CHINESISCHER TEE

Der Tee wird vor allem im südlichen China angebaut. Der grüne Tee kommt aus den ostchinesischen Provinzen Zhjjang, Anhui und Fujian, der Oolong-Tee aus Fujian oder Taiwan, der gelbe Tee aus Huan und der rote aus Sichuan und Yunnan. In China unterscheidet man im Wesentlichen sechs Teesorten:

- Grüner Tee
- Weisser Tee
- Gelber Tee (auch beduftete Tees, z.B. Jasmintee)
- Oolong Tee
- Pu-Erh Tee (schwarz, nachfermentiert)
- Roter Tee (dt. Schwarztee)

Grüntee

China Lung Ching
Der echte Lung Ching oder Long Ching, wie er auf chinesisch heisst, ist nach dem gleichnamigen Dorf benannt und wird nur in der Nähe der Stadt Hangzhou angebaut. Das Dorf wiederum trägt den Namen eines Brunnens, der angeblich mit dem ostchinesischen Meer verbunden ist und aus dem ein Drache gestiegen sein soll (Long Jing bedeutet Drachenbrunnen).

Typischerweise ist der Lung Ching-Tee flach und kompakt und von hellgrüner bis gelbgrünen Farbe, die auf den geringen Gehalt an Blattgrün in den Knospen und jungen Blättern zurückzuführen und typisch für einen hochwertigen Lung Ching-Tee ist. Der Duft eines hochwertigen Lung Ching erinnert an geröstete Maronen und ist unverwechselbar intensiv.

China Bancha
Für den Bancha Tee werden die letzten Blätter des Strauches geerntet, die nach der Haupternte am Strauch verblieben sind. Die gerollten Blätter sind etwas grösser und reich an Mineralstoffen. Sie ergeben einen hellgrünen Tee mit frisch-herbem Geschmack. Der Bancha- Tee enthält bis zu 70 % weniger Koffein und wird gerne den ganzen Tag getrunken.

China Chun Mee
Der Chun Mee ist ein chinesischer Tee, der ursprünglich nur in der Provinz Jiangzi angebaut, mittlerweile aber auch in Taiwan produziert wird. Sein Name stammt aus Pinyin und bedeutet so viel wie „wertvolle Augenbraue“. Den Namen bekam der Tee wegen seiner Blätter, deren Form nach dem Rollen an die menschliche Augenbraue erinnert. Der Chun-Mee gehört zu den bekanntesten Tees dieser Sorte überhaupt.

Der Aufguss des Tees ist sehr hell, seine Wirkung anregend. Der leicht herbe und frische Geschmack verzaubert Teeliebhaber auf der ganzen Welt. Der Geschmack hat auch eine leicht säuerliche und rauchige Note, weshalb er so gut zu deftigen Speisen aller Art passt. Durch die anregende und belebende Wirkung kann der Chun Mee ebenfalls ermüdete Lebensgeister wecken und am Morgen als wahrer Muntermacher genossen werden.

China Gunpowder Temple of Heaven
Einer der populärsten Tees, vielleicht sogar der bekannteste Tee aus China ist der „Gunpowder Temple of Heaven“. Dieser Tee erfreut sich hierzulande immer grösserer Beliebtheit. Dabei handelt es sich um einen Markennamen einer grossen Teefabrik in Hangzhou. Das Teeblatt ist dunkelgrün und eng gerollt, der Geschmack ist fein herb und zartbitter.

China Yunnan Green
Dieser grüne Tee stammt aus dem gebirgigen südlichen Yunnan, dessen zumeist regnerisches und nebliges Klima das Wachstum für diesen sehr aromatischen, feinen Grüntee unterstützt. Yunnan ist eine Teeprovinz in China, in der Nähe der indischen Teeregion Assam. Grüner Tee aus dieser Region unterscheidet sich deutlich von den Qualitäten anderer chinesischer Sorten. Sie gelten als kräftiger und haben mehr Körper. Es wird nur das jüngste Blattgut geerntet und mit modernster Technologie traditionell verarbeitet. Diese idealen Voraussetzungen legen die Basis für den zarten, sehr aromatischen Geschmack, der auf eindrucksvolle Weise den erdigen Charakter von Yunnan und grünem Tee vereinigt.

Oolong Tee

Oolong ist neben dem grünen (nicht fermentiertem) und schwarzen (fermentierten) ein teilfermentierter Tee. Diese Spezialität wird in einem sehr aufwendigen Verfahren von Hand verarbeitet und verlangt sehr erfahrene Teemeister.

Die frisch gepflückten Teeblätter werden zunächst gewelkt, dann in grossen Bambuskörben oder auf Sieben geschüttelt, gewendet, sanft gerieben und gerollt. Dabei brechen die Teeblätter an den Rändern leicht auf und Saft tritt aus. Dieser reagiert mit dem Sauerstoff der Luft und der Oxidationsprozess setzt ein (nicht zu verwechseln mit Fermentation). Die Blattränder verfärben sich dabei kupferrot und die Blätter beginnen einen wunderbar süssen Duft zu verströmen.

