (z.B. Tüten aus PVC) und wirken erst beim Entsorgen (Verbrennen) hochgiftig. Durch das Verbrennen solcher Tüten in den Müllverbrennungsanlagen wird Dioxin (das "Seveso-Gift") freigesetzt und gelangt so in die Atmosphäre, wo selbst kleinste Mengen noch über die Atmung aufgenommen werden können und so eine Langzeitschädigung bewirken. Viele Teehandelsfirmen achten daher beim Abfüllen und Verpacken der Tees auf eine PVC-freie Verpackung und greifen auf adäquate lebensmitteltaugliche Materialien zurück.

**Schwermetalle:**

Vor allem Kupferverbindungen sorgten im Zusammenhang mit Rückstandskontrollen beim Tee für Aufsehen. Kupfersalze sind durchweg hochgiftig und sind auch für Langzeitschädigungen der Leber mit verantwortlich. Im allgemeinen sind jedoch Schwermetallverbindungen im Eluat des Tees nur hochverdünnt noch

nachweisbar. Das heißt, ihr Einfluß auf den menschlichen Organismus ist de facto nicht vorhanden.

Schadstoffbelastung von Aromastoffen und Ätherischen Ölen:

Die ebenfalls sehr beliebten Aromatees sind größtenteils mit Ätherischen Ölen (komplizierte organochem. Verbindungen, die auch unter dem Namen Frucht-Ester bekannt sind) versetzt. Man gewinnt diese Substanzen durch Extraktion auf natürlicher Basis (das Öl stammt von der Originalfrucht) oder naturidentischer Basis (das Öl stammt von einer anderen Basisfrucht). Künstliche Aromastoffe sind beim Aromatisieren von Tee nicht gestattet. Zum Aromatisieren des Tees werden dem Ätherischen Öl noch Propan-1,2-diol, Äthylalcohol und Maltol als Verdüner beigelegt. Auch diese Öle unterliegen strengen Reinheitskriterien und werden regelmäßig kontrolliert. Jeder Aromatee sollte daher mit einem "Aroma-Paß" ausgerüstet sein, worin die Herkunft und die Zusammensetzung der jeweiligen Aromatisierung belegt ist.

kbA - kontrolliert biologischer Anbau:

Diese Etikettierung bezieht sich nur auf die Anbaumethoden, die kontrolliert werden, nicht jedoch auf etwaige Rückstände beim Produkt. Das heißt, das selbst Produkte, die mit "kbA" ausgewiesen sind, Rückstände von Pestiziden und Schwermetallen aufweisen können.

Öko-Tee, Bio-Tee, Transfair-Tee & Co.:

Aufgrund der verstärkten Diskussion um Rückstände im Tee setzen viele Firmen inzwischen auf eine "grüne" Etikettierung der Produkte. Sehr oft findet man in den Fachgeschäften Tees, die mit Labels und Etikettierungen versehen sind, die auf diesen "grünen" Aspekt Bezug nehmen. Selbsternannte Naturkost-Versandhäuser werben mit firmeneigenen Zertifizierungen, die für den Endverbraucher nur schwer nachvollziehbar sind. Ebenfalls wird verstärkt auf die soziale Rolle bestimmter Tees hingewiesen, die dadurch in den Augen breiter Verbrauchergruppen eine Aufwertung erleben. Mit dem Kauf bestimmter Tees sollen soziale Projekte in Drittweltländern unterstützt werden bzw. fair gehandelte Tees sollen einen Großteil des Profits in den Erzeugerländern lassen. Nachforschungen haben allerdings nur wenig bzw. überhaupt keine Effekte dieser Art durch den Verkauf von speziell gekennzeichneten Tees erbringen können. Firmeneigene Öko-Signets und Kontrollsiegel von Pseudo-Bio-Anbietern sind meist irreführend. Es gibt nur wenige anerkannte Anbauverbände, die entsprechend der EG-Ökologie-Verordnung (EÖV) Prädikate für ihre Produkte vergeben. In dieser Verordnung ist gesetzlich festgelegt, was das jeweilige Prädikat beinhaltet und was nicht. Die Prädikaturierung "kbA (kontrolliert biologischer Anbau)", die für ausgewiesene Bio-Tees oder auch Öko-Tees eingesetzt wird, bezieht sich lediglich auf die Art des Anbaus, gibt aber keine Gewähr hinsichtlich der Rückstandsbelastung.

