

Pressemitteilung

Ceylon-Tee – 150 Jahre Spitzenklasse

Hamburg, 6. Dezember 2017

Sanft rollende Hügel und dicht bewaldete Bergkuppen, träge Flussläufe und polternde Wasserfälle. Und Teegärten, Teegärten - soweit das Auge reicht. Wer in Ella, einer verschlafenen Kleinstadt in Sri Lankas "hill country", in die Eisenbahn nach Kandy steigt, kann erster Hand bestaunen wie Ceylon - Sri Lankas britisch kolonialer Name - zum Synonym für außergewöhnlichen Spitzentee wurde.

Stunde um Stunde ruckelt der Zug durch das Herz der Insel. An kleinen Provinzbahnhöfen verkaufen fliegende Händler feurig scharfe Snacks und saftiges, mit Zimt gewürztes Obst. Kulinarisch gut versorgt, kann der Reisende sich zurücklehnen und die einzigartige Kulisse auf sich wirken lassen. Scheinbar endlos erstrecken sich die Teegärten entlang der historischen Bahntrasse. Ein wogender grüner Teppich, durchzogen von feinen Linien, schmiegt sich in neblige Täler und klammert sich an steile Hänge.

Als ein junger Schotte namens James Taylor die ersten Tee-Setzlinge entlang der Straße nach Loolecondera pflanzt, ist nicht abzusehen, dass Ceylon-Tee zu einem wahren Exportschlager und einer Weltmarke werden wird.

Obwohl der Teepionier mit seinem 1867 gegründeten Teegarten "Loolecondera" von Anfang an Erfolge vorweisen kann, sollte es noch ein wenig dauern, bis die Kaffeebauern der Insel in seinen Fußstapfen folgen. Zwischen 1870 und 1880 befällt Kaffeerost die riesigen Kaffeefelder Ceylons und zwingt die Landwirte zur Neuorientierung. Der Niedergang der Kaffeewirtschaft markiert gleichzeitig den Beginn der beispiellosen Erfolgsgeschichte des weltbekannten Tees aus Ceylon.

Heute breiten sich rund um den über 2.000 Meter in den Himmel ragenden Adam's Peak Sri Lankas sieben traditionelle Tee-Anbaugebiete aus.

Von Juni bis September beherrscht der Südwestmonsun die westlichen Regionen. Im Osten der Insel ist es dagegen trocken und windig. Der Adam's Peak übernimmt quasi die Funktion einer Wasser- und Wetterscheide. Die qualitativ hochwertigsten Tee-Ernten stammen zu dieser Jahreszeit aus dem Anbaugebiet Uva.

Von Dezember bis März kehren sich die Verhältnisse um: Dann wird der Westen vom trockenen Klima bestimmt, während der Osten durch den Nordostmonsun starken Regenfällen ausgesetzt ist. Zu dieser Zeit werden in den westlichen Regionen Dimbulas Spitzentees geerntet.

Sri Lankas Teeanbaugebiete erstrecken sich im Wesentlichen über drei Höhenlagen und so individuell wie das Klima und die Landschaft ist auch der Geschmack der Ceylon-Tees. Je höher das Anbaugebiet, desto langsamer wachsen die Teeblätter. Das Ergebnis: Ein besonders feines und intensives Aroma mit einer goldenen bis kupferroten Tassenfarbe. Im Vergleich zu den in Deutschland besonders beliebten Hochlandtees aus Nuwara Eliya, Dimbula, Uva und Uda Pussellawa kommen die sogenannten "mid country teas" aus den Anbauregionen Kandy, Ruhuna und Sabaragamuwa dunkler und kräftiger daher.

Neben dem einzigartigen Klima dieser zauberhaften Insel ist es vor allem auch die orthodoxe Verarbeitungsweise, die Ceylon-Tees ihre herausragende Qualität verdanken. Von Hand geerntet, werden nur die jüngsten und zartesten Blätter der Teepflanze – two leaves and a bud – nach dem traditionellen Verfahren weiterverarbeitet.

Seit der Gründung des ersten Teegartens sind anderthalb Jahrhunderte vergangen und bis heute ist Ceylon-Tee eines der bedeutendsten Wirtschaftsgüter Sri Lankas. Der kleine Inselstaat Sri Lanka ist von der Größe in etwa vergleichbar mit Bayern, gehört aber trotzdem zu den größten Tee-



Deutscher Teeverband e.V.

Exporteuren der Welt und kaum ein anderes Land steht so sehr für unvergleichlichen Tee genuss. Ob pur, klassisch englisch mit Milch und Zucker oder als sommerlich-frischer Eistee mit Zitrone genossen: Ceylon-Tee ist seit 150 Jahren eine besondere Spezialität für Tee-Fans in aller Welt.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten | Pressekontakt:

TEE • Deutscher Teeverband e.V.

Kyra Schaper, PR-Referentin

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg | Tel.: +49 40 236016-12 | Fax: +49 40 236016-10

E-Mail: presse@teeverband.de

Web: www.teeverband.de