

Wissenswertes über Tee und Herstellung:



Der Teestrauch:



Tee, ein Baumgewächs, wird für die Teekultur durch regelmäßiges Zurückschneiden buschartig gehalten. Der Tee gehört zu der Gattung der Kamelien. Der immergrüne Strauch hat dunkle, gezahnte, lederartige Blätter. Die Blüte ist weiß bis rosa, die Frucht klein mit harter Schale, etwa wie eine Haselnuss. Die Vermehrung geschieht heute kaum noch mit Samen, sondern vegetativ; von ertragreichen Mutterbüschen werden Stecklinge gezogen. Die beiden Ur-Teepflanzen sind:

Thea Sinsensis (oder chinesischer Tee) Sie bleibt auch ohne Zurückschneiden strauchartig und wird höchstens 3 bis 4 Meter hoch. Sie gedeiht am besten in den gemäßigten Klimazonen und kann sogar Frost vertragen. 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) Sie ist, wenn sie nicht zurück geschnitten wird, ein stattlicher 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 hat größere Blätter als der China-Teestrauch.

Diese beiden Ur-Teepflanzen hat man immer wieder gekreuzt, um so zu immer feineren, aromatischeren und vor allem widerstandsfähigeren Arten zu kommen. Dabei hat sich die so genannte **Assamhybride** als besonders geeignet gezeigt. Es ist wichtig zu wissen, dass die Unterschiede in Geschmack und Güte nicht nur an der Pflanze liegen, sondern auch durch das Anbaugebiet, dessen Klimabedingungen und die sorgfältige Pflückung und Herstellung bestimmt werden.

Die Tee-Ernte



In den Tee-Erzeugerländern werden fast ausschließlich die oberste Blattknospe und die zwei darauf folgenden, jüngsten Blätter eines Triebes („two leaves and a bud“) gepflückt. Weitere, d.h. ältere Blätter als diese, wirken sich im Allgemeinen negativ auf die Qualität des fertigen Produkts aus.

In den höher gelegenen, kühleren Gebieten wächst der Tee natürlich langsamer. Das lässt den besonders feinen und aromatischen Charakter entstehen. Die Erntezeit hat auf die Qualität einen entscheidenden Einfluss.

Das Pflücken erfordert viel Sorgfalt und Geschicklichkeit und wird meistens von Frauen ausgeführt. Die durchschnittliche Pflückleistung beträgt etwa 16–24 kg grünes Blattgut am Tag. Diese Menge ergibt 4–6 kg fertigen Tee. Zwei bis drei Mal am Tag wird das grüne Blatt in die Fabrik auf der Plantage gebracht. Die grünen, frischen Blätter sind noch vollkommen neutral im Duft und müssen erst in der Teefabrik durch eine Reihe von Produktionsvorgängen aufbereitet werden, damit daraus ein aromatischer Tee entsteht.

Die Aufbereitung

Im Gegensatz zu Kaffee, der als Rohkaffee eingeführt wird und erst im Verbrauchsland durch Verlesen und Rösten seine endgültige Gestalt erhält, wird Tee bereits auf den Plantagen im Ursprungsland aufbereitet und als fertiger Tee exportiert. Die wichtigsten Phasen der Aufbereitung bei der orthodoxen Produktion sind: Welken, Rollen, Fermentieren, Trocknen und Sortieren in Blatt- und Brokengrade, d.h. Größen. Die einzelnen Vorgänge sind nachstehend erläutert:

1. Das Welken



Wenn das frische Blattgut die Fabrik erreicht, wird es zunächst gewogen und die Menge registriert. Als bald folgt der Welkprozess, wobei dem Blattgut ca. 30% der Feuchtigkeit entzogen wird, um es weich und geschmeidig für das anschließende Rollen zu machen. Das Welken erfolgt in Welktrögen von 25 - 30 m Länge, die mit Drahtgittern bespannt sind und von riesigen Ventilatoren belüftet werden. Das Blattgut wird auf den Gitternetzen ausgebreitet. Die eingeblasene Luft kann mit hohem Feuchtigkeitsgehalt des Blattes auch erwärmt werden. Die Welkdauer beträgt 12 bis 18 Stunden.

