

Tee - eine Welt, die zu entdecken es lohnt

Die Jahrtausendealte Geschichte des Tees ist geprägt von Riten und Legenden. Das heute nach Wasser weltweit meistkonsumierte Getränk wurde in China schon lange wegen seiner wohltuenden Wirkung genossen; zum Alltagsgetränk wurde es etwa im 3. Jahrhundert. Das 8. Jahrhundert war der Anfang der «drei Zeitalter des Tees», als der Schriftsteller Lu Yu erstmals seine Teekenntnisse auf Reisblätter niederschrieb. «Chajing», so der Titel seiner Teebibel, ist auch heute noch von grösster Aktualität.

Einer der spirituellen Nachfahren des grossen Teemeisters lebt in der Westschweiz. Der gelernte Informatiker Denis Braunschweig beschloss eines Tages, sich ganz seiner Passion zu widmen und eröffnete im waadtländischen Gland die Teeboutique «T Fine Tea Trading Company». Der Besucher des Teeladens betritt eine faszinierende Welt, über die man gerne mehr wissen möchte.

Die erste Ära des Tees, zur Zeit also von Lu Yu, wird auch als die klassische bezeichnet. Tee wurde meistens zu Briquets gepresst, zerbröckelt und in Salzwasser, dem eventuell Ingwer oder Zwiebeln beigegeben wurde, gekocht. Ein Gebräu, das unserer Bouillon sehr nahe kam.

Das romantische Teezeitalter fällt in die Zeit der Song-Dynastie (960-1279 n.Ch.). Teeblätter wurden zu feinem Puder zerstoßen, welcher mit einer winzigen Bambuspfeitsche ins Wasser geschlagen wurde. Eine Zubereitungsart, die noch heute in Japan gepflegt wird.

1368 gelangten die Ming an die Macht. Der erste Repräsentant der Dynastie verhalf dem Tee zu einer neuen – militärischen – Bedeutung, da er als Tauschmittel gegen Pferde eingesetzt und dadurch in grossen Mengen kultiviert wurde, wobei auch die Qualität einen hohen Stellenwert bekam. Die Blätter wurden nach der Ernte geröstet und mit kochendem Wasser übergossen, wodurch sie ihre ganze Aromavielfalt und vor allem ihre wohltuende Wirkung entfalteten. Dieses Verfahren wird mancherorts noch heute gepflegt.

VON ASIEN NACH EUROPA

In Japan wurde Tee etwa zur gleichen Zeit wie der Buddhismus eingeführt. Er erhielt eine neue, spirituelle Dimension, da man vom Tee sagte, dass er den Menschen der Natur näher brachte. Diese Überzeugung beeinflusste die Zubereitung und Art und Weise des Teetrinkens – die berühmte Teezeremonie war erfunden.

Im 17. Jahrhundert gelangte der erste Tee nach Europa. 1602 gründeten die Niederländer, die sich als Seehandelsmacht profilieren wollten, die Niederländisch-Ostindische Kompanie. Es waren aber die Engländer, die zu grossen Teetrinkern wurden und noch heute die zweitgrösste Teenation sind. Nachdem englische Ärzte die therapeutischen und verdauungsfördernden Eigenschaften des Tees entdeckt hatten, stiess das Getränk bis zum Königshof vor, dessen Bewohner sich damit Linderung von ihren Leiden und Exzessen erhofften. Stets auf der Suche nach neuen Kostlichkeiten waren sie auf Anhieb begeistert. In nur wenigen Jahrzehnten wurde Tee zum bevorzugten Getränk der Engländer und der five o'clock tea eine feste Einrichtung.

VON TEESTRAUCH IN DIE TASSE

Tee wird aus den Knospen, Blättern und Stängeln der *Thea (camellia) sinensis* gewonnen, die mit der wunderschönen Kamelie eng verwandt ist. Obwohl weit verbreitet und robust – er verträgt Schnee und tropisches Klima – fühlt sich der Teestrauch in Europa nicht wohl.

Teeanbau ist anspruchsvoll, und vor allem das Pflücken setzt viel Knowhow und Erfahrung voraus. Bei der Ernte werden vier Qualitäten unterschieden. Für die Qualität «Imperial» werden nur die Knospen (Pekoe) und zarten jungen Blätter verwendet, für die «grobe» Qualität wird bis zum fünften Blatt geerntet. Es ist die Art der Verarbeitung, die entscheidet, welchen Tee wir schliesslich trinken. Grundsätzlich unterscheidet man vier verschiedene Prozedere, wobei das wichtigste Merkmal die Fermentation ist.



WEISSTEE

Sehr rar und teuer, verdankt er seinen Namen dem weissen Flaum auf den jungen Blättern, die nach der Ernte an der Luft getrocknet werden. Der kostbarste Tee der Kategorie ist der Silbertee, der nur an zwei Tagen im Jahr gepflückt werden kann.

