

Tanja K. Berlin

Bei gutem Tee ist das Glück nicht fern



Anbau und Lage, Sorten und Geschmack,
hochwertige und seltene Tees – das Buch für
alle Teefreunde und Kenner – und die es werden wollen.

Tanja
Berlin

Bei gutem Tee ist das Glück nicht fern

Anbau und Lage, Sorten und Geschmack,
hochwertige und seltene Tees – das Buch
für alle Teefreunde und Kenner – und die es
werden wollen

Edition **BOD**

Für die Freude am Besonderen in der
Edition BoD

hrsg. von Vito von Eichborn



Tanja K. Berlin, 1978 in Lübeck geboren, ist seit ihrer Jugend leidenschaftliche Teetrinkerin und freut sich über jede neue Sorte, die sie entdeckt. Für das Buch recherchierte und probierte sie über mehrere Jahre verschiedenste Teeraritäten. Ihre liebsten Tees finden sich im Buch wieder und werden sicherlich in den nächsten Jahren die ein oder andere Ergänzung finden.

Vito von Eichborn war Journalist, dann Lektor im S. Fischer Verlag, bevor er 1980 den Eichborn Verlag gründete, dessen Programm noch heute ein breites Spektrum umfasst: Humor, Kochbücher und Ratgeber, Sachbücher aller Art, klassische und moderne Literatur sowie die Andere Bibliothek. Nach seinem Ausstieg im Jahre 1995 war er u.a. Geschäftsführer bei Rotbuch /Europäische Verlagsanstalt und sechs Jahre Verleger des Europa-Verlags. Seit 2005 ist Vito von Eichborn selbständig als Publizist tätig und fungiert u.a. seit März 2006 als Herausgeber der Edition BoD. Weitere Informationen unter www.vitolibri.de.

Meine Buchhändlerin sagte mir, „ja“, sagte sie ...

Ja, noch ein Buch über Tee kann ich mir gut vorstellen. Wenn sie gut sind, gehen Teebücher immer. Das ist ein ewig verkäufliches Thema wie Katzen, Ägypten und Motorradfahren. Aber es darf kein Aufguss von Vorhandenem sein. Was ist das Besondere daran?“

Sie hatte, wie immer, die klassische Buchhändlerfrage auf den Punkt gebracht. Wenn Verlagsleute zu gängigen Themen – wie dem klassischen Kult-Thema Tee – mit „noch ein Buch ...“ kommen, sagt der Buchhändler: „Davon hab ich genug im Laden.“ Hier konnte ich mit aller Überzeugung antworten:

„Keine Sorge, das ist nicht noch ein 08/15-Verschnitt. Ich kenne eine ganze Reihe von Teebüchern – einerseits Basiswissen und Anleitung, andererseits Coffee-table Geschenkbücher bzw. Bildbände. Diese Autorin nun stellt uns einiges vor, wovon ich noch nie gehört habe: Besondere Teeraritäten, auch sehr seltene Sorten. Und sie ...“

„Aber wenn die so selten sind“, fiel meine Buchhändlerin mir ins Wort, wie sie das immer macht, „ja dann kriege ich die doch nirgends. Muss ja nicht im Supermarkt sein, aber wahrscheinlich nicht mal im normalen Teeladen, oder? Was soll ich dann mit dem Buch?“

„Pardon, meine Liebe, an dieser Frage sehe ich, dass Sie kein Mitglied der kultigen Teefreunde-Gemeinde sind. Teeliebhaber wollen eben nicht nur genießen – sie wollen auch lernen. Sie haben Vergnügen daran, etwas zu erfahren, was sie eben noch nicht wissen. Außerdem: Na klar gibt es die Mehrzahl dieser Tees in einem halbwegs kompetenten

Teeladen. Und vielleicht hat der Ladenbesitzer selbst Vergnügen daran, für diese Kundin etwas ganz Besonderes zu besorgen? Übrigens muss man nicht sonderlich Ahnung haben für dieses Buch – denn die Lektüre ist auch für Laien aufschlussreich, macht Spaß. Die farbigen Fotos helfen der Vorstellung. Und man findet vieles für den Smalltalk.“

Ich sah meiner Buchhändlerin an, dass sie jetzt neugierig war.

