Schwarztee

Schwarztee wird in den meisten der bekannten Teeanbauländer hergestellt. Je nach Kultur und Geschichte überwiegt der Anbau von schwarzem oder grünem Tee. Indien, Ceylon sowie afrikanische und südamerikanische Länder stellen hauptsächlich schwarzen Tee her, während China überwiegend und Japan ausschliesslich grünen Tee herstellt.

Die wohlklingenden Namen der Teesorten haben meist mit den Herkunftsgebieten zu tun. Darjeeling, Assam und Ceylon beziehen sich auf Anbaugebiete in Indien und auf Sri Lanka. Der Ceylon-Tee mit seinem kräftigen Aroma wird auf Sri Lanka geerntet, dem drittgrössten Anbaugebiet der Welt. Assam-Tee kommt aus dem Hochland Ostindiens, aus dem weltweit grössten Anbaugebiet und schmeckt ebenfalls kräftig. Der zarte, gelbe Darjeeling-Tee wächst an den Südhängen des Himalayas im indischen Bundesstaat Westbengalen.

Die klassische Herstellung für schwarzen Tee, wie sie die Engländer in den Kolonien einführten, ist die einzig bekannte Produktionsform und wird heute noch auf der ganzen Welt praktiziert:

1. Welken: Die Blätter verlieren dabei 30 % ihrer Feuchtigkeit und werden geschmeidig für den nächsten Arbeitsschritt.
2. Rollen: Die Oberfläche des Teeblattes wird aufgebrochen. Das ist die Voraussetzung für die anschliessende Fermentation. Durch das Rollen entstehen die unterschiedlichen Blattgrössen.
3. Fermentation: Die Verbindung des Sauerstoffs in der Luft mit den Zellsäften des Blattes bewirkt die geschmackliche Veränderung.
4. Trocknen: Nach der Fermentation wird das Blattgut während 20 Minuten bei 85 Grad in einem Heisslufttrockner behandelt. Der Tee verliert seine Feuchtigkeit bis auf 6 % und erhält seine dunkle Farbe.

Es gibt vier verschiedene Blattgrössen:

- Blatt-Tees
- Broken-Tees
- Fannings
- Dust (die feinste Aussiebung)

Die Blattgrössen sagen nichts über die Qualität aus, denn sie stammen alle Blätter aus derselben Pflückung. Kleinere Blätter entfalten ihre Geschmacksstoffe schneller und ergeben einen kräftigeren Aufguss.

Lange Zeit wurde in Europa nur Grüner Tee getrunken, der vor allem von Holländern aus China importiert wurde. Die Briten, ebenfalls auf den Geschmack gekommen, wollten wegen des Opiumkrieges um 1840 von China unabhängig werden. Nach erfolgreichen Testpflanzungen in Indien errichteten sie in vielen ihrer Kolonien wie Indien, Sri Lanka und Afrika Teeplantagen. Im Gegensatz zu China wurde hier vornehmlich Schwarztee produziert.

Wie der Tee genossen wird, hängt ganz von den eigenen Vorlieben ab. Oder vom Land, in dem man wohnt: In Polen zum Beispiel wird der Tee mit einer Zitronenscheibe serviert, in Frankreich und England dagegen mit Milch, in der Schweiz trifft man beide Varianten an. In Chile ist schwarzer Tee – mit viel Zucker – das traditionelle Getränk zum Abendessen.