



Radeburger Straße 172
D-01109 Dresden

Fon 03 51 - 8 89 23 80

Fax 03 51 - 8 89 23 89

eMail info@faire.de

www.faire.de

Warenkunde Tee

Seit über 5.000 Jahren ist Tee nach Wasser das am meisten konsumierte Getränk weltweit und blickt somit auf eine beispiellose Geschichte zurück. Im Tee stecken Antioxidantien und andere Wirkstoffe wie Polyphenole, L-Theanin und Catechine, welche das Immunsystem stärken. Durch den Duft und die Wärme schmeichelt er der Seele und lässt uns zur Ruhe kommen. In vielen Ländern wird daher seit Jahrhunderten die Zubereitung eines Tees als Ritual für innere Balance und Ausgeglichenheit zelebriert.

Auf der Welt gibt es unzählige Teesorten, die jedoch alle von der gleichen Pflanze stammen, der *Camellia sinensis*. Es gibt zwei Hauptsorten der *Camellia sinensis*, welche geschmacklich von leicht und frisch bis voll und malzig variieren. Jeder Tee wird unterschiedlich produziert und weist einzigartige Eigenschaften auf. Insgesamt unterscheidet man zwischen sechs Hauptteearten. Es gibt Schwarzen, Grünen, Gelben und Weißen Tee, Oolong Tee und Pu-erh-Tee. Wie bei Wein, hat auch jeder Tee seinen ganz eigenen Charakter, sodass selbst Tees der gleichen Sorte von Region zu Region unterschiedlich im Geschmack sind. Dafür verantwortlich ist das Ökosystem, in dem die Pflanze gedeiht. Denn die Umweltbedingungen, unter denen sie lebt, spielen eine große Rolle in ihrer Entwicklung und Qualität. Hierbei beeinflussen natürliche Faktoren wie Bodenbeschaffenheit, Klima und Höhe den Charakter der Blätter, sowie die Mengen an Mineralien, Vitaminen und weiteren Substanzen.

Zum Gedeihen ist ein lockerer, saurer Boden mit organischem Kompost am besten, auf einer Hanglage zwischen 125 bis 2450 Metern über dem Meeresspiegel, mindestens 1500 mm Niederschlag pro Jahr und idealerweise 5 oder mehr Sonnenstunden am Tag. Der Teesamen wird 2,5 cm tief in die Erde gesteckt und treibt nach 40 Tagen aus, bis die Jungpflanze nach mehreren Monaten eine Pfahlwurzel ausbildet, mit der sie Nährstoffe aufnimmt und sich im Boden fest verankert. Es braucht 2-3 Jahre bis ein Teestrauch reif ist und der Tee kann nach 5-7 Jahren geerntet werden. Tee wird auf Teeplantagen, sogenannten Estates angebaut, die in ihrer Ausdehnung von unter 10 Hektar bis hin zu Tausenden Hektaren Anbaufläche und hunderten von Erntearbeitern rangieren.

Unabhängig von der Größe haben alle das gleiche Ziel, aber unterscheiden sich in der Intensität und Dimension ihrer Produktion stark voneinander. Bei der

Unsere
Vertriebspartner:



industriellen Produktion liegt der Schwerpunkt auf einer schnellen und möglichst preisgünstigen Herstellung. Der Tee soll nicht von den bewährten Sorten des Marktes abweichen, weshalb auch Kunstdünger und Pestizide mit einem ganzen Maschinepark zur Beschleunigung eingesetzt werden, um eine gute Ernte sicherzustellen. Es gibt Gartentees der großen Teeplantagen, bei denen Wert darauf gelegt wird, dass sie nicht mit Tees anderer Plantagen vermischt werden. Sie werden für ihren unverwechselbaren Geschmack geschätzt, der durch des Terroir des Anbaugebiets geprägt ist.

Eine weitere Kategorie stellen die handwerklich arbeitenden Kleinstbetriebe dar, die meistens nicht mehr als 10 Hektar Anbaufläche zur Verfügung haben. Ihr Erfolg beruht auf der genauen Kenntnis von den natürlichen Reaktionen der Pflanze auf deren Lebensraum und ihrer Erfahrung mit den gepflückten Blättern. Sie begleiten ihr Produkt meist vom Anpflanzen des Samens bis hin zur individuellen Betreuung des Käufers.

Nicht alle Teearten durchlaufen dieselben Verarbeitungsstadien. Schwarztees und Oolongs erfordern mehr Schritte als gelber Tee, welcher den geringsten Aufwand hat. Zu allererst werden die Teeblätter über mehrere Wachstumsperioden hinweg geerntet. Anschließend wird der Tee gewelkt, danach gerollt, oxidiert, geröstet oder getrocknet und sortiert. Bei dem Pu-Erh-Tee entfällt die Oxidation und dafür kommt die Reifung zwischen dem Rollen und Rösten oder Trocknen hinzu. Grüner und gelber Tee wird nicht gewelkt, sondern fixiert, indem man die Blätter nur kurz mit einem Gebläse trocknet. Außerdem entfällt bei beiden Arten die Oxidation und beim gelben Tee auch die Röstung oder Trocknung. Dafür ruht er nach dem Rollen.