Unter dem Prädikat "Bio-Tee" wird keine grundsätzliche Ausschließung von Pestizidrückständen laut EÖV gewährleistet. In verschiedenen Zeitschriften (u.a. "Stiftung Warentest" und "Öko-Test") wurden Testergebnisse veröffentlicht, die den Ruf von Öko-Tees und Bio-Tees als besonders gesundheitsfördernd ins Wanken brachten. Die stark in Verruf geratenen Tees, die trotz ihrer "grünen" Etikettierung dennoch mit Schadstoffrückständen belastet waren, sind dennoch unbedenklich für die Verbraucher. Bedenklich ist allerdings ein ganz anderer Fakt - nämlich die Wettbewerbsvorteile, die den Anbietern solcher Tees erwachsen aufgrund dieser "grünen" Werbestrategie. Da ein relevanter Unterschied hinsichtlich der Belastungsgrenzen für den Verbraucher zwischen normalen Tees und Bio-Tees nicht nachweisbar ist, sind solche Vermarktungsstrategien als äußerst zweifelhaft zu kritisieren. Konventionelle Tees werden genau wie die als Bio-Tees gekennzeichneten Tees kontrolliert und stammen teilweise sogar aus denselben Plantagen. Der Endverbraucher zahlt für den "kleinen Unterschied" allerdings einen deutlich überbewerteten Preis. Der Bumerang-Effekt solcher Vermarktungsstrategien folgt im übrigen auf dem Fuß. Durch die explizite Werbung mit den "grünen" Werten wird beim Verbraucher ein Bewußtsein erzeugt, daß konventionelle Tees als gesundheitlich bedenklich erscheinen läßt. Aus diesem Grund ist es zweifelhaft, dem Teetrinker zu suggerieren, der Gesundheitswert von Bio-Tees oder Öko-Tees sei bedeutend höher als bei konventionellen Tees. Das inzwischen in einer Vielzahl von wissenschaftlich fundierten Analysen immer wieder bestätigte Resultat, daß Tee ein ausgesprochen sauberes und gesundheitlich unbedenkliches Genußmittel ist, wird von solchen recht kurzsichtigen Werbestrategen ins Gegenteil verkehrt.

Der irritierte Teefreund zögert aufgrund dieser leidigen Diskussion beim Kauf seiner Tees oder wendet sich



anderen Genüssen (wie etwa dem Kaffee) zu. Der Effekt für die Branche ist insgesamt ein rückläufiger. Viele kleine Teefachgeschäfte, die mit viel Sorgfalt und Mühe Tees für ihre Kunden auswählen, können dank dieses rückläufigen Effekts nicht mehr bestehen und müssen schließen. Damit verschwindet ein weiteres Stück unserer schon stark im Auflösen begriffenen Verkaufskultur, die noch auf eine individuelle Beratung und den speziellen Service einer fast schon anachronistisch anmutenden Epoche setzt. Wenn hier kein Umdenken einsetzt, werden wir die kleinen Teeläden an der Ecke bald nur noch aus der Erinnerung kennen und beim Gang durch die anonymen Labyrinth der Supermärkte schmerzlich daran denken, was für ein Erlebnis es war, im Teegeschäft nach eingehender Beratung und Verkostung die Tees seiner Wahl nach Hause tragen zu können. Tee ist eben mehr als nur ein Getränk.

