

Tee im Wandel der Zeit

Entwicklung von Teekulturen, Anbau und Herstellung

Facharbeit
am Humboldt-Gymnasium

Fachlehrer: Jutta Panneck

Fachbetreuer: Michael Pospich

Vorgelegt von: Sebastian Humenda, Sophie Biermayer und Tina Paulick

Danksagungen

Die Facharbeit zu schreiben war ein größerer Aufwand als vermutet. Ohne die folgenden Personen wäre sie nicht in dieser Art zu stande gekommen:

- Arend Vollers, der uns durch seine Bücher, sein Fachwissen während des Interviews, seine Empfehlungen und durch die Bereitstellung von Photos von ostfriesischen Teegeschirr sehr half.
- Conor Larkin, der uns etwas über die irische Teekultur erzählte und die nicht immer einwandfreie englische Grammatik wortlos hinnahm.
- Ibrahim Dallal, der durch seine Schilderungen über Syrien eine ganz andere Sicht auf die syrische Teekultur ermöglichte.
- Jing Wang-Schimmel, die viel Hintergrundwissen über die chinesische Kultur vermittelte und detailliert einige Sitten und Bräuche beschrieb.
- Jutta Panneck, die uns nervigen Schülern in ihrer Freizeit zur Seite stand, indem sie mit uns einen Samowar photographierte, uns bei der Teeinnachweisreaktion ein sehendes Auge bot und für biologische Fragen zur Verfügung stand.
- Kathrin Humenda, die uns mit einem geschulten Auge bei den Photographien zur Seite stand.
- Leslie Lamport und andere, die $\text{\LaTeX}$ entwarfen und bis heute pflegen.
- Mathias Kloth, der durch ein sehr ausführliches Interview und Vermittlung von Kontakten wesentlich zu unserem Wissen über Teehandel und Konsum beitrug.
- Melki Karatas, der durch ein Gespräch und eine Kostprobe des türkischen Tees die Kultur rundherum aufleben ließ und auch den Çaydanlık stellte.
- Michael Pospich, der uns unsere sehr speziellen Fragen zum Layout beantwortete.
- Swantje Pedd, die durch das Interview und eine ostfriesische Bewirtung maßgeblich an der Qualität des Ostfriesenkapitels, wenn auch indirekt, mitwirkte.
- Swetlana Tromenschläger, die durch die Beantwortung von Fragen einen tieferen Einblick in die russische Teekultur erlaubte.

..., den Korrekturlesern für ihre unermüdlichen Augen und dem Tee, der uns wach hielt.

Lizenz

Diese Veröffentlichung ist lizenziert als Inhalt der Creative Commons Namensnennung-Keine Bearbeitung 3.0 Unported-Lizenz. Um eine Kopie der Lizenz zu sehen, besuchen Sie <http://creativecommons.org/licenses/by-nd/3.0/>.

Diese Arbeit darf nicht ohne diesen Lizenzverweis und nur unter den Bedingungen der genannten Lizenz verteilt werden.

©Tina Paulick, Sebastian Humenda, Sophie Biermayer; Februar 2011

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	6
2	Vom Teeblatt zur Teemischung	8
2.1	Teeplantagen	8
2.2	Ernte	9
2.3	Verarbeitung	12
2.3.1	Grüner Tee	12
2.3.2	Schwarzer Tee	13
2.4	Siebung und Mischung des Produkts	15
3	Auswirkungen auf den menschlichen Organismus	18
3.1	Inhaltsstoffe	18
3.2	Weitere Auswirkungen des Tees	20
4	Konsum	23
4.1	Allgemeiner Konsum in Deutschland	23
4.2	Auswertung der eigenen Umfrage	24
5	England	27
5.1	Geschichte	27
5.2	Die Ähnlichkeit mit der irischen Teekultur	30
6	Chinesische Teekultur	31
6.1	Entstehungsmythen und erste schriftliche Erwähnung	31
6.2	Entwicklung von Bräuchen im Verlauf der Dynastien	32
6.3	Teekonsum in China heute	36
7	Japanische Teekultur	38
7.1	Bevorzugte Sorten	38
7.2	Verbreitung des Tees in Japan	39
7.3	Teemeister und ihre Lebensphilosophie	40
7.4	Japanisches Teegeschirr	42
7.5	Japanische Teezeremonie	43
7.5.1	Ablauf	43
7.5.2	Kritik und Bedeutung in Deutschland	45
8	Russland	47
8.1	Geschichte	47
8.2	Teekultivierung	47
8.3	Trinkgewohnheiten	48
9	Weitere Teekulturen	50
9.1	Tee in Ostfriesland	50
9.2	Türkei	53
9.3	Orient	54

10	Fazit	56
11	Schluss teil	59
	Protokolle	59
	Begriffsverzeichnis	80
	Literaturverzeichnis	83
	Versicherung	85

1 Einleitung

In der vorliegenden Facharbeit beschäftigen wir uns mit Tee. Bei diesem Stichwort denkt der eine geneigte Teetrinker an Indien mit Assam und Darjeeling oder vielleicht an China und Japan. Ein anderer hat unter Umständen als erstes den aromatischen Geschmack seines Pfefferminztees aus dem heimischen Garten auf der Zunge. In dieser Seminarfacharbeit soll Tee beleuchtet werden, wie er ursprünglich definiert wurde und zwar als ein Aufguss von Blättern, die von der Teepflanze stammen. Ursprünglich kam der erste Tee aus China nach Europa. Länder wie Russland oder die Türkei bekamen Tee über den Landweg und nennen das Getränk Chai, welches ein Wort für Tee aus dem Nordchinesischen ist. Die Niederlande, Frankreich, Deutschland und andere Länder importierten ihre ersten Teeladungen aus Südchina, wo „té“ für die Blätter der Pflanze *Camellia Sinensis* steht. In Deutschland entwickelte sich dieses Wort als eine Bezeichnung für alle Arten von Pflanzenaufgüssen. In Frankreich hingegen unterscheidet man immer noch zwischen „thé“ und Kräuteraufgüssen (tisane). Früchtetee und Tee wird jedoch nicht unterschieden. Tees der *Camellia Sinensis*¹ haben eine ganz andere Wirkung, als Kräuteraufgüsse. Sogar die ISO-Norm 3720 klassifiziert schwarzen Tee gesondert. Aus diesen Gründen widmen sich die folgenden Seiten ausschließlich dieser speziellen Pflanze. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Chai>; 12.07.2010, <http://de.wikipedia.org?search=tee>; 06.10.2010)

Schnell kommt man zu dem trockenen, wissenschaftlichen Schluss, dass Tee sich durch Anbau und Herstellung definiert. Die Sicht auf den Tee wurde aber maßgeblich durch die Teekulturen geprägt. Es gäbe den heute bekannten Tee nicht ohne die verschiedenen Kulturen. Der wirkliche Genuss entsteht erst durch die vielfältigen Sichtweisen und Erfahrungswerte. Um die Unterschiede zwischen der Teepflanze und anderen Pflanzen zu betonen, sind wir auch auf den Konsum in Deutschland und auf Wirkungen des Getränkes eingegangen. Ferner haben wir auch persönliche Eindrücke von Menschen sammeln können, die aus einigen der vielen Teetrinkernationen stammen. Wir fanden auch Interviewpartner aus der Wirtschaft, die aufgrund ihrer Tätigkeit einen guten Überblick über die Lage des Marktes haben. Einige Aussagen in den Interviews sind persönlich geprägt, andere spiegeln gut allgemeine Sitten und Bräuche wider. Da diese Befragungen teilweise sehr ausführlich sind, mussten sie in den Anhang verschoben werden. Nichtsdestotrotz sollten sie als Leselektüre nicht ausgelassen werden. Zusätzlich umfasst unser selbst erarbeiteter Anteil eine chemische Nachweisreaktion von Teein, oben erwähnte Befragungen, eine nicht repräsentative Umfrage zum Teekonsum in Thüringen, Photographien, Diagramme und ein Besuch einer japanischen Teezeremonie in Bad Langensalza. Bis auf die Teeweltkarte, sind alle in dieser Facharbeit verwendeten Photographien von uns und unseren Helfern angefertigt worden. Die nicht repräsentative Umfrage hatte das Ziel herauszufinden, inwieweit Tee der *Camellia Sinensis*

¹ *Camellia Sinensis* ist der biologische Fachausdruck für alle Sorten der Teepflanze.

in Thüringen getrunken wird und was der durchschnittliche Befragte am Tee schätzt. Besonders hat uns interessiert, inwiefern Menschen zwischen Tee der Teepflanze und Tee aus Kräutern und Früchten unterscheiden. Bei den Interviews war es uns wichtig, allgemeine Sitten und Bräuche der jeweiligen Teekulturen zu erschließen und zu bestätigen, denn in Büchern findet man selten die aktuellsten Entwicklungen.

Wie Sie beim Lesen des Textes bemerken werden, ist oft von einer „dunklen Tasse“ die Rede. Wahrscheinlich klingt auch „in der Tasse stehen“ für Sie seltsam. Diese Redewendungen stammen aus der Teefachsprache und bezeichnen natürlich den Teeaufguss an sich, nicht das Gefäß. Solche Formulierungen werden zum Beispiel von Teehändlern und Teetestern zur näheren Beschreibung verwendet. Einige der häufiger gebrauchten und für den Teekenner wichtigeren Begriffe und Teegebiete sind im Begriffsverzeichnis im Anhang erläutert. Natürlich sind dort nicht alle Begriffe aufgeführt, denn das hätte den Rahmen der Facharbeit gesprengt.

Auch wenn das Lesen dieser Seiten nur den Geist beansprucht, sollte man eventuell darüber nachdenken, seinem Gaumen und seiner Zunge ein wenig Tee zu gönnen. Denn schon seit mehr als 2.000 Jahren ist bekannt, dass Tee Körper und Seele belebt und natürlich auch den Durst stillt.



2 Vom Teeblatt zur Teemischung

2.1 Teeplantagen

Der Teeanbau ist bei weitem nicht nur die Pflanzung eines Teestrauchs, das wussten bereits die Chinesen und ist seit der Kultivierung der indischen Tee-pflanze durch die Engländer bekannt. Wie die verschiedenen großen Teenationen zu ihrem Tee kamen, berichten viele Legenden. Aber seit der Industrialisierung der Anbauländer hat sich auch der Teeanbau gravierend verändert. Bevor allerdings über Teeanbau gesprochen werden kann, muss man wissen, dass es nicht „die eine Tee-pflanze“ gibt, sondern das vielmehr zwei große Arten existieren, von denen jeweils Züchtungen¹ und Kreuzungen gezogen werden. Die Pflanze *Thea Sinensis* stammt aus China, wohingegen die Gattung der *Thea Assamica* im Gebiet Assam entdeckt wurde. Beide Pflanzen wachsen am günstigsten im Bereich um den Äquator, aber auch in anderen Regionen wird Tee erfolgreich angebaut. Die beiden Pflanzen unterscheiden sich nicht nur in Geschmack, Erntehäufigkeit und Aufgussfärbung, sondern auch in Widerstandsfähigkeit und Höhentoleranz. Die chinesische Pflanze *Thea Sinensis* ist die weniger widerstandsfähigere Sorte von beiden. Das heißt, dass sie nur leicht sauren Boden verträgt und empfindlicher auf Temperaturschwankungen reagiert. Sie wächst vor allem in höheren Bergregionen um die 2500 Meter und erträgt kurzweilig Frost. Da sie in diesem Höhenlagen sehr langsam wächst, ist ihr Aroma meist sehr fein und sorgt damit für eine Tasse mit mildem oder sehr feinem Geschmack. Tees dieser Sträucher erzielen teilweise Höchstpreise und werden auch oft nur für die Grüntee-Produktion verwendet. Die Teegärten mit diesen Pflanzen sind meistens sehr alt, da die hüfthohen Tee-sträucher (wild bis zu 4 m) an die 140 Jahre alt werden. Der Strauch der *Thea Assamica*² ist im Vergleich zur *Thea Sinensis* toleranter, zum Beispiel im Bezug auf den PH-Wert des Bodens oder Temperaturschwankungen. Diese ungefähr 18 Meter hoch werdende Strauchart kann auch bis zu 120 Jahre alt werden, wächst aber schneller. In Plantagen wird die Pflanze annähernd auf Mannshöhe gekürzt, damit die Ernte leichter fällt. Diese Pflanze wächst zwar in Bergregionen, aber auch im Flachland und ist daher ideal für Großplantagen geeignet. Aus diesem Grund ist ihr wirtschaftlicher Nutzen sehr hoch. (vgl. Schmidt, Rainer 1994, S. 7 f. Pettigrew, Jane 1998, S. 26 ff.)

Klassische Teeplantagen sind an Berghängen zu finden, modernere Plantagen werden aber auch ebenerdig auf dem Boden von abgerodetem Dschungel angelegt. Eine Teeplantage kann von einem Ende zum anderen um 1000 m Höhe oder mehr variieren. (vgl. Interview S. 74 ff.) Beim

¹ Die kambodschanische Tee-pflanze wird zum Beispiel teilweise auch als eigene Teeart eingestuft, ist aber ursprünglich eine auf andere klimatische Gegebenheiten gezüchtete *Thea Assamica*-Pflanze.

² Der Name der *Thea Assamica* stammt wahrscheinlich aus dem gleichnamigen Teegebiet.

Anbau in der Ebene unterscheidet man klassisch zwischen Reihen-, Hecken und Einzelpflanzungen. Diese werden je nach Bodenrelief gewählt. Beim Vermehren von Pflanzen unterscheidet man zwischen dem natürlichen Weg über einen Samen und der vegetativen Methode. Früher wurden Teesträucher immer aus Samen gezogen. Heute nimmt man einen Trieb der Mutterpflanze und zieht daraus einen neuen Strauch. Vorteil hierbei ist, dass beim vegetativen Vererben die Eigenschaften der Mutterpflanze auf die Tochterpflanze übergehen. Die Produktion von neuen Pflanzen geht dadurch schneller und ist weniger anfällig. Auch neue Methoden zur Bodenaufbereitung, wie die Pflanzung von Deckpflanzen wie dem Guatemalagrass,³ haben die Produktivität erhöht und die Vorbereitungsdauer für eine neue Teeplantage verkürzt. (vgl. Vollers, Arend 2002, S. 12 ff. Pettigrew, Jane 1998, S. 26 f.)

Teeanbaugebiete verteilen sich über die ganze Welt. Traditionell stellt China viel Tee her, zusammen mit seinen Konkurrenten Indien und Sri Lanka. Ein relativ junges Erzeugerland ist Kenia, welches aber mittlerweile einen recht breiten Markt bedient. Indien exportierte früher beinahe alle Ernteerträge, heute beginnt die Bevölkerung selbst Tee zu trinken und die Nachfrage steigt extrem. Dadurch werden nur noch Schätzungsweise zehn Prozent der Ernteerträge exportiert. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 27, Vollers, Arend 2002, S. 46 ff.)

Im Jahr 1985 wurden weltweit an die 1.000.000 Tonnen Tee produziert. Davon entfielen zu der Zeit etwa 400.000 Tonnen auf Indien, auf Ceylon etwa 225.000 t. Das Verhältnis hat sich allerdings seitdem etwas verschoben, da afrikanische Länder zusehens immer mehr Tee produzieren. Zur Illustration der Verteilung des Teeanbaus siehe die Abbildung auf der nächsten Seite.

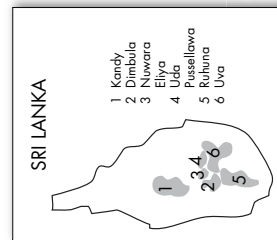
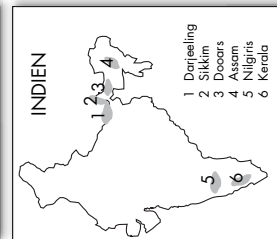
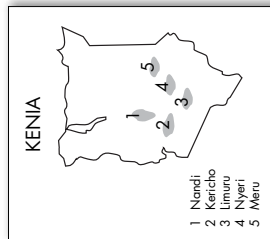
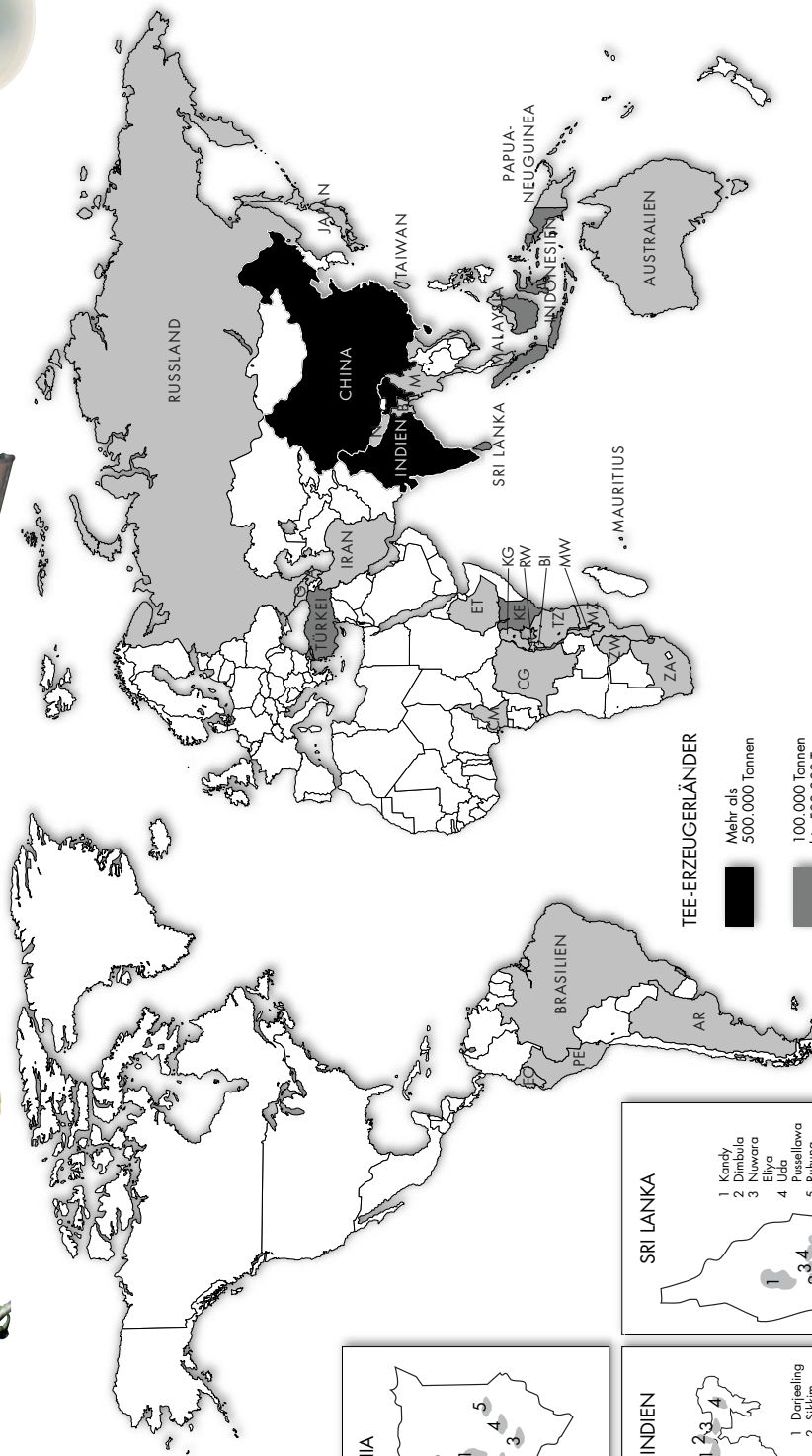
2.2 Ernte

Zu welcher Zeit und wie oft eine Teepflanze beerntet werden kann, ist hauptsächlich von zwei Faktoren abhängig: Den Klimabedingungen und dem gewünschten Resultat. In China werden Tees häufig zweimal im Jahr geerntet, von Pflanzen auf Sri Lanka werden oft ganzjährig Blätter mit geringeren Abständen gepflückt. Das liegt hauptsächlich daran, dass dort aufgrund der hohen Temperaturen und des tropischen Klimas mit einer hohen Luftfeuchte die Pflanze sehr schnell wächst; auch ist die *Thea Assamica* eine ertragsreichere Pflanze, welche somit öfter Blätter bildet. Chinesische Pflanzen wachsen langsamer, das Klima dort ist etwas kühler und außerdem wachsen sie in höheren Bergregionen, wodurch das Wachstum noch einmal verlangsamt wird.

Beim Verkauf und Ankauf von Tee unterscheidet man die Jahreszeit, in der geerntet wurde. Im allgemeinen gibt es vier Fachbegriffe für die verschiedenen Saisons. Als erstes wäre der First Flush zu nennen. Hierbei handelt es sich um die ersten jungen Triebe im Frühjahr. Die Knospen und Blattansätze sind sehr fein und sehr klein. Diese Tees sind nur kurz haltbar und meist nicht für den Export bis nach Europa gedacht. Wenn sie doch angeboten werden, werden sie mit dem Flugzeug verschickt und sind dann eher teuer. Diese Tees sind kräftig, weil sie direkt nach dem Winter, der oft nicht so kühl wie in Deutschland ist, geerntet werden. Im Sommer wird mehr geerntet; die

³ Guatemalagrass ist ein Gras, welches auf vielen verschiedenen Böden wächst und sehr viele Nährstoffe in seinen Blättern enthält. Dadurch ist es ideal zur Anreicherung von organischen Stoffen für Nutzboden geeignet.

DIE WELT DES TEES



Auschnittkarten sind nicht maßstabgetreu



Deutscher Teeverband e.V., Hamburg
 Deutscher Kakao- und Schokoladeverband e.V., Hamburg
 Tel.: (040) 23 60 16-0, Fax: (040) 23 60 16-10
 Internet: www.teeverband.de

Blätter sind nun nicht mehr hellgrün sondern dunkler und schon voller Aroma. Diese Tees können in ihrer Qualität gute sowie minderwertigere Tees sein. Sie sind im Allgemeinen haltbarer als First Flushs. Im Herbst folgt die Ernte in der sogenannten Teesaison Autumnal⁴ und ergibt einen Tee, der in seiner Qualität im Mittelfeld liegt. Die letzte Erntezeit nennt sich In Between und bezeichnet die Ernte zwischen den drei oben genannten Saisons. Bei In-Between-Tees hat die Pflanze nicht genügend Zeit um wieder Blätter nachzubilden. Daher kann nur schwer nach dem Schema „Two Leaves And A Bud“ geerntet werden. Herr Vollers bestätigte uns, dass die Erntesaison eine Frage der Vorliebe des Konsumenten ist. (vgl. Befragung S. 74 ff.)

Die Erntemenge pro Jahr hängt bei Tee unter anderem von der Züchtung ab. So kann die Thea Assamica um die 200 g Tee hervorbringen, in Ceylon dürfte diese Erntemenge allerdings höher und in China niedriger liegen. Die Erntearbeit wird unterteilt in drei verschiedene Methoden: Die vollmaschinisierte, die halbmaschinisierte und die Handernte. Bei der vollmaschinisierten Ernte werden die Teesträucher immer bis ca. eineinhalb Meter zurückgeschnitten und in Reihen gepflanzt. Durch diese Regelmäßigkeit in der Pflanzung kann man mit spezialisierten Maschinen über diese Pflanzen hinwegfahren und diese abernten. Die Schwierigkeit hierbei ist, dass nicht nach dem typischen Konzept „two leaves and a bud“ geerntet werden kann, wodurch Qualität und Ertragsreichtum der Pflanze abnehmen. Diese Erntemethode ist sehr grob: die Blätter werden nicht durch geübte Hände beim Pflücken aussortiert und es geraten Unkraut oder andere Pflanzenteile bei der Ernte in den Tee.⁵ Diese meist minderwertigen Tees gehen ausschließlich in die CTC-Produktion, welche auf Seite 14 erläutert wird. Diese Erntemethode wird weniger häufig eingesetzt, da sie nicht zu feuchten, geraden Boden voraussetzt. Diese Bemühungen gab es vorrangig in den Teegebieten der GUS-Staaten, die das entsprechende Klima für Teeanbau besitzen.

Bei der zweiten, halb maschinisierten Methode werden die Bäume in Arbeitshöhe geschnitten und möglichst dicht gehalten. Mit einer Handschneidemaschine, die die Blätter abschneidet und in einem Gefäß sammelt, gehen Teepflücker durch die Pflanzungen und ernten den Tee. Diese Pflückart ist präziser, da weniger Fremdpflanzen in das Erntegut gelangen. Trotzdem ist der Tee nicht besonders hochwertig, da junge sowie alte Blätter abgerissen werden und das einerseits nicht förderlich für das Pflanzenwachstum ist und andererseits kein feines Aroma durch die verschiedenen alten Blätter auftreten kann. In Japan wurde diese halbmaschinisierte Erntemethode auf eine innovative Methode verbessert, indem man die Teeblätter kleiner züchtete; dadurch ist es möglich die Teebüsche effizient und mit weniger Qualitätseinbußen abzuernten. Im Gespräch mit Herrn Vollers fanden wir auch heraus, dass in Japan generell der Anbau sehr stark an die Herstellung angepasst ist. Der Boden wird begradigt und die Pflanze in Reihen auf die gleiche Höhe zurückgeschnitten. Die einem Rasenmäher ähnlichen Geräte schneiden die kleinen Blätter ab. Dadurch entfällt das aufwendige Pflücken per Hand.

Bei der letzten Ernteart gehen Teepflückerinnen durch die Teegärten und pflücken mit geübter Hand „two leafes and a bud“, die oft zitierten „zwei Blätter und eine Knospe“. Wenn die Pflanze

⁴ Autumnal: Engl. für herbstlich.

⁵ Diese Art der Ernte ist auch bei Weinen bekannt. Man schmeckt die zusätzlichen Pflanzen, oder bei Wein die unreifen/überreifen Trauben, nicht heraus, aber dem Tee oder dem Wein fehlen dann wichtige geschmackliche Eigenschaften.

nach diesem Grundsatz beerntet wird, wächst sie ideal. Wenn nur eine Knospe, aber zwei Blätter geerntet werden, wird der Strauch zu weiterem Wachstum angeregt. Zum Beispiel bilden sich in Assam zweimal pro Jahr Knospen, Blattgut wird aber je nach Entwicklungsstand der Pflanze gepflückt. Herr Kloth führt im Interview auf Seite 66 die falsche Ernte des Blattes als eines der wichtigsten Kriterien für schlechte Qualität des Tees an. Der Vorteil dieser aufwendigen Pflückung ist zweifellos, dass diese Erntemethode überall eingesetzt werden kann und daher zum Beispiel auch Tee an Gebirgshängen geerntet werden kann. Diese handgepflückten Tees erzielen Höchstpreise, da sie nach richtiger Art geerntet werden und dadurch auf die richtige Art und Weise wachsen. Außerdem treffen die Pflücker/innen auch immer eine Vorauswahl der Blätter. Diese körperlich schwere Arbeit wird in den meisten traditionellen Teeherstellerländern von Frauen ausgeführt, ausnahmen sind afrikanische Länder sowie Taiwan. Die Arbeiter/innen müssen die ganze Zeit einen schweren Korb mit Blättern tragen und sich sehr oft bücken. So tragisch, wie es in manchen Büchern beschrieben wird, sind die Arbeitsbedingungen nicht mehr. Herr Vollers berichtete uns davon, dass die Arbeiter/innen mittlerweile zur unteren Mittelschicht in Indien zählen. (vgl. Interview S. 74 ff.) An dieser Stelle können Maschinen den Menschen noch nicht ablösen. Gerade hier stellt sich die Frage, ob man bei Spitzentees ein wenig Geld sorgsam in Teegärten investiert, die ökologisch anbauen, denn in vielen ökologisch anbauenden Teegärten ist die Kontrolle von außen besser. Denn zu der mühseligen Arbeit kommen auf den Plantagen noch die ganztägige heiße Sonne, viele Insekten und die Gefahr von giftigen Schlangen zwischen den Sträuchern oder Deckpflanzen. (vgl. Schmidt, Rainer 1994, S. 13 f. Pettigrew, Jane 1998, s. 27, Vollers, Arend 2002, S. 18)

2.3 Verarbeitung

Noch stärker als die Ernte wirkt sich die Verarbeitung des Tees auf die spätere Sorte aus. Es gibt verschiedene Verfahren, die zu unterschiedlichen Resultaten führen. Interessanterweise bestimmt die Verarbeitung das spätere Produkt. Man unterscheidet dabei zwischen fermentierten Tees und unfermentierten Tees. Die fermentierten Tees sind Schwarztees, hier gibt es CTC- und orthodox hergestellte Sorten. Es gibt auch halbfermentierte Tees, die im Fermentationsprozess unterbrochen werden, diese nennt man Olongs. Unfermentierte Teesorten sind grüne oder weiße Tees, bei diesen Teesorten kommt es auf eine Trocknung ohne Fermentation an, ihre Geschmacksrichtung ist allerdings sehr verschieden von den fermentierten Teesorten. Es gibt noch einige andere Sorten, die aber außerhalb von China keine große Bedeutung haben. Im Folgenden soll näher auf vollfermentierten Tee und unfermentierten Tee eingegangen werden; dies umfasst grünen sowie schwarzen Tee.

2.3.1 Grüner Tee

Nachweislich existiert der grüne Tee schon länger als die restlichen Sorten des Tees und findet seinem Ursprung im Reich der Mitte (siehe S. 31). Bis heute ist China das Land mit dem Hauptexport an grünem Tee. Der geerntete Tee wird nach dem Pflücken auf Bambusmatten ausgebreitet

und etwa ein bis zwei Stunden getrocknet. Ab dann muss die einsetzende Fermentation gestoppt werden. Sie beginnt, weil die Blätter leicht übereinander liegen. Es gibt dafür zwei Verfahren. Häufig werden die Blätter in heißem, wohl temperierten Wasserdampf behandelt, was den Prozess aufhält. Dies wird in der Fachsprache auch „Steaming“ genannt. Dieser Vorgang läuft dank moderner Belüftungssysteme bereits ohne jeglichen menschlichen Eingriff ab. Die andere Methode ist das sorgsame Rösten in kleinen Eisenpfannen. Dies ist meist von Frauen verrichtete Handarbeit. Der Teeröster oder die Teerösterin sitzt vor kleinen Eisenpfannen und begutachtet und wendet die Blätter nach Erfahrungswerten. Bei der Röstung erhält der Tee eine würzigere Note. Diese handgerösteten Tees sind deshalb etwas teurer.

Das Geheimnis der Grünteeherstellung liegt darin, dass die Fermentation ein natürlicher Prozess ist, der gestoppt werden soll. Die Fermentation wird durch im Blatt befindliche Enzyme hervorgerufen. Da Enzyme zusammengesetzte Eiweiße sind, verhalten sie sich auf die gleiche Art und Weise. Eine Behandlung mit heißem Wasserdampf oder leichtes anrösten der Blätter lässt die Eiweiße denaturieren.⁶ Da denaturierte Enzyme nicht mehr reagieren können, ist der Prozess gestoppt und der Tee behält seinen Geschmack. Beim Steaming ist eine mehrfache Wiederholung zwischen dem direkten Steaming und einer kurzen Rollphase nötig. Beim Rollen wird darauf geachtet, dass das Blattgut nicht reißt oder bricht. Am Ende wird das bearbeitete Blattgut erneut gerollt und zum letzten Mal trocknen gelassen. Das Resultat wird von einem Fachmann überprüft, der das Ende der Prozedur an der stumpfgrünlichen Farbe der Blätter erkennt. Beim Rösten hingegen erfolgt die Rollung schon während des Röstvorganges, da sich die Blätter bereits in den Pfännchen drehen. Sie werden aber auch danach kurz nachgerollt und kühlen dann ab.

