

Die Herkunft des Tees

Die Teepflanze gehört zur Familie der *Camellia Sinensis* und kommt ursprünglich aus China. Hier wurden auch erstmals die Blätter als Grundlage für ein Getränk verwendet.

Tee wurde zum ersten Mal 200 v. Chr. schriftlich in einer pharmakologischen Abhandlung erwähnt.

Im 8. Jahrhundert entstand mit den frühen Methoden der Herstellung, Verarbeitung und Verkostung die eigentliche Kunst der Teezubereitung.

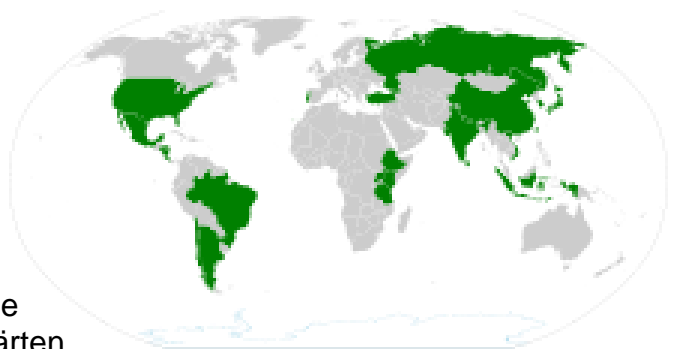
Tee wurde auf unterschiedlicher Art zubereitet und eingenommen. Zunächst als Brühe (wobei dem aufgebrühten Tee etwas Salz hinzugefügt wurde), dann als Suppe mit Zitrusgeschmack (die Zitronenschalen, Gewürze und Früchte enthielt), als Sud und zuletzt als Getränk der buddhistischen Mönche, die den Tee im 9. Jahrhundert in Japan einführten. Erst einige Jahrhunderte später, während der Ming-Dynastie (1368 – 1644), wurde der Tee von China aus in die westlichen Kulturen exportiert.

Bereits damals wurde der Tee wie heute zubereitet, nämlich in einer Teekanne und zuweilen unter mehrmaligem Abbrühen. Später dann wurde die Teezubereitung von den Gebräuchen auf den einzelnen Kontinenten beeinflusst: In Japan stellte Tee den Mittelpunkt einer Zeremonie dar, in Russland bereitet man ihn im Samowar zu und in den Großbritannien bevorzugte man ein intensives Teegetränk, das entweder pur oder mit ein wenig Milch getrunken wurde.

Vor seiner Einführung in den westlichen Kulturen durch die Jesuiten im 15. Jahrhundert war Tee immer Teil einer wahren Lebensphilosophie in den chinesischen und japanischen Kulturen.

Tee Anbau

Die Teepflanze, die in tropischen oder subtropischen Regionen wächst, bildet immergrüne Sträucher oder kleine Bäume aus. Die idealen Wachstumsbedingungen sind ein hoher Luftfeuchtigkeitsgehalt, viel Sonneneinstrahlung und ein hohes Regenaufkommen. Besonders gut wächst die Teepflanze in Höhenlagen und wird in Teegärten angebaut, die häufig namensgebend für bestimmte Teeanpflanzungen sind.



In der Natur können Teepflanzen bis zu 10 – 15 Meter hoch werden; um die Ernte der Blätter zu erleichtern, werden die angebauten Teepflanzungen jedoch auf eine Höhe von 1,10 m vom Erdboden aus zurechtgestutzt. Eine Teepflanze hat eine Lebensdauer von ungefähr 40 Jahren.

Die Teeblätter werden drei Mal im Jahr gepflückt, wobei jede Erntezeit dem Tee ein besonderes Aroma verleiht. Im Himalaja werden die ersten Ernten von Mitte März bis Mitte April durchgeführt. Das Ergebnis sind milde Teesorten, die über pflanzliche Geschmacksnoten die als „First Flush“ bezeichnet werden und seltene, aromatische Qualitätsmerkmale verfügen.

Die zweite oder mittlere Ernte wird zwischen Mitte April und Mitte Mai eingebracht und bringt Teesorten mit fruchtigeren, aromatischen Geschmacksnuancen hervor.

Die kräftigeren und weniger feinen Anpflanzungen werden zuletzt zwischen Mitte Mai und Mitte Juli gepflückt.

