

# Ein Buch über Tee

Version 1.1

21. Dezember 2000

von

Andreas Walter  
Böblinger Str. 27/1  
71065 Sindelfingen  
Germany  
an@teefax.de

Das Teebuch ist jetzt auch unter **<http://www.das-teebuch.de>** zu erreichen!  
Alle anderen Adressen zeigen auf [www.das-teebuch.de](http://www.das-teebuch.de). **Bitte Links und Bookmarks anpassen.**  
Danke!



Tee hat nicht die Arroganz des Weines -  
nicht das Selbstbewußtsein des Kaffees -  
nicht die kindliche Unschuld von Kakao.  
Im Geschmack des Tees liegt ein zarter Charme,  
der ihn unwiderstehlich macht  
und dazu verführt ihn zu idealisieren.



# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	2
1 Was ist Tee? .....	7
1.1 Das Wort "Tee" .....	7
1.2 Die Teepflanze .....	8
1.3 Wo wächst der Tee ? .....	10
1.3.1 Grüne Tees aus China und Japan .....	11
1.4 Was ist Darjeeling ? .....	11
2 Die Gewinnung des Tees .....	13
2.1 Die Vermehrung .....	13
2.2 Cloning .....	14
2.3 Das Pflücken .....	14
2.4 Die Verarbeitung des Tees .....	15
2.4.1 Das Welken .....	16
2.4.2 Das Rollen .....	16
2.4.3 Das Sieben .....	17
2.4.4 Das Fermentieren .....	17
2.4.5 Das Trocknen .....	17
2.4.6 Das Mischen .....	18
2.4.7 CTC- Produktion .....	18
2.4.8 LTP- Produktion .....	18
2.5 Teearten .....	19
2.5.1 Die Sorten .....	19
2.5.2 Teetester .....	20
2.5.3 Spitzentees .....	21
2.5.4 Individuelle Teemischungen .....	21
2.6 Die Kunst des Aromatisierens .....	22
3 Tee als Wirtschaftsfaktor .....	23
3.1 Herkunft und Transport .....	23
3.2 Wie der Tee nach Europa kam .....	24
3.3 Der Handel .....	28
3.4 Wo kommt eigentlich der viele Tee her? .....	28
3.4.1 Timila und Palpasa - Projektinformation Nepal .....	31
3.4.2 Der Teebeutel .....	32
3.4.3 Teeziegel .....	33
3.4.4 Teezopf .....	34
3.4.5 Gute Teeläden .....	34
4 Erst Medizin, dann Weltanschauung .....	35
4.1 Wirkungsweise .....	35

4.1.1	Das Koffein .....	35
4.1.2	Die Gerbstoffe .....	37
5	Grüner Tee.....	38
5.1	Grüner Tee beflügelt den Körper und den Geist .....	38
5.2	Wie grüner Tee entsteht .....	38
5.3	Der Grüne Tee und seine Vielfalt.....	39
5.4	Erfahrungen mit grünem Tee.....	41
5.4.1	Gunpowder .....	41
5.4.2	Pai Mu Tan .....	41
5.5	Arten der Zubereitung .....	41
5.6	Die Gesundheit und der grüne Tee .....	42
5.6.1	Grüner Tee gegen Krebs.....	43
5.6.2	Grüner Tee bremst Karies .....	43
5.6.3	Grüner Tee erhält jung.....	44
5.6.4	Grüner Tee gegen Arteriosklerose.....	44
5.7	Inhaltstoffe.....	44
5.8	Pressestimmen .....	44
5.8.1	Krebs .....	44
5.8.2	TEEologie.....	44
5.8.3	Ein natürliches ACE-Getränk.....	45
5.8.4	Getränk für Leib und Seele.....	46
5.8.5	Grüntee - grasig und gesund.....	50
5.8.6	Bluthochdruck .....	50
5.8.7	Blutzucker .....	50
5.8.8	Vitamin E und Alterungsprozesse .....	51
5.8.9	Grüntee und Krebs.....	51
5.8.10	Grüntee gegen radioaktives Strontium 90 .....	51
5.8.11	Grüner Tee - eine Modeerscheinung ? .....	52
5.8.12	Aromatisierung - nein danke ! .....	52
6	Verschiedene Pflanzen für Kräutertees und ihre Wirkung .....	54
7	Wo Tee getrunken wird .....	55
7.1	Teesitten aus aller Welt .....	55
7.1.1	Teetrinken in Ostfriesland .....	56
7.2	Teezeremonie .....	58
7.2.1	Der Teeraum.....	58
7.3	Der Samowar .....	64
7.3.1	Teeei .....	64
7.3.2	Teezange.....	65
7.3.3	Teebeutel;-).....	65
7.3.4	Teebeutel ;-).....	65
7.3.5	Teebeutel gegen Farbgeruch.....	65

7.4	Geschichten und Story's rund um den Tee.....	66
7.4.1	Drei Dinge: .....	66
7.4.2	Londons Roman des Tees.....	66
7.4.3	Die Queen .....	67
7.4.4	Tea-Time.....	68
7.4.5	Die Liebe des ehrenwerten Tschung-Hun-Wing.....	69
7.4.6	Die 24 Teezeiten des Herrn Xu.....	70
7.4.7	War die Urheimat der Teepflanze Indien oder China? .....	71
7.4.8	Shen-nung .....	72
7.4.9	Ein Clown schrieb das klassische Buch vom Tee.....	72
7.4.10	Einsiedler .....	73
7.4.11	Wandernde Mönche .....	73
7.4.12	Irdisches Glück .....	73
7.4.13	Nobelpreis.....	73
8	Rezepte .....	74
8.1	Tee- Rezepte .....	74
8.1.1	Chinesischer Tee (grüner Tee).....	74
8.1.2	Bengalischer Tee.....	75
8.1.3	Roter Tee der Bengalen .....	75
8.1.4	Der Eistee.....	75
8.1.5	Tee mit Orange .....	75
8.1.6	Renettentee.....	75
8.1.7	Malztee.....	75
8.1.8	Tee St. Raphaël .....	76
8.1.9	Chittagong- Gewürztee .....	76
8.1.10	Ingwertee .....	76
8.1.11	Osaka- Tee .....	76
8.1.12	Erdbeertee .....	76
8.1.13	Eistee.....	76
8.2	Rezepte für Teegebäck.....	76
8.2.1	Haferflocken- Kekse .....	77
8.2.2	Nußschnitten .....	77
8.2.3	Schoko- Plätzchen.....	77
8.2.4	Rezeptvorschlag für ein ganzes Jahr .....	77
A	Anhang.....	78
A.1	Bilder .....	78
A.2	Buchtips .....	79
A.3	Das ostfriesische Teespiel.....	79
A.4	Links ins WWW .....	80
A.5	Offline-Version .....	80
A.6	Glossar .....	80

A.6.1	Assam .....	80
A.6.2	Block tea (engl.) .....	80
A.6.3	Blatt-Tee .....	81
A.6.4	Blend (engl.) .....	81
A.6.5	Broken-Tee .....	81
A.6.6	Broken Orange Pekoe .....	81
A.6.7	Broken Pekoe .....	81
A.6.8	Ceylon .....	81
A.6.9	China .....	81
A.6.10	CTC-Verfahren .....	81
A.6.11	Darjeeling .....	81
A.6.12	Dhool .....	81
A.6.13	Dust .....	81
A.6.14	Earl Grey .....	81
A.6.15	English Blend .....	82
A.6.16	Fannings .....	82
A.6.17	Fermentation .....	82
A.6.18	Flavour .....	82
A.6.19	Flowery Orange Pekoe .....	82
A.6.20	Flush .....	82
A.6.21	Gerbsäure .....	82
A.6.22	Golden Flowery Orange Pekoe .....	82
A.6.23	Grüner Tee .....	82
A.6.24	Gunpowder .....	82
A.6.25	Grusinischer Tee .....	82
A.6.26	Highgrown (engl.) .....	82
A.6.27	Indonesischer Tee .....	83
A.6.28	Kaltwettertee .....	83
A.6.29	Kandis .....	83
A.6.30	Kenia .....	83
A.6.31	Kluntje .....	83
A.6.32	Koffein .....	83
A.6.33	Lapsang Souchong .....	83
A.6.34	Lowgrown .....	83
A.6.35	Nilgiri .....	83
A.6.36	Oolong .....	83
A.6.37	Orange Pekoe .....	83
A.6.38	Pekoe .....	83
A.6.39	Pekoe Souchong .....	84
A.6.40	Pflücke .....	84
A.6.41	Regentee .....	84

A.6.42	Souchong.....	84
A.6.43	Tannin .....	84
A.6.44	Teerose.....	84
A.6.45	Teerose.....	84
A.6.46	Tein (auch Thein).....	84
A.6.47	Tip.....	84
A.6.48	Travaneare.....	84
A.6.49	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.....	84
A.6.50	Theophyllin .....	84
A.6.51	Wasser.....	85
A.6.52	Welken .....	85
A.6.53	Ziegeltee.....	85
A.7	Abmahnung.....	85
A.8	Rechte (c).....	85
A.8.1	Shareware- Hinweis .....	86
A.8.2	Wie registriere ich Das Tee- Buch? .....	86
B	Was ist geändert? .....	88

# 1 Was ist Tee?

Ein Getränk, heute weltweit bekannt und beliebt, hergestellt aus den getrockneten und besonders behandelten Blättern des Teestrauches.

Tee ist nicht das, was landläufig mit Kamillentee, Pfefferminztee oder Fencheltee bezeichnet wird. Auch die Bezeichnung "Früchtetee" ist eigentlich falsch. Tee ist nur das, was aus dem Teestrauch und dessen Blättern gewonnen wird. Dieser Teestrauch, mit der hübschen Kamelie nahe verwandt, wächst in den Tropen und Subtropen, und wird in großen Plantagen gezogen.

Wie sollte man aber nun einen "Kamillentee" nennen? Ein Vorschlag meinerseits: Kamillenaufguß. Aber im allgemeinen deutschen Sprachgebrauch wird sich am Kamillentee und seinen nahen Verwandten nichts ändern.

Der Teestrauch hat zwei Stammformen - den China-Tee (*Thea sinensis*) und den Assam-Tee (*Thea Assamica*). Es ist noch ungeklärt, ob die Chinesen zuerst den China-Tee kennen und schätzen lernten oder ob es der baumartig wachsende und bis 20m hoch werdende Assam-Tee war, aus dem sie vielleicht schon früh den klein und niedrig bleibenden und anspruchsloseren China-Teestrauch züchteten. Jedenfalls hat man diese beiden "Ur- Teepflanzen" in den Jahrtausenden der Teekultur immer wieder gekreuzt und viele Sorten herausgezüchtet. So wurde das Produkt, eben "der Tee", immer aromatischer, wohlschmeckender, aber auch weniger klimaempfindlich. Die sogenannte "Assamhybride", die Kreuzung der beiden Wildformen, ist heute die Grundlage für die weitaus meisten Teepflanzungen in allen Anbaugebieten.

Wer also heute "seinen" Tee trinkt, jene Sorte, die er sich aus der Vielfalt des Angebotes ausgesucht hat, genießt nicht das Produkt verschiedener Arten von Teepflanzen, sondern Geschmack, Geruch, Ausgiebigkeit usw. der einzelnen Sorten werden ausschließlich vom Klima, der Bodenbeschaffenheit, der Jahreszeit der Ernte und der weiteren Behandlung bestimmt. Ob "schwarzer" oder "grüner" Tee, ob größerer Blatt-Tee oder kleinblättriger "Broken", Ausgangsprodukt ist immer das Blatt des 'Teestrauches'.

Dieses Blatt ist immergrün, glänzend und im jungen Zustand fein behaart. Die Blüten sind weiß oder rosafarben, sie werden aber nicht mitverwendet (auch nicht im sogenannten "Blütentee" !). Die Früchte werden üblicherweise auch nicht verwendet, sind aber ölhaltig, was in seltenen Fällen gewonnen wird.

## 1.1 Das Wort "Tee"

Das Wort "Tee" ist eines der wenigen, wenn nicht gar das einzige Wort, das ursprünglich aus dem Chinesischen stammt und heute in fast allen Sprachen der Welt vorkommt. In leichten Variationen natürlich. Und aus dem Wort für Tee in den einzelnen Sprachen läßt sich sogar ablesen, auf welchem Wege die einzelnen Völker erstmals in Kontakt mit Tee gekommen sind.

Im Hochchinesisch, oder Mandarin heißt das Wort für Tee "Cha". Das sieht ungefähr so aus:



(Abbildung 1: Das Zeichen für das Wort Tee)



(Abbildung 2: So kann es auch aussehen)

Dieses Zeichen für Tee wird im Mandarin- oder Hochchinesischen "Cha" ausgesprochen. In der Gegend von Kanton aber, also im Süden Chinas spricht man das gleiche Zeichen aber wie "Dhā" bzw. noch härter wie "Thek" aus. In Japan wird er wohl "Tsjaa" genannt.

In allen Ländern, die den Tee von den Seefahrern kennen lernten, heißt das Wort folglich Tee oder tea wie im Englischen, thé wie im Französischen, tè im Italienischen... und in den Ländern, die mit Tee auf dem Landweg in Berührung kamen heißt das Wort Tscha, also wie im Chinesischen, etwa im ganzen asiatischen Raum oder davon abgeleitet Tschai (wie im Indischen, im Arabischen und im ganzen slawischen Sprachraum) jeweils etwas unterschiedlich geschrieben.



(Abbildung 3: verschiedene Bezeichnungen für Tee)

Daß damit das Wort für die Pflanze und nicht für das Getränk gemeint ist, läßt sich aus dem Zeichen für Tee ebenfalls ablesen. Denn es enthält das Bildzeichen für Baum, bzw. sieht diesem relativ ähnlich, genauso wie dem Wort für Distel



(Abbildung 4: Chin. Zeichen für Baum)

Zeichen für Baum



(Abbildung 5: Chin. Zeichen für Distel)

Zeichen für Distel

Die Typenbezeichnungen für die einzelnen Teesorten übrigens sind heute derart simpel, daß sie sensible, feinste Geschmacksnuancen herauskostende Teeschmecker enttäuschen mögen. So heißt beispielsweise eine aus Ceylon stammende Pflanze, die man vor wenigen Jahren auf der bekannten Cibuni-Plantage in Java völlig neu gesetzt hat, schlicht und einfach TRIC 2025 - beschrieben als schnell wachsend, resistent gegen Pest und andere Teebaumkrankheiten.

Die Bezeichnung für halbfermentierten Tee, Oolong bedeutet ursprünglich "schwarzer Drache" (ou-long). Schwarzer Tee ist in seiner Herstellung arbeitsaufwendiger als andere Sorten. Daher wird er auch als "Congou Tee" bezeichnet, was sich vom chinesischen Koong-fu ableitet. Ob das etwas mit Kung-Fu, dem Kampfsport zutun hat, ist mir nicht bekannt.

## 1.2 Die Teepflanze

Tee ist den Kamelienarten verwandt und gehört zu den zahlreichen Linien der Pflanzenfamilie "Theaceae". Die Teepflanze *Thea assamica* ist eigentlich, ihrer natürlichen Anlage nach, ein



Baumgewächs, mit weißen, zart ins Gelbliche spielenden Blüten und kleinen hartschaligen, haselnußartigen Früchten. *Thea sinensis* ist von Haus aus ein Strauch, wird aber in freier Natur auch mehrere Meter groß. Aus diesen wurden dann die heutigen Teepflanzen gezüchtet.

Tee wird aus der *Camellia* (früher auch: *Thea*) *sinensis* (China) und der *Camellia assamica* (Indien) sowie aus Hybriden dieser zwei Ur-Pflanzen gefertigt.

Die beiden Ur-Teepflanzen sind dies:

*Thea sinensis* (oder chinesischer Tee)

Diese Pflanze bleibt auch ohne Beschneiden strauchartig und wird höchstens 3 bis 4 Meter hoch. Sie eignet sich besonders für gemäßigte Zonen und verträgt sogar Frost. Der China-Teestrauch wird schon seit Tausenden von Jahren kultiviert, was zu einer Vielfalt von ca. 5000 Sorten geführt hat, die leider nicht alle in nennenswerten Mengen angebaut werden.

*Thea assamica* (oder Assam-Tee)

Diese Pflanze wächst, nicht zurückgeschnitten, zum stattlichen Baum von 15 bis 20 Meter Höhe. Sie braucht viel Wärme und ist ein reines Tropengewächs. Sie wurde 1823 als ausgewachsener Baum im nordindischen Dschungel entdeckt. Schon wenige Jahre später hat man ihn auch schon kultiviert. Der Assam- Teestrauch benötigt ein heißes und feuchtes Klima und hat größere Blätter als der China-Teestrauch.

Der erste Teeanbau in Indien erfolgte im 19. Jahrhundert in der Region Darjeeling mit der chinesischen *Camellia sinensis*.

Nach Entdeckung der Assampflanze im Urwald der Provinz Assam begann man in Indien und Ceylon (Sri Lanka) die zwei Teestraucharten zu kreuzen, um beider Vorteile auszunutzen. Diese Hybriden (Kreuzungen) werden heute fast überall angebaut. Aus Ertragsgründen hält man den Anteil der schnellwachsenden Assam-Pflanze bei weiteren Züchtungen so hoch wie möglich.



Wie es sich für ein hochwertiges Naturprodukt gehört, ist der Teestrauch mit seinen dunklen, gezahnten, lederartigen Blättern nicht gerade bescheiden, was seine Anforderungen an die Umwelt angeht. Seine Lieblingsbedingungen, allgemein mit "Kamelienklima" umschrieben, sehen so aus: mittlere Jahrestemperaturen von mindestens 18°C, kein oder allenfalls seltener und mäßiger Frost, jährliche Niederschläge von mindestens 1600 l möglichst gleichmäßig über das Jahr verteilt, durchschnittliche Sonnenscheindauer von etwa vier Stunden täglich - und außerdem gut drainierte, durchlässige, saure Böden.

Um zu immer feineren, aromatischeren und vor allem widerstandsfähigeren Arten zu kommen, hat man die beiden Urpflanzen immer wieder gekreuzt. Die daraus hervorgegangene sogenannte Assam-Hybride hat sich als besonders vorteilhaft erwiesen und dient heute als Grundlage für fast alle Teekulturen der Welt. Heutzutage werden die Pflanzen durch "cloning" vermehrt.

Nun ist es aber ein Irrtum zu glauben, daß die geschmacklichen und qualitativen Unterschiede der diversen Teesorten nur in der Pflanze selbst begründet sind. Diese Merkmale werden in erster Linie

bestimmt durch das Anbaugebiet (Klima, Bodenbeschaffenheit, Höhenlage usw.) und selbstverständlich auch durch die Verarbeitungssorgfalt auf den jeweiligen Plantagen. Durch die verschiedenen Mischungen wird ein gleichbleibender Qualitätsstandard gesichert.

### 1.3 Wo wächst der Tee ?

Nach wie vor auch noch dort, wo er beheimatet war, also im "Reich der Mitte" und im indischen Hochland. Assam ist das größte zusammenhängende Teegebiet der Welt und der von dort stammende Tee ist besonders kräftig. Dagegen ist Ceylon das bedeutendste Teeanbaugebiet in Indien, wenn nicht weltweit. Auf Platz zwei kommt die recht unbekannte südindische Provinz West Range (Travancore, Anamalai und Nilgiri). Erst dann streiten sich Assam und China/Indonesien um Platz drei.

In den letzten Jahrzehnten aber sind zu den "alten" Teeanbaugebieten viele neue gekommen, denn der Teestrauch kann überall dort gedeihen, wo es warm, sonnig und feucht ist. In China etwa gibt es Teeplantagen bis in Höhen von 2000 m über dem Meer und die Nordgrenze des Teeanbaues ist dort der 36. Breitengrad. In Japan verläuft die Grenze der Teeplantagen ungefähr gleich mit der der Reisfelder quer durch die Hauptinsel Hondo. In der Provinz Shizuoka, nahe von Tokio, wächst in Udi Japans berühmtester Tee, der "kaiserliche", der nur dem Tenno und dem Hof vorbehalten war und der unter besonderen Zeremonien gepflückt wurde.



(Abbildung 6: Schattenbäume)

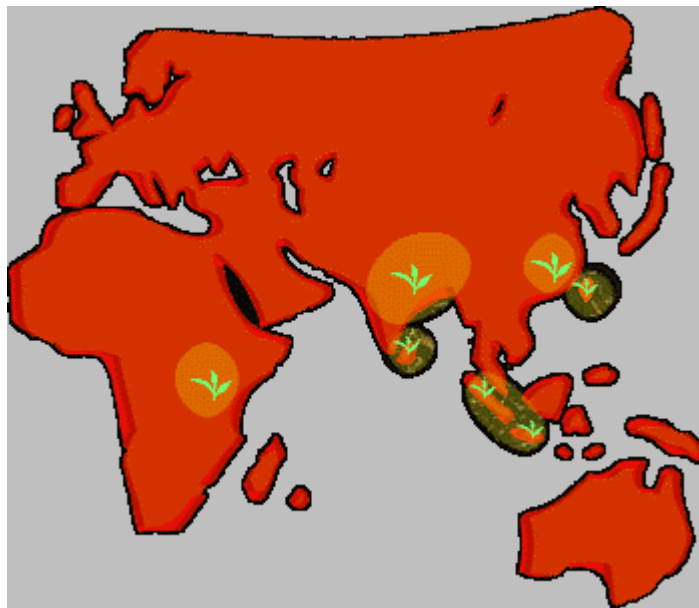
Der Tee der heute bei uns, in ganz Europa und auch in Amerika hauptsächlich getrunken wird, stammt aber nicht mehr, wie noch im vorigen Jahrhundert, aus dem "alten" Teeland China, sondern aus den "neuen" Anbaugebieten, die sich in den letzten hundert Jahren als Tee-Export-Länder entwickelt haben. Allein in Indien wird fast die Hälfte der Welt-Exportmengen - man schätzt sie auf knapp über eine Milliarde Kilogramm pro Jahr -, jedenfalls fast 500 Millionen Kilogramm geerntet, wovon allerdings mehr als die Hälfte für den großen Eigenverbrauch der Inder im Lande bleibt.

An zweiter Stelle der Welterzeugung steht Ceylon. Hier herrschen besonders günstige Wachstumsbedingungen und die Produktion von Tee erfolgt ganzjährig. Modernste Anlagen garantieren hervorragende Qualitäten. Auch Bangladesch, der zweitgrößte Staat auf dem indischen Subkontinent, ist Teeproduzent. In Indonesien, vor allem auf Java und Sumatra, wird sehr viel Tee angebaut und ca. 12 Prozent der europäischen Importe stammen heute von dort. Erst in weitem Abstand folgen dann andere tropische Teeanbaugebiete, so Taiwan (die Insel Formosa), dessen Oolong-Sorten besonders in die USA exportiert werden. Sie eignen sich auch gut für Mischungen mit indischem Tee.

Auch Tee aus Afrika spielt heute auf dem Weltmarkt eine große Rolle. Besonders in den dem Äquator nahen und gebirgigen Gebieten Ostafrikas (Kenia, Malawi, Tansania), in Mozambique und in Simbabwe erzielt man gute Ergebnisse. Die Sowjetunion produzieren in den subtropischen Gebieten jenseits des Kaukasus Tee für den Eigenverbrauch, auch in einigen Distrikten der Türkei

gibt es Teeplantagen, ferner hat man im Iran, in Malaysia und selbst in Mittel- und Südamerika (Guatemala, Brasilien, Argentinien und Peru) Teeplantagen angelegt. In Californien, Papua Neuguinea, Australien, den Inseln im indischen Ozean, von Mauritius und Reunion bis zu den Seychellen (1 Teeplantage!), Malaysia, Birma (oder wie immer dieses Land heute heißt) Laos und - von einer gewissen Bedeutung in Indochina- Vietnam. Außerdem wird noch in Korea Tee angebaut.

Die russischen, das heißt heute ja georgischen Tees sind wie die türkischen ursprünglich nicht nur für den Eigenbedarf gewesen. Die wurden vor Tschernobyl auch exportiert. Nur seither kauft kein verantwortungsbewußter Teehändler mehr Ware von dort. Ach ja, im Iran wird auch noch Tee angebaut.



(Abbildung 7: Anbauggebiete von Tee)

### 1.3.1 Grüne Tees aus China und Japan

In China werden neben den Massentees auch wieder erlesene Grüne Tees von der feinblättrigen Art erzeugt. Vor allem bei den Spitzenqualitäten war die Herstellung immer handwerklich organisiert. Im Zuge der Wirtschaftsreformen ist eine Tendenz zur Reprivatisierung und damit zur Rückbesinnung auf die alte Vielfalt und Qualität der chinesischen Teetradition zu beobachten.

Angebaut wird Grüner Tee in allen Provinzen Süd- und Mittelchinas. Die besten Sorten wachsen in Hochlagen zwischen 1000 und 2500 m.

Anders in Japan. Buddhistische Mönche aus China hatten vor rund 1000 Jahren die ersten Teepflanzen ins Land gebracht und den Tee in ihren Klostergärten angebaut. Aber allein schon wegen des enorm hohen Inlandbedarfs erfolgt heute die Produktion dort meistens voll maschinell. Die besten klimatischen Bedingungen Japans für den Tee-Anbau finden sich im Süden der Hauptinsel Honshu, sowie auf Shikoku und Kyushu.

## 1.4 Was ist Darjeeling ?

Kurz: Eine Provinz in Indien. In Deutschland wird damit aber auch Tee mit einem bestimmten Geschmack bezeichnet.

In Indien ist die schnellwachsende *Camellia assamica* im feuchten und heißen Klima der Region Assam heimisch. In höheren Lagen (z.B. Region Darjeeling / Himalaya) wächst die unempfindlichere, langsam wachsende Chinapflanze (*Camellia sinensis*).

Von der Pflanze her existieren daher in Indien zwei Geschmacksrichtungen: *Sinensis* (China-Pflanze) und *Assamica*. Der jeweils zugehörige Tee wird mit der Anbauregion bezeichnet (z. B. "Assam" und "Darjeeling").

Um den Ertrag zu steigern, werden auch in der Region Darjeeling zunehmend Hybriden mit möglichst hohen Assam-Anteilen verwendet.

Man findet in Darjeeling sowohl 100%-Chinapflanzen als auch Hybriden mit einem China-Anteil von nur 20% und einem Assam-Anteil von ganzen 80% .

Da Darjeeling eine Region und keine feste Geschmacksrichtung ist, erscheint es nicht verwunderlich, daß mehr Darjeeling verkauft als angebaut wird. Für einen "typischen Darjeeling-Geschmack" (hoher China-Anteil) ist es nicht notwendig, daß dieser Tee aus dem Gebiet Darjeeling stammt, denn entscheidend für Geschmack ist neben der Ursprungspflanze auch das Klima und die Bodenbeschaffenheit.

Interessanterweise wird Darjeeling hauptsächlich in Deutschland als besondere Spezialität vermarktet. Das gerne zu Werbezwecken verwendete Qualitätssiegel "Tea-Board of India" (für "echten" Darjeeling) wird offiziell nicht mehr verliehen. Dies hindert einige Teeverkäufer nicht daran, es weiterhin auf Verpackungen abzudrucken.

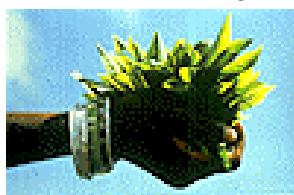
Der meistverkaufte Tee ist Schwarztee als Teemischung mit jahrelang unverändertem Geschmack. Nur so können die Produzenten zu geringe Verdienstspannen dadurch verbessern, daß billige Tees kaum merkbar untergemischt werden, denn der Inhalt der Teemischungen wird in der Regel vom Verbraucher nicht hinterfragt.

## 2 Die Gewinnung des Tees

Vor den Genuß hat die Natur - auch beim Tee - den Schweiß gesetzt, die Mühe und Plage des Pflanzens und das Pflücken! Die Teesträucher werden so beschnitten und bepflückt, daß sie gleichmäßig etwa 1 bis 1 1/2 m hoch bleiben. So kann man beim Pflücken der Blätter besser an diese herankommen, außerdem fördert der Rückschnitt die Knospenbildung und damit die Menge der Blätter, auf die es ja ankommt. In den großen Pflanzungen, die heutzutage auch in China an die Stelle der früher kleinbäuerlichen Kulturen getreten sind, stehen die Sträucher in langen, regelmäßigen Reihen, so daß man zur Bodenbearbeitung moderne Maschinen einsetzen kann. Die guten Qualitäten allerdings kommen noch immer aus kleinen Teegärten, z.B. aus Anwhei, Hunan, Szechuan, sowie die meisten Oolongs aus Südchina. Daher kommt auch die große Vielfalt der angebotenen Grün- und Oolong- Tees.

In Zahlen läßt sich der Gewinn aus all diesen Mühen so ausdrücken, daß je nach Lage der Plantage im 1. Jahr 130kg genußfertiger schwarzer Tee je ha erzeugt werden. Im 2. Jahr sind es dann schon 600kg je ha und im 3. Jahr 1500kg. Im 4. Jahr endlich sind es lohnende 3000kg genußfertiger schwarzer Tee je ha Anbaufläche.

Zunehmend wird auch wieder auf ökologischen Anbau geachtet. So werden die Schattenbäume wieder angepflanzt, und gerade im indischen Hochland wird wieder darauf geachtet, daß nicht jede Waldfläche dem Teeanbau zum Opfer fällt. Ist dies nämlich der Fall, dann schwimmen die Teegärten regelrecht davon, da die Erosion schwindelerregende Ausmaße annimmt.



### 2.1 Die Vermehrung

Nüchtern geht es bei der Vermehrung zu. Sie geschieht heute nicht mehr durch Samen, sondern durch "vegetative Vermehrung", auch "cloning" genannt. Von ertragreichen Mutterpflanzen vermehrt man über Stecklinge, 2-4 cm lange Zweige mit einem Blatt und einem Auge, die von ausgesuchten Büschen und Bäumen abgenommen werden. In einer "nursery", also in den fast auf allen Plantagen vorhandenen Baumschulen, werden die Stecklinge in speziellen Aufzuchtbeuteln mit guter Muttererde herangezogen.

Erst schattig und sehr feucht gehalten, können die Stecklinge nach etwa 6 Monaten an die pralle Sonne gewöhnt werden; in dieser Zeit sind sie bereits gut gediehen und haben einige Zweige mit schönem Blattwerk entwickelt. Je nach Höhenlage und der damit verbundenen Wuchsgeschwindigkeit werden die pflanzfertigen jungen Büsche nach 8 bis 18 Monaten auf vorbereitete Felder gepflanzt, und zwar in hangparallelen Reihen mit Abständen von 50 bis 100 cm von Busch zu Busch und 100 bis 150 cm von Reihe zu Reihe. Diese Pflanzart soll der drohenden Erosion durch tropische Regengüsse vorbeugen. Etwa 35 bis 45 cm hoch ist der Mini-Strauch, wenn er in der Plantage ausgepflanzt wird; pro Hektar rechnet man mit 11800 bis 13200 Pflanzen, die schon während und selbstverständlich auch nach der in der Baumschule verbrachten Zeit regelmäßig gedüngt werden.

Etwa 6 Monate nach dem Auspflanzen schließlich werden die jungen Teepflanzen erstmals gestutzt, eine Prozedur, die von der nach drei bis fünf Jahren erreichten Pflückreife an jetzt konstant wiederholt wird.

Zwei Gründe gibt es, die dieses regelmäßige Stutzen erforderlich machen: Erstens soll der Busch in der vegetativen Phase erhalten, also Blüten bzw. Früchten verhindert werden - zweitens soll, wie bereits erwähnt, die Pflückoberfläche für die (meist weiblichen) Pflücker in erreichbarer Höhe gehalten werden.



Doch dieser Arbeitsvorgang ist natürlich nicht alles, was zu einem guten, gleichmäßigen und nicht zuletzt ertragreichen Standard führt. Dazu bedarf es mehr - folgende fünf Faktoren sind von entscheidender Wichtigkeit:

1. Regelmäßiges Zurückschneiden der Büsche auf 60-65 cm nach ca. 4-5 jährigem Wachstum.
2. Intensive Unkrautkontrolle.
3. Regelmäßige Pflege der Büsche zum Schutz gegen die wichtigsten Blatt- und Baumkrankheiten.
4. Regelmäßiges Düngen mit Kompost, anfangs im 2-Monats-Turnus, später zweimal bis dreimal pro Jahr.
5. Genaues, regelmäßiges Pflücken, um einen einheitlichen Blattstandard zu erzielen.

