

Tee und seine Variationen (Teil 2)

Tee ist eines der meistgenossenen Getränke der Welt und mit einer Weltproduktion von gegen drei Millionen Tonnen eines der populärsten.

Heidi Rohde-Germann

Tee ist ein heisses Aufgussgetränk, das – streng genommen – ausschliesslich aus den Blattknospen, jungen Blättern und jungen Trieben des Teestrauches *Camellia sinensis* (siehe dazu Teil 1, SZE 2/2005) zubereitet werden darf. Traditionell wird Tee auf vier verschiedene Arten hergestellt, wobei der Grad der Fermentation das wesentliche Merkmal ist. Es werden folgende Teesorten unterschieden:

Schwarztee: Hier werden die Teeblätter nach dem Pflücken etwa 15 Stunden lang getrocknet, wobei sie ungefähr 30 Prozent ihrer Feuchtigkeit verlieren. Anschliessend werden sie mittels Maschinen gerollt, was ihre Zellwände zerstört und die Dunkelfärbung bewirkt. Bei der darauf folgenden vollständigen Fermentation verfärben sich die Blätter nach zwei bis drei Stunden kupferrot (daher wird Schwarztee in Ostasien auch als «roter Tee» bezeichnet). Die Fermentation wird durch Trocknen mit heisser Luft von 850 °C gestoppt, was die Schwarzfärbung der Teeblätter bewirkt.

Der **Grüntee** wird im Gegensatz zum Schwarztee nicht oder nur minimal fermentiert. Bei der traditionellen Herstellung wird der Tee nach dem Ernten durch kurzes Dämpfen gewelkt und getrocknet, wodurch die grüne Farbe erhalten bleibt. Er enthält mehr Koffein, da dieses nicht durch Fermentation zerstört wird. In Mittelasien wird vornehmlich Grüntee getrunken.

Oolong-Tee ist ein halb-fermentierter Tee. Die Fermentation wird durch Erhitzen abgebrochen, wenn die Blattländer schon fermentiert sind, die Blattkerne aber noch nicht. Oft werden die hellbraunen, halbfermentierten Tees mit Blüten (Jasmin, Orangen) gemischt.



Der nur minimal fermentierte **gelbe Tee** ist zwischen Grüntee und Oolong-Tee einzuordnen und wird vor allem von buddhistischen Mönchen hergestellt und genossen. Er gehört zu den hochwertigen und teuren Teespezialitäten.

Partikelgrösse bestimmt die Qualität

Nach der Fermentation wird der Tee weiterverarbeitet, wobei die Teeblätter durch Rüttelsiebe zu verschiedenen Blatt- und Brokengraden verarbeitet,

sortiert und anschliessend für den Versand verpackt werden. Bei der Qualität fertiger Tees wird je nach der Partikelgrösse zwischen Orange Pekoe (OP), Pekoe (P), Broken Orange Pekoe (BOP), Broken Orange Pekoe Fannings (BOPF), Fannings (F) und Dust unterschieden. Diese letzte, feinste Aussiebung wird für Teebeutel verwendet. Tee wird meist offen oder in Beuteln verkauft, deren Ursprung aus dem Versenden von Teemustern im Mullsäckchen anno 1908 begründet wurde. Teekugeln und Teeziegel sieht man bei uns selten. ■

Regeln für die Teezubereitung:



- Teekanne mit heissem Wasser ausspülen
- Tee (offen oder in Beuteln) hineingeben
- Kochendes Wasser beifügen
- 4 Minuten ziehen lassen, dann Teekraut entfernen
- Chlorhaltiges Wasser 2–3 Minuten kochen lassen
- Teekanne nur mit Wasser, ohne Spülmittel reinigen