Teesorten

Die weißen, grünen, blau-grünen (Oolong -Tee) und schwarzen Teesorten stammen insgesamt von der gleichen Teepflanze. Einzig die Verarbeitungsmethoden, die nach der Ernte angewandt werden, sind für die Teesorten ausschlaggebend. Nach der Teeernte sind zur Erzeugung eines hochwertigen Teeblattes die Produktionsschritte des Welkens, Oxidierens, Fermentierens und Trocknens von wesentlicher Bedeutung. Aufgabe der Teefabrik ist es dabei, alle Etappen des Verarbeitungsprozesses zu überwachen und zu gewährleisten, dass die aromatischen Substanzen im Teeblatt umfassend genutzt werden können.

Weißer Tee

Nach der Ernte wird dieser Tee am wenigsten weiterverarbeitet. Der hochwertigste weiße Tee besteht ausschließlich aus Knospen, die während einer kurzen Zeit im Frühling geerntet werden. Das angewandte Verfahren ist sehr einfach: Die Blätter werden einige Tage lang zum Welken in den Schatten gelegt und dann luftgetrocknet. Diese seltene Tee Sorte, deren Erntezeit nur sehr kurz bemessen ist, ist besonders unter Teekennern sehr beliebt. Weißer Tee wird unvermischt getrunken und (um nicht die subtilen Geschmacksnuancen zu zerstören) mit Wasser niedriger Temperatur zubereitet. Die Blätter der weißen Teesorten können mehrere Male aufgebraut werden.

Grüner Tee

Um die Fermentierung zu verhindern, werden die Blätter hohen Temperaturen ausgesetzt. Entweder wird dazu trockene Hitze verwendet, wobei die Blätter in einem riesigen Wok über einer Feuerstelle geschwenkt werden, oder feuchte Wärme, indem sie über Wasser gedämpft werden (Letztere, typisch japanische Methode verleiht dem Tee ein Meeresaroma, das insbesondere in den japanischen Grün Tees Sencha oder Matcha zur Geltung kommt.).

Danach werden die Blätter, abhängig von Ländern und Traditionen, in verschiedene Formen gerollt. In Japan wird beispielsweise feiner nadelförmiger Tee bevorzugt, während der Tee in China in geflochtenen Formen dargeboten wird. Grüner Tee wird vor allem in Asien getrunken. Er hat einen frischen Duft und ist reich an Vitaminen (sofern sie nicht durch die Verwendung von zu heißem Wasser zerstört wurden).

Oolong-Tee

Mit diesem Namen wird eine Tee Sorte bezeichnet, die durch ihre spezielle Herstellung zwischen grünem, unfermentiertem und schwarzem, vollfermentiertem Tee liegt. Nach der Ernte und der Welk Phase wird der Tee unter hohen Temperaturen erhitzt und gleichzeitig fermentiert. Die Dauer der Fermentationsphase richtet sich nach dem gewünschten Ergebnis. In einigen Regionen werden die Blätter nach dieser Phase leicht geröstet, was ihnen einen zarten Geschmack von

gerösteter Kastanie verleiht. Diese Tee Sorte erfreut sich in ganz China und Taiwan großer Beliebtheit und wird dort häufig angebaut.

Der Tee enthält wenig Tein und ist ein köstliches Getränk, das pur oder leicht gezuckert am Nachmittag oder sogar abends getrunken werden kann.

Schwarzer Tee

Hierbei handelt es sich um einen vollfermentierten Tee. Nach der Ernte werden die Blätter auf breiten Holzgestellen in einem belüfteten Raumes ausgebreitet, bis sie 50 % ihrer Feuchtigkeit verloren haben. Während des nachfolgenden Rollens werden die Zellen im Blatt aufgespalten, um die für die Fermentierung notwendigen Enzyme freizusetzen. Die Dauer der Fermentierung hängt vom gewünschten Ergebnis ab: Wird der Tee zu kurz fermentiert, ist er „grün“, bei zu langer Fermentierung fehlt es ihm an Aroma und wesentlichen Merkmalen. Danach wird der Tee getrocknet und durch Siebe abgeseiht, um den Grad mit Hinblick auf die Blättergröße zu bestimmen. Die Tees Ceylon und Assam bilden in der weiten Vielfalt an schwarzen Teesorten nur eine kleine Auswahl. Schwarzer Tee ist ein köstliches Getränk, das unvermischt oder gezuckert getrunken und nach Sorte zuweilen mit ein wenig Milch oder Zitrone verfeinert wird. Schwarztee bildet häufig die Grundlage für aromatisierte Teemischungen.