---

# 18. Fragen Und Antworten

## 18.1. Index

Die 20 am häufigsten gestellten Fragen

- 1. Was ist Tee?
- 2. Wie bereite ich eine perfekte Tasse Tee zu?
- 3. Welches Zubehör benötigt man für die richtige Zubereitung von losem Tee?
- 4. Wie lange ist Tee haltbar?
- 5. Stimmt es, dass man für die Teezubereitung besser weiches Wasser nehmen sollte?
- 6. Sollte man bei sehr kalkhaltigem Wasser Wasserfilter oder Mineralwasser verwenden?
- 7. Wofür stehen die Blattgrade und was verbirgt sich z. B. hinter der Bezeichnung "SFTGFOP"?
- 8. Warum gibt es Tee-Mischungen (blends)?
- 9. Wer bestimmt, was in die Tee-Mischung kommt?
- 10. Wie wird man Teeverkoster?
- 11. Was sind Garten- bzw. Lagentees?
- 12. Was versteht man unter "Flugtee"?
- 13. Wodurch wird die Qualität eines Tees beeinflusst?
- 14. Stimmt es, dass Teebeutel minderwertige Qualitäten enthalten? Warum füllt man nicht großblättrigen Tee in Teebeutel?
- 15. Welche Inhaltsstoffe stecken in einer Tasse Tee und welche Auswirkungen haben diese auf das gesundheitliche Wohlbefinden?
- 16. Was sind Antioxidanzien im Tee und was bewirken diese?
- 17. Enthält grüner Tee mehr Antioxidanzien als schwarzer Tee?
- 18. Wieviel Koffein enthält Tee?
- 19. Stimmt es, dass grüner Tee weniger Koffein und mehr Gerbstoffe enthält als schwarzer Tee?
- 20. Wirkt Tee entwässernd?

## 18.2. Fragen/Antworten

### 1. Was ist Tee?

Schwarzer und grüner Tee wird aus den Blättern der *Camellia Sinensis*, der chinesischen Teepflanze, und aus den Blättern der *Camellia Assamica*, der in Indien beheimateten Teepflanze, hergestellt. Er wurde als erstes in China kultiviert, als wildes Gewächs jedoch auch in Indien entdeckt. Chinesische Mönche und europäische Händler brachten das Gewächs nach Japan, Sri Lanka und in andere Länder. Heute gibt es mehr als 3000 Teesorten, wobei jede ihren eigenen Charakter besitzt und meistens nach der Region, aus der sie ursprünglich stammt, bezeichnet wird. Grüner Tee entsteht, indem die frisch gepflückten Blätter vor dem Heißtrocknen gedämpft und dann getrocknet werden. Schwarzer Tee wird vor dem Trocknen fermentiert.

### 2. Wie bereite ich eine perfekte Tasse Tee zu?

Qualitativ gutes Wasser und die richtige Ziehzeit sind - neben dem Produkt selbst - ausschlaggebend für eine aromatische Tasse Tee. Mit den folgenden Tipps wird Ihnen die Zubereitung mit Sicherheit glücken:

- Verwenden Sie eine vorgewärmte Tasse oder Kanne (spülen Sie diese einfach mit etwas heißem Wasser aus).
- Verwenden Sie zum Aufbrühen immer frisches, kaltes Wasser.
- Bringen Sie das Wasser kurz zum Kochen. Nicht zu lange, sonst geht zuviel Sauerstoff verloren, der für die Entfaltung des besonderen Aromas des Tees wichtig ist.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

- Bei schwarzem Tee die Tee-Blätter oder den Tee-Beutel mit dem kochenden Wasser überbrühen. Für grünen Tee sollten Sie das Wasser auf circa 75° C abkühlen lassen.
- Schwarzen Tee drei bis fünf Minuten, grünen maximal drei Minuten ziehen lassen.