„Okay, ich geb’s ja zu, ich versteh nicht viel davon, obwohl ich gerne und oft Tee trinke. Ostfriesenmischung oder Darjeeling. Ein bisschen was zu lernen, würde mir guttun, stimmt, na klar, auch für das Gespräch mit meinen Kundinnen. Wird darin auch Grundwissen vermittelt?“

„Aber selbstverständlich. Es werden zwar jährlich etwa siebenhundert Milliarden Tassen Tee getrunken, mehr als Kaffee – doch die meisten Menschen kennen den ursprünglichen Tee überhaupt nicht. Von der Produktion und den Arbeitsprozessen bis zur richtigen Teekanne schlägt die Autorin den Bogen. Von den klassischen Schwarztees bis zu den Oolongsorten und den Shinya, den besten japanischen Tee-Sorten. Und von den Anbaugebieten sogar bis zu einer Kostenübersicht. Dabei gelingt es ihr ...“

Meine Buchhändlerin hörte nicht zu. Sie hatte mir das Buch aus der Hand genommen und murmelte: „Das ist ja wirklich erstaunlich, überhaupt nicht geschwätzig, sprachlich gut verständlich auf den Punkt gebracht und anschaulich bebildert. Da fällt mir ein, ich hab nie dran gedacht, dass guter Tee gewissermaßen zur Liebe für Literatur dazugehört. Dafür habe ich gleich eine ganze Reihe Kundinnen. Männer kaufen ja weniger Bücher, aber auch da fallen mir einige ein ...“

Sie brach ab und ließ mich stehen. Es klingelte an der Ladentür, da war ich wieder mal abgemeldet.

Sie selbst hatte nun das Buch auf den Punkt gebracht. Denn jeder hat für den kleinen Genuss im täglichen Leben und für das Gespräch unter Freunden einen Gewinn aus

dieser Lektüre. Weil man versteht, warum es sich lohnt, Zeit und Geduld, Leidenschaft und Geld für einen guten Tee aufzuwenden.

Wohl bekomm's
wünscht

Vito von Eichborn

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Allgemeines über Tee

In der Teeherstellung gibt es drei verschiedene Produktionsmethoden

Der schwarze Tee entsteht bei der traditionellen, orthodoxen Methode durch sechs Arbeitsprozesse

Der grüne Tee entsteht durch fünf Arbeitsprozesse

Der Genuss der Teeraritäten

Abkürzungen beim Tee, um qualitative Unterschiede zu erkennen

Tees aus Indien

Teeraritäten aus Darjeeling

Bei Tees werden verschiedene Pflückzeiten unterschieden

Teeraritäten des First-Flush-Darjeeling

Teeraritäten des Second-Flush-Darjeeling

Teeraritäten aus Assam

Chinesische Teeraritäten

Oolongtees

Japanische Teeraritäten

Teeblumen und Teerosen

Kostenübersicht der Teeraritäten



*Du blickst herüber, vor uns die Schale mit Tee.
Das Glück ist nicht fern.*

Einleitung

Weltweit gibt es mehrere tausend Teesorten, ständig kommen neue Entdeckungen hinzu. Alle Sorten einzeln aufzuführen erscheint unmöglich. Obwohl Tee nur aus Wasser und aufgebrühten Pflanzenteilen des Teestrauches, wie den getrockneten oder fermentierten Blättern, den Knospen, den Blüten oder Stängeln, sowie bei Teemischungen aus Zusätzen wie Blüten, Früchten, Nüssen oder Gewürzen besteht, ist der Tee international eines der am meisten getrunkenen Getränke, noch vor dem Kaffee. Jährlich werden ungefähr siebenhundert Milliarden Teetassen getrunken. In Deutschland wird eine Vielzahl von Getränken als Tee betitelt, jedoch sind beispielsweise Kamille-, Pfefferminz-, Hagebutten-, viele Früchte-, Rooibosoder Honeybushtees keine Tees im eigentlichen Sinne, sondern Aufgüsse. Als reine Tees werden nur die Sorten bezeichnet, die als Basis oder Gesamtheit Teile der ursprünglichen Teepflanze enthalten. Ein „Rooibostee“ wird beispielsweise aus einem Ginsterstrauch in Südafrika gewonnen und enthält keine Anteile der traditionellen Teepflanzen. Dies nimmt dem Rooibos nicht seine Beliebtheit und seine wertvollen Inhaltsstoffe, es gibt hiervon jedoch keine Teeraritäten.

Jeder Teetrinker hat seine eigenen Vorlieben. Manche bevorzugen die vielfältigen und oft gängigen Variationen der Teebeuteltees, andere mögen am liebsten individuelle Tees oder Mischungen aus Teefachgeschäften. Wieder Andere mögen nur aromatisierten Tee, schwarzen Tee, Oolongtee oder sie bevorzugen den grünen Tee. Auch die Anlässe des Teetrinkens unterscheiden sich. Einige trinken Tee am

Morgen oder Abend, nur im Herbst und Winter um sich zu wärmen, als Eistee im Sommer oder als Heilmittel bei Erkrankungen.

Dieses Buch richtet sich an Teeliebhaber, die besondere Tees kennen lernen und ausprobieren und dabei gleichzeitig auch ihr Hintergrundwissen über Tee erweitern möchten. