

Unverkäufliche Leseprobe



Peter Rohrsen
Das kleine Buch zum Tee
Geschichten und Kulturen

2025. 157 S., mit 10 Abbildungen
ISBN 978-3-406-83214-7

Weitere Informationen finden Sie hier:
<https://www.chbeck.de/38106531>

Peter Rohrsen

Das kleine Buch zum Tee

Peter Rohrsen

Das kleine Buch zum
Tee

~ Geschichten und Kulturen ~

C.H.Beck

Dieser Band enthält Auszüge aus dem Werk
Peter Rohrsen, Das Buch zum Tee. Sorten – Kulturen – Handel,
© Verlag C.H.Beck GmbH & Co. KG, München 2022.
Der Autor hat die Texte für diesen Band durchgesehen und aktualisiert.
Er spendet die Hälfte seines Honorars an ein Projekt zur
Wiederaufforstung und Umwelterziehung in Darjeeling, welches der
World Wildlife Fund im Auftrag der Teekampagne seit 1996 betreut.

© Verlag C.H.Beck GmbH & Co. KG, München 2025
Wilhelmstraße 9, 80801 München, info@beck.de
Alle urheberrechtlichen Nutzungsrechte bleiben vorbehalten.
Der Verlag behält sich auch das Recht vor, Vervielfältigungen
dieses Werks zum Zwecke des Text and Data Mining vorzunehmen.
www.chbeck.de

Einbandgestaltung: Kunst oder Reklame, München
Einbandabbildungen: Castlereagh-Stausee mit Teeplantagen
bei Hatton im Hochland von Sri Lanka, Foto: MJF Holdings /
Dilmah Tea; Blätter: © aunauna, vectorstock
Satz: Janß GmbH, Print- und Digitalmedien, Pfungstadt
Druck und Bindung: Pustet, Regensburg
Gedruckt auf säurefreiem und alterungsbeständigem Papier
Printed in Germany

ISBN 978 3 406 83214 7 / Best.-Nr. 34490



verantwortungsbewusst produziert
www.chbeck.de/nachhaltig
produktsicherheit.beck.de

INHALT

~ ~ ~

I.

KAMELIENZAUBER: DIE TEEPFLANZE UND IHRE VERBREITUNG

~ 9 ~

1. Camellia sinensis – Die Teepflanze 9 –
2. Biologischer Anbau 14 – 3. Der Teegürtel:
Klimafaktoren für den Teeanbau 16

II.

VOM BLATT ZUM GETRÄNK: DIE TEEPRODUKTION

~ 19 ~

1. Die Tee-Ernte: Erntezeiten 19 – 2. Two leaves and a bud:
Teepflücken 20 – 3. Weiß, Grün, Schwarz – und tausend
Schattierungen: Die Verarbeitung des Tees 21

III.

UNERSCHÖPFLICHE VIELFALT: ANBAUGEBIETE UND TEESORTEN

~ 37 ~

1. China 39 – 2. Japan 47 – 3. Indien 53 – 4. Sri Lanka 63 –
5. Indonesien 72 – 6. Afrika 74

IV.

DER LANGE WEG ZUR TASSE: LOGISTIK FÜR DEN TEE

~ 77 ~

1. Transport 78 – 2. Transportgeschichte 79 – 3. Boston Tea
Party 83 – 4. Teeklipper 83 – 5. Tea Races 84 – 6. Cutty Sark:
Die Letzte ihrer Art 86 – 7. Suezkanal 87 – 8. Eisenbahnen 88 –
9. Karawanentee 89

V.

TEE UND GESUNDHEIT

~ 91 ~

1. Was ist drin? Inhaltsstoffe im Tee 91 – 2. Wirksubstanzen 92 –
3. Koffein 93 – 4. Mineralstoffe 97 –
5. Sekundäre Pflanzenstoffe 97 – 6. Tee und Milch 100

VI.

TENDENZEN IM WELTWEITEN TEEMARKT

~ 103 ~

VII.

TEEPLANTAGENWIRTSCHAFT UND DAS ERBE DES BRITISCHEN EMPIRE

~ 107 ~

1. Gerichtsprozess in Schottland 107 – 2. Plantagenwirtschaft im
Empire 110 – 3. Sri Lanka 111 – 4. Assam 112 – 5. Plantations
Labour Act 113 – 6. Darjeeling 116

VIII.

IN PALAST UND KLOSTER, TEEHAUS UND WOHNUNG: TEEKULTUREN DER WELT

~ 119 ~

1. China 119 – 2. Japan 123 – 3. Korea 129 – 4. Russland 130 –
5. Türkei 132 – 6. Indien 133 – 7. Marokko 135 –
8. Großbritannien 136 – 9. Ostfriesland 142

IX.

TEE SOLL SCHMECKEN: EINIGE PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

~ 147 ~

1. Teeauswahl 147 – 2. Wasser und Temperatur 149 –
3. Teemenge und Ziehzeit 150 – 4. Zubereitung, Geschirr,
Zubehör 150

NACHWORT

~ 153 ~

BILDNACHWEIS

~ 157 ~

I.

KAMELIENZAUBER: DIE TEEPFLANZE UND IHRE VERBREITUNG

~ ~ ~

1. *Camellia sinensis* – Die Teepflanze

Im Teegarten überzieht ein immergrüner Teppich aus hüfthohen, ordentlich 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 fünf 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



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

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 Blütenträumen züchten. Die zartweißen oder rosa angehauchten Blüten des Teestrauchs sind demgegenüber klein und unspektakulär. Die Tee-Urpflanze ist wohl beheimatet in den Bergregionen zwischen Indien, China, Thailand, Vietnam und Myanmar. Es ist anzunehmen, dass bei den dort lebenden Völkern die Wirkung der koffeinhaltigen Blätter be-

kannt 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 Teepflanze 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-Teepflanze ist im Ursprung ein tropischer Regenwaldbaum, 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 über-

wiegend 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 Erergiebigkeit 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 Ernteauffälle 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 Anteil am gesamten Teeverbrauch noch steigerungsfähig sein sollte.

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