Rauchtee

Es handelt sich hierbei um eine Schwarztee-Sorte. Der Legende zufolge wollte ein Teepflanzer, dessen Fabrik von der Armee besetzt worden war, bei deren Abzug die Teeblätter über einem Holzfeuer trocknen, um sie für eine weitere Verwendung haltbar zu machen. Die Blätter absorbierten den Rauch und es entstand der sogenannte geräucherte Tee. Diese Tee Sorte wird in erster Linie in westlichen Ländern und nur selten in China getrunken. Zu den geräucherten Tees gehören die Sorten Lapsang Souchong . Sie werden unvermischt oder leicht gezuckert getrunken und passen zu Mahlzeiten oder als Getränk am Nachmittag.

gewürzter und aromatisierter Tee

Schon vor langer Zeit haben die Chinesen damit begonnen, ihre Tees unter Verwendung von Blumen und Gewürzen geschmacklich zu verfeinern. Vorläufer des gewürzten Tees ist der Jasmin Tee. Die Teeblätter wurden während des Blütestandes des Jasmins in der Nacht gerollt, da die Blüten sich im Dunkeln öffnen und ihren Duft freisetzen. Der Jasmin Tee als aromatisierter Tee wird auch heute noch auf diese Weise gewonnen und zeichnet sich durch sein subtiles und feines Aroma aus.

Da diese Verarbeitungsmethode sehr aufwendig war, werden gewürzte Teemischungen heute maschinell erstellt. Nach dem Trocknen werden die Teeblätter mit natürlichen ätherischen Ölen besprüht, die aus Blumen oder Früchten gewonnen werden. Jede der Teesorten – grün, schwarz, weiß oder rot - kann mit Gewürzen verfeinert werden. Für jede Verarbeitung ist die Qualität der Zutaten (Tee und ätherische Öle) ausschlaggebend, um einen ausgewogenen und vollmundigen Teegeschmack zu erhalten.

Diese köstlichen Tees zeichnen sich häufig durch appetitanregende Nuancen aus und können unvermischt oder mit Zucker getrunken werden. Zu den Sorten gehören zum Beispiel Schwarztees, die einen Schokolade , Veilchen oder Bergamotte

Geschmack (Earl Grey ist wahrscheinlich der bekannteste unter den Gewürztees) aufweisen.

Kusmi verfügt über das notwendige Know-how, um aus der Verbindung von Geschmacksnoten einzigartige Teemischungen zu kreieren. Zum weiten Angebot an aromatisierten Teesorten gehören unter anderem: mit natürlichen Essenzen aus Zitrusfrüchten, Vanille und Gewürzen: verfeinerter Schwarztee (Prince Wladimir) und grüner Tee, der mit natürlichen Essenzen von Bergamotte, Zitrusfrüchten und Blumen angereichert ist (Grünes Bouquet).

Roter Tee oder Rooibos

Rooibos ist keine Teepflanze, sondern wird nur ähnlich wie Tee zubereitet und verwendet. Die Pflanze wächst ausschließlich auf den Hochebenen im südwestlichen Teil Südafrikas. Bereits vor 300 Jahren ernteten die Einheimischen die Blätter dieser Pflanzenart und ließen sie fermentieren. Obwohl die Gewinnung zwischenzeitlich modernisiert wurde, hat sich der Fermentierungsprozess nur wenig verändert. Rooibos, der kalt oder heiß, fermentiert oder unfermentiert getrunken wird, ist heute ein afrikanisches Nationalgetränk.

Die Tee Grade

Die Güte des Tees hängt von den Blattgraden ab, d. h. dem Teil des Blattes, das während des Produktionsprozesses ausgewählt und gebrochen wird.

Dabei wird zwischen zwei Hauptkategorien unterschieden: OP steht für Orange Pekoe (wobei „Orange“ auf das niederländische Königshaus der Oranier Nassau zurückgeht und nicht etwa auf die gleichnamige Frucht, und Pekoe von der chinesischen Bezeichnung für „leicht unten“ herrührt), mit der das ganze Teeblatt bezeichnet wird; BOP (Broken Orange Pekoe) steht für Teeblätter, die bei der Pflückung verkleinert werden.

Die Anzahl der Buchstaben vor diesen beiden Blattgraden lässt auf die Qualität des Tees schließen: Je mehr Buchstaben, desto höher ist die Anzahl der Teeknospen („Golden Tips“) und desto jünger und weniger ausgebildet ist der Teestrauch.