Anschließend wird der Tee verarbeitet und hier unterscheidet man zwischen zwei Methoden. Bei der CTC-Methode werden die Blätter maschinell verarbeitet, indem die großen, dicken Blätter klein geschnitten, gebrochen sowie gequetscht und vor der Oxidation zu gleichgroßen Kügelchen gerollt werden. Diese Methode wird nur bei der Massenproduktion, meist für Teebeutel verwendet, da die sehr klein gebrochenen Blätter ihren Geschmack schnell abgeben.

Konträr dazu gibt es die Orthodoxe Methode, bei der die Herstellung des Tees vollständig oder teilweise manuell verarbeitet wird, um die Blätter weitestgehend zu schonen. Das unbeschädigte Teeblatt gilt als hochwertiger im Vergleich zu dem gebrochenen und da die Nachfrage dieser Art wächst, übernehmen immer mehr Länder dieses System.

Wie oben bereits erwähnt, wirkt Tee positiv auf den Körper. Die Chinesen waren die ersten, die den Tee als Medizin einsetzten, um die Körpertemperatur zu regulieren und den Geist zu stimulieren. Tee fördert also die Gesundheit und das

Unsere
Vertriebspartner:



Vorsitzender des Aufsichtsrates	Vorstand	Eintragung	Bankverbindung
Jörg Werler	Grit Bošković Jana Felber	Genossenschaftsregister Nr. 445 Amtsgericht Dresden Steuer-Nr. 202/135/02809 USt-Id Nr. DE188368263 DE-ÖKO-039	LKG Sachsen eG Kto 162 164 001 8 BLZ 350 601 90 IBAN DE 473 506 019 016 216 400 18 BIC GENO DE D1 DKD

Wohlbefinden allgemein und es zeigt sich, dass viele Inhaltsstoffe ganz bestimmte Bereiche des Körpers beeinflussen, indem sie vor Stress und Krankheiten schützen, Knochen und Immunabwehr stärken. Grüne und weiße Tees haben die stärkste gesundheitsfördernde Wirkung, da sie aus wenig bearbeiteten jungen Blättern hergestellt werden und große Mengen an wertvollen Substanzen enthalten.

Bei uns in der F.A.I.R.E. erhalten Sie eine große Auswahl an Sorten vom grünen, schwarzen und weißen Tee, sowie Oolong Tee

Die Besonderheiten der unterschiedlichen Teesorten:

Grüner Tee ist nicht fermentiert und wird wegen seiner Frische, mit den fruchtigen Untertönen und der flüchtigen Natur geschätzt, da er sich nur 6-8 Monate hält. Die kleine, im Frühling gepflückte Blattknospe enthält große Mengen an Nährstoffen und wertvolle Öle aus den Wurzeln. Als besonders hochwertig gelten in China die vor dem Totenfest Quingming gepflückten Tees, Anfang April. Grüner Tee kann sehr unterschiedliche Formen haben wie glatt, nadelartig, zu Kugeln gerollt oder Locken gedreht oder wie eine Schnecke gekrümmt. Grünen Tee sollte man bestenfalls mit Quellwasser bei höchstens 70-80 Grad, aufgießen und maximal 3 Minuten ziehen lassen. Zu heißes Wasser zerstört die Aminosäuren, die dem Tee die Süße geben und zu lange gezogener Tee schmeckt adstringierend und bitter. Je nach Art variiert die ideale Temperatur und Ziehzeit ein wenig, deshalb sollten sie stets den Zubereitungshinweis lesen, um den perfekten Geschmack zu erlangen. Die Blätter des Grünen Tees kann man 3-4 Mal aufgießen.

Weißer Tee gilt als am nuancierten und subtilsten mit einer Reihe an gesundheitsfördernden Stoffen, wie Polyphenole. Man pflückt ihn, sobald erste Knospen erscheinen und wird besonders in China aufgrund seines feinen Geschmacks und der Exklusivität geschätzt. Es gibt nur eine Handvoll Sorten von weißem Tee. Der Bai Hao Yin Zhen gilt mit diversen Unterteilungen als der edelste und ist damit auch teurer als der Bai Mu Dan, welcher silberpflaumige Knospen und größere Blätter enthält. Die Temperatur sollte zwischen 70 bis 85 Grad liegen und darf bis zu 5 Minuten ziehen. Wie beim Grünen Tee sollte man ihn nach Möglichkeit mit Quellwasser aufgießen. Um für sich selbst den idealen Geschmack zu finden kann man den Tee zu Beginn 2 Minuten ziehen lassen und bei jedem weiteren Aufguss die Zeit um 30 Sekunden verlängern. Der Tee kann insgesamt 2-3 Mal aufgegossen werden.