In Japan hat man bereits ein maschinisiertes Verfahren zur Produktion entwickelt. Auf Fließbändern werden die Teeblätter gedämpft und gerollt. Im Anschluss kneten Maschinen vorsichtig das Blattgut durch, hierbei wird weitere Feuchtigkeit entfernt. Der letzte Schritt ist dann die Trocknung, die natürlich in speziellen Räumen mit optimaler Temperatur und Luftfeuchte stattfindet. Leider bietet diese Art der Herstellung bei weitem nicht die Qualität, wie man es von traditionellen Teesorten gewöhnt ist. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 29 ff. Schmidt, Rainer 1994, S. 26)

2.3.2 Schwarzer Tee

Um die Entstehung des Schwarztees ranken sich viele Legenden, einige davon auf Seite 34 beschrieben. Als schwarzen Tee bezeichnet man einen länger haltbaren Tee, der durch Fermentation entsteht. Der Begriff der Fermentation ist in Fachkreisen der Chemiker umstritten, in der Teefachsprache bezeichnet er einfach den Vorgang, der nach kurzer Lagerphase von Teeblättern nach der Ernte eintritt. Die bei grünen Tees ungewollte chemische Reaktion ist beim Schwarztee erwünscht und führt bei richtiger Kontrolle zu einem starken, vollmundigen Aroma. Dabei unterscheidet man bei der Produktion zwischen orthodoxen und CTC-Tees.

⁶ Das Denaturieren von Eiweißen bezeichnet die Zerstörung der Eiweiße. Durch die Erwärmung über ca. 45 °C verändert sich die Struktur des Eiweißes, es kann nicht mehr mit seinen Strukturstoffen binden und wird daher unbrauchbar. Da Eiweiße alle wichtigen Lebensvorgänge steuern, kann der Tod des Lebewesens folgen.

Orthodoxe Herstellung

Die orthodoxe Herstellung ist die Herstellung von Schwarztee, wie sie seit Jahrhunderten in China angewendet wird. Nur geringe Arbeitsschritte wurden bisher maschinisiert und vieles wird immer noch per Hand erledigt. Das Endprodukt ist qualitativ hochwertiger im Vergleich mit CTC-Tees, aber wesentlich aufwendiger. Die handgepflückten Tees werden zunächst auf Bambusmatten oder speziellen Welktrögen ausgelegt, damit sie trocknen. Das Welken dauert acht bis zwölf Stunden. Herr Kloth sprach davon, dass die korrekte Welkdauer maßgeblich die Qualität des späteren schwarzen Tees beeinflusst. Nach diesem Arbeitsschritt sind die Blätter lasch und weich, denn sie haben bereits einen hohen Prozentsatz an Flüssigkeit verloren. Im Anschluss werden die Blätter aufgebrochen, was in der Fachsprache auch als „rollen“ bezeichnet wird. Diese Brechung erfolgt auf ganz unterschiedliche Weisen. Handverlesene Tees werden in speziellen Körben gerüttelt, wodurch die Blätter aufbrechen. Eine modernere Methode ist das Ausbreiten des Blattgutes auf einem Tisch, welcher mit Metallerhebungen übersät ist. Über diesen Tisch fährt dann eine Walze, welche ebenfalls Metallerhebungen hat und bricht die Blätter. Dieser Vorgang dauert ungefähr 20 bis 30 Minuten. Dabei beginnt die Oxidation, Zellsaft tritt aus den Blättern aus und reagiert mit der Luft. Je nach Länge der Oxidation verändert und intensiviert sich die spätere Farbe und der Geschmack des Zellsaftes und damit des Tees.⁷ Die Maschine erhitzt sich beim Rollen, durch die Reibung der Blätter untereinander. Ein Fachmann muss überwachen, dass die Temperatur nicht eine bestimmte Grenze überschreitet, um die Oxidation nicht zu stören. Nach Ablauf der Zeit wird das Blattgut auf Tablett ausgelegt und trocknet. Hierbei wird der Trocknungsprozess oft von großen Ventilatoren unterstützt, die feuchtwarme Luft verteilen. Diese Luft liegt allerdings nicht viel über Zimmertemperatur. Bei diesem Schritt beginnt die Fermentation. Während der Fermentation wandeln sich Geschmack und Aussehen des Tees. Der durch das Brechen ausgetretene und oxidierte Zellsaft lagert sich am Blatt an. Die Konzentration der Gerbstoffe in den Blättern nimmt leicht ab und das in grünem Tee enthaltene Vitamin C wird zerstört. Ein Fachmann kontrolliert diesen Vorgang und beurteilt aus Erfahrungswerten, wann die Fermentation gestoppt werden sollte. Dazu werden die Blätter in Öfen geschoben, wo bei Temperaturen von 80 °C bis 130 °C die letzte Trocknung statt findet. Die Blätter enthalten danach nur noch 1-4 % der ursprünglichen Flüssigkeit, der oxidierte Zellsaft hat sich angelagert und das Blatt ist dunkel gefärbt. (vgl. Schmidt, Rainer 1994, S. 18 f. Pettigrew, Jane 1998, S. 33 ff. <http://www.tee-kompodium.de/tee-info/orthodoxe-herstellung.html>; 09.07.2010)

CTC-Herstellung

Das CTC-Verfahren ist eine Abkürzung für „crashing, tearing and curling“, im Deutschen „brechen, reißen und drehen“. Diese Art der Produktion ist im Gegensatz zu den anderen Methoden relativ jung, deren Entwicklung fand im letzten Jahrhundert um die 30er bzw. 40er Jahre statt und wurde seitdem ständig verbessert. Die Idee hinter diesem Verfahren ist, dass das Welken, Brechen und Fermentieren auch von Maschinen erledigt werden kann. Man muss aber vorweg

⁷ Englische Frühstückstees sind zum Beispiel länger oxidierte Tees, da sie am Morgen kräftig und dunkel in der Tasse stehen sollen.

sagen, dass CTC-Tee bis jetzt bei weitem noch nicht die Qualität von orthodoxen Tees erreicht. CTC-Tee ist im Gegensatz zum orthodoxen Tee feiner, was durch die maschinelle Verarbeitung geschieht; durch die Feinheit besitzt er eine größere Oberfläche und steht dadurch schneller und stärker in der Tasse, neigt allerdings zu einem bitteren Beigeschmack. Er wird hauptsächlich in Beuteln verwendet, da die Papierschicht seinen starken Geschmack kaum beeinträchtigt, ganz im Gegensatz zu anderen Tees. Feine Blattgrade, die bei CTC-Tees viel vorkommen, sind Dusts und Fannings. Es werden auch Brokensorten produziert. Blatttees lassen sich mit diesem Verfahren nicht herstellen.

Direkt nach der Ernte werden die Blätter auf großen Blechen ausgebreitet und welken dort; dies geschieht meist Nachts, um die Produktion nicht abbrechen zu lassen. Nach dem Welkvorgang werden die Blätter in eine Maschine befördert, in der zwei Walzen mit sehr scharfkantigen Oberflächen gegeneinander laufen. Dieser Arbeitsschritt, der auch als Crashing bezeichnet wird, zerdrückt die Blätter. Die Blattadern werden vom Blattgrund gerissen. Durch diese spezielle Vorbereitung der Blätter verkürzt sich die Fermentationsdauer von etwa 50 auf 38 Minuten. Der nächste Arbeitsschritt wird von einer Maschine übernommen, die die Blätter auseinander reißt, um die Oxidation einzuleiten. Der Vorgang heißt Tearing. Im letzten Arbeitsschritt werden die Blätter in einer anderen Maschine leicht gerollt, was als Curling bezeichnet wird. Es gibt bereits Maschinen, die diese drei Arbeitsschritte hintereinander ausführen können. Am Schluß muss das Produkt nur noch ausgesiebt werden. Der Vorteil dieser Produktionsmethode liegt darin, dass in einer Tee-fabrik nur 30–40 Mitarbeiter arbeiten, der Rest wird von Maschinen erledigt; trotzdem erreichen diese vorrangig in Ceylon, Afrika und Indien produzierenden Fabriken ein Produktionsvolumen, welches das der handfabrizierten Tees um ein vielfaches übersteigt. Daher sind diese günstigeren Tees trotz gewisser Qualitätseinbußen auf dem Markt sehr beliebt. Schmidt, Rainer (19 ff.) berichtet über Fabriken in Japan, die aufgrund der hohen Technisierung mittlerweile mit nur drei Mitarbeitern auskommen. Diese Tees bekommt man hier in Deutschland vorrangig in Kaufhallen, wo sie oft noch mit Aromastoffen versetzt werden. Iceteas, die in Amerika sogar noch mehr auf Tee beruhen als hier in Deutschland, haben auch CTC-Tees als Grundlage. (vgl. Vollers, Arend 2002, S. 25 ff. <http://www.venalicia.com/de/catalogue/f000077.php>; 09.07.2010)

2.4 Siebung und Mischung des Produkts

Das Sieben ist wichtig für die spätere Aufgufärbung und Intensität des Teearomas. Es gibt in der Biologie eine einfache Regel: Vergrößert sich die Oberfläche, vergrößert sich auch die Reaktion. Das trifft auch auf sämtliche Aufgüsse zu. Es gibt bis zu 18 verschiedene Sieb- bzw. Sortiergrade. Bei Spitzentees werden mitunter die Sortierungen von Hand durchgeführt, um nur Blattgrund oder nur Tips zu erhalten. Feinere Tees werden mit großen Rüttelsieben gesiebt. Diese werden entweder per Hand geschüttelt, was eine Begutachtung erlaubt, oder nur von Maschinen, die keine Begutachtung vornehmen können. Es gibt auch eine maschinelle Stalksortierung. Die Stalks werden dabei von größeren Metallplatten herausgezogen, da diese eine andere elektrostatische Aufladung als die restlichen Bestandteile des Blattes haben. Die feinsten Aussiebungen sind Dusts

and Fannings. Diese sehr feinen, fast wie Staub anmutenden Tees, werden auch viel in Teebeuteln verwendet und sind zum Beispiel aus eigener Erfahrung für gröbere Metallteesiebe ungeeignet, weil sie durchrieseln. Die Sortiergrade haben ihre jeweiligen englischen Fachausdrücke. In der geschriebenen Form sind diese oft abgekürzt. In Tabelle 2.1 auf dieser Seite werden die Lang- und Kurzformen kurz erläutert. (vgl. <http://teeblog.mydesignblog.de/kommentare/blattgrade...100/>; 08.08.2010) Die Kurzformen sind beispielsweise auf jedem handelsüblichen losen Schwarz- bzw. Grüntee zu finden. (Vgl. Schmidt, Rainer 1994, S. 19, Pettigrew, Jane 1998, S. 38 ff.)

Tabelle 2.1: Übersicht über einige gebräuchliche Blattgrade

<i>Bezeichnung</i>	<i>Abkürzung</i>	<i>Erklärung</i>
Tips (tippy)	T	Bezeichnung für Blattspitzen, feines Aroma; bei guter Qualität ungebrochen
Golden Tips	GT	oberste Blattspitzen, sehr feine, behaarte Triebe
Flowery Orange Pekoe	FOP	nicht voll entwickeltes Blatt (Spitze), gerollt; bei Hochlandtees sehr aromatisch
Orange Pekoe	OP	voll entfaltetes, noch zartes Blatt
Pekoe	P	länger ausgewachsene Blätter, folgen OP
Pekoe-Souchong	PS	dem Pekoe folgendes Teeblatt, etwas größer als Pekoe
Souchong	S	größere, längsseits gerollte Blätter, gröbster Blattgrad; dünner Aufguss
Broken	B	gebrochene Blätter, kann mit allen anderen Graden kombiniert sein
Fanning	F	sehr feine Teeaussiebung nach Dust
Dusts	D	„staubfeine“ Teeaussiebung; haben einen hohen Gerbsäuregehalt und sind sehr ergiebig
Golden	G	bezeichnet junge Blätter mit hellem Aussehen
Fine	F	in Zusammenhang mit Pekoe, bedeutet sehr fein

Die häufigste Art der Verpackung von Tee in Deutschland ist in Teebeuteln. Entgegen einem Vorurteil ist Tee aus Beuteln nicht grundsätzlich schlecht. Man verwendet in Aufgussbeuteln vor allem feinere Tees, die durch ihre größere Oberfläche schneller und intensiver Geschmacks- und Farbstoffe abgeben. Dadurch sind sie auch resistenter gegen verschiedene Wasserqualitäten. Herr Kloth konnte uns darlegen, dass die Entwicklung neuer Materialien für Teebeutel maßgeblich zur Verbesserung des Aufgusses beigetragen haben. Herr Vollers bestätigte uns auch, dass in Teebeuteln grundsätzlich jeder Tee abgefüllt werden kann und die Qualität letztlich eine Frage der Konsumentengruppe ist. Herr Kloth fasste den einen großen Nachteil des Teebeutels zusammen: Die Qualität leidet darunter, weil der Tee im Beutel nichtgenügend Platz hat um sich zu entfalten und daher nie höheren Maßstäben genügt. (vgl. Befragung S. 66 ff. Interview S. 74 ff. Schmidt, Rainer 1994, S. 34)

Der letzte Arbeitsschritt der Herstellung ist das Mischen. Man kann natürlich auch Ursorten erwerben, doch meistens werden Mischungen hergestellt. Sogar Ursorten werden teilweise aus

verschiedenen Teegärten einer Region kombiniert. Die Gründe für die Mischung eines Tees sind vielfältig. Mischen hat, wie viel behauptet wird, nichts mit dem Strecken zur Einsparung von Kosten zu tun. Auch sehr hochwertige Tees werden gemischt, da es von einem Spitzentee oft nur 100 kg weltweit gibt; dieser wird dann mit einem anderen Spitzentee kombiniert und ist auf diese Weise in größeren Mengen erhältlich. Weiterhin werden Mischungen für bestimmte Wasserverhältnisse, Konsumentengruppen, Geschmacksrichtungen und Preisklassen gemischt. Dabei werden ungefähr sechs bis sieben Sorten pro Teegebiet verwendet. Eine Sorte ist jeweils ein Tee aus einem spezifischen Garten. Die Aufgabe des Teetesters ist es nun die Gärten herauszufinden, die den geschmacklichen Vorgaben am ehesten entsprechen und somit in der Mischung harmonisieren. Da Tee sehr empfindlich ist und bei Anbau, Herstellung und Ernte viele Fehler gemacht werden können, ist dies eine sehr anspruchsvolle Aufgabe. Herr Kloth und Herr Vollers kamen beide zu dem Schluss, dass die Kunst des Probierens eine Erfahrungssache ist. Teetester müssen keinen besonderen Geschmackssinn haben. Auch das Gerücht, dass man als Teetrinker, besonders aber als Teetester Nichtraucher sein müsste, entkräfteten Herr Kloth und Herr Vollers. Neben dem eigentlichen Zusammenstellen von Mischungen muss ein Teetester auch die Einheitlichkeit einer Mischung sicherstellen. Als Beispiel führte Herr Kloth eine Lieferung aus 20 Bigpacks⁸ an, bei der aus jedem Pack eine Probe entnommen werden muss. Danach wird nach vorgeschriebenen Regeln jede Probe aufgebrüht und im Geschmack verglichen. Die Tester können feinste Unterschiede in der Art der Pflanzung erschmecken. Zwar ist die Blindprobe zwischen Biotee und konventionellem Tee ein Ding der Unmöglichkeit, doch Herr Vollers führte an, dass man den Anteil einer Chinasaat oder einer Assamsaat im Tee herausschmecken kann. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 45, Befragung S. 66 ff. Interview S. 74 ff.)

Interessant war auch die Beurteilung von Herrn Kloth bezüglich ökologisch produzierten Tee. Ökologische Tees sind qualitativ mittlerweile genauso hochwertig wie konventionelle Tees. Vor zehn Jahren war das anders, was an der Umstellung auf ein neues Anbauverfahren lag. Ökologisch produzierte Tees sind somit, wie auch bei anderen Produkten, eine reine Überzeugungsfrage. (vgl. Befragung S. 66 ff.)

⁸ Bigpack, auch Big Pack ist ein Fachbegriff aus dem englischen und bezeichnet die neuartigen Kunststoffsäcke, die die alten Teekisten als Transportbehälter ablösen.

3 Auswirkungen auf den menschlichen Organismus

Schon seit der Entdeckung des Tees versucht man nachzuweisen, dass er einen entweder negativen oder positiven Einfluss auf den Menschen ausübt. Die ersten Gerüchte über die Wirkung des Getränkes entstanden in China, wo ihm reinigende und andere heilende Kräfte zugesprochen wurden, siehe dazu Seite 32. In Japan bezeichnet man ihn sogar als Lebenselixier. Arthur Gray berichtet über die dem Tee anfänglich zugeschriebene Heilwirkung, als er seinen Weg nach England fand. Er sollte zum Beispiel Schnupfen lindern, Mattheit verscheuchen, die Leber reinigen und das Sehvermögen stärken. Einige dieser erdachten Wirkungen entstanden in den Londoner Kaffeehäusern, andere waren das Produkt von Werbung und Empfehlung vermeintlich gebildeter Doktoren. Kritiker hatten hingegen eben so frei erfundene Argumente gegen das gerade in Mode gekommene Getränk. Man glaubte, dass eine Vielzahl neu entdeckter Krankheiten auf den schwächenden Effekt des Tees zurückzuführen seien. Über die tatsächliche Wirkung des Tees wurde aber lange Zeit nichts herausgefunden; die einzige entdeckte Eigenschaft des Tees war seine wachhaltende Wirkung. (vgl. Gööck, Roland 1990, S. 72, Gray, Arthur 1903, Kap. „SOME ENGLISH TEA HISTORY“, Pettigrew, Jane 1998, S. 15, 27)

3.1 Inhaltsstoffe

Vorrangig im grünen Tee findet man Vitamine, die positiv auf den menschlichen Organismus wirken. Da Vitamine nur Obergruppen sind, muss man immer im Hinterkopf behalten, dass Vitamin C oder B nicht ein, sondern verschiedene Wirkstoffe sind und im Tee meist nur einige aus dieser Gruppe tatsächlich vorhanden sind. Thiamin (Vitamin B1) ist ein Stoff, der das Wachstum fördert. Im Volksmund gibt es das Gerücht, dass Kinder nicht unbedingt Tee trinken sollten, da er das Wachstum hemmt. Dies stimmt nicht, da Vitamin B1 das Gegenteil bewirkt. Es wird sogar empfohlen, dass Kinder nicht so stark gebrühten Tee trinken sollten, um wertvolle Vitamine aufzunehmen. Wikipedia führt außerdem an, dass dieses Vitamin Herzinsuffizienz (Herzschwäche), Muskelatrophie (Muskelschwund) und Korsakow-Syndrom (eine Art der Amnesie) verhindern hilft. (vgl. <http://de.wikipedia.org?search=vitamin+b>; 12.08.2010) Vitamin A hingegen ist sehr wichtig für die Sehkraft, sowie die Haut und die Zähne. Auch Haare und Zahnfleisch benötigen dieses Vitamin. Grüner Tee enthält dieses Vitamin und kann so einer Unterversorgung vorbeugen. (vgl. http://www.apotheke-sommer.de/vitamine/vitamin_a.htm; 15.08.2010) Ein anderes, sehr berühmtes Vitamin ist das Vitamin C. Das Interessante an diesem Vitamin ist, dass es bei einer Vielzahl an Körperprozessen beteiligt ist. Eine Überversorgung kann auch nicht leicht entstehen,

da überflüssiges Vitamin C vom Körper ausgeschieden wird. Vitamin C hilft dem Immunsystem signifikant und verkürzt somit Erkältungen. Auch verhindert es typische Mangelerscheinungen wie erhöhte Zahnfleischblutung. (vgl. http://www.apotheke-sommer.de/vitamine/vitamin_c.htm; 14.08.2010) Weiterhin im grünen Tee enthalten ist Vitamin K, welches vor allem für die Blutgerinnung nötig ist. Außerdem stärkt dieses Vitamin die Blutkapillaren und die Elastizität der Haut. (vgl. Schaeffer, Michael 1997, S. 82, http://www.apotheke-sommer.de/vitamine/vitamin_k.htm; 14.08.2010)

Tannine¹ sind ein weiterer wichtiger Bestandteil des Tees. Sie zählen zu den sekundären Pflanzenstoffen im Tee². Sie sind maßgeblich für die bittere Geschmackskomponente zuständig und sind in grünen mehr noch als in schwarzen Tee enthalten. Außerdem kommen sie mehr in schon entfalteten, ausgewachsenen Blättern als in Knospen vor. Sie haben eine „stopfende“ Wirkung, sodass sie gegen Durchfall helfen, behindern aber auch die Aufnahme von Eisen. Dies ist nicht kritisch, sollte aber von Vegetariern beachtet werden, da deren Eisenzufuhr ohne Fleisch geringer ist. Dadurch ist ein übermäßiger Grüntee Konsum für diese Menschen nicht förderlich. Durch die Tannine unterstützt Tee die Verdauung und beruhigt den Darm. Ferner beruhigen Gerbstoffe die Schleimhäute und wirken entzündungshemmend. Dem Tannin Catechin wird außerdem aufgrund seiner entgiftenden Wirkung eine krebsvorbeugende Wirkung zugeschrieben. Verschiedene Studien führen verschiedene Krebsarten und Wirkungsgrade an. Trotz dieser Studien gibt es starke Teetrinker, die an Krebs erkrankt sind. Im Interview mit Arend Vollers wird deutlich, dass diese vorbeugende Wirkung oft viel zu überspitzt gesehen wird. Wir konnten gut beobachten, dass die Industrie ein gewisses Interesse an solchen positiven Studien hat und deren Verbreitung fördert. (vgl. <http://de.wikipedia.org?search=tannine>; 11.09.2010, <http://www.teesorten.de/teeabc/ger.htm>; 11.09.2010, Schmidt, Rainer 1994, S. 130, 150, Interview S. 74 ff.)

Tee ist nicht nur auf Grund der Tatsache, dass er ohne weitere Zutaten keinen Zucker enthält, sondern auch durch seinen Fluorgehalt gesund für die Zähne. Selbst die relativ geringe Menge an Fluor trägt erheblich zur Härtung und somit zur Stabilität von Zahnschmelz bei. Fluor verhindert auch die Entstehung von Plaque³. Bakterien ernähren sich von diesen Ablagerungen und bilden als Stoffwechselprodukt verschiedene Säuren, die den Zahn angreifen. Des Weiteren ist regelmäßiger Teekonsum, neben dem täglichen Zähneputzen, eine wirksame Maßnahme zur Vorbeugung gegen Karies und Parodontose. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass besonders bei Kindern während der Wachstumsphase des Erwachsenengebisses die Fluorzufuhr von entscheidender Rolle ist, häufig empfehlen Zahnärzte daher Fluortabletten. Durch Tee, der für Kinder weniger stark aufgebrüht werden sollte, könnte dieser Fluorbedarf allerdings auch auf natürlichem Wege gedeckt werden. Ein Liter Schwarztee enthält etwa die Hälfte der Menge Fluor, die ein Erwachsener täglich aufnehmen sollte. (vgl. Vollers, Arend 2002, S. 150, Neuberger, Günter u.a. 2001, S. 46, http://www.teeverband.de/texte/download/WIT_01_2007_Schroeder.pdf; 15.09.2010) Ein weiterer Beweis, dass Tee die Zähne schützt, ist der in China und der USA geführte Nachweis,

¹ Tannine sind die französische Entsprechung für Gerbstoffe im Deutschen und bezeichnet eine recht große Gruppe von organischen, chemischen Stoffen.

² Sekundäre Pflanzenstoffe sind organische Verbindungen, die die Pflanze nicht primär zum Überleben benötigt, sondern die vielmehr zusätzliche wichtige Funktionen übernehmen. Dazu zählen beispielsweise die Farbstoffe in einer Blüte, um Insekten anzulocken.

³ Plaque ist ein Zahnbelag aus abgelagerten Essensresten, der häufig als Zahnstein bezeichnet wird.

dass die enthaltenen Polyphenole⁴ den Abbau der in der Nahrung enthaltenen Stärke im Mund hemmen, indem sie das Enzym Amylase teilweise deaktivieren. Amylase ist für die Aufspaltung von Stärke in Traubenzucker verantwortlich. Je weniger Traubenzucker im Mundraum vorhanden ist, desto weniger Nahrung steht den schädigenden Bakterien zur Verfügung. Was regelmäßigen Teetrinkern wahrscheinlich auffällt, ist der Umstand, dass Teekonsum die Speichelbildung hemmt. (vgl. http://www.teeverband.de/texte/download/WIT_01_2007_Schroeder.pdf; 15.09.2010)

Entgegen früherer Annahmen handelt es sich bei dem Teein des Tees und Koffein des Kaffees um den selben Inhaltsstoff, denn die chemische Zusammensetzung ist gleich. Doch unterscheidet sich die Wirkung auf den Körper, da Teein durch pflanzliche Gerbstoffe und Koffein durch Röststoffe, die bei der Kaffeeherstellung entstehen, beeinflusst wird. Teein wird durch die Gerbstoffe langsamer an den Körper abgegeben, wodurch seine Wirkung länger anhält. Wir haben zum Nachweis von Teein ein Experiment durchgeführt. Das Protokoll ist auf Seite 80 zu finden. Bei der sogenannten Sublimation werden Teeblätter erhitzt. Dabei geben sie Wasser ab.⁵ Dieses Kondenswasser wird aufgefangen. Wenn Teein enthalten ist, sind neben dem Kondenswasser unter dem Mikroskop auch nadelförmige Kristalle zu finden. Das Experiment verlief erfolgreich, wodurch wir selbst nachweisen konnten, dass schwarzer Tee Teein enthält. Im Gegensatz zur Vorgabe (siehe <http://www.poenitz-net.de/Chemie/1.Allgemeine%20und%20anorganische%20Chemie/1.9.L.Sublimation%20von%20Coffein.pdf>; 01.02.2010) konnten wir feststellen, dass das Experiment nur mit gemahlenen Teeblättern funktionierte. Hier gilt die grundsätzliche Regel, dass eine größere Oberfläche eine schnellere Reaktion ermöglicht. Gleichzeitig lässt sich aus dem Ergebnis schlussfolgern, dass feinere Teemischungen (Dusts und Fannings) schneller Teein abgeben als Blatttees. Die Gerbstoffe benötigen eine längere Ziehzeit um im Tee gelöst zu werden. So ist bei einer Ziehzeit von zwei bis drei Minuten viel gelöstes Teein vorhanden, was die belebende Wirkung auslöst. Nach etwa fünf Minuten Ziehzeit wird es von den Gerbstoffen gehemmt, sodass der Tee nicht mehr aufputschend wirkt. Entgegen einer weit verbreiteten Annahme wirkt lang gezogener Tee nicht beruhigend, sondern einfach nicht anregend. Bei Kaffee gelangt das Koffein ungehindert in den Blutkreislauf, wo es eine kurze, aufputschende Wirkung entfaltet, die schnell wieder nachlässt. Teein steigert nicht nur das Konzentrationsvermögen, sondern wirkt sich auch belebend auf den restlichen Körper, besonders auf Blutkreislauf, Gehirn und Zentralnervensystem aus. Teein beeinflusst sogar die Produktivität der Verdauungs- und Nierensäfte. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 28 ff. Neuberger, Günter u.a. 2001, S. 43 ff.)

3.2 Weitere Auswirkungen des Tees

Im Volksmund geht das Gerücht um, dass Tee, aber auch Kaffee, den Flüssigkeitshaushalt des Körpers verringert. Schuld an diesem Fehlverständnis war eine Untersuchung, bei der festgestellt wurde, dass koffeinhaltige Getränke, einfach gesagt, zu einer erhöhten Wasserausscheidung führen. Dieser Wasserverlust ist in Wirklichkeit kein Verlust im Wasserhaushalt. Es gibt einen Mechanismus, der die Aufteilung des Wassers im Körper reguliert. Die erhöhte Urinausscheidung

⁴ Polyphenole gehören zu den sekundären Pflanzenstoffen.

⁵ Trockene Teeblätter enthalten etwa 1 bis 4 Prozent Restwasser.

nach dem Genuss von Tee ist kein Anzeichen für Wasserabnahme, denn dieser Mechanismus ist ebenfalls für die korrekte Aufnahme der Flüssigkeit verantwortlich. Er funktioniert aber nur, wenn insgesamt genügend Flüssigkeit dem Körper zugeführt wird. Unter diesen Voraussetzungen konnte man bereits in einer längeren Studie von 1984-1986 in Deutschland dieses Vorurteil entkräften. In einer anderen Studie wurde diese These bewiesen, indem man 18 Testpersonen jeweils identische Mengen von koffeinhaltigen -und freien Getränken zu trinken gab. Der Flüssigkeitshaushalt blieb bei diesen Personen gleich. Diese kurzzeitig höhere „Durchspülung“ der Niere führt dazu, dass die Bildung von Nierensteinen verhindert wird. Die Niere hat es durch die zur Verfügung stehende Flüssigkeit leichter, ihre Entgiftungstätigkeit durchzuführen. Man kann somit von einer teilweisen Entgiftung des Körpers durch Tee sprechen. (vgl. http://www.teeverband.de/texte/download/wit2004_12_1.pdf; 11.09.2010, Schaeffer, Michael 1997, S. 54)

Tee senkt durch seine harntreibende und durchspülende Wirkung den Cholesterinspiegel⁶. Mit der Nahrung aufgenommenes, überflüssiges Fett lässt den Cholesteringehalt dagegen ansteigen. Dieses überschüssige Fett kann sich in den Blutgefäßen ablagern und so zu deren Verengung führen. Die Blutzufuhr erfolgt langsamer, was fatale Folgen für Herz und Gehirn, die immer stark durchblutet sein müssen, mit sich bringen kann. Diese positive Auswirkung auf den Cholesterinspiegel wurde experimentell nur in Kombination mit einer nicht allzu fetthaltigen Nahrung nachgewiesen. (vgl. Autorenkollektiv 1980, S. 50 ff.)

Die ewige Jugend wird Tee zwar nicht bescheren, doch kann er den Alterungsprozess bremsen, beziehungsweise verlangsamen. Im Alter neigt der Körper dazu, sich viele Fettreserven anzulegen. Dies ist sicherlich in früheren Zeiten wichtig gewesen, aber für viele ältere Menschen mittlerweile ein Problem, da ihr Gewicht trotz gleicher Ernährung steigt. Der grüne Tee hilft einerseits nur die richtigen Fettreserven abzubauen, andererseits sorgt er für die Umsetzung von unnötigen Fett in Wärme. Überflüssiges Fett wird durch die Hemmung der Fettaufnahme gleich wieder ausgeschieden. Zusammen mit Fett wird auch das Vitamin E im Darm aufgenommen. Beim Mangel dieses Vitamins entsteht Blutarmut und Muskelschwäche. Mangelerscheinungen können aber nur bei extremer Fettunterversorgung und sehr hohem Grünteekonsum entstehen. Im Alter steigt auch die Anfälligkeit für hohen Blutdruck. Grüner Tee unterstützt die Bildung eines Stoffes, der die Zellwände der Blutgefäße elastisch hält. Solange diese Zellwände elastisch sind, können sie sich bei Belastungen besser dehnen und verhindern damit zu hohem Blutdruck. Grüner Tee deaktiviert auch einige Stoffe, die wir maßgeblich bei Stress im Gehirn vorfinden. Durch die Deaktivierung fühlt man sich mit grünem Tee entspannter. Eine Studie unter 40.000 Japanern zeigte außerdem, dass Tee durch sein nicht übermäßiges, langsamer abgegebenes Teein den Herzmuskel stimuliert und trainiert. Ein trainierter Herzmuskel kann lebensverlängernd wirken und senkt gleichzeitig das Schlaganfallrisiko. (vgl. Schmidt, Rainer 1994, S. 121, <http://www.drhuber.at/alterspraevention/gruenertee.html>; 18.09.2010, <http://www.curado.de/krebs-allgemein/Gruener-Tee-Entgiftungsmechanismus-schuetzt-vor-Krebs-Gerbstoffe-machen-5179/>; 11.09.2010)

Viele professionelle Diätanleitungen empfehlen Tee als Getränk zu den Mahlzeiten, da er pur keine Kalorien hat. In vielen Medikamenten, besonders in entzündungshemmenden Salben und Pasten, der pflanzlichen Medizin, ist Tee enthalten. Bei Sonnenbrand empfiehlt es sich, kalte, teegetränkte

⁶ Cholesterinspiegel fasst den Fettanteil des Blutes zusammen.

