

Unverkäufliche Leseprobe



Peter Rohrsen
Das Buch zum Tee
Sorten - Kulturen - Handel

2022. 240 S., mit 20 s/w-Abbildungen, 10 Karten und 16 farbigen Tafeln
ISBN 978-3-406-79136-9

Weitere Informationen finden Sie hier:
<https://www.chbeck.de/33759458>

Peter Rohrsen

Das Buch zum

Tee

Sorten – Kulturen – Handel

C.H.Beck

Mit 39 Abbildungen, davon 17 in Farbe,
und 9 Karten

© C.H.Beck oHG, München 2022

www.chbeck.de

Umschlaggestaltung: Kunst oder Reklame, München

Umschlagabbildung: Teeplantage in der Nähe von Nuwara

Eliya, Sri Lanka, © Xsandra, Getty Images

Satz: Janß GmbH, Pfungstadt

Druck und Bindung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Gedruckt auf säurefreiem und alterungsbeständigem Papier

Printed in Germany

ISBN 978 3 406 79136 9



klimaneutral produziert

www.chbeck.de/nachhaltig

INHALT

VORWORT	II
I. KAMELIENZAUBER:	
DIE TEEPFLANZE UND IHRE VERBREITUNG	17
1. Camellia sinensis – Die Teepflanze	17
2. Biologischer Anbau	21
3. Der Teegürtel: Klimafaktoren für den Teeanbau	23
II. VOM BLATT ZUM GETRÄNK:	
DIE TEEPRODUKTION	25
1. Die Tee-Ernte: Erntezeiten	25
2. Two leaves and a bud: Teepflücken	26
3. Weiß, Grün, Schwarz – und tausend Schattierungen: Die Verarbeitung des Tees	28
Weißer Tee 28 – Grüner Tee 29 – Schwarzer Tee 30 – CTC- und LTP-Verfahren 34 – Oolong-Tee 36 – Gelber Tee 37 – Pu Erh 37	
III. UNERSCHÖPFLICHE VIELFALT:	
ANBAUGEBIETE UND TEESORTEN	39
1. China	40
Grüntees 43 – Weiße Tees 45 – Oolong-Tees 46 – Schwarztees 48 – Aromatisierte Tees 50 – Geformte Tees 54 – Teeblumen 55	

2. Japan	56
Sencha 60 – Bancha 60 – Genmaicha 60 – Kukicha 61 – Gyokuro 61 – Matcha 62 – Andere Grüntees 63	
3. Indien	63
Assam 67 – Darjeeling 70 – Nepal 76 – Sikkim, Terai, Dooars 77 – Nilgiri 78 – Singampatti 79	
4. Sri Lanka	81
Dimbula 84 – Nuwara Eliya 84 – Uva 85 – Kandy, Uda Pusselawa, Südprovinz 86 – Dilmah 87 – Tea Trail Bungalows 88 – Artisanal Tea: Tee abseits von Plantage und Fabrik 89 – Amba Estate 89 – Forest Hill Estate 93 – Adam’s Peak 93	
5. Indonesien	95
6. Afrika	97

IV. DER LANGE WEG ZUR TASSE:

LOGISTIK FÜR DEN TEE	101
1. Feuchtigkeit	101
2. Kontamination	102
3. Verpackung	102
4. Transport	104
5. Transportgeschichte	105
6. Boston Tea Party	110
7. Teeklipper	110
8. Tea Races	111
9. Cutty Sark: Die Letzte ihrer Art	112
10. Suezkanal	113
11. Eisenbahnen	113
12. Karawanentee	115

V.	SAFETY FIRST: QUALITÄTSKONTROLLEN UND STANDARDISIERUNG	II9
1.	Tea Tasting	II9
2.	Auktionen	I2I
3.	Lieferkontrollen und Mischungen	I23
4.	Teelabor: Finden, was man nicht sieht	I24
5.	Pyrrolizidinalkaloide	I24
6.	Pestizide	I25
7.	Anthrachinon	I26
8.	Andere Schadstoffe	I27
9.	Testketten	I28
VI.	TEE UND GESUNDHEIT	I29
1.	Was ist drin? Inhaltsstoffe im Tee	I29
2.	Wirksubstanzen	I30
3.	Koffein	I3I
4.	Mineralstoffe	I34
5.	Sekundäre Pflanzenstoffe	I34
6.	Tee und Milch	I36
VII.	DER INTERNATIONALE TEEMARKT HEUTE	I39
1.	Teeländer	I39
2.	Exportweltmeister	I4I
3.	Tee-Importländer	I42
4.	Wer trinkt am meisten Tee?	I42
VIII.	UND DIE DEUTSCHEN?	I45
1.	Importe und Re-Exporte	I45
2.	Qualität	I46
3.	Einkaufsquellen	I47
4.	Ostfriesland	I47