Jetzt gilt es, die Oxidation im richtigen Moment zu unterbrechen. Dazu werden die Blätter in Eisenpfannen geröstet. Die Wahl des richtigen Zeitpunkts und der richtigen Rösttemperatur gehört zu den hohen Künsten der Oolong-Teeproduktion. Dafür braucht es eine gute Nase, Intuition, Geschick und ein tiefes Verständnis für den Geist des Tees.

Je nach Herkunft und Produktionsmethode werden die Tees unterschiedlich lang der Oxidation ausgesetzt. Manche Oolongs wie der Pouchong sind nur ganz leicht (ca. 10 %), manche bis zu
80 % oxidiert. Damit füllen sie – auch geschmacklich – die grosse Spanne zwischen grünem und schwarzem Tee.

Formosa Oolong Dung Ti
Dieser nur leicht oxidierte Spitzen-Oolong ist ein Beispiel taiwanesischer Teekunst. Er entwickelt eine wunderschöne jadegrüne Tasse mit intensiv fruchtigem, Grüntee-ähnlichem Geschmack. Kenner schätzen ihn für seinen ausgeprägten Pfirsichduft, der im Abgang leichte Rauchnuancen erahnen lässt.

China Oolong Huang Jin Gui
Huan Jin Gui bedeutet übersetzt „Golden Osmanthus“ und ist einer der beliebtesten Oolong Tees in China. Der Huang Jin Gui wird nahe der Stadt Anxi in der Provinz Fujian produziert. Der Tee wird „Golden Osmanthus“ genannt, da er über eine gelbliche Tasse, ein gelbgrünes Blatt und über ein feines Aroma verfügt, welches an die bekannte Osmanthusblüte erinnert. Der Genuss dieses Tees wird von einer feinherben Pfirsichnote gekrönt.

Formosa Choicest Oolong
Dieser Tee ist ein Kleinod für die Liebhaber der kräftigen Bernstein-Oolongs aus Taiwan. Das dunkle, handverarbeitete, krause Blatt mit ca. 50% Oxidation verzaubert alle Sinne. Der Tee überzeugt mit seinem dunklen Aufguss, kräftigen Aroma und charakteristischen süss-brotigen Noten.

Schwarztee (nicht zu verwechseln mit schwarzem Tee)

Black Yunnan / Golden Yunnan
Einer der feinsten schwarzen Tees aus der Provinz Yunnan in China, die legendär ist für die Schwarztee-Verarbeitung. Kaum eine andere Region in China wird so mit Schwarzem Tee identifiziert.

Er ist ein bemerkenswert edler Schwarztee, mit der für Yunnan Tees charakterischen malzigen Süsse im Hintergrund, sehr harmonisch, ohne Bitterkeit. Yunnan Gold ist ohne Zweifel ein Juwel, der von vielen westlichen Teetrinkern entdeckt werden sollte.

China Keemun
In der Region Qimen (Englisch: Keemun), unweit von der Huang Shan-Region entfernt, wurde anfangs auch Grüntee hergestellt. 1875 führte ein Händler das Verfahren zur Herstellung von Schwarztee aus der Provinz Fujian ein, wo der Schwarztee erfunden wurde. Als die Nachfrage nach Grüntee in den darauf folgenden Jahren sank, stellten die Teebauern alle auf Schwarztee um. Binnen kürzester Zeit wurde der Schwarztee aus Keemun der berühmteste Schwarztee Chinas.

Der Geschmack des Keemun ist fruchtig mit einem Hauch von Pinie, getrockneten Pflaumen und von einer Blumigkeit, die einen sehr ausgewogenen Geschmack erzeugt. Er weist einen Hauch von Orchideenduft auf sowie die sogenannte ‚Chinesische Teesüsse‘. Der Tee kann eine etwas bittere Note besitzen und der Rauchgeschmack kann stärker hervortreten in Abhängigkeit von der Sorte und den Verarbeitungsbedingungen.

Keemun Mao Feng
Mao Feng aus China ist ein Tee von besonderer Güte. Er wird in der Provinz Jiangxi hergestellt und besticht durch sein drahtiges Blatt mit golden schimmernder Blattspitze. Das süsslich duftende Aroma und der mild-feine würzige Geschmack sowie der geringe Koffeingehalt machen ihn zu einem Schwarztee, den man auch noch am späten Nachmittag oder Abends trinken kann.