## 2.2 Cloning

Der Begriff kommt aus der Gentechnik. Wenn eine Vermehrung ohne Vermischung von Chromosomen zweier Individuen stattfindet, dann nennt man das Cloning. Hier beim Tee wird ein junger Ast mit einigen Blättern dran in Wasser gelegt, bis er Wurzeln treibt, und dann eingepflanzt. Dadurch konnte keine Befruchtung stattfinden, somit bleibt das Erbgut unverändert.

Anders, wenn Jungpflanzen aus Samen gezüchtet werden. Dann haben sich vorher bei der Befruchtung der Blüten die Chromosomen der Mutter- und der Vaterpflanze gemischt und es ist ein neuer Satz Chromosomen entstanden. Das ist im Prinzip eine unscharfe und mühselige Variante der Gentechnik, wie beim Wein oder bei Getreide seit Jahrhunderten durchgeführt.

## 2.3 Das Pflücken

Die Teesträucher werden immer auf ca. 1-1,5m Höhe gehalten, damit die Pflückerinnen gut an die Blattspitzen kommen. Im Frühling ergeben die ersten frischen Blatttriebe, von bestimmten China-Büschen geerntet, den sogenannten weißen Tee. Ihn erkennt man an den sehr jungen, noch flaumigen Blättern, die besonders viele Vitalstoffwerte enthalten. Am meisten Aroma hat der Tee, wenn er früh morgens im Morgentau geerntet wird, wenn das ganze Tal noch nach wilden

Orchideenblüten duftet. So früh im Jahr sind die Ernten noch mager, der Wachstumsschub setzt erst später richtig ein.



(Abbildung 8: Pflückerin bei der Arbeit)

Im Sommer liegt eine weitere Ernteperiode, die schon deutlich mehr Ertrag bringt, und im Herbst unterscheidet man teilweise zwei weitere Ernten, in denen manchmal alle drei Tage geerntet wird. Es werden immer der oberste, frische Trieb und die zwei jüngsten Blätter geerntet. "Two bud and a leav" ist das Motto der Pflückerinnen. Diese großen Teemengen können nicht vollständig zu grünem Tee verarbeitet werden, daher stammt fast der gesamte Schwarztee von den späteren Pflückungen. (Auch kann durch die Art der Verarbeitung aus älteren Teeblättern noch guter bis sehr guter Schwarztee gewonnen werden.)



(Abbildung 9: "Two bud and a leav")

Früher, als Tee noch Herrschaftsgetränk war wurden hauptsächlich wildwachsende Teebüsche bepfückt. Es wurde sogar versucht, Affen zum Teepflücken abzurichten, da mit Leitern in den gebirgigen Hängen nur schlecht an die frischen Teetribe zu kommen war. Auch heute noch fahren die Bergbauern mit Booten auf Inseln in Bergseen, um wilde Teebäume zu bepfücken. Ein solcher Tee ist besonders wertvoll, da es je nach Jahr nur 40-80 kg davon gibt.

In den Tibetgärten durften traditionsgemäß nur Jungfrauen Tee pflücken.

## 2.4 Die Verarbeitung des Tees

Schwarztees machen beinahe 98% des Gesamtexports nach dem Westen aus. Lange Zeit glaubten die Importeure, daß die verschiedenen Sorten von unterschiedlichen Pflanzen stammten. Dies ist jedoch nur bedingt richtig. Es ist hauptsächlich die Art der Verarbeitung, welche die Charakteristika eines Tees bestimmt. Die Verarbeitung erfolgt, wo möglich, sofort nach der Ernte und fast ausschließlich noch am Ort. (Im Gegensatz zum Kaffee, der als Rohprodukt ausgeführt wird.)

Man kann die Produkte bestimmter Darjeeling-Teegärten durchaus auch daran unterscheiden, wieviele reine Chinapflanzen sie noch an ihren Hängen stehen haben. Das gemeinsame Verarbeiten der Züchtungen beeinflußt sehr wohl die Qualität der Tees. Es gibt sogar Teegärten, die haben nur Chinapflanzen. Wieder andere pflücken China- und Hybridpflanzen getrennt und mischen sie dann bei der Verarbeitung in bestimmten Verhältnissen um ihr typisches Plantagen-Flavour zu erzielen.

Grüntee wird sorgfältig getrocknet, oft sogar wird das Blattgut gleich nach dem Pflücken kurz erhitzt (Blanchiert). Bei diesem sogenannten steaming werden die auf dem Blatt vorhandenen Keime und Mikroorganismen abgetötet und so das bei Grüntee unerwünschte Fermentieren verhindert. Grüntee wird meist nach bestimmten Verfahren unterschiedlich stark und nach verschiedenen Methoden gerollt. Dies charakterisiert u. a. die verschiedenen Teegärten. (Chun Mee, Gunpowder oder Long Tseng, japanische Sencha, Bancha, Koreanische panfried - sie sind sogar in Pfannen leicht angeröstet, statt mit Dampf behandelt).

Schwarztee hingegen durchläuft fünf Verarbeitungsschritte. Dabei entstehen je nach Sorgfalt Spitzen-Tees oder weniger gute Chargen:

- Das Welken
- Das Rollen
- Das Fermentieren
- Das Trocknen
- Das Sieben

Doch Gepflückt werden muß er vorher. Und davor gepflanzt. Und zum Schluß muß er Gemischt, Verpackt, Verkauft, Versickt, dann Zubereitet und Getrunken werden.

Die Herstellung von Tee ist heute auf den großen Plantagen weitgehend technisiert, so daß man heute zwei weitere Produktionsarten unterscheidet:

- Die CTC- Produktion, ein verkürzter Produktionsprozeß, bei dem Wert auf ein einheitliches Blatt und einen schnell färbenden und kräftigen Aufguß gelegt wird.
- Die LTP- Produktion, die Gewinnungsmethode mit dem (nach dem Erfinder benannten) Lawrie Tea Processer.

Spitzenprodukte sind aber durchweg auch heute noch auf Handarbeit und das Feeling langjähriger Erfahrung der Arbeiter angewiesen. Und wirklich gute Tees, auch ernährungsphysiologisch gute, sind grüne Tees aus hohen Anbaulagen.

#### **2.4.1 Das Welken**

Wenn das grüne Blattgut die Fabrik erreicht, wird zunächst noch einmal das Gewicht festgestellt und registriert. Der Welkprozeß beginnt, indem dem grünen Blatt ca. 30% der Feuchtigkeit entzogen wird, um es für das anschließende Rollen weich zu machen. Während früher das Welken auf mit Jute, Draht oder (schon moderner) mit Nylon-Netzen bespannten Horden erfolgte, wird es heute in 25 bis 30 Meter langen Welktrögen durchgeführt. Auf deren Drahtgitterbespannung wird das ausgebreitete grüne Blatt von riesigen Ventilatoren belüftet. Bei hohem Feuchtigkeitsgehalt kann die Luft auch angewärmt werden; auf manchen Plantagen läßt sich durch umschaltbare Ventilatoren die Richtung des Luftstroms in regelmäßigen Zeitabständen umkehren. Die Erfahrungen, die man mit dieser Welkmethode in Trögen gemacht hat, sind gut; nicht zuletzt hat sich die Welkdauer (früher 14 bis 18 Stunden) auf 8 bis 12 Stunden verkürzt. Häufig wird auch bei der hier geschilderten orthodoxen Tee- Produktion direkt nach dem Welken die Rotorvane-Maschine eingesetzt - eine Art "Reißwolf", der die Blätter für die orthodoxe Weiterbehandlung vorbereiten soll. Das Blattgut wird in einen messerbestückten Zylinder eingegeben, wo es unter leichtem Druck gleichmäßig zerquetscht und zerschnitten wird. Die freiwerdende Flüssigkeit wird der Blattmasse immer wieder zugefügt und trocknet an die Blattstücke an.

#### **2.4.2 Das Rollen**

Das Rollen der gewelkten grünen Blätter dient dazu, die Zellen aufzubrechen und den Zellsaft mit dem Sauerstoff der Luft in Verbindung zu bringen. Mit dem Rollbeginn (wenn nicht schon in der Rotorvane-Maschine) setzt sowohl die Fermentation ein wie auch die Entwicklung der ätherischen



Öle. Das Rollen dauert jeweils 30 Minuten und wird abwechselnd mit und ohne Druck durchgeführt. Danach wird die Rollmaschine entleert und das bereits etwas saftfeuchte, dunkelgrün befärbte, zusammengeklumpte Blatt zu einer mechanischen Rüttel- Sieb- Maschine, dem "Ballbreaker", gebracht. Das hier ausgesiebte feinste Blatt wandert direkt zum Fermentieren - dies ist der sogenannte "first Dhool". Das übrige Blatt geht für weitere 30 Minuten in die Rollmaschine, und die Aussiebung in der Grünblatt- Siebmaschine ergibt den zur Fermentation bestimmten "second Dhool". Ein erneuter Rollvorgang von 30 Minuten bringt als Ergebnis den "third Dhool" und das grobe Blatt, das später beschnitten wird. Hier ist die anteilmäßige Ausbeute einer erstklassigen Hochlandplantage: ca. 50% first Dhool ca. 30% second Dhool ca. 15% third Dhool und ca. 5% große Blätter. Ausschließlich beim Rollen (und eventuellen Zerkleinern in der Rotorvane- Maschine) - also nicht etwa beim Pflücken oder einem anderen Produktionsvorgang - werden die Grundsteine für das spätere Ergebnis der Blattgrade gelegt. Längeres Rollen bringt einen höheren Anteil an kleineren Graden (also BOPF, Fannings und Dust), während kürzeres Rollen die Blätter weniger aufreißt und beschädigt - und damit das Quantum der Broken-, Pekoe- und Blattgrade bei der späteren Aussiebung erhöht. Bei der Produktionsphase ist noch zu ergänzen, daß einige moderne Teefabriken im Anschluß an das Rollen und Grünblatt- Sieben auch die Rotorvane - Maschine einsetzen: Das grüne Blatt läuft auf einer langsam rotierenden Schnecke durch einen Zylinder, in den zur Beschleunigung der Oxydation (Fermentation) gleichzeitig Sauerstoff eingeblasen wird.

#### **2.4.3 Das Sieben**

In Rüttelsieben werden die feineren Blätter nach dem Rollen mechanisch von den größeren Bestandteilen getrennt. Anschließend werden diese nochmals gerollt und gesiebt.

Wenn der schwarze Tee den Trockner verläßt, ist er immer noch nicht "fertig", sondern erst ein sogenannter Roh-Tee, der jetzt über Schüttelsiebe laufen muß und in die verschiedenen Blattgrade sortiert wird. Ausschließlich in dieser Phase der Aufbereitung werden die Blattgrade gewonnen, also aus der Masse ausgesiebt. Wobei anzumerken ist, daß die Blattgrade (grades) lediglich etwas über die Blattgröße der einzelnen Tees aussagen, nicht aber über deren Qualität.

#### **2.4.4 Das Fermentieren**

Die Fermentation ist ein Oxydations- und Gärungsprozeß des beim Rollen austretenden Zellsaftes. Dieser Prozeß, der schon beim Rollen einsetzt, dauert insgesamt 2 bis 3 Stunden, gerechnet bis Trocknungsbeginn im Tee- Trockner. In feuchter Luft ohne Ventilator benötigt der vollständige Oxydationsvorgang fast 24 Stunden. Das vom "Ballbreaker" (bzw. von der CTC- Maschine) kommende grüne Blatt wird im Fermentationsraum auf dem Boden, in großen Wannen oder auf Tischen ca. 10 cm hoch ausgebreitet. In modernen Fabriken wird der Raum mit wasserversprühenden Ventilatoren befeuchtet. Während der Oxydation nimmt das Blatt eine kupferrote Verfärbung an - eine Farbe, die man beim Kannenaufguß im feuchten Teeblatt wiederfindet. Der Fermentationsmeister prüft ständig den Stand der Oxydation, wobei vor allem der Geruch des feuchten Blattes eine entscheidende Rolle spielt. Von der richtigen und sorgfältigen Fermentation bzw. Oxydation hängt die Qualität des fertigen Tees in hohem Maße ab.

Grüner Tee, in China und Japan viel getrunken, wird überhaupt nicht fermentiert. Tee, der nur kurz fermentiert wird, ist bekannt als Oolong.

#### **2.4.5 Das Trocknen**

Wenn die Fermentation ihren Höhepunkt erreicht hat, angezeigt durch Geruch und kupferrote Farbe des feuchten Blattes, erfolgt das Trocknen; ein Vorgang, der fälschlicherweise oft als "Rösten" bezeichnet wird. (Ganz wenige Grüntees (z. B. Koreanische panfired) werden tatsächlich angeröstet, dann aber nicht fermentiert. (sonst wären sie nicht Grüntees). Durch Zufuhr sehr

heiße Luft wird die Fermentation zum Stillstand gebracht. Eingesetzt werden mit Holz oder Heizöl beheizte Etagentrockner. In ihnen wird der Tee auf einem Metall- Laufband durch Heißluft getrocknet - bei einer Temperatur von 85 bis 88°C. Während der Trocknungsdauer, die 20 bis 22 Minuten beträgt, wird das Wasser entzogen und der Zellsaft an den Tee angetrocknet. Das beim Fermentationsprozeß kupferrot gewordene Blatt wird langsam immer dunkler und trockener, bis der schwarze Tee entsteht. Jetzt ist der Tee für die Lagerung und den langen Transportweg bereit. Bis hier hat der Tee nur noch einen Wassergehalt von 3-4% (gewichtsmäßig), der beim Mischen und Verpacken wieder auf ca. 6-7% ansteigt.

Später, beim Aufgießen, wird übrigens der am Teeblatt eingedickte Saft durch kochendes Wasser wieder aufgelöst - und das aromatische Getränk präsentiert sich wieder in seiner ganzen kupferrot leuchtenden oder goldgelben, klaren Schönheit.

#### **2.4.6 Das Mischen**

Fast alle im Einzelhandel erhältlichen Schwarztees sind Mischungen, damit Geschmack, Qualität und Preis von jeder Sorte gesichert ist. Der Tee kann auf ein und derselben Plantage unterschiedlich geraten, je nach Wetter und Glück bei der Verarbeitung und dem Transport. Im 18. Jahrhundert, als der Tee noch lose verkauft wurde, mischte der Kaufmann an der Ecke nach den Wünschen des Kunden.

#### **2.4.7 CTC- Produktion**

Nach der CTC- Methode wird heute bereits in Indien die Hälfte, in Kenia, Tansania und Malawi sogar der größte Teil der Teeproduktion verarbeitet. CTC heißt: 1. Crushing = Zermahlen 2. Tearing = Zerreißen 3. Curling = Rollen Bei dieser Methode wird das grüne Blatt zunächst ebenfalls gewelkt. Danach wandert es in die CTC- Maschine, die das grüne Blattgut in einem Arbeitsgang zermahlt, zerreißt und rollt. Im Unterschied zum beschriebenen Roll und Preßvorgang bei der orthodoxen Produktion wird bei der CTC- Produktion eine Maschine mit wabenartigen Metallrollen verwendet.

Von dieser Maschinerie werden die luftgetrockneten, schlaffen grünen Blätter zerpreßt, zerschnitten und zerrissen, danach durch die rollenartigen Walzbewegungen wieder leicht gedreht. Das Blattgut wird also in einem Arbeitsgang regelrecht "zermanscht", mitgerissen von den gegeneinanderlaufenden Rollen und in dem kleinen Zwischenraum zerdrückt. Der freiwerdende Saft wird aufgefangen und den Blättern später wieder zugegeben.

Dieser CTC- Maschine steht häufig eine Rotorvane- Maschine vor, die das unterschiedlich große Blattgut schon für die Weiterverarbeitung vorbereitet, das heißt auf einheitliche Größen zurechtschneidet. Da ein einziger Zerschneidevorgang der CTC- Maschine oft nicht ausreicht und einen zu hohen Prozentsatz an BOP-Graden ergeben würde, sind in vielen Gärten drei bis fünf Maschinen hintereinander aufgestellt - je nach Anforderung des Blattbedarfs.

Das nach drei- oder viermaligem Durchlauf gut zerkleinerte Blatt wird anschließend fermentiert; Stengel und Blattrippen werden entweder vollkommen zerkleinert oder später aussortiert.

Die Tees der CTC- Produktion eignen sich ideal für den Aufgußbeutel. Die Ausbeute an gleichmäßigen Pekoe Fannings beträgt bis zu 70%; der restliche Anteil verteilt sich auf 20% Dustgrade und 10% übrige Grade.

#### **2.4.8 LTP- Produktion**

Auch für diesen Lawrie Tea Processer soll das Blattgut nach dem Welken möglichst zuerst durch die Rotorvane-Maschine gehen, damit Größenunterschiede bei Blättern und Trieben schon vor der weiteren Bearbeitung egalisiert werden können.

Die LTP-Maschine besteht eigentlich nur aus einem schnell rotierenden Messer, das Blätter oder Blattgut solange zerschneidet, bis eine Zerkleinerung in PF- oder Dust-Partikelchen erreicht ist. Gleichzeitig wird Kaltluft in die Maschine eingeblasen, damit das Blattgut nicht zu warm wird und der Fermentationsprozeß schon beschleunigt einsetzen kann. Für die Herstellung dieser Tees, die meistens nur für Aufgußbeutel verwendet werden können, ist kein großer und komplizierter Maschinenpark notwendig. Auch der Personalaufwand ist gering, da die Maschine das zerrissene Blattgut (die "Dhoole") sofort auf die mächtigen Fermentationströge fallen läßt.

Wie bei der CTC-Maschine gilt auch hier bei der LTP- Produktion: Ein längerer Durchlauf bedeutet eine größere Ausbeute an Dust und kleinen PF-Graden; Broken Grade ergeben sich kaum noch und Blattgrade selbstverständlich überhaupt nicht mehr.

## 2.5 Teearten

Wenn ich mal essen gehe, und im Restaurant den Kellner nach Tee frage, bekomme ich häufig die Antwort: "Wir haben Pfefferminztee, Früchtetee und Kamillentee". Nun ist diese Antwort nicht nur unbefriedigend, sondern auch falsch. Keines der genannten Getränke ist Tee. Ja, sie lesen richtig. Tee ist eine Pflanze wie auch die Kamille oder die Pfefferminze und nennt sich wissenschaftlich "Thea Sinensis" oder "Thea Assamica". Die daraus gezüchteten Hybriden haben dem Laien nichtssagende Nummern als Namen. Ganz im Gegensatz zu den verkauften Sorten, mit ihren klingenden Namen.

Tee, echten Tee, gibt es in vielen Sorten. Zunächst unterscheidet man nach Anbaugebiet Assam, Ceylon, Darjeeling, Kenia etc. Darüberhinaus wird je nach Verarbeitung von grünem bzw. schwarzem Tee oder von Oolong gesprochen. Doch alle diese Teesorten stammen von ein und der selben Pflanze. Und ähnlich wie beim Wein kommt es auf die Anbaulage, das Klima, die Verarbeitung und die Zubereitung an. Die Tees bekommen dann im Handel wohlklingende Namen wie "XIA ZHOU BI FENG - MAO FENG WU AN" oder "LUNG CHING". Wer einen sehr guten Tee-Katalog lesen möchte (ja, den kann man durchaus auch einfach so lesen), der sollte sich den Katalog von Ernst Janssen von der Teemanufaktur Sylt bestellen. Allein beim lesen der Teebeschreibungen wird einem ganz warm ums Teetrinkerherz.

### 2.5.1 Die Sorten

Vielleicht kennen Sie den unfermentierten Tee schon aus China-Restaurants? In klarer, heller Tasse dampft und duftet er in den henkellosen Trinkschälchen. Vielleicht bekommen Sie einen Hyson (Blühender Frühling). Oder einen Mandarin Oolong (Jasmin Pouchong); das ist eine zarte, liebliche Mischung aus dem Foochow-Distrikt, die nach dem Trocknen mit Jasminblüten versetzt wird. Osmathus wird unter bestimmte Tees gemischt, etwa beim Kwai Flower. Andere Zusätze wie Orangenblüten oder dergleichen gibt es im alten China nicht, sie sind eine "Erfindung" der Neuzeit. Etwas besonderes ist der Earl Grey Tea. Er wird vor dem Verkauf mit Bergamotteöl bespritzt. So bekommt er einen Duft, den manche Teetrinker lieben.

Keemun ist ein Tee bzw. ein nach seinem Herkunfts-Distrikt in Anwhei (Anhui) benannter "besserer" Schwarztee mit sehr regelmäßigem Blatt. Beste Qualität ist der sogenannte Standard 12. Der großblättrige, starke schwarze Lapsarrg Souchong kommt aus Formosa. Gunpowder (Schießpulver) nennt man Tee, dessen Blätter zu kleinen Kugeln gerollt wurden und Schrotkörnern ähneln. Zu allen diesen Tees ißt man gern chinesischen Ingwer, kandiert oder mit Schokolade, und Dattelkuchlein.

Tee wird grundsätzlich in Blatt-Tee und Broken- (gebrochener) Tee unterschieden, wobei der gebrochene Tee ein dunkleres Getränk abgibt, das allgemein das beliebtere ist. Die Sorte sagt nichts über Qualität aus, sondern bezieht sich auf Größe, Aussehen und eventuell Anbaugebiet und Mischung. Zu den Broken-Tees gehören Broken Orange Pekoe (chinesisch Pa ho = weißes Haar),

Broken Pekoe, Broken Pekoe Souchong, Fannings (Krümel) und Dust (Staub). Zu den Blatt-Tees gehören: Orange Pekoe, Pekoe und Souchong (chinesisch: kleine Pflanze). Die Sorten Tippy (tip = Spitze) und Flowery (blumig) bezogen sich fast ausschließlich auf Darjeeling-Tees. Inzwischen verwenden auch Assam, Nilgiri und Ceylon diese Bezeichnungen. Sie sind lediglich ungefähre Anhaltspunkte, keine festgeschriebenen Maßstäbe. Großblättrige Tees mit einem hohen Anteil Spitzen sind solche, die zu Beginn der Saison geerntet werden.

Reine Tees findet man recht selten, der größte Teil des Tees wird in Mischungen getrunken.

### 2.5.2 Teetester

Hallo, auf Anfrage erhielt ich folgenden Hinweis zum Teetesten:

Sehr geehrter Herr Walter.

Eine Teetastertasse besteht aus

- a) Teeschale mit unglasiertem Rand / Porzellan weiß
- b) Henkel-Aufbrühgefäß mit Zackenrand - Inhalt 120 ccm
- c) Deckel für Aufbrühgefäß mit Entlüftungsloch

Vorgehensweise für die Teeverkostung / Degustation:

- a) Teemuster einwiegen: jeweils 2,2 g, abgewogen mit einem Sixpence-Stück (2,86g)
- b) Mit siedend-Wasser angießen und Uhr auf fünf Minuten stellen
- c) vollgießen
- d) abdecken
- e) nach Ende der Ziehzeit mit zugehaltenem Deckel über die Zahnung abgießen, indem das gesamte Deckelgefäß einfach schräg auf die Teetasse gestellt wird, sodaß das Teewasser ins darunter befindliche Gefäß abläuft.
- f) Deckel mit abgegossenem Teeblatt umgekehrt auf das Deckelgefäß stellen.

Der zu verkostende Abguß ist natürlich viel zu stark. Aber im Importbereich will man wissen, was an Kraft und Farbe wirklich drin ist. Auch handelt und denkt die Importbranche immer noch nach der alten Ostfriesenregel: bis zum bitteren Ende viele Gerbstoffe als damaliges Seuchenhygienikum gegen darmbakterielle Infektionen (Pest, Cholera, Paratyphus, Fleckfieber usw.) Von moderner Ernährungsphysiologie hat die Branche noch nicht allzuviel Kenntnis genommen.

Ich persönlich gieße nur mit einem Gramm pro Deckelgefäß auf um auf die aromatische Qualität, die für mich Hauptpunkt zur Beurteilung einer Verkaufsfähigkeit ist, schließen zu können.



(Abbildung 10: Ein Teetester bei der Arbeit)

Wir sind jetzt auch mit einem shop im Internet vertreten. <http://www.teemanufaktur.de>

Mit freundlichem Gruß

Ernst Janssen

### 2.5.3 Spitzentees

Die Anbauggebiete der Spitzentees liegen zum Teil tausende von Kilometern auseinander. Ebenso verschieden wie diese Gebiete sind auch Blume, Farbe und Stärke der Tees, die jeder Sorte ihre eigene, charakteristische Note geben.

Die edelsten Sorten wachsen im Norden in Darjeeling, an den Südhängen des gewaltigen Himalaya-Gebirges. Darjeeling ist ein Höhenluft-Kurort, ein indisches Städtchen, das der wohl bekanntesten Teesorte ihren Namen gab.

Die Darjeeling-Plantagen liegen im Gebiet der Teesta-, Balasan- und Mechi-Ströme, in 2000 Meter Höhe. Zwei der ältesten Teegärten in Darjeeling »Steintal« und »Happy Vally«, sollen vor langer Zeit von deutschen Missionaren oder Eremiten gegründet worden sein. Die kühlen Nächte und die intensive Höhensonne des Tages lassen hier die höchstbezahlten Tees der Welt wachsen. Und weil die Blätter dieser Tees in der kurzen Erntezeit von April bis November langsamer wachsen als in anderen Anbaugebieten, zeichnen sie sich durch ein besonders liebliches, intensives Aroma aus. Durch die große Anbauhöhe werden auch keine Insektizide gebraucht, da die Schädlinge in dieser Höhe (fast) nicht mehr vorkommen.

Man unterscheidet mehrere Qualitätsgruppen: die Frühlingspflückung (first flush), die Sommerpflückung (second flush) und zwei Herbstpflückungen (autumnals, first und second flush). Dabei ergeben die Frühlingspflückungen die beste Qualität.

Ursprünglich wurde im Darjeeling-Distrikt Tee aus dem Strauch »Thea chinensia« erzeugt, bis er in letzter Zeit mehr und mehr durch Kreuzungen mit dem erst im Jahre 1828 in Assam entdeckten »Thea assamica« in den sogenannten Blendings seinen heutigen Charakter fand. Assam, eine nordindische Hochebene im Stromgebiet des Brahmaputra, ist der größte zusammenhängende Teedistrikt der Welt. In etwa 1000 Gärten wird ein Tee von besonderem Flavour geerntet, der wegen seiner feinen Qualität die Grundlage für viele begehrte Mischungen bildet.

Auf der Hochebene von Assam wie auch in Darjeeling findet der Teestrauch genau das Klima, das er liebt: Tropenglut, Luftfeuchtigkeit und Bergeskühle mischen sich in seinen Adern. Gewaltige Monsunregen bringen Fruchtbarkeit und Reife. Doch die Wasserfluten rauschen die Berghänge hinab und können die Erde nicht versumpfen, so bekommen die Teesträucher keine »nassen Füße«. Und kühle Bergwinde aus der Mongolei lindern die subtropische Hitze und erfrischen die Teepflanzen.

### 2.5.4 Individuelle Teemischungen

Wenn Sie sich in der City oder im Westend von London Tee besorgen, kann es Ihnen passieren, daß der Verkäufer Sie höflich fragt, wo Sie wohnen. Nennen Sie ihm dann Vorort und Straße und verraten ihm noch, ob Sie den Tee lieblich oder stark mögen, schlägt er in seinem Heft nach und antwortet: »Dann empfehle ich Ihnen diesen Tee, Madam. Der harmoniert am besten mit Ihrem Geschmack - und Ihrem Leitungswasser.«

Ob das heute tatsächlich noch so ist wage ich (leider) zu bezweifeln. aber auch heute bietet manch ein Teehändler noch auf die Region abgestimmte Teemischungen an. Zum Beispiel der Laden "Bottled" in der Böblinger Bahnhofstraße. Dort können sie auch mit der Packung des ihnen angenehmen Beuteltees kommen, und es wird ihnen aus hochwertigen, rückstandskontrollierten Tees eine Mischung mit dieser Geschmacksrichtung gemischt.

Mir persönlich ist die Abwechslung am wichtigsten. Morgens einen feinen Grüntee zum Aufwachen, mittags einen Darjeeling und abends evtl. eine Friesische Mischung. Aber das ist nur eine Variante, die bei mir auch abgewechselt werden muß.

Englische Tee-Fetischisten nehmen angeblich sogar auf Reisen stets »ihre« Mischung und dazu einen großen Wasservorrat mit. Der Gruselkönig Edgar Wallace tat's jedenfalls: Er überquerte den

Kanal niemals ohne seine silberne Teemaschine mit allem Drum und Dran, denn er konnte seine Kriminalromane nicht herunterdiktieren ohne Ströme von Tee.

## 2.6 Die Kunst des Aromatisierens

Schon vor 2000 Jahren fügte man in China dem Tee frische Blüten von Jasmin, Rosen, Chrysanthemen zu oder benutzte entsprechende Essenzen. Heute werden feine Aromastoffe ausgewählt und mit feinem Gespür und in harmonischer Abstimmung vom Teataster sorgfältig unter ausgewählte Tees gemischt. Hier eine kleine Auswahl:

(B!)China Jasmintee mit Blüten(b!)

Ein leichter, sanfter, grüner Tee wurde mit dem Duft der zarten Jasminblüten verfeinert und erhält so seine blumige Harmonie. JAPAN KIRSCH Japanischer grüner Sencha-Tee, großblättrig, angereichert mit Kirscharoma.

(B!)Japan Morgentau(b!)

Japanischer Sencha aromatisiert und mit Blüten angereichert. Ein Weg, um die Faszination von grünem Tee für alle Teekenner zu öffnen.

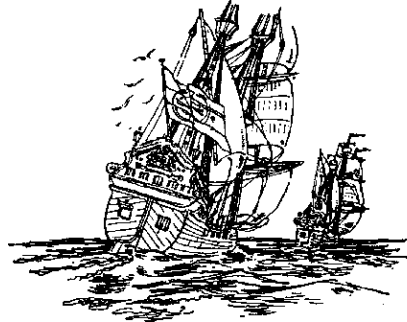
(B!)Japan Genmaicha(b!)

Japanischer Sencha gemischt mit geröstetem Reis ergibt einen spezifischen, popkornartigen Geschmack.

### 3 Tee als Wirtschaftsfaktor

Die größten Teelager der Welt befinden sich zur Zeit wohl in Kalkutta. Hier und in Colombo werden die Tee-Ernten Indiens und Ceylons versteigert und jede Woche erscheint hier ein neuer 'Teeauktionskatalog'.

Die großen Teeimporteure aus Bremen, Hamburg, London, New York und Holland entsenden ihre Makler nach Kalkutta, wo heute die Teepreise ausgehandelt werden, wie dies bis zum Zweiten Weltkrieg in London geschah, wo Mincing Lane das Zentrum des Teehandels war.



Der Venezianer und Weltreisende Marco Polo erzählt von einem chinesischen Finanzminister, den man absetzte, weil er sich erdreistet hatte, die Teesteuer zu erhöhen. Heute würde der Mann einen Orden bekommen.

Der indisch-chinesische Krieg von 1862 war nur eine kurze Episode, für die Londoner Börsianer aber eine höchst aufregende. Die Zukunft der Tee-Provinz Assam hing am seidenen Faden, und die Tee-Aktien purzelten in den Keller.

Die Welterzeugung von Tee lag 1978 bei 1.786.965t Tee. Davon wurden allein in Indien 563.846t produziert. 1989 waren es weltweit schon 2.468.213t Tee, 682.353t davon in Indien.

#### 3.1 Herkunft und Transport

Nach Japan kam der Tee angeblich im 9. Jahrhundert durch einen buddhistischen Mönch aus China. Nach Europa kam er durch die Holländer im 17. Jahrhundert. Von dort aus wurde er dann in England und in Deutschland bekannt. Bei uns sprach man lange Zeit von "Russischem Tee", wenn man den aus Asien stammenden "schwarzen" Tee meinte. Das hängt damit zusammen, daß der Tee seinerzeit meist auf dem Landweg, über Rußland, zu uns gebracht wurde. Die Russen wurden dabei selbst zu Teetrinkern - Millionen von Samowaren beweisen das auch heute noch. Auf welchem Weg der Tee in die entsprechenden Länder kam, erkennt man an der Bezeichnung für Tee.



(Abbildung 11: Ein Samowar)

Die Beförderung des Tees aus Südasien bis nach Mitteleuropa mit eigenen Teekarawanen war langwierig und beschwerlich. Der Tee reiste als Teeziegel. Man zog diesen, zum Schutz gegen Feuchtigkeit und Fremdgerüche in Stanniol verpackten "Karawanentee" aber damals dem mit Schiffen verfrachteten vor, weil der sehr empfindliche Tee auf der monatelangen Seereise meist Schaden nahm. Endlich angelangt, schmeckte er eher nach Fisch, Salz oder anderen Beiladungen als nach Tee. Heute freilich ist das ganz anders und der Tee, der entweder mit einem modernen Frachtschiff, oder mit dem Flugzeug reist, ist geruchssicher verpackt und nicht mehr lange unterwegs. Der schnellste Tee wird hier bei uns dann als Flugtee verkauft. Er ist oft nicht mal eine Woche alt.

