

Vertrauen in Genuss
Enjoy with confidence



Teewissen kompakt

*Eine kleine Exkursion in
die Welt des Tees*

Was ist Tee?

Eine aromatische heiße Tasse Tee. Die leuchtende Tassenfarbe. Der angenehme Duft.

Aber was steckt eigentlich genau dahinter, dass dieses Getränk über Jahrtausende seine Popularität behalten und sogar immer noch steigern konnte?

Informationen entnommen aus dem Buch: "Tee für Wissensdurstige", das Fachbuch des Deutschen Teebüros. Erhältlich in jedem guten Teefacheinzelhandel.

Die Pflanze:

Die Teepflanze ist ein kamelienverwandtes Baumgewächs. Ihre Blüten sind weiß-gelblich und die Früchte klein, hartschalig und haselnussartig. Die immergrünen Blätter sind lederartig, dunkel und leicht gezahnt. Bei Jahrestemperaturen von mindestens 18°C, allenfalls seltenem und mäßigem Frost, einer jährlichen gleichmäßigen Niederschlagsmenge von 1.600 l und ausgeglichenem Sonnenschein kann eine Teepflanze leicht über 100 Jahre alt werden. Wilde Teepflanzen sollen sogar ein Alter von bis zu 1.700 Jahren erreichen können.

Zwei Ur-Teepflanzen sind heute bekannt:

Thea sinensis (oder chinesischer Tee). Eine strauchartige Pflanze, die höchstens 3-4 m hoch wird und sogar Frost vertragen kann.

Thea assamica (oder Assam Tee). Ein stattlicher Baum von 15-20 m Höhe, ein reines Tropengewächs.

Die ständigen Kreuzungen dieser beiden Urpflanzen ergeben heute die Grundlage aller Teekulturen dieser Erde.

Die Wirkstoffe:

Das nach Wasser preiswerteste Getränk der Welt ist gerade durch seine chemische Zusammensetzung besonders wertvoll: Ca. 32 % der Inhaltsstoffe gehen in den Aufguss.

Tee enthält:

Koffein (Tein)

Tannin (Gerbstoffe)

Aminosäuren

Proteine

Spurenelemente und Mineralien: Fluorid, Kalium, Kalzium, Mangan

Vitamine: Niazin, Vitamin B1 und B2

"Tee regt an, aber nicht auf."

Dem Koffein verdankt der Tee seine anregende Wirkung, wobei das Koffein beim Tee nicht über das Herz auf den Kreislauf wirkt, sondern direkt auf das Gehirn und Zentralnervensystem, da es an die Gerbstoffe gebunden ist und erst im Darm gelöst wird. So ist die nachweisbare Steigerung der Konzentrations- und Reaktionsfähigkeit beim Teegeuss zu erklären.

Der Anbau:

Tee wird vegetativ vermehrt, d. h. es werden Stecklinge von Mutterpflanzen gezogen. Durch regelmäßiges Stutzen wird der Teestrauch in der vegetativen Phase gehalten, um Blüten und Früchte zu verhindern. So ist es auch angenehmer für die Teepflückerinnen, die obersten 2 Blätter und die jüngste Blattknospe - und nur diese sind bei der Tee-Ernte von Bedeutung - zu ernten. Hauptsächlich wird immer noch per Hand gepflückt, um die Qualität der Ernte zu erhalten. Einige Länder haben allerdings maschinelle Pflückmethoden entwickelt, die für die Produktionsabläufe eine erhebliche Erleichterung darstellen.

Angebaut wird auf großen Tee-Plantagen, wie sie im indischen Darjeeling-Distrikt, z. B. an den Hängen des Himalaya in 2000 m Höhe, liegen. Sehr viel niedriger liegt das nordindische Anbaugebiet Assam, das größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Welt, zu beiden Seiten des Brahmaputra gelegen.