5.	Akteure im deutschen Tee-Großhandel	148
	OTG 148 – Teekanne 149	
6.	Alternativen: Franchise und Direkthandel	149
	TeeGschwendner 149 – Unabhängiger Direkthandel 152	
IX.	AKTEURE IM WELTWEITEN TEEMARKT	155
1.	Twinings	155
2.	Tetley	156
3.	Lipton	157
4.	Finlays	158
5.	JFK	159
6.	Die Zukunft der internationalen Teewirtschaft? . .	161
7.	Zusammenfassung und Ausblick	164
	Eistee 164 – Kombucha 165 – Bubble Tea 166 – Bewegungen im internationalen Teemarkt 167	
X.	TEEPLANTAGENWIRTSCHAFT UND DAS ERBE DES BRITISCHEN EMPIRE	171
1.	Gerichtsprozess in Schottland	172
2.	Plantagenwirtschaft im Empire	174
3.	Sri Lanka	175
4.	Assam	177
5.	Plantations Labour Act	177
6.	Darjeeling	180
XI.	DARJEELING UND DEUTSCHLANDS TEEMARKT	183
1.	Studien und Medienecho	183
2.	Kooperationsprojekte	185
3.	Bio-Pioniere in Darjeeling	186
	Tea Promoters India 186 – Rajah Banerjee 186 – Günter Faltin 189	
4.	Teekampagne	191

5.	Zukunftsperspektiven	196
	Neuer Plantations Labour Act 196 – Kanan-Devan- Modell 197 – Lieferkettengesetze 198	
XII.	IN PALAST UND KLOSTER, TEEHAUS UND WOHNUNG: TEEKULTUREN DER WELT	201
1.	China	201
2.	Japan	204
3.	Korea	208
4.	Russland	209
5.	Türkei	210
6.	Indien	211
7.	Marokko	213
8.	Großbritannien	214
9.	Ostfriesland	220
XIII.	TEE SOLL SCHMECKEN: EINIGE PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN	225
1.	Tee	225
2.	Wasser	227
3.	Temperatur	227
4.	Teemenge und Ziehzeit	228
5.	Zubereitung, Geschirr, Zubehör	228
	NACHWORT	231
	EMPFEHLUNGEN ZUM WEITERLESEN	233
	BILDNACHWEIS	239
	REGISTER	241

VORWORT

Saget se, hend se au oschdfriesischa Tee? Weil ausländischa Tee, den kaufet mir net!» Der Teehändler auf dem oberschwäbischen Wochenmarkt in Biberach nickt, gibt der älteren Kundin eine Packung Ostfriesentee und lächelt. Immerhin: Ostfriesland, rund 770 Kilometer im Norden, ist kein Ausland, das ist ihr klar. Und es ist die einzige Region in Deutschland, die eine eigene Teemarke hervorgebracht hat. Aber – ihren patriotischen Glauben an «Made in Germany» als Gütesiegel in Ehren – Tee wächst in Ostfriesland nicht. Er wird dort nach altehrwürdiger Tradition gemischt, aus verschiedenen kräftigen Schwarzteesorten aus dem «Ausland», vor allem Assam, Java, Ceylon und gelegentlich Darjeeling.