Wickel aufzulegen, da Tee beruhigend auf gereizte oder verbrannte Haut wirkt. Diese beruhigende Wirkung entfaltet sich auch innerhalb des Körpers und kann Magenverstimmungen sowie Durchfall lindern. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 90 ff.)

4 Konsum

4.1 Allgemeiner Konsum in Deutschland

Die hier auszuwertende Teestudie des deutschen Teeverbandes, der seinen Sitz in Hamburg hat, bezieht sich auf den Konsum von grünen und schwarzen Tee der Deutschen im Jahr 2009.

Es wurde festgestellt, dass die Deutschen, trotz der weltweiten Finanz- und Weltwirtschaftskrise, weiterhin Tee konsumieren. Im letzten Jahr wurden rund 18.000 Tonnen Tee in Deutschland verbraucht. Es wird gesagt, dass Tee einfach zum Leben dazu gehört. Immer beliebter wird dieses Getränk vor allem unter den jungen Leuten. Das Getränk steht für Genuss, Geselligkeit und die Wohlfühlsituation. Weiterhin anziehend ist die Geschmacksvielfalt des Tees. Immer neue Teemischungen und Teekreationen kommen auf den Markt, wodurch dieses Getränk noch mehr „Fans“ bekommt.

Im letzten Jahr wurden weltweit 3.860.000 Tonnen Tee produziert. Das sind 110.000 Tonnen mehr als 2008. Rund 60 % der Welt-Teeproduktion wurde direkt in den Teeanbaugebieten konsumiert. Somit konnten nur ca. 40 % des produzierten Tees in den Export gelangen. Durch diesen Umstand standen den Importmärkten gerade mal 1.570.000 Tonnen Tee zur Verfügung. Dies ist deutlich weniger als im Jahr zuvor. Hiervon war am meisten der schwarze Tee betroffen — es stand erheblich weniger zur Verfügung. Russland zählt mit 170.000 Tonnen als weltweit größter Importeur. Deutschland importierte 2009 rund 44.266 Tonnen Tee.

Die bedeutensten Teeerzeuger sind China, Indien, Kenia und Sri Lanka. Mit 1,31 Millionen Tonnen Teeproduktion war 2009, wie auch 2008, China der größte Teeproduzent. An zweiter Stelle der Teeerzeuger steht Indien mit 979.000 Tonnen im Jahr 2009. Die Stelle nach Indien nimmt Kenia mit 314.000 Tonnen Tee pro Jahr ein. Danach folgen Sri Lanka mit 290.000 Tonnen und Indonesien mit 136.481 Tonnen Tee. Der weltweit größte Schwarzteeexporteur ist Kenia mit 279.849 Tonnen Tee, dicht gefolgt von Sri Lanka mit nur 10 Tonnen weniger. Die Schwarzteelieferanten für Deutschland sind Indien und Sri Lanka. An der Spitze der Gesamtlieferung nach Deutschland steht weiterhin China mit 8.500 Tonnen. Indonesien liegt hierbei mit 7.300 Tonnen Tee an zweiter Stelle. Danach folgt, wie im Vorjahr, Indien mit 6.262 Tonnen Teeexport nach Deutschland. Durch Hamburgs großen Seehafen, der zweitgrößte in Europa, zählt die Stadt zu den wichtigen Orten des europäischen Teehandels. Hier werden rund 70 % aller in Europa gehandelten Tees umgeschlagen.

Deutsche Teespezialitäten sind auf der ganzen Welt bekannt und überall sehr gefragt. Die in Deutschland veredelten Tees gelangen rund um den Globus und werden in 100 Länder exportiert. Selbst in England werden die deutschen Tees sehr geschätzt. Der Export der in Deutschland

verarbeiteten und verfeinerten Tees hat sehr an Bedeutung gewonnen. Zwar blieb der Export mit 25.371 Tonnen, fast gleich mit dem zum Vorjahr, jedoch nahm er im Verhältnis zum Inlandkonsum zu. Erkennbar ist, dass Deutschland 2009 mehr Tee exportierte als es konsumierte. Deutsche Teeexperten haben weltweit den Ruf eine spezielle Fachkompetenz zu haben. Es wird gesagt, dass deutsche Teeexperten ein ganz besonderes Gespür für neue Trends und Teevarianten haben und dies in der Regel geschickt einsetzen. Aus diesem Grund sind deutsche Teespezialitäten rund um den Globus gefragt.

Fachgeschäfte für Tee schnitten 2009 besser ab, als das Jahr zuvor. Grund dafür ist die persönliche Beratung und die gegebene Auswahl. Der Lebensmittel- und Einzelhandel blieb wie 2008 auch 2009 die wichtigste Einkaufsquelle für Teekonsumenten. Die Gastronomie hielt ihren Marktanteil mit 5,2 % stabil. Wobei die Nachfrage nach Tee und dessen Vielfalt deutlich anstieg. Immer mehr Menschen zeigten Interesse an Einrichtungen wie „Tea-Bars“ oder „Tea-Launches“. Viele sahen eine Art der traditionellen „Tea-Time“ sehr wünschenswert.

Der schwarze Tee ist mit 77 % Marktanteil der am Liebsten getrunkene Tee der Deutschen. Schwarzer Tee bietet, auf Grund der vielen Anbaugelände auf der ganzen Welt, eine enorme Geschmacksvielfalt. Somit dient er als Grundlage für die Entwicklung neuer Teemischungen. Insgesamt konsumierte Deutschland 2009 rund 18.000 Tonnen Tee, dies entspricht einem Pro-Kopf-Verbrauch von etwa 25,5 Litern im Jahr. Hierbei muss erwähnt werden, dass der meiste Tee in Ostfriesland getrunken wird. Mit 290 Litern im Jahr schlägt es sogar England und Irland.

Looser Tee wurde im Jahr 2009 mehr konsumiert als grüner oder schwarzer Tee aus Teebeuteln. Für diese entschieden sich 40 % wobei 60 % die Form des losen Tees wählten. Es wurde allerdings festgestellt, dass für beide Varianten eine sehr große Auswahl vorhanden ist.

Es wurde festgestellt, dass Tee weiterhin im Kommen ist. Inzwischen zählt es als Trend-Getränk und ist, gemeinsam mit Wasser, das am meisten konsumierte Getränk in Deutschland. Er wird nicht nur zu Hause getrunken, sondern vorwiegend auch in Büros oder bei Meetings. Man ist zuversichtlich, dass auch 2010 ein konsumreiches Jahr für dieses vielfältige Getränk wird. (vgl. <http://www.teeverband.de/WFT09.pdf>; 06.02.2010)

4.2 Auswertung der eigenen Umfrage

Im Rahmen unserer Seminarfacharbeit haben wir eine Umfrage zum Thema Tee durchgeführt. Unsere Fragen reichten von dem Ort des Teebezuges über die Brühart, Häufigkeit und Trinkgewohnheiten bis zu der Frage, warum Menschen hier in Thüringen überhaupt Tee trinken. Wir legten auch Wert auf das Wissen über Tee von der Teepflanze und Kräutertees und beleuchteten die Beliebtheit von aromatisierten Teesorten. Wir konnten insgesamt 171 Personen befragen, wobei sich die Balance zwischen Männern und Frauen beinahe die Waage hielt. Rund 72 % der Befragten kannten den Unterschied zwischen Tee und Sud¹ und für etwa 96 % davon spielt es eine wichtige Rolle. Das Ergebnis überrascht, denn wir hatten angenommen, mehr Menschen würden den

¹ Sud: Bezeichnung für jegliche Kräuteraufgüsse, die streng genommen keine Tees sind, sondern Sud. Tee ist ursprünglich nur die Bezeichnung für ein Getränk, welches aus der Pflanze namens Tee gewonnen wird.

Unterschied nicht kennen. Überraschend war auch die Auswertung der Fragestellung, woher der Tee bezogen wird. Wir hatten angenommen, dass hier der Platzreiter die Kaufhalle sein würde. Stattdessen verteilte sich die Masse der Gewohnheiten auf Kaufhalle und Fachgeschäft. Das liegt wahrscheinlich daran, dass für wirkliche Teetrinker in Deutschland der Weg zu einem qualitativen Tee nun einmal zu einem Fachgeschäft führt, weil sie Wert auf das kundige Fachpersonal legen. Die restliche Verteilung kann im Diagramm auf dieser Seite abgelesen werden. Es lassen sich Parallelen zu der Teestudie des Jahres 2009, die vom deutschen Teeverband erstellt wurde, erkennen.

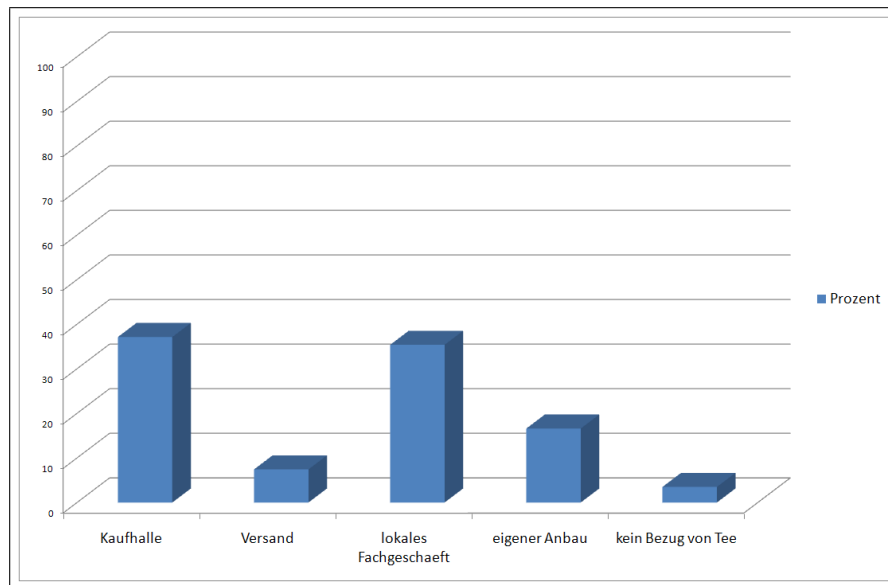


Abbildung 4.1: Ort des Teebezuges

Das nächste Kriterium unserer Umfrage war die Zubereitung des Tees. Mit 44 % nutzen die meisten für die Zubereitung ihres Tees ein Teeei oder ein Teesieb. An zweiter Stelle stehen hier die Teebeutel, rund 40 % verwenden diese. Bei der Studie des deutschen Teeverbandes waren es ebenfalls 40 %, die ihren Tee in Form von Teebeuteln kauften und zubereiteten. Die türkische Variante der Teezubereitung, den Tee direkt in die Kanne oder Tasse zu geben, wählen nur 15 % der Befragten. Am wenigsten, mit nur 1 %, wird der Samowar verwendet.

Nun dazu, wie viel Tee durchschnittlich getrunken wird. Täglich trinken ihn 30 %. Rund 25 % trinken alle paar Tage mal Tee, 17 % alle paar Wochen. Von 21 % wird dieses Getränk so gut wie nie getrunken. Nur wenige, etwa 7 %, trinken ihn alle paar Monate. Und niemand trinkt ihn zu festlichen Anlässen. Die Verteilung kann auf dem Diagramm auf der nächsten Seite sehr gut abgelesen werden.

Ein weiterer Punkt in unserer Umfrage war, womit der Tee gerne getrunken wird. Am liebsten wird er pur, ohne jegliche Zusätze, getrunken. Dies sagten rund 46 % der befragten Personen. Mit etwas Abstand folgt der weiße Zucker. Ihn nehmen rund 26 % in ihren Tee. Danach kommt mit 15 % der Kandiszucker. Nur 11 % machen Milch in ihren Tee. Sehr wenig Leute, etwa 2 %, nehmen Sahne.

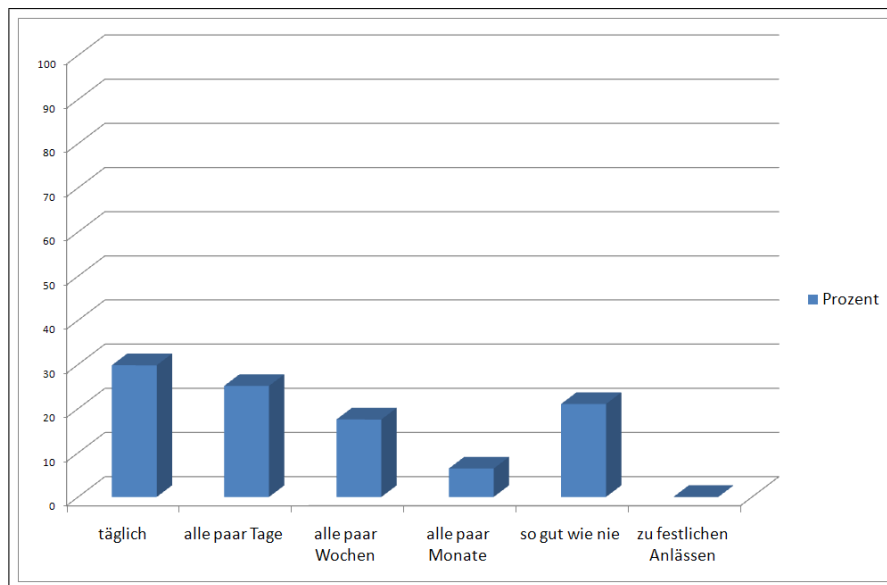


Abbildung 4.2: Häufigkeit des Teekonsums

Eine weitere Frage, die wir gestellt haben, ist, was es so zum Tee dazu gibt. 48 % wählen je nach Mahlzeit aus, was sie zu ihrem Tee essen. Rund 40 % genießen ihren Tee ohne etwas dazu. Und 12 % nehmen Gebäck oder andere Süßwaren zum Getränk.

Weiterhin erfragten wir, wie gern Aromatees getrunken werden. Aromatees sind Tees, bei denen zur Verfeinerung des Geschmacks verschiedene zusätzliche Stoffe (wie Gewürze oder Fruchtstücke) hinzugefügt wurden. Die Mehrheit mit 43 % von den Befragten trinken diese Tees manchmal. 25 % antworteten mit „ja“ auf die Frage, ob sie Aromatees trinken. 18 % finden, dass durch das hinzugefügte Aroma der eigentliche Teegeschmack verloren geht und trinken ihn deshalb nicht aromatisiert. Ein Teil der Befragten, 14 %, haben noch keine Erfahrungen mit Aromatees gemacht.

Zuletzt nun dazu, seit wann Tee getrunken wird und wodurch man auf den Tee kam. Die Meisten trinken Tee bereits seit der Kindheit und sind durch die Familie zu diesem Getränk gekommen. Dies antworteten 35 %. Etwa 8 % lernten den Genuss von Tee durch Freunde oder Bekannte kennen. Es gab noch viele andere Antworten, wie die Befragten zum Tee kamen. Darunter: „Durch Vorbild der Briten“, „Als Alternative zum Kaffee“, „Tradition“, „Durch das Studium“ oder „Wegen der Gesundheit“. Wie die letzte Beispielantwort zeigt, tranken viele Menschen aus gesundheitlichen Gründen Tee. Diese Erkenntnis deckt sich mit der Erkenntnis des Teeverbandes. Der Teeverband geht sogar einen Schritt weiter und bezeichnet Tee als ein „Live-Style-Getränk“. (vgl. <http://www.teeverband.de/WFT09.pdf>; 06.02.2010)

5 England

5.1 Geschichte

Es wird gesagt, dass in England Tee schon zwischen 1652 und 1654 bekannt war. Im Jahr 1658 kündigte dann der Londoner Kaufmann, Thomas Garraway, eine erste Teeauktion an. Diese hatte jedoch recht wenig Erfolg. Zwei Jahre später formulierte er ein ausführliches Werbeblatt über Tee. Er pries an, dass Tee ein Heilmittel für so ziemlich alles sei. Tee sollte gegen die meisten Beschwerden helfen. Ob nun gegen Kopfschmerzen, Gliederschmerzen, Müdigkeit, Konzentrationsschwäche oder Verdauungsprobleme — gegen all dies sollte Tee die perfekte Lösung sein. Aber auch dies lockte nur wenige Menschen zu diesem Getränk. Die Wende kam erst nach der Hochzeit von König Karl II und der portugiesischen Prinzessin Katherina Braganza. Diese war leidenschaftliche Teetrinkerin und verbreitete somit den Tee unter den Engländern. Allerdings konnte sich nur wohlhabende Menschen Tee leisten, da der Preis mehrere Tageslöhne eines gewöhnlichen Arbeiters betrug. Die Ladies tranken ihren Tee zu Hause. Männer hingegen tranken ihn in den Kaffeehäusern in der Stadt. An diesen Häusern wurde Tee an Männer als auch Frauen verkauft. Aber den Tee direkt dort trinken durften nur die Männer. Den Frauen war es nur erlaubt ihn zu Hause zu trinken. Die Teepreise waren so hoch, weil es eine Steuer auf Genussmittel wie Tee, Kaffee oder Schokolade gab. Um 1689 kostete der preiswerteste Tee sieben Schilling — dies war der Wochenlohn eines durchschnittlichen Arbeiters.

Da die Nachfrage nach Tee in allen Schichten stieg, entwickelte sich ein Schwarzhandel. Man schmuggelte ihn aus den Niederlanden ein. Oft wurde er gestreckt oder erneut getrocknet und gefärbt. Da die Regierung mitbekam, was mit dem Tee angestellt wurde, setzte sie eine Geldstrafe von 100£ auf Schwarzhändler und Schmuggler. Fünf Jahre später wurde die Summe auf 10£ pro Pfund geschmuggelten Tee erhöht. 1766 wurde dann eine Gefängnisstrafe dafür eingeführt.

Dennoch wurde im Laufe des 18. Jahrhunderts Tee in England zum populärsten Getränk. Im Jahr 1701 wurden 66.738 Pfund Tee getrunken. 1781 stieg dies auf 4.915.472 Pfund im Jahr. Kurz darauf erfolgte eine Steuersenkung und schon 10 Jahre später erhöhte sich der Verbrauch auf 15.096.840 Pfund im Jahr. Man trank Tee nun zu Hause oder in sogenannten Tea Gardens, diese galten als neu in der Mode. Die damaligen Kaffeehäuser wurden abgeschafft. An deren Stelle wurden Freizeitparks errichtet. Diese waren Plätze der Erholung und des Vergnügens. Reichlich frische Luft war vorhanden und man konnte natürlich in Ruhe eine Tasse Tee genießen. Zu dieser Zeit findet man die Anfänge der „Tea Time“.

Zu Beginn wurde Tee zu allen Tageszeiten getrunken, am Liebsten jedoch am Abend nach dem Abendessen. Die „Tea Time“, wie wir sie heute in England kennen, entstand erst durch Anna, die

7. Herzogin von Bedford. Die Zeit zwischen dem Mittagessen und dem Abendessen wurde ihr zu lang. Deshalb bat sie ihr Dienstmädchen um eine Kanne Tee und ein paar Erfrischungen. Diese kleine Mahlzeit zwischendurch fand sie so angenehm, dass sie begann Freunde zu sich einzuladen. Nach und nach schlug dieser Brauch auch auf den Rest der Bevölkerung über, so dass er keine Seltenheit mehr war. Der dadurch steigende Teeverbrauch war für England allerdings eine starke finanzielle Belastung. Die einzige Exportware, die England hatte, war Baumwolle. Diese wurde aber in China nicht gebraucht. Daraufhin entstand um 1800 die Idee Opium zu exportieren. Das war in China sehr beliebt und wurde so, trotz Einfuhrverbot, bis 1839 illegal gehandelt. Im selben Jahr ließ ein Beamter, Lin Zexu, 20000 Kisten Opium an der indischen Küste abladen. Dort vermischte er es mit Öl und Kalk und warf die Kisten an der östlichen Küste ins Meer. Daraufhin erklärte England China den Krieg. Durch diesen Umstand gab es keine Teeexporte von China nach England mehr. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 14-27)

England brauchte nun eine Alternative, um Tee besorgen zu können. Also überlegten sie, ob nicht in einem anderen Land die Möglichkeit bestünde Tee anzubauen. Auf Grund des passenden Klimas und der guten Höhenlage schien Nordindien ein zuverlässiges Anbaugebiet werden zu können. 1823 wurden dann im Dschungel von Assam erste einheimische Teepflanzen entdeckt. Daraufhin ließ Chales Bruce, Oberst und Amateurbotaniker im Dienst der britischen ostindischen Kompanie, kleine Teeplantagen anlegen. Jedoch gab es anfangs noch Zweifel ob die Pflanzen echt sind. Nachdem aber Andrew Charlton einen weiteren Bericht über die Pflanzen veröffentlichte, wurde bestätigt, dass es echte Teepflanzen sind. Von da an begann ein großflächiger Anbau von Assamtee. Die erste Ladung des „neuen“ Tees kam 1838 in London an. Zwei Jahre später wurde die Assam Company gegründet. In nur kurzer Zeit breitete sich der Anbau über Darjeeling, Cachar, Sylhet und andere nordindische Regionen aus. Bald, ab 1870, zählte es, nach Ceylon, zu den wichtigsten englischen Anbaugebieten. England war sehr froh darüber, da einige Jahre zuvor der Kaffeeanbau in Ceylon gescheitert war. Der Assamtee wurde zu dieser Zeit zum Exportschlager. Thomas Lipton war ein guter englischer Geschäftsmann und dadurch zu seiner Zeit bereits Millionär. Er besaß unzählige Läden in England, allein 70 in London. Er kaufte einige der Ceylon-Plantagen, entwickelte seinen eigenen Tee und verkaufte ihn ohne Zwischenhändler. Dadurch war er recht günstig für den Käufer und dennoch verdiente Lipton gut an seinem Verkauf. Sein Slogan „Direct from the tea garden to the tea pot“ („Direkt aus dem Teegarten in die Teetasse“) wurde berühmt und damit auch er. Bald war er und sein Name auf der ganzen Welt bekannt und galt als Synonym für Tee.

Der Teeverbrauch Englands stieg von 1801 bis 1901 sichtbar an. In dieser Zeit verbrauchten die Menschen 258.847.000 Pfund Tee, zuvor waren es 23.730.000 Pfund. Am meisten wurde aus Indien und Ceylon importiert. China hatte 1886 einen Exporthöhepunkt zu England. Dies sank um 1900 allerdings stark ab. Zwischenzeitlich betrug der Import von China nach England nur 7% des Gesamtimports Englands. Erst ab 1970 erhöhten sich die Importe aus China wieder. 1978 waren es dann 15 Millionen Pfund, die an Tee aus China verbraucht wurden. Heute sind für China die größten und wichtigsten Märkte Marokko und die USA.

Die Teeklipper

Als Klipper wurden die alten Schiffe der ostindischen Kompanie bezeichnet. Da sie Tee von Indien nach England transportieren sollten, wurden sie als Teeklipper bezeichnet. Man segelte 12 bis 15 Monate um von Nordindien nach England zu gelangen. 1845 stach der erste amerikanische Klipper in See und kam in weniger als 8 Monaten in England an. Dies stellte für die Briten eine Gefahr dar. Daraufhin begannen sie ebenfalls ihre eigenen Klipper zu entwickeln. 1850 war der erste, die *Stornaway*, dann fertig. Es folgten viele weitere der jachtähnlichen Schiffe. Diese hatten eine Rekordgeschwindigkeit, für die damaligen Verhältnisse, von 18 Knoten und einen Laderaum für über eine Millionen Pfund. Die Ladung wurde durch ein kompliziertes System unter Deck verstaut. Durch eine stabile Fracht erhöhte sich die Leistungsfähigkeit der Schiffe. Außerdem war sie so geschützt vor Strömungen, Riffen, Unwettern oder Piratenangriffen. Oft fuhren mehrere Schiffe gleichzeitig aus dem Hafen nach London. Dadurch ergaben sich Wettrennen zwischen den Seglern. Die Teeladung, die zuerst in Großbritannien ankam, hatte die Chance auf bessere Verkaufspreise und außer dem erwartete die Siegermannschaft tolle Prämien. Eines der berühmtesten Rennen fand im Mai 1866 zwischen 11 britischen Seglern statt. Die *Crue* der *Teaping* entriß im letzten Moment der Mannschaft der *Ariel* den Sieg. Das letzte Rennen dieser Art fand 1871 statt. Denn nach und nach gab es mehr Dampfschiffe als Klipper und die Reise war, durch Öffnung des Südkanals, ohnehin um Wochen kürzer. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 14-25)

Teashops und Tanztees

London expandierte immer mehr und das Verlangen nach neuen, raffinierteren Amusements wuchs. Daraufhin wurden die Vergnügungsparks, die sich außerhalb der Stadt befanden, geschlossen. Tee konnte nun nur noch zu Hause getrunken werden. Dies änderte sich erst im Jahr 1864. Eine Managerin des London-Bridge-Zweiges kam auf die Idee ein Hinterzimmer in ihrem Laden als Tearoom zu öffnen. Es zeigte sich als so erfolgreich, dass Händler, aus ganz anderen Bereichen, begannen diese Idee zu imitieren. Plötzlich gab es in ganz London und in einigen Provinzstädten Englands diese Tea-Shops. Sie zogen die Menschen aller Klassen an. Im Angebot fand man Tee, Suppen sowie heiße, kalte, süße und herzhaftere Gerichte. Auch für musikalische Unterhaltung war immer gut gesorgt. Zum Tee auszugehen wurde, besonders zu Beginn des 20. Jahrhunderts, Mode. Unzählige Hotels in und um London boten 3-gängige Teemenüs in ihren Hallen und Palmengärten an.

Ab 1913 wurde der Nachmittagstee durch Tanzeinlagen untermalt. Getanzt wurde der Tango, der gerade neu aus Argentinien nach England schwappte. Der Zusammenschluss von Tanz und Tee war die perfekte Vereinigung zweier Modeerscheinungen. Die sogenannten Tanztees gab es in Theatern, Restaurants und Hotels. Doch schon rasch erfolgte wieder eine Veränderung des gesellschaftlichen Lebens durch den zweiten Weltkrieg. Statt Tanztees gab es nun Cocktailparties. Auch die Fastfoodketten und die Kaffeebars gewannen immer mehr Erfolg in den fünfziger Jahren. Dadurch kam der vorhergehende Trend der Tanztees aus der Mode.

Jedoch hörten die Briten nie auf Tee zu trinken, egal ob zu Hause oder auf der Arbeit. Das intensive Interesse an Tee kam allerdings erst wieder in den achtziger Jahren. Die berühmte Tea-Time bekam eine neue Einrichtung und wurde somit zum Rival für Tea-Shops, Tea-Rooms und Tea-Lounges. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 14-25)

5.2 Die Ähnlichkeit mit der irischen Teekultur

Da Irland und England zwei benachbarte Inseln sind und Nordirland noch immer zu Großbritannien gehört, ähneln sich auch die Teekulturen. Um einen Einblick in die irische Teekultur zu bekommen, befragte ich Conor Larkin. Er ist 16 Jahre alt und kommt aus Galway — eine kleine Stadt im Westen Irlands. Schon seit er Kind ist, trinkt er Tee. Dies ist in seiner Familie so üblich. Er trinkt täglich zwei Tassen schwarzen Tee. In Irland wird mehr schwarzer als grüner Tee getrunken. Es gibt keine festgelegte Tradition um das irische Teetrinken. Gerne trinken die Menschen dort während einer netten, gemütlichen Unterhaltung Tee. Dazu gibt es manchmal Plätzchen. Jedoch wird die Mahlzeit zum Tee oft von der Tageszeit bestimmt. Es ist erkennbar, dass die Iren eher zu den gemütlichen Teetrinkern gehören. Zwar gibt es dort nicht Tea-Times, wie man sie aus England kennt, aber es geht etwas in diese Richtung. (vgl. Befragung S. 72 f.)

6 Chinesische Teekultur

„Manche Teeblätter sehen faltig aus, wie die Stiefel tatarischer Reiter, andere regelmäßig wie die Brust eines Bullen, andere gekräuselt wie ziehende Wolken über den Bergen, noch andere wie das vom Windhauch aufgerührte Wasser, oder wie frischgepflügtes Land, auf das eben heftiger Regen niedergegangen ist.“ Lu Vu (Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 85)

6.1 Entstehungsmythen und erste schriftliche Erwähnung

Fragt man einen durchschnittlichen Europäer was ihm spontan zu China einfällt, werden meist Reisgerichte mit Bambussprossen, die Chinesische Mauer und geheimnisvolle Schriftzeichen genannt. Sicherlich sind diese Dinge wesentliche Bestandteile der jahrtausende alten chinesischen Kultur, ebenso wie Tee, der in den meisten fernöstlichen Ländern eng mit dem gesellschaftlichen und politischen System sowie mit Religion, Kunst, Philosophie und der traditionellen Medizin verflochten ist. In China werden hauptsächlich pure oder aromatisierte Grüntees, weiße Tees und Oolong getrunken. Beliebte Grüntees sind Chun Mee, Lung Ching und Pilo Chun, der unter Pflaumenbäumen wächst und so das Aroma aufnimmt. Einige der wenigen angebauten Schwarztees¹ sind Keemun und Lapsang Souchong.

Im „Land der Mitte“ wird Tee schon seit über 2000 Jahren getrunken und angebaut. Wann und wo die Pflanze jedoch wirklich entdeckt wurde, ist unklar. Angeblich soll schon der Philosoph Konfuzius Teeblätter in sein Wasser getan haben. Die wohl bekannteste chinesische Entstehungssage handelt vom Kaiser Shen Nung, dem im Jahre 2737 v. Chr. Blätter eines über ihm hängenden Strauches in sein heißes Wasser fielen. Begeistert von dem blumigen Duft und dem wohltuenden Geschmack, verbreitete er das kostbare Wissen unter seinem Volk. Allerdings ist es unwahrscheinlich, dass zu dieser Zeit ein Kaiser herrschte, da China erst später zu einem großen Reich vereinigt wurde. Des Weiteren kann man aus unverarbeiteten Blättern keinen Tee kochen. Schon damals gab es aber auch erbitterte Gegner dieses Krautes. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 8, Gööck, Roland 1990, S. 5 ff.)

Einer japanischen Ursprungslegende zu Folge, hatte Bodhidharma² einen Schwur abgelegt, nach dem er während seiner fünfjährigen Chinareise nicht schlafen wollte, um sich ganz der Meditation zu widmen. Nach dem dritten Jahr besiegte ihn letztendlich doch die Müdigkeit. Als er nach seinem langen, tiefen Schlaf wieder erwachte, war er über sein eigenes Versagen so wütend, dass er sich

¹ Schwarztee (Hung Cha) bedeutet wortwörtlich übersetzt roter Tee, was sich auf die Aufgussfarbe bezieht.

² Bodhidharma (im indischen Darma) war ein Königssohn und Jünger Buddhas, der von 440 bis 529 lebte.

zur Strafe beide Augenlieder abhackte. Aus seinem Fleisch und Blut am Boden wuchsen sogleich zwei Sträucher, deren Blätter gekaut oder als Sud den Körper neu belebten. So verbreitete der Mönch die wundersame Pflanze unter seinen Brüdern, wodurch sie schließlich auch in alle Nachbarländer kam. Noch heute bringen buddhistische Mönche vor Statuen des Darma Teeopfer dar. Diese Legenden zeigen, so märchenhaft sie auch erscheinen mögen, dass die Tradition des Tees eng mit der buddhistischen Lebensweise verbunden ist. Mönche trinken vor ihren stundenlangen, anstrengenden Meditationen Tee, um die Müdigkeit zu vertreiben. Als Zeichen der brüderlichen Verbundenheit trinken alle aus einer Schale. (vgl. Autorenkollektiv 1980, S. 8, Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 11 ff. Neuberger, Günter u.a. 2001, S. 48)

221 v. Chr. führte der Kaiser eine Teesteuer ein, was zur ersten Erwähnung des „Wunderkrautes“ in den Schriften und zu einem Aufstand der Teebauern führte. Im 8. Jahrhundert wurde dem Teestrauch, seiner Kultivierung und seiner fachgerechten Zubereitung sowie den über 20 benötigten Geräten ein Buch gewidmet, das „Tscha-King“, geschrieben von Lu Yu (740-804 n. Chr.), der seit dem als heiliger Vater und erster Teemeister verehrt wird. (vgl. Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 13) Er war gegen die Beimischung von Zutaten, abgesehen von einer Prise Salz. Als geeignetes Wasser wurde frisches Bergquellwasser oder geschmolzener Schnee angepriesen. Kennzeichnend für viele chinesische Schriften ist ihre blumige, anschauliche Ausdrucksweise, was schon bei dem dieses Kapitel einleitende Zitat deutlich wird. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 62, Autorenkollektiv 1980, S. 7 ff.)

6.2 Entwicklung von Bräuchen im Verlauf der Dynastien

Die chinesische Geschichte lässt sich in zahlreiche, chronologisch aufeinander folgende Dynastien einteilen, in denen verschiedene Kaiserfamilien herrschten. In der Han-Dynastie (206 v. Chr. - 220 n. Chr.) wurde Tee ausschließlich zu medizinischen Zwecken konsumiert oder den Göttern als Opfergabe dargebracht. Man sagte ihm 20 positive Eigenschaften, wie die Reinigung des Blutes, Vertreibung von Alpträumen, Steigerung des Mutes und Anregung von Augen und Geist, nach. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 9) Tee war auch ein beliebtes Geschenk an den Kaiser (Tributtee). Den kaiserlichen Tee durften der Legende zufolge nur Jungfrauen in weißen Gewändern und Handschuhen mit goldenen Scheren ernten. Geerntet wurde nur einmal im Jahr doch wenn es an diesen bestimmten Tagen regnete, fiel die Ernte aus. Es war wichtig, dass die Blätter nicht von Unwürdigen berührt oder betrachtet wurden. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 32, Burgess, Anthony 1992, S. 46). Zu den Vergnügungen am kaiserlichen Hof gehörte der Teewettbewerb, bei dem es darum ging, möglichst viele verschiedene Sorten durch Kostproben zu erkennen. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 11)

Zu Beginn der Kultivierung wurde Tee von Kleinbauern in privaten Gärten zusammen mit verschiedenen Früchten und Getreide angebaut. Die Blätter wurden dann per Hand verarbeitet und auf Märkten verkauft oder für den Eigenbedarf genutzt. Erst später entstanden auf kaiserlichen Befehl größere Plantagen am Flusslauf des Jangtsekiang³. In der Tang-Dynastie (618-906) behauptete

³ Der Jangtsekiang ist ein Fluss, der in Tibet beginnt und im Ostchinesischen Meer mündet.



Abbildung 6.1: Chinesische Teeziegel

sich Tee endgültig als Genussmittel, das hauptsächlich vom Adel und Künstlern geschätzt wurde. Viele Loblieder und Gedichte wurden geschrieben und es entwickelten sich genaue Regeln, den Anbau und die Zubereitung betreffend.

Es war üblich, die Blätter nach dem Pflücken zu dämpfen, zu zerkleinern, sie mit einer Paste aus Pflanzensaft als Bindemittel zu vermischen und aus diesem Gemisch dann einen Ziegel zu pressen. Dieser Teeziegel zeichnete sich durch seine handliche Form und seine Haltbarkeit aus und ließ sich einfacher transportieren. Eine heutige Variante eines Teeziegel ist auf der Photographie auf dieser Seite zu sehen. Um Tee zu kochen, brach man ein Stück ab und zerbröselte es in heißem Wasser. Anschließend wurden Zutaten beigemischt, die heute als ungewöhnlich gelten, wie zum Beispiel Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Reis und Yak- oder Ziegenmilch. Tibeter und Nomadenvölker bereiten auf diese Weise immer noch eine gehaltvolle Teesuppe zu. Diese hilft ihnen, das Yakfleisch zu verdauen. Tsampa ist ein Teig aus Gerstenmehl und Tee, welcher Bestandteil vieler zentralasiatischer Gerichte ist. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 73, http://www.blauer-planet.de/rez_files/Tsampa_Rezepte.pdf; 07.06.2010) Während der Song-Dynastie (660-1278) pulverisierte man die Ziegel in einer Steinmühle, goss anschließend wenig kochendes Wasser darüber und rührte mit einem Bambusbesen um. Beurteilt wurde die Qualität dieser Paste durch ihre Farbe und die Schaumkrone. Dieses Verfahren lebt heute noch in der japanischen Teezeremonie weiter. Es kamen schwarze Schalen in Mode, die einen stärkeren Kontrast zum jadegrünen Tee bildeten. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 11; 63)

Der Blatttee aus ganzen, getrockneten Blättern entstand in der Yuan-Dynastie (1271-1368), während der Besetzung Chinas durch die Mongolen und wurde in der Ming-Dynastie (1368-1644) fortgeführt. Diese Form war allerdings weniger haltbar. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 9 ff. Autorenkollektiv 1980, S. 10)

Um älterem Tee wieder frischen Geschmack zu verleihen, entstanden die aromatisierten Tees, denen Fruchtstücke, Schalen, Blüten, Öle und Gewürze beigemischt wurden. Besonders beliebt

in China sind, wie mir versichert wurde, noch heute Tees mit Jasminblüten, Litschi und Mango. Anfangs wurden diese Zusatzstoffe in das kochende Wasser oder erst in den fertigen Tee und nicht zu den trockenen Blättern gegeben. Eine weitere Methode aromatisierte Tees herzustellen war, unter den Sträuchern Blumen anzupflanzen, deren Duft sich in den Blättern absetzte. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 65) Heute werden selbstverständlich keine alten Tees zur Herstellung von aromatisierten Tees mehr verwendet.

Auch der schwarze Tee entstand während der Ming-Dynastie, in der Handel und Kultur eine neue Blüte erlebten. Er war haltbarer und wurde deshalb mehr exportiert. Es gibt verschiedene Entstehungstheorien, bei denen die Fermentation meist ungewollt eingetreten ist. Ein ähnlicher Zufall trug zur Entdeckung des Oolongtees bei. Ein Bauer wurde, als er die Blätter pflücken wollte, von einer schwarzen Schlange so erschreckt, dass er flüchtete und erst nach mehreren Tagen zurück kam. In dieser Zeit waren die grünen Blätter direkt am Baum halb oxydiert, was biologisch unmöglich ist. So entstand der halbfermentierte Tee, der auch „schwarze Schlange“ genannt wird. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 41) Die Blätter wurden in der Ming-Dynastie nicht mehr in Töpfen gekocht, sondern in Kannen aufgebrüht. Tee wurde nun, wenn auch in unterschiedlichen Qualitäten, von allen Volksschichten getrunken. Es galt und gilt als gute Sitte, einem ankommenden Gast zuerst einen Tee zu servieren. Die ersten Schalen waren hoch und schmal und entwickelten sich erst später zu den breiten, flachen Modellen, die heute üblich sind. Das Material war je nach Wohlstand der Familie unterschiedlich. Bei der Arbeit auf dem Feld stand zur Stärkung immer ein flaschenähnliches Gefäß mit Tee bereit. Die ersten prunkvoll gestalteten Teehäuser waren jedoch ausschließlich Sammelpunkt für die Oberschicht. Zum Vergnügen der Gäste gab es Märchenerzähler, Tanz und Musik. Ein beliebtes Spiel bestand darin, Tee zu trinken und zu versuchen, sich gegenseitig in Stehgreifgedichten zu überbieten. (vgl. Burgess, Anthony 1992, S. 59 ff.)

Die ersten dickbauchigen Kannen mit weiten Tüllen, die eigentlich für Wein gedacht waren, ähneln unseren heutigen Modellen. Um 1350 wurde die chinesische Deckel- oder Brüh tasse, der Gaiwan erfunden. Diese Konstruktion besteht aus Untersetzer, Tasse und Deckel mit identischem Muster und ist zum Aufbrühen aller Teearten geeignet. Man legt die Blätter auf den Boden der Tasse und gießt heißes Wasser darüber, welches man sofort abgießt. Dieser Schritt entfällt bei der Zubereitung von grünem Tee. Jetzt füllt man wieder Wasser in die Tasse, allerdings nicht auf die Blätter, sondern am äußeren Rand entlang. Der Tee zieht nun je nach Art, bei grünem Tee ohne Deckel. Es ist möglich, die Blätter mehrmals aufzubrühen. Getrunken wird, indem man die Tasse mit Untersetzer auf die rechte Handfläche stellt, sie mit dem Daumen abstützt und mit der linken Hand den Deckel so weit öffnet, dass der Tee hinaus fließen kann, die Blätter aber zurück bleiben. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 54 ff.) Wie Jing Wang-Schimmel mir während des Interviews bestätigte, gehört dieses Utensil noch heute zum Bestandteil des Teegeschrirs. (vgl. Interview S. 62 ff.)

Die Yixing-Kanne⁴ entstammt der gleichnamigen Stadt, welche seit v.Chr.2500 für ihre zahlreichen Töpfereien bekannt ist. Der benötigte Ton ist nur in dieser Gegend zu finden. Doch wie in den meisten Legenden waren es wieder einmal die Mönche, die die ersten Schalen aus rotem Ton hergestellt haben sollen. Der Vorteil von Tongefäßen besteht darin, dass sie ihren Inhalt län-

⁴ Yixing ist eine Stadt in der Provinz Jiangsu. sie befindet sich etwa 120 km westlich von Shanghai. (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Yixing>; 11.02.2010)

ger warm halten als dünnes Porzellan, außerdem fördert er das Aroma feiner chinesischer Tees. Man sollte dieselbe Kanne ausschließlich für eine Sorte Tee verwenden. Yixing-Kannen werden noch heute nach alten Methoden per Hand hergestellt und erreichen auf dem Weltmarkt Spitzenpreise. Sie bestehen aus unglasiertem rotem, hellbraun-violett oder ocker-grünem Ton, wobei durch Mischungen und unterschiedliche Brenntemperaturen die verschiedensten Farbschattierungen hergestellt werden können. Die ersten Kännchen waren sehr klein, da man sie gleichzeitig als Tassen benutzte, denn bei großen Gefäßen verfliegt der Duft schneller. Heute gehören zu den größeren Kannen kleine henkellose Becher. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 54, Wachendorf, Viola von 2006, S. 12)

In der Ming-Periode entwickelte sich das in vielen Regionen noch heute gebräuchliche Zweikan-
nensystem. Für diese Methode benötigt man eine Kanne aus Keramik, eine aus Porzellan und einen Wasserkessel. Die Blätter werden in der Keramikkanne mit 80 °C heißem Wasser über-
gossen, welches sofort wieder abgeschüttet wird. Beim zweiten Aufguss lässt man den Tee ziehen und schüttet ihn dann in die Porzellankanne, so dass die Blätter zurück bleiben. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 65 ff.). Die Blätter können bis zu fünf Mal aufgebrüht werden. Den ersten Auf-
guss nennt man den Tee des Wohlgeruchs, der in Duftbecher gegossen und nicht getrunken wird, den zweiten den Tee des Wohlgeschmacks und den letzten den Tee der langen Freundschaft. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass dieser Brauch noch heute üblich ist. Allerdings wird der erste Aufguss im privaten Kreis meist auch getrunken. (vgl. Befragung S. 62 ff.)

Im 17. Jahrhundert kamen immer mehr Europäer nach China um Gewürze, Seide und natürlich Tee zu erwerben. Die chinesische Regierung war den Fremden gegenüber skeptisch und brauchte nichts von den ihnen angebotenen Tauschwaren. Die Kaiser fürchteten die Untergrabung ihrer Macht und die Entfremdung der Kultur. Als einziges Zahlungsmittel wurde Silber angenommen. Der einzige, streng überwachte Handelsplatz war Macao⁵. Alle Exportgüter wurden von Hongs⁶, auf Dschunken⁷ zum Hafen gebracht. (vgl. Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 23 ff.)

Als die Europäer nicht mehr mit Gold zahlen wollten oder konnten, brachten sie Opium, das sie in ihren indischen Kolonien anbauten, nach China. Das Rauchen von Opium schädigt nicht nur die Gesundheit, sondern macht süchtig, wodurch die Abhängigen immer mehr davon kaufen mus-
ten. Das Opium bezahlten die Chinesen mit Silber, womit die Briten wiederum Tee und Porzellan kauften. 1827 verbot die chinesische Regierung mit wenig Erfolg die Einfuhr von Opium. 1839 versenkten Kontrollbeamte eine Schiffsladung Opium im Meer. Von 1840 bis 1842 eskalierte der Streit im Opiumkrieg, den China verlor. Danach endete die Jahrhundertelange Abschottung und fünf Häfen mussten geöffnet werden. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 14 ff. Neuberger, Günter u.a. 2001, S. 60 ff.)

Auch wenn der Handel mit China und das Klassifizierungssystem wesentlich vereinfacht wurde, ist es für Außenstehende immer noch verwirrend. Wie uns Herr Vollers erklärte, gibt es rund 8.000

⁵ Macao ist eine Halbinsel an der Südküste Chinas.

⁶ Hongs waren eine Mischung aus chinesischen Kaufleuten und Staatsbeamten.

⁷ Dschunken sind einfach gebaute Segelschiffe.

Sorten, die durch vier Blattgrade, fünf Herstellungsverfahren und 200 Orts -oder Gartenbezeichnungen differenziert werden.

Oft entstanden die Namen durch buddhistische Götter oder blumige Beschreibungen, wie Chun Mee, was soviel wie Augenbrauentee heißt, vermutlich weil die aufgebrühten Blätter an diese erinnern. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 146, Interview S. 74 ff.) Frau Wang-Schimmel berichtete mir beispielsweise von einem Tee, der zu Ehren einer Glück bringenden Göttin benannt wurde.

6.3 Teekonsum in China heute

Während der Kulturrevolution⁸ wurden 1966 bis 1976 viele Teehäuser geschlossen. Teetrinken galt als dekadent und unproduktiv. Viele Künstler und Teemeister flüchteten nach Taiwan und Japan. Ein Verbotsversuch während der Arbeit konnte sich nicht durchsetzen, da alle Berufsgruppen vehement protestierten. Seit den 1980ern werden vielerorts vernachlässigte Teehäuser restauriert und neu eröffnet. Oftmals handelt es sich um eine Mischung aus Restaurant mit traditioneller einheimischer Küche, Tanzsaal und Treffpunkt für Menschen aller Generationen. Angrenzende Gärten dienen als Erholungsort inmitten hektischer, grauer Großstädte. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 90) Besonders in Südchina erfreuen sich Tee- und Nudelhäuser allgegenwärtiger Beliebtheit. Es herrscht eine lockere und gemütliche Atmosphäre und oft werden auch Gesellschaftsspiele gespielt. Bei der Erwähnung dieser Teehäuser geriet meine Interviewpartnerin ins Schwärmen und ich konnte mir problemlos vorstellen, wie fröhlich plaudernde Menschen an kleinen Tischen sitzen und Tee aus Tonbechern trinken.

Ein Irrtum, dem auch ich erlegen war, ist, das Tee hauptsächlich zum Essen getrunken wird. In vielen Lokalen trinkt man vor der Mahlzeit einen Jasmintee zur Erfrischung oder einen Alltagsgrüntee als Abschluss zur Verdauung. Die meist scharf gewürzten Gerichte würden den Geschmack leichter Tees fast vollständig überdecken. Dies wurde uns auch von Teetestern bestätigt. In exklusiveren Teehäusern, die meist von angesehenen Teeschulen betrieben werden, ist es möglich an einer traditionellen chinesischen Teezeremonie teil zu nehmen. Diese Einrichtungen werden allerdings nur zu besonderen Anlässen von wirklichen Teekennern aufgesucht, da dort der Preis für ein Teeerlebnis nicht selten im dreistelligen Bereich liegt. Die Vorstellung für eine Tasse Tee so viel Geld auszugeben ist für mich unvorstellbar, für meine Interviewpartnerin durchaus verständlich. Es geht hierbei nicht nur um das Teetrinken an sich, sondern auch um das Ritual, bei dem beispielsweise der erste Aufguss über einen Tonaltar gegossen wird. (vgl. Befragung S. 62 ff.)

Noch heute ist ein Großteil der Anbaufläche Staatseigentum. In über 20 Provinzen befinden sich Teeplantagen zum Beispiel in Anhui, Fujian, Guangdong, Hainan, Jiangsu, und Yunnan.

Die Anbaufläche soll eine Million Hektar betragen. 80 % der Ernte werden auf dem einheimischen Markt verkauft. Exportiert wird hauptsächlich nach Marokko, Tunesien, Russland, Großbritannien, Japan und in die USA. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 146, Vollers, Arend 1991, S. 39)

⁸ Die Kulturrevolution war anfangs eine proletarische Bewegung, deren Ziel die Beseitigung politischer und gesellschaftlicher Missstände war. Später radikalisierten sich die Forderungen, was zum Versuch führte, alle alten Traditionen abschaffen zu wollen.

Trotz aller Modernisierungen in Infrastruktur und Wirtschaft, haftet der chinesischen Teekultur immer noch ein geheimnisvoller Hauch längst vergangener Geschichtsepochen an. In chinesischen Geschäften gibt es selten Teebeutel zu kaufen, da diese von der Mehrheit der Bevölkerung als minderwertig abgelehnt werden, obwohl heutzutage keinesfalls Abfälle in Teebeuteln verarbeitet werden. Doch mein persönlicher Einwand hat wohl wenig ausrichten können. Ganz spurlos ist die Modernisierung am chinesischen Teekult allerdings nicht vorüber gegangen, denn relativ häufig findet man Henkeltassen vor, auch wenn sie die traditionellen Becher und die Deckeltasse nicht abgelöst haben. Der Verbraucher kann seinen Tee sogar direkt im Teegarten erwerben und gleichzeitig einen Einblick in Anbau -und Herstellungsmethoden bekommen. Dieses Detail überraschte mich, da der chinesische Staat weder in politischen noch in wirtschaftlichen Bereichen für eine transparente Darlegung seiner Handlungen gegenüber Privatpersonen bekannt ist. Es lässt sich zwar nicht abstreiten, dass europäische Getränke wie Kaffee und Milch, besonders bei Jungen Leuten, die modern sein möchten, stark im Trend liegen, doch Tee wird hoffentlich immer ein fester Bestandteil der chinesischen Kultur sein, da diese ihrem Nationalgetränk oft selbst nach der Auswanderung treu bleiben. (vgl. Interview S. 62 ff.)

7 Japanische Teekultur

„Man trinkt Tee, damit man den Lärm der Welt vergisst. Die nicht die Kleinheit großer Dinge in sich fühlen, werden auch die Größe kleiner Dinge in anderen übersehen.“

Okakura Kakuzo (1862-1913) in Schaeffer, Michael 1997, S. 60.

7.1 Bevorzugte Sorten

Das „Land der aufgehenden Sonne“ liegt zwischen dem stillen Ozean und dem japanischen Meer und besteht aus einer Vielzahl kleinerer und größerer Inseln¹. (vgl. Göschel, Heinz 1978, S. 455) Die Japaner bauen fast ausschließlich Tee für den Eigenbedarf an und importieren zusätzlich aus China und Taiwan. Japanische Anbaugebiete sind hauptsächlich auf den Inseln Honshu und Kyushu zu finden. Besonders bekannt ist die Provinz Shizuoka am Fuße des Berges Fujian.

Bevorzugt wird Grüntee aus unzerkleinerten, gedrehten oder gerollten Blättern. Es gibt viele verschiedene Sorten in allen Preisklassen, die zu unterschiedlichen Anlässen getrunken werden. Tencha, besteht aus ungerollten, klein geschnittenen Blättern. Matcha ist das Pulver aus zermahlenem Tencha, welches für die Teezeremonie verwendet wird, aber nur wenige Wochen haltbar ist. Beliebt ist auch der Gyokuro-Tee² aus Knospen und dem ersten, zarten Blatt. Alle diese Sorten werden, vor der Ernte zum Schutz vor Sonnenlicht abgedeckt. So enthalten sie mehr Chlorophyll und weniger Teein, was einen milderen Geschmack ergibt. Unter Kokeiche versteht man mit Reisstärke in eine Form gepresstes Teepulver. Ein alter Volksglaube besagt, das Jasmintee den Lebensenergiekreislauf stärkt. Junge Japaner bevorzugen oft aromatisierte Tees, beispielsweise mit Pflaume, Litschi oder Magnolienblüten. (vgl. Burgess, Anthony 1992, S. 50 ff. Wachendorf, Viola von 2006, S. 46 ff.) Sencha ist der Alltagstee, der mit Sonnenlicht geerntet wird. Bancha enthält auch gröbere Blätter sowie Stiele und Blattrippen. Ganmaicha ist Bancha mit geröstetem Vollkornreis, was einen popcornartigen Geschmack ergibt. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 167 ff.) Der geringere Bedarf an Schwarztee wird ausschließlich durch Import gedeckt. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 35)

¹ Inseln: Hauptinseln sind Hokkaido, Honshu, Shikoku und Kyushu.

² Gyokuro heißt übersetzt soviel wie Tautropfen und ist ein teurer Tee für festliche Anlässe, der früher dem Adel vorbehalten war.

7.2 Verbreitung des Tees in Japan

Die ersten Teesamen und später Stecklinge brachten buddhistische Mönche in der Heian-Zeit (794-1192) von ihren Reisen durch China nach Japan, wo sie sie in ihren Klostergärten zur Eigenversorgung ab 805 anbauten. Später wurde dem Kaiser das Wundergetränk empfohlen und er veranlasste den Anbau in ausgewählten Provinzen. Einige der ältesten Plantagen bauen noch heute hervorragende Tees an. Alte Anbauorte sind Asahi, Kambayashi, Kyogoku, Yamana und Umoji. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 167 ff.) Von Ende des 9. Jahrhunderts bis ins 12. Jahrhundert herrschte ein gespanntes Verhältnis zwischen den beiden Nachbarstaaten, wodurch der kaiserliche Hof das Interesse an allem Chinesischen verlor. Nur Mönche tranken weiter Tee. Der Staat zerfiel in mehrere kriegerische Feudalstaaten.

In der Kamakura-Zeit (1192-1333) wurde wieder Handel mit China betrieben. Der Mönch Eisai brachte 1191 von seiner Studienreise wiederum Samen und das Geheimnis der Herstellung mit. Er erörterte die positiven Wirkungen auf den seelischen Zustand des Menschen erstmals in seinem Buch. Im 13. Jahrhundert entstanden erste Formen der heutigen Zeremonie, welche im 15. Jahrhundert ihre Blütezeit hatte. (siehe Kap. 7.5 auf S. 43) 1262 wurde im buddhistischen Tempel in Nara von einem Schüler Eisais das erste Teeopfer dargebracht. Noch heute wird dort jeden April für Pilger und Bedürftige Tee ausgeschenkt. (vgl. Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 71, Pettigrew, Jane 1998, S. 11 ff.)

Mit der Zeit kamen auch niedrigere Bevölkerungsschichten auf den Geschmack und bauten Tee in privaten Gärten an. Für die Oberschicht waren Tee und Teegerät Statussymbole und sie veranstalteten mehrtägige Teefeste. Die Kaiser sammelten während der Tokugawa-Zeit (1615-1868) wertvolles Teegerät, anstatt Juwelen. Die Fürsten eiferten ihren Herren nach und gaben Unsummen für Keramik und Kunstschatze aus. So hatten sie kein Geld ein großes Heer zu unterhalten, was dem Kaiser gelegen kam, da er keine gewaltsame Machtübernahme fürchten musste. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 66) Beliebt war auch der Tee im Schreibzimmer (Shoin no cha). Das Schreibzimmer befand sich im Herrenhaus und war mit Regalen, einem mehrstöckigen Gestell (Daisu) und einer Schreibplatte am Fenster ausgestattet. Auf dem Daisu wurden die benötigten Geräte abgestellt, unten befand sich das Kohlebecken. Heute werden ähnliche Zeremonien zu Todestagen historischer Personen oder Erntedankfesten abgehalten.

1551 kamen die ersten Jesuiten nach Japan und brachten Kunde von einem fremden, geheimnisvollen Land mit nach Hause. Doch viele von ihnen wollten ihren Glauben vermitteln, ohne andere Ansichten zu akzeptieren. Von 1600 bis 1854 folgte eine erneute Periode der Isolation. Waren christliche Missionare anfangs freundlich und interessiert aufgenommen worden, verfolgte man sie jetzt um so stärker. Ein- und Ausreisebeschränkungen setzten den Handel zwischen Japan und Europa starken Schwankungen aus. Einer der wenigen beständigen Handelspunkte war Nagasaki, wo die Niederländer ihre Geschäfte abwickelten. Ein Vorteil der Isolation war die Entwicklung eigenständiger Sitten und Kulturgüter. In den 1850er Jahren wurden den Japanern Handelsverträge aufgezwungen, was die Isolation endgültig beendete. (vgl. Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 33 ff.)

1894/95 führten Japan und China Krieg um die Herrschaft über Korea. Viele Koreaner wurden zwangsumgesiedelt und mussten auf japanischem Boden Töpfereien errichten. Nach dem zweiten Weltkrieg stieg die Teeproduktion in Japan stark an und es wurden weitere Plantagen, unter anderem bei Nara, Kyoto und Fukuoka, angelegt. Auf 74.131 Hektar Fläche werden jährlich rund 110.231 Tonnen produziert. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 70) Im 19. und 20. Jahrhundert kam in Europa und Amerika der so genannte Japanismus auf. Japanische Stilelemente wurden in westliche Moden integriert. Asiatische Kunst, Meditation und Kampfsportarten erfreuen sich noch immer großer Beliebtheit. Auch in Japan wuchs das Interesse an der westlichen Welt, besonders bei jüngeren Generationen, die vom technischen Fortschritt geprägt sind. Der Kaffeekonsum stieg in den letzten Jahren leicht an. Allerdings wahrt man weiterhin die alten Traditionen. (vgl. Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 90)

Viele Japaner trinken zu Hause und auf Arbeit Tee oder erwerben ihn im Straßenverkauf. Als Süßspeise werden Teigtaschen³ gereicht, was meiner Ansicht nach abschreckender klingt, als es schmeckt. (vgl. Nicolin, Marianne 1991, S. 15) Wohlhabende Japaner besuchen in ihrer Freizeit eine der 100 Teeschulen, um die Regeln der Teezeremonie zu erlernen. Einige haben sogar eine kleine, einfache Hütte, in die sie sich zurückziehen, um zu entspannen. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 91) Die Teeschulen haben einen hohen gesellschaftlichen Wert, auch wenn ihnen vorgeworfen wird, nur Anlaufstelle für die Oberschicht zu sein und sich durch Werbung anzupreisen. Günstiger sind dagegen Teezeremonien im Fernsehen, die ähnlich wie Aerobicübungen nachgeahmt werden können, obwohl diese Form natürlich weniger professionell ist.

7.3 Teemeister und ihre Lebensphilosophie

Als erste Teemeister können buddhistische Mönche gesehen werden, die während ihrer Meditation Tee tranken, um so die Erleuchtung und Selbsterkenntnis zu erlangen. Der Zen-Priester Morata Shuko (1423-1502) legte die ersten Regeln, wie die Beschränkung der Personenanzahl auf maximal sechs Teilnehmer fest. Er verbesserte die Kunst der Tuschemalerei und der Heiku-Dichtung⁴. (vgl. Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 71) Der berühmteste Teemeister ist Sen No Rikyu (1521-15919), der unter der Herrschaft zweier ebenfalls in die Geschichte eingegangenen Kaiser ein angesehener Teemeister am Hof war und auf seinem eigenen Land das erste Teehaus nach dem Vorbild einer bescheidenen Einsiedlerhütte baute. Für den Kaiser richtete er prunkvolle Teefeste aus, bevorzugte privat hingegen die schlichte, vom Klosteralltag geprägte Zeremonie. Er trug zur Weiterentwicklung der Töpferkunst bei. Zum Tode verurteilt wurde er, weil seine Feinde das Gerücht gestreut hatten, er wolle seinen kaiserlichen Geldgeber verraten.

Nach seiner letzten Zeremonie im Kreis seiner Freunde, zerbrach er seine kostbarste Teeschale, mit der Begründung, die Lippen des Leides hätten sie berührt. Doch Rikyu war im Gegensatz zu seinen Freunden nicht voller Trauer und Wut über das Todesurteil, sondern sah den Tod als Gegenstück des Lebens und war der Meinung, allein die Akzeptanz der Vergänglichkeit könne das

³ Diese Teigtaschen sind mit einer süßen Masse bestehend aus Zucker und Azukibohnen gefüllt.

⁴ Heiku ist eine im 16. Jahrhundert entstandene Gedichtform, die aus 17 Silben besteht.

Ende erträglich machen. Sein letzter Wunsch, von eigener Hand zu sterben, wurde erfüllt. Rikyus Lebensmythos ist vergleichbar mit dem des Sokrates. (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 14 ff.) Rikyus Enkel Ueda Soko gründete die noch heute aktive Teeschule Ueda Soko Ryu. Neben richtigem Unterricht werden auch weltweit Vorführungen angeboten. Deutsche Standorte sind Berlin, Hannover und Bad Langensalza. (vgl. http://www.ueda-souko.de/html/ueda_soko_ryu.html; 06.08.2010) Ebenfalls von Nachfahren Rikyus gegründet wurden die Schulen Omotesenke und Urasenke. Das jetzige Oberhaupt der Urasenke widmet sich verstärkt der Verbreitung des Teewegs in Amerika und Europa. (vgl. <http://141.84.139.139:8080/Plone/die-urasenke-in-kyoto>; 07.08.2010) Früher waren Teemeister ausschließlich Männer, die einen Teil ihres Lebens im Kloster verbracht hatten. Nur japanische Prinzessinnen durften den Teeraum betreten. Heute wird die Tätigkeit als Broterwerb eher von Frauen ausgeübt.

Ein Teemensch (Chajin), ist jemand, der ein wohldosiertes Maß an Tee in sich hat, denn wer zu viel Tee in sich trägt, lässt sich nur von seinen Gefühlen leiten und handelt zu impulsiv. Der Teeweg (Chado) ist eine Lebenseinstellung. Auch für diesen Weg gilt: Der Weg ist das Ziel. Selbst der älteste und erfahrendste Teemeister ist nicht perfekt, denn es gibt immer noch etwas zu lernen. Lernen bedeutet hier nicht auswendig lernen von vorgegebenem Wissen, sondern erfahren durch Selbsterkenntnis. Zur Vermittlung zentraler Werte werden oft märchenähnliche Weisheiten benutzt. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 213) Die anderen Wege, die zu höheren geistigen Erkenntnissen führen sollen, sind Judo, Schwertkampf (Kendo), Bogenschießen (Kyudo) und Blumenstecken (Kado). (vgl. Wachendorf, Viola von 2006, S. 66 ff.)

In die Zeremonie werden viele moralische Grundprinzipien eingebunden; Ethik, Religion und Kunst vermischen sich. Unverzichtbar ist die Harmonie (Wa), die in den sparsamen und gleichzeitig eleganten Bewegungen des Teemeisters und den höflichen Verhaltensweisen der Gäste zum Ausdruck kommt. Harmonie ist der Einklang von Körper und Geist eines Menschen, aber auch der friedliche Umgang mit seinen Mitmenschen und der Natur. Unverzichtbar ist auch Respekt, den man allen Anwesenden und dem Teegerät entgegen bringen muss. Dies erfordert wiederum Dankbarkeit (Kei). Weitere Tugenden sind Mitleid, die Reinheit von Körper, Geist und Gedanken (Sei) sowie Gelassenheit und innere Ruhe (Jaku), was nicht mit Gleichgültigkeit zu verwechseln ist. (vgl. Schaeffer, Michael 1997, S. 12 ff.) Zusammenfassen kann man diese Prinzipien in Wabi oder Sabi, was bedeutet, die Schönheit und Stille in allem Einfachen und Vergänglichen zu sehen. Diese Lebensart beinhaltet auch den Versuch sich von Wertvorstellungen wie Macht und Reichtum zu befreien.