### 3.2 Wie der Tee nach Europa kam

Nun, Asterix sollte jedem bekannt sein, oder nicht?

Die Römer unterwarfen auch Britannien. Ganz Britannien? Nein! Ein kleines Dorf leistet erbitterten Widerstand. Doch es ist mit seinen Kräften am Ende. Da erinnert sich ein Brite eines Verwandten in Gallien, seines Vetter Asterix. Der wird helfen.



(Abbildung 12: Asterix bei den Briten S. 7)

In Britannien trinkt man regelmäßig jeden Tag um fünf Uhr heißes Wasser, manche Schleckmäuler wollen sogar einen Tropfen Milch hinein...





(Abbildung 13: Asterix bei den Briten S. 6)

Und Asterix kommt... Doch natürlich nicht ohne den Zaubertrank von Miraculix. Und dabei entdeckt der kleine Krieger einige Kräuter:



(Abbildung 14: Asterix bei den Briten S. 10)

Asterix und Obelix begleiten Teefax nach Britannien. Dabei gibt es einige Raufereien, kullinarische Unmöglichkeiten und zuletzt geht auch noch das Fass mit dem Zaubertrank die Themse runter. Im Heimatdorf von Teefax angekommen ist guter Rat teuer. Doch Asterix ist ja nicht auf den Kopf gefallen, und erinnert sich an die Kräuter von Miraculix, die er immernoch in der Tasche hat. Die brüht er auf, um den Briten Mut zu machen.





(Abbildung 15: Asterix bei den Briten S. 45)

Daß die wohlgemeinte Täuschung Erfolg hatte, ist nicht zuletzt Obelix zu verdanken. Aus Dankbarkeit macht der Häuptling des britischen Dorfes das Kraut von Asterix zum Nationalgetränk.





(Abbildung 16: Asterix bei den Briten S. 47)

Erst zuhause angekommen kann Asterix Miraculix fragen, was das denn für Kräuter waren, die er bei seiner Abreise mitgenommen hat.





(Abbildung 17: Asterix bei den Briten S. 48)

(Die Bilder sind dem Asterix-Band "Asterix bei den Briten" entnommen, der bei der DELTA VERLAGSGESELLSCHAFT erschienen ist.)

### 3.3 Der Handel

Tee kann in den Tropen nicht sehr lange gelagert werden, ohne nachzufermentieren oder gar zu schimmeln. Deshalb beginnt seine Reise zum Verbraucher unmittelbar nach dem Sortieren. London und Amsterdam sind die traditionellen Auktionsplätze für Europa und Amerika. Aber mehr Tee wird in den Ursprungsländern versteigert, hauptsächlich in Colombo und Kalkutta. Proben jeder Sorte werden den Teekostern in einheitlich weißen Tassen vorgesetzt, dazu das trockene sowie ein abgossenes Blatt. Der Teekoster berichtet sodann dem Mischer, aber Kauf und Verkauf sind Sache der Makler.

### 3.4 Wo kommt eigentlich der viele Tee her?

Thea Sinensis und Thea Assamica - zwei wohlduftende Damen werden gekreuzt.

Die Anbauggebiete der Spitzentees liegen zum Teil tausende von Kilometern auseinander. Ebenso verschieden wie diese Gebiete sind auch Blume, Farbe und Stärke der Tees, die jeder Sorte ihre eigene, charakteristische Note geben.

Die edelsten Sorten wachsen im Norden in Darjeeling, an den Südhängen des gewaltigen Himalaya-Gebirges. Darjeeling ist ein Höhenluft-Kurort, ein indisches Städtchen, das der wohl bekanntesten Teesorte ihren Namen gab.

Die Darjeeling-Plantagen liegen im Gebiet der Teesta-, Balasan- und Mechi-Ströme, in 2000 Meter Höhe. Zwei der ältesten Teegärten in Darjeeling, »Steintal« und »Happy Vally«, sollen vor langer Zeit von deutschen Missionaren oder Eremiten gegründet worden sein.

Die kühlen Nächte und die intensive Höhensonne des Tages lassen hier die höchstbezahlten Tees der Welt wachsen. Und weil die Blätter dieser Tees in der kurzen Erntezeit von April bis November langsamer wachsen als in anderen Anbaubereichen, zeichnen sie sich durch ein besonders liebliches, intensives Aroma aus.

Man unterscheidet mehrere Qualitätsgruppen: die Frühlingspflückung (first flush), die Sommerpflückung (second flush) und zwei Herbstpflückungen (autumnals, first und second flush) sind die besten Qualitäten.

Ursprünglich wurde im Darjeeling-Distrikt Tee aus dem Strauch »Thea chinensis« erzeugt, bis er in letzter Zeit mehr und mehr durch Kreuzungen mit dem erst im Jahre 1828 in Assam entdeckten »Thea assamica« in den sogenannten Blendings seinen heutigen Charakter fand. Assam, eine Hochebene im Stromgebiet des Brahmaputra, ist der größte zusammenhängende Teedistrikt der Welt. In etwa 1000 Gärten wird ein Tee von besonderem Flavour geerntet, der wegen seiner feinen Qualität die Grundlage für viele begehrte Mischungen bildet.



Auf der Hochebene von Assam wie auch in Darjeeling findet der Teestrauch genau das Klima, das er liebt: Tropenglut, Luftfeuchtigkeit und Bergeskühle mischen sich in seinen Adern. Gewaltige Monsunregen bringen Fruchtbarkeit und Reife. Doch die Wasserfluten rauschen die Berghänge hinab und können die Erde nicht versumpfen, so bekommen die Teesträucher keine »nassen Füße«. Und kühle Bergwinde aus der Mongolei lindern die subtropische Hitze und erfrischen die Teepflanzen.

Geerntet wird in Assam von Mai bis Januar. Zuerst werden die sehr blumigen, aber weniger kräftigen »first flush«-Tees gepflückt, zwischen August und Oktober gelangen dann die »second flush«-Sorten zur Auktion. In der folgenden Regenzeit werden bis zum Auftauchen der Herbst-Tees die großen Quantitäten geerntet. Dooars ist eine indische Provinz westlich von Assam mit etwa der gleichen Erntefolge wie bei Assam-Tees. Auch Jilgiri im Südwesten ist ein bedeutendes Anbaubereich.

Hier und auf den benachbarten Anamalai- und Mudi- Hochebenen liegt die Erntezeit für feine Qualitäten zwischen Januar und März, wenn der Nord-Ost-Monsun über die Berge und Hochebenen streicht und man die berühmten Kaltwettertees pflückt. Die herben Jilgiri-Tees haben schon viel Ähnlichkeit mit den Ceylon-Tees.

Auf der grünen Tropeninsel am Golf von Bengalen reiht sich auf endlosen Hügelketten Teegarten an Teegarten. Ceylon-Tees können sich qualitativ mit denen des Himalaja messen, haben aber den besonders kräftigen, herben Geschmack, den viele Teetrinker heute bevorzugen. Ceylons Teekulturen sind rund hundert Jahre alt. Vorher war die Insel nach Brasilien der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt und der Ertrag der Plantagen hätte noch gesteigert werden können.

Doch die englischen Pflanze hatten ihre Rechnung ohne den Dschungel gemacht. Der bescherte ihnen Golunda Eiliot, die Kaffeerratte. Sie fraß die Blätter und Zweige der Kaffeebäumchen und schließlich auch die Stämme. Danach kam eine noch schlimmere Seuche: Hemileia vastatrix, der winzige, für jeden Kaffeestrauch tödliche Rostpilz.

Die Pflanze kableten nach London um Hilfe, bekämpften den Pilz mit Kalk und Schwefel, mit Eisen- und Kupfervitriol, mit Tabaklauge. Alles vergeblich. Millionen von Kaffeebäumchen wurden verwüstet. Viele der ruinierten Pflanze wanderten aus. Vergeblich beschwor sie James Taylor, ein junger Schotte, seinem Beispiel zu folgen und es mit Tee zu versuchen. Sie lachten ihn aus.

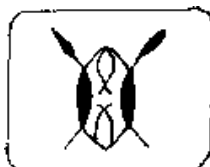
Doch Taylor war ein zäher Bursche. Jahrelang experimentierte er mit Hybriden aus Kalkutta, die er auf dem Looleconda Estate im Hochland von Kandy anpflanzte. So wurde er zum Pionier des Teeanbaus auf Ceylon. Seine Pflanzungen brachten so gute Erträge, er erntete einen kräftigen, vollmundigen Tee von so köstlichem Flavour, daß sich plötzlich auch viele andere Pflanze auf Tee umstellten.

Immer höher wurde der Dschungel gerodet, immer mehr entpuppte sich der Teestrauch als Alpinist, der sich in Höhenlagen von 1500 bis 2000 Metern am wohlsten fühlt. Auf Ceylon findet er guten Humusboden und wasserreiche Fruchtbarkeit in lauem Gartenklima. Selbst die heißesten Monate sind von insularer Milde.

Seit James Taylor die ersten Teeplänzchen setzte, haben sich drei Anbauggebiete entwickelt: Uva im Osten der Insel, Dimbula und Dickoya im Westen und dazwischen als Wetterscheide das Hochland um Nuwara Eliya. Inzwischen ist Ceylon nach Indien der zweitgrößte Tee- Exporteur der Welt geworden. Dreißig Prozent seiner Bevölkerung arbeiten in dieser Industrie. Auf mehr als 1.242.000 Hektar werden jährlich über 2 Millionen Tonnen Tee geerntet. Eine gewaltige Menge, wenn man bedenkt, wie ergiebig ein 100- Gramm- Päckchen Tee ist.



Unter diesem Markenzeichen vermarktet Ceylon seinen Tee



Und dies sind die Markenzeichen für Indien und Kenya

Ja. Tee ist heute der Reichtum Ceylons. Er bringt viermal soviel ein wie Kautschuk und fünfmal soviel wie die Kokosnuß. Mit seinem sehr hohen Anteil am Export ist er das wertvollste

Plantagengut und steht in der Handelsbilanz an erster Stelle. Zusammen mit Indien liefert Ceylon 60 Prozent des schwarzen Tees, der getrunken wird.

Das Aroma des Tees ist um so feiner, je höher er in den Bergen wächst. Die Tees der Höhenlagen reifen im Wechselspiel der Monsunwinde, die mit den Gutwetterperioden zusammenfallen. So bringt der Südwestmonsun von Januar bis September Regen im Westen der Insel, während in Uva und den Ostgebieten trockene Winde wehen. Sie erzeugen den besonderen Uva-Charakter des Tees. Während des Nordostmonsuns vom Dezember bis März aber fällt der Regen auf der Ostseite, und das trockene Wetter im Westen bringt den Dimbula - und Dikoya-Tees ihre höchste Qualität. Zwischen diesen beiden größten Anbaugebieten liegt als -Wetterscheide das Hochland von Nuwara Eliya. Dort wie in Dimbula wachsen die feinsten Sorten während des Nordostmonsuns.

Nuwara Eliya, von den Singhalesen kurz »Nurelia« genannt, heißt »über den Wolken gelegen« So weit das Auge blickt, bedeckt der samtgrüne Teppich der Teebüsche die sanften Hügelwellen, die Berghänge und Täler. Die dunkelbelaubten, gedrungenen Sträucher gleichen Buchsbaumbüschen. Dazwischen stehen als Schattenbäume Bergeschen, deren Holz früher auch als Feuerung zum Trocknen der Teeblätter diente.

»Any time is tea-time in Ceylon« verkünden Maxi plakate bereits am Flughafen von Colombo. Auch in Nuwara Eliya dreht sich alles um Tee. Schon frühmorgens ein Pochen an der Zimmertür des Hotels: »Your morning tea, Sahib!« Ein junger Singhalese, der einen weiten Sarong zur weißen, hochgeknöpften Leinenjacke trägt, serviert lächelnd den herb duftenden Trank. Und dann geht es weiter mit Tee bis zur allerletzten Tasse vor dem Zubettgehen.

Der samtgrüne Teppich der in einer Höhe von 80 cm gehaltenen Teebüsche wird von bunten Farbtupfen belebt: Es sind Tamlen-Frauen in bunten Saris, mit silberbereiften nackten Armen. Pechschwarz glänzen die Haarscheitel aus den weißen Kopftüchern, auf der Stirn brennt das Kastenzeichen der Hindus, der blutrote Punkt Shivas. Sie ernten den Tee mit der Anmut ihrer Schwestern, die in den Tempeln tanzen. Ihren Händen ist die Kostbarkeit der obersten, behaarten Knospen und der jüngsten Blätter anvertraut. »Two leaves and the bud« - zwei Blättchen und die Blattknospe, der noch nicht aufgerollte Trieb - so lautet die goldene Pflückregel. Sie sind mit ihrer hellgrünen Färbung für die Pflückerin leicht erkennbar.

Der Arbeitstag beginnt für die Frauen um sieben Uhr früh. Sie pflücken im Akkord dreimal drei Stunden täglich. Die Blätter werfen sie über die Schulter in den großen geflochtenen Korb auf dem Rücken. Eine Pflückerin schafft am Tag bis zu 32 Kilo grünes Blatt, das entspricht 7 - 8 Kilo fertigem schwarzem Tee.

Die Inder bereiten ihren Tee mit der gleichen Andacht, die sie ihrer Reistafel widmen, die eigentlich eine indonesische Küchenspezialität ist.

Der Tee soll vollkommen sein wie ein Jasmin-Huhn oder ein Enten-Vindalu, schmackhaft - wie süße Pullaos. Serviert wird er auf einem großen Tablett (tali) aus Silber oder Messing. Dazu gibt es Berge von Leckereien, Kokosnußküchlein, Nußhäufchen mit Cashewkernen, Acajou- Nüsse, Pagoda und ein poröses Gebäck, das Kroepoek heißt.

### 3.4.1 Timila und Palpasa - Projektinformation Nepal

Timila (Mondlicht) und Palpasa (Blitz) sind zwei kleine Orte im Grenzgebiet Nepals zur Indischen Region Darjeeling. Ihre Tees sind geschmacklich den Darjeelings ähnlich qualitativ meist überlegen wegen des Anbaus in kleinen gepflegten Einheiten. Ihre Zugehörigkeit zu Nepal hat für Timila und Palpasa Vor- und Nachteile. Das größte Handicap, auch für die übrige Wirtschaft Nepals, stellt das Fehlen eines Seehafens dar. Der Seetransport muß daher über Kalkutta (Indien) abgewickelt werden. Unvorhersehbare Verzögerungen durch Streik oder offene Diskriminierung nepalesischer Waren gehören zur Tagesordnung. Gerade diese schwierige Transportlage gereicht dem Nepaltee auch zum Vorteil. Angesichts der einfacheren Möglichkeit in Indien ist Nepal für den großen Massenteehandel uninteressant. Zudem kann die gesamte Jahresproduktionsmenge

Nepals von 989 Tonnen (1986) dem Land keine bedeutende Stellung im internationalen Markt (2.499 Tsd. T. 1988 Anteil Nepals = 0.04 p. c.) verschaffen. Anstatt auf riesigen Teeplantagen wird der Tee in Timila und Palpasa in Teegärten von kleinen und mittleren Bauern kultiviert (ähnlich der Winzerei in der Bundesrepublik).

Dabei wird so umsichtig Pflanzenschutz betrieben, daß es die beiden Tees gering belastet. Die Lufttrocknung (keine ökologischen Probleme durch Feuerholzverbrauch) und der Verzicht auf künstliche Fermentierung oder Aromatisierung geben den Tees einen weltweit selten erreichten Reinheitsgrad und lassen sie nie bitter werden. Als Hochlandtees der Blattgrad - Einstufung TGFOP (Timila) und GFOP (Palpasa) gehören sie zu den Spitzentees, die keinen Vergleich zu scheuen brauchen.

Trotz zahlreicher Schwierigkeiten erreichen diese Tees durch direkte Kontakte nach Timila und Palpasa Deutschland ohne Börsenspekulation. Die Teesäckchen werden von einer Frauenorganisation in Nepal gewebt, genäht, bedruckt und verpackt. Der Versand des losen Tees erfolgt direkt von der Plantage in Originalkisten. Die Vermarktung in Deutschland wird über Kleinvertriebe abgewickelt, die die Ausschaltung unnötigen Zwischenhandels bei gleichzeitig fairem Umgang mit den Partnern in der Dritten Welt anstreben. So verhilft dieser Tee den nepalesischen Bauern und den beschäftigten Frauen zu einem besseren Verdienst, und langfristig kann vielleicht auch ein Abbau der Schwierigkeiten mit dem Transport und der Bürokratie erreicht werden. Das braucht aber Verständnis, Einfühlungsvermögen und Geduld von unserer Seite und für Nepal müssen solche Außenhandelskontakte zu Ergebnissen führen, die Fortschritt bringen. Partnerschaftlicher Handel, um den sich SÜDASIEN IMEXPO bemüht, kann hierzu einen kleinen Beitrag leisten.

"Und nun viel Spaß beim Teetrinken wünschen Ihnen die nepalesischen Teebauern und Ihre Schulz & Schulz SÜDASIEN IMEXPO ..... Direktimport und Großhandel für Tee, Naturtextilwaren und Volkskunst aus Nepal, Indien, Thailand, Indonesien und Guatemala."

Entnommen einem Beipackzettel zu einem Säckchen Timila - Tee.

### 3.4.2 Der Teebeutel

Die Legende will es, daß der erste Teebeutel 1904 erfunden wurde, als der amerikanische Teehändler Thomas Sullivan einige Warenproben in kleinen Seidenbeuteln an seine Kunden schickte, und diese den neuen Beuteltee überaus praktisch für die Teezubereitung fanden.

Teefälschungen durch Färben oder Mischen mit anderen pflanzlichen Substanzen und das Wiederverwenden gebrauchter Teeblätter nahmen überhand, bis schließlich ein unternehmungsfreudiger Brite, John Horniman, eine Lösung gegen derlei Unsitten fand, die ihm ein Vermögen einbringen sollte. Er verkaufte Tee in versiegelten Papiertüten mit seinem Namen als Garanten.

Er verwendete aber noch Klebstoff zum Zukleben der Papiertüten. So schmeckte der Tee entweder nach Klebstoff, oder durch das Papier pappig. Wenn man die Teebeutel aus Baumwolle verwendete schmeckten der Tee muffig.

Als es den Verbrauchern Anfang des 20. Jahrhunderts durchweg wieder besser ging, verlangten sie nach einer bequemer Alternative zu dem herkömmlichen Aufgießen des Tees mit zwei Kannen. So wurde der Tee in spezielle Baumwollsäckchen verpackt, die der Volksmund nach ihrer Form Pompadour nannte. Der Name kommt von den kleinen kugeligen Handtaschen, die die damalige Damenwelt zur Ballgarderobe trug.

Im ersten Weltkrieg wurden die runden Kugeln Teebomben genannt. Da sich der Tee nicht entfalten konnte, färbten sie das Wasser etwas braun, aber das feine Aroma der Teeblätter gaben sie immer noch nicht ab.



Ein junger Ingenieur aus dem Dresdner Teehaus Teekanne, Adolf Rambold, experimentierte so lange mit Teesorten, Papier, Falttechniken und Maschinen bis er einen preiswerten Teebeutel herstellen konnte. Er entwickelte die Constanta Teepackmaschine.

Die Teepackmaschine macht aus einem etwa 15cm langen rechteckigen Stück Papier einen Teebeutel. Dazu wird ein Schlauch so gefaltet, daß sich die Papierkanten in der Mitte treffen und ineinandergeklappt werden können. Dann füllt die Maschine in jedes Ende des Schlauches Tee. Etwa in der Mitte bleibt ein Streifen frei, der so geknickt wird, daß der Papierschlauch zwei Kammern hat. Die längere Kammer wird spitz über das kürzere Ende geklappt und mit einer kleinen Metallklammer zusammen mit dem Haltefaden zusammengeclipst. So entsteht ein Doppelkammerbeutel ganz ohne Klebstoff. Moderne Maschinen schaffen auf diese Art 400 Stück in der Minute! Allein bei Teekanne in Düsseldorf werden über 10 Mio. Beutel pro Tag gefüllt.

Ein Schotte hat einen anderen Teebeutel ersonnen. Durch seine pyramidenförmige Bauweise lässt er das Wasser noch besser um die Teeblätter spülen. Diese Form des Teebeutels gibt es bisher nur von einer britischen Teefirma. (Ich hab noch keinen gesehen. Schickt mir jemand mal welche?...;-)

Kommerziell gesehen schlug der Teebeutel erst in den zwanziger Jahren unseres Jahrhunderts ein. England konnte er sich erst 1950 erobern.

Die Teebeutel wurden aber auch mißbraucht, indem Händler den Teestaub, der sich am Boden der Teebehälter absetzte, in Beutel mischten, und andere minderwertige Zutaten verwendeten. Damit kam der Teebeutel wieder in Verruf, konnte aber wegen seiner praktischen Verwendung nicht vom Markt zurückgedrängt werden.

Heutzutage gibt es durchaus qualitativ hochwertige Teebeutel. Sie sollten aber auch entsprechend zubereitet werden. (kochendes Wasser, 2,5 bis 3 Minuten ziehen lassen) Die Wassermenge muß auf den Beutelinhalt abgestimmt werden. Denn im Teebeutel ist nicht immer gleich viel Tee drin. Manche reichen für eine ganze Kanne, andere nur für ein Kännchen von 2 Tassen Inhalt. Grundsätzlich wird aber auf der Packung zu wenig Wasser pro Teebeutel geraten, was den Tee zu stark geraten läßt. (Sicherlich im bestreben möglichst viel Tee zu verkaufen)

Der etwas andere Teebeutel;-) wird von mir nicht gerade favorisiert.

### 3.4.3 Teeziegel

Eine ungewöhnliche Packform wurde für den abenteuerlichen Karawanentransport nach Rußland und Tibet ersonnen. Man preßte den Tee zu steinharten Teeziegeln, die viel weniger voluminös waren als der lose Tee. Die davon abgeraspelten Teilchen werden - auch heute noch - mit Wasser aufgekocht.



(Abbildung 18: Ein Teeziegel)

Mein Teeziegel hängt geramt an der Wand...

#### 3.4.4 Teezopf

Ein Teezopf ist eine weitere Verpackungsart des Tees zum Transportieren und Portionieren. Der Tee wurde in Palmblätter gerollt, und diese portionsweise mit Faden abgebunden. So konnte man den Tee Portion für Portion aus den Palmblättern in die Kanne geben.



(Abbildung 19: Ein Teezopf)

#### 3.4.5 Gute Teeläden

In wirklich guten Teegeschäften kann man dem Händler noch sagen, wie man seine Mischung haben möchte. Allerdings setzt dies viel Erfahrung bei dem Kunden voraus. Daher haben die Händler eigene Mischungen, die sie auf die Vorlieben ihrer Kundschaft, das Wasser in der Gegend und nach eigener Erfahrung zusammenstellen. So zum Beispiel die "Haller Mischung" bei Hucky's Teeladen in Schwäbisch Hall. Seine Werbung ist auch originell: "Tee buchstabiert man H U C K Y".

Auf Sylt gibt es einen Importeur von Tee, der sich auch stark mit der ernährungswissenschaftlichen Bedeutung von Tee beschäftigt. Im Sylter Teekontor bei E. Janssen kann man Montag abends ein Teeseminar besuchen, das es in sich hat. Nicht nur, daß man sich für den Rest der Nacht besser ein gutes Buch mitbringt, da man nach dem späten Konsum von grünem Tee nachts nicht so leicht einschläft. Auch erfährt man in den 4 Stunden von 19 bis 23 Uhr so eine Menge von Fakten und Geschichten rund um den Tee, daß man sich unmöglich alles merken kann.

Bei E. Janssen kann man sich auch Tee bestellen, seit neuestem auch über's Internet: Sylter Teekontor E. Janssen. Sein Tee-Katalog bietet auch noch viele Informationen und Story's zu den Produkten!

## 4 Erst Medizin, dann Weltanschauung.

Der Teegenuß und die Entwicklung des Teeanbaus sind eng verbunden mit der Geschichte Chinas. Angeblich soll der Teestrauch schon vor rund 5000 Jahren bekannt gewesen sein, was allerdings schwer beweisbar ist, weil die ältesten chinesischen Schriftzeichen erst um 1400 v. Chr. nachgewiesen sind. Ganz sicher ist die Erwähnung des Tees (als "Tu") im 3. vorchristlichen Jahrhundert. Das Wort "Tee" zeigt, wie er nach Europa kam. Wahrscheinlich war er damals und für lange Zeit nur Medizin.

Man hat in dieser "vorklassischen" Teezeit die Blätter gedämpft, zerstoßen und mit vielerlei Zutaten (Ingwer, Salz, Apfelsinenschalen, Milch, auch mit Zwiebeln) gekocht. Das Getränk war sicherlich keine große Gaumenfreude, aber es hatte viele positive Wirkungen, die auf den Gehalt an Gerbsäure (Tannin) und an Thein zurückzuführen sind.

Die Gesundheit und der grüne Tee sind ein interessantes Wissensgebiet, auf dem noch lang nicht alle Zusammenhänge erforscht sind.

Als man das im alten China erkannt hatte, wurde der Tee sozusagen zu einer Weltanschauung und der Teegenuß zu einer feierlichen Handlung, die sich in der japanischen Teezeremonie noch bis heute erhalten hat.

### 4.1 Wirkungsweise

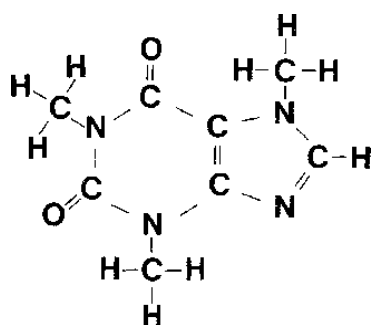
Was macht nun aus dem Tee einerseits ein Getränk, das anregend wirkt, dem Körper Spannkraft und konzentrierte Schaffenskraft verleiht andererseits aber auch beruhigend auf den Organismus wirkt, ja, sogar in der Medizin eingesetzt wird, etwa als leichtes Stopfmittel für Kinder bei Diarrhoe oder zur Entwässerung des Körpers...?

Die Wirkungen gehen im Wesentlichen von zwei Stoffen aus: Dem Koffein und den Gerbstoffen.

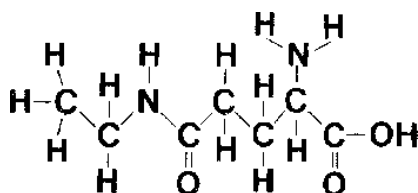
Grüner Tee soll viele heilsame Wirkungen haben. Durch wissenschaftliche Studien sind belegt worden: Linderung bei Magen- und Darmproblemen, Herabsetzung des Blutcholesterinspiegels, Stärkung der Blutgefäße, günstige Beeinflussung von Herz und Kreislauf, entzündungshemmende Wirkungen, günstige Beeinflussung der Schilddrüsenüberfunktionen, antirheumatische Wirkungen, Verhinderung von Karies, Wirkung als Antioxidans und, wie neueste Forschungen ergeben haben, eine angeblich prophylaktische Wirkung gegen Krebsrisiken. (Quelle: Gesundheits-Nachrichten 11/96, Verlag A.Vogel AG)

#### 4.1.1 Das Koffein

Thein ist identisch mit dem im Kaffee enthaltenen Koffein und wirkt wie dieses anregend, belebend, aber - und dies im Gegensatz zum Kaffee - nicht aufregend. Der Unterschied kommt daher, daß das Thein nicht über Herz und Kreislauf, sondern direkt auf das Gehirn und das Zentralnervensystem einwirkt. Die im Tee enthaltenen sonstigen Wirkstoffe bremsen sozusagen die Wirkung des Theins, es wirkt also auf den Körper nicht so plötzlich wie das Koffein im Kaffee. Der Tee belebt also langsam, nach und nach, die Wirkung hält dafür länger an und klingt auch nur langsam ab. All das erklärt die angenehme, stimulierende Wirkung einer Tasse Tee, der, wie viele chinesische Philosophen schrieben, "die Seele erfreut und das Leben schöner macht".



(Thein) Coffein



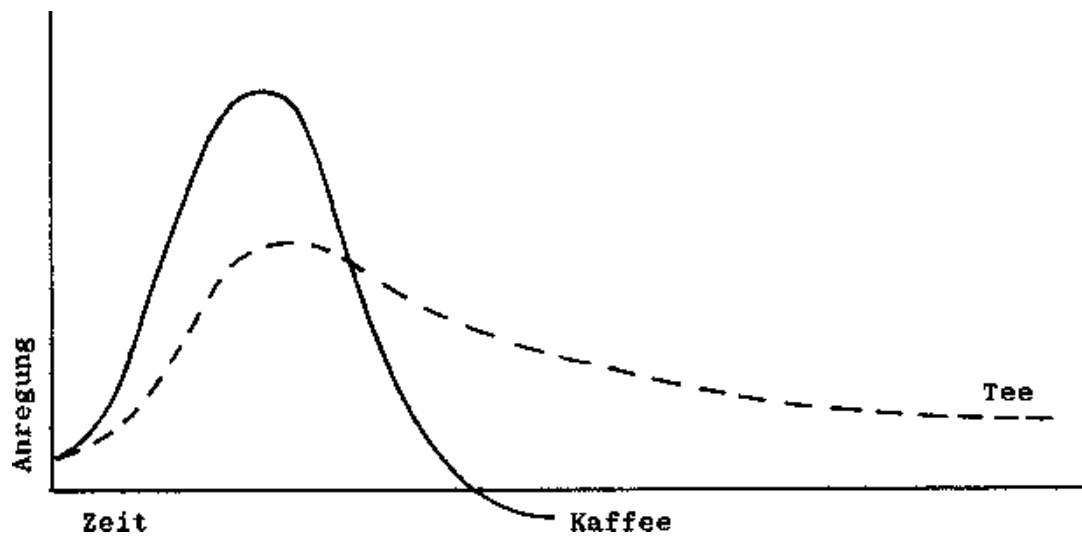
(Theanin) Glutaminsäure-5-Ethylamid

Das sind die beiden wichtigsten Inhaltsstoffe von Tee. Vom Coffein enthält Tee je nach Herkunft drei bis vier Prozent. Daneben noch in geringer Menge chemische Abkömmlinge davon, nämlich das Theophyllin und das Theobromin, die sich vom Coffein lediglich durch den Wegfall einer CH<sub>3</sub>-Gruppe (in der Strukturformel rechts oben beim Theophyllin und links am Stickstoff beim Theobromin) unterscheiden. An der freien Bindung sitzt dann ein Wasserstoff (H)-Atom, Coffein ist also der Stoff, der den Körper anregt.

Coffein kommt im Tee nicht in freier Form vor, sondern ist an Aminosäuren gebunden, wie zum Beispiel das Theanin. Dadurch wird eine andere Aufnahme durch den Körper bewirkt als beim Kaffee (und dadurch auch eine andere Wirkungsweise). Zum anderen ist das Coffein an Gerbstoffe gebunden, was eine Aufnahme des Coffein durch den Körper unmöglich macht (in diesem Fall wirkt es also überhaupt nicht).

Obwohl es der gleiche Stoff ist, wie beim Kaffee wirkt er im Körper anders. Beim Kaffee gelangt das Coffein über die Blutbahn zur Nebennierenrinde, wo angeregt durch das Coffein ein Hormon freigesetzt wird, das wir alle als Streßhormon kennen: das sogenannte Adrenalin. Vor allem seine Wirkungsweise haben wir alle schon mal erlebt, etwa bei Gefahr oder wenn wir Angst haben. Der Körper braucht es nur kurzzeitig für schnelle und konzentrierte Reaktionen in solchen Situationen und produziert deshalb einen Gegenstoff, das sogenannte Noradrenalin. Es baut den Erregungszustand wieder ab. Die Wirkung von Kaffee läßt also schnell nach und kostet den Körper überdies noch Energie, d.h. man ist hinterher müder, bzw., erschöpfter, als vor dem Genuß von Kaffee.

