

Pressemitteilung

Feinstes aus Fernost: Erntezeit für chinesische Tee-Raritäten

Hamburg, 10.4.2013

Im März beginnt in China die Ernte für außerordentlich edle Tee-Spezialitäten, die bei Feinschmeckern aus aller Welt heiß begehrt sind. Schnell muss man sein, um die Besten der Besten zu bekommen, denn sie finden nur in geringen Mengen den Weg zu uns. Was nicht verwunderlich ist - wer einmal eine Köstlichkeit wie die Spitzenqualitäten des Longjing Cha, Lung Ching, Pai Mu Tan und Keemun genießen durfte, kann verstehen, dass die Chinesen sie gern für sich behalten. „China exportiert ohnehin gerade 10% seiner gesamten Tee-Ernten, von den exklusiven Top-Tees sind es noch deutlich weniger“, sagt Dr. Monika Beutgen vom Deutschen Teeverband, Hamburg. So werden die mittels „kaiserlichen Pflückung“ geernteten Raritäten - nur die Knospe und das erste Blatt werden per Hand mit einer Schere vom Strauch abgeschnitten – bei uns schon mal in 10g anstatt der sonst üblichen 100g gehandelt.

China, das Geburtsland des Tees, betreibt seit mindestens 1.800 Jahren kommerziellen Teeanbau. Tee wird in China insbesondere in den Provinzen Zhejiang, Hunan und Sichuan sowie Anhui und Fujian angebaut. Im südlichsten Anbaugebiet auf der Insel Hainan beginnen die ersten Pflückungen schon im März, in den anderen Provinzen im April. Als beste Teegebiete gelten die Regionen in den Bergen unterhalb von 1.800 Metern. Neben großen Teegärten gibt es zunehmend ganz kleine, die sich auf seltene Spezialitäten in Top-Qualitäten spezialisiert haben. Mit dem wachsenden Wohlstand im



Land finden sich immer mehr chinesische Kunden, die für diese gesuchten, in kundiger Handarbeit erzeugten Hochgenüsse sehr gute Preise zahlen. In Deutschland bieten vor allem Teefachgeschäfte diese Raritäten an.

Berühmt und geschützt: Longjing Cha

Als exklusivster Grüntee Chinas gilt der seit über 1.000 Jahren bekannte Longjing Cha aus der Provinz Zhejiang. Als in der EU geschützte Ursprungsbezeichnung darf unter dem Namen „Longjing Cha“ nur Tee verkauft werden, der in den drei Anbaugebieten der Provinz - Xihu, Qiantang und Yuezhou – geerntet und verarbeitet wurde. Für das Pflücken gilt: früh, vorsichtig und sorgfältig. Die einzigartige Verarbeitung beginnt mit dem Anwelken, das den Duft, das Aroma, die Textur und die leuchtend grüne Farbe verfeinert. Durch Rollen und Verwirbeln werden die Blätter anschließend in die gewünschte Form gebracht. Der Röstvorgang beinhaltet Handbewegungen wie Schütteln, Schieben, Werfen, Reiben, Klopfen, Kratzen, Pressen und Mahlen. Das Ergebnis der aufwendigen Prozedur ist ein hellgrüner, anregend-süßer Tee mit einem zarten, lang anhaltenden Duft.

Grün und märchenhaft blumig: Lung Ching

Ebenfalls aus der Provinz Zhejiang, rund um die Stadt Hangzhou, kommt der zart-fruchtige, leicht nussig schmeckende Lung Ching oder Longjing. Die auch Drachenbrunnen-Tee genannte Köstlichkeit wird nach der Ernte der Knospe und der obersten zwei Blätter in einer großen Pfanne geröstet und dann flachgedrückt, wodurch sie ihr typisches Aussehen erhält. Wenn diese feine Spezialität aufgegossen wird und das Blatt sich öffnet, sieht man, dass es hauptsächlich aus unversehrten Knospen besteht. In China rühmt man die „vier Einzigartigkeiten“ des Lung Ching: seine Jade-Farbe, sein pflanzliches

Aroma, den feinen Kastaniengeschmack und die besondere Form der getrockneten Blätter.

Hochgenuss in Weiß: Pai Mu Tan

Eine liebeliche Spezialität wird in Fujian hergestellt, der nur leicht anfermentierte Pai Mu Tan, was „weiße Pfingstrose“ bedeutet. Der Aufguss des per Hand minimal verarbeiteten Weißen Tees ist zart hellgelb, sein Aroma mild und blumig. Die Qualitäten umfassen Silver Needles (Silbernadeln), Snow Buds (Schneeknospen), das ganze Blatt und Blattstückchen.

Der einzigartige Schwarze: Keemun

In der Provinz Anhui wurde bis 1875 nur Grüntee produziert, jetzt wird dort mit dem Keemun eine wahre Schwarztee-Berühmtheit hergestellt. Keemun rührt von einer eigenen Varietät der Teepflanze her. Sein Geheimnis ist das ätherische Öl Myrcenol, das auch in Lorbeerblättern vorkommt, aber in keiner anderen Varietät des Teestrauchs. Der milde, fruchtig-süßliche Aufguss bietet ein einzigartiges, blumiges Aroma, das an Orchideen erinnert. Keemun enthält von Natur aus weniger Koffein und Gerbstoffe als andere Schwarztees.



Die Tee-Rose aus ausgesuchten, jungen Teezweigen



Teeimporteur – Prüfung der Ware

Die Pressefotos stehen für Sie zum Download unter

http://teeverband.de/presse/presse_bilder/verarbeitung/Teeimporteur.jpg

und

http://teeverband.de/presse/presse_bilder/tee_sorten.php

zur Verfügung.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen bei:
Deutscher Teeverband e.V.
Dr. Monika Beutgen
Sonninstr. 28, 20097 Hamburg
Tel.: 040/ 23 60 16 34
Fax: 040/ 23 60 16 10
E-Mail: tee@wga-hh.de