Teemenschen üben nie mehrere Tätigkeiten gleichzeitig aus, sondern beenden erst eine Handlung gewissenhaft, bevor sie zum Nächsten übergehen. Durch ihr bescheidenes Auftreten und die Aura der stillen Freude, die sie umgibt, wirken sie oft wie ein Gesamtkunstwerk. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 13 ff.) Die Kunst besteht darin, an nichts zu denken. Der geübte Teemeister denkt nicht über seine Tätigkeiten nach, er handelt aus dem Unterbewusstsein. Im Idealfall ist der Mensch ein leeres Gefäß, aus dem alle Alltagssorgen und Wünsche entnommen wurden. Dies ist gegensätzlich zur westlichen Denkweise, wo ein Gefühl der Leere als negativ empfunden wird. Als Umschreibung für Teehaus ist „Stätte der Leere“ oder „Stätte der Fantasie“ üblich. Die Grenzen zwischen den Menschen und der Natur sollen sich auflösen, denn jeder ist

ein Teil des Universums. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 13) Die Durchführung sowie das Erlernen der Handlungsmuster erfordert Disziplin, Ausdauer und Geduld; Eigenschaften die Japaneern oft zugeschrieben werden. Viele Teemeister sind Künstler, die selbst Teekeramik und Kalligraphien⁵ herstellen. In den letzten 20 Jahren wurden viele von Teemeistern verfasste Bücher übersetzt. Besondere Bekanntheit erlangte das 1906 erschienene Buch vom Tee, verfasst von Okakura Kakuzo, welches auch mir japanische Denkansätze näher brachte.

7.4 Japanisches Teegeschirr

Viele Schalen werden noch heute ohne Töpferscheibe hergestellt, was ihnen eine einzigartige Beschaffenheit verleiht. Die Dicke der Wand ist entscheidend: Ist sie zu dick, erwärmt sich die Schale nicht, zu dünne Wände sind zu heiß, um sie anzufassen. Der Durchmesser der Schale muss groß genug sein, um mit dem Bambusbesen darin zu rühren. Gleichzeitig sollte das Gefäß gut in der Hand liegen. (vgl. Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 74 ff.) Die ersten Teeschalen, die für Duftöl oder Wein gedacht waren, wurden aus China importiert, nachgebaut und weiter entwickelt. Im 15. Jahrhundert gab es sechs bedeutende Töpfereien, die jeweils eine spezielle Glasur herstellten. Gern genutzt wurden auch koreanische Reisschalen, welche sehr grobkörnig und unregelmäßig wirken. Diese Einzigartigkeit und Individualität jedes Stückes symbolisiert die Schönheit der natürlichen Unvollkommenheit.

Im Teeraum ist nichts von kräftiger Farbe; nichts soll das Gesamtbild stören oder aufdringlich wirken. Dies gilt auch für die Kleidung der Anwesenden. Die Frau, die bei unserem Besuch im Teehaus den Tee zubereitete, trug einen zwar gemusterten, aber in Naturfarben gehaltenen Kimono. Sie bewegte sich kunstvoll und bedächtig, was ihr eine ruhige, würdevolle Ausstrahlung verlieh. Auf den ersten Blick wirkte der Teeraum für mich fast schon kahl und spartanisch. Die Urform der Zeremonie spaltete sich in Stilrichtungen, wodurch auch prunkvolles, farbenfrohes Geschirr entstand. Üblich sind eher Naturfarben wie rot, grün, braun und blau Töne. Beliebt sind auch buddhistische Symbole und Weisheiten als Verzierungen. Man benutzt immer Geräte unterschiedlicher Epochen, Materialien und Formen, um die Vielfalt zu präsentieren. Selbst der banal erscheinende Bambuslöffel (Chashaku) ist ein Kunstwerk für sich, da er die Persönlichkeit des Künstlers widerspiegelt. Der uns präsentierte Löffel hieß beispielsweise „Mondschatten“. Oft befindet sich Teegerät viele Generationen im Familienbesitz und ist mit Legenden verknüpft. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 64 ff; s. 162 ff.)

Früher war die höchste kaiserliche Würdenauszeichnung eine Teedose, die zweithöchste eine flache Trinkschale und erst dann folgte das Samuraischwert. Teezubehör aus Traditionswerkstätten erzielt auf weltweiten Auktionen Spitzenpreise. Viele Stücke sind in Museen zu besichtigen und werden nur zu besonderen Staatsfeiertagen hervorgeholt. Auch der Teemeister, der uns gemeinsam mit seiner Frau in Bad Langensalsa Auszüge der komplexen Rituale vorführte, geriet bei Fragen nach seinen Gerätschaften ins Schwärmen. Er nannte uns viele wissenswerte Details, wie zum Beispiel den Brauch, zerbrochene Schalen mit Goldlack zu reparieren. Durch diese feinen

⁵ Kalligraphie ist die Kunst der handgeschriebenen Schönschrift mit Feder/Pinsel und Tusche oder die filigrane Schwarzweißzeichnung einer Landschaft.

Goldadern steigt der Wert des Gegenstandes sogar. Um seine Wertschätzung dem Teegerät gegenüber auszudrücken, verbeugt man sich vor der Betrachtung und hebt jedes Stück nur wenige Zentimeter an. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 105 ff.)

7.5 Japanische Teezeremonie

7.5.1 Ablauf

Die formelle Teezusammenkunft wird in Japan Chanoyu genannt, was so viel wie „heißes Wasser“ bedeutet. Die heute praktizierte Form wurde 1564 von Sen No Ryku festgelegt. Sie beinhaltet alle Arten japanischer Kunst, von Gartenbau über Architektur bis zur Lackarbeit. Grundsätzlich unterscheidet man den schlichten Wabichastil (Tee der Stille) und den prunkvollen Daimyochastil der Fürsten⁶. Diese Hauptrichtungen haben sich im Lauf der Zeit aufgespalten und vermischt. Die Länge einer Teezeremonie hängt von ihrem Anlass und der Anzahl der Teilnehmer ab, sie kann drei Stunden und länger dauern. Die Gestaltung des Raumes (Chashitsu) und die Auswahl der Geräte wird durch die Jahreszeit bestimmt. Im Winter (Ro-Saison) soll ein Gefühl von Gemütlichkeit, im Sommer (Furo-Halbjahr) angenehme Kühle vermittelt werden. Beliebte Anlässe sind beispielsweise die Pflaumen- oder Kirschblüte. (vgl. Gööck, Roland 1990, S. 13 ff.) Diese Zeremonien können auch im Freien abgehalten werden. Vor unserem Gespräch mit dem Teemeisterpaar war ich der Annahme, eine Zeremonie sei ohne Teehaus nicht möglich. Bei jeder Beschäftigung mit diesem Thema kann man eine neue faszinierende Kleinigkeit entdecken. Jeder Gast bekommt eine schriftliche Einladung, wofür er sich umgehend persönlich bedankt.

Der an eine Berglandschaft erinnernde Garten mit dichten Bäumen, Büschen und Felsen ist durch natürliche Grenzen in einen inneren und äußeren Bereich unterteilt. Bei Besuchen in verschiedenen japanischen Gärten ist mir aufgefallen, dass wesentliche Gestaltungselemente oft Wasserfälle, Bachläufe, Bambusbrücken und Wege aus unregelmäßigen Trittsteinen sind. Es ist keine weite Sicht möglich, der Geist soll nicht abschweifen, sondern sich nach innen wenden. Im äußeren Teil warten die Gäste in einem Warteraum (Machiai), wo sie sich mental vorbereiten. Der Gastgeber führt die Gäste mit einer stummen Verbeugung in den inneren Teil. Die Art der Verbeugung zeigt die Tiefe des Respekts. Wie uns mitgeteilt wurde, ist sie keine reine Höflichkeitsfloskel, auch wenn diese Verbiegungen auf mich etwas befremdlich wirkten. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 149 ff.) Vor dem Teehaus befindet sich ein Steinbecken, an dem Mund und Hände symbolisch gereinigt werden. Der Schmutz des Alltags soll draußen bleiben. Daneben wird eine Abfallgrube mit welken Blättern arrangiert, um die Vorbereitungen des Gastgebers zu zeigen. (vgl. Kakuzo, Okakura 1974, S. 84)

Der Eingang (Nijiriguchi) des Teepavillons ist so niedrig, dass man auf Knien hineinrutschen muss. Dies verdeutlicht die Gleichstellung aller Gäste. Beim Anblick der erwachsenen Männer, die durch eine winzige Öffnung robben, konnte ich mir trotz des feierlichen Ernstes ein Lächeln nicht verkneifen. Es werden nur natürliche, leicht abbaubare Materialien wie unlackiertes Holz, Bambus,

⁶ Daimyochastil leitet sich von Daimyo, Fürsten der japanischen Feudalgesellschaft ab. Sie gehörten zum Schwertadel und standen noch über den Samurai.

Reispapier und Schilf oder Stroh für das Dach verwandt. Rinde wird stellenweise belassen, nichts soll symmetrisch angeordnet sein. Die Fenster sind unterschiedlich groß und mit Papier bespannt, wodurch das Licht gedämpft wird. (vgl. Kakuzo, Okakura 1974, S. 54 ff.) Das Innere sollte eine Größe von $9m^2$ haben. Zuerst bewundern die Gäste die in der Wandnische (Tokonoma) ausgestellte Kalligraphie mit passendem Inhalt; sonst ist keine Dekoration vorhanden. (vgl. Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd 1989, S. 45 ff.)

Wenn die Gäste eintreten, soll das Wasser summen, wie Wind in Kiefernwäldern. Der gusseiserne Kessel (Kama) hängt über dem Holzkohlefeuer, welches sich auch in einer im Boden eingelassenen Vorrichtung (Irori) befinden kann. Jetzt beginnt die Holzkohlezeremonie (Sumidema), bei der die Asche geformt und die Kohlestücke kunstvoll angeordnet werden. Anschließend wird der Kessel darauf gestellt. Leider konnte uns dieser Teil aus Zeitgründen nicht vorgeführt werden. (vgl. Kakuzo, Okakura 1974, S. 115 ff.) Man kniet auf am Boden liegenden Reisstrohmatte (Tatami), wobei die Fersen nach oben in Richtung Gesäß zeigen. Diese ungewohnte Haltung ist sehr anstrengend, was sich oft durch knackende Gelenke bemerkbar macht. Zuerst wird eine leichte Mahlzeit (Kaiseki), ursprünglich bestehend aus Reis, Suppe, Fisch und verschiedenem Gemüse gereicht. Diese Mahlzeit soll nicht sättigen, sondern nur den Magen auf den Tee vorbereiten. Dazu wird Reiswein (Sake) getrunken. Ein Gespräch über Philosophie und Kultur ist erwünscht. Der Gastgeber isst nicht und beteiligt sich nur an der Unterhaltung, wenn er auf Knien rutschend Sake nachschenkt. Jeder wischt seine Schalen mit selbst mitgebrachtem Papier aus. Mitzubringen sind auch Unterlagen, von denen die Süßigkeiten gegessen werden. Die Papiere, die uns gereicht wurden, waren ähnlich wie Briefumschläge gefaltet. Anschließend gehen die Gäste zurück in den Garten, während der Gastgeber das Feuer neu richtet und die Kalligraphie in der Bildnische durch eine einzelne Blume austauscht. (vgl. Neuberger, Günter u.a. 2001, S. 51 ff.)

Ertönt der Gong, kehren die Teilnehmer zurück. Der Teemeister ordnet die Geräte für die Zubereitung des dicken Teebreies (Koicha) zwischen sich und den Teilnehmern an. Das Pulver befindet sich in einer Keramikdose mit Elfenbeindeckel (Chaire), auf der der Bambuslöffel (Chashaku) liegt. Vor den Knien angeordnet werden auch Spülwasserbehälter (Kobashi), Kaltwassergefäß (Mizusashi), Heißwasserschale, Schöpfkelle (Hishaku) und die Trinkschale (Chawan), in der sich der Rührbesen (Chasen) befindet. Die Geräte werden gereinigt und der Deckel des Heißwassergefäßes auf einem Ständer abgelegt. Die Chawan wird mit heißem Wasser ausgespült und geschwenkt, wodurch sie vorgewärmt ist. Pro Gast werden drei gehäufte Löffel Pulver in die Schale gefüllt. In Abständen wird Wasser aufgegossen und mit dem Bambusbesen in gleichmäßigen Kreisbewegungen vermengt. Das Anrühren ist auf der Abbildung auf der nächsten Seite dargestellt. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 25 ff.)

Die Schale wird mit gegenseitiger Verbeugung weiter gereicht, wobei man sich bei seinem Sitznachbarn dafür entschuldigt, dass man zuerst trinkt. Jeder Gast trinkt an derselben Stelle, wischt den Rand ab und gibt das Getränk weiter. Es ist üblich und sogar erwünscht, hörbar zu schlürfen. Dadurch entfaltet sich der Geschmack besser und der Gast bringt seine Anerkennung zum Ausdruck. Dieses Schlürfen war den „Vorführpersonen“ sichtlich peinlich, da solches Benehmen bei uns als unhöflich gilt. Diese Prüfungsmethode ist auch bei den professionellen Teetestern, die uns Auskunft gaben, üblich. Anschließend wird sich nach der Art des Tees und Herkunft der Scha-



Abbildung 7.1: Zubereitung des Tees für einen Gast

le erkundigt. Jeder Gegenstand wird erneut ausgewaschen und wie zu Beginn angeordnet, bevor der Meister Chawan und Chaire fort trägt. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass Europäer über die hellgrüne Färbung, den Schaum und den herben Geschmack des Teebreis oft überrascht sind und unter Magenbeschwerden leiden können, wenn sie ihn auf nüchternen Magen trinken. Fremdartig erscheint auch die Tatsache, dass sich der Teemeister dafür entschuldigt, dass er seine Gäste mit seiner mangelhaften Zubereitungskunst beleidigt hat. Diese übertrieben erscheinende Selbstkritik ist Zeichen der zum höflichen Umgang gehörenden Demut gegenüber anderen Menschen.

Nach dem Erneuern der Kohle beginnt die Zubereitung des dünnen Tees (Usucha). Die dafür benötigten Blätter befinden sich in einer Lackdose (Natsume). Einer der wenigen Unterschiede in der Zubereitung besteht darin, dass für jeden Gast der Tee in der gleichen Schale einzeln nacheinander bereitet wird. Es ist auch ein Nachschlag möglich. Nach der Reinigung und Neuordnung bittet der erste Gast darum, Natsume und den dazugehörigen Löffel betrachten zu dürfen. Dafür verlässt der Teemeister den Raum. Die Gäste sollen sich nicht beobachtet fühlen, auch wenn die Betrachtung ebenfalls Regeln unterliegt. Zuletzt bedanken sich die Gäste und betrachten beim Gehen erneut die Bildnische. Der Gastgeber sieht ihnen nach. Am nächsten Tag erfolgt nochmals ein schriftliches Dankschreiben.

7.5.2 Kritik und Bedeutung in Deutschland

Das im vorangegangenen Kapitel beschriebene Grundgerüst kann durch individuelle Ideen erweitert werden. Kritiker sind der Ansicht, durch die festgelegten Handlungsmuster gehe die Kunst immer mehr verloren. Doch trotz der Regeln gibt es viel gestalterischen und geistigen Spielraum.

Man kann zwischen verschiedenen Zeremonieformen wählen und oftmals fließen auch spontane Einfälle ein. Die Zusammenstellung der Geräte und der Zutaten für das Essen sind nie gleich. Jeder Teemeister entwirft sein eigenes Teehaus und gestaltet den Garten nach persönlichen Vorstellungen. Ein Gefühl von Zwang entsteht nur bei mangelnder Erfahrung oder Voreingenommenheit. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 54 ff., S. 71 ff.)

In Deutschland ist die hier skizzierte Zeremonie sehr gering und meist nur unter Anhängern der japanischen Kultur verbreitet. Die Meinungen über die Bedeutung dieses Teekults sind breit gefächert. Fest steht jedoch, dass die Errichtung von Teegärten und -häusern wie in Bad Langensalza auch von Gartenliebhabern und Touristen positiv aufgenommen wird. Kritischer dagegen sieht beispielsweise Herr Vollers, der von Journalisten unfreiwillig mit dem Titel „Teepapst“ geschmückt wurde, die Bedeutung der japanischen Teekultur. Die Zeremonie wurde seiner Meinung nach von den Japanern aus China übernommen und hat sich seither kaum verändert. Er bemängelt, dass das Teetrinken in den Hintergrund gerückt wurde und es sich hierbei mehr um eine theoretische und theologische Schau handelt. Außerdem hat die japanische Teeproduktion so gut wie keinen Einfluss auf den Teehandel in Europa. (vgl. Befragung S. 74 ff.)

In Büchern werden Vorführzeremonien als Massenveranstaltungen beschrieben, bei denen die Assistenten des Teemeisters Tee verteilen. Die Teilnehmer sind so lediglich die Empfänger einer Schale Tee. (vgl. Roloff Jana und Roloff, Dietrich 2003, S. 20 ff.) Für die Zeremonie, bei der wir anwesend waren, wurden drei Zuschauer ausgewählt, die unter Anleitung die Rolle der Gäste der Teemeisterin übernahmen. So wurde das Publikum aktiv in den Ablauf einbezogen. Entgegen meiner Erwartungen wurde auch der „echte“ Teebrei und nicht nur der Abschlusstee gereicht. Unmöglich war dagegen die strikte Umsetzung des üblichen Schweigens, da die Handlungen für Menschen ohne Vorkenntnis erläutert werden müssen. Letztendlich bleibt es jedem selbst überlassen, ob er die japanische Teezeremonie als Variante des Tee Genusses würdigt oder sie als abstrakte Kunstform abtut. Für mich war es ein lohnenswertes Erlebnis, welches mir dabei half die japanische Gesellschaft besser zu verstehen.

8 Russland

8.1 Geschichte

Im Jahr 1618 kam das erste Mal Tee in Russland an. Dieser war ein Geschenk der Chinesen an den russischen Zar Peter I. Ab 1689 entstand ein Abkommen für einen regelmäßigen Teehandel zwischen China und Russland. Der Tee wurde durch Kamelkarawanen, die aus 200 bis 300 Tieren bestanden, von China nach Russland transportiert. Ein Kamel trug ca. 600 Pfund. Es dauerte ungefähr 16 bis 18 Monate um den Tee vom Produzenten, China, bis zum Verbraucher, Russland, zu bringen. Bis zum 18. Jahrhundert war besonders der schwarze Rauchtee sehr geschätzt. Später wurde der sogenannte Karawanentee mit Tee aus Indien und Ceylon gemischt. Dadurch entstanden die heute bekannten russischen Teemischungen. Damals war der Tee allerdings so teuer, dass sich nur der Adel diesen Luxus leisten konnte. 1796 konsumierten die Russen bereits 6.000 Ladungen Tee. Bis zur Fertigstellung der Transsibirischen Eisenbahn 1904 wurden all diese Ladungen von Kamelkarawanen transportiert. Ab 1904 wurde der Teetransport deutlich leichter. Er benötigte nun nur etwas mehr als eine Woche um von China nach Russland zu gelangen. Dadurch sank auch der Preis des Tees, so dass sich auch die ärmeren Schichten dieses Getränk leisten konnten. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 14)

8.2 Teekultivierung

Tee wurde zwar, wie oben bereits erwähnt, schon länger in Russland getrunken, heimisch wurde er jedoch erst im 19. Jahrhundert. Im Jahr 1833 wurden die ersten Teesamen im botanischen Garten Nikity auf der Halbinsel Krimm gesäht. Bis zum ersten Weltkrieg entwickelten sich Teeplantagen in Sotschi, heute ein bekannter Kurort in der Provinz Krasnodar, doch kam es zu dieser Zeit nicht zur Teeindustrie. Erst nach dem zweiten Weltkrieg begann die Teeherstellung in Russland. Hauptanbaugebiet war Krasnodar, welches sich im Südwesten des Landes befindet. Jährlich wurden 3.858 bis 4409 Tonnen Tee hergestellt. Seit kurzem ist die Herstellung fast vollständig zum Erliegen gekommen. Es wird nur noch sehr wenig Tee angebaut und verarbeitet. (vgl. Pettigrew, Jane 1998)



Abbildung 8.1: Russischer Samowar

8.3 Trinkgewohnheiten

Typischer Ausdruck für die russische Teekultur ist der Samowar, zu deutsch Selbstkocher. Dieses Gerät wurde um 1730 populär und geht vermutlich auf den mongolischen Feuertopf zurück. Bevor es einen Samowar und den heute bekannten Tee gab, gab es einen Sbitennik für die Zubereitung des Sbiten. Dies ist ein Getränk aus heißem Wasser, welches mit Honig und Pfefferkuchengewürzen angereichert wurde. Der Sbitennik ist ein Gerät mit einem einfachen Kessel und einem Rohr für glühende Kohle oder Holzstückchen. Der Samowar ist eine Weiterentwicklung des Sbitenniks. Der Samowar, auf dieser Seite zu sehen, besteht aus einem Kessel in dem ein Kohlefeuer brennt. Dieses Feuer erhitzt Wasser in einer Röhre. In einer kleinen Teekanne, die auf dem Samowar steht, wird ein starkes Teeextrakt gekocht. Davon gibt man etwas in eine Tasse und füllt, durch einen Hahn, der sich am Samowar befindet, den Rest der Tasse mit heißem Wasser. Das Mischungsverhältnis ist meist $\frac{1}{3}$ zu $\frac{2}{3}$. Anfangs war der Kessel des Geräts aus Messing. Mittlerweile wurde das Material durch Edelstahl ersetzt. Er kann das Wasser mehrere Stunden warm halten, dadurch ist immer Tee für Familie, Gäste oder an kalten Winterabenden vorhanden. Der Samowar wird auch heute noch in Russland, Osteuropa, der Türkei und in den Ländern des Orients zum Tee Zubereiten verwendet. Der Tee wird in Russland öfter aus Gläsern mit einem Metallhenkel getrunken, als aus Tassen. Selten trinkt man ihn mit Milch. Wer es süß mag, nimmt ein Stück, meist braunen Zucker oder einen Löffel Marmelade in den Mund und lässt den Tee darüber rinnen. Gerne werden dazu Brot, Gebäck oder andere Süßigkeiten gereicht. Je nach Tageszeit gibt es aber auch Deftiges oder Fischgerichte zum Tee. (vgl. <http://www.effilee.de/wissen/Russische%20Teekultur.html>; 29.09.2010, Pettigrew, Jane 1998)

Um einen Vergleich mit den Informationen meiner Quellen zu schaffen, führte ich ein Interview mit Swetlana Tromenschläger. Sie ist 25 Jahre alt und stammt ursprünglich aus dem Pakows-Gebiet. Sie berichtet, dass in ihrer Region überwiegend schwarzer Tee getrunken wird. Dieser wird in den seltensten Fällen in Form von Beuteltee zubereitet. Viel mehr bevorzugt man den selbst aufgebühten Tee, wozu der Samowar verwendet wird. Sie kennt es, dass zum Tee meist Süßwaren gegessen werden. Sie selbst trinkt Tee bereits seit ihrer Kindheit, da es in ihrem Elternhaus so üblich war, dass man Tee trank. Bis heute trinkt sie täglich etwa einen $\frac{3}{4}$ Liter Tee. Dabei legt sie allerdings keinen gesteigerten Wert auf eine bestimmte Sorte oder speziell russische Teemischungen. Es sind also viele Parallelen zu den oben stehenden Informationen erkennbar. (vgl. Interview S. 73 f.)

9 Weitere Teekulturen

9.1 Tee in Ostfriesland

Trotz des hohen Kaffeekonsums in Deutschland gibt es im Norden des Landes einen Landstrich, in dem Tee nach wie vor ein Alltagsgetränk ist und im 21. Jahrhundert neben Anrührkaffee und Cappuccino noch Bestand hat. Wie der Brauch des Teetrinkens in Ostfriesland entstand, ist im nachhinein schwer zu sagen. Vor dem Tee war Bier, wie in ganz Deutschland, das Hauptgetränk. Einige Geschichten behaupten nun, dass das Wasser in Ostfriesland so schlecht war, dass man begann Wasser abzukochen.¹ Aufgrund des faden Geschmacks des Wassers fügte man dann später Blätter der Teepflanze hinzu. Diese Erzählung ist allerdings nicht belegt. Geschichtlich gesehen kam die erste Teeladung mit den Niederländern im Jahre 1610 nach Europa. Es ist zu vermuten, dass durch die Werbung in den Niederlanden und den Handel mit anderen Küstenstädten auch Tee in die ostfriesischen Hafenstädte gelangte. Wie auch mit anderen Gewürzen, so blieb Tee zuerst den reicheren Bürger- und Handelsschichten vorbehalten, auf dem Festland zeigte der Adel wenig Interesse am Tee.² Anfangs setzte sich der Tee daher im Volk nicht wirklich durch. Das lag vor allem daran, dass Tee als Medizin verstanden wurde. Ende des 18. Jahrhunderts änderte sich dies, denn neben der Kartoffel wurde auch der Tee ein Alltagsgut. Die beiden Ereignisse stehen aber in keinem Zusammenhang. In den 1770-er Jahren war Tee so populär geworden, dass Friedrich II 1778 einen Erlass verabschiedete, der den Teekonsum vermindern sollte. So führte er an, dass Tee viel zu teuer sei und man auf Alternativen wie einheimisches Bier zurückgreifen sollte. Tatsächlich war diese Reaktion des absolutistischen Herrschers typisch für diese Zeit, da die Maxime der damaligen Wirtschaft lautete, dass soviel Geld wie möglich im Land bleiben sollte; Importe sollten vermieden und Exporte gefördert werden. Das Verbot hielt nicht allzu lang an. Einerseits schmuggelten die Bewohner Ostfrieslands viel Tee ins Land, andererseits gab es auch massive Beschwerden, die den Preußenkönig schließlich zur Aufhebung des Erlasses zwangen.³ Nicht viel später begann der Schmuggelhandel erneut, als Napoleon im Zuge seiner gescheiterten Eroberungsversuche gegen England eine Handelssperre mit der alteingesessenen Handelsnation errichtete.⁴ Nach der Verbannung Napoleons folgte eine hundertjährige Zeit des Teegenusses, welche mit dem 1. Weltkrieg endete. Wie alle Lebensmittel wurde

¹ Allgemein wurde viel verdünntes Bier im Mittelalter und der Renaissance getrunken, da aufgrund des abgekochten Wassers die Infektionsgefahr geringer war.

² Nur in den damaligen Metropolen wie Wien, in denen Kunst und Kultur hoch bewertet wurden, gab es auch am Hofe Tee oder für das reiche Bürgertum Tee- und Kaffeehäuser.

³ Friedrich II soll einen ähnlichen Erlass auch für Kaffee erlassen haben, der allerdings ähnlich wirkungslos blieb.

⁴ Da Napoleon mit seinen Truppen auf See England unterlegen war, zielte er auf eine Politik der Wirtschaftsnot ab, in der England durch wirtschaftliche Schwäche in die Knie gezwungen werden sollte. Da England neben der Niederlande damals eine große Handels- und Seemacht war, wirkte sich die Sperre auf die Importe ganz Europas aus.

auch Tee, welcher wie Kaffee ein Luxusgut ist, knapp und gestreckt, beziehungsweise vollkommen überlagert getrunken. Ähnliches geschah auch im 2. Weltkrieg. Nach dem zweiten Weltkrieg setzte unter den Bewohnern Ostfrieslands eine Welle der Vorratssicherung ein, in der man ins Ruhrgebiet fuhr, um dort den Tee der Schwerstarbeiter gegen Speck und Eier einzutauschen. Mit Einsetzen des Wirtschaftswunders und der schrittweisen Erhöhung des Lebensstandards wurde Tee allerdings schnell wieder Teil des ostfriesischen Lebens. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, 86 ff. <http://de.wikipedia.org?search=Ostfriesische+Teekultur>; 01.02.2010)

Auch heute ist Tee im Norden Deutschlands von Schillig über die ostfriesischen Inseln nach Emden und südlich Edeweicht bis östlich zu Rastede und Wilhelmshaven der Landstrich der Teetrinker. Zwar bewirken gerade Angebote wie „Coffee to go“ und andere Getränke einen gewissen Wandel, doch ist der Tee nach wie vor etabliert. Ich fand heraus, dass der Teekonsum zwar abnimmt, aber nur sehr langsam. Das liegt wahrscheinlich daran, dass viele Familien noch traditionelle Teetrinker sind und nur langsam durch die multimediale Verschmelzung der Regionen und Verschiebung des Regionsbegriffes andere Sitten Anklang finden. Viel findet man auch die Gewohnheit, Kaffee und Tee zu trinken, je nach Gemüts- und/oder Besucherlage. (vgl. Befragung S. 59 f. Interview S. 74 ff.) Der Teeverbrauch lag in Ostfriesland 2008 bei etwa dem 12-fachen des deutschen Durchschnittsverbrauchs, was einem Pro-Kopf-Verbrauch von 290 Litern Tee entspricht (Siehe <http://www.teeverband.de/WFT09.pdf>; 06.02.2010). Trotz einer sehr hohen Sortenvielfalt auf dem deutschen Markt, werden offensichtlich die Schwarzteesorten der Ostfriesen bevorzugt. So finden sich bei ostfriesischen Teeversendern oft Teepackungen im 500 g Bereich, wo sonstige Teeangebote bei etwa 100-125 g liegen. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass in Ostfriesland auch in Restaurants Tee regulär auf der Getränkekarte steht. Ich selber habe aber festgestellt, dass der Tee (*Camellia sinensis*) dort vor allem in einem Atemzug mit Kräuter- und Früchtetees genannt wird. In einem Interview wurde mir bestätigt, dass dort vor allem Beuteltees gereicht werden. Eine Spezialität stellen die Teestuben dar. An den alten Häfen oder in den älteren Teilen der Städte findet man häufig diese gemütlich eingerichteten Geschäfte. Man erzählte mir, dass in diesen Teestuben der Tee mit Teefilter oder Teesieb aufgebrüht wird. Dazu gibt es Kuchen. (vgl. Befragung S. 59 f.)

Eine spezifische Teezeremonie gibt es in Ostfriesland nicht. Ich habe selber schon Ostfriesen gesehen, die ihren Tee auf die englische Art aufbrühten oder auch gerne außerhalb der Teetied tranken.⁵ Die klassische Teetied ist um 15 Uhr, allerdings darf der Tee am Morgen bei den meisten teetrinkenden Küstenbewohnern genauso wenig fehlen. Davon abweichend wird Tee traditionell auch zu anderen Mahlzeiten oder beim Erscheinen eines Gastes getrunken. Im Gegensatz zum Kaffeekonsum ist der Tee bei den Ostfriesen kein Erwachsenengetränk, vielmehr trinken auch schon Kinder Tee, wenn auch oft nicht sehr stark aufgebrühten. (vgl. Interview S. 59 f. <http://de.wikipedia.org?search=Ostfriesische+Teekultur>; 01.02.2010)

Es gibt drei bis vier typische Sorten für ostfriesischen Tee, die je nach Anlass getrunken werden. Ein klassischer Tee hierbei ist der Ostfriesensonntagstee, aromatisiert mit einem Hauch Vanille und einer rötlich bis bräunlichen Aufgufärbung. Alle Mischungen sind Schwarzteemischungen, grüner Tee ist in Ostfriesland, zumindest traditionell, eher unüblich. (vgl. Befragung S. 59 f.) Für

⁵ Teetied: Plattdeutsch für Teezeit.

den täglichen Verbrauch wird meist entweder eine kurzblättrige oder mit goldenen Tips versehene Teemischung verwendet. Gemischt werden diese Tees aus stark in der Tasse stehenden Schwarztees aus Assam, welche auch an die Wasserverhältnisse in Ostfriesland angepasst sind. Diese ostfriesischen Mischungen sind zumeist Brokentees, welche oft wegen ihrer Stärke hervorstechen. Im Unterschied zu Supermärkten im restlichen Deutschland kann man in Ostfriesland den Tee sogar in jeden Supermarkt in größeren Packungen mit recht guter Qualität erstehen.