Das wussten Sie schon? Dann gehören Sie sicher zur Minderheit der Teefreundinnen und Teefreunde im Meer der Kaffeetrinker hierzulande. Oder Sie besitzen eine gute Allgemeinbildung. Dass es sich für Sie dennoch lohnt, die folgenden Seiten zu lesen, wünsche ich Ihnen und mir sehr. Meine mehr als 50 Jahre Erfahrung als suchtgefährdeter Teetrinker und Stammkunde verschiedener Teehandelshäuser in Hamburg, Bremen, Meckenheim und Potsdam sind hier zusammengefasst. Und als Regionalleiter Asien bei der alten Carl Duisberg Gesellschaft in Köln in den 1980er Jahren, mit Schwerpunkt wirtschaftliche Fortbildungskooperation mit China, Indien und Südostasien im Auftrag der Bundesregierung. Seither kamen ziemlich regelmäßige Reisen in die wichtigsten Teeländer dazu. Bekanntschaften, in einigen Fällen auch Freundschaften, mit indischen, sri-lankischen und anderen Produzenten und Händlern und ihren deutschen und englischen Part-

uern im Teegeschäft entwickelten sich im Laufe der Jahre zur bleibenden Freude. Eine kleine, gern gelesene Bibliothek zum Thema beansprucht inzwischen viel Platz im Regal.

Nach meinem Rückzug aus dem aktiven Berufsleben habe ich dieses beständige Interesse an allem, was mit der Teekultur in Asien und Europa zusammenhängt, zu Fachkenntnissen vertieft. Als einer der ersten Teilnehmer habe ich 2007/08 eine Qualifikation zum TeeSommelier bei TeeGschwendner in Meckenheim, der IHK Rhein-Sieg und am Institut für Ernährungsphysiologie der Universität Bonn durchlaufen. Mein erstes Teebuch (ein Taschenbuch in der Reihe C.H.Beck Wissen, 2013) ist inzwischen fast vergriffen und erscheint 2022 in einer türkischen Ausgabe.

Das Bändchen hat manchmal unvorhergesehene Folgen. «Hallo, Sie sind doch Tee-Experte. Wir machen hier ein TV-Feature über Wellness-Tees mit Verkostung und allem. Hätten Sie nicht Lust ...?» «Na ja – ich habe so meine Bauchschmerzen mit dem Wellness-Gedöns, gerade in Verbindung mit Tee. Ich bin da sicher nicht der Richtige für Sie.» Der Redakteur am Telefon ließ sich nicht entmutigen: «Sie haben doch neulich bei den Indischen Filmtagen in Stuttgart ...» – «Ja, aber das war ein Vortrag über Darjeeling-Tee und Europa. Nix mit Wellness. Im Übrigen weiß ich gar nicht, was das sein soll. Ich habe 16 Jahre an der Uni Göttingen englische Kulturgeschichte erforscht und gelehrt – das Wort *Wellness* gibt's im Englischen ebenso wenig wie *Handy*. Und was das mit Tee zu tun haben soll, weiß ich auch nicht.» «Oh, Sie sind kritisch – eigentlich genau das, was wir suchen.»

Das Ergebnis war absehbar: Verkostung von verschiedenen «Wellness-Tees» von Discountern und renommierten Teefirmen, vor laufender Kamera, mit netten Probanden, montagmorgens vor Ladenöffnung in einem Berliner Teegeschäft, dessen mürrischer Inhaber ständig zur Eile drängte. Immerhin, auf ein bisschen Gratis-PR wollte er denn doch nicht verzichten. Aufgeschlitzte Teebeutel, zusammengezogene Augenbrauen, Schlürfen, Gelächter, am Ende das obligate Ranking. Und ein Überfallbesuch des gesamten Teams bei uns zu

Hause zu einer – dann auch gefilmten – Teestunde. «It's teatime!!!», musste ich viermal, immer wieder strahlend, wiederholen, spontan mit der Kanne aus der Küche kommend, ehe der Kameramann zufrieden war, nachdem ich per Zwischenruf («Same procedure as last time, James?») steigende Unlust signalisiert hatte. Der Tee wurde inzwischen kalt, die Männer hatten es eilig und waren, wie sollte es anders sein, Anhänger des unaussprechlichen Volksgetränks mit K. und überhaupt nicht neugierig.