Auf der Insel Sri Lanka (ehem. Ceylon) wird in den drei Anbaugebieten Dimbula, Nuwara Eliya und Uva ein herb-aromatischer Tee produziert, der in der Welt berühmt wurde. Die Chinesen produzieren einen recht rauchigen, milden Tee in verschiedenen Provinzen wie Yunnan und Zhejiang. Chinesen sind bekannt für ihre Teespezialitäten wie Teeziegel oder Teerosen.

In Japan wird ausschließlich Grüntee produziert, der größtenteils von den Japanern selbst konsumiert wird. Weitere Länder, die Tee produzieren, sind Afrika, Indonesien, Taiwan und Argentinien sowie Thailand, Russland und die Türkei, welche aber vom Volumen eher unbedeutende Produzenten sind. Siehe dazu auch Statistiken.

Die Herstellung des Grüntees

Grüner Tee stammt von derselben Pflanze wie schwarzer Tee. Der Fermentationsprozess wird durch Hitzeeinwirkung unmittelbar nach dem Welkvorgang verhindert.

Welken:

Dieser Vorgang geschieht nur nach Bedarf. Welkdauer und Welkbedarf richten sich sehr stark nach der Art des gewünschten Tees.

Dämpfen bzw. Behandlung mit trockener Hitze:

Die pflanzeigenen Enzyme werden zerstört, so dass das Blatt später seine grüne Farbe behält und nicht "schwarz" wird.

Rollen:

Je nach Teesorte erfolgt der Rollvorgang per Hand oder maschinell. Oftmals wird das Blatt zu kunstvollen Formen gerollt, gemäß jahrtausendealter Tradition.

Trocknen:

Für diesen Vorgang wird das Blatt entweder in Heißluft-Etagen-Trocknern geschichtet oder der natürlichen Sonnenwärme ausgesetzt.

Sortieren:

Wie beim schwarzen Tee erhalten Sie auch beim grünen Tee die bekannten Grade Blatt, Broken, Fannings, Dust - je nach Produktionsvorgabe.

Grüntee ist ein stark alkalisches Getränk und schützt den Körper vor Übersäuerung. Er enthält viele Gerbstoffe, Mineralien und Vitamine.

Die Oolong-Produktion

Oolong ist ein halbfermentierter Tee. Sein Geheimnis liegt in der äußeren Fermentation des Blattrandes. Wobei der Blattkern unfermentiert bleibt. Er wird hauptsächlich in Taiwan und China angebaut.

Der weiße Tee

Weißer Tee kommt hauptsächlich aus den Bergregionen Fujians im Süden Chinas. Bedingt durch einen langsamen und schonenden Dämpfprozess in freier Natur und einer äußerst sorgsamten Handhabung gewinnt dieser Tee ständig neue Freunde.

Die Schwarztee-Produktion

Drei Produktionsmethoden für Schwarztee werden unterschieden:

Die orthodoxe Produktion

Die CTC-Produktion

Die LTP-Produktion

Die orthodoxe Produktionsmethode

Die orthodoxe Produktionsmethode unterteilt sich in die fünf Schritte
Welken, Rollen, Fermentieren, Trocknen und Sortieren.

1 Die frisch gepflückten grünen Blätter werden auf belüfteten Trögen zum Welken ausgebreitet. Dabei wird den Blättern ca. 30 % Feuchtigkeit entzogen, was sie für die weitere Verarbeitung weich und geschmeidig macht.

2 Anschließend werden die Blätter durch maschinellen Druck gerollt, um die Zellen aufzubrechen und den Zellsaft austreten zu lassen. Nach 30 Minuten werden die saftfeuchten Blätter gesiebt, um feine Blätter auszusortieren. Diese werden sofort zur Fermentation ausgebreitet, die zurückgehaltenen groben Blätter werden weitere 30 Minuten unter stärkerem Druck gerollt. Gegebenenfalls wird dieses Verfahren mehrmals wiederholt. Eine kurze Rolldauer ergibt größere Blattgrade, wohingegen längeres Rollen die Blätter mehr aufreißt und zu kleineren Blattgraden führt. Während des Rollens tritt Zellsaft aus und reagiert mit Sauerstoff; der Fermentationsprozess setzt ein. Gleichzeitig werden die das Aroma bestimmenden ätherischen Öle freigesetzt.