### 3. Welches Zubehör benötigt man für die richtige Zubereitung von losem Tee?

- Teekannen: Bis auf Plastik und Keramik, welche den Geschmack des Tees beeinträchtigen können, spielt das Material keine Rolle. Wichtiger ist die Form. Damit sich die Teeblätter richtig entfalten können, sollte man eine dickbauchige Kanne verwenden.
- Für das Teesieb gilt: Je größer, desto besser, da die Teeblätter zur optimalen Entfaltung viel Raum benötigen. Bestens geeignet sind Siebe aus Edelstahl und Porzellan, aber auch Baumwollnetze und Papierfilter können, wenn sie groß genug sind, bedenkenlos verwendet werden. Allerdings empfiehlt es sich, für grünen und schwarzen Tee unterschiedliche Netze zu nehmen. Die Papierfilter sind vor allem für die Zubereitung einer Tasse geeignet. Siebe aus Plastik dagegen können wie auch Teekannen aus diesem Material den Geschmack des Tees beeinträchtigen und sind daher nicht empfehlenswert. Das Tee-Ei ist ebenfalls weniger geeignet, da es den Blättern in der Regel nicht ausreichend Platz zur Entfaltung bietet.

### 4. Wie lange ist Tee haltbar?

Generell ist Tee ein Produkt mit langer Haltbarkeitsdauer, die Mindesthaltbarkeit beträgt in der Regel 18 Monate. Eine Ausnahme bilden hier die aromatisierten Tees, die aufgrund der Aroma-Zusätze empfindlicher auf Luftfeuchtigkeit und den Kontakt mit Sauerstoff reagieren. Die Haltbarkeit ist in großem Maße von der Lagerung abhängig. Insbesondere stark duftende Gewürze können das feine Aroma beeinträchtigen. Damit Sie möglichst lange etwas von ihrem Tee haben, sollten Sie ihn kühl und trocken aufbewahren. Am besten eignen sich dafür gut verschließbare Blechdosen, die im Teefachgeschäft in großer Auswahl angeboten werden.

### 5. Stimmt es, dass man für die Teezubereitung besser weiches Wasser nehmen sollte?

Für die Zubereitung empfiehlt sich möglichst weiches Wasser, da sich das feine Aroma so besser entfalten kann. Hartes Wasser sollte man einige Sekunden im offenen Kessel aufwallen lassen; dabei verdampfen Chlor und Phenole und der Kalk setzt sich ab. Generell ist die Wasserqualität in Deutschland sehr gut.

### 6. Sollte man bei sehr kalkhaltigem Wasser Wasserfilter oder Mineralwasser verwenden?

Wasserfilter sind zwar kein "Muss", können aber bei sehr kalkhaltigem Wasser durchaus einen positiven Einfluss auf den Geschmack des Tees haben. Von Mineralwasser hingegen ist eher abzuraten, da sie oft Salze enthalten, die den Teegeschmack beeinträchtigen.

### 7. Wofür stehen die Blattgrade und was verbirgt sich z. B. hinter der Bezeichnung "SFTGFOP"?

Neben dem allseits bekannten Blatt-Tee erhält man beim Sieben der getrockneten Teeblätter eine Reihe weiterer Sortierungen - Broken, Fannings und Dust. Maßgeblich für die Bezeichnung ist die Größe des Blattes, der Blattgrad. Die Blatt-Tees erkennt man an der Bezeichnung "Orange Pekoe", die Broken-Tees heißen "Broken Orange Pekoe". Je nach Blattgröße kommen weitere Spezifizierungen hinzu (vgl. Tab.). Diese Bezeichnungen sind standardisiert und gelten für sämtliche Schwarztees. Darüber hinaus verleihen einzelne Plantagen ihren Tees oftmals Zusatzbezeichnungen, die das jeweilige Produkt näher charakterisieren. "SFTGFOP" zum Beispiel heißt "Superior Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe".

Die Blattgröße hat keinen Einfluss auf den Geschmack des Tees. Dieser ist viel mehr von Faktoren wie Anbaugebiet, Erntezeit, Klima usw. abhängig. Was wirklich zählt sind der Duft und Geschmack des Aufgusses.

## CHA KING - DAS TEEBUCH

Blatt-Tees zeichnen sich durch ihre großen, langen Blätter aus und tragen die Bezeichnung Orange Pekoe. Sie sind leicht und aromatisch im Geschmack.

Broken ist die Bezeichnung für die nächst größeren Absiebungen aus den Blatt-Tees. Charakteristisch sind hier die etwas dunklere Farbe und ein kräftigeres Aroma.