Ich erzähle die Geschichte, weil sie als Momentaufnahme aufschlussreich dafür ist, was man in Deutschland, Österreich und der Schweiz mit Tee spontan verbindet: Tee – vor allem grüner Tee, an erster Stelle Matcha – ist «in» als Beauty-Elixier von Filmstars, als Extrakick an der Theke der Espresso-Bar, als Gesundheitsgetränk gegen Herzinfarkt und Demenz, sanft anregend, magenschonend und so weiter. Dass diese Art von Teekult – kräftig gefördert von Frauen- und Apothekenzeitschriften sowie umsatzstarken Firmen, die sich auf den Gesundheits- und Kosmetikmessen im Zeichen der Wellness präsentieren – vielen suspekt erscheint und Fernsehredakteure mit dem Finger im Wind zu kritischen Nachfragen veranlasst, kann einen alten Teefreund kaum überraschen. Modeströmungen, im Jargon gern als «Hypes hochgepuscht», hat es im Laufe der langen Geschichte der Teekulturen in Asien und Europa immer wieder gegeben – davon wird in diesem Buch noch zu berichten sein.

Im Deutschen ist heute «Tee» immer das Lösungswort mit drei Buchstaben, wenn im Kreuzworträtsel nach «aromatischem Pflanzenaufguss» gefragt wird. Dabei gibt es das Wort erst seit dem 18. Jahrhundert im deutschen Sprachgebrauch. Damals wurde es von den Niederländern, die aus südchinesischen Häfen als Erste den *Thee* nach Deutschland gebracht hatten, zusammen mit dem neuen Luxusgetränk übernommen. Bald wurde die exotisch-elegante Bezeichnung dann übertragen auf andere Heißgetränke aus Pflanzenteilen, die man in Europa seit der Zähmung des Feuers und Erfindung der ersten Keramikgefäße kannte. Spätestens seit Hippokrates und seinen

griechischen, römischen und arabischen Nachfolgern und seit der mittelalterlichen Klostermedizin ist die Wirkung vieler Pflanzenaufgüsse bekannt und oft erstaunlich genau beschrieben.

Gegenstand dieses Buches ist der Tee im ursprünglichen Sinn, also das Getränk aus den koffeinhaltigen Blättern und Blüten des Teestrauchs *camellia sinensis* L. O. Kuntze. Andere Getränke werden als teeähnliche Erzeugnisse gelegentlich einbezogen in die Betrachtung.

Vorgestellt wird zunächst die Teepflanze in ihren Hauptvarianten sowie ihre Verbreitung. Die Produktion wird dargestellt in der zeitlichen Abfolge von Pflückung, Verarbeitung, Klassifizierung, Verpackung und Transport. Ein Überblick über die wichtigsten Anbaugebiete und Teesorten sowie die Geschichte des Teehandels zwischen den Erzeugerländern und Europa schließt sich an.

Qualitätskontrolle und Produktverantwortung der Erzeuger und Händler bilden dabei einen wichtigen Schwerpunkt. Denn die meisten Konsumentinnen und Konsumenten schenken den gesundheitlichen Aspekten ihrer Trinkgewohnheiten heute zu Recht kritische Beachtung. Viele bevorzugen deshalb biologisch angebauten und beispielsweise ohne Zusatz künstlicher Aromen verarbeiteten Tee.

Der stille Zauber, der von einer genussvoll getrunkenen Tasse Tee ausgeht, hat seit Urzeiten Märchen und Legenden über wunderbare Heilkräfte inspiriert. Heute sind die Wirkungen des Tees auf den menschlichen Körper Gegenstand systematischer und fortlaufender Forschungen von Ernährungsphysiologen und Medizinern weltweit. Was wir demnach wissen, vermuten oder hoffen können, wird in einem Überblick zusammengefasst.

Welche Teeländer am meisten Tee erzeugen und exportieren und wo am meisten Tee importiert und getrunken wird, sind Fragen zur weltweiten Teewirtschaft. Sie werden nicht in jahresaktuellen und entsprechend schnell veraltenden Statistiken, sondern gemäß den langfristigen Tendenzen beantwortet.

Der prägenden Rolle, die das Britische Empire für die weltweite Verbreitung der Schwarzteekultur in der Plantagenwirtschaft seiner

Kolonien und im großen internationalen Teegeschäft gespielt hat, widmet sich ein eigenes Kapitel. Nachwirkungen bis zu heutigen Lieferketten, auch einige soziale Auswirkungen auf die Beschäftigten, die von Markt zu Markt unterschiedlich sind, werden betrachtet. Die vielerorts prekäre Situation der Teepflückerinnen, die das schwächste Glied in jeder Lieferkette sind, soll dabei einen Schwerpunkt bilden.