3 Nach dem Rollen wird der Tee für ein bis drei Stunden in kühler und feuchter Atmosphäre ca. 10 cm hoch zur vollen Fermentation ausgebreitet. Die im Zellsaft enthaltenen Substanzen oxidieren. In dieser Produktionsphase nimmt das grüne Blatt allmählich die kupferrote Färbung an. Die Farbe und der typische Geruch geben dem Fermentationsmeister, welcher den Prozess ständig überwacht, Aufschluss darüber, wie weit die Fermentation fortgeschritten ist. Durch verschiedene chemische Reaktionen erhitzt sich das Blatt während der Fermentation. Für die Qualität eines Tees ist es entscheidend, dass die Fermentation auf ihrem Höhepunkt, der höchsten Erhitzung abgebrochen wird.

4 Anschließend wird der Tee mit ca. 85°-88°C heißer Luft getrocknet, um den Oxidationsprozess abzubrechen. Den Blättern wird die Restfeuchtigkeit entzogen, der ausgetretene Zellsaft trocknet am Blatt an und das kupferrot gefärbte Blatt wird dunkel bis schwarz.

5 Der getrocknete Tee muss nun noch zur Sortierung der unterschiedlichen Blattgrade gesiebt werden. Die orthodoxe Produktionsmethode liefert Tees in allen Blattgraden: Blatt, Broken, Fannings und Dust. Blattgrade sagen nur etwas über die Blattgröße, jedoch nichts über die Qualität der Tees aus.

Die CTC-Produktionsmethode

Sowie mit der CTC- als auch mit der LTP-Methode werden hauptsächlich Fannings- und Dustgrade, also fein zerkleinerte Blätter hergestellt. Diese werden vornehmlich in der Teebeutelproduktion eingesetzt.

CTC steht für Crushing, Tearing, Curling (Zermahlen, Zerreißen, Rollen). Das gewelkte Blatt wird häufig erst maschinell auf eine einheitliche Größe zurechtgeschnitten. Dann werden die Blätter in die CTC-Maschine gegeben, wo sie in einem Arbeitsgang von aufeinanderreibenden Metallrollen zermalmt, zerrissen und gerollt werden. Der austretende Zellsaft wird aufgefangen und anschließend den Blättern wieder zugegeben. Die zerkleinerten Blätter werden hinterher fermentiert, getrocknet und sortiert. Die CTC-Methode wird hauptsächlich in indischen Gebieten praktiziert.

Die LTP-Methode

Die dritte Methode zur Herstellung von Schwarztee ist die LTP-Methode, benannt nach dem Erfinder der eingesetzten Maschine, dem Lawrie-Tea-Processor. Bei dieser Methode werden die gewelkten Blätter auch oft erst egalisiert, bevor sie in der LTP-Maschine verarbeitet werden. Dort werden sie durch schnelle rotierende Messer stark zerkleinert und quasi gänzlich zerfetzt. Danach schließen sich die üblichen Produktionsschritte Fermentation, Trocknung und Sortierung an.

Die Blattgrade entstehen ausschließlich beim letzten Produktionsschritt, dem Sortieren. Grundsätzlich gibt es bei der orthodoxen Produktion 4 Gruppen: Blatt, Broken, Fannings und Dust. Diese Unterteilungen stellen keine Qualitätseinstufungen dar, sondern nur verschiedene Blattgrößen und daraus folgende Blattergiebigkeiten.

Welche Blattgrade gibt es?

FTGFOP1 (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1)
Hauptsächlich Darjeeling, auch teilweise Assam. Feinste Top-Grade der Produktion; mit besonderer Sorgfalt hergestellt; gleichmäßiges Blatt, Tippy.

SFTGFOP1 (Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1)

TGFOP1/TGFOP (Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1/
Tippy Golden Flowery Orange Pekoe)
Hauptgrad Darjeeling und Assam.