Fannings sind kleine Aussiebungen, die fast ausschließlich für Aufgussbeutel verwendet werden. Sie ergeben eine äußerst kräftige Tasse und besitzen ein eher herbes Aroma. Die Extrakte der Fanning-Tees werden vom Wasser besonders gut und schnell aufgenommen.

Dust ist die kleinste Aussiebung der Blatt-Tees und daher sehr ergiebig. Für eine Tasse benötigen Sie nur 1 bis 1,5 Gramm. Diese sehr feine Teekörnung eignet sich hervorragend für Teebeutel. Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über die handelsüblichen Blattgrade.

Das Sortieren - Grundsätzlich erhält man:

Blatt-Tee	Großblättrige Sortierung; meist langes, großes Blatt, wenig bitternd
Broken-Tee	eine kleinblättrige Sortierung (nicht "gebrochen" sondern mechanisch zerkleinert), sehr ergiebig, dunkel färbend, herb
Fannings und Dust	Die kleinsten und aller kleinsten beim Sieben anfallenden Blätter, speziell für Aufgussbeutel, herb und dunkelfärbend

Handelsübliche Blattsortierungen sind (in abnehmender Blattgröße):

Superior Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	SFTGFOP
Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	FTGFOP
Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	TGFOP
Golden Flowery Orange Pekoe	GFOF
Flowery Orange Pekoe	FOP
Orange Pekoe	OP
Pekoe	P

Handelsübliche Broken-Sortierungen sind (in abnehmender Blattgröße):

Superior Finest Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe	SFTGFBOP
Finest Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe	FTGFBOP
Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe	TGFBOP
Golden Flowery Broken Orange Pekoe	GFBOF
Flowery Broken Orange Pekoe	FBOP
Broken Orange Pekoe	BOP
Broken Pekoe	BP
Fannings	F
Dust	D

### 8. Warum gibt es Tee-Mischungen ("blends")?

Die meisten Tees, die bei uns in den Handel kommen, sind Mischungen aus verschiedenen Sorten und Ernten. Der Verbraucher erwartet ein Produkt, das qualitativ immer auf dem gleichen Niveau ist. Da Tee jedoch ein Naturprodukt ist und die Erntequalitäten je nach klimatischen Bedingungen variieren können, sind Mischungen die einzige Möglichkeit, einen Tee anzubieten, der über das gesamte Jahr hinweg - also über die Spitzenernten hinaus - die gleichen qualitativen Charakteristika aufweist, um so den Ansprüchen der Teeliebhaber gerecht zu werden.

### 9. Wer bestimmt, was in die Tee-Mischung kommt?

Das "Kreieren" von Mischungen gehört zu den Aufgaben des "Tea Tasters", dem sogenannten Teeverkoster.

Er prüft die Qualität des Tees und entscheidet, welche Tees die perfekte Mischung ergeben. Um zu wissen, welche Teesorten zusammenpassen und den Geschmack der Verbraucher zu treffen, muss der Teeverkoster alle Sorten kennen. Dies erfordert langjährige Erfahrung und einen feinen Geschmackssinn.

10. Wie wird man Teeverkoster?

Der Beruf des Teeverkosters ist kein klassischer Lehrberuf. Die meisten Bewerber beginnen in einem Teehandelshaus im kaufmännischen Bereich. Die Ausbildung zum Tea-Taster dauert insgesamt circa sieben Jahre. Innerhalb dieser Zeit lernen sie von den erfahrenen Teeverkostern das Handwerk. Frühestens nach dieser Zeit sind sie in der Lage, alle Teesorten zu benennen und miteinander zu vergleichen. Durch Feststellen der Qualität der Rohware (visuelle Prüfung, Geruchs- und Geschmacksprobe) trifft der Teeverkoster Entscheidungen über den Kauf von Tees. Bei diesem Beruf gilt in erster Linie: "Erfahrung macht den Meister". Ebenso wichtig ist die Liebe zum Produkt.