Bei der Zubereitung werden traditionell entweder zwei Kannen, oder eine Kanne und ein Teesieb verwendet. Bei der ersten Variante wird die Kanne mit heißem oder kochendem Wasser angewärmt; man gibt nun pro zu kochender Tasse einen Teelöffel Tee hinzu und bei alter Zubereitungsart noch einen Löffel zusätzlich für die Kanne. Das kochende Wasser wird in die Kanne gefüllt und der Tee zieht. Die Angaben über die Dauer unterscheiden sich, in Pettigrew, Jane 1998, S. 87 f. spricht man von vier bis fünf Minuten, im *Der Guide für Kenner und Genießer*, s. 78 spricht Schmidt, Rainer von vier Minuten und ich selbst sah auch die Sitte, den Tee drei Minuten ziehen zu lassen. Das ist ganz klar eine persönliche Geschmacksfrage.

Nach der Ziehzeit wird die Flüssigkeit, nun Tee, in eine zweite Kanne umgefüllt, sodass der Teesatz in der ersten Kanne zurückbleibt. Bei der Brühart mit einem Teesieb unterscheidet sich die Zubereitung nur dadurch, dass nach der Ziehzeit das Sieb aus der Kanne entfernt wird und der Aufguß in ihr bleibt. Man trifft gelegentlich auch die dem Russischen ähnliche Sitte, dass erst eine halbe Kanne mit der selben Menge Teeblätter wie für eine ganze bereitet und anschließend beim Servieren die restliche halbe Tasse oder Kanne mit heißem Wasser nachgefüllt wird. Bei dieser Methode ist der Tee weniger würzig, enthält aber mehr Bitterstoffe und ist so beispielsweise noch besser für den Genuß mit Sahne oder Milch geeignet.



Abbildung 9.1: Ostfriesisches Geschirr



Abbildung 9.2: Entstehende Sahnewolke im Schwarztee

Das Geschirr ist für den ostfriesischen Tee genuss fast genauso unerlässlich, wie der Tee selbst. Auf der Abbildung auf dieser Seite sieht man traditionelles ostfriesisches Geschirr, sowie die Sahnewolke im Schwarztee. Die Kanne wird zusammen mit den anderen unerlässlichen Utensilien wie Zuckerzange, Sahnelöffel, Stövchen und Zuckerdose serviert. In die leere Tasse gibt man als

erstes einen Kluntje⁶ und gießt Tee darüber. Dann wird mit dem Romlepel⁷ Rom⁸ in die Tasse gegeben und getrunken. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass mittlerweile auch viele Ostfriesen gerne ihren Tee mit nur Kaffeesahne oder nur Zucker oder sogar schwarz trinken. Pro Teerunde werden so oft mindestens 3 Tassen Tee getrunken. Früher galt man sogar als unhöflich, lehnte man vorher ab. Lässt man den Löffel in der Tasse, so bedeutet das, dass man genug Tee getrunken hat und keinen weiter wünscht; entwickelt hat sich diese Sitte wahrscheinlich, da der Löffel nur zum Hinzugeben der Sahne verwendet und der Tee sonst nicht umgerührt wird. (vgl. Schmidt, Rainer 1994, S. 73 ff. Vollers, Arend 2002, S. 57 ff)

9.2 Türkei

In der Türkei gehört Tee zu jeder Mahlzeit und zu einer Vielzahl von weiteren Anlässen und wird wesentlich mehr getrunken, als Kaffee in Deutschland. Der Tee kam, wie auch für Russland und Nachbarstaaten, über den Karawanenweg in die Türkei. Daher trinkt man in der Türkei auch Schwarztee, da der grüne Tee nicht so lange haltbar ist und schneller fremde Aromen annimmt. Auch das Wort leitet sich aus dem russischen ab.⁹ Da in der Türkei eher viel Tee verbraucht wird, begann man bereits 1924 selber Tee zu produzieren. Trotzdem wird immer noch viel Tee importiert (etwa 40%). Das sind meistens Ceylontees, die durch ihre dunkle Färbung und ihren kräftigen Geschmack herausstechen. Das Hauptanbaugebiet liegt um Rize.¹⁰ (vgl. <http://de.wikipedia.org?search=rize>; 26.06.2010) Bei türkischen Händlern kann man diesen speziellen türkischen Tee auch in Deutschland erwerben.

Der in der Türkei oft sehr starke Schwarztee wird mit viel Zucker getrunken. Es gehört sich, jedem erscheinenden Gast Tee anzubieten und oft steht bei erwarteten Besuch Tee bereits auf dem Tisch. Hierbei kommt auch die Sitte des türkischen Kaffees ins Spiel. Entgegen der Vermutung wird Kaffee nämlich nur in einer kleinen Tasse als Gastgeschenk serviert und Tee bleibt das Hauptgetränk für Mahlzeiten und zwischendurch. In den Städten findet man sogar den Brauch sich in Teehäusern zu treffen und Tee zu trinken, wobei das in den eher konservativ geprägten Gebieten „Männersache“ ist. Das Brauchtum des Teetrinkens ist in einigen türkischen Regionen so sehr verankert, dass manche Schwiegermütter ihre zukünftigen Schwiegertöchter überprüfen, ob diese gut Tee kochen können. So wird die Sitte des Teetrinkens von Generation zu Generation weitergereicht. Schon Kinder beteiligen sich rege am Brauchtum, ihnen wird meist sehr süßer und etwas dünnerer Tee zum Trinken gegeben. Dabei spielt die Prägung, wie hier in Deutschland durch Kaffee, in der Familie eine große Rolle.

Dem Teegeschirr wird in der Türkei eine eigene Rolle zugemessen, sodass eine Kanne und dazu gehörige Teegläser oft zur Aussteuer bei der Heirat gehören. Die Kanne ist ein Doppelgefäß und

⁶ Kluntje: Plattdeutsch für Kandiszucker.

⁷ Romlepel: Plattdeutsche Bezeichnung für den speziellen ostfriesischen Sahnelöffel.

⁸ Rom: Plattdeutsch für Rahm oder Sahne

⁹ Das türkische Wort für Tee ist çay, gesprochen Tschai. Es gibt verschiedene ethymologische Ansätze zur Herleitung dieses Wortes, die in der Einleitung auf S. 6 erwähnt werden.

¹⁰ Rize ist eine Stadt in der gleichnamigen Provinz im Nordosten der Türkei, die vor allem wegen ihrem Kiwi- und Teeanbau bekannt ist. Es sollen bis zu 60% des türkischen Teeverbrauchs, 6% der Welternte, dort angebaut werden.



Abbildung 9.3: Çaydanlık aus Edelstahl

heißt in der eingedeutschten Variante Çaydanlık, wird aber mehr wie Tscheidenläck gesprochen. Herr Karatas ermöglichte uns eine Photographie eines Çaydanlık, zu sehen auf dieser Seite. Im unteren Gefäß wird das Wasser bis auf die gewünschte Temperatur erwärmt, in dem oberen Gefäß liegen die leicht angefeuchteten Teeblätter.¹¹ Wenn das Wasser gekocht hat, wird es aus dem unteren Gefäß der Kanne in das obere Gefäß gefüllt; der Tee braucht nicht lange ziehen, da er sehr schnell stark wird. Der entstandene Aufguss wird dann in Teegläser gegossen und nach Geschmack mit etwas kochenden Wasser verdünnt. Es gibt eine ähnliche Brühmethode auch ohne Çaydanlık, aber gleich ist die Brühung eines starken Suds und die anschließende Verdünnung. Teegläser sind in der Türkei sehr beliebt; das liegt wahrscheinlich daran, dass in diesen Gefäßen der Tee schneller abkühlt. Auch hat Glas keine Poren wie die beliebten Teeschalen in anderen Nationen und ist daher nicht auf eine Teeart beschränkt. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 92, Vollers, Arend 2002, S. 191, <http://www.tee-weltreise.de/tuerkei.html>; 26.06.2010, Interview S. 65 f.)

9.3 Orient

Die Tradition des Tee Genusses im Orient¹² ist maßgeblich durch die arabische Welt beeinflusst. In diesem Teil bevorzugt man starke Schwarztees. Alle Länder im Orient bekamen ihre ersten Teeladungen über den Karawanenweg. Im Bezug auf die Teekultur in diesen Ländern gibt es lediglich

¹¹ Das Erwärmen von leicht angefeuchteten Teeblättern führt unter anderem dazu, dass sich das Aroma schon vor dem Aufguss entfaltet und der Tee beim Aufgießen stärker und aromatischer wird.

¹² Orient bezeichnet hier die nordöstlich in Afrika und um Syrien in Asien gelegenen Staaten. Es sei darauf hingewiesen, dass dieser Begriff stark umstritten ist, aber im deutschen Sprachgebrauch für eine Kultur verwendet wird.

kleinere Unterschiede. Im letzten Jahrhundert begann man in diesen Ländern Tee anzubauen. Im Irak und im Iran findet die Produktion im größeren Maßstab statt. Trotzdem wird noch Tee importiert, vorwiegend aus Ceylon. Der Export von Iran und Irak ist gering, zum Beispiel exportiert der Irak gar keinen Tee aus eigenem Anbau, da dieser zur Deckung des Eigenbedarfs verwendet wird. Es wird auch behauptet, dass die Qualität dieses Tees nicht besonders gut ist. (vgl. Vollers, Arend 2002, S. 139) Iraker sind starke Teetrinker, sie bringen es sogar im Durchschnitt auf ungefähr zwei Kilogramm pro Einwohner. In den letzten Jahren ist der Pro-Kopf-Verbrauch sehr konstant geblieben, Tee scheint bei Jung und Alt gleichbeliebt zu sein. Schwarzer Tee ist in diesen Ländern, laut einer Befragung, die Norm. (vgl. Befragung S. 60 ff.) Kinder trinken schon sehr früh Tee. Wie auch in der Türkei wird für die Kinder meist dünnerer Tee zubereitet.

In Syrien wird das Lieblingsgetränk auch gern mit Minze versetzt. Das ist vor allem eine arabische Sitte und wird ähnlich, nur mit grünem Tee, in Marokko praktiziert. Um die Minze gut mit dem Tee vermischen zu können, werden in Syrien und dessen Nachbarstaaten gern Pekoe-Mischungen getrunken. Als Zusatz kommt oft, außer wenn mit Minze versetzt, viel Zucker in die dunkel stehende Tasse. Diese stark schmeckenden Teeaufgüsse haben nach eigenen Erfahrungen ein sehr tiefes, minziges Aroma. Diese Teekultur kann man als Gegenstück zur englischen Teekultur betrachten. Während es in der englischen Teekultur um eine effiziente Ausnutzung des Blattes geht, werden in arabischen Ländern lieber grobe Blatttees getrunken. Der Verbrauch für Tee ist so pro Tasse höher, ergibt aber auch einen ganz anderen Geschmack.

Jedes Haus hat immer Tee vorrätig, denn für plötzliche Gäste muss immer Tee bereit stehen. Dieser wird während der Mahlzeit mit sehr sehr viel Zucker getrunken. Schwarzer Tee, unabhängig von der Zubereitung, ist in diesem Kulturraum das erste Getränk, was einem Gast angeboten wird. Man geht aber mittlerweile dazu über, den Gästen auch Kaffee zur Auswahl zu stellen. Der Trend scheint neuer zu sein, denn in den meisten Berichten findet man dafür keinen Vermerk.

In Restaurants wird ebenfalls Tee ausgeschenkt. In den Gebieten, in denen der arabische Einfluss am Größten ist, trifft man sich in Teestuben, um dort seinen Tee mit einer speziellen Süßigkeit zu genießen. Wie auch der Tee, ist die Süßigkeit sehr sehr süß und besteht unter anderem aus Pistazien. Diese Süßigkeit gibt es auch in der Türkei. Ich behaupte, dass diese Süßware für einen Europäer ohne ungesüßten Schwarztee sehr ungewohnt ist und als überzuckert empfunden wird. In den Teestuben sitzt man auf Matten beisammen und genießt seinen Tee im Schneidersitz. Diese Runden sind der Ursprungsort für Gespräche und Diskussionen, aber allein den Männern vorbehalten. (vgl. <http://www.tee-import.de/kulturen/orient.htm>; 04.10.2010, Interview S. 60 ff.)

Grüner Tee ist in diesen Ländern eher ein Durstlöscher und wird kalt und ohne weitere Zusätze getrunken. Diese Sitte ist vor allem im Irak anzutreffen. In den anderen Ländern des Orients ist der Teeverbrauch eher gering. (vgl. Pettigrew, Jane 1998, S. 92 ff.)

10 Fazit

Die Auseinandersetzung mit den Zielstellungen brachte uns viele neue Erkenntnisse. Natürlich bringt Buchstudium immer einen Wissenszuwachs, diese Facharbeit wurde allerdings sehr stark durch persönliche Interviews geprägt. Es ist uns gelungen darzustellen, wie sich der Teekonsum und die Kultur ringsherum im Lauf der Zeit weiter entwickelt haben. Im Folgenden sollen die auffälligsten und wichtigsten Schlüsse gezogen werden; ein großer Teil der Ergebnisse ist bereits in den Kapiteln verarbeitet.

Der Anbau hat sich seit dem Beginn der Industrialisierung sehr verändert. Die Produktionsmethoden wurden sehr stark technisiert und die Abläufe rationalisiert. Im Gegensatz zu Fachbüchern konnten wir durch Herrn Kloth einige Fehler bei dem Anbau und der Herstellung aufdecken, die durch Praxiswissen vermieden werden können. Herr Vollers bestätigte uns diese Annahmen. Herr Kloth berichtete uns über seine langjährigen Erfahrungen als Teehändler und Teetester. Dadurch war es uns möglich, die Entwicklung des traditionellen Handels zum heutigen Großhandel ein Stück weit nachzuvollziehen. Die Transportmethoden wurden verbessert und auch die Lagerung erfolgt heute mit höheren Qualitätsstandards (siehe zum Beispiel Big Packs). Wir konnten festhalten, dass das Probieren des Tees nach wie vor nach alter englischer Vorgabe abläuft (siehe S. 66).

Im Kapitel 3 haben wir untersucht, wie Tee auf den Organismus wirkt. Viele Erkenntnisse aus Büchern und auch aus dem Volksmund konnten belegt, einige auch widerlegt werden. Durch Herrn Vollers hatten wir auch ein Fallbeispiel für das inflationär gebrauchte Wort „Krebsprävention“. Die krebsvorbeugende Wirkung sollte somit, wie auch bei vielen anderen Lebensmitteln, nicht überschätzt werden. Weiterhin war die Teeinnachweisreaktion sehr aufschlussreich, da wir einen Inhaltsstoff in einem Genussmittel selber nachweisen konnten. Interessant war die Erfahrung, dass Abweichungen von Vorgaben manchmal schneller zum Erfolg führen. Teein ließ sich neben dem chemischen Experiment zusätzlich am eigenen Befinden nachweisen, denn die Kostproben vom russischen und türkischen Tee hielten sehr gut wach.

Im Rahmen unserer eigenen Umfrage befragten wir 181 Teilnehmer. Am auffälligsten war, dass mehr als $\frac{2}{3}$ der Befragten den Unterschied zwischen Tee und Kräuter-, bzw. Früchteaufgüssen kannten. Geschlechterspezifisch konnte keine besondere Aussage getroffen werden, hingegen stellten wir fest, dass für die meisten Antworten das Durchschnittsalter bei 44 Jahren lag. Wir sind daher zu dem Schluss gekommen, dass Tee trinken kein Merkmal einer bestimmten Generation ist. Um genauere Ergebnisse erzielen zu können, müssten weitere Umfragen mit genaueren Anhaltspunkten wie Gesundheitsbewusstsein, Herkunft der Trinkgewohnheit und Geschlecht durchgeführt werden. Nach den momentanen Erkenntnissen scheint aber der Markt für Tee vor allem im Gesundheitssektor zu liegen. In Bezugnahme auf unsere Fakten und einem Vergleich mit

dem bundesweiten Durchschnittsverbrauch, wird der Teekonsum wahrscheinlich in den nächsten Jahren konstant bleiben.

Die Auswahl der Teekulturen, die in dieser Facharbeit beleuchtet wurden, zeigen beispielhaft die enorme Vielfalt rund um den Tee. Es gibt zwischen diesen Kulturen einige Gemeinsamkeiten, die durch historische Ereignisse bedingt sind. Trotzdem sind sie sehr verschieden, da sie sich immer weiterentwickelten und entwickeln.

In China entwickelten sich die für Europäer ungewöhnlichen Tonbecher ohne Henkel. Unsere Befragungen zeigten, dass diese immer noch verwendet werden. In jedem chinesischen Haushalt gehören die Brühtassen mit Deckel zum Alltagsgeschirr. Neben dem traditionellen grünen Tee trinken junge Menschen im Reich der Mitte mittlerweile auch gern aromatisierte Grün- und Schwarztees. Überraschend war, dass Tee vor oder nach dem Essen getrunken wird, da sonst die scharfen Gewürze das Aroma des Tees überlagern. Tee wird nicht nur zu Hause und am Arbeitsplatz getrunken, sondern auch in Teehäusern angeboten. Diese sind Treffpunkt für alle Generationen.

Durch die Ausweitung des „British Empire“ gelangten die Engländer in nahezu alle Teile der Welt, wo sie mit den verschiedensten Völkern handelten. So kam auch der Tee ins Königreich, von wo er auch nach Irland gebracht wurde. Da das Verhältnis zum Teelieferant China angespannt war, bauten die Engländer Tee in ihren indischen Kolonien an. Die englische Teekultur wurde von verschiedenen adeligen Persönlichkeiten und diversen Moden wie Tanz erweitert und beeinflusst. Nach einem Interview mit einem Iren wurde erkennbar, dass sich die englische und die irische Teekultur sehr ähneln, auch wenn die Iren den Teegenuss zu Hause, dem Besuch eines Teehauses vorziehen.

Die Teezeremonie in Japan entstand aus einem alten chinesischen Brauch der Teezubereitung. Man muss hier zwischen privatem Konsum und einer formalen Teezeremonie unterscheiden. Der Teekonsum zu Hause unterliegt keiner strengen Regelung und läuft locker nebenbei ab. Wie wir in Bad Langensalza bei einer Vorführung sehen konnten, hat sich die japanische Teezeremonie seit dem 16. Jahrhundert nicht wesentlich verändert. Die Zeremonie baut auf alten religiösen und gesellschaftlichen Weltvorstellungen auf. Durch die streng vorgeschriebenen Regeln wird der Ablauf von Europäern als sehr kleinschrittig empfunden. Entgegen der Annahme hierzulande ist eine Teezeremonie kein Freizeitvergnügen, sondern ein offizieller Festakt.

Die Auseinandersetzung mit der ostfriesischen Teekultur brachte viele Erkenntnisse in Hinsicht auf die deutsche Kultur. Entgegen dem Trend zur Globalisierung gibt es immer noch starke regionale Unterschiede im Brauchtum. Ostfriesland ist ein schönes Beispiel dafür. Durch zwei der Interviewpartner konnte bewiesen werden, wie Tee zum Alltag im Nordwesten Deutschlands gehört. Durch einen Besuch der Region und die Befragungen ließ sich auch eine gewisse Prognose über die weitere Entwicklung des Konsums stellen. Demnach wird Tee auch weiterhin zum alltäglichen Leben gehören, aber zumindest teilweise durch Kaffee abgelöst. Die Gründe dafür waren im Rahmen dieser Facharbeit nicht ergründbar. Bei der türkischen Teekultur zeigte sich sehr stark, wie immer noch Tee zum alltäglichen Leben gehört. Die Sitte wird auch sehr gepflegt und scheint

nicht durch andere Einflüsse schwächer zu werden. Da die Türkei der Beginn eines anderen Kulturkreises ist, war die Befragung von Herrn Karatas sehr hilfreich. Im Orient genießt man Tee auf die arabische Art. Herr Dallal zeigte uns, dass Tee einen wichtigen Stellenwert einnimmt. Trotz des teilweise sehr hohen Teekonsums entsteht im Orient kein „Teemonopol“, sondern gehört fest zur Getränkevielfalt dazu.

Der erste Tee kam, wie auch bei den meisten anderen Kulturen, aus China mit Karawanen nach Russland. Als dann die Eisenbahn die Strecken zwischen China und Russland verkürzte, löste sie die Karawanen als Transportmittel ab. Russische Mischungen enthalten heute verstärkt schwarze Ceylontees. Russland selbst baut am Schwarzen Meer relativ wenig Tee an. Entsprechend den Trinkgewohnheiten wurde auch das Teegerät weiter entwickelt. Durch das Interview mit einer Russin, Swetlana Tromenschläger, bestätigte sich, dass noch heute der Samowar zur Teezubereitung verwendet wird, obwohl er bei den kleiner werdenden Familien an Bedeutung verliert. Russen bevorzugen immer noch Schwarztee, dessen Bitterkeit sie mit verschiedenen Süßspeisen ausgleichen.

Charakteristisch für fast alle Teekulturen ist die Tatsache, dass Teehäuser und Teestuben eine viel größere Rolle im Alltag spielen, als Gaststätten in anderen Teilen der Welt. Nach wie vor ist das Geschirr, welches meistens extra für den Teegenuss entworfen wurde, ein wichtiger Bestandteil der Teekultur.

11 Schlussteil

Protokolle

Ostfriesische Teekultur

Befragender: Sebastian Humenda

Interviewpartner: Swantje Pedd

Schriftliche Befragung vom 24.01.2010

1. Persönliches/persönlicher Bezug zum Tee

- Wie alt sind Sie?
17
- Seit wann trinken Sie Tee?
Seit etwa 15 Jahren grob geschätzt, (weiß nicht, wann man Kleinkindern erstmals Tee einflößt)
- Wie oft trinken Sie Tee?
Mehrere Male täglich.
- Wodurch sind Sie auf den Teegenuss gestoßen? (Eltern, Freunde, allgemeiner Brauch)
Allgemeiner Brauch (Familie usw.)

2. Geschmack und Zubereitung

- Legen Sie gesteigerten Wert auf die Sorte und trinken Sie überwiegend ostfriesische Teemischungen?
Ja!
- Wieviel Tee trinken Sie durchschnittlich? (1l/Kanne Pro Tag, alle 2-3 Tage, selten)
In besten Zeiten 3-4l am Tag, auf jeden Fall täglich etwa 1l.
- Aufgrund der geographischen Gegebenheiten ist das Wasser in „Ostfriesland“ eher weich. Spielt für Sie der Härtegrad des Wassers eine Rolle? Verwenden Sie zur Zubereitung Regenwasser?
„nein“ und „nein!“ (das war mir gar nicht bekannt)

3. Ostfriesland/Region

- Haben Sie Bekannte, Verwandte oder Freunde, die Ihren Tee noch mit Regenwasser aufbrühen?
Nein.
- Ist Tee bei Ihnen in der Region eher ein „Auslaufmodell“? Glauben Sie, dass Tee vor allem von der älteren Generation getrunken wird? Wenn ja, glauben Sie, dass der Kaffeeconsum in Deutschland dafür verantwortlich ist?
Tee wird hier VIEL getrunken, sowohl von alt und jung und nein: ich gebe dem Kaffee keine Schuld (trinke ja selber)
- Inwiefern gehört Tee zu dem allgemeinen Angebot der lokalen Restaurants, wie steht es um die Qualität und Auswahl der Teesorten?
Es kommt darauf an, wo man Tee trinken geht. In Teestuben gibt es verschiedene Sorten und die Qualität ist auch gut bis sehr gut. In normalen Restaurants ist die Qualität nicht besonders gut und man bekommt eigentlich immer Beuteltees.
- Wie würden Sie die Teestuben beschreiben?
Bei uns am alten Hafen gibt es zwei Teestuben. Diese sind meist mit alten Möbeln eingerichtet. Wenn man dort eine Kanne Tee bestellt, bekommt man die Kanne mit einem Teebeutel darin. Diese Teebeutel sind aber aus Papier. Die sind fast wie sehr dünne Kaffeefilter, die man einmal benutzt und in die der Tee gefüllt wird. Man kann dann selbst bestimmen, wie lang der Tee zieht. Man kann sich zum Tee auch Kuchen bestellen.
- Welche Traditionen im Zusammenhang mit Tee sind Ihnen in Ihrer Region bekannt?
(Gelegenheit wann, Art der Zubereitung)
Eine Tasse Tee morgens (zum Frühstück), Vormittags und Nachmittags meist mit Gebäck und abends (zum Abendbrot). Normale Ostfriesische Tradition.
- Welche Teesorten sind in Ostfriesland üblich?
Es gibt verschiedene Schwarzteemischungen. Das nennt man allgemein Ostfriesentee.

Thema Tee in Syrien

Befragender: Sebastian Humenda

Interviewpartner: Ibrahim Dallal

Schriftliche Befragung vom 16.02.2010

1. Persönliches/persönlicher Bezug zum Tee

- Wie alt sind Sie?
32 Jahre alt.
- Aus welcher Region stammen Sie in Syrien? (Osten, Westen, etc.) Aus der Stadt Aleppo im Norden.

- Seit wann trinken Sie Tee?
Seit ich mich erinnern kann. Also seit ich ein junges Kind war.
- Wie oft trinken Sie Tee?
Einmal pro Tag im Durchschnitt.
- Wieviel Tee trinken Sie durchschnittlich? Eine Tasse.
- Wodurch sind Sie auf den Teegenuss gestoßen? (Eltern, Freunde, allgemeiner Brauch)
Gehört zu den üblichen Getränken in der Gesellschaft, die man fast jeden Tag trinkt.
- Legen Sie größeren Wert auf die Sorte, oder trinken Sie einfach "Schwarztee" und "Grüntee".
Hauptsächlich Englischer Tee.

2. Syrien

- Welche Teesorten sind in Syrien übliche Alltagstees?
Ceylon tea Pekoe mit verschiedenen Aromen.
- Ist Syrien eher ein Teetrinkerland, oder ist der Teegenuss eine regionale Eigenheit?
Ich glaube, Tee wird im ganzen Land fast täglich von der Mehrheit getrunken. Jeder Haushalt muss immer Tee haben. Tee wird aber sogar öfter und in größeren Mengen im Osten des Landes getrunken, wobei im Westen wird er zum Teil durch argentinisches Getränk (Matetee) ersetzt.
- Gehört Tee in Syrien zu dem Angebot der Restaurants und Gaststädten?
Ja.
- Welche Tradition im Zusammenhang mit Tee kennen Sie in ihrer Region? (Erscheinen eines Gastes, Tee zur Mahlzeit, etc.)
Fast immer zum Frühstück und als Auswahl mit Kaffee für den Gast.
- Wird zum Tee Gebäck oder irgendeine Spezialität (Süßigkeit, etc.) gereicht?
Manchmal.
- Gibt es in Syrien Teestuben oder Teehäuser, in denen man Tee trinkt? Wenn ja, wie würden Sie diese beschreiben?
Ja, es gibt eine Art Cafés so wie hier, allerdings wird dort mehr Tee als Kaffee getrunken und Shisha geraucht. Sie sind trotzdem ähnlich wie die Cafés hier, nur anstelle von viel Kuchen und Gebäck werden mehr Snacks angeboten.
- Gibt es spezielles Teegeschirr in Syrien, wie Teegläser oder Teeschalen?
Ja, es gibt eigentlich in jedem Haus solche Teegläser, wie bei den Türken hier. Das sind kleine Gläser, die heißen auch einfach Teegläser. Bei Familien aus besseren Verhältnissen gibt es Teetassen, diese sind ein bisschen größer als Kaffeetassen.

- Wo kauft man in Syrien Tee, in Fachgeschäften oder in einem Lebensmittelgeschäft?
In Syrien gibt es nur wenig große Supermärkte wie hier. Man kauft in der Regel in kleinen Geschäften und dort kauft man auch Tee und Kaffee. Wobei es auch einige gibt, die ein bisschen mehr auf Tee und Kaffee spezialisiert sind (meistens verkaufen die auch Schokolade und Süßigkeiten).

Befragung von Jing Wang-Schimmel

Befragende: Tina Paulick

Interviewpartner: Jing Wang-Schimmel

Gesprächsprotokoll eines Telefonats vom 14.06.2010

1. Persönliches/persönlicher Bezug zum Tee

- Aus welcher Region in China stammen Sie?
Ich stamme aus Tongching.
- Seit wann und wodurch trinken Sie Tee?
Ich trinke schon sehr lange Tee. Und wodurch, weil ich aus China komme, da trinken eigentlich alle Tee.
- Welche Teesorten trinken Sie am liebsten und warum?
Ich trinke eigentlich nur Grüntee, der wird in China hauptsächlich getrunken, und vielleicht Jasmintee, also Grüntee mit Jasminblüten.
- Wie bereiten Sie und/oder Ihre Familie den Tee zu? Mit oder ohne Zutaten?
Alltäglich trinke ich Tee so nebenbei. Zuerst koche ich heißes Wasser, das lasse ich dann etwas stehen, so das es nicht mehr kochend ist, sondern so 60 – 70 °C hat und dann gieße ich es in die Kanne. Die Teemenge kann man unterschiedlich dosieren. Ich mag ihn weniger dick (stark), also nur eine kleine Teemenge, so das er leicht schmeckt. Dann warte ich fünf Minuten und trinke meinen Tee. Nach chinesischer Sitte ist der erste Gang (Aufguss) nur zum Waschen der Blätter und beduften der Kanne, meistens wird er weg gegossen. In richtig guten Teehäusern in China wird dieser erste Aufguss über einen Altar und über die Becher der Teetrinker gegossen. Das hat nicht unbedingt etwas mit buddhistischen Tempeln zu tun, sondern wird zur Ehre des Tees und zur Duftverbreitung gemacht. Der Altar und die Becher sind meistens aus Ton, wodurch sie den Geruch gut aufnehmen. Der zweite Aufguss hat die beste Farbe. Sehr gute Grüntees sind nur sehr leicht grün. Beim dritten Mal gibt es den besten Geschmack. Es gibt auch ein viertes Mal und noch mehr. Ich trinke aber auch den ersten Aufguss mit.
- Oft treffen sich Freunde und Familie am Wochenende in einem Teehaus oder Restaurant um Tee zu trinken und eine Kleinigkeit zu essen. Ist dieses Ritual in Ihrer/em Familie/Freundeskreis auch üblich?

Das ist besonders beliebt in Südchina oder auch dort wo ich herkomme. Die Leute treffen sich dort, unterhalten sich und trinken Tee. Oft werden auch Spiele gespielt, meist so eine Art Fuchsjagd. Das ist so ähnlich, wie wenn man sich in Bayern im Lokal trifft, Bier trinkt und Schafskopf spielt.

- Haben Sie schon mal an einer richtigen Teezeremonie teil genommen? Und wenn ja, welche Eindrücke haben Sie davon erhalten?

Die Teezeremonie und der älteste Tee kommen ja eigentlich aus China. Damals, vor 2000 Jahren, war China sehr reich und bekannt und die Japaner kamen, um die Kultur kennen zu lernen. Die japanische Teekultur ist also aus China abgeguckt und verändert. Wie ich bereits erwähnt habe, ist das in den Teehäusern mit dem Teealtar schon eine Art Zeremonie und es gibt auch Teeschulen, die die japanische Form praktizieren.

- Gehen da viele Leute hin oder ist das nur für echte Teekenner?

Es ist für besondere Anlässe und da gehen meist auch nur echte Teeliebhaber hin. In sehr, sehr teuren Teehäusern bekommt man das auch für den entsprechenden Preis. Dort kann man Tee für 500€ trinken, natürlich mit allem Drum und Dran.

2. Allgemeines

- Welche Tees (Blatt, Beutel, Ziegel) werden Ihrer Meinung nach in China am häufigsten getrunken?

Teebeutel gibt es in China überhaupt nicht, das kenne ich nur aus Europa. Es wird meist loser Blatttee getrunken. Wenn ich einen Beutel aufmache, sieht man ja, dass das mehr Grünteereste sind, also viel billigeres Material. Gute chinesische Grüntees sind richtige Blätter und es gibt da verschiedene Sorten. Sehr teuer ist zum Beispiel Lung Ching, der an einem westlichen See angebaut wird. Bei Spitzentees zahlt man für 100 g schon 200-300€. Leute, die nicht regelmäßig Tee trinken, besonders bei Grüntee, werden schon sagen: Ja das schmeckt gut, aber den richtigen Geschmack werden sie nicht genießen können, weil sie das nicht gewöhnt sind. Ich kenne hier aber auch einen Deutschen, der seit Jahren jeden Tag nur Grüntee trinkt und der sagt auch, es ist ein großer Genuss, ganz anders als Teebeutel oder billigere Tees.

- Glauben Sie, dass es für den durchschnittlichen chinesischen Bürger schwer ist, eine Teeplantage besichtigen zu dürfen? Und wenn ja, woran liegt das Ihrer Meinung nach?
Eine Teeplantage kann man fast überall besichtigen. Vor allem in kleinere Gärten kann man als Besucher gehen und bekommt sogar, wenn man Glück hat von dem Bauer einen frischen Tee, der gerade erst hergestellt wurde. Man kann dort auch Tee probieren.
- Wie kauft man denn in China den Tee? In Deutschland kauft man ihn ja abgepackt in Tüten. Das ist in China auch so. Es gibt viele große Firmen dafür. Es gibt viele verschiedene Marken und Sorten und nur bestimmte Tees, meist aus einem Anbaugebiet können diese edlen Namen wie Lung Ching tragen. Dann geht man ins Kaufhaus und kauft diesen Namentee. Die Preise hängen von der Qualität und dem Jahrgang, also zu welcher

Jahreszeit er geerntet wurde, ab. Manchmal steht sogar drauf, auf welcher Hangseite und Höhenlage der Tee angebaut wurde.

- Hat der Name jedes Tees übersetzt eine blumige Bedeutung?
Das ist unterschiedlich, manche Tees sind auch nach dem Anbaugebiet oder einem bestimmten Garten benannt, die meist auch sehr fantasievolle Namen haben. Es gibt zum Beispiel einen Tee, der zu Ehren unserer Eisengöttin benannt wurde, die Glück bringen soll. Die meisten Namen leiten sich von Gestalten der chinesischen Mythologie und des Buddhismus ab oder beschreiben in Metaphern das Aussehen der Blätter. Lung Ching heißt eigentlich Drachenbrunnen und ist nach einem alten Kaiser benannt, der nach dem chinesischen Sternzeichenkalender Drache war, was sehr gut ist.
- Gibt es ein bestimmtes Essen, welches besonders gern zum Tee gegessen wird?
Zu Essen trinkt man ehrlich gesagt nicht wirklich Tee. In China im Lokal trinkt man vor dem Essen zur Erfrischung oft Jasmintee, der mit normalem Grüntee und Jasminblüten gemacht wird. Das ist ein Alltagstee. Wenn man aber einen richtig guten Tee trinkt, isst man nichts dazu, um den guten Geschmack nicht zu verderben. Dafür muss man sich auch richtig viel Zeit nehmen.
- Benutzt man in China immer noch hauptsächlich Tassen ohne Henkel?
Es gibt heute Beides. In klassischen Teehäusern gibt es aber noch henkellose Tassen aus unglasiertem Ton, der noch die natürlichen Farben wie grau, braun oder rot hat.
- Glauben Sie, dass Tee in China bevorzugt von älteren Menschen getrunken wird oder bei allen Altersgruppen ähnlich beliebt ist?
Ich denke, Tee wird nicht nur von älteren Menschen, sondern auch viel von jungen getrunken. Viele mögen dann auch die aromatisierten Tees. Es gibt selten Kaffee im Teehaus. Ich kenne in Deutschland viele jüngere Leute, die lieber Tee mögen.
- Ist die Entwicklung der chinesischen Teetradition bzw. der Anbau des Tees Thema im Unterricht?
Durch die Tradition erfährt man schon viel über diese Legenden durch die Familie und wer sich dafür interessiert, kann auch viel erfahren oder lesen. Aber das Wichtigste ist das Ausprobieren, weil man durch Wissen allein nie Teil der Kultur werden kann.
- Ist die chinesische Bevölkerung darauf bedacht, den Unterschied zwischen ihrer und anderen asiatischen Teekulturen deutlich zu machen und wie äußert sich das?
Das ist schwierig. Ich denke, jedes Volk in einem Land hat schon seinen eigenen Stolz. Fakt ist ja, dass die japanische Teekultur aus der chinesischen Teekultur stammt und sich im Laufe der Jahrhunderte eigenständig weiterentwickelt hat. Es gibt Gemeinsamkeiten und Unterschiede. Für einen Außenstehenden mag es schwer sein, die Kulturen voneinander zu trennen, aber wir kennen natürlich den Unterschied und erklären das auch, wenn jemand fragt.
- Ich habe gelesen, dass viele Menschen Tee in Kannen mit zur Arbeit nehmen oder ihn im Büro zubereiten. Ist Ihnen dieser Brauch vertraut?

Ja, das ist in China üblich. Meist wird der Tee im Büro für alle gekocht, so wie man in Deutschland in den Pausen Kaffee trinkt. Zu Hause privat trinken Chinesen auch viel Tee mit der Familie.

- Trinkt man in China heute noch aus Deckeltassen?

Ja, man kann sie im normalen Teehaus bekommen und es gibt sie auch noch als Geschirr für zu Hause zu kaufen. Das ist ganz praktisch, auch für eine Person, weil man keine Kanne braucht. Da gibt es dann Tasse, Deckel und Untertasse passend in einem bestimmten Muster.

- Hier gibt es in chinesischen Restaurants meistens nur eine kleine Auswahl zwischen Grüntee und Oolongtee. Gibt es in Restaurants in China mehr Auswahl?

Ja, es gibt vor allem mehr Auswahl an verschiedenen Grünteetees. Aber es wird mehr vor und nach dem Essen getrunken, weil sonst der feine Teegeschmack von scharfen Gewürzen überdeckt wird.

- Glauben Sie, dass Kaffee den Tee als beliebtestes Getränk in China in der Zukunft ablösen könnte?

Ja, es könnte schon passieren, aber ich hoffe es natürlich nicht, weil Tee und Teehäuser zu unserer Kultur gehören. Aber viele Menschen, besonders junge, werden immer europäischer, weil sie modern sein wollen. Aber wie gesagt, es trinken nicht nur ältere Menschen Tee. Ich finde, es sollte jeder selbst entscheiden, was er trinkt. Mir persönlich schmeckt Kaffee einfach nicht gut. Früher wurde ja auch gesagt, er sei sehr ungesund, aber ich denke, drei oder vier Tassen am Tag sind nicht so schädlich.

Türkische/Aramäische Teekultur

Befragender: Sebastian Humenda

Interviewpartner: Melki Karatas

Gesprächsprotokoll vom 29.06.2010

1. Persönliches/persönlicher Bezug zum Tee

- Alter

38

- Aus welcher Region stammen Sie?

Türkei, als Aramäer. Ich bin in der Türkei geboren, aber aramäisch ist meine Muttersprache. Die Heimat der Aramäer ist in der Türkei, aber auch im Irak und Syrien.

- Würden sie sich trotzdem zur türkischen Teekultur zählen?

Ja. Es gibt aber Unterschiede, z.B. in der Türkei heißt es „türkisch Tee“ und in Syrien „Schwarztee“.

- Seit wann trinken Sie Tee?

Seit der Kindheit.

- Wie oft trinken Sie Tee und wie viel ungefähr?
Pro Tag drei bis vier mal (eine Tasse); meist nach dem Essen.
- Wodurch haben Sie Tee kennen gelernt?
In meiner Kindheit durch die Familie.
- Legen Sie größeren Wert auf die Sorte und Qualität des Tees?
Ceylontee trinke ich sehr gern. Es gibt in der Türkei verschiedene Teequalitäten von verschiedenen Marken. Zum Beispiel schmeckt mir loser Tee besser als Tee aus Teebeuteln. Aber wenn es schnell gehen muss, dann nehme ich Teebeutel.

2. Türkei

- Ist Tee in der Türkei eine regionale Besonderheit, im Gegensatz zu Deutschland als „Kaffeetrinkerland“?
Ja, Tee trinkt man ungefähr 90% mehr als Kaffee hier in Deutschland.
- Gehört Tee zu den Angeboten der lokalen Restaurants?
Natürlich.
- Welche Tradition im Zusammenhang mit Tee kennen Sie in ihrer Region? Gibt es zum Beispiel immer Gebäck zum Tee?
Ja. Mit einer Süßigkeit schmeckt es am besten zum Nachtisch.
- Wie lange lassen Sie ihren Tee ziehen?
Teebeutel ungefähr zwei Minuten. Und wenn ich ihn mit einer Kanne koche, dann mindestens zehn bis fünfzehn Minuten. Dann kommt der Tee aber erst einmal in eine spezielle Teekanne, ein Çaydanlık. Unten ist das gekochte Wasser, oben ist nur Tee, der 15 Minuten gezogen hat. Danach gießt man zur Hälfte Tee und zur Hälfte heißes Wasser ein. So kann man den Tee am besten trinken.
- Wird in der Türkei diese Art der Teezubereitung noch oft eingesetzt?
Ja. Vor allem wenn Gäste erscheinen nimmt man keine Teebeutel.
- Wenn man in Deutschland jemand über die Türkei befragt, so hört man oft etwas über „türkischen Kaffee“. Wann und wieviel wird dieser getrunken?
Allgemein wird Kaffee nicht so viel getrunken. Wenn Besuch kommt, bietet man ihm türkischen Kaffee an, danach Schwarztee mit Süßigkeit und Gebäck. Der Kaffee wird in einer kleinen Tasse serviert und ist zum Willkommen heißen.

Arbeit eines Teetesters

Befragende: Tina Paulick, Sebastian Humenda

Interviewpartner: Mathias Kloth

Gesprächsprotokoll eines Telefonats vom 18.08.2010

- Wie lange sind Sie bereits Teetester?
40 Jahre
- Teetester ist ein sehr ausgefallener Beruf. Warum wollten Sie Teetester werden?
Die Formulierung ist richtig. Man kommt nicht einfach auf die Idee und ich bin durch Zufall dazu gekommen. Ich hatte allerdings schon vorher eine starke Affinität zu Tee, diese aber schon von meinem 14–15 Lebensjahr an. Ich bin durch einen Freund hereingeraten; dessen Vater hatte eine Teefirma in Hamburg. Irgendwann wurde ich gefragt, ob ich Lust hätte, mir das einmal anzuschauen und dann bin ich da geblieben.
- Wie lange hat Ihre Ausbildung gedauert?
Das kann man nicht so sagen, denn ich habe keine gemacht. Ich habe vom ersten Arbeitstag an Tee getestet. Ich habe sofort gelernt zu probieren und sofort gelernt zu verkaufen; ich habe keine konventionelle Lehre gemacht.
- Gibt es für diese Ausbildung noch andere Schwerpunkte, außer dem Tee testen und dem Mischen?
Nicht auf unserer Ebene, weil wir als Importeure und Großhändler genau das tun. Wir verpacken nicht, wir machen nichts anderes. Abgesehen vom Export.
- Wie mischen Sie, geben Sie als Teetester Mischempfehlungen?
Ja, natürlich. Ich kann es einfach einmal illustrieren: Wir kaufen Tee, den wir zum Teil original weiterverkaufen, Parti um Parti. Aber ein Großteil unseres Geschäftes ist es Tee zu kaufen, hierher zu bringen, einzulagern und daraus Mischungen zu komponieren, die uns unser Kunde entweder vorgibt und wir müssen diese kopieren oder die wir ihm vorschlagen. Wenn uns jemand anruft und sagt, „Wir brauchen eine ostfriesische Mischung für preis x“, dann machen wir ihm einen Vorschlag. Die Komposition dieser Mischung entsteht bei uns und der Kunde sagt dann: „Ja, gefällt mir“ oder nicht.
- Wo können Teetester noch überall beschäftigt werden? Früher hatte jeder Teeladen seinen Teetester.
Wenn Sie sagen früher, dann kann ich Ihnen sagen, dass ist heute auch noch so. Der Besitzer eines Teegeschäftes sollte eine gewisse Fähigkeit des Teeprobierens haben, er sollte die Tees die er verkauft auch beurteilen können. Insofern kann man, wenn man eine Teelehre gemacht hat, in einer Firma wie unserer, sicherlich sich auch als Teeladenbesitzer selbstständig machen und hat dann den Vorteil, dass man ein wenig mehr von der Ware versteht als die klassische Hausfrau, die aus Lust einen Teeladen aufmacht. Ich als klassisch ausgebildeter Teehändler und Tester könnte natürlich auch im Lebensmittelhandel unterkommen, Firmen wie Teekanne oder Messmer. Diese beschäftigen natürlich auch Teetester.
- Glauben Sie, dass man als Teetester einen besonders ausgeprägten Geschmackssinn braucht, oder lernt man das über die Jahre hinweg?
Ich glaube, dass jeder diesen Beruf erlernen kann. Die Voraussetzung ist die generelle Lust am Probieren, aber das Probieren an sich kann jeder. Weiterhin ist es eine Frage der Übung und ein gutes Gedächtnis. Man sollte sich den Geschmack merken können, zum

Beispiel sich zu merken, wie ein guter Darjeeling oder ein kräftiger Assam schmeckt. Dann kann man bei neu vorgelegten Teeproben einschätzen, wo man sich befindet. Man identifiziert einen besonders guten oder einen schwächeren Tee. Es ist aber alles erlernbar.

- Riechen Sie zuvor an der Teeprobe? Der Geruchssinn soll eine maßgebende Rolle beim Geschmack inne haben.

Sie haben sich sicherlich bereits mit einer Teeprobe beschäftigt. Es gibt festes Teegeschirr: Eine Schale, ein Becher und der Becher wird eingewogen. Dann wird der Tee aufgebrüht, umgegossen und dann hat man vor sich auf dem Tisch eine Probe des trockenen Blattes, dann kommt der Becher mit dem aufgegossenen Blatt (was wir Infusion nennen) und dann kommt die Schale. Die Teeprobe setzt sich aus dem Riechen des trockenen Blattes, dem Riechen der aufgegossenen Infusion und dem Schmecken des Tees zusammen. Es ist Bestandteil der eigentlichen Probe.

- Es heißt, dass die menschliche Zunge zwischen verschiedenen Geschmacksgruppen unterscheidet, wie süß, sauer, salzig, bitter und umami. Welche davon benötigt man hauptsächlich als Teetester?

Wenn ich ehrlich sein soll, bin ich mit dieser Frage überfordert. Die genannten Dinge kommen gar nicht vor. Süß und sauer gibt es nicht, über bitter kann man sich natürlich unterhalten, die Tannine lassen den Tee bitter erscheinen, das erlebt man offensichtlich mit dem Bereich der Zunge, der für bitter geeignet ist. Und sonst schlürft man den Tee bei der Probe, man möchte Sauerstoff dabei haben, da sich der Geschmack noch mehr entfalten kann, aber genau weiß ich darüber auch nicht bescheid.

- Erschmecken Sie Unterschiede zwischen Teegärten oder mehr zwischen Sorten? Es heißt oft „dieser bestimmte Teegarten hat ein wunderbares Aroma“, aber ich kann mir das nur schwer vorstellen.

Das geht auch fast schon einen Schritt zu weit. Für uns ist es natürlich wichtig, einen guten Assam von einem guten Darjeeling oder Ceylon zu unterscheiden, oder auch beispielsweise einen chinesischen von einem indonesischen oder afrikanischen. Ob der gute Darjeeling von der Plantage „Risheehat“ oder „Tokva“ kommt, ist zweitrangig. Dennoch ist es so, dass wenn man das viele Jahre gemacht hat, man merkt, dass gewisse Hersteller eine gewisse Art haben Tee zu produzieren und das spiegelt sich in einem eigenen Charakter wieder. Für das normale Leben ist die Unterscheidung der Teegärten aber nicht wichtig. Wir probieren alles, was zur Tür hinein kommt, von den verschiedensten Gärten und wenn uns der Tee gefällt, dann kaufen wir den, unabhängig vom Teegarten.

- Gibt es Teetesterkongresse, auf denen man sich mit Kollegen trifft und austauscht, wie es sie in vielen Berufsgruppen gibt?

Nicht wirklich. Es gibt Teemessen, aber in denen geht es um rein kommerzielle Dinge. Es gibt auch Messen für aromatisierte Tees oder Kräuter- und Früchtetees, die rein vom Aroma leben, aber das ist eine ganz andere Ebene und dient auch vorrangig zum Kunden werben. Es gibt aber keine Kongresse nach dem Motto „Probier einmal diesen guten Darjeeling“, das läuft anders. Dafür ist der Markt auch zu klein, bis auf England ist Tee in Europa ein Randprodukt.

- Wieviele Teetester gibt es im Schnitt und glauben sie, dass es in Zukunft noch junge Menschen geben wird, die Teetester werden wollen?
Wir sind in der glücklichen Situation im Hause momentan zwei Lehrlinge zu haben, die genau das wollen. Das ist aber nicht ganz so üblich, Nachwuchs ist ein Problem bei uns. Aktiv in Deutschland sind vielleicht 50-60 Tester, verteilt auf die verschiedenen Firmen und die auch das entsprechende Niveau haben.
- Weichen Sie auch von dem Standard zum Tee probieren ab?
Nein, das Teeprobiergeschirr ist zum Beispiel weltweit standardisiert, das heißt, ob sie in Indien, Kopenhagen oder England Tee probieren, es ist immer das gleiche Geschirr, damit man es in etwa vergleichen kann. Dann kommt die Teemenge die eingewogen wird. Das ist traditionell soviel, wie das Gewicht einer six-pence-Münze, das sind in etwa 2,8 Gramm. Normalerweise lässt man den Tee fünf Minuten ziehen. Man geht davon aus, dass nach fünf Minuten die Inhaltsstoffe in einem ausgewogenen Verhältnis aus dem Tee ausgelöst sind.
- Dann erhalten Sie aber bei der Teeprobe immer einen bitteren Tee?
Das ist richtig. Lassen Sie den Tee aber eineinhalb oder zwei Minuten ziehen, haben Sie nur einige Aromastoffe und Koffein, aber keine Tannine, Tannine gehören aber dazu.
- Müsste man bei der Probe nicht auch Blatttee oder Brokentees bei der Menge berücksichtigen?
Eher nicht. Sie müssen sich auf ein Gewicht einigen. Bei einem festen Gewicht sehen Sie, dass ein feiner Tee ergiebiger ist, mehr Farbe bringt und so weiter. Wir variieren nur teilweise bei Aufgußbeuteln, wo wir auf 1,75 Gramm reduzieren, weil das der Inhalt eines durchschnittlichen Teebeutels in Deutschland entspricht. Bei Blatttees können Sie teilweise auch auf zwei Gramm hoch gehen, weil das in etwa dem Gewicht für eine Tasse entspricht. Das sind aber Hilfsmittel, die man selbst für sich konstruiert.
- Wenn Sie Tees testen, wieviele Tees testen Sie denn maximal täglich? Spielt einem das Gedächtnis dabei keinen Streich?
An einem guten Arbeitstag bis zu 300 Tees. Das sind aber nicht 300 verschiedene Tees bei diesen Proben, es sind auch beispielsweise Produktionsmusterproben dabei. Als Beispiel folgendes: Wir machen eine Mischung für einen Kunden und das wird in sogenannte Big-Packs aufgeteilt, Kunststoffsäcke mit jeweils 500 Kilogramm. Sie haben jetzt zehn Tonnen abholbereit für den Kunden, 20 Big-Packs mit jeweils 500 kg. Dann wird vor Auslieferung aus jedem big-Pack ein Muster gezogen und probiert, gegen das angedachte oder vorgeschlagene Muster, oder das Muster der letzten Lieferung. Sie probieren im Grunde genommen 21 mal den gleichen Tee. Sie beurteilen dann, ob es homogen ausfällt. Die andere Probe ist, wenn aus Indien oder Ceylon jeden Tag unterschiedliche Angebotsmuster kommen und sie gießen in der Tat auf einem Tisch 50 verschiedene Darjeelings auf, dann trifft man nicht sofort eine Entscheidung. Man trifft dann eine Vorauswahl, die dann in die zweite Runde geht. Wir probieren diese Proben dann zu dritt. So ist man sich schneller sehr viel sicherer. Diese 300 Teeproben bestehen somit aus Verschiffungsmustern, Auslieferungsmustern und Angebotsmustern.

- Lassen Sie noch andere Merkmale in die Beurteilung mit einfließen, abgesehen von Geschmack und Aussehen? Zum Beispiel den Geruch?
Der Geruch des Blattes ist ein deutliches Indiz für die Qualität. Ein Darjeeling der einen schönen Duft hat, wird auch gut schmecken. Nur wegen des Duftes würde ich ihn trotzdem niemals kaufen, ich würde ihn immer aufgießen. Letztlich ist der Geschmack das entscheidende Kriterium.
- Oft liest man, dass man als Teetester ein Nichtraucher sein muss. Das Nikotin soll die Geschmacksnerven abstumpfen lassen, stimmt das?
Rufen Sie einmal den Herrn Vollers an, der hatte durchaus in einer Hand die Zigarre und in der anderen die Teeprobe. Das ist alles eine Erfahrungssache. Wir allerdings treffen schwierige Entscheidungen eher Vormittags als Nachmittags, weil da der Geschmack noch unverfälschter ist und noch nicht durch Mittagessen oder eine Zigarette verfälscht ist. Von den mir bekannten Teetestern in Deutschland sind mindestens 50% Raucher. Das heißt natürlich nicht, dass jeder mit einer Zigarette am Probentisch steht.
- Haben Sie in Ihrem recht langen Arbeitsleben noch an anderen Orten gearbeitet, zum Beispiel in Produktionsländern oder bei Auktionen?
Nein, leider nicht. Ich bin in Hamburg geblieben. Heute gehört es aber zu einer guten Teeausbildung dazu, dass man in Indien durchaus drei Wochen bei der Herstellung in einer Fabrik dabei ist, um den ganzen Ablauf zu kennen. Das hätte ich mir auch gewünscht, aber ich war von vornherein im Verkauf. Da ich dort recht erfolgreich war, schickte mich die Firma nicht einfach mal so nach Ceylon zum „gucken“. Das macht man dann kurzfristig selbst einmal und fährt 14 Tage hin. Wenn Sie die Teeproduktion einmal gesehen haben, dann ist diese im Prinzip überall gleich.
- Welche Herstellerländer haben Sie bereits besucht?
Klassisch natürlich Indien und Ceylon, mehrfach. Ich war in Afrika und in Georgien als es dort noch Tee gab.
- Wird denn in Georgien kein Tee mehr hergestellt?
Doch, aber im Vergleich weniger. Es gibt nur noch wenige, die diese Anstrengende Arbeit erledigen wollen.
- Sie hatten erwähnt, dass Sie auch privat Tee trinken. Kommt man dabei nicht in Versuchung den Tee zu bewerten?
Ich denke nicht, dass dies ein Problem für einen Teetrinker ist. Da ich direkt an der Quelle sitze, kann ich mir die Besten die wir haben herausuchen und ein Pfund mit nach Hause nehmen. Das reicht dann auch zwei bis drei Wochen. Ich trinke aber auch überall, wo ich hinkomme Tee und das ist etwas, was sich nicht viele antun, weil es meistens unerfreulich ist (gerade in Gastronomie oder im Flugzeug). Aber ich trinke immer Tee.
- Es gibt Begrifflichkeiten in der Teefachsprache wie „in der Tasse Stehen“. Gibt es da international geltende Adjektive oder sind diese mehr oder weniger von einem selbst abhängig?

Es ist schwierig Geschmack in Worte zu fassen. Das erleben wir auch immer selbst wenn wir am Telefon gefragt werden, wie denn dieser Tee schmeckt. Es gibt allerdings einige grundlegende Begriffe, die man im Laufe der Zeit mitkriegt und die aus dem Englischen entlehnt sind. Aber diese beschreiben nicht korrekt den Geschmack, sondern mehr Farbe und Aussehen des Blattes.

- Was sind Ihrer Meinung nach die größten Fehler, die man bei der Verarbeitung oder Zubereitung machen kann?

Das umspannt einen ziemlichen Bogen. Bei der Ernte können Sie nicht allzu viel falsch machen, es sei denn, Sie pflücken zu viel. Die klassische Angabe ist „two leaves and a bud“, die frischesten Blätter und die Knospe. Wenn schlecht gepflückt wird, haben sie „three, four or five leaves and a bud“. Dann haben Sie von vornherein eine schlechtere Qualität. Dann beim Welken darf er nicht zu lange und nicht zu kurz welken. Auch die Fermentationsdauer und die Trocknungsdauer spielt eine wichtige Rolle. Zu lang getrockneter Tee heißt zum Beispiel „over-fired“ und hat einen verbrannten Charakter.

- Schmecken sie einen Unterschied zwischen ökologisch und konventionell hergestelltem Tee?

Das ist eines unserer liebsten Themen, weil es bis vor zehn Jahren keinen Biotee gab, der nur annähernd so gut wie ein konventioneller Tee geschmeckt hätte. Das hatte natürlich andere Gründe als man vielleicht erst denkt, da erst einmal Teeplantagen umgestellt werden mussten. Das hat sich mittlerweile geändert, in Darjeeling sind zum Beispiel der Großteil aller produzierten Tees Biotees. Die Tees die früher gut waren, schmecken auch heute gut und heißen jetzt „Bio“. Ansonsten würde ich behaupten, dass bei einer Blindprobe kein Mensch den Unterschied schmecken kann.

- Ist es somit eine Glaubensfrage?

Mehr oder weniger. Natürlich geht es um die Pestizide und Insektizide, bei denen die Menschen heute nervös werden. Wenn die überschritten wären, würden wir diese auch nicht nehmen, aber innerhalb der normalen gesetzlichen Bestimmungen ist der Tee für mich immer noch gesund und in Ordnung.

- Wieviele einzelne Sorten können in einer einzelnen Mischung enthalten sein?

Wenn Sie von großen Gebieten sprechen (Afrika, China, Ceylon), dann ist bei sechs verschiedenen Sorten Schluss. Sie können aber durchaus 20 verschiedene Tees in der Mischung haben, wie zum Beispiel sieben verschiedene Assams, sechs verschiedene Ceylontees. Da ist nach oben keine Grenze, weil hier auch die Menge eine Rolle spielt. Wenn ich 100 Tonnen mischen muss und ich habe nur fünf-Tonnen-Partien, dann muss ich mindestens 20 verwenden. Um das noch einmal klar zu sagen: Mischen ist an sich nichts schlechtes. Es wäre natürlich schön, wenn wir den einen schönen Darjeeling mit einer Jahresernte von 100 kg trinken könnten. Deshalb muss das meiste gemischt werden, es wird dadurch aber nicht Qualitativ schlechter.

- Das Wasser spielt beim Teeaufguss auch eine wichtige Rolle. Ich selbst war in Belgien und habe dort im Urlaubsort versucht Tee zu kochen. Das Wasser war dort ziemlich „moorig“

und war erstaunt, wie schlecht mir mein Tee gelang. Was kann man tun, um trotzdem Tee genießen zu können?

Der Ausgangspunkt für guten Tee ist gutes Wasser. Natürlich gibt es sicherlich Tee, der auch bei diesem Wasser gut aufgegosson werden kann. Aber wenn Sie zum Beispiel kalkhaltiges Wasser haben, kann ich Ihnen sagen, dass mein schöner Darjeeling von mir Zuhause bei Ihnen nicht gelingen würde. Sie werden aber auch einen Tee finden, der bei kalkhaltigen Wasser eine gute Tasse Tee ergibt. Eine Alternative ist stilles Wasser, aber kein Mineralwasser.

- Heißt das, dass Wasserfilter eine Lösung für das Problem darstellen?
Grundsätzlich eine Anschaffung, über die man nachdenken sollte, wenn man Tee trinken will und in einem Gebiet lebt, in dem Wasser schwierig ist.
- Auch Teesiebe spielen eine Rolle bei der Entfaltung des Geschmacks. Liegt das vorrangig am Material?
Für den täglichen Bedarf in der Firma nutzen wir Baumwollnetze. Diese sind völlig in Ordnung. Nach zwei bis drei Monaten sollte man diese entsorgen, weil dann die Poren dicht sind und sie keine gute Extraktion mehr haben. Zuhause habe ich zwei Kannen, eine zum Aufbrühen und die Zweite zum Umgießen. Auch Teebeutel gibt es sehr neue grobporige Kunststoffteebeutel, wo auch Blatttees hineingefüllt werden und die absolut Geschmacksneutral sind.
- Würden Sie von einem Metallteesieb abraten?
Nur das klassische Teeei ist schlecht, weil sich Tee darin nicht entfalten kann. Das liegt aber nicht am Material.

Schriftliche Befragung von Conor Larkin, Thema irische Teekultur

Befragende: Sophie Biermayer

Interviewpartner: Conor Larkin

Schriftliche Befragung vom 28.08.2010

1. personal

- How old are you?
16
- How long/since when do you drink tea?
I have been drinking it for ages.
- How often do you drink tea?
About 2 times a day.
- Whereby do you came to the pleasure to drink tea? (parents, friends)
Parents.

2. flavor/preparation

- What kind of tea do you like to drink? Do you drink special tea?
Barrys tea gold blend (lovely tea i must say).
- How much tea do you drink averagely?
14 cups a week.

3. Area/Ireland

- From wich area in Ireland do you come?
Galway, west ireland.
- Which sort of tea do the Irish people like?
Nice tea, black tea.
- Is there ever tea in irish restaurants? And how is the quality and variety of that?
Yes its alrite, but its in little cupsA.
- Are there special traditions of drinking tea in Ireland?
No not really, but some people like a chat while drinking tea.
- Is there a special food which the Irish like while they drink tea?
Not really, but rich tea biscuits are nice.

Russische Teekultur

Befragende: Sophie Biermayer

Interviewpartner: Swetlana Tromenschläger

Schriftliche Befragung vom 13.09.2010

1. Persönliches/persönlicher Bezug zum Tee

- Wie alt sind Sie?
25
- Seit wann trinken Sie Tee?
Tee trinke ich seit meiner Kindheit.
- Wie oft trinken Sie Tee?
Ich trinke jeden Tag Tee.
- Wodurch sind Sie auf den Teegenuss gestossen? (Eltern, Freunde, allgemeiner Brauch)
In meinem Elternhaus war es typisch Tee zu trinken.

2. Geschmack und Zubereitung

- Legen Sie gesteigerten Wert auf die Sorte und trinken Sie überwiegend russischen Tee/Teemischungen?
Allgemein trinke ich verschiedene Teesorten, dabei geht es mir nicht unbedingt um russischen Tee.
- Wieviel Tee trinken Sie durchschnittlich?
Durchschnittlich trinke ich ca. $\frac{3}{4}$ l Tee.

3. Russland/Region

- Aus welcher Region Russlands stammen Sie?
Ich komme aus dem Pskows Gebiet.
- Welche Teesorten werden in Ihrer Region häufig getrunken?
Es wird hauptsächlich der schwarze Tee getrunken, wobei es dort gar nicht so üblich ist, wenn man sich aus verschiedenen Kräutern einen Tee selber zubereitet.
- Inwiefern gehört Tee zu dem allgemeinen Angebot der lokalen Restaurants, wie steht es um die Qualität und Auswahl der Teesorten?
Allgemein gab es in meiner näheren Umgebung kaum Lokaltäten, weil ich von der Landregion komme. Tee war dort zwar angeboten, aber die Qualität liess zu wünschen übrig. Dabei wurde auf die Teeauswahl gar nicht so richtig geachtet.
- Welche Traditionen im Zusammenhang mit Tee sind Ihnen in Ihrer Region bekannt?
Der Tee aus dem Samowar kam manchmal vor, aber dass man bestimmte Traditionen im Zusammenhang mit Tee hatte, kann ich nicht so direkt sagen. Es war typisch, dass man keinen Beuteltees getrunken hatte, sondern den selbst aufgebrüht hatte.
- Gibt es ein bestimmtes Gebäck oder andere Spezialitäten, die zum Tee gereicht werden?
Es werden meistens verschiedene Süßigkeiten zum Tee gegessen.

