

## Pressemitteilung

### China duftig und lieblich:

### Tee erleben im Jahr des Pferdes

Hamburg, 19.02.2014

**Am 31. Januar feierten die Chinesen den Jahreswechsel und damit verbunden begann das spannende astrologische Jahr des Pferdes. In China steht das Pferd für Abenteuer, Freiheit und Tatendrang. Neue Projekte sollten angepackt werden, Aufregendes erwartet uns. Die richtige Gelegenheit, Unbekanntes zu entdecken. Die Chinesen haben hierfür eine Vielzahl von Tee-Köstlichkeiten zur Hand: duftigen, aromatischen Tee, darunter die Berühmtheiten Oolong, Gunpowder, Long Jing, Pu Erh, Keemum und Sencha. Im Frühjahr werden die meisten der weißen, grünen oder schwarzen Spezialitäten geerntet und bereichern dann frisch unseren Teehandel. Da im Jahr des Pferdes ja viel Neues verlockt, so Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes e.V., Hamburg, bietet sich das Probieren dieser aromatischen Wohltaten mit ihrer breiten Geschmackspalette an.**

#### ***Sinn für Wissenschaft und Genuss***

Vor etwa 4.700 Jahren soll der erste chinesische Kalender erfunden worden sein, aber schon vor etwa 5.000 Jahren wurde in China der Teestrauch kultiviert und als Grüner Tee getrunken. Der kommerzielle Teeanbau wird im „Geburtslands des Tees“ seit mindestens 1.800 Jahren betrieben. Die Hauptgebiete befinden sich in den Bergen unterhalb von 1.800 Metern im Süden des Landes. Als die besten gelten die Provinzen Anhui, Fujian, Kanton (Guangdong), Yunnan und Zhejiang. Über die Jahrtausende entwickelten sich zahlreiche

verschiedene Sorten und Geschmacksrichtungen – kein Tee produzierendes Land bietet heute so eine Vielfalt wie China.

### ***Anhui – der berühmte Keemun***

Der rund um den Globus hochgeschätzte Keemun-Tee aus der Provinz Anhui entlang des Flusses Yangtse gilt als der beste der chinesischen Schwarztees. Er begeistert mit einem einzigartigen, blumigen Aroma, auch Orchideenaroma genannt. Der Geschmack ist zart, mild und fruchtig-süßlich, die Farbe zartrot. Das Geheimnis ist das ätherische Öl Myrcenal in den Keemun-Blättern, das in keiner anderen Gattung des Teestrauchs vorkommt. Der blumige Keemun-Tee enthält von Natur aus weniger Koffein und Gerbstoffe als andere Schwarztee-Sorten.

### ***Fujian – weiße, grüne und aromatisierte Zarte***

Aus der Provinz Fujian im äußersten Südosten Chinas kommen hauptsächlich lieblich aromatisierte Grüntee-Sorten wie z.B. Jasmin Tee. Auch findet man hier den Weißen Tee „Pai Mu Tan“, dessen Charakter durch den hohen Gehalt ungeöffneter Blattknospen mit weißem Flaum geprägt ist und der nach der Ernte nur schonend getrocknet wird. Einige wenige Teegärten produzieren diese begehrte Rarität mit dem unvergleichlich zarten Geschmack.

### ***Guangdong – fruchtig-duftige Oolong Tees***

Bekannt für hochwertige Oolong-Tees ist die Provinz Guangdong (Kanton), die an der Küste des Südchinesischen Meeres liegt. Diese nach reifen Pfirsichen duftenden Spezialitäten sind halbfermentiert, das bedeutet, dass die frischen Teeblätter bei der Herstellung nur am Rand fermentieren. Diese Verarbeitung ist sehr aufwendig, aber es lohnt sich. Je nach Qualität betören Oolong-Tees durch ihren malzig bis fruchtig-duftigen Geschmack und eine bernsteingelbe bis tieforange Farbe.



### ***Yunnan – kräftiger Schwarztee und Pu Erh***

Auch der berühmte Yunnan Schwarztee bietet einen vollmundigen, leicht erdigen Geschmack. In der Tasse leuchtet er rot bis bräunlich. Schon seit etwa 1.700 Jahren wird Pu Erh Tee in der Provinz Yunnan im Südwesten Chinas hergestellt. Er durchläuft traditionell einen Reifungsprozess und wurde früher z.B. in Ziegel- oder Kugelform gepresst, heute wird er auch lose angeboten. Im Gegensatz zu den meisten Grün- und Schwarztees gewinnt der Pu Erh durch Lagerung an Qualität und Geschmack. Sein Aufguss ist rötlich-dunkel, das Aroma kräftig und erdig.

### ***Zhejiang – die grünen Long Jing, Sencha, Gunpowder***

Die nördlich an Fujian angrenzende Provinz Zhejiang ist auf Grüntees spezialisiert und beheimatet einige der begehrtesten Sorten. Einer der besten und teuersten ist der Long Jing, auch bekannt als Drachenbrunnen-Tee, der sich durch einen würzigen Duft, einen intensiv vollmundigen Geschmack und die zarte gelbe Farbe auszeichnet. Für den Long Jing werden die Blattknospe und zwei Blättchen sanft getrocknet und in Handarbeit flach gedrückt, so dass sich der zusammengerollte Trieb beim Aufgießen entfaltet. Ein weiterer Spitzentee ist der grüne Sencha. Er bietet ein duftig-leichtes Aroma, das an frisches Heu erinnert. Der milde Aufguss von Sencha-Tee erstrahlt in frischem gelblich-grün. Der einzigartige Grüntee Gunpowder trägt seinen Namen nach der Form seiner getrockneten Blätter, die an „Schießpulver“ erinnern. Die gelblich-orange Spezialität hat einen kräftig-herben Geschmack mit einer leicht blumigen Note.

Für welchen Tee man sich auch entscheidet, alle Sorten bieten die Möglichkeit, Aufregendes und Neues im Jahr des Pferdes zu entdecken.



Teepflückerin in China



Karte Teeanbau



Teegarten

*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](mailto:tee@wga-hh.de)