Die Wirkung beim Tee geht nicht von der Nebennierenrinde aus. Das Coffein in seiner Form als Thein, also an ein anderes Colloid (einen nichtlöslichen Eiweißstoff) gebunden, setzt an den beiden Hauptnervensträngen des vegetativen Nervensystems an. Sympathikus und Parasympathikus, wie diese Nervenstränge heißen, verlaufen vom Gehirn zum Brustbein, wo sie sich in einem Nervengeflecht verzweigen. Dieser Nervenknoten heißt auch Solaplexus (Sonnengeflecht) (allen bekannt, die schon mal Autogenes Training gemacht haben) und sitzt dort, wo das Brustbein am unteren Rippenbogen endet. (Genau die Stelle, die wir auch spüren, wenn wir Angst haben.) Diese Nerven werden durch das Thein angeregt. Und erst jetzt, nach dem Erregungsgrad dieser Nerven, wird vom Körper die notwendige Menge Adrenalin bei der Nebenniere angefordert. Die Folge: es entsteht kein Streßzustand wie beim Kaffee, die Körperchemie bleibt im Gleichgewicht. Die Wirkung hält überdies länger an, da der Körper ja nicht zu einem übergroßen und raschen Abbau des Adrenalins veranlaßt wird. In einer Zeit- Anregungskurve sieht der Vergleich etwa so aus.



Wirkungsweise von Tee und Kaffee

#### 4.1.2 Die Gerbstoffe

Gerbstoffe enthält frischer Tee, je nach Alter des geernteten Blattes, etwa zwanzig bis dreißig Prozent. Fertig fermentierter Schwarzer Tee noch etwa acht bis zwölf Prozent. Außerdem enthält Tee neben flüchtigen Aromastoffen, die zum Teil erst bei der Fermentation entstehen, eine Reihe von Fluorverbindungen, die dafür verantwortlich sind, daß häufige Teekonsumenten in der Regel gesündere Zähne haben, als Leute, die wenig oder keinen Tee trinken. Das sagen zumindest die Wissenschaftler, die das untersucht haben.

Die Gerbstoffe sind für die beruhigende Wirkung des Tees verantwortlich. Sie und das im Tee vorhandene Theophyllin wirken auf den Darmtrakt des Körpers stopfend. Gerbstoffe wirken durch die von ihnen verursachte "Trägheit" der Darmbewegungen. Das Theophyllin wirkt durch seine entwässernde Wirkung auf die Zellen.

## 5 Grüner Tee

Bei der Schwarztee-Herstellung werden viele auf den Menschen günstig wirkende Bestandteile (u. a. die Catechine) verändert oder zerstört. Nicht so beim Grüntee, da bei der Produktion, je nach Qualität bzw. Herstellungsland, die Blätter luftgetrocknet werden. Eine andere Möglichkeit der Behandlung ist das Dämpfen. Dabei werden die Blätter sofort nach dem Ernten mit Dampf behandelt und danach getrocknet. Andere Herstellungsvorgänge beinhalten das »Rösten« der Blätter. Der Koffeingehalt und das Aroma werden auch durch das Pflücken der Blätter in verschiedenen Wachstumsstadien beeinflusst. Klima und Jahreszeit tun ein übriges.

Grüner Tee wird seit altersher in China und Japan getrunken. Der hellgrüne bis schwach gelbliche Aufguß schmeckt für westliche Gaumen etwas grasig und wird leicht herb.

### 5.1 Grüner Tee beflügelt den Körper und den Geist

"Der Tee überflutet die Seele unmittelbar wie eine Stimme. Seine feine Bitterkeit erinnert an den Nachgeschmack eines guten Rates" (Wang-Yü-Cheng, chinesischer Dichter der Sung-Dynastie)

China ist das Land, dem wir den Tee verdanken. Sein Ursprung verliert sich dort in mythischem Dunkel am Anfang einer vieltausendjährigen Tee-Kultur.

Im Mittelpunkt der chinesischen Tee-Kunst steht Grüner Tee. Im Unterschied zu Schwarzem Tee ist diese älteste Teeart fermentativ nicht verändert. Dadurch bleibt ein Optimum der im Teeblatt wirksamen Kräfte im fertigen Tee erhalten.

Den Kern der Tee-Kunst bildete das uralte Wissen, wie man sich die geistig-seelischen Kräfte des Tees dienstbar macht. Wie man zur Harmonie mit sich selbst findet in den Belastungen des Lebens. Und wie man lernt, sich mit wachem Bewußtsein der Schönheit des Augenblicks zu erfreuen.

Das ist auch Sinn und Zweck der Teezeremonie, wie sie in Japan als Spielart des Zen auch heute noch praktiziert wird.

### 5.2 Wie grüner Tee entsteht

Grüner Tee stammt von den Blättern des Teestrauchs, die auch den Schwarzen Tee ergeben. Die besten Sorten werden aus den kleinen, aromatischen Blättern der China-Pflanze (*Thea sinensis*) gewonnen. Bei der Herstellung gilt es, den natürlichen Fermentationsprozeß zu verhindern, der sonst von den Enzymen in den Zellen der frisch gepflückten Blätter ausgelöst wird. (Käme es zur Fermentation, dann würde Schwarzer Tee entstehen. Roter Tee entsteht, indem die grünen Blätter so gelagert werden, daß der Fermentationsprozess extrem langsam abläuft (bis zu 60 Jahre!). Auch Edelpilze tun ihren Teil dazu. Und wenn die Blätter vom Qingmao-Baum stammen, dann ist Pu-Erh Tee entstanden.)

Die Teekultur hat verschiedene Methoden entwickelt, um Grünen Tee herzustellen. Sie beruhen alle darauf, durch Hitzeeinwirkung die Enzyme in den Zellstrukturen der Teeblätter abzutöten und so eine Fermentation unmöglich zu machen.

Die Aufbereitung der Blätter zum marktfähigem Grünen Tee geschieht folgendermaßen:

Die chinesische Methode bedient sich dazu gußeiserner Pfannen, die auf etwa 280 Grad erhitzt werden. Dieser Hitze werden die grünen Teeblätter etwa 10 Sekunden ausgesetzt (Pfannenfeuerung). Bei der japanischen Methode werden die Enzyme mit heißem Dampf inaktiviert. Mindestens 2 Minuten müssen die grünen Teeblätter in großen Trommeln dem Dampf ausgesetzt bleiben. Sie behalten ihre blasse grüne Farbe.

Nach dem Erhitzen wird der Grüntee gerollt und getrocknet. Bei besonders hochwertigen Grüntees erfolgt die Trocknung sogar noch als Sontrocknung über einen Zeitraum von ca. 5 Stunden. Bei allen Trocknungsverfahren verliert der Grüntee nur wenig seiner ursprünglichen Blattfarbe.

Durch das Verhindern des Fermentierens weist Grüntee einen hohen Vitamin-C-Gehalt auf und der Teeingehalt bleibt gewöhnlich etwas höher als beim Schwarztee.

### 5.3 Der Grüne Tee und seine Vielfalt

Einige Sorten:

- Japan Kokeicha

Produktion	Pulverisierte japanische Grüntees werden unter Zugabe von Reisstärke zu Blattstengeln gepreßt.
Verwendung	zur Teezeremonie
Qualität	eine Teespezialität
Tips	Ziehzeit 2 Minuten

- Japan Gabalong

Produktion	Japan
Verwendung	als Gesundheitsgetränk
Qualität	eine Teespezialität
Tips	Ziehzeit 2 Minuten

- Sencha

Produktion	Japan
Verwendung	häufig in Japan
Qualität	ganze Palette, von einfach bis edel
Aussehen	ähnlich wie Gras, da Blätter gepreßt wurden
Geschmack	herb-bitter mit leichter Spur von Süße
Tips	Ein Sencha der Extra-Klasse (Wazawaza, jap. Extra). Er wächst im Süden Japans und wird Anfang Mai geerntet.

- Sencha Makinohara

Produktion	Japan
Aussehen	kurzes grünes Blatt, hellgrüne dünne Tasse
Geschmack	herbes Aroma und eine leichte, angenehm schmeckende Säuerlichkeit

- Bancha

Produktion	Japan, Sommer-pflückung
Verwendung	in der Makrobionik (Heilung von Krebs)
Aussehen	grobe, strohige Blätter
Geschmack	typischer herb-grasiger Grüntee-geschmack (gibt's sowas?)

- Matcha

- |            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| Produktion | Japan                           |
| Verwendung | in der japanischen Teezeremonie |
| Aussehen   | Pulvertee                       |
| Geschmack  | konzentrierter herber Geschmack |
- Chin Mee

Produktion	China, Taiwan, Indien, Indonesien
Verwendung	normal
Qualität	einfach
Aussehen	stark, fast kugelig gerollt
Geschmack	ein wenig bitter, strenger Eigencharakter
  - Lung Ching "Drachenquelle"

Produktion	China
Verwendung	sehr beliebt
Qualität	gut
Aussehen	lange gepreßte Blätter
Geschmack	Bitterkeit und Süße unvermittelt nebeneinander
  - Gunpowder

Produktion	China, Taiwan
Verwendung	sehr beliebt
Aussehen	zu Kugeln gerollte Teeblätter
Geschmack	herb-kräftig bitter, trotzdem oft blumig
Tips	Gunpowder ist etwas bitter, wenn das stört, gießt den ersten Sud weg. (Schade um die Vitalstoffe)
  - Pi Lo Chun

Produktion	China, Taiwan
Verwendung	weniger
Aussehen	spiralförmig gedrehte Blätter
Geschmack	mild blumig
  - Gyokuro

Produktion	Japan
Verwendung	zu besonderen Anlässen
Qualität	edel (100g um die 33.- DM)
Aussehen	zarte gerollte Teeblätter
Geschmack	kräftiges Aroma
  - Olong



Produktion	China, Taiwan
Verwendung	häufig
Aussehen	hellbraunes Blatt mit silbrigen Spitzen
Geschmack	mild, zwischen grünem und schwarzem Tee

## 5.4 Erfahrungen mit grünem Tee

### 5.4.1 Gunpowder

Gunpowder nennt sich so, weil seine sehr stark gerollten Blätter viele kleine Kugeln bilden, und das an Schießpulver erinnert. Dieser Tee kann sehr unterschiedlichen Geschmack entwickeln. Einen bitteren Geschmack mit anschließendem "Heugeschmack" (manche nennen es Grünteeengeschmack). Oder er wird sehr fein, ganz leicht herb und so richtig lecker. Man muß ihn halt mal getrunken haben, um den Geschmack zu verstehen.

Wo kommen solche Unterschiede im Geschmack her?

Nun, es kommt sehr auf das verwendete Wasser an. Und Schwankungen in den Wassertemperaturen wirken sich sehr stark auf den Geschmack aus. Mit 70 Grad aufgebrüht wird er sehr fein, ja er entwickelt noch nichtmal sein volles Aroma. Mit 80 bis 85 Grad wird er IMHO am besten, wobei es mich immer wieder verblüfft: 85 Grad sind schon fast zu viel, und man schmeckt 5 Grad wärmer schon deutlich! Je heißer das Wasser ist, desto bitterer wird der Tee. Beim kochend aufgebrühten Tee sind manchmal schon eine Minute zu lang gezogen und der Tee schmeckt bitter.

Übrigens empfiehlt es sich, sich ein Thermometer zu beschaffen, mit dem sich die Wassertemperatur bis 100 Grad ermitteln lässt. Mich hat es verblüfft, daß das Wasser nach dem Kochen ca. 5 Minuten braucht, bis es auf ca. 80 Grad abgekühlt ist.

Weil er so günstig ist, schütte ich mir oft Morgens davon 1 Liter zur Arbeit auf. Ein sehr schöner Tee für jeden Tag. Aber nicht jeder mag ihn.

### 5.4.2 Pai Mu Tan

Dieser Tee ist ein sehr großblättriger Grüntee, der auch als weißer Tee bekannt ist. Weißer Tee deshalb, weil die Blattspitzen silbern glänzen. Er ist nicht gerollt, was bei gleichem Gewicht zu größeren Packungen führt.

Dieser Tee ist ein für Leute geeignet, die von Schwarztee umsteigen möchten auf grünen Tee. Durch seinen milden, eigentlich für Grüntee fast untypischen Geschmack schreckt er Schwarzteetrinker nicht ab.

## 5.5 Arten der Zubereitung

Inhalt und Wirkung des Tees ist abhängig von der Ziehzeit und von der Wassertemperatur. Ist das Wasser zu kalt, lösen sich die Wirkstoffe nicht ausreichend und der Tee schmeckt fade.

Zu heißes Wasser macht den Tee bitter und übertönt den eigentlichen Geschmack. Zu kaltes Wasser kann auch durch längere Ziehzeit nicht kompensiert werden. Zu heißes Wasser zerstört eventuell sogar die Vitamine.

Zuerst lösen sich bevorzugt das Koffein, die Mineralstoffe und die Vitamine. Anschließend die Gerbsäuren. Das Verhältnis von Koffein und Gerbsäure bestimmt, wie der Tee wirkt. Gerbsäure blockiert das Koffein im Körper und der Tee wirkt nicht mehr belebend sondern beruhigend. Ist

weniger Gerbsäure gelöst, so kann das Koffein wieder belebend wirken. Da Gerbsäure bitter schmeckt gilt folgendes: Ist der Tee sehr bitter, so beruhigt er.

Als Faustregel für grünen Tee kann man mit 3 Minuten Ziehzeit bei 80 Grad Celsius heißem Wasser gute Ergebnisse erzielen. Jedoch sind diese Ergebnisse auch wieder von der Teesorte abhängig. Manche Tees mit kleiner Blattgröße geben mehr Wirkstoffe ab. Hier kann die Ziehzeit verkürzt werden. Tees mit großen Blättern müssen länger ziehen. Oder die Temperatur wird erhöht. Auf jeden Fall spielt die eigene Erfahrung eine große Rolle.

Sie nehmen 8 bis 10 Gramm grünen Tee pro Kanne. Die Teeblätter in ein Gefäß (ich hab eine Glaskanne) geben wo sie sich voll entfalten können. Das kochende Wasser auf 70 bis 85 Grad abkühlen lassen (bei 1 Liter ca. 5 Minuten). Dann geben Sie das Wasser über die Teeblätter und lassen es darauf stehen. Nicht umrühren, sondern nach 2 bis 3 Minuten durch ein Stielsieb in die eigentliche Teekanne abgießen. Die Teeblätter nicht wegschmeißen! Sie können sie noch einmal aufbrühen. Das geht bis zu vier mal! (evtl. jedes mal etwas länger ziehen lassen)

Was auf keinen Fall getan werden sollte ist, die Teeblätter nach dem Ziehen noch einmal auspressen. Hierbei gehen dann die ganzen herben Gerbstoffe extrem in den Tee und er schmeckt sehr bitter, bei einigen Sorten sogar extrem nach Fisch.

Sie gießen das kochen heiße Wasser über die Teeblätter, so daß sie gerade bedeckt sind und gießen es sofort wieder ab. Danach brühen sie den Tee wie gewohnt auf. Dadurch verschwinden die Bitterstoffe (leider auch einige Vitalstoffe) und Sie können einen lieblichen Grünen Tee genießen.

So lieben es die Japaner: Sie nehmen gut 2 g Grünen Tee pro Tasse, gießen ihn auf und lassen ihn nur 1 bis 1 1/2 Minuten ziehen. Dann sofort abgießen.

Zucker.. Es gibt Menschen, die trinken alles mit Zucker (Außer ihrem Mineralwasser). Bei schwarzem Tee kann ich es noch einsehen. Aber die meisten Grüntees haben einen feinen Geschmack, der mit Zucker zunichte gemacht wird. Zu bitter geratenen Grüntee kann man mit Milch und Zucker aber noch zu einem leckeren Getränk aufpäppeln.

Auch Milch hat in Grüntee normalerweise nichts zu suchen. Milch neutralisiert als schwache Base lediglich die Gerbsäure. Jedoch befindet sich in Grüntee normalerweise nur wenig Gerbsäure. In Schwarztee ist Milch sehr gut geeignet um den Bittergeschmack zu maskieren. Aber das ist ein anderes Thema.

Ja, grüner Tee kann leicht fischig schmecken. Ich denke, daß hier die Gerbstoffe für verantwortlich sind. Einige Tees schmecken, wie mir manche Leute sagten, nach Heu. Nun ja. Was soll man auch anderes von einer grünen Pflanze erwarten. Ich weiß aber auch, daß diese Leute noch niemals Heu gegessen haben. Er schmeckt halt so, wie grüne Pflanzen manchmal riechen.

## 5.6 Die Gesundheit und der grüne Tee

"Medizin war der Tee zuerst. Getränk wurde er danach." (Kakuzo Okakura, japanischer Kulturphilosoph, 1862- 1913)

Nach chinesischer Überlieferung gehen vom Grünen Tee eine Vielzahl heilender, stärkender und vorbeugender Wirkungen aus.

Regelmäßiger Teegenuß regt die Blutzirkulation an, schärft die geistige Wachheit, erweitert das Bewußtsein, unterstützt die Widerstandskräfte des Körpers, beschleunigt den Stoffwechsel und die Aufnahme von Sauerstoff durch die Organe. Die Quellen sprechen auch davon, daß Grüner Tee den Urin reinigt, seine Ausscheidung und überhaupt die Verdauung fördert.

Er löscht nicht nur den Durst, sondern bekämpft Müdigkeit, belebt den Geist und erzeugt ein Gefühl des Wohlbefagens.

In Japan, wo nur Grüner Tee getrunken wird, haben Wissenschaftler die meisten dieser Wirkungen durch Untersuchungen bestätigt gefunden.

Laut fernöstlicher Heilkunde ist grüner Tee gesundheitsfördernd u.a. in folgenden Fällen:

- Er befreit von Müdigkeit und Schläfrigkeit, belebt sanft bei allgemeiner Erschöpfung, fördert die Wachheit, schärft die Wachsamkeit und unterstützt klares Denken.
- Die anregenden Eigenschaften sind gepaart mit entspannenden Eigenschaften. Bei Streß beruhigt grüner Tee die Nerven. Bei Niedergeschlagenheit heitert er das Gemüt auf.
- Grüner Tee hebt insgesamt das Wohlbefinden.
- Grüner Tee fördert den Blutkreislauf.
- Grüner Tee regt den Atemprozess an und begünstigt die Sauerstoffaufnahme.
- Grüner Tee beschleunigt den Stoffwechsel.
- Grüner Tee stärkt die Widerstandskraft des Körpers und treibt die Genesung voran.
- Grüner Tee leistet gute Dienste gegen Erkältung und Kopfweh.
- Grüner Tee fördert die Entgiftung der Leber und des Organismus, speziell den Abbau von Alkohol, von Fetten und von Abfallprodukten.
- Grüner Tee steigert die Verdauung.
- Grüner Tee beugt Nierensteinen und Nierenbeschwerden vor.
- Grüner Tee unterstützt den Urinfluss.
- Grüner Tee kräftigt die Muskulatur.
- Grüner Tee ist ein Schlankmacher.
- Grüner Tee bessert das Sehvermögen.
- Grüner Tee reinigt die Haut.
- Grüner Tee lindert Beschwerden in den Gliedern und Gelenken.
- Grüner Tee ist nützlich bei zu hohem Blutdruck und bei Herzbeschwerden.
- Grüner Tee verlängert die Lebenserwartung.

Die moderne Medizinforschung in Japan und China bestätigt im großen und ganzen die medizinischen Tee-Erfahrungen der alten fernöstlichen Heilkunde. Neue Erkenntnisse sind hinzugekommen:

Grüner Tee hilft, die Nikotinentzugerscheinungen zu ertragen, wenn sich starke Raucher das Rauchen abgewöhnen wollen.

Und neuste Untersuchungen in Japan zeigen, daß Menschen, die regelmäßig grünen Tee trinken, seltener an Krebs erkranken als andere.

Im fernen Osten ist Tee das Getränk der Weisen und der Heiligen, der Dichter und der Denker, der Einsiedler und der Aristokraten. Und der Kranken.

### **5.6.1 Grüner Tee gegen Krebs**

Die Mutation der Zellen, die Krebs herbeiführen kann, wird durch das im Grünen Tee enthaltene Katechin nachweislich gehemmt. Den Nachweis führte Dr. Kada vom staatlichen Genetik-Forschungszentrum, Japan.

### **5.6.2 Grüner Tee bremst Karies**

Bei Schulkindern genügt eine Tasse Grüner Tee pro Tag, um die Kariesfälle zu halbieren, berichtet Prof. Onishi, Universität Tokio. Grüner Tee enthält Fluor, das bekanntlich zur Karies-Vorbeugung eingesetzt wird.

Eine Untersuchung von 35 Teeproben verschiedener Herkunft mit einem Aschegehalt zwischen 4.93 und 8.59 g/100g Schwarztee ergab einen Gehalt zwischen 4 und 33 mg F/100 g, wobei eine Häufung der Werte zwischen 10 und 20 mg F/100 g auftrat. Für die (fast) vollständige Extraktion des Fluorids aus den Blättern sind Brühzeiten zwischen einer und fünf Minuten erforderlich (Feldheim, 1979).

### 5.6.3 Grüner Tee erhält jung

Nach Forschungen von Prof. Okada, Universität Okayama, ist Grüner Tee 20 mal wirksamer bei der Minderung des Alterungsprozesses, als das bisher dafür bekannte Vitamin E.

### 5.6.4 Grüner Tee gegen Arteriosklerose

Forschungsergebnisse japanischer und amerikanischer Ärzte berichten davon, daß von Grünem Tee eine vorbeugende Wirkung gegen Arteriosklerose auszugehen scheint. Dafür spricht auch die Tatsache, daß Chinesen, die fast ausschließlich Grünen Tee trinken, einen niedrigeren Cholesterinspiegel haben als Europäer und Nordamerikaner. Daß dabei aber auch eine insgesamt andere Ernährung eine Rolle spielt ist ebenfalls sicher.

## 5.7 Inhaltstoffe

Coffein, Gerbstoffe, ätherische Öle, Fluor, Kalium, Kalzium, Kupfer, Zink, Aluminium, Mangan, Theophyllin, Theobromin, Karotin, Vitamine (A, B, B2, B12, C, P).

Die Vitamine werden aber bei der Schwarztee-Herstellung komplett abgebaut, so daß sie nur in grünem Tee enthalten sind.

Wer genaueres wissen möchte, dem sei das Buch "Tee und Tee- Erzeugnisse" von Walter Feldheim empfohlen.

## 5.8 Pressestimmen

### 5.8.1 Krebs

#### ERFORSCHT UND ERFUNDEN

#### Grüner Tee gegen Krebs

Teetrinker haben es schon vorher gewußt: Wer grüne Sorten bevorzugt, erkrankt seltener an Krebs. Jetzt glauben Tumorbologen vom Karolinska Institut in Schweden herausgefunden zu haben, wie der Tee bösartige Geschwulste unterdrückt (Nature, Bd. 398, S.381). Das Gebräu enthält eine Substanz namens Epigallocatechin. Und die hemmt zumindest im Tierversuch das Wachstum neuer Blutgefäße. Konzentrationen, wie man sie im Blut eines Menschen nach dem Genuß von zwei bis drei Tassen Tee mißt, zeigten bereits deutliche Wirkung. Grüner Tee hungert Tumoren also aus, indem er ihnen die Zufuhr von Nährstoffen und Sauerstoff abdrehet. An dieses Anti-Angiogenese genannte Prinzip knüpfen viele Forscher derzeit ihre Hoffnungen (siehe ZEIT Nr.13/99). Auch wer viel grünen Tee trinkt, sollte die wichtigen Regeln gegen Krebs beherzigen: Rauchen aufgeben, gesund ernähren, viel bewegen und zur gesetzlichen Früherkennungsuntersuchung gehen.

Aus: DIE ZEIT Nr. 15 vom 8. April 1999 S. 39

### 5.8.2 TEEologie

Zivilisation heißt, den Zufall zur Zeremonie zu erheben. Vor langer Zeit, so erzählt man, trudelte das einsame Blatt eines unbekannten Teestrauchs in das kochende Wasser des Kaisers Chen Nung. Doch der Kaiser blieb souverän. Er rebellierte nicht gegen die gestörte Ordnung, sondern erhob sie

zu einer höheren. Der Kaiser wartete ab und trank Tee. So wurde Asien zur Mutter des Tees und Chen Nung zum Vater des Snobismus. Ignoranz adelt. Denn Snobsein - s(ine) nob(ilitate) - heißt schlicht, das Chaos der Welt zu ignorieren und ihm mit reinem Formalismus zu begegnen. Und so wird das nächste Jahrhundert deshalb das asiatische heißen, weil es dem modernen Chaos der Komplexität und Unübersichtlichkeit die Form um ihrer selbst willen entgegenstellen wird.

Alle Form wird zum letzten Halt im Unhaltbaren. Dazu ist der sündhaft teure Anzug eines geheimen Designers ebenso geeignet wie die traditionelle Teezeremonie. Gewiß, Teetrinken ist ein Spiel um viel heißes Wasser und glückliche Alchimie. Es ist eine mysteriöse Wissenschaft um Fermentation und first and secondflush. Eine Kulturgeschichte des Tees wie die von Stephan Reimertz ("Vom Genuß des Tees"; Gustav Kiepenheuer Verlag, Leipzig 1998; 207 S., 49,90 DM) ist deshalb eine Vorbereitung auf das 21. Jahrhundert. Sie ist unverzichtbar für eine überflüssige Plauderei am Nachmittag, denn alle Plauderei ist ein ebenso aufwendiges Nichts wie der Tee selbst. Allerdings, die einschüchternde Brillanz einer Teeorie wäre unhöflich gegenüber dem lesenden Gast. Vielleicht hat Reimertz deshalb eine Teeologie verfaßt - eine Ritusgeschichte des Tees als unvollkommenes Brevier einer anregenden Religion.

WIELAND FREUND

aus DIE ZEIT Nr. 20 vom 7. Mai 1998

Weitere Texte die Fragen aufwerfen, und damit zur Philosophie gezählt werden können:

(teeOlogie ist eingetragene Wortmarke der Firma King's Teagarden) (siehe „Abmahnung“)

### 5.8.3 Ein natürliches ACE-Getränk

Es versteht sich von selbst, daß alle Tees bei der Ernte grün sind und auch weiterhin als Grüntee vermarktet werden könnten.

Da Grüntee üblicherweise mehrmals aufgegossen wird, würde dies auch dem ständig steigenden Welt-Teeverbrauch entgegenkommen, der mittlerweile dazu geführt hat, daß einerseits die Erzeuger von der begrenzten Fläche der Teeplantagen immer mehr Tee produzieren müssen, und andererseits Tee-Exportländer (z.B. Indien) gezwungen sind, günstigen Tee für die ärmere Bevölkerung zu importieren.

Grüner Tee enthält je nach Sorte per 100 g ungefähr 13 - 29 mg Karotin und 60 - 250 mg Vitamin C. Zudem wirken die im Grüntee enthaltenen Catechine sind ca. 20 mal antioxidativer als Vitamin E.

Da oxidationsempfindliche Verbindungen während der Schwarzteeproduktion weitgehend zerstört werden, ist im Schwarztee kein Vitamin C mehr vorhanden. Im Teeblatt und im Grüntee sind die Carotinoide  $\beta$ -Carotin, Lutein und Violaxanthin enthalten. Bei der Schwarzteeproduktion werden aus den Carotinoiden flüchtige Aromastoffe wie  $\beta$ -Ionen gebildet. Ferner oxidieren die Catechine größtenteils und bilden Pigmente, die sogenannten Theaflavine und Thearubigine.

Die als Vitamin U bezeichnete Verbindung (Methylmethionin, Anti-Ulcer-Faktor) soll in Mengen bis zu 25 mg / 100 ml in Infusionen (Aufgüssen) aus grünem Tee enthalten sein. Im Schwarztee ist diese Verbindung nicht mehr nachweisbar.

Russische Wissenschaftler weisen darauf hin, daß Grüntee auch Vitamin P (Permeabilitätsvitamin) enthält. Als Vitamin P bezeichnet man Verbindungen, die die Capillarfestigkeit fördern. Es sind die im Grüntee enthaltenen Catechine, die eine hohe Vitamin-P-Aktivität haben sollen.

Thearix

Bei Interesse der LeserInnen erfolgt die Fortsetzung dieser Berichterstattung.

Diese Veröffentlichung unterliegt dem Impressum des Oldenburger Stachel. Differenzen zur gedruckten Fassung sind nicht auszuschließen. Nachdruck nur mit Quellenangabe, Belegexemplar erbeten.

#### 5.8.4 Getränk für Leib und Seele

Er ist Botschafter des guten Geschmacks und vor allem gesund. Deshalb findet grüner Tee auch bei uns immer mehr Anhänger. Natur stellt mehr als 200 Grüntees vor, um die Entscheidung beim Kauf zu erleichtern.

Wenn das kein Allheilmittel ist: Grüner Tee soll Krebs heilen, das Altern bremsen, gegen Karies helfen, Arteriosklerose vorbeugen, einen Gehirnschlag verhindern, hohen Cholesterinspiegel senken und bei radioaktiven Fallouten den Körper entgiften. Seit in Deutschland solche Meldungen durch die Medien geistern, sind die Verkaufszahlen rapide angestiegen.

Grüner Tee liegt im Trend. Wurden 1994 aus China und Japan 226 Tonnen nach Deutschland importiert, waren es 1995 bereits 420 Tonnen. Für dieses Jahr bestätigen Importeure wie das Teehaus Ronnefeldt in Frankfurt oder die Ostfriesische Teegesellschaft eine weiter wachsende Nachfrage. Sicher: Der Verkauf von Grüntee nimmt sich gegen den Umsatz an Schwarztee immer noch bescheiden aus. Dessen Verbrauch in Deutschland lag 1995 bei 16560 Tonnen, also gut dem 40fachen von Grüntee. Doch während der Absatz von schwarzem Tee stockt, im Tee-trinkerparadies Ostfriesland sogar rückläufig ist, sehen Teehändler für die Zukunft grün.

Dabei macht es der grüne Tee seinen neuen Liebhabern nicht leicht. Die ersten Tassen schmecken gewöhnungsbedürftig. "Nach meinen ersten Probierstunden habe ich erheblich daran gezweifelt, ihn überhaupt in unser Sortiment mit aufzunehmen", schildert Friedrich Rapp vom Teehaus Ronnefeldt seine erste Begegnung mit grünem Tee. Als sogenannter Tea-Taster ist Rapp seit 34 Jahren tagtäglich darin geübt, unzählige Sorten zu erkennen, zu prüfen und geschmacklich einzuordnen. Der Experte, der einen indischen Darjeeling mit einem lieblichen Moselwein und einen kräftigen Ceylon-Tee mit einem trockenen Frankenwein vergleicht, beschreibt die gängigen japanischen Grünteesorten als "bitter", "fischig", "gemüsig" oder "seetangähnlich" im Geschmack. "Allerdings nur bei der ersten Tasse." "Der Geschmack des Grüntees entschlüsselt sich erst mit der Zeit", betont Rapp und meint damit sowohl die Menge an Tee als auch die Erfahrung, die man mit zunehmendem Grünteekonsum gewinnt. Denn ähnlich wie bei schottischem Malt-Whisky, dessen hochkalibrige Vertreter mit ihrem Zahnarztaroma jeden ungeübten Probierer vergraulen, muß man bei grünem Tee erst auf den Geschmack kommen. Das braucht Zeit. Schließlich ist Grüntee ein Botschafter chinesischer und japanischer Kultur.

Über das gekonnte Trinken des passenden Grüntees bis hin zur Teezeremonie (siehe Kasten auf Seite 76) kann man sich fernöstlichen Philosophien nähern. Um jedoch den Weg in die Welt des Grüntees zu erleichtern, empfiehlt Friedrich Rapp zum Einstieg Sorten aus China und Taiwan, die in der Regel milder sind als japanische. Schon vor etwa 4700 Jahren soll grüner Tee in China bekannt gewesen sein, und zwar zunächst ausschließlich als Heilmittel. Empfohlen wurde ein Teeaufguß unter anderem bei Tumoren, Blasenerkrankungen und Lethargie. Zur sakralen Zeremonie entwickelte sich der Genuß des Grüntees erst um 620 n. Chr., als ein Sohn des indischen Königs die Lehre Buddhas nach China brachte. ##Jahre zuvor führten buddhistische Mönche den grünen Tee nach Japan ein. Heute sind die Teeanbaugebiete Chinas über mehr als 16 Provinzen, vor allem im Süden des Landes, verbreitet. Das Hauptanbaugebiet Japans befindet sich in der Provinz Shizuoka am Fuße des Mount Fuji in der Mitte Japans. Dort ist Grüntee der Tee schlechthin. Von der Produktion wird nur ein halbes Prozent ausgeführt. In China beträgt der Anteil grünen Tees an der Gesamtproduktion etwa 70 Prozent.