GFOP1 (Golden Flowery Orange Pekoe 1)
Top-Grade der einzigen Plantage in Kenia, die Blatt-Tees herstellt - Milima. In Assam und Darjeeling heute weniger gebräuchlich.

FOP/FOP1 (Flowery Orange Pekoe/Flowery Orange Pekoe 1)
2. Blattgrad in Assam, Dooars und in Bangladesh,
Top-Grade in China. Langes Blatt, wenig Tips.

OP sup (Orange Pekoe Superior)
Nur aus Indonesien.

OP (Orange Pekoe)
Hauptgrade der Ceylon- und Java-Tee-Produktion. Teilweise langes drahtiges Blatt, ohne Tips.

BOP1 (Broken Orange Pekoe 1)
Semi Leaf Tea. Speziell in "Low Districts" Ceylons. Grober, schwarzblättriger Tee, bestehend aus rund 40 % OP und 60 % Pekoe/BOP.

Offgrades

Teilweise OP2 (Orange Pekoe 2).
Blatt-Tee mit Einwurf, jedoch nur in Ceylon und Südindien.

Broken

P/FP (Pekoe/Flowery Pekoe)
Hauptsächlich in Ceylon und Südindien, teilweise auch in Kenia produziert. Meist gröberer, fleischiger Broken.

BOP grob (Broken Orange Pekoe)

Grob, indonesische Bezeichnung für Pekoe.

BPS (Broken Pekoe Souchong)
Bezeichnung des Pekoes in Assam und Darjeeling.

TGFBOP1 (Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe 1)
Feinster Broken-Grad in Darjeeling und teilweise Assam. Hochtippy, gleichmäßiges Blatt.

GFBOP1 (Golden Flowery Broken Orange Pekoe 1)
Hauptsächlich in Assam als Top-Tea der Broken-Graduierung produziert; der einzige tippy Broken aus Kenia.

GBOP (Golden Broken Orange Pekoe)
Nächste, zweite Sortierung. Uneinheitlich im Blatt, weniger Tips.

FBOP (Flowery Broken Orange Pekoe)
Gröberer Broken mit einigen Tips aus Assam, Ceylon, Indonesien und China sowie Bangladesch. In Südamerika grober, schwarzer Broken. In Südindien wird der Pekoe häufig FBOP genannt.

BOP (Broken Orange Pekoe)
Hauptbrokengrad in Ceylon, Südindien, Java und China.

BP (Broken Pekoe)
Aus Indonesien, Ceylon, Südindien.

FBOPF (Finest Broken Orange Pekoe Flowery)
Kommt hauptsächlich aus Ceylons "Low Districts". Ein leafy BOP1 mit Tips. Spezialität: sogenanntes Spider-Leaf.

BT (Broken Tea)
Aus Sumatra, Ceylon, teilweise aus Südindien. Meistens ein schwarzes, offenes, fleischiges Blatt, recht voluminös.

Fannings

BOPF (Broken Orange Pekoe Fannings)
Hauptgrad in Ceylon, Indonesien, Südindien, Kenia, Mosambik, Bangladesch und China. Schwarzblättriger Tee, kaum Einwurf, gleichmäßiges Korn, keine Tips. In Indonesien BOP-fein, kleinblättriger BOP.

TGFOF (Tippy Golden Flowery Orange Fannings)

GFOF (Golden Flowery Orange Fannings)

Feinste Sortierung in Darjeeling für die Aufgussbeutelproduktion.

FOF (Flowery Orange Fannings)

Häufig in Assam, Dooars und Bangladesh produziert. Die Blattgröße reicht teilweise bis an die kleinen Broken heran.

OF (Orange Fannings)

Aus Nordindien, teilweise aus Afrika und Südamerika.

PF (Pekoe Fannings)

Dust

D1 (Dust 1)

Aus Ceylon, Indonesien, China, Afrika, Südamerika und Südindien.

PD/PD1 (Pekoe Dust/Pekoe Dust 1)

Hauptsächlich in Indien.