

Wissenswertes über Schwarzen Tee:



Alles rund um Darjeeling:

Im Norden von Indien, an den Südhängen des Himalaya Gebirges, liegen um die Stadt Darjeeling die Teegärten in Höhenlagen bis über 2000 Meter vor dem Himalaya Berg-Massiv des Kanchanjanga mit über 8500 Metern. Die Teepflanzen haben hier ein langsames Wachstum, und die Teeblätter entwickeln bei intensiver Sonneneinstrahlung ein sehr blumig-feines und gehaltvolles Teearoma. Die Teeblätter werden in Darjeeling ausschließlich von Hand gepflückt.

Der "First Flush" ist die erste Ernte Anfang März nach dem Rückschritt der Vegetationspause wegen der kälteren Jahreszeit im Hochland. Der Tee ist besonders aromatisch und etwas grünlich im Aufguss mit einem frischen und lebendigen Auftreten. Dann folgen die sogenannten "inbetweens", (Zwischenernte), die meist im eigenen Land verbleiben. Ab ca. Ende Mai wird der "Second Flush", der zweite Blattaustrieb geerntet. Zu dieser Zeit hat die Sonne schon wesentlich mehr Kraft und so erhalten diese Tees mehr Körperfülle und Ausdruck in der Tasse.

Jeder der Darjeeling-Teegärten hat durch seine Lage in den Bergen, die Bodenbeschaffenheit und durch den angebauten Pflanzentyp einen individuellen Charakter, der Genießer feiner Darjeelings wahre Gaumenfreude bereitet.

Wir im Hause Tee-Maass setzen nicht nur auf qualitativ hochwertige Darjeelings, sondern auch auf die persönlichen Verbindungen zu besonderen Plantagen. Langjährige persönliche Kontakte zu den Teegärten in Indien erlauben es uns, Ihnen immer wieder Spitzentees hochwertiger Qualitäten zu präsentieren. Freuen Sie sich in diesem Jahr ganz speziell auf Darjeelings der Plantagen Steinthal, Orange Valley, Margareth's Hope und Phuguri.

Teegarten Steinthal

Darjeelings von der Traditions-Plantage "Steinthal" gelten als besonders hochblumig, wundervoll aromatisch und anregend mit einer hellen, lieblichen Tasse. Beste Lage und Erntezeit garantieren einen ausgeprägt lieblichen, grasigen Genuss. "Steinthal"-Liebhaber sind überzeugt von dem allerfeinsten Darjeeling-Blatt, welches von üppigen grünen, silbrigen Tips geprägt ist und durch seinen einzigartig blumigen Charakter besticht.

Teegarten Margareth's Hope

Blumig-aromatische Darjeelings aus dem Teegarten "Margareth's Hope" überzeugen durch ihr vollendetes, vollmundiges Flavour und die große Aromaentfaltung. Die First Flush Darjeelings besitzen ausgeprägt viele grüne Tips, die das feine, große Blatt sehr ansehnlich machen und die Geschmacksfülle nicht nur optisch bereichern.

Teegarten Phuguri

Darjeelings aus dem Teegarten "Phuguri" sind charakterstark, voll-aromatisch, leicht nussartig und bestechen durch intensiv frisch-anregenden Duft und spritzige Tasse.

Teegarten Orange Valley

Die First Flush Darjeelings von der Plantage "Orange Valley" werden wegen der fein gearbeiteten und ihrem lieblich-aromatischen duftenden Blattes verehrt. Im Geschmack zeigen sie eine besonders frische, leicht herbe aber dennoch sehr blumige Note.

Alles rund um Assam:

Assam ist ein Bundesstaat im Nordosten Indiens und gleichzeitig der Name für einen der bekanntesten Tees.

Das Assamtal gehört zu einem der regenreichsten Gebiete der Welt und liegt nur etwa 150 Meter über dem Meeresspiegel. Die stärksten Regenfälle sind meistens im September mit Temperaturen bis über 35°C; das feuchtwarme Klima schafft ideale Bedingungen für den Teeanbau. Assam ist von drei Seiten durch hohe Gebirgsketten eingekesselt, lediglich im oberen Norden besteht eine Landverbindung zu Indien.

Außer Tee, der 60% der gesamten indischen Teeproduktion ausmacht, werden Reis, Zuckerrohr, Baumwolle und Ölsaaten angebaut.

Der erste Tee in Indien:

Der kegelförmig wachsende Baum erreicht teilweise Maße bis zu 15 Metern Höhe und das Wurzelwerk reicht in Tiefen bis 6 Metern, die ihm die Standfestigkeit garantieren. Über die Seitenwurzeln nimmt er Wasser und Nährstoffe auf. Nun hatte man eine Pflanzenart, die bereits in diesen besonderen Klimaverhältnissen lebte und konnte so, durch Kreuzungen, die Teepflanze züchten: *Camellia assamica*.



Der Anbau:

Auf den Plantagen werden die Pflanzen durch regelmäßige Beschneidung niedrig gehalten. So entstehen dicht verzweigte Büsche von etwa 1 Meter, die so eine bequeme Pflückhöhe haben. Die Blätter sind groß, kräftig und etwas ledrig. Die bis zu drei Zentimeter großen weißen Blüten verströmen einen betörend lieblich-aromatischen Duft.