Die Verbindung von Empire-Zeiten zu dominierenden Akteuren im heutigen Tee-Weltmarkt wird anhand einiger exemplarischer Firmengeschichten dargestellt. Dabei wird deutlich, dass diese heutigen globalen Konzerne in neuen Allianzen und mit neuartigen Teeprodukten die Zukunft fest ins Visier nehmen. Einige alternative Ansätze zur vorherrschenden Teeindustrie werden ebenfalls vorgestellt.

Mit dem deutschen Teemarkt beschäftigt sich ein eigenes Kapitel. Er spielt zwar im Weltmaßstab eine eher marginale Rolle im Massengeschäft. Aber einige Besonderheiten verleihen ihm dennoch ein international beachtetes Profil und begründen die stetige Nachfrage nach seinen Produkten. Auch dies wird anhand von zwei Firmengeschichten charakterisiert, wobei das spezielle Verhältnis deutscher Teefirmen zu Darjeeling besonders hervorgehoben wird.

Ein Streifzug durch ausgeprägte Teekulturen in Asien und Europa und ein paar praktische Hinweise zur Zubereitung bilden den Schluss. Wenn bei Leserinnen und Lesern am Ende ein bisschen mehr Verständnis, Respekt und Neugier für dieses faszinierende Getränk stehen, können wir hoffentlich John Lennons Friedenshymne abändern im gemeinsamen Wunsch: «Give tea a chance!»

Ich darf das Vorwort nicht beenden, ohne mich zu bedanken – auch stellvertretend für viele andere – bei einigen Personen, die mich bei meiner langen Teekarriere zur freudigen Abhängigkeit begleitet haben:

Dazu gehören der zu früh verstorbene Albert Gschwendner und Thomas Holz, die mit dem Angebot einer IHK-Qualifikation zum Teesommelier Pionierarbeit geleistet haben. Prof. Peter Stehle vom Institut für Ernährungsphysiologie der Universität Bonn und Dr. Tho-

mas Henn, früher TeeGschwendner, die Licht in das Halbdunkel aus Dichtung und Wahrheit um die Wirkungen des Tees gebracht haben. Prof. Günter Faltin, Thomas Räuchle-Gehrig und Dr. Kathrin Gassert von der «Teekampagne» in Berlin und Potsdam, die dieses Buch initiiert haben. Der Verlag C.H.Beck in München, der in Kooperation mit der Teekampagne das Erscheinen des Buches anstelle einer Neuauflage meines Bandes «Der Tee» in der Reihe C.H.Beck Wissen ermöglicht und fachkundig – in Person von Dr. Stefanie Hölscher – begleitet hat. Im Schoße der Familie: mein Neffe Paul Kramer aus Biberach, nach fünf Jahren Berufs- und Tee-Erfahrung in Tokio heute beim indischen Tata-Konzern tätig, und unsere Schwägerin Gyeonghae Petersen in Hamburg, die zu Recht und mit bezaubernden praktischen Beweisen darauf besteht, dass die alte Kultur ihrer koreanischen Heimat der chinesischen durchaus das Teewasser reichen kann. Die wichtigste Person zu guter Letzt: meine Frau Barbara Petersen, deren langjähriges Wirken in Sri Lanka das kleine Tangalle zu unserem zweiten Zuhause gemacht hat, die meine Tee-Passion seit vier Jahrzehnten nicht verhindert, inzwischen mit genießt und auch dieses Buch durchaus kritisch begleitet hat.

Auf Seiten der Teeproduzenten sind langjährige Freunde wie Merrill, Dilhan und Malik Fernando in Colombo zu nennen; der leider jäh verstorbene Andrew Taylor in Hatton; Ashok Lohia und Ajay Kichlu in Darjeeling und Kolkata; Simon Nihal Bell und Neethanjana Senadheera in Amba, Sri Lanka; und Beverly Wainwright, die Teeanbau von Amba nach Schottland gebracht hat und dort mit «Nine Ladies Dancing»-Tee dem Whisky das Torfwasser abzugraben droht.