Ganzes Blatt (FOP)

FOP - Flowery Orange Pekoe
Pekoe +zwei Blätter (zarte im Aufblühen begriffene Blattanteile)

GFOP	Golden Flowery Orange Pekoe
TGFOP	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
TGFOP 1	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One
FTGFOP	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
FTGFOP 1	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One
SFTGFOP	Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
SFTGFOP 1	Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe One

Kleinblättriger Tee (OP)

BOP - Broken Orange Pekoe

Gleichmäßige und einheitliche Präsentation ohne flache oder wenig fermentierte Blatteile. Gleich dem FOP wird bei Vorhandensein einer großen Anzahl an Teeknospen der Tee in aufsteigender Qualität bewertet als

BOP 1 Broken Orange Pekoe

FBOP Flowery Broken Orange Pekoe

GBOP Golden Broken Orange Pekoe

GFBOP Golden Flowery Broken Orange Pekoe

TGBOP Tippy Golden Broken Orange Pekoe

BP Broken Pekoe Broken Pekoe Broken Pekoe 2. oder 3. Blatt.

Dieser Tee ist derber und schwärzer als BOP.

Für gewöhnlich wird er in kleinblättrigen Teesorten verwendet.

BPS Broken Pekoe Souchong. Broken Pekoe Souchong. Sehr derb, minderwertige Qualität

Die Geheimnisse der Teezubereitung

1. Die Wasserqualität

Zur Zubereitung von Tee muss frisches Wasser mit niedrigem Mineralgehalt verwendet werden. Ideal ist Quellwasser oder auch gefiltertes Wasser. Im Übrigen sollte das Wasser in einem Teekessel zum Kochen gebracht werden, da die Erwärmung in einem Kochtopf dazu führen kann, dass das Wasser den Geschmack der Mahlzeit annimmt, die zuvor in diesem Topf gekocht wurde.

2. Die Wassertemperatur

Für die Wassertemperatur gilt eine Grundregel: Unabhängig von der Tee Sorte sollten Sie bei der Zubereitung niemals kochendes Wasser auf den Tee gießen. Grüner Tee erfordert eine Wassertemperatur von 70 °C und Schwarztee von 85 – 90 °C.

Es sind heutzutage Wasserkessel (Villaware) im Handel erhältlich, die eine Funktion zur Temperatúrauswahl anbieten.

3. Die Teekanne

Wenn Sie Ihren Tee in einer Teekanne zubereiten, sollten Sie diese zuvor erwärmen, indem Sie sie mit kochendem Wasser ausschwenken und ausspülen und das Wasser dann abgießen.

Es gibt zwei Arten von Teekannen:

1. Zum einen Terrakotta-Teekannen, denen ein „Gedächtnis“ nachgesagt wird, da sie das Aroma der in ihnen zubereiteten Tees beibehalten. Um ein Vermischen der Aromen zu vermeiden, empfiehlt es sich daher, eine Teekanne pro Tee Sorte zu verwenden. Nach dem Gebrauch sollte die Teekanne lediglich ausgespült werden und mit abgehobenem Deckel an der Luft trocknen. Die Teekanne darf niemals mit Spülmittel gereinigt und ausgeputzt werden. Eine Terrakotta-Teekanne eignet sich ins besonders für die Zubereitung von Schwarztee und Oolong-Tee.
2. Zum anderen existieren Teekannen aus Keramik, Metall oder Porzellan, die (ohne Spülmittel) mit heißem Wasser ausgespült werden. Sie sind vielfältiger einsetzbar, da sie Teearomen nicht aufnehmen.

4. Die richtige Dosierung

Für gewöhnlich werden 4 Gramm Tee pro Tasse empfohlen. Die verwendete Menge hängt jedoch auch vom persönlichen Geschmack ab. Assam-Tee beispielsweise ist von Natur aus sehr geschmacksintensiv. Sie können diesen Tee daher mit 3 statt 4 Gramm pro Tasse zubereiten und das Aroma dadurch abmildern.

5. Die Ziehdauer

Dies ist eine sehr wichtige Phase bei der Teezubereitung, da die Ziehdauer von Tee zu Tee verschieden ist. Schwarztee, der zu lange gezogen ist, entwickelt einen bitteren Beigeschmack, während weißer Tee nach einer zu kurzen Einziehzeit geschmacklos und fade schmeckt.

Schwarze Teesorten müssen im Allgemeinen 2–3 Minuten und grüne Teemischungen 3–4 Minuten ziehen. Vor der Zubereitung sollte die Ziehdauer bekannt sein, da sie für bestimmte Teesorten von wesentlicher Bedeutung ist: Jade Pearl, beispielsweise, muss 7 – 20 Minuten ziehen, während der Oolong-Tee bereits nach 5–7 Minuten sein volles Aroma entfaltet hat.

Während der Ziehdauer sollte die Teekanne mit einem Deckel verschlossen sein, damit der Tee nicht an Aroma verliert.