Lange Zeit glaubte man in Europa, daß grüner und schwarzer Tee von verschiedenen Pflanzen stamme. Doch beide sind die Blätter eines einzigen Baumes der Gattung *Camellia sinensis*. Erst die besondere Behandlung des Tees nach dem Pflücken macht den Unterschied. Teeblätter für Grüntee werden in Japan nach dem Welken einige Minuten in rotierenden Zylindern mit Wasserdampf behandelt, in China hingegen in flachen eisernen Pfannen getrocknet und kurz erhitzt. Deshalb erhält man beim Aufbrühen chinesischen Grüntees einen leicht orangenen Aufguß, während japanischer Grüntee meist zitronengelb bis grünlich schimmert. Durch beide Prozeduren werden

die pflanzeigenen Enzyme "aus- geschaltet", die für die Reaktion mit Luftsauerstoff verantwortlich sind. Dadurch behalten die Teeblätter ihr ursprüngliches Grün. Anschließend werden die Blattzellen beim "Rollen" maschinell zerdrückt, so daß sich ihre Inhaltsstoffe später beim Aufguß leicht lösen können. Nach einer zweiten Rollprozedur werden die Blätter an der Sonne getrocknet. Daß es schwarzen Tee gibt, verdanken wir vermutlich britischen Kaufleuten. Im 18. Jahrhundert begannen sie, die chemische Zusammensetzung des Teeblattes durch die sogenannte Fermentation zu verändern. Diese ist nichts anderes als eine Reaktion mit Sauerstoff, die einen Gärungsprozeß auslöst. In einem warmen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit werden die feuchten Blätter nach dem ersten Rollvorgang der Luft ausgesetzt. Dabei färben sie sich kupferrot. Heißluft wird solange zugeführt, bis die Blätter trocken sind. Zum Schluß sind sie um drei Viertel ihres Gewichtes leichter und besitzen ihre typische schwarze Farbe.

Ein Mittelding zwischen schwarzem und grünen Tee ist der Oolong, eine Spezialität aus Taiwan. Er wird nur anfermentiert: Die Sauerstoffgärung wird durch Trocknen und Rösten unterbrochen, sobald die Blattränder fermentiert sind. Auf diese Weise bleiben sie innen grün. Die Bearbeitungsmethode beim Grüntee ist schonender als beim Schwarztee: Weil er chemisch weitgehend unverändert ist, bleiben in ihm mehr pharmakologisch wertvolle Substanzen enthalten. Grüner wie auch schwarzer Tee enthalten das Alkaloid Koffein (beim Tee auch Teein genannt). Zusammen mit den Alkaloiden Theophyllin und Theobromin soll das Koffein der Teepflanze vermutlich Feinde abwehren - wie das Nikotin der Tabakpflanze. Der Koffeingehalt schwankt stark: Teeblätter, die von einem im Schatten stehenden Busch stammen, haben bis zu 50 Prozent mehr Koffein als die Blätter von stark besonnten Sträuchern. Darum ist das ideale Sonnen-Schatten-Verhältnis für Tee von entscheidender Bedeutung. Im europäischen Teehandel spielt dies bislang von einigen teuren Sorten abgesehen keine Rolle. Der Koffeingehalt des Grüntees beträgt 1,82 bis 2,94 Prozent, beim Schwarztee liegt er zwischen 2,6 und 3,5 Prozent. Koffein im Kaffee regt auf, im Tee nicht. Die Ursache: Das Koffein ist zwar chemisch dasselbe, doch unterschiedlich gebunden. Das Koffein des Kaffees ist an Kalium gebunden, und diese Bindung wird durch die Salzsäure im Magen schlagartig gelöst. Dadurch gelangt das Koffein bereits wenige Minuten nach Genuß in die Blutbahn und regt entsprechend an. Dafür wird es schnell wieder abgebaut. Das Tee-Koffein dagegen wird dank der Gerbstoffe nur allmählich ins Blut abgegeben. Es wirkt direkt auf die Großhirnrinde und vermag die geistige Leistungsfähigkeit für längere Zeit zu erhöhen. Unterstützend wirken ätherische Öle: Sie üben eine beruhigende Wirkung aus. Die pharmakologisch bedeutendsten Bestandteile des Grüntees sind die sogenannten Flavonoide.

Dies sind Gerbstoffe und gerbstoffähnliche Verbindungen wie Catechine und sogenannte Gallussäurederivate. Sie verleihen dem Grüntee zunächst den bitteren Geschmack, halten aber ganz nach dem Prinzip der "bitteren Medizin" eine Reihe gesunder Eigenschaften bis hin zur krebshemmenden Wirkung bereit. Wie beim Koffein schwankt auch der Gehalt an Gerbstoffen im Teeblatt stark: So erreicht die Pflanze in der Blattknospe an einem sonnigen Platz umgekehrt wie beim Koffein und in trockenen Verhältnissen eine Rekordmenge. Dagegen senken feuchtes Wetter wie beim subtropischen Monsun, eine schattige Umgebung und zunehmendes Alter den Gerbstoffspiegel. Ein hoher Gerbstoffgehalt bedeutet in der Regel einen niedrigen Koffeingehalt und um- gekehrt. Über 40 Prozent Gerbstoffe und ähnliche Verbindungen kann ein Grüntee enthalten, viermal mehr als Schwarztees. Grüner Tee enthält 25 Aminosäuren, die bis zu vier Prozent seiner Inhaltsstoffe ausmachen können. Hierzu gehören das seltene und für den Teestrauch charakteristische Theanin, gefolgt von Asparaginsäure und Glutaminsäure. Von 150 nachgewiesenen ätherischen Ölen konnten Wissenschaftler im grünen Tee erst 75 identifizieren. Grüner Tee liefert auch Vitamine, und er erleichtert ihre Aufnahme in den menschlichen Organismus. Nach Zongmao Chen von der Chinesischen Akademie der Wissenschaften in Hangzhou enthalten 100 Gramm grüner Tee bis zu 100 Milligramm Vitamin C. Während des Transports und bei längerer Aufbewahrungszeit verringert sich allerdings die Menge durch den Kontakt mit Sauerstoff. Indes geht auch nach längerem Aufkochen das Vitamin C im grünen Tee

nicht verloren. Im Schwarztee hingegen werden während der Fermentationsphase 90 Prozent des Vitamins C zerstört.

Einige Sorten Grüntee enthalten mehr Karotin als die gleiche Menge Karotten. Auch der Gehalt an Vitamin-B-Komplexen liegt bei Grün- wie bei Schwarztee hoch. Grüntee enthält zudem viel Vitamin E und Vitamin K. Fünf Tassen, so Chen, decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen. Sowohl Schwarz- als auch Grüntee enthält außerdem reichlich Aluminium und Mangan. Tee ist das fluorreichste pflanzliche Produkt, das wir zu uns nehmen. Er enthält 28 Mineralstoffe und Spurenelemente. Ins Interesse gerückt ist der Grüntee vor allem wegen seiner möglichen Wirkung auf verschiedene Krankheiten und Leiden. So soll er zum Beispiel gegen Krebs helfen: Studien japanischer und chinesischer Wissenschaftler bestätigen, daß der Genuß grünen Tees den Ausbruch von Krebserkrankungen verhindern kann. Die Pharmakologen Dr. Barbara Bertram vom Krebsforschungszentrum Heidelberg und Dr. Eberhard Scholz vom Institut für Pharmazeutische Biologie der Universität Freiburg betonen die "Bedeutung der krebshemmenden Wirkung von Tee". Vor allem Extrakte und die Gerbstoffe des Tees haben Krebs bekämpfen können wenn auch nur im Tierversuch.

Die Ergebnisse sind schwer auf den Menschen übertragbar. Sie sind aber stichhaltige Indizien für eine vorbeugende Wirkung bei Krebs. Zahlreiche Untersuchungen an Versuchstieren belegen unabhängig voneinander, daß bei vorbeugender Einnahme von grünem Tee

- zwischen 30 und 95 Prozent der Versuchsmäuse, denen Krebszellen injiziert wurden, keinen Hautkrebs entwickelten;
- Tumore des Vormagens bei 70 bis 80 Prozent der Tiere ausblieben;
- die Lunge in 30 bis 85 Prozent der Fälle nicht von Krebs befallen wurde;
- die Speiseröhre in 40 bis 60 Prozent krebsfrei blieb;
- der Dickdarm bei 53 bis 60 Prozent der Versuchstiere sowie
- der Dünndarm in 75 Prozent der Fälle nicht an Krebs erkrankte.

Bei Brustkrebs konnten die Krebsvorstufen (Biomarker im Körper, die auf die Entstehung eines Tumors hinweisen) deutlich gehemmt werden. Eine epidemiologische Untersuchung in der chinesischen Provinz Jiangsu ergab, daß die Sterblichkeit durch Leberkrebs deutlich sinkt, je mehr grüner Tee getrunken wird. Ähnliche Reihenuntersuchungen auf Magenkrebs in China und Japan belegen, daß Grüntee das Wachstum von Magenkrebszellen hemmt. In der Region Shizuoka im Mittelwesten Japans, wo traditionell viel Grüntee getrunken wird, zeigten Männer wie Frauen eine fünffach geringere Sterblichkeitsrate an Magenkrebs als die durchschnittliche Bevölkerung. Daß eine bereits vorhandene Krebserkrankung beim Menschen durch Grüntee gestoppt werden kann, erscheint Experten eher unwahrscheinlich. Immerhin zeigte sich bei Versuchen mit Oolong-Tee bei bereits an Darmtumoren erkrankten Tieren eine Hemmung von Tochtergeschwülsten. All diese vorbeugenden krebshemmenden Wirkungen werden auf die Flavonoide zurückgeführt. Sie können die krebbsauslösenden Stoffe abfangen, bevor diese beginnen, die Zellen zu schädigen. Die Entartung von Körperzellen kann gebremst und krebsabwehrende Enzyme gefördert werden. Die Flavonoide wiederum blockieren solche Enzyme, die krebbsauslösende Stoffe aktivieren könnten, und hemmen die Bindung krebbsregender Stoffe an die Erbsubstanz. Auf diese Weise werden freie Radikale abgefangen. Alle Untersuchungen bestätigen jedoch, daß nur frisch auf-gebrühter Tee, über Jahre genossen, vermutlich Krebs vorbeugen kann. Die Gerbsäuren des grünen Tees stärken auch, zumindest im Tier- versuch, die Abwehrkraft gegen Influenza-Viren.

Tee generell, vor allem aber grüner Tee, wirkt nachweislich entzündungshemmend. Der Grund: Die Catechine des Grünteess hemmen bakterielle Giftstoffe. In der Sowjetunion wurde grüner Tee deshalb zur Therapie gegen die Ruhr eingesetzt. Neben reichlich Fluor schützen bestimmte Flavonoide aus dem Grüntee die Zähne vor Karies. Mehrere Studien an Schulkindern in China bestätigen, daß mit steigender Dosierung auch die prophylaktische Wirkung gegen Karies wächst.



Noch weiter gehen die Ergebnisse einer Studie an japanischen Schulkindern. Eine Tasse Tee pro Tag verringert danach die Kariesfälle um die Hälfte. Schon das Ausspülen des Mundes reiche aus.

Zudem wirken Gerbstoffe auf den Alterungsprozeß ein, indem sie dessen Beschleuniger, die Peroxide, im Körper vermindern. Nach einer japanischen Studie fangen die Gerbstoffe des Grüntees Peroxide wirksamer ab als das vielgepriesene Vitamin E. Auch gegen hohe Cholesterinwerte und die Verengung der Herzkranzgefäße sowie Arteriosklerose oder die Bildung von Thrombosen hilft grüner Tee. Eine Untersuchung der Medizinischen Universität von Zhejiang in China ergab, daß die Gerbstoffe vor allem des Grüntees die Werte von Gesamtblutfett und Blutcholesterin deutlich senken. Eine japanische Studie an 1300 Männern, die über fünf Jahre hinweg regelmäßig Grüntee tranken, bestätigte, daß dessen Genuß den Cholesterinspiegel senkt und damit auch Gefäßerkrankungen vorbeugt. Grüner Tee hemmt nicht nur die Blutgerinnung, sondern senkt auch den Bluthochdruck. Eine Studie in Holland an 800 Männern zwischen 65 und 84 Jahren erbrachte ein eindrucksvolles Ergebnis: Je größer die aufgenommene Menge an Flavonoiden aus grünem Tee war, desto seltener traten koronare Herzerkrankungen auf. Grüntee reduziert außerdem die Wirkung von Nikotin und Teeröl, indem sich seine Flavonoide mit den schädlichen Alkaloiden verbinden. Eine japanische Untersuchung ergab, daß Personen, die nach der Atombombenexplosion von Hiroshima viel Grüntee tranken, eine höhere Überlebenschance besaßen. Selbst bei der Bekämpfung des HIV-Virus und von Aids-Infektionen könnten Wirkstoffe des Grüntees eines Tages eine wichtige Rolle spielen. Ein Ansatz, Aids beziehungsweise HIV-Infektionen zu bekämpfen, besteht in der Hemmung des Enzyms Reverse Transkriptase, das der Erreger für seine Vermehrung benötigt.

Nach einer japanischen Studie von 1994 gelingt diese Hemmung mit den Gerbsäuren Epigallocatechingallat aus Grüntee und Theaflavingallat aus Schwarztee. Grüner Tee kann natürlich auch negative Wirkungen haben durch das Koffein etwa für Menschen mit hohem Blutdruck oder mit Herzproblemen. Zudem wird, so die Pharmakologin Barbara Bertram, die Aufnahme von Eisen aus Nahrungsmitteln wie Brot und Reis durch die Gerbstoffe um fast zwei Drittel vermindert, wenn grüner Tee zu den Mahlzeiten getrunken wird.

#### China

##### - Gunpowder

Er sieht aus wie Schießpulver: Jedes Teeblatt ist zu einer kleinen Kugel gerollt, die sich beim Aufgießen des Wassers wie eine Blume entfaltet. Der Aufguß ist gelb-grünlich und hat einen herb-frischen Geschmack.

##### - Lung Ching

Gehört zu den edelsten chinesischen Tees. Er hat einen smaragdgrünen Aufguß, ein frisches Aroma und einen weichen, leicht süßlichen Geschmack.

#### Japan

##### - Sencha

Er ist der populärste Tee in Japan. Es gibt ihn in drei Qualitätsstufen: Superior, Medium und Low. Die Teeblätter werden gepreßt und sehen aus wie Gras. Ausgeschenkt hat er eine hellgrüne Farbe. Er schmeckt bitter-frisch und etwas süß.

##### - Bancha

Der Alltags-Tee aus großen flachen Blattstücken ist aus Sencha-Tees ausgesiebt und hat einen leichten, grasigen Geschmack. Es gibt ihn geröstet als Houjicha. Genmaicha ist ein Bancha, der zur Hälfte mit geröstetem Vollkornreis aufgefüllt wird.

##### - Gyokuro

Er ist der feinste und teuerste japanische Grüntee. Sein kräftiges Aroma erhält er, weil nur solche Teeblätter geerntet werden, die im Schatten großer Bäume wachsen. Die Ernte erfolgt nur im Mai,

wobei lediglich die allerzartesten Triebe gepflückt werden. Der Tee ist aufgegossen von dunklem Grün.

- Matcha

Dieser Tee wird in Japan bei typischen Teezeremonien verwendet. Die Teeblätter werden zu Pulver vermahlen, in einer Tasse mit 60 Grad warmem Wasser übergossen und mit einem Bambuspinsel geschlagen. Seine Blätter sind im Schatten gewachsen deshalb ist er nicht ganz billig.

Copyright © 1996 natur media gmbh, münchen WebService: Integral Decisions Systems - webmaster

### **5.8.5 Grüntee - grasig und gesund**

Oldenburger Stachel Nr. 12/96, Seite 12

Auch in Nachschlagewerken über Heilpflanzen darf grüner Tee nicht fehlen. In dem Buch Phytotherapie (Karl, Josef, München 1970) wird bei der *Camellia sinensis* ausdrücklich auf den grünen Tee als medizinisch verwiesen und betont, daß dieser Tee keiner Fermentation unterworfen ist.

Der Einfluß auf Arteriosklerose, hohen Blutdruck und Gehirnschlag Grüntee enthält ein Enzym, das den Auslösemechanismus von hohem Blutdruck im Körper positiv beeinflußt und zum größten Teil verhindert. Grüntee hilft bei der Umwandlung von Cholesterol und beugt somit auch gegen Arteriosklerose vor. Es ist davon auszugehen, daß das Trinken von Grüntee Gehirnschlag, Herz- und Alterskrankheiten vermindern kann. Es gibt zwei Arten Cholesterol. Das sogenannte "schlechte" Cholesterol (LDL- und VLDL-Cholesterol) häuft sich im Gewebe an. Das "gute" Cholesterol (HDL-Cholesterol) entfernt Überschüsse aus dem Gewebe. Wenn der Blutanteil des "schlechten" Cholesterols zu sehr ansteigt, lagert er sich in den Gefäßen ab und kann zu Arteriosklerose führen. Arteriosklerose in Verbindung mit hohem Blutdruck kann Herzinfarkt oder Gehirnschlag verursachen. Durch Versuche mit Ratten wurde festgestellt, daß die Catechine vom Grüntee den Aufbau des "schlechten" LDL-Cholesterols begrenzen, hingegen nur einen minimalen Effekt auf das HDL-Cholesterol ausüben. Die gleichen Resultate wurden beim menschlichen Blut gefunden werden. Bei den Chinesen, die bekanntlich fast ausschließlich grünen Tee trinken, wurde festgestellt, daß sie einen niedrigeren Cholesterinspiegel als Europäer und Nordamerikaner haben.

Thearix

Diese Veröffentlichung unterliegt dem Impressum des Oldenburger Stachel. Differenzen zur gedruckten Fassung sind nicht auszuschließen.

Nachdruck nur mit Quellenangabe, Belegexemplar erbeten.

### **5.8.6 Bluthochdruck**

Oldenburger Stachel Nr. 12/96, Seite 12

Die Ursache von Bluthochdruck ist nicht restlos geklärt. Blut enthält Angiotensinogen (aus der Leber), aus dem durch das Enzym Renin Angiotensin I entsteht. Das sogenannte Angiotensin-Converting-Enzym (Umwandlungs-Enzym) verwandelt Angiotensin I in Angiotensin II. Das Angiotensin II ist die stärkste vaskonstriktorische Substanz des Organismus und wirkt direkt an den Arteriolen; eine Erhöhung des Blutdruckes ist die Folge. An Versuchen mit Ratten konnte festgestellt werden, daß die Catechine aus Grüntee das Wirken der Angiotensin-Converting-Enzyme verhindern und somit die Produktion von Angiotensin II unterdrücken. Die Verabreichung von Catechinen konnte daher das Anwachsen des Blutdruckes begrenzen. Täglicher Genuß von Grüntee kann daher hohem Blutdruck vorbeugen.

### **5.8.7 Blutzucker**

Oldenburger Stachel Nr. 12/96, Seite 12

In Versuchen mit Mäusen, die zu erblicher Diabetes neigen, wurde festgestellt, daß die Verabreichung von Catechin (aus getrocknetem Grüntee, in eßbarer Form) zur Verringerung des Blutzuckers führt. Ähnliche Versuche mit Auszügen aus Grüntee führten zu dem Resultat, daß auch die im Tee enthaltenen Polysaccharide zur Verringerung des Blutzuckers führen.

### **5.8.8 Vitamin E und Alterungsprozesse**

Oldenburger Stachel Nr. 12/96, Seite 12

Oxygen (Sauerstoff) ist lebensnotwendig und erfüllt wichtige Funktionen im Stoffwechsel. Als aktives oder auch freies radikales Oxygen kann es sich jedoch mit allem im Körper verbinden und zu schädlichen Oxidationen führen - mit Zerstörung von Zellmembranen, Schäden des DNA und Oxidationen von Lipiden (Fette). Lipid-Peroxide können Krebs, Herz- und Gefäßkrankheiten sowie Diabetes auslösen. Da Lipid-Peroxide schneller entstehen, als sie mit fortschreitendem Alter abgeführt werden, neigen sie dazu, sich im Körper anzureichern. Lipofuscin, auch als "Alterungspigment" bezeichnet, entsteht durch Lipid-Peroxide. Um Alterungsprozesse zu verlangsamen, ist es sinnvoll die Anhäufung von aktivem Oxygen und Lipid-Peroxid zu verhindern. Es ist hat sich gezeigt, daß Lebewesen um so länger leben, je höher die Konzentration der stark antioxidativ wirkenden Vitamine E und C im Körper ist. Im Labortest wurde nachgewiesen, daß die Catechine im grünen Tee wesentlich antioxidativer sind als Vitamin E (etwa 20 mal stärker).

### **5.8.9 Grüntee und Krebs**

Oldenburger Stachel Nr. 12/96, Seite 12

Die Krebsstatistik in Japan zeigt, daß die Todesfälle durch Krebs (für Männer und Frauen) in der Region "Shizuoka Prefecture" deutlich geringer sind als in anderen japanischen Regionen. Durch diese Erkenntnis wurde eine ausführliche Statistik mit folgendem Resultat erstellt: Die Gebiete, in denen Grüntee produziert wird, hatten eine signifikant geringere Todesrate bei Krebs im allgemeinen. Dies gilt jedoch insbesondere für Magen-, Speiseröhren- und Leberkrebs. Die Bewohner dort trinken ihren Tee eher stärker und wechseln häufig die Blätter. Bei Versuchen mit Mäusen, denen man Krebszellen eingesetzt hatte, zeigte sich bei der Gruppe, der ein Extrakt aus grünem Tee verabreichte wurde, ein deutlich geringeres Tumorwachstum als in der Kontrollgruppe. Bei einem anderen Versuch bekamen Mäuse eine Substanz, die nach ihrer Veränderung im Körper krebsverursachend wirkt und somit Karzinome (an Speiseröhre oder Magen) erzeugt. Die Verabreichung von Grüntee-Extrakt verringerte das Vorkommen von Krebs auf unter 50% (gegenüber der Kontrollgruppe). Nach der "Zwei-Phasen-Theorie" der Krebsentwicklung beschädigt ein Stoff, der Mutationen verursachen kann (Initiator), zuerst die Zelle (DNA-Veränderung) und führt sie so zur Krebszelle (Initiation). In diesem Zustand verbleibt die Zelle, bis ein anderer Stoff, der Krebs aktiviert (Promoter), zu bösartigem Wachstum führt (Promotion). Nach vorliegenden Untersuchungen können sowohl Extrakte aus Grüntee als auch die Catechine beide Phasen dieser Entwicklung merklich hemmen. Eine Aussage auf dem Internationalen Krebsymposium in Washington D.C. (Drugs of the Future, 1992, S. 483) lautet daher auch: "Grüntee die günstigste und effizienteste Möglichkeit der Krebsvorbeugung".

### **5.8.10 Grüntee gegen radioaktives Strontium 90**

Oldenburger Stachel Nr. 12/96, Seite 12

Das im Grüntee enthaltene Tannin geht eine chemische Verbindung mit Strontium 90 ein. Die Aufnahme von Strontium 90 in den Körper kann um 20-30% verhindert werden, da diese Menge (zusammen mit dem Tannin) den Körper wieder verläßt. Versuche mit Ratten haben gezeigt, daß durch Einnahme von grünem Tee eine halbe Stunde vor der oralen Verabreichung von Strontium 90 ein signifikant hemmender Effekt auf die Ablagerung von Strontium 90 in den Knochen

festgestellt werden konnte. Bei der Verwendung von japanischem Matcha (Pulverttee) wurde dieser Effekt sogar bei der zeitgleichen Einnahme mit Strontium 90 verzeichnet.

#### **5.8.11 Grüner Tee - eine Modeerscheinung ?**

Oldenburger Stachel Nr. 10/96, Seite 1

Seit ca. 4000 Jahren wird Tee grün getrunken. Es ist eine Perversion unseres Kulturkreises und unseres Jahrhunderts Tee zu Schwarztee zu vergären. Dieser Alterungsprozeß wird dann als Fermentation oder auch Oxidation bezeichnet.

Im Jahre 1772 gab in Deutschland noch 60 verschiedene Sorten Grüntee. Etwa 1945 wurden nur noch 3 Schwarzteemischungen angeboten.

Heute wird unter "Tee" fälschlicherweise schwarzer Tee verstanden. Dieses Mißverständnis ist von den Interessenvertretern des schwarzen Tees aus dem indischen Kulturkreis gefördert worden, indem sie die geschichtlichen Traditionen Ostasiens für die Werbung mißbraucht haben.

Durch Verwendung chinesischer Symbole und Bilder für Produkte, die China nie gesehen haben, wird dem Verbraucher suggeriert, daß Tee eben Schwarztee sei.

In der gängigen Literatur ist es nur selten nachvollziehbar, ob es sich nun um Grüntee oder Schwarztee handelt. Aussagen und Untersuchungen, die sich auf Grüntee beziehen, werden geschickt mit Schwarztee verbunden, wie das folgende Beispiel aus dem wohl meistverkauften Taschenbuch über Tee (Maronde: Rund um den Tee) zeigt:

"Einer der wichtigsten Vorzüge des Tees ist es, Betrunkene wieder nüchtern zu machen. Auch reinigt er das Gehirn. Die Chinesen, die so viel Tee trinken, spucken und schneuzen sich nie; ihr Gehirn ist von den Überflüssigkeiten befreit, die den Sitz des Verstandes arg beschweren." (P.P. Dufour, 1648)

Dieses historische Zitat, das sich auf grünen Tee bezieht wird mit der Behauptung kommentiert, daß schwarzer Tee zweifellos ein sehr gesundes Getränk sei...

Zur medizinischen Wirkung des Tees erläutert der Autor, daß Teeblätter neben Vitamin C auch Chlorophyll enthalten, welches die Bildung roter Blutkörperchen fördert und für die Sauerstoffversorgung des Körpers wichtig ist.

Bedauerlicherweise versäumt er jedoch darauf hinzuweisen, daß Bestandteile wie Vitamin C und Chlorophyll lediglich in grünen Teeblättern und damit auch nur im grünen Tee in nennenswerter Menge vorhanden sind. Die LeserInnen mögen selbst beurteilen, wie fatal sich ein Verwechseln der Begrifflichkeit (Schwarz-/Grüntee) bei der folgenden Aussage auswirken würde:

Aleijos (T'u Ch'uan. Grüne Wunderdroge Tee) erwähnt eine ärztliche Feststellung, die dem schwarzen Tee die Rolle "eines Förderers der Arteriosklerose zuschreibt" und berichtet ferner von Untersuchungen nordamerikanischer Ärzte, die ergeben haben, "daß der grüne Tee eine prophylaktische Wirkung gegen Arteriosklerose ausübt". Diese Art der bewußten Begriffsverwirrung war über Jahre sehr erfolgreich. So stellt denn auch die Katalyse-Umweltgruppe Köln in dem weitverbreiteten Buch "Chemie in Lebensmitteln" fest, daß grüner Tee "(leider) fast völlig vom Markt verdrängt worden" ist.

#### **5.8.12 Aromatisierung - nein danke !**

Oldenburger Stachel Nr. 12/96, Seite 12

Bei aromatisierten Tees werden natürliche Aromastoffe, naturidentische Aromastoffe, ätherische Öle und Pflanzenbestandteile verwendet. Verarbeitet werden dabei in der Regel Tees von so schlechter Qualität, daß sie schon während der Herstellung durch den Zusatz von Teeinhaltsstoffen qualitativ verbessert werden müssen. Diesen Tees werden dann Blüten, Schalenteile oder Blätter beigelegt, die fast nie zum Geschmack beitragen, sondern lediglich als optische Beigabe dienen.

Unterschieden wird zwischen naturidentischen und natürlichen Aromen. Beim naturidentischen Aroma wird beispielsweise ein natürliches Öl laborchemisch nachgebaut und ist dann mit dem Naturstoff sozusagen "identisch". Bei einem "natürlichen Aroma" muß lediglich der Rohstoff organisch sein (pflanzlicher oder tierischer Herkunft). Konkret: Sogenannte "natürliche" Fruchtaromen werden fast ausschließlich hergestellt, ohne daß die betreffende Frucht an dem Prozeß beteiligt war! Wie weit diese übliche Form der Aromatisierung für Allergien verantwortlich ist, läßt sich nur erahnen.

## 6 Verschiedene Pflanzen für Kräutertees und ihre Wirkung

Augentrost, Baerentraube, Baldrian, Brennessel, Eibisch, Pfefferminze, Salbei,

**Augentrost**

Bei äußerer und innerer Anwendung lindert er Bindehaut- und Tränensackentzündungen sowie mindert er die Folgen von überanstrengten Augen. Innerlich wirkt er bei Husten, Heiserkeit und Verdauungsbeschwerden.

**Bärentraube**

Die Blätter als Tee sind ein hervorragendes Mittel bei entzündlichen Erkrankungen der Blase und Nieren. Er wirkt erwärmend und kräftigend auf diese Organe. Bei der Ausscheidung durch die Nieren bilden sich harndesinfizierende Stoffe.

**Baldrian**

Der aus den Wurzeln gewonnene Tee verschafft dem gesamten Organismus Entspannung. Er lindert Schlaflosigkeit, Herzklopfen, leichte Angstzustände sowie Magen- und Darmkrämpfe nervösen Ursprungs.

**Brennessel**

Sie gilt als harntreibend, entwässernd, blutreinigend, verdauungsfördernd und blutdrucksenkend. Sie wird bei Blasen- und Nierenentzündungen, Wassersucht, Harnverhalten, Ekzemen und Blutarmut eingesetzt. Äußerlich kann sie zur Pflege der Kopfhaut und Haare, gegen Kopfschuppen und gegen fettes Haar eingesetzt werden.

**Eibisch**

Er hat eine reizmildernde Wirkung bei Schleimhautentzündungen im Mund- und Rachenraum sowie im Magen- und Darmbereich. Außerdem mildert er Reizhusten. Äußerlich wirkt er erweichend auf Abszesse und Hautentzündungen.

**Pfefferminze**

Ihr wichtigster Wirkstoff ist das Menthol. Es wirkt erfrischend und anaesthetisierend und erzeugt ein Kältegefühl. Pfefferminze räumt den Magen auf. Sie hilft bei Verdauungsstörungen, Völlegefühl, Übelkeit und Bauchschmerzen.

**Salbei**

Er wirkt antibakteriell und fungizid. Deshalb kann man den Tee gut zum Gurgeln bei Halsentzündungen einsetzen. Zum Trinken wird der Tee auch bei Nachtschweiß empfohlen.

## 7 Wo Tee getrunken wird

Etwa 80 Prozent des gesamten Teeverbrauches Europas (ohne Großbritannien) wird über Hamburg importiert und von hier aus dann weitergeleitet. Nur noch ein geringer Teil der Einfuhren an Tee in Europa und Amerika stammen heute noch aus China, was aber nicht bedeutet, daß dort weniger produziert wird. Die über 800 Millionen Chinesen verbrauchen aber selbst den größeren Teil der Ernte. Auch hat sich der Weltbedarf sehr erhöht und auch in Ländern, die so sehr auf Kaffee eingeschworen waren, wie etwa die USA, Italien und Österreich, wird heute weit mehr Tee konsumiert als vor einem Jahrzehnt. Die Engländer, die ja als "stärkste" Teetrinker gelten, haben einen Verbrauch von etwa 3,7 kg pro Kopf und Jahr, in der Bundesrepublik Deutschland liegt der Prokopfverbrauch im Durchschnitt bei 150 Gramm, doch ist das Nord-Süd-Gefälle sehr groß: In Ostfriesland werden pro Kopf und Jahr 3 kg verbraucht! Österreich ist mit derzeit ca. 112 g Tee pro Jahr und Kopf keineswegs ein "Tee-Land", hat aber sehr stark aufgeholt.



(Abbildung 20: Für jede Tasse 1 Löffel Tee)

Maßgeblich ist schließlich der Tourismus, aber auch die Tatsache, daß mit der Verbreitung des "Beutel"-Tees eine erfreuliche Qualitätssteigerung erfolgte. Diese portionsweise abgepackten Teesorten garantieren eine gleichbleibende Güte des Getränkes auch dort, wo man die Regeln der "echten" Teezubereitung nicht beherrscht und sie gleichen auch die Nachteile der schwankenden Wassergüte gut aus.

### 7.1 Teesitten aus aller Welt

Obwohl in der Zwischenzeit Tee in der ganzen Welt beliebt ist, gibt es allein in Japan eine Zeremonie für das Tee trinken. Aber es gibt die verschiedensten Traditionen, wie im Alltag der Tee zubereitet bzw. getrunken wird.

Teetrinken in Ostfriesland ist für die westliche Welt DAS Teetrinken!

In China und Japan, wo das Teetrinken die älteste Tradition hat, ist Grüntee üblich, dem nichts beigegeben wird. Er wird traditionell auf besondere Art zubereitet. (China-Tee) Für die Teezeremonie werden auch heute noch extra Räume, Teeräume, eingerichtet.