Von allen habe ich etwas gelernt, vieles davon wird sich in diesem Buch wiederfinden – Verantwortung und Fehler bleiben aber meine eigenen.

I.

KAMELIENZAUBER: DIE TEEPFLANZE UND IHRE VERBREITUNG

1. *Camellia sinensis* – Die Teepflanze

Im Teegarten überzieht ein immergrüner Teppich aus hüfthohen, lordentlich aufgereihten Büschen die Berghänge oder sanft gewellten Hügel. Er ist ein Kulturprodukt, das Ergebnis ständiger Bearbeitung durch Menschenhand über lange Zeiträume hinweg. Kinderarmdicke Wurzeln krallen sich an den Schnittkanten der Wirtschaftswege fest. Sie verraten, dass sie eigentlich viel höhere Gewächse im Boden verankern sollten. Werden überalterte Teebüsche gerodet, sieht man die gewaltigen, bis zu 5 Meter langen Pfahlwurzeln, die mühsam aus dem Boden gegraben werden müssen.

Botanisch gehört die Teepflanze zur Gattung der Kamelien in der Familie der Teestrauchgewächse (*theaceae*). Ihr wissenschaftlicher Name *camellia sinensis* verrät das ebenso wie ihre geschichtliche Hauptverbreitung in China. Sie ist eng verwandt mit der bekannteren Kamelie (*camellia japonica*), die Gärtner in aller Welt zu immer neuen Blütenräumen züchten. Die zartweißen oder rosa angehauchten Blüten des Teestrauchs sind demgegenüber klein und unspektakulär. Die Tee-Urpflanze ist wohl beheimatet in den Bergregionen zwischen



Darstellung der Teeepflanze
in den *Amoenitates Exoticae*
von Engelbert Kaempfer,
1712

Indien, China, Thailand, Vietnam und Myanmar. Es ist anzunehmen, dass bei den dort lebenden Völkern die Wirkung der koffeinhaltigen Blätter bekannt war. Die systematische Kultivierung des Teestrauchs als Wirtschaftspflanze geht aber zweifelsfrei zurück auf die Tradition im kaiserlichen China. Eine oft erzählte Legende legt die Entdeckung in das Jahr 2737 v. Chr., als der Kaiser und Gelehrte Shen Nung (den die Historie nicht kennt) zufällig die belebende Wirkung eines Teeblattes bemerkt haben soll, das in seine Tasse mit heißem Wasser geweht war.

Man unterscheidet zwei Varianten der Teeepflanze nach ihrem historischen Hauptverbreitungsgebiet: den China-Strauch (*camellia sinensis* var. *sinensis*) und den Assam-Strauch (*camellia sinensis* var. *assamica*).

Der China-Teestrauch ist kleiner und feingliedriger, erreicht aber in freier Natur stattliche Höhen von 4–6 Metern. Seine Blätter sind zarter, aromatischer und weniger tanninhaltig als die der Assam-Variante. Er wächst langsam, verträgt niedrige Temperaturen, gelegentlich auch eine milde Frostnacht, und ist deshalb für den

Anbau in Höhenlagen zwischen 1500 und 3000 Metern besonders geeignet.

Die Assam-Tee-pflanze ist im Ursprung ein tropischer Regenwald-baum, der bis zu 15 Meter hoch werden kann. Sie wächst ohne größere saisonale Schwankungen das ganze Jahr über, am besten bei Temperaturen um 30 °C und hoher Luftfeuchtigkeit. Ihre Blätter sind breiter, länger, ertragreicher und von kräftigerem Aroma als die des China-Strauchs.

Diese idealtypische Unterscheidung der beiden Varianten ist für die heutige Kulturpraxis der Wirtschaftspflanze Tee meist akademisch: Die Nutzpflanzen werden überwiegend als Hybride aus beiden Varianten gezüchtet nach den geografischen, klimatischen und marktpolitischen Bedingungen der jeweiligen Anbauregion. Naturwissenschaftliche Erkenntnisse und langjähriges Erfahrungswissen der Verantwortlichen gehen in der Forschungs- und Entwicklungsarbeit der «Tee-Universitäten» dabei Hand in Hand: Schnellwüchsige, ertragreiche und wetter- und schädlingsresistente Hybridpflanzen werden gezüchtet, die auch noch möglichst aromatisch und fein im Geschmack sein sollen. Als Faustregel kann gelten, dass für höhere Erträge und kräftigeres Aroma bei Schwarztees ein höherer Anteil an Assampflanzen-Erbgut angestrebt wird. Für Grüntees wird wegen des feineren Aromas die China-Pflanze bevorzugt.

