

Wussten Sie schon...?

- ...dass in China seit etwa 5000 Jahren Tee getrunken wird?
- ...dass der Tee erst vor etwa 400 Jahren über die Niederlande nach Europa gekommen ist?
- ...dass Schwarzer Tee das Immunsystem stärkt und das Krebsrisiko senken kann?
- ...dass Grüner Tee Parkinson und Alzheimer entgegen wirkt?
- ...dass im 18. Jahrhundert Friedrich der Große durch Erlass die Ostfriesen vom Teegegnuss abhalten wollte und sie aufforderte, statt dessen mehr Bier zu trinken?
- ...dass man in Ostfriesland darauf mit verstärktem Schmuggel und heimlichem Teetrinken reagierte?
- ...dass in Irland der meiste Tee (Pro-Kopf-Verbrauch) getrunken wird, dicht gefolgt von Ostfriesland?
- ...dass sämtliche (Schwarz- und Grün-) Tees von nur zwei ursprünglichen Teepflanzen (Thea) abstammen, und zwar der chinesischen (Camelia sinensis) und der indischen (Camelia assamica)?

Unser Sortiment orientiert sich vorwiegend an der englischen und norddeutschen Teekultur. Während viele chinesische Tees (auch solche aus biologischem Anbau) stark schadstoffbelastet sind, werden die von unserem Händler direkt aus Indien importierten Sorten schon seit Jahren auf Schadstoffe geprüft und entsprechend zertifiziert. Sie finden aber auch ausgesuchte chinesische und japanische Tees bei uns. Außerdem führen wir leckere Rooibus-, Kräuter- und Früchtees.

Assam ist das größte Teeanbaugebiet der Welt in Nordostindien, Assam-Tees sind Hochlandtees und haben ein kräftiges Aroma. Sie sind auch gegen hartes Wasser unempfindlich.

Darjeeling liegt ebenfalls im Nordosten Indiens, 2185 m über dem Meeresspiegel an den Hängen des Himalaja. Darjeeling-Tees sind hervorragende Tees mit zartem Aroma und goldgelbem Aufguß aber empfindlich gegen hartes Wasser. Die besten Sorten stammen aus der ersten Ernte (first flush / Mitte März bis Mitte April), Tees aus der zweiten Ernte (second flush / Anfang Juni bis Mitte Juli) sind kräftiger. „Flugtee“ ist der erste Tee des Jahres, der seiner Frische wegen per Flugzeug nach Europa gebracht wird.

Drei Qualitätspflückungen werden bei Darjeeling-Tees vor allem angewandt, die sich in folgenden Blattgraden (Blattspitzen, auch Tippy- Grade) widerspiegeln:

TGFOP (Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) relativ grobe Blattpartikel, guter Standard

FTGFOP (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) fein sortierte Blattpartikel, gehobene Qualität

SFTGFOP (Superior Finest Tippy....) nur erstes Blatt mit mind. 20% Spitzen, höchste Qualität

Die Bedeutung der Pflückgrade:

S=superior: das Beste, Bezeichnung für einen hohen Anteil an Blattspitzen im Tee.

F=finest: das Feinste, Bezeichnung für Gute Sortierung (ohne viel Blattbruch)

T=tippy: mit Blattspitzen angereicherter Tee

G=golden: Blattspitzen werden in fermentierten Pflanzenzellsaft "getaucht" und dann getrocknet, so daß sie goldfarben schimmern.

F=flowery: duftend, blumig (großes Duftbouquet)

O=orange: hat nichts mit Apfelsinen zu tun, geht auf das Niederländische Königshaus "Oranje" zurück - Bezeichnung für "königliches" Blatt, Blattstand 1 u. 2 am Teestrauch.

P=pekoe: Anklang an das chinesischen Wort Bi Guo (zu deutsch: Blatt), Blattstand 3 u. 4

B=broken: gebrochene Teeblätter (im Gegensatz zu den Ganzblatt-Tees), bevorzugt für klassische Blends, um Tees verschiedener Blattgrößen miteinander abmischen zu können.

CTC=zu kleinen Kügelchen von ca. 3-5 mm Durchmesser verarbeiteter Tee, der extrem schnell zieht und vor allem auf den Britischen Inseln bevorzugt getrunken wird.

Durch Fermentation erhält Schwarztee seine intensive, meist rotgoldene Farbe, entfaltet sein jeweils typisches Aroma und es wird der Gerbsäuregehalt verringert. Grüner Tee wird dagegen nur getrocknet, behält daher seine Farbe und enthält mehr Teein. In der Regel wird er mit nicht mehr ganz kochend heißem Wasser aufgebüht und darf höchstens zwei Minuten lang ziehen. Schwarztee verlangt im Aufguss kochendes Wasser und zieht am besten etwa drei Minuten, wenn er anregend wirken soll. Längeres Ziehen verhindert diese Wirkung, manche Sorten werden dann auch leicht bitter.

Dennoch gibt es Bräuche, die Teeblätter in der Kanne zu belassen, weiteres Wasser aufzugießen, sie mehrfach aufzubrühen oder einen Teesud mit heißem Wasser aufzufüllen. Bei der Vielfältigkeit des Tees gilt daher:

Hauptsache: es schmeckt!

Probieren Sie den Tee doch mal auf ostfriesische Art: In die Tasse ein Stück Kandis (Kluntje) geben, den heißen Tee darauf gießen (dabei fängt der Kandis an zu knistern) und noch ein Löffelchen Sahne vom Rand her dazu geben. Nicht umrühren! Sie werden staunen, wie sich eine hübsche Wolke (Wulkje) bildet und der Geschmack sich während des Trinkens immer wieder verändert.

Oder genießen Sie englischen „cream tea“: Zum Tee werden frisch gebackene Scones gereicht. Diese werden wie Brötchen aufgeschnitten, mit dicker, ungesüßter Sahne („clotted cream“) und Erdbeermarmelade bestrichen. Die Engländer sind sich uneinig, ob zuerst die Sahnecreme und dann die Marmelade oder umgekehrt. Probieren Sie's aus – Sie werden in jedem Fall begeistert sein!