Daraus entwickeln sich dann nussähnliche, dreikantige Früchte mit verholzter Schale, in denen sich der Samen befindet.

Da diese Teepflanze als sehr schnell wachsend und ergiebig galt, war das allgemeine Interesse an ihr sehr schnell geweckt. Doch leider stellte man fest, dass die Teepflanze *Camellia assamica* nur in ihrem heimischen Klima hervorragende Ernten hervorbrachte. Durch neue Kreuzungen und Züchtungen erreichte man, dass die daraus entstandenen Assam-Hybriden heute als die widerstandsfähigsten und ertragreichsten Teepflanzen gelten.

Geerntet wird in genau festgelegten Pflückintervallen und mit größter Sorgfalt. Hauptsächlich werden hierfür weibliche Kräfte eingesetzt. Die geübten Teepflückerinnen verstehen mit flinken Fingern nur die kräftigsten und gesunden Teeblätter zu ernten. Dies ist besonders wichtig, damit jede Ernte möglichst gleichwertig ausfällt. Der Sidar, in Indien wird so der Vorarbeiter bezeichnet, begutachtet deshalb jede Pflückung bevor sie das Teefeld verlässt.

Nach der Ernte werden die frischen Blätter auf Regalflächen oder Welktrögen mit zirkulierender Warmluft ausgebreitet. So verdunstet bereits ein Teil der Feuchtigkeit im Blatt und es wird weich wie Leder. Anschließend werden durch mechanisches Rollen der Blätter die Zellwände aufgebrochen und der austretende Saft in Verbindung mit Sauerstoff und Luft zum Gären gebracht.

Um diese Reaktion noch zu fördern, werden die gerollten, noch grünen Blätter auf Böden in relativ kühlen Räumen ausgebreitet. Die Fermentierung (Gärung) ist für die Teeproduktion entscheidend. Sie reduziert den Gerbstoffgehalt und aktiviert das Tein, das dem Tee (wie das Koffein beim Kaffee) die anregende Wirkung gibt. Die Aromaträger, die ätherischen Öle, können sich voll entfalten.

Die Fermentation:

Sobald das Blatt eine kupferrote Färbung erreicht, wird die Fermentation unterbrochen, der Trocknungsprozess wird eingeleitet. In speziellen Heißluftanlagen mit Temperaturen bis zu 150°C wird der Zellsaft eingedickt, das vormals grüne Blatt ist jetzt dunkelbraun bis schwarz mit einem Feuchtigkeitsgehalt von nur noch vier Prozent.

Anschließend wird der Tee noch in vier Blattgrade sortiert: Blatt-Tee, Broken-Tee, Fannings und Dust. Sie bestimmen die Qualität und die Bezeichnung der einzelnen Tees.

Für die ostfriesischen Teemischungen werden zum größten Teil Assam-Tees als Grundlage verwendet. Er gilt als kräftig im Geschmack und verfügt über eine dunkle Tasse. Besonders möchten wir Ihnen unseren "Ostfriesen Broken" empfehlen, der für eine Assam-Mischung etwas milder ausfällt.

Zubereitung:

Verwenden Sie nach Möglichkeit weiches und kalkarmes Wasser. Bei sehr hartem Wasser hilft auch ein Wasserfilter oder man nimmt stilles Mineralwasser aus der Flasche.

Bringen Sie das Wasser zum Kochen. In der Zwischenzeit spülen Sie die Teekanne nochmals mit heißem Wasser aus, bevor Sie den Tee in die Kanne geben. Das hat den Vorteil, dass sich das Aroma des Tees besser entfalten kann. Benutzen Sie nach Möglichkeit immer dieselbe Teekanne für die Zubereitung des schwarzen Tees und spülen Sie diese nach dem Gebrauch nur kurz mit heißem Wasser aus. Zusätze wie Spülmittel oder andere Putzmittel würden nur das Aroma zerstören.

Nun geben Sie je nach Geschmack und Stärke einen halben bis einen leicht gehäuften Teelöffel Tee pro Tasse in die vorgewärmte Teekanne.

Mit frischem, sprudelnd kochendem Wasser übergießen, ca. 1/4 der Teekanne, dass der Tee gut frei schwimmen kann. Teesiebe oder Teefilter sollte man nach Möglichkeit, wenn es auch praktisch ist, bei Schwarzem Tee nicht verwenden.

Der Tee entfaltet seinen Geschmack und das volle Aroma freischwimmend einfach besser. Jetzt lassen Sie den Tee 3-5 Minuten ziehen.

Danach geben Sie noch so viel frisch kochendes Wasser in die Teekanne, wie Sie pro Person an Tassen vorgesehen haben. Sie können den Tee jetzt in eine Servierkanne umsieben, oder Sie belassen den Tee in der Kanne und benutzen beim Einschenken ein Teesieb.

Ostfriesisch wird der Tee mit einem Kluntje (Kandis) und einem Hauch von frischer Sahne getrunken.