11. Was sind Garten- bzw. Lagentees?

Gartentees - auch als Lagentees bezeichnet - stammen von einer einzigen Teeplantage und werden im Gegensatz zu den "blends" nicht mit anderen Teesorten gemischt. Dadurch können Qualität und Geschmack eines solchen Tees von Pflückung zu Pflückung variieren. Gartentees sind nur im Fachhandel erhältlich.

12. Was versteht man unter "Flugtee"?

Flugtee ist ein First-Flush-Darjeeling, der aus der ersten Pflückung stammt. Kaum geerntet und fermentiert, wird der Darjeeling-Tee per Luftweg aus Indien in das jeweilige Importland überführt. Dieser Tee zeichnet sich durch seine besondere Frische und sein feines Aroma aus.

13. Wodurch wird die Qualität eines Tees beeinflusst?

Die Qualität eines Tees ist von Faktoren wie Anbaugebiet, Klima, Erntezeiten, Pflücksorgfalt, Verarbeitung und Lagerung abhängig. So gibt es nicht nur Unterschiede zwischen den verschiedenen Anbauregionen, sondern auch innerhalb eines Gebietes. Die Qualität des Tees einer Plantage, kann durchaus variieren. Aufgrund der Wetterbedingungen kann kein Teegarten zu jeder Jahreszeit immer die gleiche Qualität anbieten. Generell lässt sich sagen, dass Tee aus höhergelegenen Gebieten in der Regel von feinerer Qualität ist, da die Blätter langsamer wachsen und so einen duftigen Geschmack entwickeln können. Tees aus tiefer gelegenen Gebieten sind meist kräftiger und dunkler im Aufguss, können aber ebenfalls sehr hochwertig sein, z.B. kommen beste Sorten aus Assam.

14. Stimmt es, dass Teebeutel minderwertige Qualitäten enthalten? Warum füllt man nicht großblättrigen Tee in Teebeutel?

Die Qualität der Teebeutel unterscheidet sich generell nicht von der Qualität losen Tees. Beim Sieben der Tees fallen verschiedene Sortierungen an. Die feineren Blattgrade, Fannings und Dust, finden sich im Teebeutel wieder. Der Grund für die Verwendung kleiner Partikelchen liegt darin, dass der Teebeutel für die schnelle Tasse vorgesehen ist. Großblättriger Tee könnte sich zudem im Teebeutel gar nicht richtig entfalten. Die feineren Aussiebungen sind wesentlich konzentrierter, so dass der Tee in kürzester Zeit sein volles Aroma entfaltet.

15. Welche Inhaltsstoffe stecken in einer Tasse Tee und welche Auswirkungen haben diese auf das gesundheitliche Wohlbefinden?

Tee enthält eine große Bandbreite an ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen. Die größte Gruppe bilden die antioxidativ wirkenden Catechine. Sie gehören zu den sogenannten Antioxidanzien, die einen positiven Einfluss auf den Cholesterin-Spiegel im Blut haben und dadurch unter anderem vorbeugend gegen Herzerkrankungen wirken. Das im Tee enthaltene Theanin hat Einfluss auf das Zentrale Nervensystem. Es

steigert das Wohlbefinden und wirkt zudem beruhigend. Darüber hinaus spielt das Theanin eine entscheidende Rolle bei der Bildung der Aromastoffe im Tee. Ein weiterer Wirkstoff ist das Koffein. In einer Tasse sind etwa 40 mg Koffein enthalten. Die anregende Wirkung lässt sich allerdings durch die Ziehzeit beeinflussen. Nach einer Ziehzeit von ca. drei Minuten ist das Koffein vollständig gelöst. Körperliche und geistige Kräfte werden mobilisiert, Müdigkeit und Erschöpfungszustände verscheucht. Mit zunehmender Brühzeit werden immer mehr Gerbstoffe freigesetzt, die dem Tee eine eher beruhigende Wirkung verleihen. Diese beruhigenden Eigenschaften wirken sich auch positiv auf den Magen- und Darmtrakt aus. Daneben enthält Tee Mineralstoffe und Spurenelemente wie Mangan, Kalium und Zink. Fünf bis sechs Tassen Tee decken 45% des Tagesbedarfs an Mangan - wichtig für den Aufbau der Knochensubstanz - sowie  $\frac{3}{4}$  des Tagesbedarfs an Kalium - gut für Herzrhythmus, Muskeln und Nerven. Das im Tee enthaltene Fluorid schützt vor Karies. Zudem sind in Tee B-Vitamine (B1, B2, B6) enthalten. Diese erfüllen eine wichtige Funktion für den Stoffwechsel, indem sie Energie aus der Nahrung freisetzen. Ätherische Öle verleihen dem Tee Duft und Aroma und stimulieren somit die Geruchs- und Geschmacksnerven.