Erfahrungen eines langjährigen Teetasters und Teehändlers

Befragende: Tina Paulick, Sebastian Humenda

Interviewpartner: Arend Vollers

Datum: 16.09.2010

- Wie sind Sie Teetrinker geworden?
In meiner Familie wurde immer Tee getrunken. Nach dem Krieg wollte ich eigentlich Kaffeetester werden und habe bei einer Firma, die Kaffee, Tee und Tabak aus aller Welt importierte, eine Ausbildung zum Außenhandelskaufmann gemacht.
- Was war Ihre berufliche Laufbahn im Zusammenhang mit Tee?
In dieser Firma blieb ich danach zwei bis drei Jahre, bis mir die Inhaber von der Firma Paul Schrader-Tee-Versand 1955 einen Platz anboten. Seit 1961 war ich dort Gesellschafter, bis 2004.

- Was konnte man im Krieg eher bekommen, Tee oder Kaffee?
Kaffeeersatz gab es damals genug, richtiger Kaffee war selten und nur auf dem Schwarzmarkt erhältlich. Tee gab es im deutschen Reich mehr, weil er mehrere Jahre haltbar ist und der Vorrat größer war. Auch wenn ich mich beruflich auf Tee spezialisiert habe, trinke ich heute noch beides, Kaffee und Tee. Ich bewerte Kaffee aber genauso kritisch, er schmeckt heute eigentlich auch schlechter als früher, aber man gewöhnt sich daran.
- Ich habe gelesen, dass Teetrinker Nichtraucher sein sollten, da Nikotin die Geschmacksnerven beeinflusst. Herr Kloth hat uns aber in einem Interview erzählt, dass es durchaus Teetester gibt, die Raucher sind. Was denken Sie darüber?
Ich bin 55 Jahre Teetester gewesen und habe davon 25 geraucht. Wichtiger ist das Probieren und dessen Trainieren. Üben ist das A und O. Schlimmer ist es, wenn sie den Abend vorher gefeiert haben. Es gibt viele Teetester die regelmäßig geraucht haben, genauso wie Weintester. Das ist eine literarische Erfindung von Journalisten.
- Können Sie verschiedene Teegärten im Geschmack unterscheiden bzw. zuordnen?
Es ist manchmal schwierig. Alle paar Tage wird Tee gepflückt und geerntet. Dieser wird immer gemischt auf den Markt gebracht, daher kriegen wir nie einzelne Abpackungen von sehr frisch geerntetem Tee. Wenn zum Beispiel im Süden Indiens Regen gefallen ist und es kalt war, dann wächst die Pflanze anders und der Geschmack ändert sich auch. Das kann im Norden Indiens zur gleichen Zeit genau andersherum gewesen sein. Jede Woche kann sich da auch die Qualität der Produktion ändern, aufgrund der Wetterbedingungen. Bei Wein haben Sie es leichter, weil Sie fertigen Wein mischen. Auch spielt da das Wetter kurzfristig nicht so eine große Rolle. Daher ist es bei Wein etwas einheitlicher. Bei Tee spielen noch mehr Faktoren eine Rolle. Die eine Plantage hat im April eine gute Qualität und in einer anderen Gegend friert es noch. Den Unterschied zwischen Teegärten kann ich erschmecken, aber natürlich nicht zuordnen, wegen der vielen verschiedenen Faktoren. Außerdem spielt die Sorte der Pflanzen eine Rolle. Alte Pflanzungen in Assam sind Chinapflanzen, die neueren Pflanzen sind dann aber Assamsorten. Das kann von Feld zu Feld in einer Plantage wechseln, deshalb ist es schwierig in einem Garten einen einheitlichen Geschmack zu haben. Aber ich kann sicher sagen, aus welcher Erntezeit es stammt. Außerdem kann ich Ihnen sagen: „Es ist ein Tee mit starken Chinacharakter.“ Sie könnten einen Unterschied zwischen den Gärten auch eventuell durch dutzende von Proben rausfinden, aber das möchte man nicht wissen. Eine Plantage kann übrigens sogar zwischen verschiedenen Höhen variieren von 400 bis 1500 Metern ernten und je nach dem wo geerntet wird, haben Sie andere Qualitäten. Es ist ein unheimlich kompliziertes Feld.
- Und wie beurteilen Sie den Tee dann, wenn die Faktoren so zahlreich sind?
Es ändern sich die Pflückmethoden und die Herstellung. Wenn man dem Kunden eine einheitliche Qualität bieten will, muss man als Händler mischen. Das macht man nicht aus Geldgründen, sondern eher aus Geschmacks- und Qualitätsgründen. Wir testen somit viele Sorten und schauen, welchen Tee wir nehmen können. Man beurteilt dann auch die Qualität. Wichtig ist hier für jeden Teetester die Erfahrung. Die Erfahrung macht bei der

Beurteilung mehr als die Hälfte aus. Ich habe mal versucht, auszurechnen, dass ich 3.000.000 Tees getrunken habe. Aber davon abgesehen: Das meiste ist Arbeit und Interesse am Tee.

- Und Sie haben durch reines Probieren das Teetesten erlernt?

Ja, durch dauerndes Probieren, Kenntniss aller Aspekte des Tees aus Büchern und vor Ort im Ursprung.

- Welche Teeländer haben sie während ihrer beruflichen Laufbahn oder privat bereist?

Ich war in allen wichtigen Teeanbaugebieten. Besonders bedeutend sind die indischen Anbaugebiete in Südindien und im Himalaja, wie Darjeeling und Assam. Bei China war es anfangs schwierig überhaupt ins Land zu kommen. Dort gibt es den besten Tee am Flusslauf des Jangtsekiang. In Südchina ist der Tee nicht so gut, weil dort tropisches und subtropisches Klima herrscht. In China überall dagegen gibt es viele Hügel, an denen das überflüssige Regenwasser ablaufen kann. Teepflanzen haben Pfahlwurzeln, die verfaulen wenn sie länger direkt im Wasser stehen, wie das beim ebenen Land oft der Fall ist. In einem Halbjahr gibt es viel Regen, der muss ablaufen und in der anderen Jahreshälfte ist es eher trocken. Ich war auch auf Ceylon, in Indonesien, Japan und Kenia, wo seit 35 Jahren auch relativ guter Tee angebaut wird.

- Sind Ihnen konkrete Unterschiede in den Anbaugebieten aufgefallen, die die Herstellungsmethoden und den Teekonsum betreffen?

Oft wird ja gesagt, Japan sei das Land mit der ausgeprägtesten Teekultur, was meiner Meinung nach völlig überbewertet wird. Bei der Zeremonie handelt es sich hauptsächlich um eine theoretische, theologische und philosophische Schau, bei der das reine Teetrinken nicht im Mittelpunkt steht. Die Japaner haben die chinesische Teekultur vor Jahrhunderten übernommen und nicht wirklich verändert, wohingegen man in allen anderen Teeländern unterschiedliche Kulturen findet. Im Alltag trinken Japaner heute viel Kaffee und Schwarztee. Alte Teekultur wird in Deutschland auch selten praktiziert. Ich halte diese japanische Zeremonie eher für eine Art religiöse Anbetung. Ich habe das drei Mal mitgemacht und meine Welt ist es nicht und es geht furchtbar auf die Knie, da über zwei Stunden zu sitzen.

Aus einem Strauch kann man viele verschiedene Teesorten herstellen, also Grüntee, Oolong und Schwarztee. Die Produktion richtet sich nicht danach, was in den Herstellerländern getrunken wird, sondern danach, was sich auf dem Weltmarkt am besten verkauft und vom Konsumenten angenommen wird. Es wird auch nicht so sehr darauf geachtet, was in einem Gebiet am günstigsten wächst. 95% der Weltmarktproduktion sind kurzblättrige Tees mit durchschnittlicher Qualität. Vor 20 Jahren wurde begonnen auch in Vietnam anzubauen. Besondere Tees, wie seltene Chinatees kann man in Hobbyläden, im Versand und in Fachgeschäften kaufen. Dieser Konsum in Deutschland hat allerdings einen sehr geringen Anteil am Weltmarkt.

- Wieviel Tee trinken Sie denn am Tag?

Normalerweise 10 Tassen. Beim Probieren trinkt man eher nicht.

- Wenn sie Tee probieren, wieviel Wasser nehmen Sie da?
Man kocht für eine Tasse, wahrscheinlich $\frac{1}{4}$ Liter. Man trinkt aber nur einen Schluck, und den spuckt man dann wieder aus. Mehr könnte man sonst beim Durchprobieren gar nicht trinken.
- Ich habe ein in der DDR geschriebenes, sehr sozialistisch klingendes Buch gelesen, in dem die schlechten Arbeitsbedingungen für Plantagenpflückerinnen und Fabrikarbeiter beschrieben wurden, die auch heute noch stark kritisiert werden. Was können sie mir über diese Entwicklung sagen?
Ich kann ihnen das am Beispiel von Indien erklären. Ich weiß nicht, wie das bei ihnen in Weimar ist, aber hier im Westen wurde diese Diskussion in den letzten Jahren häufig geführt. In Indien gibt es seit 1876 Gewerkschaften und Arbeitsgesetze. Für uns sind die paar Pfennige die ein Teepflücker verdient sehr wenig und wir denken, die Armen, aber man muss das Einkommen mit indischen Maßstäben messen, denn mit europäischen Standards ist es nicht zu vergleichen. Indische Teepflücker verdienen doppelt so viel wie der LKW-Fahrer, der den Tee von der Plantage fährt. Ihnen wird medizinische Versorgung, Schulbildung und teilweise Essen (Reis) bezahlt. Zur Plantage gehören Gärten an den Arbeiterhäusern, die sie bewirtschaften. Oft gibt es auch Fernseher und Motorräder bei den Arbeitern. Vom sozialen Stand in Indien ist ein Teepflücker ein Angehöriger der unteren Mittelschicht.
- Aber es ist eine harte körperliche Arbeit, die langfristig den Rücken schädigt. Oder sehen sie das nicht so? Und gibt es immer noch Kinderarbeit in Indien?
Doch sicher ist es eine anstrengende, körperliche Arbeit. Aber wir mussten im Krieg als Kinder auch alles selber machen, wie zum Beispiel Gras für die Kaninchen mähen. Bis in die 70er sind Kinder auch Trecker gefahren und das ist keine Kinderarbeit. In Indien gehen kleine Kinder oft mit den Müttern auf die Plantage und pflücken ein paar Blätter mit, das ist nicht schlimm. In Teefabriken arbeiten Kinder seltener. In entfernten Regionen ist es auch schwierig nachzuprüfen, ob Kinder illegal arbeiten. Die Arbeitsbedingungen entwickeln sich weiter. In Indien ist die Geburtenrate immer noch zu hoch. Es entstehen innerhalb von drei Jahren riesige Städte, in denen sich High-Techfirmen und besonders die IT- Branche ansiedeln. Indische Kinder sind nicht dumm, sie haben oft ein ausgeprägtes Mathematik- und Technikverständnis. Auf großen Plantagen arbeiten bis zu 6.000 Arbeiter, da wird schon auf Ordnung geachtet und meistens haben sie ein gutes Verhältnis zu ihrem Vorarbeiter. Das Problem vieler kleiner Privatplantagen ist, dass sie pleite gehen, weil sie nicht in neue Technik investieren, da kann schon mal ein Vorarbeiter durchdrehen und handgreiflich werden, aber ich habe so etwas nie beobachtet oder gehört.
- Was halten Sie von den hochmaschinisierten Teeherstellungsverfahren, wie sie zum Beispiel in Japan eingesetzt werden?
In Japan produziert man ganz anders. Dort muss sich der Anbau nach der Herstellung richten. Der Tee wird so gepflanzt, dass man mit einer Art Rasenmäher darüber gehen kann. Im Gegensatz zu Darjeeling ist dort nichts bergig. In Indien wird er immer noch per

Hand gepflückt, deshalb ist er aber auch teurer. Japan ist für die Weltwirtschaft nicht wirklich bedeutend. Das ist eines der schönen Märchen von Journalisten.

- Was für andere Entwicklungen gibt es bei der Teeproduktion?

Die Produktion hat sich sehr verändert, der typische englische Tee vor allen Dingen, den man mit Milch trinkt. Auch Indien hat das Teetrinken entdeckt, gleicher Art mit Zucker und Milch. Das kam erst nach der Unabhängigkeit. Jetzt sind die Inder ein riesen Konsument. Es werden nur noch etwa 10 % Tee exportiert.

- Wie sind Sie zum dem Ehrentitel "Teepapst" gelangt, was halten Sie davon?

Kann ich nicht ändern. Ich brauche diesen Namen nicht. Ich hieß auch mal Baron Darjeeling, weil ich viele Darjeelings gekauft habe. Ich war viele Jahre fast jedes Jahr dort, daher kam der Name.

- Wie verhält es sich mit der Qualität von Teebeuteln und welche Blattgrade findet man in Aufgussbeuteln vermehrt?

Die Blattgrade haben erst einmal mit der Qualität nichts zu tun. Es gibt gute Fannings und gute grobe Tees. In der Türkei zum Beispiel trinkt man gern sehr groben Tee, mit Blättern bis zu 3 cm Länge. Es kommt darauf an, was der Konsument will. Wenn Konsum super Fannings möchte, kann er die haben, Qualität benachteiligt durch das Mahlen und die eigentlich falsche Aufgussart im Teebeutel.

- Was genau macht denn den Teebeutel zur „schlechteren“ Brühmethode?

Der Tee ist eingebunden in einem Teebeutel. Dadurch kann er sich nicht ausdehnen. Außerdem stört mich, dass die Tasse für den Verbraucher wesentlich mehr kostet.

- Hat First Flush einen besseren Geschmack als Second Flush?

Das ist eine Geschmacksfrage, jeder bevorzugt etwas anderes. Der First Flush ist sehr kraftvoll, da er nach der Winterpause geerntet wird, in der der Strauch Erntepause hatte. Diese erste Ernte ist sehr aromatisch, auch wenn sie meiner Meinung nach falsch produziert wird. Das würde jetzt aber zu weit führen. Die zweite Ernte erfolgt nach vier Wochen, in denen der erste Regen gefallen ist. In der folgenden Monsunzeit fällt viel Regen, was den Tee zwar schneller wachsen lässt, aber die Qualität mindert. Das ist von der Lage der Plantage abhängig. In Darjeeling wird Tee bei 400 m angebaut, wo auch Mangos wachsen, aber auch in einer Höhe von 2500 m, wo man erst einmal mit dem Geländewagen hin kommen muss. Dort ist ein Klima wie in der Schweiz. In solchen Höhenlagen wächst der Tee sehr langsam, da es dort öfter kälter als in Deutschland ist. Die Höhe wirkt sich aber positiv auf Geschmack und Aroma aus.

- Was halten sie von aromatisierten Tees?

Gott und die Pflanze geben sich sehr viel Mühe, dem Tee ein besonderes Aroma zu geben und wir, oder die chemische Industrie, geben sich sehr viel mühe, künstliche Aromastoffe in den Tee zu spritzen. Dann spielt der eigentliche Geschmack keine Rolle mehr. Rein natürliches Aroma zuzufügen wäre viel zu teuer. Diese Mischungen werden aber nur hergestellt, weil der Konsument es so will. Die Verbraucher wollen es nicht anders und man kann ihnen erzählen was man will. Wenn die Industrie sagt, Kräutersud wie Rotbusch sei

Tee, dann glauben viele Verbraucher das auch. Deutschland ist übrigens führend in der Herstellung solcher Kräutermischungen.

- Und was halten sie von Jasmintee, der ja natürliche Blüten enthält?
Ja, das ist ein alter, chinesischer Tee, den ich ab und zu auch gerne trinke, wenn die Blüten frisch sind.
- Wie können Sie garantieren, dass diese Blüten frisch sind, mischen Sie diese selbst in den Tee?
Nein. Aber bei frischen Blüten duften diese ganz anders.
- Bestellen Sie Tee auch beim Versand, oder haben Sie andere Quellen?
Nein, ich bestelle in meiner alten Firma. Aber dort gehe ich persönlich hin und nehme den Tee mit.
- Es gibt momentan den Trend, dass viele Menschen Gesundheitstees trinken, wie zum Beispiel Pu-Erh-Tee. Dieser soll gegen Alterung helfen und für Diäten gut sein. Ich denke diese Angebote sind auch oft für Frauen. Stimmt das, oder ist das nur eine Werbekampagne?
Ich hatte vor fünf Wochen eine Krebsoperation im Krankenhaus. Meine Frau meinte, ich müsste doch irgend etwas nehmen, da hat der Professor nur gelacht. Gehen Sie in den Supermarkt und schauen Sie sich den Quatsch an, den es dort gibt. Es schadet nicht, aber es bringt auch nicht viel. Der Fachausdruck ist Nahrungsmittelergänzungstoffe, nicht Arznei.
- Es gibt die unterschiedlichsten Wirkungen die Tee haben kann, angefangen bei der Krebsprävention bis zu einem durchspülenden Entgiftungseffekt. Gibt es wirklich so viele Wirkungen?
Es heißt, dass Tee krebseinschränkend ist. Ich habe Prostatakrebs hinter mir und Darmkrebs und habe sicherlich Millionen Liter Tee getrunken. Das hat mir auch nicht geholfen.
- Ist Tee daher kein Allheilmittel, was gegen alles hilft?
Es ist sicherlich besser, Sie trinken jeden Tag grünen Tee, als jeden Tag eine Flasche Korn.
- Wie beurteilen Sie die Entwicklung des deutschen Durchschnittsverbrauch von Tee?
Ich glaube, der liegt etwa bei 220 g.
- Liegt der nicht höher, um die 320 g?
Genau kann das sowieso keiner sagen. Da gibt es große Schwierigkeiten. Zum Beispiel unsere türkischen Mitbürger haben einen sehr hohen Teeverbrauch, da schlackern der Teeindustrie die Ohren und auch die fließen in diesen Durchschnitt ein.
- Wie werden solche Durchschnitte errechnet?
Es gibt da als erstes Verbraucherumfragen. Die können aber hinten- und vorne nicht stimmen. Andere Statistiken werden über Steuerzahlungen gemacht. Aber auch diese stimmen nicht unbedingt, denn es wird nicht alles versteuert, zum Beispiel Tee, der über die Grenze aus Holland kommt. Außerdem wird Tee auch viel exportiert. Der reale Verbrauch

liegt sicherlich bei 200-220 g. Wenn Sie mich fragen, dann hat sich der Konsum von richtigem Tee in den letzten 50 Jahren nicht wirklich verändert. Deutschland ist nun einmal nur in Ostfriesland ein Teetrinkerland und dort lässt der Teeverbrauch nach, weil die jungen Leute lieber Mokka trinken.

Teeinnachweis in Schwarztee

Vorüberlegung: Bei Teeinnachweis vom Schwarztee müsste man bei Erhitzung von selbigem neben Kondenswasser auch Kristalle erhalten

Geräte: Trockenschrank, Stativ mit Klemme, 2 Teelichter, Feuerzeug, Spatel, Tiegelflange, 2 Uhrgläser, Lupe oder Mikroskop mit mindestens 15 facher Vergrößerung

Chemikalien: Schwarztee (Blätter), Wasser

Durchführung:

- zwei Petrischalen
 - Schale I: Teeblätter
 - Schale II: Teeblätter (gemahlen)
- Tee in Petrischale in Trockenschrank bei 110 °C etwa 2 Stunden getrocknet
- einspannen des Teelichts in Stativhalter
- umfüllen des Tees aus Petrischale von Trockenschrank in leeres Teelicht
- dann zweites Teelicht unter leeren Teelicht entzündet
- über sich erwärmenden Tee kommt Uhrglasschale mit Eiswürfel (Kühlwasser)
- unter Uhrglasschale Bildung von Kondenswasser und weiße Kristalle
- Uhrglasschale erwärmt zur Verdunstung von Kondenswasser

Beobachtung:

- Geruch: intensiver Teeeruch, später leicht angebrannt
- bei ungemahlenen Tee erfolgte keine Reaktion
- Kristalle unter Mikroskop aus Schale II hatten nadelförmige Gestalt
- waren allerdings ungerichtet angeordnet

Auswertung:

- In Tee ist Stoff Teein vorhanden
- Vorgaben mussten den Umständen angepasst werden

Begriffsverzeichnis

Assam: Ist ein Bundesstaat in Indien und bezeichnet das weltweit größte Teeanbaugebiet im äußeren Norden bzw. Nordosten Indiens. In Assam wird ganzjährig produziert. Angebaut werden Schwarztees, welche ein vollmundiges, sehr würziges Aroma besitzen.

Autumnal: Bezeichnet einen Tee, der in den Monaten September und Oktober geerntet wird. Er besitzt eine Aufgufärbung zwischen Second und First-Flush-Tees, hat aber kein tiefes Aroma. Seine rötlichen Blätter sind nicht zur längeren Lagerung geeignet. Bei nicht zu feuchtem Herbstwetter erzielt dieser Tee eine gute Qualität.

Bancha: Ist ein japanischer Alltagstee der nicht nur grobe Blätter sondern auch Stiele und Blatttrippen enthält.

Big Pack: Ist ein meist 500 kg fassender Kunststoffsack, in dem mittlerweile Tee transportiert wird. Diese Big Packs lösen mittlerweile die traditionellen Teekisten ab, da die Lagerung in ihnen für den Tee besser sind. Zum Beispiel bleibt die richtige Luftfeuchte erhalten und sie sind Geruchsneutral.

Brokentee: Der Brokentee zeichnet sich durch eine höhere Ergiebigkeit in der Tasse aus. Das liegt daran, dass er während der Produktion geschnitten und/oder gerollt wurde. Durch die größere Oberfläche gibt der Tee beim Ziehen schneller seine Inhaltsstoffe ab. Es werden mittlerweile bis zu 80% aller Tees weltweit zu Brokentees verarbeitet.

Buttertee: Bezeichnet die warme Teesuppe aus Grüntee, Salz und Yakmilch, die von zentralasiatischen Bergvölkern wie den Tibetern getrunken wird. Dieses Gemisch ist vor allem ein Energielieferant.

Chanoyu: Ist der japanische Oberbegriff für alle Formen der formellen Teezeremonie und bedeutet wortwörtlich übersetzt schlicht heißes Wasser.

Chun Mee: Wird ein chinesischer Grüntee genannt, dessen um sich selbst gerollte Blätter nach dem Aufguss wie gekräuselte Augenbrauen aussehen, daher lautet der Name übersetzt Augenbrauentee.

Ceylon: Ist der ursprüngliche englische Name für das heutige Sri Lanka, welches 1948 unabhängig wurde. Obwohl es politisch korrekt Sri Lanka heißen müsste, ist Ceylon in der Fachsprache ein Begriff zur Beschreibung des Teeanbaugebietes auf dieser Insel. Aus diesem Gebiet kommen vorrangig Schwarztees mit starken Aroma und dunkler Tassenfarbe. Die dort produzierten Teesorten sind sehr unabhängig von der Wasserqualität.

CTC: Ist die Bezeichnung für eine rein maschinisierte Produktionsart für schwarzen Tee. Siehe dazu S. 14.

Darjeeling: Ist ein Tal an den südhängen des Himalaja. In ihm liegt die indische Stadt Darjeeling Town. In einer Höhenlage von 100-2400 m wird hauptsächlich schwarzer Tee angebaut. Wenige Gärten in darjeeling produzieren auch grünen Tee. Aus Darjeeling kommen auch Spitzentees, vorrangig First- und Secondflushs.

First Flush: Bezeichnet die erste Ernte in den Monaten März bis April. First-Flush-Tees zeichnen sich durch ihren feinen Geschmack und ihre helle Tassenfärbung aus. Diese Tees sind allerdings nicht lange lagerbar.

Gaiwan: Die chinesische Brüh -oder Deckeltasse wurde um 1350 in China erfunden und besteht aus aufeinander abgestimmtem Untersetzer, Tasse und Deckel. Die losen Blätter werden darin, wie in einer Kanne, mehrmals aufgebrüht. Der Aufguss kann direkt getrunken werden.

Gerbsäure: Ist eine andere Bezeichnung für die Gruppe der Tannine. Siehe Seite 19.

In Between: Tee der zwischen einer Saison geerntet wird, wird in Between genannt. Er hat die niedrigste Qualität und wird oft nur für Massenproduktionen verwendet.

Oolong: bezeichnet einen halbfermentierten Tee. Aufgrund seiner halben Fermentation wird er zwischen schwarzen und grünen Tee eingeordnet. Sein Aroma ist duftend. Produziert wird Oolong vor allem in China und Formosa. Ein größerer Abnehmer von Oolong ist die USA.

Second Flush: Der Second Flush, auch Sommertee genannt, wird in den Monaten Juni und Juli geerntet. Seine Merkmale sind eine kräftige Tassenfärbung, stärkeres Aroma und längere Lagerbarkeit. Er gehört, wenn aus den richtigen Gebieten, zu den am teuersten bezahlten Tees.

Sencha: bezeichnet einen grünen Alltagsstee aus Japan, welcher auch gröbere, ältere Blätter enthält.

Stalk: Ist aus dem englischen Sprachgebrauch entlehnt und bezeichnet den Stil einer Pflanze, aber auch die Stiele und Adern der Blätter. Stalks werden als nicht benötigtes Nebenprodukt aus dem verarbeiteten Tee aussortiert.

Tsampa: Ein verbreitetes Teiggemisch aus Gerstenmehl, Yakbutter und Grüntee, welches in Tibet als Grundnahrungsmittel gilt und vielfältig verarbeitet wird.

Yixing-Keramik: In der gleichnamigen Stadt, befinden sich seit über 200 Jahren Töpferwerkstätten im Familienbesitz, die unglasiertes Teegeschirr aus nur lokal vorkommenden, rötlichem Ton herstellen.

Ziegeltee (Zhuan Cha): Auch Karawanentee genannt, sind Teeblätter, die mit Wasserdampf zu quaderförmigen Blöcken gepresst werden. Diese Ziegel ließen sich gut auf Zugtieren transportieren. Für die Zubereitung werden Stücke abgebrochen und in heißes Wasser geworfen. Das Extrakt aus der Mitte des Teeziegels ist am geschmackintensivsten. Hergestellt werden sie aus groben Blättern und Stielen und wiegen zwei bis sechs Pfund.

Literaturverzeichnis

Nachschlagewerke

Göschel, Heinz: *Meyers Handlexikon*, Leipzig 1978

Fachliteratur

Adrian, Hans G.: *Lieben Sie Tee*, Bremen 1983

Autorenkollektiv: *Rund um den Tee*, Berlin 1980

Burgess, Anthony: *Das Buch vom Tee*, München 1992

Fronty, Laura und Duronsoy, Yves: *Tee&Drinks. Aus Blättern, Blüten und Gewürzen*, München 1997

Gööck, Roland: *Tee*, Künzelsau 1990

Gray, Arthur: *The Little Tea Book*, New York 1903

Kakuzo, Okakura: *Das Buch vom Tee*, Frankfurt am Main 1974

Neuberger, Günter u.a.: *Zum Beispiel. Tee*, Göttingen 2001

Nicolin, Marianne: *Tee für Genießer. Sorten, Riten, Rezepte*, Nidernhausen 1991

Pettigrew, Jane: *Das Handbuch für Genießer*, Köln 1998

Roloff Jana und Roloff, Dietrich: *Zen in einer Schale Tee. Einführung in die japanische Teezeremonie*, München 2003

Schaeffer, Michael: *Schaeffers Getränkeführer sagt ihnen alles, was Sie schon immer über Tee wissen wollten. Darjeeling, Grüntee, Oolong & Co*, Augsburg 1997

Schmidt, Rainer: *Der Guide für Kenner und Genießer*, München 1994

Schröder, Rudolf: *Kaffee, Tee und Kardamom*, Stuttgart 1991

Temming, Adrian Hans G., Rolf, L. und Vollers, Arnd: *Das Teebuch. Geschichte und Geschichten. Anbau, Herstellung und Rezepte*, Radolfzell 1989

Vollers, Arend: *Die Kunst Tee richtig zu genießen. Geschichte, Kultur, Herstellung, Sorten*, Großseeham 2002

Vollers, Arend: *Zeit für Tee*, Kirchheim bei München 1991

Wachendorf, Viola von: *Tee*, Köln 2006

Internetquellen

<http://141.84.139.139:8080/Plone/die-urasenke-in-kyoto>; 07.08.2010

<http://de.wikipedia.org?search=Ostfriesische+Teekultur>; 01.02.2010

<http://de.wikipedia.org?search=rize>; 26.06.2010
<http://de.wikipedia.org?search=tannine>; 11.09.2010
<http://de.wikipedia.org?search=tee>; 06.10.2010
<http://de.wikipedia.org?search=vitamin+b>; 12.08.2010
<http://de.wikipedia.org/wiki/Chai>; 12.07.2010
<http://de.wikipedia.org/wiki/Yixing>; 11.02.2010
<http://teeblog.mydesignblog.de/kommentare/blattgrade....100/>; 08.08.2010
http://www.apotheke-sommer.de/vitamine/vitamin_a.htm; 15.08.2010
http://www.apotheke-sommer.de/vitamine/vitamin_c.htm; 14.08.2010
http://www.apotheke-sommer.de/vitamine/vitamin_k.htm; 14.08.2010
<http://www.badlangensalza.de/kur-tourismus/parks-und-gaerten/japanischer-garten/>;
 12.02.2010
http://www.blauer-planet.de/rez_files/Tsampa_Rezepte.pdf; 07.06.2010
<http://www.curado.de/krebs-allgemein/Gruener-Tee-Entgiftungsmechanismus-schuetzt-vor-Krebs-Gerbstoffe-machen-5179/>; 11.09.2010
<http://www.drhuber.at/alterspraevention/gruenertee.html>; 18.09.2010
<http://www.effilee.de/wissen/Russische%20Teekultur.html>; 29.09.2010
<http://www.poenitz-net.de/Chemie/1.Allgemeine%20und%20anorganische%20Chemie/1.9.L.Sublimation%20von%20Coffein.pdf>; 01.02.2010
<http://www.tee-import.de/kulturen/orient.htm>; 04.10.2010
<http://www.tee-kompodium.de/tee-info/orthodoxe-herstellung.html>; 09.07.2010
<http://www.teesorten.de/teeabc/ger.htm>; 11.09.2010
http://www.teeverband.de/menu/schule/_download/erdkunde/Welt%20Tee%20Karte%20A4.pdf; 16.09.2010
http://www.teeverband.de/texte/download/WIT_01_2007_Schroeder.pdf; 15.09.2010
http://www.teeverband.de/texte/download/wit2004_12_1.pdf; 11.09.2010
<http://www.teeverband.de/WFT09.pdf>; 06.02.2010
<http://www.tee-weltreise.de/tuerkei.html>; 26.06.2010
http://www.ueda-souko.de/html/ueda_soko_ryu.html; 06.08.2010
<http://www.venalicia.com/de/catalogue/f000077.php>; 09.07.2010

Versicherung

Ich versichere, dass ich die vorgelegte Facharbeit (Kapitel 2, 9) ohne fremde Hilfe verfasst und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Desweiteren habe ich Kapitel 3 in Zusammenarbeit mit Tina Paulick erstellt. Ich bestätige ausdrücklich, Zitate und Quellenangaben mit größter Sorgfalt und Redlichkeit in der vorgeschriebenen Art und Weise kenntlich gemacht zu haben. Die genutzten Internettexthe habe ich alle auf beiliegender CD ordnungsgemäß gespeichert.

Ich versichere, dass ich die vorgelegte Facharbeit (Kapitel 6, 7) ohne fremde Hilfe verfasst und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Desweiteren habe ich Kapitel 3 in Zusammenarbeit mit Sebastian Humenda erstellt. Ich bestätige ausdrücklich, Zitate und Quellenangaben mit größter Sorgfalt und Redlichkeit in der vorgeschriebenen Art und Weise kenntlich gemacht zu haben. Die genutzten Internettexthe habe ich alle auf beiliegender CD ordnungsgemäß gespeichert.

Ich versichere, dass ich die vorgelegte Facharbeit (Kapitel 4, 5, 8) ohne fremde Hilfe verfasst und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Ich bestätige ausdrücklich, Zitate und Quellenangaben mit größter Sorgfalt und Redlichkeit in der vorgeschriebenen Art und Weise kenntlich gemacht zu haben. Die genutzten Internettexthe habe ich alle auf beiliegender CD ordnungsgemäß gespeichert.