Einsiedler, Kaiser, Maler und Philosophen erwiesen im alten China dem Tee ihre Ehrerbietung; am alljährlichen kaiserlichen Wettbewerb um das beste Teegedicht beteiligten sich die berühmtesten Dichter des Reiches.

Auch im Westen kannte man ursprünglich nur grünen Tee, aber schon 1660 finden sich in England Empfehlungen, ihn »mit Milch und Wasser zuzubereiten und zu trinken«. Erst später wurde es üblich, den Tee mit Zucker zu süßen.

Auf Sylt wurden oftmals gestrandete Schiffe die mit Tee beladen waren angeschwemmt. Es dauerte etliche Jahre, bis die Bevölkerung davon abkam, den (grünen) Tee als gesundes Gemüse zu kochen...



(Abbildung 21: Teegeschirr)

Die amerikanischen Kolonisten erklärten ihre »Unabhängigkeit« von England, indem sie auf die Milch verzichteten und ihrerseits den Eistee erfanden.

In Australien ist der »Billy«, der Kochtopf, der im Hinterland zum Wasserkochen diente, als Teekessel ins Volksgut eingegangen, obwohl er mindestens genausooft zum Gemüse- und Eintopfkochen benutzt wurde.

Marokko ist das einzige nichtfernöstliche Land, in dem ausgiebig Grüntee getrunken wird, mit viel Zucker und frischen Pfefferminzblättern.

Die Russen benutzen einen Samowar, einen Wasserkocher, auf dem oben eine kleine Teekanne mit sehr starker Tee- Essenz steht. Ein wenig von dieser Essenz wird in kleine Teegläser gefüllt und mit Wasser aus dem Samowar aufgegossen. Auch in der Türkei verwendet man Tee-Essenz zur Zubereitung.

In Tibet, wo der Teekonsum sehr hoch ist, werden Schnitzel von einem Teeziegel abgeraspelt und in kaltes Wasser gelegt und stundenlang gekocht. Vor dem Servieren wird Salz und ein Stück ranzige Yak-Butter dazugegeben. Man trinkt diesen Tee aus kleinen Holzschalen.

In Indien wird der Tee gerne mit Ingwer mehrere Minuten lang gekocht, bevor er dann mit reichlich Milch und viel Zucker getrunken wird. (Schmeckt mir sehr gut!)

### 7.1.1 Teetrinken in Ostfriesland

In Ostfriesland hat sich eine besondere Teemischung breitgemacht. Sie ist den meisten Menschen etwas zu kräftig. Deshalb trinken die Ostfriesen ihren Tee auch auf ihre Art und Weise (sofern sie genug Zeit dazu haben): Sie trinken ihn in der Stuf, sprich im Wohnzimmer. Ungern allein, meistens sind Nachbarn und Freunde da, oder man ist selbst zu Gast. Und dann wird geklönt, gequasselt und philosophiert.

Die Tassen öffnen sich nach oben, es sind eher flache Schalen mit Henkel.





In die Tasse wird ein Kluntje gelegt.



Nun wird der Kluntje zum lachen gebracht! Wirklich, man kann es hören, wenn man den sehr heißen Tee aus der Kanne vorsichtig über den Kluntje gießt.



Die Tasse wird nicht ganz voll gemacht, der Kluntje wird nur gut bedeckt. Und jetzt kommt der Clou: Die Sahne. Sie wird vorsichtig mit dem Löffel oder einer miniatur- Schöpfkelle auf die Teeoberfläche gelegt.



Dort bleibt die Sahne nicht, sondern sie taucht ab. Fast möchte man meinen, sie will prüfen, ob auch ein Kluntje in der Tasse ist. Ist er da, ist alles gut, und die Sahne kommt in kleinen Wölkchen wieder an die Oberfläche.



Ist aber kein Kluntje da, dann kommt auch die Sahne nicht wieder! (Wer kennt eine physikalische Erklärung dafür?)

## 7.2 Teezeremonie

Die japanische Teezeremonie (hca-no-yu: Tee und heißes Wasser) auch Chado genannt entwickelte sich zu einer Kunst, die die ganze japanische Kultur beeinflusste. Man sagt oft, die Tee-Zeremonie sei das Herzstück der japanischen Kunst.

Die Teilnehmer an der Zeremonie trinken nicht nur Tee in einer besonderen Atmosphäre, sondern geraten in eine Art von Meditation und Reinigung, um die wirkliche Natur der Dinge zu begreifen. Im Einklang mit der Zen-Lehre soll das ganze Ambiente dafür sorgen, daß man sich auf das wesentliche konzentriert. Es existieren feste Traditionen für das Aussehen von Teehäusern, für die Keramik und das Zubehör, genauso wie für das Verhalten der Teilnehmer.

Der Teeraum steht normalerweise in einem ruhigen Winkel eines japanischen Gartens, ja man kann sagen, daß ein japanischer Garten ohne Teeraum kein vollständiger Garten ist.

Die Zeremonie schafft eine ruhige und friedliche Atmosphäre, um sich zu entspannen und zu meditieren.

### 7.2.1 Der Teeraum

Europäische Architekten, die in der Tradition des Stein- und Ziegelbaues erzogen worden sind, scheint unsere japanische Bauweise mit Holz und Bambus schwerlich wert, überhaupt als Baukunst angesehen zu werden. Erst in allerletzter Zeit hat ein berufener Kenner westlicher Architektur die bemerkenswerte Vollendung unserer großen Tempel erkannt und ihr die gebührende Anerkennung gezollt. 1 Wenn dies sogar unserer klassischen Architektur so geht, können wir kaum erwarten, daß der Außenstehende die feine Schönheit des Teerraums würdigt, da doch seine Konstruktion und Ausstattung grundverschieden von denen des Westens sind.

Der Teeraum (Sukiya) will nichts anderes sein als ein einfaches Häuschen - eine Strohütte, wie wir es nennen. Die ursprünglichen Schriftzeichen für Sukiya bedeuten Stätte der Phantasie. Später haben die verschiedenen Teemeister verschiedene andere Zeichen dafür eingesetzt, die ihrem Begriff vom Teeraum entsprachen, und Sukiya kann Stätte der Leere oder Stätte des Unsymmetrischen bedeuten. Er ist Stätte der Phantasie insofern, als er errichtet wird, eine vorübergehende Heimstatt dichterischen Gefühls zu sein. Er ist Stätte der Leere, insofern er ohne jeden Schmuck ist, mit Ausnahme der wenigen Dinge, die gebraucht werden, um ein ästhetisches Augenblicksbedürfnis zu befriedigen. Er ist Stätte des Unsymmetrischen insofern, als er der Verehrung des Unvollkommenen geweiht ist, wobei mit Vorsatz irgend etwas unvollkommen gelassen wurde, um im Spiel der Phantasie vollendet zu werden. Die Ideale des Teeismus haben seit dem sechzehnten Jahrhundert unsere Architektur in einem solchen Maße beeinflusst, daß heute die gewöhnliche japanische Innenarchitektur wegen ihrer äußersten Einfachheit und Keuschheit in der Ausschmückung dem Ausländer beinahe dürftig erscheint.



(Abbildung 22: Ein Teeraum von innen)

Der erste selbständige Teeraum war die Schöpfung Sen no Sôekis, allgemein bekannt unter seinem späteren Namen Rikyû, des größten aller Teemeister, der im sechzehnten Jahrhundert unter der Schutzherrschaft des Taikô Hideyoshi die äußere Form der Teezeremonie schuf und zu hoher Vollendung brachte. Die Größenverhältnisse des Teeraumes waren schon früher von Shô-ô, einem berühmten Teemeister des fünfzehnten Jahrhunderts, festgelegt worden. Anfangs war der Teeraum nur ein Teil des gewöhnlichen Empfangszimmers, der bei einer Teeegesellschaft durch einen Vorhang abgetrennt wurde. Den abgetrennten Raum nannte man Kakoi (Klaue), ein Name, der noch jetzt für Teeräume angewendet wird, die in das Haus selbst eingebaut und nicht selbständige Gebäude sind. Der Sukiya besteht aus dem eigentlichen Teeraum, der bestimmt ist, nicht mehr als fünf Personen aufzunehmen, eine Zahl, die zu der Redensart »mehr als die Grazien und weniger als die Musen« Anlaß gab, einem Vorraum (Mizuya), wo die Teegeräte gespült und vor ihrem Gebrauch gerichtet werden, einer Wartehalle (Machiai), in der die Gäste warten, bis sie den Ruf zum Eintritt in den Teeraum erhalten, einem Gartenpfad (Roji), der Machiai und Teeraum verbindet. Der Teeraum sieht unscheinbar aus. Er ist kleiner als das kleinste japanische Haus, und seine Baustoffe sind gewählt, den Eindruck kultivierter Armut zu erwecken. Doch müssen wir daran denken, daß dies alles das Ergebnis tiefer künstlerischer Überlegung ist und daß alle Kleinigkeiten mit einer Sorgfalt ausgewählt worden sind, wie sie beim Bau der reichsten Paläste und Tempel nicht größer sein kann. Ein guter Teeraum kostet mehr als ein gewöhnliches Wohnhaus, denn die Auswahl des Baustoffes ebenso wie seine Bearbeitung erfordern außerordentliche Sorgfalt und Genauigkeit. Und die Zimmerleute, die von den Teemeistern berufen werden, bilden eine auserlesene und hochangesehene Zunft unter den Handwerkern. Ihre Arbeit ist nicht weniger fein als die der Lackarbeiter.

Der Teeraum ist nicht nur verschieden von jedem Erzeugnis westlicher Architektur, sondern er steht auch im Gegensatz zu der klassischen Bauweise Japans selbst. Unsere alten stolzen Bauten weltlicher oder geistlicher Art waren schon ihrer Größe wegen nicht zu verachten. Die wenigen, die von den unheilvollen Feuersbrünsten der Jahrhunderte verschont geblieben sind, flößen uns durch ihre Maße und den Reichtum ihres Schmuckes Ehrfurcht ein. Riesige Holzpfiler von zwei bis drei Fuß Durchmesser und von dreißig bis vierzig Fuß Höhe trugen mit Hilfe eines komplizierten Netzwerkes von Klammern die ungeheuren Balken, die unter dem Gewicht der ziegelgedeckten schrägen Dächer ächzten. Das Material und die Bauweise erwiesen sich, wenn sie auch dem Feuer leicht zum Opfer fielen, als widerstandsfähig gegen Erdbeben und waren den klimatischen Bedingungen des Landes angepaßt. In der Goldenen Halle des Hôryûji und in der Pagode von

Yakushiji haben wir bemerkenswerte Beispiele von der Dauerhaftigkeit unserer Holzarchitektur. Diese Gebäude stehen schon an die zwölf Jahrhunderte unversehrt. Das Innere der alten Tempel und Paläste war verschwenderisch ausgeschmückt. Im Hôdoô-Tempel in Uji, der aus dem zehnten Jahrhundert stammt, bewundern wir noch heute den in höchster Vollendung ausgeführten Altarhimmel und die vergoldeten Baldachine, vielfarbig und mit Spiegeln und Perlmuttereinlagen versehen, und die Reste der Malereien und Skulpturen, die früher die Wände bedeckten. Später, in Nikkô und im Nijô-Schloß von Kyôto, sehen wir die architektonische Schönheit einer Fülle von Ornamenten geopfert, die in Farbe und Feinheit der äußersten Pracht arabischer und maurischer Arbeit gleichkommt.

Die Schlichtheit und Klarheit des Teeraumes leitet sich von den Zen-Klöstern her. Ein Zen-Kloster unterscheidet sich von dem anderer buddhistischer Sekten dadurch, daß es nichts weiter als nur Wohnstätte für die Mönche sein will. Seine Kapelle ist keine Stätte des Gottesdienstes oder das Ziel von Wallfahrten, sondern ein Studierraum, wo sich die Schüler zur Diskussion und zu Meditationsübungen zusammenfinden. Der Raum ist kahl mit Ausnahme eines Alkovens in der Mitte, in dem hinter dem Altar sich eine Statue Bodhidharmas, des Gründers der Sekte, befindet oder ein Bildnis Sakyamunis, begleitet von Kasyapa und Ananda, den beiden ersten Zen-Patriarchen. Auf dem Altar werden Blumen- und Weihrauchopfer dargebracht zum Andenken an all das, was diese weisen Männer für die Entwicklung des Zen getan haben. Wir haben schon erwähnt, daß der von Zen-Mönchen eingeführte Ritus, den Tee reihum aus einer Schale vor dem Bildnis Bodhidharmas zu trinken, den Grund zur Teezeremonie legte. Wir möchten hier hinzufügen, daß der Altar der Zen-Kapelle das Urbild der Tokonoma war, des Ehrenplatzes im japanischen Raum, wo zur Erbauung der Gäste Bilder und Blumen aufgestellt werden.

Alle unsere großen Teemeister waren Zen-Schüler und versuchten, den Geist der Zen-Lehre in den Alltag des Lebens zu tragen. So spiegelt der Raum und auch das andere Zubehör der Teezeremonie manche der Zen-Lehren wider. Die Größe des genau nach der Vorschrift errichteten Teeraumes, viereinhalb Matten oder zehn Fuß im Quadrat, ist festgelegt durch eine Stelle in der Sutra von Vikramaditya. In diesem interessanten Werk begrüßt Vikramaditya den heiligen Manjusri und vierundachtzigtausend Buddhaschüler in einem Raum von dieser Größe eine Allegorie, die sich auf die Theorie stützt, daß es für den wahrhaft Erleuchteten keinen Raum gibt. Der Roji wiederum, der Gartenpfad vom Machiai zum Teeraum, versinnbildlicht das erste Stadium der Meditation: - den Schritt zur Selbsterleuchtung. Der Roji soll die Verbindung mit der Außenwelt unterbrechen und ein neues Gefühl erwecken, das für einen vollen Genuß des Ästhetizismus im Teeraum selbst den Weg ebnet. Wer diesen Gartenpfad gewandelt ist, wird unfehlbar daran erinnert, wie sein Geist sich über die Gedanken des Alltags erhob, während er im Dämmer immergrüner Bäume über die regelmäßige Unregelmäßigkeit der Trittsteine, neben denen vertrocknete Tannennadeln lagen, und an moosbedeckten graniternen Steinlaternen vorüber schritt. Man kann mitten in der Großstadt sein und sich doch weit entfernt von ihrem Staub und Lärm fühlen. Groß war die Begabung der Teemeister, wenn sie diese Heiterkeit und Lauterkeit in ihren Wirkungen ausdachten. Das Wesen der Gefühle, die ein Gang über den Roji auslöst, war bei den einzelnen Teemeistern verschieden. Einige, wie Rikyû, dachten an äußerste Einsamkeit und behaupteten, das Geheimnis eines Roji sei in dem alten Liedchen enthalten: Hinüber blicke ich:

Weder Blumen Noch farbige Blätter. Am Gestade des Meeres Eine einsame Hütte Im schwindenden Licht Eines Herbstabends.

Andere, wie Kobori Enshû, suchten nach anderer Wirkung. Enshû glaubte das Wesen des Gartenpfades in den folgenden Versen zu finden:

Eine Gruppe Sommerbäume, Ein Streifen Meer, Ein blasser Abendmond.

Es ist nicht schwer, seine Gedanken nachzufühlen. Er wollte den Gemütszustand einer neuerwachenden Seele schaffen, die noch in schattigen Träumen der Vergangenheit umherirrt,

noch von der süßen Unbewußtheit eines übersinnlichen Lichtes umspült, und doch nach Freiheit verlangt, die weit im Jenseits liegt.

So vorbereitet wird der Gast schweigend zum Heiligtum schreiten, und wenn er ein Samurai ist, wird er sein Schwert auf das Gestell unter der Dachtraufe legen, denn der Teeraum ist vor allem Stätte des Friedens. Dann beugt er sich tief hinab, um durch eine enge Tür, nicht höher als drei Fuß, in den Raum zu schlüpfen. Dies wurde allen Gästen - ob hoch, ob niedrig - auferlegt: zur Demut sollte es erziehen. Über die Frage des Vortritts ist man beim Warten im Machiai übereingekommen; nacheinander treten die Gäste lautlos ein und setzen sich erst, nachdem sie sich vor dem Bild oder den Blumen in der Tokonoma verneigt haben. Der Gastgeber betritt den Raum erst, wenn alle Gäste sitzen und Stille herrscht, in der nur das Summen des siedenden Wassers in dem eisernen Kessel tönt. Der Kessel singt gut, denn auf seinem Boden sind Eisenstückchen so angeordnet, daß sie eine eigene Melodie erzeugen, in der man das Echo eines Wasserfalles zu hören meint, von Wolken gedämpft, den Widerhall des fernen Meeres, das gegen Fels en brandet, einen Regenguß, der in einem Bambuswald niedergeht, oder den Wind in den Kiefern eines fernen Hügels.

Selbst bei Tage ist das Licht des Raumes gedämpft, denn das weit herabreichende schräge Dach läßt nur wenige Sonnenstrahlen herein. Alles von der Decke bis zum Fußboden ist ruhig in der Farbe; die Gäste wählen sorgfältig Kleider in unaufdringlichen Farben. Die Ausgeglichenheit des Alters liegt über allem. Alles, was an ein neu Angeschafftes erinnern könnte, ist verboten, im Gegensatz dazu zeigen sich allein die Bambuskelle und das Leinenmundtuch, beide makellos weiß und neu. Wie verblichen auch der Teeraum und all sein Zubehör erscheinen mag, so ist doch alles völlig sauber. Selbst in der dunkelsten Ecke wird sich kein Stäubchen finden, denn wenn es da wäre, wäre der Gastgeber kein Teemeister. Zu den wesentlichsten Eigenschaften, die ein Teemeister besitzen muß, gehört die Kenntnis vom Fegen, Reinigen und Waschen, denn Reinigen und Abstauben ist auch eine Kunst. Ein Stück antike Metallarbeit darf nicht mit dem rücksichtslosen Eifer einer holländischen Hausfrau bearbeitet werden. Wassertropfen an einer Blumenvase brauchen nicht weggewischt zu werden, denn sie erinnern an Tau und Kühle.

Hierzu gibt es eine Geschichte von Rikyû, die die Reinlichkeitsbegriffe, wie sie von den Teemeistern gepflegt werden, gut illustriert. Rikyû beobachtete seinen Sohn Shôan, wie er den Gartenweg fegte und sprengte. »Nicht rein genug«, sagte Rikyû, als sein Sohn die Arbeit beendet hatte, und gab ihm auf, es noch einmal zu tun. Nach einer Stunde ermüdender Arbeit wandte sich der Sohn an Rikyû und sagte: »Vater, nichts ist mehr zu tun.

Die Stufen sind zum dritten Male gewaschen, die Steinlaternen und die Bäume mit Wasser reichlich besprengt, Moos und Flechten leuchten in frischem Grün; nicht einen Zweig, nicht ein Blatt habe ich auf dem Boden liegen lassen.« »Junger Narr«, schalt der Teemeister, »so soll man keinen Gartenweg fegen.« Sprach es und trat in den Garten hinaus, schüttelte einen Baum und streute so über den Garten goldene und purpurfarbige Blätter, Fetzchen herbstlichen Brokates! Was Rikyû forderte, war nicht allein Sauberkeit, sondern auch Schönheit und Natürlichkeit.

Der Ausdruck »Stätte der Phantasie« schließt ein, daß es sich um einen Bau handelt, der geschaffen ist, individuelle künstlerische Bedürfnisse zu befriedigen. Der Teeraum ist für den Teemeister gemacht, nicht der Teemeister für den Teeraum. Er ist nicht für die Nachwelt bestimmt und daher vergänglich. Der Gedanke, daß jedermann ein eigenes Haus haben soll, gründet sich auf eine alte Sitte des japanischen Volkes. Der Shinto-Aberglaube fordert nämlich, daß jedes Wohnhaus beim Tode seines Hausherrn geräumt werden muß. Vielleicht hat dieser Brauch, ohne daß man sich dessen bewußt war, hygienische Gründe. Eine andere alte Sitte war, daß jedem jungverheirateten Paar ein neugebautes Haus eingerichtet werden sollte. Auf solche Gepflogenheiten ist es zurückzuführen, daß die Kaiserstadt des Reiches in alter Zeit so häufig verlegt wurde. Die Tatsache, daß der Ise-Schrein, das höchste Heiligtum der Sonnengöttin, alle zwanzig Jahre neu gebaut wird, ist ein Beispiel für einen dieser alten Bräuche, die noch heute

gelten. Die Einhaltung dieser Sitte war nur bei einer Bauweise möglich, wie wir sie in unserem System der Holzarchitektur haben, die leicht niederzureißen, aber auch leicht wieder aufzubauen ist. Eine dauerhaftere Bauweise mit Ziegel und Steinen hätte Wanderung unmöglich gemacht, wie es ja auch geschah, als die stabilere und massivere Holzkonstruktion Chinas nach der Nara-Zeit von uns übernommen wurde.

Mit der Vorherrschaft des Zen-Individualismus im fünfzehnten Jahrhundert jedoch wurde die alte Idee des Teerraums mit tieferer Bedeutung erfüllt. Die Zen-Lehre mit der buddhistischen Theorie von der Vergänglichkeit und ihrer Forderung nach der Herrschaft des Geistes über die Materie erkannte das Haus nur als vorübergehenden Zufluchtsort des Körpers an. Der Körper selbst war nur eine Hütte in der Wildnis, ein schwaches Schutzdach, geflochten aus Gräsern, die ringsherum wuchsen - und wenn man sie löste, wieder in der ursprünglichen Wildnis aufgingen. Beim Teeraum wird dieses Flüchtige angedeutet durch das Strohdach, die Zerbrechlichkeit der schlanken Pfeiler, die Leichtigkeit der Bambusträger, die scheinbare Nachlässigkeit im Gebrauch alltäglichen Materials. Das Ewige ist allein in dem Geist zu finden, der sich in dieser einfachen Umgebung verkörpert und sie mit dem milden Licht seiner Verklärung verschönt. Die Forderung, den Teeraum so zu bauen, daß er dem Geschmack eines einzelnen Menschen entspricht, verstärkt den Grundsatz von der Lebendigkeit der Kunst. Um voll gewürdigt zu werden, muß die Kunst immer dem Leben ihrer Zeit entsprechen. Wir wollen die Forderungen der Vergangenheit nicht unbeachtet lassen, aber wir sollen dennoch danach trachten, die Gegenwart mehr zu genießen. Wir wollen nicht die Schöpfungen der Vergangenheit mißachten, sondern wir sollen versuchen, sie in unser Bewußtsein aufzunehmen. Ein sklavisches Festhalten an Überlieferungen und Formeln legt den individuellen Ausdruck in der Architektur in Fesseln. Müssen wir nicht weinen über jene sinnlosen Nachahmungen europäischer Bauten im modernen Japan? Wir wundern uns, warum die Architektur gerade der fortgeschrittensten Völker des Westens so jeder Originalität entbehrt und so reich ist an einer Wiederholung früherer Stile. Vielleicht durchleben wir jetzt eine Zeit der Demokratisierung der Kunst und harren eines königlichen Meisters, der seine neue Kunst-Dynastie begründen wird. Ich wollte, wir liebten die Alten mehr und kopierten sie weniger! Man hat gesagt, daß die Griechen groß waren, weil sie niemals aus der Antike geschöpft haben.

Die Bezeichnung, >Stätte der Leere< schließt, zumal sie die taoistische Theorie des Allumfassenden enthält, den Begriff der dauernden Notwendigkeit eines Schmuckwechsels ein. Der Teeraum ist völlig leer, mit Ausnahme dessen, was vorübergehend dort zur Befriedigung einer ästhetischen Stimmung Platz findet. Irgendein besonderer Kunstgegenstand wird für eine Gelegenheit hereingetragen, und alles andere wird so ausgewählt und angeordnet, daß es die Schönheit des Hauptgegenstandes betont. Man kann nicht verschiedenen Musikstücken gleichzeitig lauschen; denn das wahre Erfassen des Schönen ist nur dann möglich, wenn man sich auf das Hauptmotiv konzentriert. Man sieht also, daß die Art der Ausschmückung unserer Teerräume völlig im Gegensatz zu der des Westens steht, wo das Innere eines Hauses oft in ein Museum verwandelt wird. Auf einen Japaner, der an Schlichtheit der Ausschmückung und an einen häufigen Wechsel des Schmuckes gewöhnt ist, macht das Innere eines europäischen Hauses mit seinem dauernden ungeheuren Aufwand an Bildern, Statuen und Antiquitäten den Eindruck einer ganz gewöhnlichen Zurschaustellung des Reichtums. Schon der dauernde Anblick eines einzigen Kunstwerkes setzt großes Kunstverständnis voraus, und ohne Grenzen muß die Fähigkeit künstlerischen Nachempfindens bei den Menschen sein, die Tag für Tag inmitten eines solchen Durcheinanders von Farben und Formen leben können, wie man es so oft in den Häusern Europas oder Amerikas sieht.

>Stätte des Unsymmetrischen< deutet auf eine andere Eigentümlichkeit in unserer Art des Schmückens hin. Das Fehlen von Symmetrie in japanischen Kunstwerken ist von Kritikern des Westens viel besprochen worden. Auch das ist ein Ergebnis der Auswirkung taoistischer Ideale auf dem Wege über die Zen-Lehre. Der Konfuzianismus mit seinen tief verwurzelten Ideen des Dualismus und der Buddhismus des Nordens mit seiner Verehrung der Dreieinigkeit standen dem

Ausdruck der Symmetrie in keiner Weise entgegen. Im Gegenteil, wenn wir die alten chinesischen Bronzen oder die religiösen Kunstwerke der Tang-Dynastie und der Nara-Zeit betrachten, finden wir ein dauerndes Streben nach Symmetrie. Die Ausschmückung unserer Innenräume war in der klassischen Zeit in ihrer Anordnung durchaus regelmäßig. Die taoistische und zenistische Auffassung der Vollendung war jedoch eine andere. Die dynamische Natur dieser Philosophie betonte mehr den Vorgang, durch den die Vollendung angestrebt wurde, und nicht die Vollendung selbst. Nur der konnte wahre Schönheit entdecken, der im Geiste das Unvollendete vollendete. Die Kraft des Lebens und der Kunst lag in ihrer Möglichkeit, zu wachsen. Im Teeraum ist es jedem Gast überlassen, in der Phantasie die gesamte Wirkung in ihrer Beziehung zu seinem Ich zu vollenden. Seit die Denkweise der Zen-Lehre vorherrscht, hat die Kunst des Fernen Ostens bewußt das Symmetrische vermieden, weil es nicht nur Vollkommenheit, sondern auch Wiederholung bietet. Einheitlichkeit des Musters wurde als verderblich für die Frische der Phantasie angesehen. So zog man die Darstellung von Landschaften, Vögeln und Blumen der des Menschen vor, der ja in der Gestalt des Betrachters selbst zugegen ist. Wir treten oft zu sehr in Erscheinung, und trotz unserer Eitelkeit wird Selbstbetrachtung schließlich eintönig.

Im Teeraum ist die Furcht vor dem Sich wiederholen allgegenwärtig. Die verschiedenen Gegenstände der Raumausschmückung müssen so gewählt werden, daß sich keine Farbe und kein Muster wiederholt. Wenn eine lebende Blume darin steht, ist ein Blumenbild nicht zulässig. Benutzt man einen runden Kessel, dann muß die Schöpfkelle eckig sein. Eine Tasse mit schwarzer Glasur darf nicht zusammen mit einer Teebüchse aus schwarzem Lack verwendet werden. Wenn man eine Vase auf das Weihrauchbecken der Tokonoma stellt, muß man achtgeben, daß man sie nicht genau in die Mitte setzt, damit nicht der Raum in zwei gleiche Hälften geteilt wird. Der Pfeiler der Tokonoma soll von anderem Holz als die übrigen Pfeiler sein, um jeden Eindruck der Eintönigkeit im Raum zu vermeiden.

Auch hier unterscheidet sich die japanische Art der Innendekoration von der des Westens, wo wir Gegenstände symmetrisch auf dem Kaminsims oder anderswo angeordnet sehen. In den Häusern des Westens tritt uns oft das gegenüber, was wir als nutzlose Wiederholung empfinden. Es ist schwer für uns, mit einem Manne zu sprechen, während über ihm sein lebensgroßes Bild auf uns herabschaut. Wir fragen uns, wer der echte ist, der auf dem Bild oder der, der spricht, und haben das merkwürdige Gefühl, daß einer von bei den falsch sein muß. Oftmals haben wir an einer Festtafel gegessen und mit heimlicher Furcht für unsere Verdauung die Darstellung eines Überflusses von Leckerbissen an der Wand des Speisezimmers betrachtet. Weshalb diese gemalten Opfer von Jagd und Sport, diese reichen Schnitzereien von Fischen und Früchten? Warum diese Schaustellung von Familienbildern, die uns an jene erinnern, die gespeist haben und tot sind!

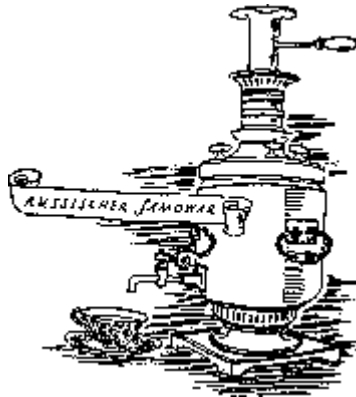
Die Einfachheit des Teeraumes und das Freisein vom Alltäglichen machen ihn wahrhaft zu einem Zufluchtsort vor den Sorgen der Außenwelt. Dort, und allein dort, kann man sich der ungestörten Anbetung des Schönen hingeben. Im sechzehnten Jahrhundert war der Teeraum für die rauen Krieger und Staatsmänner, die an der Einigung und an dem Wiederaufbau Japans arbeiteten, eine willkommene Stätte der Erholung von ihrer Arbeit. Im siebzehnten Jahrhundert, nachdem das starre Formenwesen der Tokugawa-Herrschaft entwickelt war, bot der Teeraum die einzige Möglichkeit für ein freies Beisammensein künstlerischer Geister. Vor einem großen Kunstwerk gab es keinen Unterschied zwischen Daimyô, Samurai und einfachem Mann. Heute macht die Industrialisierung wirklich vornehme Lebensarten auf der ganzen Welt immer schwerer. Brauchen wir darum den Teeraum nicht mehr denn je?

---

<sup>1</sup>Wir verweisen auf Ralph U. Cram's »Impressions of Japanese Architecture and the Allied Arts«, Baker & Taylor, New York 1905.

## 7.3 Der Samowar

Der Samowar ,auch Samovar geschrieben, ist ein Gegenstand, der im Nahen Osten, Rußland und der Türkei zum Teekochen verwendet wird. Hier bei uns ist er noch recht unbekannt.



(Abbildung 23: Ein Samowar)

Ein Samowar ist im Prinzip ein Heißwasserboiler, der mit Holzkohle oder anderem Brennmaterial geheizt wurde, heute sind elektrisch betriebene Samoware üblich.

Der Samowar wurde vor ca. 250 Jahren im kaukasischen Raum des russisch-türkisch-persischen Grenzgebietes erfunden. Damals noch mit Holzkohle befeuert, bot er durch beständiges Dahinköcheln enthärtetes, keimfreies und daher hygienisches Wasser bestimmt nicht nur zum Teegenuß.

Ein Samowar allein nützt recht wenig. Man sollte dazu auch ein "Tschainik", das Kännchen für den Teeextrakt, ein Tablett und eine Tropfschale haben. Erst dann ist die Ecke oder der Tisch auf dem der Samowar betrieben wird halbwegs komplett. Halbwegs, weil Tee (verschiedene Sorten), Zucker, Kandis, Milch, Teegebäck, Teegläser, Tassen, Teelöffel, etc. noch fehlen.



(Abbildung 24: Ein Samowar)

### 7.3.1 Teeei

Kreuzworträtsel: Assesoire zum Tee mit fünf Buchstaben und drei mal e in der Mitte... (schreibt man es so?)

Das Tee-Ei ist ein zur Kugel geformtes Sieb, das man auseinandernehmen kann. Hinein kommt loser Tee. Das Teeei wird in die Kanne oder den Becher gehängt und mit kochend Wasser aufgebrüht. Nach 2-5 Minuten ist der Tee fertig.

Man kann sagen, ein Teeei ist ein wiederverwendbarer Teebeutel aus Blech oder Draht.



Der Tee quillt auf, wenn er überbrüht wird. Dadurch füllt er die meistens viel zu kleinen Tee-Eier schnell aus, ja manchmal kann er nichtmal richtig quellen. Das Wasser der Kanne kann nicht die einzelnen Teeblätter umspülen und die Vitalstoffe lösen. Der Tee bleibt dünn, und nächstes mal tut man noch mehr Teeblätter in das Teeei...

