

# Biel's kleine Teekunde®



Hattstedt / Nordsee



# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 2



ssam ist ein Teeanbaugebiet zu beiden Seiten des Flusses Brahmaputra im Norden Indiens. Es ist der größte zusammenhängende Teedistrikt der Welt. In ca. 2000 Teegärten wird ein besonders kräftiger, würziger, im Tassenaufguß dunkelbrauner Tee produziert. Als Broken Tee ist er durch seinen sehr kräftigen und dunklen Abguß, in Ostfriesland mit Sahne und Zucker verfeinert, sehr beliebt.

Weniger bekannt dürfte jedoch die große Vielfalt des Geschmacks der verschiedenen Assam-Blatt Teesorten sein, die von mild, schwer, aromatisch, malzig, herb bis blumig wie ein Darjeeling sein können, ohne den Charakter des Assamtees zu verändern.



In Teefachgeschäften wird man Ihnen diese Unterschiede sicher gerne erklären bzw. zeigen.



eylon, wenn der Südwest-Monsun zwischen Juni und September den Regen auf die Südwestseite der Adams-Peak-Bergkette prasseln läßt, haben die Plantagen auf der Nordostseite in der Region Uva in 1500-2000 m Höhe ihre besten Teequalitäten. In dieser Trockenzeit wachsen sehr vollmundige, saftige frische Tees, die Kraft und Aroma in sich vereinigen.

Zwischen Januar und März werden dagegen im Dimbula Distrikt auf der Südwestseite des Adam Peak sehr feine, weiche, runde Tees gepflückt, während der Nordost Monsun seinen Regen auf der Nordostseite abregnen läßt.

# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 3



hina ist zweifellos das Ursprungsland des Tees und hat die älteste Teetradition.

Zweidrittel der erzeugten Tee-Produktion bleiben im eigenen Land und werden dort konsumiert. Angebaut wird der Tee in allen südlichen und mittleren Provinzen. Früher geschah dies auf kleinen, von Bauern bewirtschafteten Plantagen, heute immer mehr auf Großplantagen.

Das chinesische Teeangebot ist sehr vielfältig. Grüner-, Oolong-, und Schwarztee werden in allen erdenklichen Geschmacksrichtungen und Produktionsmethoden erzeugt. Aus China kamen auch die ersten aromatisierten Teesorten, die auch heute noch erhältlich sind, wie Lapsang Souchong, Jasmin-, Rosen- und Lichee Tee.



arjeeling, Anbaugebiet im Norden Indiens.

Die Plantagen liegen ca. 2000 Meter hoch an den Südhängen des Himalaya Gebirges, im Gebiet der Ströme Teesta, Balasan sowie Mechi. Hier wachsen die edelsten und kostbarsten Teesorten der Welt. Drei Qualitätsgruppen sind grundsätzlich zu unterscheiden:



## **Die Frühlingspflückung:**

(first flush) heller Abguß, blumig, frisch, Aroma, Duft.

## **Die Sommerpflückung:**

(second flush) kräftige Tassenfärbung, Aroma, Duft.

## **Die Herbstpflückung:**

(Autumnal) heller bis dunkler Abguß je nach Erntezeit.

# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 4



nglish Blend, wie der Name schon sagt, ist eine **Teemischung** aus Ceylon / Assam

/ Darjeeling Teesorten. Diese Teesorten verleihen den spezifisch würzig-herben Geschmack, der gerne in England getrunken wird.



ormosa, die jetzige Insel Taiwan, produziert seit mehr als 300 Jahren Grün-

und Oolongtee. Gegenüber den leicht herben Grüntee-Sorten hat der Oolongtee einen leichten milden Charakter, der durch die Verarbeitung – er wird nur halb fermentiert – entsteht. Hier speziell der „Fancy Oolong Superior“, dem der Ruf vorausgeht, der Champagner unter den Tees zu sein. Diese Teesorte wird größtenteils sorgfältig von Hand hergestellt.



rüner Tee enthält viele Nährwerte, die ein gesunder Körper braucht. Der hohe

Vitamin C-Gehalt frischer Teeblätter wird durch die zeitaufwendige, schonende Verarbeitung nicht zerstört, sondern bleibt in den Blättern und wird erst durch das Aufgießen des Tees wieder freigegeben. Weiterhin enthalten sind Vitamine und Minerale wie:

Vitamine: A, B, B2

Minerale: Kalzium, Kalium, Phosphorsäuren, Magnesium, Spuren von Molybdän-Säuren, Fluor, Saponine, Tannin, Koffein und andere.



# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 5



Japans Teeproduktion besteht zu 100% aus Grüntee. Ein entscheidender Punkt bei der Grüntee-Produktion ist, wie gut der Verarbeiter die natürlichen Qualitäten der Blätter bewahren kann. Experten in dieser Branche legen besonderen Wert auf die Einhaltung von Farbe und Aroma sowie andere Eigenschaften der Teeblätter. Früher wurde dieser Tee mit der



Hand gepflückt und verarbeitet. Heute übernehmen vollmechanische Fabriken den größten Teil dieser Arbeit; aber keine der hohen Qualitätsansprüche ging durch die Mechanisierung verloren. Sowohl japanischer als auch chinesischer und schwarzer Tee werden aus der selben Pflanzenart gewonnen, haben demnach das gleiche Grundmaterial.



Java. Während der Monate Juli, August und September ist das Wetter sehr trocken, es herrscht eine ausgesprochene Dürre. Die feinste Qualität wird während dieser Periode produziert. Von April bis Juni und von Oktober bis November lösen Sonnenschein und Regen einander ab. In dieser Zeit werden die schönsten „Goldspitzen“ produziert.

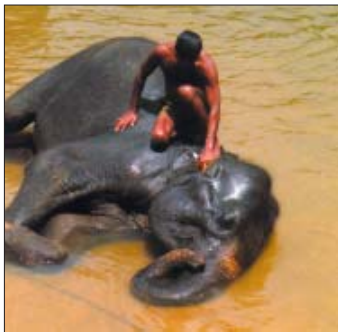
# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 6



ilgiri liegt im Südwesten Indiens und ist ebenfalls ein sehr bedeutendes Tee-Anbaugebiet in ca. 1000 m Höhe. Der Tee ist dem Ceylontee sehr ähnlich. Seine beste Erntezeit ist im Dezember / Januar. Er wird sehr viel in Teemischungen verwendet, ist aber auch ein guter und anregender Morgentee.



ie Anbaugelände Nepals liegen in den berühmten Hochlagen des Himalaya-Gebirges – nordwestlich von Darjeeling (vom Dach der Welt), in ca. 4000-5000 m Höhe. Geerntet wird dieser Tee etwas später als der Darjeeling; er ist – bedingt durch die Hochlage – sehr schadstoffarm. Der Tee ist kräftiger und dunkler als Darjeeling.



# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 7

**R**ooibuschtee, auch Rooitea oder Rooibos genannt. Er stammt aus Südafrika und wächst in einer Höhe von ca. 450 m. Rooibos Tea hat im Gegensatz zum Schwarztee einen niedrigeren Tanningehalt und schmeckt dadurch nicht bitter. Durch seine aromatisch-weiche und ergiebige Tasse zeichnet sich dieses coffeinfreie Getränk aus, das heiß oder

kalt zu jeder Tages- & Nachtzeit getrunken werden kann.



orange Pekoe hat – wie man meistens annimmt – nichts mit Orangengeschmack zu tun, sondern ist eine Blattbezeichnung des fertigen Teeblattes mit einem langen drahtigen Aussehen, größer als beim FOP.



# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 8



Roter Lapacho (Inka Tee (1)) aus der inneren roten Rinde des Lapacho-Baumes, der in Argentinien in kontrolliertem Anbau gezogen wird. Wir möchten an dieser Stelle einige Fachinformationen von Medizinerinnen und Pharmazeuten über den **Roten Lapacho-Tee**, eine Heilpflanze der Inkas, weitergeben.

**Lapacho**, oder auch Tabheebo (lt. Hope-Tabebuia; Stammpflanze: Bignoniaceae), Pau d'arco, Ipe Roxo, Bow Stick genannt wird.

Eine wissenschaftliche Beschreibung aus Brasilien besagt, daß diese Pflanze sehr vielfältige Anwendungsmöglichkeiten hat.

Sie soll bei verschiedenen Formen von Krebs und anderen Krankheiten wirken, darunter Diabetes, Arthritis, Leukämie, Asthma, Bronchitis, Gonorrhoe, Blutsturz, Atembeschwerden, Geschwüren,

Blasenkatarrh, Dickdarmkatarrh, Gastritis, Arterienverkalkung, Lupus, Polypen, Prostataentzündungen, Unterleibsentzündungen, Blutarmut, Tuberkulose, Malaria, Typhus, Schwindelgefühlen, Impotenz, Haarausfall und bei örtlicher Anwendung Lapacho gegen Schuppenflechte, Ekzeme und Hautkrebs wirken.