16. Was sind Antioxidanzien im Tee und was bewirken diese?

Allgemein sind Antioxidanzien Stoffe, die Oxidationsprozesse hemmen bzw. die Oxidation von Fetten im Körper verzögern. Die im Tee vorkommenden Antioxidanzien sind die sogenannten Flavonoide. Im menschlichen Organismus können sie zum Schutz vor freien Radikalen beitragen und so dabei helfen, die Entstehung von bestimmten Tumoren und Herzerkrankungen zu hemmen. Da die natürlichen Schutzmechanismen des Körpers nicht immer ausreichend sind, ist eine Unterstützung durch Antioxidanzien aus der Nahrung sinnvoll.

17. Enthält grüner Tee mehr Antioxidanzien als schwarzer Tee?

Sowohl grüner als auch schwarzer Tee sind reich an antioxidativen Flavonoiden. Die Mengenunterschiede sind so geringfügig, dass man nicht sagen kann, dass grüner Tee mehr Antioxidanzien enthält als schwarzer Tee.

18. Wieviel Koffein enthält Tee?

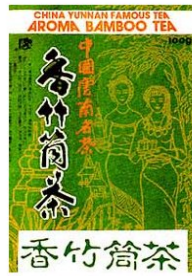
Eine Tasse (200 ml) Tee enthält im Durchschnitt 40 mg Koffein. Zum Vergleich: Eine Tasse Bohnenkaffee enthält etwa doppelt so viel. Das 1827 erstmals im Tee entdeckte Koffein wurde zunächst als "Tein" bezeichnet. Im Gegensatz zu Kaffee kommt es im Tee nicht in freier, sondern in gebundener Form vor, was eine andere Aufnahme und Wirkungsweise im Körper hervorruft. Während das Koffein im Kaffee zu einer rasch eintretenden, aber auch schnell wieder nachlassenden Anregung führt, bewirkt das Koffein aus dem Tee eine sanftere Anregung, die deutlich länger anhält. Man kann mit Recht sagen: "Tee regt an, aber nicht auf".

19. Stimmt es, dass grüner Tee weniger Koffein und mehr Gerbstoffe enthält als schwarzer Tee?

Ausgehend vom trockenen Blatt ist der Koffeingehalt bei grünem und schwarzem Tee in etwa gleich groß. Wieviel Koffein in den frisch aufgebrühten Tee übergeht, hängt jedoch von der Zubereitungsart ab. Zum einen hat die Länge der Ziehzeit Einfluss auf den Koffeingehalt, zum anderen die Wassertemperatur. Da grüner Tee nicht wie schwarzer Tee mit kochendem Wasser aufgebrüht wird, ist der Koffeingehalt bei grünem Tee im Aufguss geringer.

20. Wirkt Tee entwässernd?

Aufgrund seines Koffeingehalts hat Tee eine schwach harntreibende Wirkung. Das Koffein regt die Nierentätigkeit und damit die Urinausscheidung an. Die Ursache liegt in einer erhöhten Nierendurchblutung. Diese Wirkung ist allerdings schwach und nur von kurzer Dauer. In Tierversuchen fanden Experten heraus, dass der Konsum einer gleich großen Menge Wasser fast den gleichen Effekt hat. Als "entwässernd" im eigentlichen Sinne kann Tee also nicht bezeichnet werden, höchstens als schwach harntreibend.



---

Copyright (c) 2005 Jürgen Käsmann.