2. Das Rollen

Danach wird das gewelkte grüne Blatt in großen Rollmaschinen gerollt. Diese bestehen generell aus zwei großen, schweren Metallplatten, die sich kreisend gegeneinander bewegen, dabei die Zellwände des Blattes aufbrechen und den Zellsaft mit dem Sauerstoff der Luft in Verbindung bringen. Dadurch wird die Fermentation eingeleitet, ebenso die Entwicklung der ätherischen Öle, die Duft und Aroma des Tees bestimmen. Der gerollte Tee, der jetzt bereits zu fermentieren beginnt, wird in den Fermentationsraum gebracht. In manchen Teefabriken wird im Anschluss an das Rollen eine "Rotorvane"-Maschine, eine Art Reißwolf zur weiteren Aufbereitung des Blattes, eingesetzt. Hier läuft das Blattgut über eine langsam rotierende Schnecke durch einen Zylinder, in den zur Beschleunigung der Fermentation gleichzeitig Sauerstoff eingeblasen wird.



3. Das Fermentieren



Die Fermentation ist ein Oxidations-oder Gärungsprozess des beim Rollen austretenden Zellsaftes. Zur Fermentation wird das Blattgut im Fermentationsraum ca. 10 cm hoch auf Tischen ausgebreitet. In modernen Fabriken wird der Raum mittels luft- und wasserversprühender Ventilatoren befeuchtet. Während der Fermentation - sie dauert 2-3 Stunden - verfärbt sich das Blatt und nimmt allmählich eine kupferrote Farbe an. Diese Farbe finden wir wieder im feuchten Teeblatt beim Aufguss in der Tasse. Der "Teamaker" muss den Stand der Oxidation, vor allem am Geruch

des feuchten Blattes, ständig kontrollieren. Von der richtigen Fermentation hängt ganz wesentlich die Qualität des fertigen Tees ab.

4. Das Trocknen

Die Fermentation ist abgeschlossen, wenn der gewünschte Grad der Fermentation erreicht ist, d.h. sobald der Tee seinen typischen Geruch und die kupferrote Farbe entwickelt hat, wird er getrocknet. Hierfür werden sogenannte Etagentrockner verwendet, die mit Holz oder Heizöl betrieben werden. Der Tee durchläuft den Trockner auf einem Laufband. Die Anfangstemperatur mit ca. 90 °C bindet den Zellsaft fest an das Blatt. Am Ende der ca. 20-minütigen Trocknung beträgt die Temperatur nur noch 40° C, die restliche Feuchtigkeit ca. 6%. Später, beim Teeaufguss, lässt sich der am Teeblatt getrocknete Saft durch das heiße Wasser und ergibt ein aromatisches und anregendes Getränk.

5. Das Sortieren



Der schwarze Tee, der den Trockner verlässt, ist der sogenannte Roh-Tee., der jetzt über eine Anzahl von mechanischen Rüttelsieben verschiedener Maschengrößen in die handelsüblichen Sortierungen ausgesiebt wird. Es handelt sich hierbei um die Bezeichnungen der handelsüblichen Blattgrößen. Grundsätzlich erhält man beim Sortieren, bedingt durch die Maschenweite der Siebe:

Blatt-Tee - Broken Tee - Fannings - Dust

Prinzipiell gilt, je kleiner das Blatt ist, desto ergiebiger ist der Aufguss.

Tee ist ein Naturprodukt, das durch den Entzug von Feuchtigkeit haltbar gemacht wird. Bewahren Sie ihn kühl auf. Seinen ursprünglichen Geschmack erhält sich der Tee, wenn Sie ihn fern von stark riechenden Lebensmitteln, z. B. Gewürzen, in einem Behältnis aufbewahren.

Grüntee-Produktion

Grüner Tee unterscheidet sich von schwarzem Tee dadurch, dass er nicht fermentiert, also durch die Oxidation verändert wird. Der Produktionsprozess ist generell bis zum Welken gleich. Bei der Grüntee Produktion werden nach dem Welken die Tee-Fermente und -Enzyme, noch vor dem Rollen, durch starke Dampfeinwirkung oder Röstung zerstört - der Tee wird "gesteamed" od "panfired", d.h. gedämpft oder geröstet, dann gerollt und getrocknet. Auf diese Weise verfärben sich die Blätter nicht kupferrot wie beim schwarzen Tee, sondern sie bleiben olivgrün. Der Aufguss variiert je nach Sorte, Anbaugbiet und Pflückungsperiode von leuchtend hellgelb bis dunkelgrün.