Es ist geschichtlich überliefert, daß der **Lapacho-Tee** von vielen Kulturen jahrhundertlang aus vielen Gründen, einschließlich wegen seines angenehmen Geschmacks hoch geschätzt wurde. Achtzig Jahre lang verkauften die Wikinger **Lapacho** als Wunderpflanze.



# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 9



**roter Lapacho** (Inka Tee (2)).

Eingetauscht wurde er nur gegen Edelsteine. Ein russischer Zar wurde nachweislich 130 Jahre alt und trank täglich eine Tasse **Lapacho-Tee**. Tee aus der Rinde des **Lapacho**-Baumes wurde bisher mit Erfolg gegen Allergien, Leukämie und Pilzkrankheiten jeder Art eingesetzt. Es wird ihm die Eigenschaft nachgesagt, die Vermehrung der Bakterien zu verhindern und die Viren im menschlichen Körper zu vermindern. Der Tee aus der inneren Rinde des rotblühenden **Lapacho** hat zusätzlich eine Antitumor-Wirkung. Man hat damit überraschende Erfolge erzielt (aus: Gesundheitsnachrichten Dr. Vogel 10/87). 1 kg Lapacho-Rinde enthält: 45 g Kalzium, 250 mg Eisen, 180 mg Kalium, sowie Kupfer, Bor, Mangan, Magnesium und Spuren sel-

tener Elemente, wie Strontium und Jod.

**Zubereitung:** Geben Sie für 4 Tassen 10 g (= ca. 2 Eßlöffel) INKA-TEE in das kochende Wasser. Lassen Sie nun den Tee 5 Minuten köcheln. Dann lassen Sie ihn noch weitere 20 Minuten ziehen.

Verwenden Sie zur Zubereitung einen Topf aus Glas, Porzellan oder Stahl.

Bitte **keinen Aluminium-Behälter** verwenden!

INKA-TEE ist zu jeder Tageszeit ein bekömmliches, wohlschmeckendes, erfrischendes, aufbauendes, immunstärkendes, vitalitätssteigerndes Getränk. Er kann als Erfrischungstee, kalt, heiß und gesüßt getrunken werden.



# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 10



hier wichtige Punkte zur Teeaufbewahrung:

**1.** Tee muß trocken gelagert werden, denn Feuchtigkeit ist sein größter Feind. Behälter mit Verschuß oder spezielle Teedosen sind hier angebracht.

**2.** Es ist immer besser, den Tee in kleinen Mengen verpackt aufzubewahren.

**3.** Tee sollte an einem kühlen, dunklen Ort – fern von Hitze, Licht oder Sonneneinstrahlung – aufbewahrt werden.

**4.** Zur Aufbewahrung im Kühlschrank sollte der Tee in eine luftdicht verschließbare Plastiktüte und in einer Teedose verpackt werden.

## Die Tee-Zubereitung:

Hartes Teewasser verbessern Sie zunächst, indem nach erstem Aufkochen 1/3 Kaltwasser schockartig zugegossen und bei

geöffnetem Deckel erneut Siedetemperatur erreicht wird. Möglicherweise muß ein Wasserfiltergerät zum Einsatz kommen.

Dem Teeblatt hinreichend Entfaltungsmöglichkeit lassen, durch entsprechende Größenwahl des Teenetzes / Papierfilters/ Siebes oder Teekanne.

## Aufbrühen von schwarzem Tee:

(abweichend von der Regel für Ostfriesentee; reichen für alle anderen Schwarzteesorten)

- 1 kl. Teelöffel (2 Gramm) pro 1/4 l Wasser
- unter 3 Minuten = anregende Wirkung
- über 3 Minuten = weniger anregend
- ab 5 Minuten = Gerbstoffe mit stopfender Wirkung lösen sich im Abguß
- Wasser siedend-aufgewallt

# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 11



## Die Wahl des Was-

**sers:** Der Hauptfaktor zur Bestimmung des Tees, seines Geschmacks und Aromas, ist das Wasser. Selbst der qualitativ beste Tee kann durch ungeeignetes Wasser schlecht gemacht werden. Schon seit jeher legen japanische Tee-Meister größten Wert auf die Wahl des bestmöglichen Wassers zur Teebereitung. Es gibt eine Geschichte über den Tee-Meister Ogawa Kashin, der in der Lage war, durch Kosten frischaufgegossenen Tees das Wasser richtig vorherzusagen. Das beste Teewasser, sagt man, kommt aus Quellen hoch gelegener Bergtäler. So weit brauchen Sie aber nicht zu gehen. Probieren Sie verschiedene Wasser aus, um herauszufinden, mit welchem Wasser Ihr Tee am besten schmeckt. Destilliertes Wasser ist weniger empfehlenswert. Ausge-

sprochen ungeeignet ist kalkhaltiges Wasser und solches mit einem zu hohen Gehalt an Salz, oxydiertem Magnesium und Eisen, sowie verchlortes und fluoriertes Wasser (eventuell das Teewasser zweimal abkochen oder einen Ph-/oder Kalkfilter verwenden).

Aufbrühen von Teearten:

### Kräutertee:

- 1 Eßl. auf 1/4 l Wasser
- 10 Min. ziehen lassen
- Wasser siedend-aufgewallt

### Früchtete:

- 1 Eßl. Früchtete auf 1/4 l Wasser aufkochen (nicht totkochen)
- oder wie Schwarztee aufbrühen
- bis 10 Min. nachziehen lassen
- nach Belieben süßen

### Grüner Tee:

- wie schwarzer Tee
- Wasser nur 60 – 80 °C.

# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 12

**Vom Teestrauch** werden die oberen Triebe – zwei Blätter und eine Knospe (two leaves and a bud) – gepflückt, gewelkt, gerollt, fermentiert, getrocknet und gesiebt.

**Welken:** Den frisch gepflückten Teeblättern wird ca. 30% der Feuchtigkeit entzogen, um das Blatt weich und geschmeidig zu machen für das Rollen.

**Rollen:** Nach dem Welken der Teeblätter, werden diese in gro-

ßen Rollmaschinen zwischen zwei schweren Metallplatten, die sich kreisend gegeneinander bewegen gerollt, wobei die Zellwände des Teeblattes aufbrechen.

**Fermentieren:** Nachdem durch das Rollen der Teeblätter der Zellsaft der Blätter ausgetreten ist, werden die feuchten Teeblätter auf großen Tischflächen in einer dünnen Schicht zum Fermentieren ausgebreitet. Die Fermentation ist ein Oxydations- und Gär-

prozeß des Zellsaftes mit einer Gesamtdauer von ca. 2-3 Stunden vom Rollen bis zum Trocknen.

**Trocknen:** Bei Erreichung des Endes der Fermentation, den der Geruch und die kupferrote Farbe des feuchten Blattes anzeigt, erfolgt das Trocknen. Auf Laufbändern, die durch



# Biel's kleine Teekunde<sup>©</sup> N<sup>o</sup> 13

Etagentrockner laufen, wird dem Tee die Restfeuchtigkeit entzogen. Dies erfolgt bei einer Temperatur von ca. 85- 88° und dauert ca. 20-22 Minuten. Dabei wird der Zellsaft, der durch das Rollen ausgetreten ist, an den Blättern angetrocknet und verfärbt sich schwarz. Später, beim Teeaufguß, löst sich der Zellsaft wieder im Wasser und ergibt die braune Farbe.

**Sortieren:** Der schwarze Tee, der den Teetrockner verlassen hat, wird jetzt als „Rohtee“ mit einer Siebmaschine in die verschiedenen Blattgrade sortiert. Das feine, aber noch unsortierte Blatt geht über ein Stufensieb. Durch einfache Aussiebung entstehen die bekannten Sortierungsgrade wie OF Orange Fannings (wird benötigt für die Teebeutelproduktion), FBOP Flowery Broken Orange Pekoe (ein feiner Broken Tee), BOP Broken



Orange Pekoe (ein etwas größerer Brokente), FOP Flowery Orange Pekoe (ein feiner Blattee), OP Orange Pekoe (ein grober Blattee), P Pekoe (größer und offener im Blatt als OP), PS Pekoe Souchong (die größte Blattsortierung). Neben diesen wichtigsten Blattbezeichnungen gibt es noch weitere Bezeichnungen, die für besondere Qualität und Aussehen stehen, wie FTGFOP Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe, SFTGFOP Special Finest... ein Tee von ausgesucht guter Qualität, mit vielen hellen Blattspitzen.

# Biel's kleine Teekunde®



Texte & Fotos: Gerd Biel

Layout: Th. Braun · 04881 / 93 74 22

© by *Biel-Tea*® GmbH & Co. KG Tee-Grosshandel

Hattstedt (Nordsee)

2003