Fazit: Tee-Eier (und die verschiedenen Formen als Kanne, Haus, Elefant, Maus und was die Designer sich sonst einfallen lassen) sind nicht zu gebrauchen. Von Ausnahmen, die groß genug sind einmal abgesehen.

### 7.3.2 Teezange

Eine Teezange ist ein Teeei, dessen zwei Hälften an einem Griff befestigt sind, so daß sie sich leicht auseinanderklappen lassen. Vorteil: schnell gefüllt und wieder entleert. Es gibt sie in verschiedenen Größen. Sinnvoll, wenn viel Tee einzeln gebrüht wird (Teestube), und die Teezangen groß genug sind, daß das Wasser um die gequollenen Teeblätter spülen kann.

### 7.3.3 Teebeutel;-)

Weisheit des Tages

"Wie heisst die Tuete, in die man jene Artikel packt, die man in einem T-Punkt der Deutschen Telekom gekauft hat? Ganz klar: T-Beutel..."

Fuer die Weisheit danken wir Harald Meyer.

(PC Magazin/rmj)

### 7.3.4 Teebeutel ;-)

Ein Teebeutel ist ein chinesischer Freibeuter. Da der Tee ja in Asien sehr weit verbreitet ist, und dadurch natürlich auch wichtiger Außenhandelsfaktor, haben viele asiatische Piraten sich auf das Kapern von Tee-Schiffen spezialisiert. (Hat nichts mit der Boston-Tea-Party» zu tun. Das ist einfach eine radikale amerikanische Teetrinker-Partei, die sich für Milch- und Sahnefreien Teegenuß einsetzt.) Dadurch erhielten sie von ihren internationalen Kollegen den Spitznamen «Teebeuter». Und da das mit der Kopatibilität des Buchstaben R und der Asiatischen Mundart ja bekanntermaßen so eine Sache ist, wurde schnell bei den trinkfreudigen Gesellen der Freibeuter sämtlicher Weltmeere aus dem Spitznamen «Teebeuter» der nach wie vor weit verbreitete Begriff «Teebeutel».

### 7.3.5 Teebeutel gegen Farbgeruch

Wer in Räumen den Geruch von frischer Farbe oder von Kleber nicht ertragen kann, sollte Teebeutel zur Hand haben.

Japanische Wissenschaftler des Metropolitan Consumer Center in Tokio haben einem Bericht der in Neu-Isenburg erscheinenden "Ärzte Zeitung" zufolge nachgewiesen, dass das im Tee enthaltene Tannin Formaldehyd-Ausdünstungen bindet. Formaldehyd ist nach wie vor in vielen Farben und Klebern enthalten.

In Räumen, in denen reichlich Teebeutel aufgehängt wurden, nahm die Formaldehyd-Konzentration in der Luft um 60 bis 90 Prozent ab. Am besten sollen schwarzer und grüner Tee wirken, so die Zeitung.

## 7.4 Geschichten und Story's rund um den Tee



### 7.4.1 Drei Dinge:

Drei Dinge auf dieser Welt sind höchst bedauernswert:

- Das Verderben bester Jugend durch falsche Erziehung,
- das Schänden bester Bilder durch gemeines Angaffen
- und die Verschwendung besten Tees durch unsachgemäße Behandlung.

Kaiser Hui-tsung

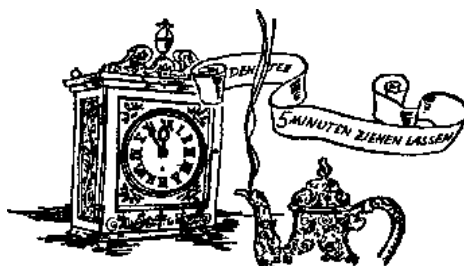
### 7.4.2 Londons Roman des Tees

Städte haben ihre Schicksale wie Menschen, sie erleben ihre Romane wie wir. London erlebte den Roman des Tees. Es begann mit einem königlichen Kapitel. Die schöne portugiesische Prinzessin Katharina von Braganza segelte, wohlbehütet von Würdenträgern und Hofdamen, nach England, um dort König Charles II. zu heiraten. Als Hochzeitsgeschenk brachte sie ihm vier Pfund Tee mit. So kostbar war er damals noch.

Doch das änderte sich. Bald pflügten die berühmten Tee-Klipper, diese großartigen Gebirge aus windgeblähten Segeln, die Weltmeere, um die neuen Tee-Ernten in regelrechten Wettrennen möglichst schnell von Asien nach England zu bringen. Der Endspurt, 90 Kilometer die Themse hinauf, wurde jedesmal ein Volksfest; das Derby war nichts dagegen. Die Leute verwetteten ihren letzten Penny, der ihnen dann fehlte, um Tee zu kaufen.

London wurde Zentrum des Teewelthandels, und die englischen Küsten von Cornwall, Dorset und Kent wimmelten von Teeschmugglern. Denn die Ostindische Compagnie diktierte mit ihrem Monopol die Preise, die Teesteuer war auch gepfeffert, und so besorgten sich gewitzte Händler die begehrte Ware billig und zollfrei von holländischen Schiffen im Kanal. Schließlich war die Hälfte des in England getrunkenen Tees Schmuggelware. und es wurden phantastische Mengen getrunken.

Damals gab es in London 2000 Kaffeehäuser, aber nun kam der Tee und schwemmte sie alle hinweg. Und hob die Moral, jawohl, die Tugendwächter jener Zeit haben es lobend notiert. Die Randalierer aus den Kaffeehäusern und die Betrunknen aus den Ginkellern saßen jetzt sittsam in großen Teegärten beisammen, die es in allen Stadtteilen gab, einen besonders beliebten auch in Marylebone, wo Sherlock Holmes später seine berühmte »Detektei« hatte. Ein Spaßvogel meinte, die Engländer glaubten nur sonntags an Gott und alltags an ihren Tee, und so ist es bis heute geblieben.



(Abbildung 25: Englischen Tee ruhig 5 Minuten ziehen lassen)

Wer behauptet, London sei eine nüchterne Männerstadt ohne seidenen Zauber, der müßte damals gelebt haben, als ganze Rudel bildhübscher, durchaus nicht prüder Teemädchen auf den Adelsgesellschaften und in den Herrenhäusern der Stadt den Tee ausschenkten. Eins dieser Teagirls hieß Emma Harte und war die Tochter eines Hufschmieds. Später heiratete sie den Archäologen Sir William Hamilton, und nun wird sie Ihnen schon bekannter vorkommen. Als Lady Hamilton wurde sie eine der reizvollsten Schönheiten ihrer Epoche, von Goethe bewundert, und geliebt vom einäugigen Seehelden Lord Nelson, den sie täglich in ihrer Villa auf dem Vomero in Neapel zur zärtlichen Teestunde empfing, während Sir William am Vesuv Altertümer ausgrub. Denken Sie daran, wenn Sie das nächstem al eine »Seezunge Lady Hamilton« bestellen - oder eine »Ochsenzunge Lord Nelson«. Übrigens, die englische Küche bekommt immer eine ganz miserable Note. Aber hat sie uns nicht so unsterbliche gastronomische Genüsse beschert wie Cumberland Sauce, Mockturtlesuppe, Schildkrötensuppe Lady Curzon, Irish Stew, Welsh Rarebits (überbackene Käsebrötchen), Seezunge Cecil Rhodes und Schnepfe a la Queen Victoria?

Heute ist das moderne Babylon an der Themse mit seinen 8 Millionen Teeisten viel fröhlicher, toleranter und kosmopolitischer als in den dreißiger Jahren. Moderne Kaffeebars florieren an tausend Ecken, Italiener und Zyprioten hantieren an zischenden Espressomaschinen. Erobert der Kaffee London zurück? Fast scheint es so. Die Jugend, aus Opposition zum Althergebrachten, trägt nicht nur Miniröcke und Christusbärte, sie verlangt auch aus Prinzip ein »anderes« Getränk. Jetzt also den Espresso. Aber - abwarten und Tee trinken! Noch heute streiken in England die Arbeiter, wenn sie ihren Tee nicht regelmäßig und in gewohnter Güte bekommen. Noch schlägt Big Ben, Londons Großvateruhr im Turm des Parlaments, die Teestunden. Noch gibt es all die gemütlichen Inns, die Tearooms in altem Mahagoni. Neuerdings haben sich die meisten Konditoreien zugelegt. Mag draußen vor den kleinen viktorianischen Fensterscheiben dünner Regen oder dicker Nebel auf Sie warten, you enjoy your tea and take it easy - Sie genießen erst mal Ihren Tee und fühlen sich geborgen zwischen all den süßen Leckereien, den duftigen Bergen von englischen Kuchen, Blätterteig, Kopenhagener Gebäck, scones, muffins und hot cross buns.

#### 7.4.3 Die Queen

Ach ja, die gute alte Queen! Vierundsechzig Jahre herrschte sie über Old England mit Mutterwitz, Weisheit und bemerkenswerter Fruchtbarkeit, umgeben von ihren neun Kindern. Das hat sie als Backfisch bestimmt nicht geahnt. Ihre Erziehung war damals der Herzogin von Northumberland anvertraut, und diese äußerst sittenstrenge Lady war überzeugt, der Teufel verführe ein junges Mädchen besonders gern zu zwei schweren Sünden: der Lektüre der »Times« und dem Genuß von Tee. Beides verbot sie ihrem Zögling strikt -

Sie können sich denken, mit welchem Erfolg. Gleich nach der Krönung 1848 holte die frischgebackene junge Queen einmal tief Atem, und dann verlangte sie die neueste »Times« und eine Tasse Tee. Beides wurde ihr schnellstens gebracht. »Nun weiß ich erst, daß ich wirklich herrsche«, soll sie gesagt haben, und der Tee blieb zeitlebens ihr Lieblingsgetränk - neben Whisky.

Mit der festlichen Premiere der Verdi-Oper »Aida« sollte 1868 der Suezkanal eröffnet werden, und Queen Victoria lächelte zufrieden, denn sie hatte Disraelis Rat befolgt und heimlich alle Suez-Aktien für England aufgekauft.

Nun war der Seeweg nach Indien nur noch eine Spazierfahrt, und immer mehr köstlicher Tee kam alljährlich in die Mincing Lane - dort finden Sie noch heute die Londoner Teebörse und die Lagerhäuser der großen Tee-Importeure.

Victoria soll auch die Sitte des Nachmittagstees eingeführt haben, der im ganzen Empire zelebriert wurde und oft das Abendessen vorwegnahm. Dieser high tea ist aber keine Kuchenorgie nach Hausfrauenart. Zum kräftigen süßen Tee mit Milch reicht man leichte und leckere Beigaben - hauchdünne Sandwiches, Kekse, Waffeln, Ingwerbiskuits und den goldgelben Buttertost mit köstlich herben Jams und Gelee.

#### 7.4.4 Tea-Time

Wer den englischen Kaffee getrunken hat, der weiß, warum die Engländer so leidenschaftliche Teetrinker sind.

Pierre Danilos

Überhaupt bestimmt die tea-time des Engländers den Rhythmus des ganzen Tages. Das fängt schon frühmorgens im Bett an, mit der »frühen Tasse«, dem early morning tea. Dann folgt das gigantische Frühstück: Auf dem Eßzimmertisch warten neben Tee nahrhafte Portionen Porridge, halbe Grapefruits, Bücklinge, Nieren und Hammelkoteletts vom Grill, ham and eggs, Toast, Brötchen und Weißbrot-Sandwiches mit gekochtem Schinken - »Klappstullen« würde ein Berliner sagen. Da kann man getrost aufs Mittagessen verzichten. -

Probieren Sie das mal als Spätfrühstück am Sonntag: lange schlafen und dann zwei Mahlzeiten zu einer zusammenlegen. Das ist bequem und gesund, die Amerikaner tun's schon längst: Sie ziehen sogar die Namen beider Mahlzeiten zusammen, aus breakfast und lunch wird brunch.

Eine der schönsten Eigenheiten des englischen Lebens ist das Wochenende auf dem Land. Während man noch tief schläft, wird eine Tasse Tee auf den Nachttisch gestellt, der ein köstliches Aroma verbreitet. Noch in Träume versponnen, beginnt man zu schnuppern. Vom Teeduft geweckt zu werden ist ähnlich schön, wie in einem Blumenhain zu erwachen.

Prinz Carl Anton Rohan

Jüngst war ich bei Baron Alfred de Rothschild zu Gast in seinem Stadtpalais am Sedmore Place. Frühmorgens erschien ein livrierter Diener in meinem Schlafzimmer mit einem riesigen Servierwagen und fragte: »Wünschen Sie Tee oder einen frischen Pfirsich, Sir ?« Ich bestellte Tee, Und Sofort kam die nächste Frage: »Chinesischen, indischen oder Ceylon, Sir?« Ich nahm indischen, und sofort ging es weiter: »Mit Zitrone, Rahm oder Milch, Sir?« Ich entschied mich für Milch, und dann wurde ich nach der Rinderrasse gefragt: »Jersey, Herford oder Shorthorn, Sir?« Nie hat mir eine Tasse Tee köstlicher geschmeckt, hier war ich wirklich Seine Majestät, der Gast.

Cecil Rhodes



(Abbildung 26: Teekanne)

Nichts Einladenderes gibt es auf der Welt als ein englisches Frühstück?. Es ist die angenehmste Stunde des Tages, und man verlängert sie gern. Auf dem Rost lodert die Flamme, das elegante Teegerät steht in zierlicher Ordnung auf dem schneeweiß gedeckten Tisch. Die Dame des Hauses bereitet den Tee zwar viel umständlicher, aber auch viel besser als hier. Alles geschieht mit feierlicher Ruhe, die Engländer gern ihren Mahlzeiten geben, denn sie mögen dabei keinen anderen Gedanken aufkommen lassen als den des Genusses.

Johanna Schopenhauer, 1808

Wer in England anständig speisen will, muß dreimal am Tage frühstücken.

W. Somerset Maugham

Für unsere Soldaten ist Tee wichtiger als Munition.

Winston Churchill 1842

#### 7.4.5 Die Liebe des ehrenwerten Tschung-Hun-Wing

»Ich muß dir leider den Kopf abschlagen lassen, mein lieber Tschung-Hun-Wing.« sagte der letzte Kaiser der Ming-Dynastie zu seinem Leibarzt. »Ich bin zwar von deiner Unschuld überzeugt, doch die Richter haben dich verurteilt, und ich muß die Gesetze achten. Aber ich will dir eine letzte Chance geben. Der Großmandarin soll dir ein heiliges Koro-Gefäß hinhalten. Darin wird ein Seidentüchlein mit dem eingestickten Zeichen des Todes liegen und ein anderes mit dem Zeichen des Lebens. Ziehst du das letztere, so bist du begnadigt; ziehst du das erste, so wirst du geköpft, mein lieber Tschung-Hun-Wing.«

Der gelehrte Arzt verneigte sich tief. Dann setzte er sich nachdenklich neben eine Säule im Vorhof des Palastes. Er war ein Opfer der Hof-Intrigen geworden. Es hatte damit begonnen, daß er Sumi, die zarte Frau des Generals Wei-Pung-Tschi, als Patientin bekam.

Sumis Wiege hatte auf der Insel Nippon gestanden. Ihre Haut war durchsichtig wie der helle Himmel von Awaju, ihr Blick strahlte wie der Frühlingsmond, die Lippen lächelten wie Pflaumenblüten, und wie bunte Schmetterlinge entflatterten ihnen die Worte. Aus ihrer Stimme hatte Tschung-Hun-Wing den ewigen Nachtigallenton der Liebe vernommen. Unter seinen ohnmächtigen Händen war sie gestorben, wie ein fallendes Blatt im Nachtwind. Sofort hatten die Neider geflüstert: »Tschung-Hun-Wing hat sie umgebracht, die kleine Frau des Wei-Pung-Tschi, Um sich an dem General zu rächen!« Ein Sondergericht entschied : »Tschung-Hun-Wing muß sterben! «

An all das dachte der unglückliche Arzt, als er hinter der Säule im Vorhof des Palastes saß. Plötzlich vernahm er leise Schritte und erkannte die Stimmen des Generals Wei-Pung-Tschi und des Großmandarins.

»Wenn der Elende nun das Seidentüchlein mit dem Zeichen des Lebens zieht« sagte der Großmandarin. »Dann war all unsere Mühe, den Günstling des Kaisers loszuwerden, vergeblich.«

»Er wird sterben«, antwortete der General. »Die Sache ist höchst einfach, großer Mandarin. Du legst in das Koro- Gefäß zwei Seidentüchlein, und auf beiden ist das Zeichen des Todes eingestickt. Welches Tuch der Dummkopf auch zieht, er wählt den Tod.«

Der Arzt hinter der Säule sank in sich zusammen. Nun war sein Schicksal besiegelt. Denn falls er dem Kaiser alles erzählte, würden seine Feinde entrüstet leugnen und ihn erst recht hinrichten, wegen Verleumdung hoher Würdenträger.

Tschung-Hun-Wing ging in sein Studierzimmer. Es war die Stunde des Tees, und er verstand sich meisterhaft auf die Kunst, den Göttertrank so zu bereiten, daß seine edelsten Eigenschaften geweckt wurden. Die besten Einfälle, die schwierigsten Lösungen der mannigfachen Probleme der Heilkunst verdankte er dem anregenden, belebenden Geist so mancher guten Tasse Tees.



(Abbildung 27: Chinesisches Tee-Service)

Vielleicht fand der gute Geist des Tees auch diesmal einen Ausweg? Tschung-Hun-Wing leerte mit wachsendem Behagen eine Tasse nach der anderen und dachte tief nach...

Am nächsten Morgen trat der Großmandarin auf den Verurteilten zu und reichte ihm mit scheinheiligem Ernst das heilige Gefäß. Tschung-Hun-Wing entnahm ihm ein Seidentüchlein... und verschluckte es vor den Augen aller Anwesenden. So mußte das zweite Tüchlein im Gefäß geprüft werden.

Da es das Zeichen des Todes trug, so konnte Tschung-Hun-Wing nur das Tuch mit dem Zeichen des Lebens gewählt haben, das ihn laut Befehl des Kaisers begnadigte.

#### 7.4.6 Die 24 Teezeiten des Herrn Xu

Aus der "Throneingabe über den Tee" von Xu Ranming. Übersetzt von Erling Weinreich.



Tee trinkt man am besten, ...

1. Wenn Herz und Hände in Muße weilen,
2. Ermüdet vom Lesen der Schriftrollen,
3. Wenn deine Stimmung in Aufruhr ist,

4. Beim Lauschen von Musik und dem Schlagen des Takts,
5. Wenn die Lieder verklungen sind, die Aufführung zuende,
6. Bei verschlossener Tür, Flucht vor der Welt,
7. Beim Spielen der chinesischen Zither und dem Betrachten von Bildrollen,
8. In tiefer Nacht, bei vertrautem Gespräch,
9. Unter hellem Fenster und an einem reinen Teetischchen,
10. In der Hochzeitsnacht, tief in den Gemächern,
11. Wenn Gäste und Hausherr miteinander plaudern,
12. Mit hohem Besuch oder kleinen Singmädchen,
13. Gerade zurückgekehrt von einem Gelage bei Freunden,
14. Bei mildem Wind und freundlicher Sonne,
15. Bei leichtem Regen in der Dämmerung,
16. An kleiner Brücke oder in buntem Kahn,
17. In dichtem Wald, unter hohem Bambus,
18. Beim Schneiden von Blumen, dem Fangen von kleinen Vögeln,
19. Im Lotospavillon, vor der Hitze Zuflucht nehmend,
20. Wenn im kleinen Innenhof Weihrauch brennt,
21. Wenn der Wein zur Neige gegangen und die Gäste fort sind,
22. Wenn die Kinder in der Schule sind,
23. In sauberen und stillen buddhistischen Tempeln,
24. An berühmten Quellen und merkwürdigen Felsen.

Übersetzung: Erling Weinreich

erling.weinreich@bambushain.de

URL: <http://www.bambushain.de/Projekte/tee.html>

#### **7.4.7 War die Urheimat der Teepflanze Indien oder China?**

Nach 4000 Jahren sind sich die Gelehrten darüber immer noch nicht einig. Zahllos sind die Legenden und Histörchen um diese Geburt.

Schon in alten indischen Märchen taucht der Tee als Gottheit auf. Und die Sage erzählt vom indischen Königssohn Bodhidharma, der bei buddhistischen Meditationen immer wieder vom Schlaf übermannt wurde. Ergrimmt über seine menschliche Schwäche, schnitt er sich die Augenlider ab. Sie verwurzelten in der Erde, trieben grüne Blätter, Bodhidharma kostete davon und verspürte eine Frische, die ihn mit Heiterkeit und Kraft erfüllte. - Der Tee war entdeckt!



(Abbildung 28: Chinesisches Teegeschirr)

Heute hat Indien 600 Millionen Einwohner, 210 Millionen heilige Kühe, über 700 Dialekte und 400 Tee-Rezepte. Ein Märchenland von üppigbunter Schönheit.

Hier ging Vasco da Gama an Land und vor ihm Marco Polo. Hier lagen die sonnigen Küsten mit Weihrauch und Myrrhe für die Schiffe des Königs Salomon. Kolumbus hatte den Seeweg nach diesem Land gesucht und dabei versehentlich Amerika entdeckt.

In Indien wimmelt es noch heute von Maharadschas, Gauklern, Fakiren, Magiern und Mönchen; noch immer steckt es voller Geheimnisse und Wunder. Und eins dieser Wunder ist sein Tee.

#### 7.4.8 Shen-nung

Ob die Götter im Himmel wohl Teetrinker sind? Es ist nicht ganz bewiesen. Auf Erden ist Tee jedenfalls das Getränk, das nach Wasser am meisten getrunken wird.

Neben der Legende vom indischen Königssohn Bodhidharma existiert eine andere, die uns erzählt, daß es ein »Sohn des Himmels« war, der die Wonnen des Teetrinkens entdeckte.

Kaiser Shen-nung, der sehr auf Hygiene bedacht war, trank stets abgekochtes Wasser. Eines Tages, im Jahre 1630 v. Chr., wehten Zweige von einem Strauch des Palastgartens ins kaiserliche Trinkwasser und färbten es goldbraun. Shen-nung kostete davon, fühlte sich wunderbar belebt, und zu den zahlreichen Schriftzeichen der Chinesen kam noch ein neues hinzu: tscha, der Tee.

Chinesische Kinder lieben ihr Märchen von der Porzellanpuppe, der eine gütige Fee Teeblätter hinter die kühle Stirn legte. So bekam sie die sanfteste Seele, ein geheimnisvolles Lächeln und erwachte zu zärtlichem Leben.

#### 7.4.9 Ein Clown schrieb das klassische Buch vom Tee

Den Legenden folgt ein historisches Dokument: Im Jahre 1790 v. Chr. veröffentlichte Lu-Yün, von Beruf Zirkusclown, sein dreibändiges Werk über den Tee, diesen »Schaum aus flüssiger Jade«. Er hatte es in seiner Freizeit auf Reispapier getuscht. »Tscha-king« wurde ein Bestseller. Wollen wir schnell einen Blick hineinwerfen? »Die besten Blätter des Tees müssen gefaltet sein wie die ledernen Stiefel der tartarischen Reiter, sich kräuseln wie die Wamme eines mächtigen Büffels, leuchten wie ein vom Zephirhauch bewegter See, einen Duft entfalten wie die aufsteigenden Nebel aus einer einsamen Bergschlucht und saftig sein und weich wie die von feinem Regen erfrischte Erde...«

Man sieht, der Clown Lu-Yün war auch ein Dichter. Er nennt blau die ideale Farbe für Teegeschirr und rät, Tee zu trinken,

wenn es leise regnet... wenn die Kinder in der Schule sind... im Bambushain am Frühlingsabend... bei Vollmond... mit netten Freunden und schönen Liebchen.



#### **7.4.10 Einsiedler**

In meiner Ungestörtheit auf den Höhen des Himalaya erfahre ich den höchsten Genuß des Teetrinkens. Wenn ich im späten Zwielight zurückkehre, durchdringt mich die behagliche, gemütliche Wärme des Tees, während die Schatten der Nacht über mein Bergnest schleichen. Wie oft bedurfte es nur einer kleinen Tasse Tee, um mich mit Menschen bekannt zu machen und eine Freundschaft fürs Leben aufzubauen.

P. Brunton : »Als Einsiedler im Himalaya«

#### **7.4.11 Wandernde Mönche**

Wandernde buddhistische Mönche trugen in China ihr Hab und Gut auf dem Rücken mit sich herum. Dazu gehört auch der Teekessel. Beide Geschlechter haben die Haare kurz geschoren. Daher schreibt es chinesische Höflichkeit vor, einen unbekannten Besucher zu fragen: »Bist du Mann oder Frau?« Erst dann läßt man sich zu einer Tasse Tee nieder. Tao Chûn

#### **7.4.12 Irdisches Glück**

Hoy Tien Ldo heißt der Besitzer eines Speiselokales in Bangkok, berühmt im ganzen Fernen Osten. Die Speisekarte ist ein dickes Buch, auf drei Etagen des Hauses gibt es märchenhafte Dinge zu essen. Auf der vierten gibt es süße chinesische Mädchen - ein Haus irdischen Glückes, in dem man auch himmlischen Tee bekommt.

Hans Domizlaff

#### **7.4.13 Nobelpreis**

Tee hat schon bei Nobelpreis-Verleihungen eine Rolle gespielt. Allerdings beim Anti-Nobelpreis Ignoble. Ignoble bedeutet soviel wie unehrenhaft. 1999 war bei der Preisverleihung ganz schön was los. Eine tausendköpfige Menge johlte und warf mit Teebeuteln und anderem flugfähigen Material.

- Der Physikpreis ging u.a. an Jean-Marc Vanden-Broeck für die Berechnung einer Teekannentülle, die nicht tropft und
- der Literaturpreis ging an die British Standards Institution für eine sechs Seiten umfassende technische Beschreibung, wie man eine Tasse Tee zubereitet.

Die Info hab ich aus „DIE ZEIT“ vom 14. Oktober 1999

## 8 Rezepte

Ich möchte hier sowohl auf Tee- Rezepte als auch auf Rezepte für Teegebäck eingehen.

Zunächst ist das Grundrezept für Schwarzen Tee zu beachten. Es findet sich auf fast allen Teepackungen und müßte bekannt sein.

Allerdings ist die Wasserqualität von entscheidender Bedeutung: Manche Tee-Experten kochen ihren Tee nur mit bestimmtem Wasser, etwa aus Ostfriesland oder mit Contrex. Hierbei kann auch ein Wasserfilter (z.. B. der von Britta) zu deutlichem Geschmacksgegninn beitragen. Teilweise gibt es auch besondere Tee- Mischungen zu kaufen, die auf hartes, kalkhaltiges Wasser abgeschmeckt sind. (z. B. bei Hucky's Teeladen in Schwäbisch Hall)

Je nach Wasser ist die Zeitdauer des Ziehens von 1 Minute bis zu 6 Minuten je nach Geschmack auszuprobieren. Auch die Menge Tee spielt eine große Rolle. Die Kombination von Teemenge und Ziehdauer ist individuell für jede Teesorte extra zu ermitteln. Allgemein kann man wohl sagen, daß ein feiner Darjeeling ca. 2.5 Minuten ziehen sollte, bei 2-3 gehäuften Teelöffeln Tee pro Kanne (1 Liter). Bei einer friesischen Mischung 3-5 Minuten bei 3.5 bis 4 gehäuften Teelöffeln pro Kanne. Dieser wird dann mit Sahne und Kluntje getrunken, was sich bei einem Darjeeling nicht empfiehlt.

Um sein Aroma zu bewahren, muß loser Tee luftdicht und dunkel bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden - niemals in Glas, Plastik oder im Kühlschrank.

Die Teesitten aus aller Welt sind so unterschiedlich wie die Kulturen, daher hat auch jede Region ihre eigenen Rezepte.

### 8.1 Tee- Rezepte

Früher trank man den Tee geröstet, im Mörser zerstampft und dann mit Salz, Zimt, Zwiebeln, Reis und Milch gekocht. Später wurde er als Pulverttee schaumig geschlagen, wie es bei der japanischen Teezeremonie üblich ist, und schließlich aufgebriiht, so wie wir es heute tun.



(Abbildung 29: moderne Teekanne)

Tee läßt sich hervorragend mit anderen Gewürzen und Kräutern kombinieren, wie im Malztee. Auch recycling läßt sich mit Tee betreiben, wie mit dem Renettentee, mit dem sie ihr Müll-Volumen reduzieren. ;-) Etwas Exotischer ist da schon die Kombination "Tee St. Rahaël" oder (nicht nur) vor Weihnachten der Chittagong- Gewürztee Auch (kandierte) Früchte machen sich gut, etwa im Erdbeertee, im Ingwertee oder im Tee mit Orange.

Eine besondere Art den Tee zu bereiten ist der Osaka- Tee aus Japan oder der Eistee aus den USA

Wenn ihr eigene Rezepte habt, die euch gut schmecken, dann schreibt es mir. Meine Adresse ist im Shareware- Hinweis. Ich nehme die Rezepte dann in die folgende Version auf.

#### 8.1.1 Chinesischer Tee (grüner Tee)

7 TL grüner chinesischer Tee, 6 Tassen kochendes Wasser.

Tee in eine vorgewärmte Teekanne geben. Kochendes Wasser auf die Teeblätter gießen. Etwa 2 1/2 Minuten ziehen lassen. In eine andere gewärmte Kanne seihen.

Chinesische Teeliebhaber trinken oft den zweiten Aufguß, lassen ihn aber länger ziehen.

### 8.1.2 Bengalischer Tee

Das Rezept für den bengalischen Tee (Ca - sprich Tsa, Betonung auf "a") ist folgendermaßen: (auf einem Bild sind alle Zutaten mit drauf (Zucker, Blätter (eigentlich Teedust - keine Blätter!) und Milch oder Kondensmilch). Der Tee wird sehr süß getrunken.

1. Wasser aufkochen und Zucker rein (pro 100ml ein Teelöffel Zucker)
2. Wasser wieder aufkochen lassen und Blätter rein - kurz ziehen lassen. Ca 1 Minute.
3. Milch/Kondensmilch rein und zum 3. Mal aufkochen lassen.
4. Blätter absieben - fertig

### 8.1.3 Roter Tee der Bengalen

Als "lal ca" = roter Tee (lal = rot) lieben die Bengalen ihren Tee an kalten Tagen. Er wird wie normaler Schwarztee zubereitet (ohne den Karamelisierungsprozeß von Zucker und Milch beim Bengalischen Tee) und beim Ziehen kommt ein kleines Stückchen zermahlener frischer Ingwer mit rein. Den Ingwer nach Geschmack portionieren. Eine gute Medizin gegen Halsschmerzen und dergleichen.

### 8.1.4 Der Eistee

Eistee sollte nicht einfach mit nur kaltem Tee verwechselt werden. Dieser hat, und das ist ein ganz natürlicher Vorgang, die Eigenschaft, daß sich nach Abkühlung die Farbe sehr verdunkelt und die Oberfläche einen dünnen ölig aussehenden Film aufweist (das ist eigentlich eine dünne Schicht Kalk).

Im Unterschied dazu wird beim Eistee das Prinzip der modernen Tiefkühlung genutzt: Durch schockartiges Abkühlen werden das ganze Aroma und vor allem auch die Wirkstoffe des Tees erhalten. Hier ist das Rezept für den Eistee:

Es dauert wirklich nur ein paar Sekunden, bis der Eistee mit voll bewahrtem Aroma fertig ist - je nach Gusto dann mit Zucker und Zitrone oder gemixt mit Gin, Cognac, Campari, was immer das Genießerherz begehrt.

Der Eistee ist ein weiterer Beweis dafür, daß Tee keine laue halbe Sache ist: Er schmeckt eben nur ganz heiß oder eiskalt... und es gibt noch vielerlei Gründe, die ihn wärmstens empfehlen.

### 8.1.5 Tee mit Orange

8 TL schwarzer Tee, 850 ml Wasser, 150 ml Orangensaft, 1 Orangenschale, 1 Orange, filetiert, 100g Zucker

Tee, Orangenschale und Saft mit Wasser überbrühen. Etwa 3 Minuten ziehen lassen und abseihen. Pro Glas ein Stück filetierte Orange geben, einen Löffel Zucker darüberstreuen und mit heißem Tee übergießen.

### 8.1.6 Renettentee

1l Wasser, 3 Apfelschalen (Renette), 5 TL schwarzer Tee, 1TL Zitronensaft

Von 3 Äpfeln die Schalen in Wasser kochen und 10 Minuten Ziehen lassen. Tee in eine erhitzte Kanne geben. Apfelwasser bis zum Kochen bringen und den Tee damit übergießen. Etwa 3 Minuten ziehen lassen. In eine andere Kanne abseihen. Tee kann auch kalt getrunken werden.