Die CTC-Produktion

Diese Bezeichnung bedeutet: Crushing (Zerbrechen) - Tearing (Zerreißen) - Curling (Rollen)

Bei dieser Methode wird das grüne Blatt zunächst gewelkt, dann nur einmal gerollt und im Anschluss in der CTC-Maschine zwischen Dornenwalzen zerrissen. Dadurch werden die Zellen gründlicher und schneller aufgebrochen, als bei der orthodoxen Teeherstellung. CTC-Tee hat eine inensivere Farbe und ist ergiebiger. Stängel und Blattrippen werden weitgehend ausgeschieden und nur das zerkleinerte "Fleisch" des grünen Blattes weiterverarbeitet. Danach gelangt der Tee direkt zum Fermentationsraum. Je nach gewünschter Blattgröße wird dieser Vorgang mehrmals wiederholt.

Bei der CTC-Produktion gibt es keine Blatt-Tees und nur wenige Broken-Tees, sondern in erster Linie Fannings. CTC-Tees sind für Tee-Beutel besonders geeignet. Heute verarbeitet man den Tee in Indien bereits zu über 50 % und in Kenia zu fast 100 % nach der CTC-Methode. In Darjeeling wird dagegen nur orthodoxer Tee produziert.

Die wichtigsten Blatt-Grade sind:

BP= Broken Pekoe, PF= Pekoe Fannings, PD= Pekoe Dust

Die Sortierungen:

Unterscheidung nach Blattgrößen

Grundsätzlich unterscheiden wir zwischen Blatt-Tees und Broken-Tees. Die kleinblättrigen Broken-Tees, die beim wiederholten Rollen zerkleinert werden, sind naturgemäß sehr ergiebig. Die Bezeichnungen der Sortierungen sind oft sehr phantasievoll und variieren sogar von Plantage zu Plantage. Sie sind immer eine Aussage über Blattgröße und -Aussehen und nur zum Teil über das Geschmacksprofil (Flowery = blumig), nicht aber über die generelle Qualität des Tees. Die qualitative Einstufung der angebotenen Tees wird immer bei der Verkostung vorgenommen.

Nachstehend die wichtigsten Sortierungen für:

Blatt-Tee

Flowery Orange Pekoe = FOP

Bei Darjeelings auch Golden Flowery Orange Pekoe = GFOP und Tippy Golden Flowery Orange Pekoe = TGFOP. Es handelt sich hierbei um ein dünnes, drahtiges Blatt mit "Tips". Als "Tip" bezeichnet man die gold- oder silberfarbenen, sichtbaren Blattspitzen (buds), die weniger Gerbstoff besitzen und sich beim Fermentieren deshalb dunkel färben. Sie sind ein Zeichen dafür, dass junge Teeblätter verwendet wurden, aber nicht immer ein besonderes Merkmal für außergewöhnliche Güte.

Orange Pekoe = OP

Ein langes, drahtiges Blatt, größer als FOP. Der Begriffsinhalt für die Bezeichnung ist verloren gegangen. Orange bezieht sich auf das holländische "Oranje", das soviel wie "königlich" bedeutet.

Pekoe = P und Flowery Pekoe = FP

Dieses Blatt ist kürzer und gröber als der Orange Pekoe, oft auch offener und nicht so fein gerollt. Ceylon "Low-grown"-Pekoes haben ein kugelig gerolltes Blatt. Pekoes sind kräftiger im Aufguss als Orange Pekoes, weil letztere mehr Blattrippen und weniger "Fleisch" enthalten.

Broken Tee

Flowery Broken Orange Pekoe = FBOP

Es handelt sich bei diesen Sortierungen um gröbere und aromatische Qualitäten der kleinblättrigen Tees. Ein sauber gearbeitetes, gut gerolltes Blatt mit vielen Tips, die dem Tee ein attraktives Aussehen geben.

Golden Broken Orange Pekoe = GBOP

Vor allem bei Assam ein sehr feiner und kräftiger Tee.

Broken Orange Pekoe = GBOP

Ein gut gearbeitetes Blatt mit weniger Tips als FBOP, aber noch kräftiger, wenn auch nicht so blumig.

Broken Orange Pekoe1 = BOP 1

Auf manchen Plantagen in Indien die Bezeichnung für den FBOP, in Ceylon jedoch ein "semi-leaf tea", also ein Halb-Blatt-Tee, eine Sortierung, die zwischen dem OP und dem BOP liegt.

Broken Pekoe = BP

Bei der CTC-Produktion ist BP eine Sortierung mit sehr kräftiger Tassenqualität.

Fannings und Dust

Die beim Sieben anfallenden, kleinen und kleinsten Teilchen des Blattes, ohne Stängel und Rippen. Fannings und Dust sind sehr ergiebig, kräftig, färben schnell und werden deshalb bevorzugt in Aufgussbeuteln eingesetzt.