Züchtung und entsprechende Veränderung des Erbgutes bei Hybriden sind nur möglich durch Bestäubung und Samen-Anpflanzung – ein zeit- und arbeitsintensives Verfahren, das in der Regel nur noch in den Entwicklungsabteilungen unter Laborbedingungen zum Einsatz kommt. Die massenhafte Vermehrung der dort gezogenen Mutterpflanzen erfolgt vegetativ durch Stecklinge (*clones*), die in Teebaumschulen (*nurseries*) 8–10 Monate lang herangezogen und dann zur Auspflanzung an die Plantagen abgegeben werden. Die so kultivierten Pflanzen sind optimal an die Wachstumsbedingungen im Mikroklima der jeweiligen Plantage angepasst. Da Fremdbestäubung bei der Nachzucht ausgeschlossen wird, zeigen sie identisches Erbgut. Dies erhöht

natürlich ihre Anfälligkeit gegenüber Krankheiten, Schädlingsbefall und klimatischen Veränderungen. Durch Bestäubung gezüchtete Pflanzen erweisen sich meist als resistenter gegenüber Umweltbelastungen und werden von manchen biologisch-dynamisch arbeitenden Gärten bevorzugt. Ihr Einsatz auf größeren Plantagen ist jedoch unwirtschaftlich wegen des erheblich höheren Zeit- und Personalaufwands.

Je nach Gelände im Abstand von bis zu einem Meter, unterbrochen von einigen Schattenbäumen, werden die Teepflänzchen gesetzt, pro Hektar zwischen 12 000 und 18 000. Nach etwa drei Jahren werden sie erstmals kräftig auf 40–60 Zentimeter Höhe zurückgeschnitten, später alle 4–5 Jahre. Dieser regelmäßige Beschnitt auf «Pflücktischhöhe» (*pruning*) verhindert nicht nur Verholzen und natürliches Höhenwachstum, damit die Pflückerinnen bzw. Pflückmaschinen sie leichter erreichen können. Er regt auch die Bildung ständig neuer, zartgrüner Triebe an – die eigentlichen Objekte der Begierde bei der Ernte.

Teepflanzen in freier Natur können mehrere hundert Jahre alt werden. Sie sind dann allerdings verholzt und produzieren kaum noch frische Blätter. Nutzung in der kommerziellen Teeproduktion setzt mit der ersten Pflückung nach 2–3 Jahren ein, wobei die Erträge sich noch um bescheidene 130 Kilogramm pro Hektar bewegen. Ab dem vierten Jahr steigen sie dann – je nach Lage – auf 1000–2000 Kilogramm. Nach 4–5 Jahrzehnten lässt die Ergiebigkeit oft so erheblich nach, dass die Pflanzen ersetzt werden müssen. Überalterte Bestände sind ein Qualitäts- und Wirtschaftlichkeitsproblem in vielen traditionellen Teeregionen.

2. *Biologischer Anbau*

Um die Pflanzen gesund und Erträge wirtschaftlich zu halten, sind – wie in jeder Monokultur – regelmäßiges Pflücken und Düngen, Unkrautkontrolle sowie Schutz vor Schädlingen und Krankheiten wie Pilzbefall notwendig. Wie weit dabei noch chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen, liegt im Ermessen der Eigner und Manager der Teegärten. Besonders seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges hatte auch in den Tee-Erzeugerländern der Einsatz agrochemischer Mittel drastisch zugenommen. Die Erträge waren demgegenüber nur mäßig angewachsen. Heute sehen wir die Negativfolgen eines ungebremsten Einsatzes von chemischen Mitteln kritischer: Böden, Grundwasser, Atmosphäre und Pflanzen sind dauerhaft belastet, über die Nahrungskette werden Rückstände weitergegeben, und auch die Gesundheit der Arbeitskräfte in den Teegärten wird gefährdet.