Schwarzer Tee (nicht zu verwechseln mit Schwarztee)

Pu Erh
Die Stadt Pu Erh liegt im Süden der Provinz Yunnan, von wo aus der Tee wohl seinen Siegeszug als das erfolgreichste Getränk der Welt antrat. Im Urwald unweit der Stadt Pu Erh wachsen noch wilde Teepflanzen, die eine Höhe von über 20 Metern erreichen können. Im Umland wird eine veredelte Teepflanze angebaut, die zur grossblättrigen Variation Camellia sinensis assamica zählt. Die frisch gepflückten Blätter werden nach Pu Erh transportiert und dort zu schwarzem Tee weiterverarbeitet. So bekommt der Tee die Bezeichnung Pu Erh-Tee.

Die Teeblätter werden zunächst wie beim Grüntee geröstet, damit der Grossteil der Enzyme deaktiviert wird. Nach dem Rollen und Trocknen wird der Tee unter hoher Feuchtigkeit stapelweise gelagert. Da ein Teil der Enzyme noch aktiv ist, läuft eine langsame Fermentation ab, die man Nach-Fermentation nennt. Für Liebhaber bekommt der Pu Erh dadurch seinen besonderen Duft, für andere ist das nur ein Geruch eines angefaulten Tees. Pu Erh wird sowohl als loser Tee wie auch als gepresster Teeziegel angeboten.

Weisser Tee

Weisser Tee ist in der Regel nur zu zwei Prozent anfermentierter Tee. Diese sogenannte Fermentation vollzieht sich während des Welkprozesses auf natürlichem Wege. Dabei werden einige Bestandteile des Tees durch Enzyme oxidiert. Er wird oft als spezielle Sorte grünen Tees bezeichnet, was aber sachlich nicht korrekt ist, da es sich um eine eigenständige Herstellungs-methode handelt.

Weisser Tee wächst in Asien, vor allem China, und wird von der gleichen Teepflanze geerntet, wie der grüne und schwarzer Tee: der Camellia sinensis.

Er ist einer der sechs chinesischen Tees, verdankt seinen Namen dem weissen, seidenartigen Flaum, der die jungen Teeknospen umschliesst. Seine Qualität erreicht der weisse Tee vor allem durch die besondere Auswahl der Blätter: Nur die ungeöffneten Blattknospen des Teestrauchs werden verwendet.

Über die heilende Wirkung des weissen Tees wird seit seiner Entdeckung durch den legendären Kaiser Shennong, vor über 4700 Jahren, berichtet.

Nicht zuletzt wegen der Polyphenolgehalts wird weisser Tee eine gesundheitsfördernde Wirkung zugesprochen. Polyphenole seien hochwirksame Antioxidantien, die freie Radikale unschädlich machen und so das Immunsystem stärken sollen. Die Chinesen sagen dem weissen Tee auch eine blutdrucksenkende Wirkung nach.

Die bekannteste und beliebteste Sorten des weissen Tees ist der grossblättrige Pai Mu Tan, deutsch weisse Pfingstrose.

Pai Mu Tan
Der Geschmack von Pai Mu Tan ist zart-bitter mit einem süssen Nachgeschmack.
Eine sorgfältige Behandlung bei der Ernte und der richtigen Erntezeitpunkt sind Voraussetzungen für eine hohe Qualität der ‚weissen Pfingstrose'.

Beduftete Tees / Grüntee

China Jasmin Royal
Ein zartes Blatt mit weissen Blattknospen in bester Grüntee-Qualität aus Fujian bildet die Grundlage für diese chinesische Spezialität. Während der Trocknungsphase werden frische Jasminblüten zwischen den Tee gelegt. Diese klassische Form der Aromatisierung existiert in China bereits seit rund 1000 Jahren. Die feinen silbrigen Blattspitzen verleihen dem Tee zusammen mit dem zarten Jasminaroma einen unvergleichlich lieblichen Geschmack. In China wird er gerne zum Essen getrunken, da er wohltuend auf die Verdauung wirkt.

Gelber Tee

Gelber Tee ist eine Teesorte, die zwischen Grüntee und Oolong einzuordnen ist. Seine Sortenvielfalt ist sehr begrenzt, die verfügbaren Mengen gering. Gelber Tee ist, wie grüner Tee, nicht fermentiert. In der Zubereitung ist er mindestens so empfindlich wie grüner oder weisser Tee und stets mit Wasser zuzubereiten, das nach dem Kochen auf 80 ° C abgekühlt ist. Er hat gelbliche Blätter, eine gelben Aufguss und hat eine leichte Kastaniennote.

Gelber Tee beruht auf einer langen Tradition in China. Anbau, Ernte und Produktion liegen auch heute noch überwiegend in den Händen von Mönchen, die aus ihrer Überlieferung viel Wissen und Geschick einbringen.

Die zwei bekanntesten Gelbtee-Sorten heissen:

- Junshan Yinzhen aus Hunan, Dongting-See, Insel Jushan

Mengding Huangya aus Sichuan, Mengshan-Gebirge