### 8.1.7 Malztee

8TL Ceylontee, 2EL Malzextrakt, 3TL Vanillezucker, 1l Wasser

Tee, Malzextrakt und Zucker in eine Kanne geben und mit kochendem Wasser übergießen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Mit flüssiger Sahne und Zucker servieren.

#### **8.1.8 Tee St. Raphaël**

6TL schwarzer Tee, 2TL Rosenblätter, ½l Wasser, 4TL Wasser, Cognac

Tee und Rosenblätter überbrühen. Nach 5 Minuten abseihen. Tee mit Zucker und Cognac servieren.

#### **8.1.9 Chittagong- Gewürztee**

8TL Assamtee, ½l Wasser, 1 Messerspitze Kardamon, ¼ TL Anis, 3 Nelken, ¼ Stange Zimt

Tee mit den Gewürzen aufbrühen, etwa 5 Minuten ziehen lassen, abgießen. Tee mit Zucker und Milch nach Wunsch servieren. Kandierte Früchte dazu reichen.

#### **8.1.10 Ingwertee**

4TL schwarzer Tee, ½Ingwerzehe, 1l Wasser, 1 TL Zitronensaft

Tee und kleingeschittene Ingwerzehe mit kochendem Wasser überbrühen. Etwa 3 Minuten ziehen lassen und abseihen. Mit Zitrone und Kandiszucker servieren.

#### **8.1.11 Osaka- Tee**

6TL japanischer schwarzer Tee, 6 Tassen Wasser

Tee im Mörser zu Pulver zerreiben. Wasser auf 65°C erhitzen. Teepulver in eine bauchige Kanne geben und unter leichtem Aufschlagen Wasser dazugeben. Ein Schuß kaltes Wasser läßt das grobe Teepulver sich setzen. Der Tee ist sehr aromatisch und hell, hat aber keine große Fülle, da die Extraktion des Tees nicht vollständig gewährleistet ist.

#### **8.1.12 Erdbeertee**

5 Beutel schwarzer Tee, ½l Wasser, 50ml Zitronensaft, 50g Zucker, 3EL Erdbeersirup, 6 kandierte Erdbeeren

Teebeutel in kochendes Wasser geben, Tee etwa 3 Minuten ziehen lassen, herausnehmen. Zitronensaft, Zucker, Sirup dazugeben, gut vermischen. In jede Tasse eine kandierte Erdbeere legen und mit Tee übergießen.

#### **8.1.13 Eistee**

Gläser mindestens zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln füllen, darüber den kochend- heißen Tee gießen (die Gläser bleiben garantiert heil). Es versteht sich, daß der Tee mindestens doppelt so stark aufgegossen sein muß wie sonst, da er ja vom schmelzenden Eis verdünnt wird. Also: mindestens 2 Teelöffel pro Tasse oder 2 Beutel pro Glas.

### **8.2 Rezepte für Teegebäck**

Zunächst sind alle Weihnachtsplätzchen als Teegebäck geeignet. Auch Kuchen und Torten machen sich gut.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!

Wenn ihr eigene Rezepte habt, die euch gut schmecken, dann schreibt es mir. Meine Adresse findet ihr im Shareware- Hinweis. Ich nehme sie dann in die folgende Version auf.

### 8.2.1 Haferflocken- Kekse

Dazu 500g Haferflocken mit 250g Margarine kross anbraten.

3 Eier mit ca. 150g Zucker schaumig rühren.

1-2 Vanillezucker, 1TL Backpulver und evtl. Nüsse / Mandeln zur Haferflockenmasse zugeben und kleine Häufchen auf dem Blech machen.

Bei ca.180°C backen, bis sie gut sind.

### 8.2.2 Nußschnitten

150g Mehl mit 1/2 Löffel Backpulver, 65g Zucker, 1p Vanillzucker, 1 Ei und 65g Margarine gut Kneten.

Dann 1/2h ruhen lassen, anschließend ausrollen. Während der Teig ruht 100g Butter, 100g Zucker, 1p Vanillzucker und 2El Wasser zerlassen und anschließend aufkochen. Dann 200g Haselnüsse hinzugeben. Auf dem ausgerollten Teig 2El Aprikosenmarmelade verteilen. Darauf dann die Haselnußmasse verteilen.

Bei 175 - 200°C ca. 20 - 30 Minuten backen, abkühlen lassen, schneiden und den Schokoguß anbringen... Guten Appetit

### 8.2.3 Schoko- Plätzchen

2 Eier

1 Tasse Zucker

1 Messerspitze Salz

100 g Blockschokolade gerieben oder Schokostreusel

2 Tassen Nüsse (Mandeln) gehackt

1/4 Tasse Paniermehl

1 1/2 EL Mehl

3/4 TL Zimt

1/2 TL gemahlene Nelken

Puderzucker

Eier leicht verquirlen, nach und nach Zucker und Salz einmischen.

Blockschokolade reiben, Nüsse fein hacken, dazugeben.

Paniermehl, Mehl und Gewürze mischen und unterrühren.

Aus dem Teig Kugeln formen, diese in Puderzucker wälzen, auf ein gefettetes Blech setzen und bei mittlerer Hitze (175°C) ca. 10 Min backen, bis die Oberfläche der Plätzchen rissig geworden ist.

### 8.2.4 Rezeptvorschlag für ein ganzes Jahr

Man nehme zwölf Monate, putze sie ganz sauber von Bitterkeit, Geiz, Pedanterie und Angst und zerlege jeden Monat in 30 oder 31 Teile, so daß der Vorrat genau für ein Jahr reicht. Es wird jeder Tag einzeln angerichtet aus einem Teil Arbeit und zwei Teilen Frohsinn und Humor. Man füge drei gehäufte Eßlöffel Optimismus hinzu, einen Teelöffel Toleranz, ein Körnchen Ironie und eine Priese Takt. Dann wird die ganze Masse reichlich mit Liebe übergossen. Das fertige Gericht schmückt man mit Sträußchen kleiner Aufmerksamkeiten und serviere es täglich mit Heiterkeit - und einer guten, erquickenden Tasse Tee!

Katharina Elisabeth Goethe

\* 19.2.1731 à 13.9.1808

Mutter von Johann W. Goethe

## A Anhang

### A.1 Bilder

Bilder meiner Mutter:  
Tee über alles...



Tee als Zentrum des Alltags



Tee als Basis des Lebens



Die Bilder hat meine Mutter auf Teedosen gemalt.

## A.2 Buchtips

Hier nun einige Buchtips, teils habe ich mein Wissen auch aus diesen Büchern...

Titel	Autor	Verlag
Der grüne Tee	Peter Oppliger	midena
Tee's	Hahn, Mary	Mary Hahn Verlag
Kleine Expedition ins Tee Paradies	Hugh, R.	product verlag
Tee und Tee-Erzeugnisse	Feldheim, Walter	Blackwell
Rund um den Tee	—	VEB Fachbuchverlag
Nur eine Tasse Tee	Ekert-Rotholz, Alice	Hoffmann u. Kampe
Das kleine Buch ... vom Tee	—	Heyne
Darjeeling	Marny, Dominique	Herbig
Zen in der Kunst des Tee- Weges	Hammitzsch	Barth Verlag
Das Buch vom ostfriesischen Tee	Haddinga Johann	Schuster Leer
Rund um den Tee	Maronde, Curt	Fischer
Tee Gewohnheit und Konsequenz	Merzenich, Bernd und Imfeld, Al	Edition diá
Das kleine Buch vom Tee	Koch, Martina	Heyne Mini
Tee - das Geschenk der Armen für die Reichen	—	Aktion Dritte Welt Handel
Tee trin ken	—	tomus
Tee für Wissensdurstige	Grösser, Hellmut	E. Albrecht Verlags-KG
Der lange dunkle Fünfuhrtee der Seele	Adams, Douglas	Ullstein

Tabelle 1: Buchtips

## A.3 Das ostfriesische Teespiel

Was liegt näher, als bei einer abendlichen Tasse Tee etwas gemeinsam zu machen, als nur stumm in den Fernseher zu blicken? Ich spiele sehr gerne etwas mit anderen, und lade in unregelmäßigen Abständen Freunde zu einem Spielabend ein, an dem es dann freilich auch jede Menge Tee gibt.

Ein Brettspiel bei dem es auch noch um Tee geht, ist "Das ostfriesische Teespiel". Das Ziel des Spieles ist es, verschiedene Utensilien einzusammeln, die man zur Teezubereitung oder zum Teetrinken benötigt. Dabei sind 5 verschiedene Teeutensilien aus fünf verschiedenen Städten ostfrieslands zu ergattern. Aber Achtung! der Kaiser Karl will den Ostfriesen das Teetrinken vermiesen! Daher sperrt er Alle ein, die er mit Tee oder den zur Zubereitung nötigen Utensilien antrifft...

Insgesamt hat uns das Spiel viel Spaß gebracht. Lediglich "nach Hause" kommen ist schwierig, da der Kaiser zu leicht zugreifen kann. Wenn man aber das durch eine kleine Änderung der Regeln behebt, dann ist das Spiel rundum gut.

Bestellen konnte man "Das ostfriesische Teespiel" bei:

(c) Ostfriesischer Teeimport  
Uwe Rolf GmbH  
Oldersumer Straße 116  
26605 Aurich  
Tel: 04941/2855

Leider ist Das ostfriesische Teespiel vergriffen, und wird IMHO nicht wieder aufgelegt. Evtl hilft es, wenn viele nachfragen.

Weitere Spiele die ich (und meine Freunde und Bekannten) für sehr gut halten sind hier beschrieben!

## A.4 Links ins WWW

Hier fasse ich Links im WWW zusammen. Die Nutzer von gedruckten Ausgaben oder Nutzer die keinen Zugang zum Internet haben, sehen mir bitte nach, daß ihnen dies Kapitel wenig bringt...

### Weitere Infos zu Tee finden sich unter:

Deutscher Teeverband e.V.

Eine sehr schöne Zeitung für Tee & Kultur (die anderen Infos sind auch gut!)

Ein gutes Glossar! (besser als meins?) Ein fröhliches Wörterbuch für alle Genießer, die mehr als eine gute Tasse Tee zu schätzen wissen.

Teezeremonie... Dies ist eine Site zu Japan. U.a. auch zur japanischen Teezeremonie.

TEE Homepage Dies ist ein extrem gut gestalteter Ort im Cyberspace und hat eine Auszeichnung für gutes Layout verdient...

### Tee direkt bestellen kann man bei diesen Seiten:

Teemanufaktur Sylt (E. Janssen) Sein Tee-Katalog bietet auch noch viele Informationen zu den Produkten!

HUCKY

Grünpack Homepage Bunting Grünpack ist DER ostfriesische Tee überhaupt. Was nach Friesentee schmecken soll, muß sich an ihm orientieren. Die Seite lohnt sich!

TeaHouse

## A.5 Offline-Version

Erstellt wurde das Teebuch mit UDO6 von Dirk Hagedorn, daher ist es kein Problem weitere Versionen anzubieten.

## A.6 Glossar

Ein gutes Glossar! (besser als meins?) Ein fröhliches Wörterbuch für alle Genießer, die mehr als eine gute Tasse Tee zu schätzen wissen.

### A.6.1 Assam

Assam ist das größte Teeanbaugebiet der Welt in Nordindien, Assam-Tees sind Hochlandtees und haben ein kräftiges Aroma. Sie sind auch gegen hartes Wasser unempfindlich.

### A.6.2 Block tea (engl.)

Sammelbezeichnung für schwarzen Tee.



### **A.6.3 Blatt-Tee**

Aus unzerkleinerten, feinen Blättern bestehender Tee von guter Qualität. Heute vorzugsweise noch bei Spizentees, z. B. Darjeeling, üblich.

### **A.6.4 Blend (engl.)**

Mischung verschiedener Teesorten, um den Verbrauchsgewohnheiten und durchschnittlichen Wasserqualitäten zu entsprechen.

### **A.6.5 Broken-Tee**

Durch Rollen und Schneiden zerkleinerter Tee, heute vorwiegend im Angebot, bedingt durch rationelle Produktionsverfahren. Broken-Tees liefern einen kräftigen, würzigen Aufguß.

### **A.6.6 Broken Orange Pekoe**

(BOP) Zweite Güteklasse des Broken-Tees, im gegenwärtigen internationalen Teeangebot sehr häufig.

### **A.6.7 Broken Pekoe**

(BP) Dritte Güteklasse des Broken-Tees, Einsatz von gröberen Blattgraden.

### **A.6.8 Ceylon**

Nennt sich heute Sri Lanka, ist die bedeutendste Teeinsel, drittgrößtes Teeanbaugebiet der Welt. Die Geschmacksrichtung der Ceylon-Tees ist herb-kräftig; sie eignen sich gut für Teemischungen und sind auch bei hartem Wasser einsetzbar.

### **A.6.9 China**

China- Tee ist Sammelbegriff für alle in der VR China hergestellten grünen, halbfermentierten oder fermentierten Tees. China ist nach Indien das bedeutendste Teeanbaugebiet.

### **A.6.10 CTC-Verfahren**

Neueste, rationelle Teeproduktionsmethode, crushing (zerbrechen), tearing (zerreißen), curling (rollen). Der Fermentierungsvorgang wird hierbei verkürzt. Ergibt die Broken-Tees.

### **A.6.11 Darjeeling**

Darjeeling ist eine Distrikthauptstadt im Nordosten Indiens, 2185 m über dem Meeresspiegel. Anbaugebiet für die Darjeeling-Tees an den Hängen des Himalaja. Darjeeling-Tees sind hervorragende Tees mit zartem Aroma und goldgelbem Aufguß. Die besten Tees stammen aus der ersten Ernte (April), Tees aus der zweiten Ernte sind kräftiger. Empfindlich gegen hartes Wasser.

### **A.6.12 Dhool**

Begriff aus der Teeproduktion. Das nach dem ersten Rollen ausgesiebte Blattgut ergibt z. B. den 1. Dhool für den Fermentierungsprozeß.

### **A.6.13 Dust**

Auf deutsch Staub. Würzige Teepartikel, beim Aussieben entstehend. Sie werden mit in der Teebeutelproduktion verwendet, sehr ergiebig, hoher Gerbsäuregehalt.

### **A.6.14 Earl Grey**

Schwarzteemischung, mit Bergamotte-Öl (Zitrusfrucht) aromatisiert.

**A.6.15 English Blend**

Englische Mischung, besteht vorwiegend aus Assam-, Darjeeling- und Ceylon-Tee.

**A.6.16 Fannings**

Kleine Teepartikel, gröber als Dust. Beim Aussieben anfallende Fannings ergeben einen kräftigen aromatischen Aufguß und sind meist stark koffeinhaltig. Sie werden in der Teebeutelherstellung eingesetzt.

**A.6.17 Fermentation**

Oxydationsprozeß des Tees während der Teeproduktion. Der Zellsaft verfärbt sich rotbraun, der Gerbsäuregehalt wird reduziert, die Aromastoffe kommen zur Entfaltung.

**A.6.18 Flavour**

(engl.) Begriff für den Duft, das Aroma des Tees.

**A.6.19 Flowery Orange Pekoe**

Oberste Güteklasse bei Blatt-Tees (FOP) und Broken-Tees (FBOP), aus den am äußersten Zweigende sitzenden Blattknospen bestehend, drahtartig geformt. Sehr aromatisch.

**A.6.20 Flush**

Neuer Trieb eines Teestrauchs. First flush ist die Ernte des ersten neuen Triebs nach einer Pflückpause. Ergibt sehr gute Teequalität. Second flush ist die zweite Ernte.

**A.6.21 Gerbsäure**

Tannin, bis zu 12% Anteil im Tee. Beruhigende Wirkung des Tees hängt mit Gerbsäureanteil zusammen. Die Gerbsäurebestandteile lösen sich beim Teeaufguß nach 4 bis 5 Minuten.

**A.6.22 Golden Flowery Orange Pekoe**

(GFOP) Oberste Güteklasse bei Darjeeling- Blatt- Tees, aus den am obersten Blattende sitzenden, drahtartig geformten Blattknospen bestehend. Grade Sortierung des Tees nach Blattarten und Größe. Die einzelnen Gradierungen ergeben sich beim Aussieben.

**A.6.23 Grüner Tee**

Nicht fermentierter, nur getrockneter Tee. Die grüne Blattfarbe bleibt erhalten. Höherer Koffein- und Gerbsäuregehalt als schwarzer Tee.

**A.6.24 Gunpowder**

(Schießpulver) Grüner Tee, dessen Blätter kugelförmig gerollt sind, ergibt milden Teeaufguß.

**A.6.25 Grusinischer Tee**

Grusinische SSR (Georgien), wichtigstes Teeanbaugebiet der UdSSR, liefert 94% des hier angebauten Tees. Zu 87% Gebirgsland (Kaukasus). Vorzüglicher, aromatischer Hochlandtee.

**A.6.26 Highgrown (engl.)**

Hochlandtee, gekennzeichnet durch feines, blumiges Aroma.

#### **A.6.27 Indonesischer Tee**

Stammt hauptsächlich aus Java und Sumatra. Ergibt meist sehr kräftigen, dunklen Aufguß. Vielfach in Teemischungen verwendet.

#### **A.6.28 Kaltwettertee**

Während des Nordostmonsuns gepflückte Tees aus Assam, Südwestindien und Sri Lanka.

#### **A.6.29 Kandis**

Wird bevorzugt zum Süßen des Tees verwendet. Er besteht aus Zuckerkristallen. Die Kristallstruktur läßt sich schön erkennen, nur nicht beim Krümelkandis, der aus zerstoßenen Zuckerkristallen besteht.

#### **A.6.30 Kenia**

Kenia ist das wichtigste afrikanische Teeanbaugebiet. Der Tee ist würzig und steht «voll» in der Tasse.

#### **A.6.31 Kluntje**

So wird der ganz große Kandis genannt, der hauptsächlich in Ostfriesland zum süßen des Tees genommen wird. Zu ihm gehört süße Sahne und ein kräftiger, ruhig leicht bitterer Tee (Friesische Mischung) An einem Kluntje kann man schön die Kristallstruktur des Zuckers erkennen.

#### **A.6.32 Koffein**

Alkaloid des Kaffees und Tees. Im Tee sind etwa 2% bis 4% enthalten. Im Teeaufguß nach 2 bis 3 Minuten gelöst. Anregende Wirkung. Chemisch: 1, 3, 7 Trimethylxanthin.

#### **A.6.33 Lapsang Souchong**

Schwarzer großblättriger China-Tee mit rauchigem Aroma.

#### **A.6.34 Lowgrown**

(engl.) Tee aus tiefer gelegenen Teegärten, nicht so aromatisch wie Hochlandtees.

#### **A.6.35 Nilgiri**

Teeanbaugebiet im Süden Indiens. Die Geschmacksrichtung ähnelt dem Ceylon-Tee.

#### **A.6.36 Oolong**

Halbfermentierter Tee. Die Fermentation wird vorzeitig abgebrochen, duftiges Aroma.

#### **A.6.37 Orange Pekoe**

(OP) Bezeichnung für das erste entfaltete Blatt, zweite Güteklasse des Tees nach Flowery Orange Pekoe. Meist sehr aromatisch. Orange ist eine aus dem niederländischen abgeleitete Bezeichnung und geht auf das holländische Königshaus zurück (Oranien), soviel wie "königlicher" Tee.

#### **A.6.38 Pekoe**

(P) Bezeichnung für die nächste niedere Teequalität nach Orange Pekoe, gröberer Blattgrad. Mit Pekoe ist das dritte Blatt abwärts von der Spitze gemeint. Das Wort ist aus dem Chinesischen entlehnt und bedeutet soviel wie Frauenhaar.

#### **A.6.39 Pekoe Souchong**

(PS) Bezeichnung für eine Blattsortierung für das vierte bis sechste Blatt abwärts von der Blattknospe.

#### **A.6.40 Pflücke**

Ernte des Tees.

#### **A.6.41 Regentee**

Während der Regenzeit (Südwestmonsun) geernteter Tee, ergibt meist nur durchschnittliche Teequalität. !psubsubnode Rollen Bearbeitungsstufe des Tees. In Rollmaschinen werden die Zellen der Teeblätter aufgebrochen, womit der Fermentationsprozeß eingeleitet wird.

#### **A.6.42 Souchong**

Bezeichnung für großblättrige Teesorten.

#### **A.6.43 Tannin**

Siehe Gerbsäure (Acidum tannicum).

#### **A.6.44 Teerose**

Tee: Eine Teerose besteht aus über hundert von Hand gepflückten Teeblattspitzen. Sie sind mit einem Baumwollfaden gebunden und zu dieser flachen Rosette getrocknet. In China nennt man dieses kleine Kunstwerk "Grüne Pannonie", nach der Blüte der Pfingstrose, oder auch "Teerose". Mit heißem Wasser übergossen entwickelt sich in vier Minuten ein grasgrüner Igel. Man kann die Teerose sehr oft aufgießen und sich über Stunden an ihrem schönen Anblick erfreuen, am besten in einem Teeglas.

#### **A.6.45 Teerose**

Blume: Eine Rose, die im Jahre 1810 von Asien nach Europa gebracht wurde. Die chinesische Teerose wurde von der East Indian Company nach England gebracht, und trat von dort ihren Siegeszug an. Die Teerose erhielt ihren Namen aufgrund ihres teeartigen Duftes.

#### **A.6.46 Tein (auch Thein)**

Teilweise übliche Bezeichnung für das Alkaloid des Tees, auch Koffein.

#### **A.6.47 Tip**

Blatthülle der Knospe, die mit feinen Härchen besetzt ist.

#### **A.6.48 Travaneare**

Teeanbaugebiet im Süden Indiens. Die Geschmacksrichtung ähnelt dem Ceylon-Tee.

#### **A.6.49 Tippy Golden Flowery Orange Pekoe**

(TGfOP) Höchste Güteklasse des Darjeeling- Blatt- Tees (vgl. auch GFOP).

#### **A.6.50 Theophyllin**

Alkaloid des Tees, in der Wirkung dem Koffein ähnlich, chemisch: 1, 3 Dimethylxanthin.

### **A.6.51 Wasser**

Die Wasserbeschaffenheit ist für die Qualität des Teeaufgusses von großer Bedeutung. Den besten Tee ergibt weiches Wasser (bis zu 10 °d).

### **A.6.52 Welken**

Bearbeitungsstufe des Tees. Frisch geerntete Teeblätter werden auf Netzen ausgebreitet und belüftet. Beim Welken wird ein Teil des Wassers entzogen.

### **A.6.53 Ziegeltee**

In Ziegel- oder Plattenform gepreßter Tee, zumeist aus kleinen Teepartikelchen, vor allem in Zentralasien üblich (z. B. Tibet).

## **A.7 Abmahnung**

Ein Rechtsanwaltsbüro hat mir im Auftrag von King's Teagarden verboten, mit dem Begriff " T E E O L O G I E " im Internet zu werben. Ich darf den Begriff anscheinend nicht einmal innerhalb eines Zitates verwenden. Der Name sei in der Schreibweise "teeOlogie" als Marke geschützt. (Marken-Nr. 1144622)

- Ich finde das Vorgehen ungerechtfertigt und unsauber recherchiert (s.u.)!
- Ich werbe nicht mit dem Begriff.
- In dem Artikel, den ich zitiere, wird der Name in einer anderen Schreibweise verwendet, als er tatsächlich geschützt ist.
- UND: Wer kennt sich im Recht aus? Ist es mir dadurch tatsächlich verboten, das Zitat aus "Die Zeit" so zu übernehmen wie es dort abgedruckt wurde? Das kann doch wohl wenn überhaupt nur "Die Zeit", bzw. Wieland Freund als Autor des Artikels. Oder kann mir die Firma King's Teagarden wirklich verbieten, ein Zitat aus "Die Zeit" in meine Internetseiten zu stellen?

Wer sich auskennt oder auch betroffen ist, meldet sich bitte bei mir per E-Mail.

Danke.

---

Hi, inzwischen ist viel Zeit vergangen. Ich hab mit dem betreffenden Anwaltsbüro noch einige Post ausgetauscht. (Ich immer per E-Mail, worauf ein Snail-Mail vom Anwaltsbüro kam...)

Inhalt der Mails: Hin und her, Anwaltsbüro geht auf meine Fragen und Hinweise nicht ein, zieht sich aber mehr und mehr zurück. Nachdem ich die erste Version dieses Hinweises verbal entschärft hatte, wurde es ruhig und ich hab seit Monaten nichts mehr gehört. Bis jetzt hat mich das ganze lediglich Nerven und Zeit gekostet. Das könnte anders sein, wenn meine Seiten kommerziell wären.

Mein Fazit: Anwaltsbüro oder deren Auftraggeber versuchten Geld durch Abmahnungen zu machen. Für mich ein unhaltbarer Zustand. Wenn man das alles ernst nimmt, dann ist jedes dritte Wort im Web irgendwo geschützt und dürfte nicht verwendet werden. Glücklicherweise gibt es nicht viele Abzocker, die das versuchen, aber jeder ist einer zu viel.

## **A.8 Rechte (c)**

Dieses Teebuch stammt von Andreas Walter. Version 21. Dezember 2000

SHAREWARE!

Zum Lesen am besten eine Kanne guten schwarzen Tee bereitstellen.

(Ja, es kann etwas dauern, bis man sich aus dem Cyberspace wieder in der realen Welt einfindet)

Bitte bei gefallen dieses elektronischen Buches 10 DM oder eine großzügige Probe ihres Lieblingstees auf folgendes Konto bei der "BfG Bank AG Sindelfingen" überweisen:

(Nein, den Tee bitte nicht auf das Konto, da bringt er nichts ;-)

Kto. Nr: 24 53 984 700 BLZ: 600 10 111 BfG Bank AG Sindelfingen

Ich bin erreichbar unter

Andreas Walter

Böblinger Str. 27/1

71065 Sindelfingen

Tel: 07031 / 87 15 09

E-Mail: teefax@teebuch.de

Homepage: <http://www.bawue.de/~awalter>

PS: Wenn ihr Schreibfehler findet (besonders die Adjektive vor Substantiven, die ich oft groß schreibe) oder sonst Anmerkungen, Kommentare oder sogar Ergänzungen habt bzw. inhaltliche Fehler entdeckt, dann schreibt mir bitte. Bitte auch dann, wenn ihr euch nicht registrieren lassen wollt.

Man schreibt sich, (oder hört sich) Andreas Walter

#### **A.8.1 Shareware- Hinweis**

Dieses Teebuch wird nach dem Sharewarekonzept vermarktet. Was bedeutet das?

Das Sharewarekonzept erlaubt es einen Anwender, ein Programm (oder eben dieses Buch) innerhalb einer bestimmten Zeit zu benutzen und auszutesten, ob es für ihn nützlich und sinnvoll ist. Nach Ablauf dieser Zeit, in dem vorliegenden Fall vier Wochen nach Erstbenutzung, ist der Benutzer verpflichtet, das Programm (dieses Buch) entweder registrieren zu lassen oder es nicht mehr zu verwenden. In allen anderen Fällen macht er sich den Raubkopierens strafbar.

Die Sharewareversion vom Teebuch, kenntlich durch den Sharewarehinweis am Ende des Buches, darf frei kopiert werden. Sie darf in keiner Form veräußert, oder durch sog. PD-Versandfirmen verschickt werden.

Wie registriere ich Das Tee- Buch?

#### **A.8.2 Wie registriere ich Das Tee- Buch?**

Die Registrierungsgebühr für das Tee- Buch beträgt 10 DM, oder eine entsprechende Probe ihres / ihrer Lieblings- Tee(s). Bitte überweisen Sie den genannten Betrag auf das unten genannte Konto. Alternativ dazu können sie auch eine Probe ihres Lieblingstees oder Bargeld an die unten genannte Adresse schicken.

Bitte teilen Sie mir auch mit, auf welchen Namen und mit welcher Adresse das Tee- Buch registriert werden soll.

Erscheinen neue Versionen, so fallen registrierten Benutzern keine weiteren Kosten an. Sie sind automatisch auch für die neue Version registriert. Die Version wird in meiner Mailbox bzw. auf meiner Homepage ihnen zur Verfügung gestellt, eine Benachrichtigung oder ein automatisches Zusenden geschieht NICHT.

Registrierungen an:

Andreas Walter

Böblinger Str. 27/1

71065 Sindelfingen

Tel: 07031 / 87 15 09

E-Mail: teefax@teebuch.de

Homepage: <http://www.teefax.de>

Bankverbindung:

Kto. Nr: 24 53 984 700 BLZ: 600 10 111 BfG Bank AG Sindelfingen

Ende des Teebuches. Ich hoffe, ihre Kanne Tee hat bis jetzt durchgehalten, und sie finden den Weg aus dem Cyberspace zurück in die reale Welt. ;-)))

## B Was ist geändert?

12-2000:

Zwei Rezepte, die ich direkt aus Bangladesh per E-Mail bekommen habe, Bengalischer Tee und Roter Tee der Bengalen

Teebeutel ;-)

Teebeutel gegen Farbgeruch

Ich werde versuchen eine eigene Mailingliste für Aktualisierungen aufzusetzen, daher fehlt der MindIt-Bereich unten

Das Teebuch ist jetzt auch unter **<http://www.das-teebuch.de>** zu erreichen! Alle anderen Adressen zeigen auf [www.das-teebuch.de](http://www.das-teebuch.de). **Bitte Links und Bookmarks anpassen.** Danke!

Grafische "Buttons" eingeführt, somit wird das Menü seitlich deutlicher sichtbar

Teetester

Die 24 Teezeiten des Herrn Xu

07-2000:

Neue Kontonummer von mir. Seit Beginn des Teebuchs haben mir 3 Leute je 10 DM überwiesen und mich haben soweit ich mich erinnern kann 4 Teeproben erreicht...

06-2000:

Teebeutel;-)

03-2000:

Tee und Nobelpreis?

Wie es mit der Abmahnung weiterging

Teeei und Teezange neu einsortiert

Bilder zu Teeziegel und zu Teezopf

12-99:

Teerose im Glossar

Link zu Chado, der Teezeremonie eingefügt

Offline auch als PDF-Datei...

<http://www.teebuch.de> ist online! Nichts neues, nur besser zum Weitersagen. (dito: <http://www.teefax.de> - meine eigenen Seiten)

Das ostfriesische Teespiel ist vergriffen

Besseren Hinweis auf die Offline-Versionen

Den MindIt - Service hier eingebaut, damit ihr informiert werdet, wenn sich hier was tut... (ganz unten auf dieser Seite)

Aufgrund eines Artikels in den VDI-Nachrichten den Part "Der Teebeutel" (siehe „Timila und Palpasa - Projektinformation Nepal“) erweitert.

Und ein Teezopf ist auch schon ein alter Zopf...

**Das Teebuch ist jetzt auch unter <http://teebuch.web-page.net> bzw. <http://www.teebuch.web-page.net> zu erreichen!**

(falls ich es mal auf einen anderen Server umziehen muß...)

Meine Gedanken zum Gebet überarbeitet.

11-99:



Die Site der SV geht online, an der ich maßgeblich mitgearbeitet habe.

10-99:

Ein nettes Wörterbuch zum Tee im Netz gefunden! (Siehe Glossar)

07-99:

Check auf Broken Links:

Weitere Texte die Fragen aufwerfen, und damit zur Philosophie gezählt werden können:

Weitere Spiele die ich (und meine Freunde und Bekannten) für sehr gut halten sind hier beschrieben!

06-99:

Grüner Tee überarbeitet

03-99:

Endlich ist bekannt, wie der Tee nach Europa kam.

12-98:

Bilder meiner Mutter eingefügt

Teetrinken in Ostfriesland bebildert

Traditionen und Rezepte umsortiert

## UDO6

Dieser Text wurde erzeugt mit

**UDO**

Release 6 Patchlevel 13

Win32

Copyright © 1995-1999 by

Dirk Hagedorn

Postfach 8105

D-59840 Sundern

E-Mail: [info@dirk-hagedorn.de](mailto:info@dirk-hagedorn.de)



UDO ist ein Programm, welches Textdateien, die im Universal Document Format erstellt wurden, in das ASCII-, ST-Guide-, LaTeX-, Rich Text-, Pure-C-Help-, Manualpage-, HTML-, WinHelp-, Texinfo-, Linuxdoc-SGML-, LyX-, Apple-QuickView- und Turbo-Vision-Help-Format umwandeln kann.

Weitere Informationen sowie die aktuellen Versionen findet man im World Wide Web unter

<http://www.dirk-hagedorn.de>