GRÜNTEE

Dieser vorwiegend im Fernen Osten produzierte Tee geniesst zurzeit in der westlichen Welt grosse Beliebtheit. Grundsätzlich handelt es sich um nicht fermentierten Tee, der in Japan und China hergestellt wird. In Japan werden die Teeblätter mit heissem Wasserdampf behandelt und anschliessend gerollt, während sie in China erst warmer Luft und dem Sonnenlicht ausgesetzt und dann in Pfannen geröstet werden.

HALB FERMENTIERTER TEE

Dieser Kompromiss zwischen Schwarz- und Grüntee wird auch Blau-Grün-Tee genannt. Er stammt aus China und vor allem aus Taiwan, wo er auch Oolong (schwarzer Drache) genannt wird. Er ist dem Schwarztee ähnlicher als jener aus China, da er stärker fermentiert ist. Seine Besonderheit verdankt er der Tatsache, dass die Blätter nicht gebrochen werden.



Photo Deutscher Teebüro

SCHWARZTEE

Obwohl chinesischer Herkunft, wird Schwarztee in China verhältnismässig selten getrunken und macht nur 20% der Gesamtproduktion aus. Er ist der unangefochtene Favorit der Engländer, die ihn mit Bergamotteöl parfümiert Earl Grey nennen. Die wichtigsten Produktionsländer sind im Übrigen britische Ex-Kolonien wie Indien, Sri Lanka und Afrika. Die Herstellung von Schwarztee ist äusserst anspruchsvoll und setzt viel Können und die ganze Aufmerksamkeit des «teamaker» voraus.

Die zumeist von Hand gepflückten Blätter werden gewelkt (Withering), d.h. durch den Verlust von 40% Wasser werden sie weich und biegsam. Um die essentiellen Öle und den Zellsaft freizusetzen, werden sie gerollt, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Oberfläche nicht zu stark bricht, denn dies würde die Subtilität der Aromen beeinträchtigen. Bei der anschliessenden Fermentation ist die Kunst des Teemachers entscheidend, er allein weiss, wann der Prozess gestoppt werden muss. Anschliessend werden die Blätter getrocknet und erhalten ihr bekanntes Aussehen.

Damit ist aber der Herstellungsprozess noch lange nicht abgeschlossen, denn jetzt entscheidet sich, welcher Tee schliesslich in die

Kanne gelangt. Der fertige Tee wird nach Blattgrössen unterteilt. Man trennt nach Blatt-Tee (Pekoe), gebrochenem Blatt-Tee (Broken Pekoe), zermahlenem Blatt-Tee (Fannings/Dust). Letztere haben einen eher schlechten Ruf, da es sich um die Resten der Blatt- und Broken-Tees handelt. Je feiner der Tee zermahlen ist, desto schneller entfaltet er seine bitteren Stoffe.

Diese Kategorien sind wiederum in verschiedene Grade unterteilt. Anstatt uns in komplizierten Nachforschungen zu verlieren, wenden wir uns besser an den Fachmann, der gerne erklärt, weshalb es sich beispielsweise beim «Marybong FTGFOP 1 Darjeeling Second flush» um einen im Sommer gepflückten Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe und beim «Khongea STGFOP 1 Assam» um einen Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe der besten Qualität handelt, und was diese Bezeichnungen für den interessierten Teetrinker bedeuten.

Um das Ganze noch variantenreicher zu machen (ob dies wirklich nötig ist, sei dahingestellt), werden Teemischungen, die Blends, hergestellt, die wiederum mit Früchten und Gewürzen aromatisiert werden.

WOHLTUEND FÜR HERZ UND SEELE

Unter dem Allgemeinbegriff Tee versteckt sich somit nicht nur ein Aufguss, der unseren Gaumen entzückt und seit Jahrtausenden für die Linderungen grösserer und kleinerer Leiden eingesetzt wird. Der, wie es heisst, Dummheit verschwinden lässt und die Libido steigert. Noch heute entdeckt die Wissenschaft immer wieder neue Wohltaten des Tees. Ärzte bestätigen den günstigen Einfluss auf Cholesterin, Durchblutung, Krebsvorbeugung. Das Getränk gilt als entzündungs- und rheumahemmend usw. Wissenschaftlich bewiesen ist der Gehalt an Oligoelementen, Vitaminen und Mineralstoffen. Vom Grüntee sagt man, dass er helfe, Karies vorzubeugen und die schlanke Linie zu bewahren, da er denn Fettabbau fördere.

Es gibt also nichts, das gegen Tee spricht. Ausser vielleicht die Tatsache, dass jener, der die Freuden des Tees entdeckt hat, immer mehr danach verlangt.

Empfehlenswert:

- Denis Braunschweigs Teehaus «T Fine Tea Trading Company» in Gland, wo Sie eine Riesenauswahl Tees, Infusionen und Accessoires entdecken.
- Jean-Marie Maulers Teebuch «Tee kennen und geniessen». Der Anwalt und Teeliebhaber hat ein Buch verfasst, das den Leser in die Welt des Tees entführt. Das Werk ist nicht nur lehrreich, sondern mit seinen vielen Geschichten und Anekdoten höchst amüsant.