

Was Sie über Tee wissen sollten – Teil 2

Tee ist und bleibt ein sehr beliebtes Getränk. MEINE VITALITÄT informiert Sie über Grundlagen des Teewissens. Denn wissen Sie eigentlich, dass Tee nicht nur aus China, Japan und Indien kommt?

04.05.2015 - von Sabrina Düsing

Die wichtigsten Anbaugeländer von Tee weltweit sind in China, Indien und Japan traditionell Tee angebaut wird, weiß heute jeder. Doch wussten Sie, dass Original-Rooibostee ausschließlich aus einem Anbaugelände in den Zederbergen nördlich von Kapstadt stammt? Oder, dass auch afrikanische Staaten wie Kenia (immerhin: drittgrößter Teeproduzent und größter Teeexporteur), Malawi und Tansania bedeutende Teeanbauer sind? Und wer weiß schon, dass nahe Freiburg Tee angebaut wird?

Mengenmäßig

betrachtet kommt der meiste Tee heute von den etwa 13.000 Teeplantagen auf dem indischen Subkontinent gefolgt von China. Namentlich bekannt sind hierzulande vor allem

- die Teeanbaugeländer Assam und Darjeeling in Indien,
- das Anbaugelände Ceylon (Sri Lanka),
- sowie die chinesischen Provinzen Anhui (Keemun-Tee) und Fujian (bekannt für Weißen Tee, Grünen Tee, Oolong-Tee, Jasmintee).

Wie Tee weiß, grün oder schwarz wird

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1129>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

eingangs kurz erwähnt, gibt die nach der Ernte folgende Verarbeitung der Teeblätter den Ausschlag dafür, welche Teesorte letztlich daraus entsteht. Fünf Schritte sind es lediglich, um aus frisch gepflückten Teeblättern - eine Arbeit übrigens, die traditionell von Frauenhänden erledigt wird, weil die kleiner als Männerhände sind - einen köstlichen Tee zu machen. Die Verarbeitungsschritte sind:

- das Welken der Teeblätter

- das Rollen der Teeblätter

- das Oxidieren/Fermentieren der Teeblätter

- das Trocknen der Teeblätter

- das

Sieben und das Sortieren der Teeblätter. Je nachdem, wie lange die Teeblätter in den jeweiligen Verarbeitungsprozessen und den währenddessen ablaufenden biochemischen Vorgängen verbleiben, entsteht eine andere Teesorte.

So wird Schwarztee schwarz

Schon bei der Ernte der Teeblätter wird der Grundstein eines hochwertigen Schwarztees (der anderswo wegen seiner roten Tassenfarbe übrigens auch als Roter Tee bezeichnet wird) gelegt. Die entsprechende Pflückregel lautet: „two leaves and the bud“, was sich mit „zwei Blättern und die Blattknospe“ ins Deutsche übersetzen lässt. Die Großteils Teepflückerinnen sammeln ihre Ernte in Körben auf dem Rücken. Die werden anschließend zügig zu Teemanufakturen gebracht, die traditionell in der Nähe der Teeplantagen angesiedelt sind.

Auf die Ernte folgt das

Welken. Dabei verlieren die Teeblätter bis zu einem Drittel an Saft.

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1129>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

Damit die Teeblätter dabei nicht faulen, werden sie zum Welken sorgsam auf speziellen Lattengestellen in der Sonne ausgebreitet. Das Ganze dauert zwischen 14 und 18 Stunden. Im Turbogang geht das auch drinnen in speziellen Welktrögen, wobei die Teeblätter über Ventilatoren gelüftet, teilweise sogar geföhnt werden. Das Welken dauert dank der warmen Luftzufuhr nur noch 8 bis 12 Stunden.

Das **Rollen** ist eine mechanische Verarbeitungsweise. Dabei werden die Teeblätter mittels Pressspindeln oder Rollwalzen (orthodoxe Methode) gerollt, was ihre Zellen zerstört, so dass der Blattsaft austritt. Nach der CTC-Methode zerfetzt man die zuvor gerollten Teeblätter mit Hilfe spezieller Dornwalzen. Der biochemische Vorgang, der so in Gang gesetzt wird, ist die Oxidation (Fermentation) des Teeblattsaftes mit dem Sauerstoff in der Luft.

Die **Oxidation** wird gezielt verstärkt, indem man die Teeblätter ausbreitet und sie hoher Temperatur (um die 40 Grad Celsius) und Luftfeuchte (Wasserdampf) aussetzt. Sie färben sich dabei: Aus der dunkelgrünen Masse wird eine kupferrote bis braune. Zugleich entfaltet der Tee erstmals eine Würze.

Als Nächstes wird die Oxidation abgebrochen, indem man die Teeblätter für kurze Zeit (etwa 20 Minuten) bei 80, 90 Grad Celsius nahezu komplett trocknet. Nach dem Trocknen besitzen sie nur noch eine Restfeuchte von fünf bis sechs Prozent. Dabei trocknet auch der zuvor ausgetretene Blattsaft an den Teeblättern fest, die sich infolgedessen dunkelbraun bis schwarz färben.

Als Letztes wird der Tee in die handelsüblichen Qualitäten (sogenannte Blattgrade) sortiert und gelagert.

Ausgebremste Oxidation: Grüner Tee bleibt einfach grünähnlich

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1129>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

wie Schwarztee wird auch Grüner Tee verarbeitet. Allerdings bremst man mit kurzzeitiger Erhitzung die Oxidation bei seiner Verarbeitung nahezu aus, so dass er buchstäblich grün bleibt: Und zwar sowohl in der Farbe, als auch im Geschmack. Da die Enzyme nicht biochemisch verändernd wirken können, bleiben die Catechine erhalten und sorgen für den typischen, frisch-grasigen und leicht herben Geschmack des Grüntees.

Weitere Informationen:

Lesen Sie auch unseren Artikel: Was Sie über Tee wissen sollten – Teil 1

Lesen Sie mehr über Tee unter „Teekunde“ im Online-Shop von Zauber des Tees.