Oolong-Tee hat eine große Vielfalt von Oolongs mit verschiedenen Fermentierungsgraden, Aromen und Noten. Ein grüner Oolong, wie beispielsweise der Ali Shan aus Taiwan kann zu 35 Prozent fermentiert sein und einen blumigen Duft haben, während ein Wuyi Rock bis zu 80 Prozent fermentiert wird und dichte

Unsere Vertriebspartner:



Vorsitzender des Aufsichtsrates	Vorstand	Eintragung	Bankverbindung
Jörg Werler	Grit Bošković Jana Felber	Genossenschaftsregister Nr. 445 Amtsgericht Dresden Steuer-Nr. 202/135/02809 USt-Id Nr. DE188368263 DE-ÖKO-039	LKG Sachsen eG Kto 162 164 001 8 BLZ 350 601 90 IBAN DE 473 506 019 016 216 400 18 BIC GENO DE D1 DKD

Röst- und Endnoten besitzt. Oolong-Tees sind schwer herzustellen und somit hängt ihre Qualität vom Können des Herstellers ab. Die Tees sind bei ihrer rauen Behandlung sehr Robust und können bis zu 10 Mal aufgebraut werden, wo sie jedes Mal neue Geschmacksnoten preisgeben. Leicht fermentierter Oolong-Tee sollte bei einer Temperatur von 85 Grad aufgegossen werden und stark fermentierter bei 95 Grad Celsius Wassertemperatur. Zum idealen Aufguss wärmt man das Gefäß vor, spült die Blätter mit heißem Wasser ab und lässt sie 2-3 Minuten ziehen. Bei jedem weiteren Aufguss kann die Zeit um 1 Minute verlängert werden.

Schwarztee ist vollständig fermentiert, wodurch sich Polyphenole in Theaflavine (Geschmack) und Thearubigene (Farbe) umgewandelt haben. Es gibt eine große Vielzahl an schwarzen Tees mit sehr unterschiedlichen Geschmacksprofilen. Kräftige Sorten, wie Assam trinkt man am besten mit einem Schuss Milch und/oder Zucker. Zartere Varianten, wie der Darjeeling First Flush sollte man erst einmal pur verkosten. Man kann ihn bei einer Temperatur von 100 Grad Celsius aufbrühen und nach 2-3 Minuten Ziehzeit genießen. Manche Sorten wie der Darjeeling können ein zweites Mal aufgegossen werden, sollten dann aber auch 1-2 Minuten länger ziehen.

Pu-Erh-Tee oder auch dunkler Tee enthält als einziger probiotische Mikroben. Er kann mehrere Jahre reifen und wird mit der Zeit immer wertvoller. Den Tee findet man öfters zu Ziegeln gepresst, aber auch lose oder manchmal in Bambusrohren gereift. Die ideale Wassertemperatur liegt bei 95 Grad und man sollte die Blätter vor dem Aufguss ebenfalls wie beim Oolong-Tee mit heißem Wasser überspülen, um sie voneinander zu lösen. Die Ziehzeit beträgt um die 2 Minuten und bei jeden weiteren Aufguss sollte man ihn eine Minute länger ziehen lassen. Insgesamt kann er 3-4 Mal aufgegossen werden und mit der Zeit entwickelt sich der Pu-Erh-tee immer weiter, sodass man ihn Jahr für Jahr verkosten kann, um seine geschmackliche Entwicklung mitzuerleben

Gelber Tee wird aus den jüngsten Blattknospen gewonnen und ist selten, aber erlesen. Er wird ausschließlich in China angebaut und es gibt nur wenige Sorten, wie den Meng Ding Huang Ya aus der Sichuan-Provinz und den Jun Shan Yin Zhen aus der Hunan-Provinz. Gelber Tee ist reich an Aminosäuren, Polyphenolen, Polysacchariden und Vitaminen, die gut für die Milz und die Gewichtsreduktion sind. Aufgebraut wird er bei einer Temperatur von um die 80 Grad Celsius, möglichst mit Quellwasser und sollte 1-2 Minuten ziehen. Jeder weitere Aufguss sollte 1 Minute länger ziehen und kann bis zu 2-3 Mal aufgegossen werden.

Unsere
Vertriebspartner:



**Vorsitzender des
Aufsichtsrates**

Jörg Werler

Vorstand

Grit Bošković
Jana Felber

Eintragung

Genossenschaftsregister Nr. 445
Amtsgericht Dresden
Steuer-Nr. 202/135/02809
USt-Id Nr. DE188368263
DE-ÖKO-039

Bankverbindung

LKG Sachsen eG
Kto 162 164 001 8
BLZ 350 601 90
IBAN DE 473 506 019 016 216 400 18
BIC GENO DE D1 DKD