Seit den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts hat sich in der Einstellung zur landwirtschaftlichen Produktion viel verändert, vor allem in Mitteleuropa, und immer mehr Händler und Produzenten im Teemarkt reagieren auf diese Veränderungen der Nachfrage in Richtung Bio-Produkte.

In Aussehen und Geschmack unterscheidet sich Bio-Tee nicht von konventionell angebautem Tee. Erst im Labor werden Rückstände von chemischen Pflanzenschutzmitteln und Kunstdünger nachweisbar. Ein Bio-Label ist leicht aufgedruckt, wenn Kontrollen fehlen oder mit Barzahlungen an Kontrolleure erleichtert werden. Betrug und Panschereien sind daher an der Tagesordnung – einer der Hauptgründe dafür, dass man Tee bei einem Händler des Vertrauens kaufen sollte. Er wird schon im Eigeninteresse dafür sorgen, dass die Herkunft rückverfolgbar ist und die einwandfreie Qualität des Tees durch laufende Laborkontrollen nachgewiesen wird. Zum Glück sind in Deutschland die Standards streng und nachgewiesene Betrügereien

strafbar. Das erklärt, warum das Kaum-Teetrinkerland fast die Hälfte seines importierten Tees wieder exportiert – zum Teil sogar in die Ursprungsländer in Asien und Afrika.

Im Teegarten allerdings kann man sehen und hören, ob die Pflanzen biologisch bewirtschaftet sind. Ravinda Daz, nepalesischer Manager des Traditionsgartens Ging in Darjeeling, zeigt bei unserem Besuch stolz auf die Schwalbennester, die unter dem Dach seines Bungalows kleben. Die Vögel fliegen ohne jede Scheu ein und aus, jedes Mal lautstark angepiepst von der Brut im Nest. Insekten, vor allem Fliegen, Mücken und Schmetterlinge, schwirren und summen über den Teebüschen. Herr Daz ist schon lange im Geschäft, und er hat, wie er erzählte, Ging noch als stummen Teegarten erlebt. Jetzt sind die Tiere zurück, und er ist glücklich darüber.

Die Umstellung von konventionellem auf biologischen Teeanbau dauert etwa 4–5 Jahre, manchmal auch länger. Sie ist – wegen der Ernteausfälle und der zumindest anfangs geringeren Erträge – eine wirtschaftliche Kraftanstrengung, die viele Veränderungen und auch Risiken mit sich bringt. Die Teegärten müssen den organischen Dünger selbst erzeugen – aus Unkraut, Laub und pflanzlichen Abfällen der Teefabrik sowie Dung aus eigener Viehhaltung. Die Bestandteile werden kompostiert und zusammen mit eigens gezüchteten Würmern zur Auflockerung des Bodens ausgesetzt. Der Sikh im südindischen Singampatti-Teegarten, mit den Steiner'schen Biozyklen bestens vertraut, zeigt auf den Erdhaufen mit Regenwürmern: «In the evening, we sing mantras for them. They can do their work better then.» Er scheint fest daran zu glauben.

Teeproduzenten riskieren Bio-Anbau nur, wenn langfristig bessere und sichere Verdienstchancen bestehen, im Wesentlichen also bei Spitzenprodukten für den Export, die deutlich höhere Preise erzielen als Durchschnittsware für den einheimischen Markt. Abnahmegarantien von wichtigen Importeuren spielen dabei eine Schlüsselrolle. Einige deutsche Unternehmen haben sich durch vertraglich gesicherte, langfristige Kooperationen besonders verdient gemacht. Es ist ermutigend,

dass der Trend zum Bio-Tee seit drei Jahrzehnten anhält, auch wenn sein gegenwärtiger Anteil am gesamten Teeverbrauch in Deutschland (19 194 t) von 7 Prozent beim Schwarztee und 4 Prozent beim Grüntee noch steigerungsfähig sein sollte (Zahlen Deutscher Tee & Kräutertee Verband, 2020).

Mehr Informationen zu diesem und vielen weiteren Büchern aus dem Verlag C.H.Beck finden Sie unter: www.chbeck.de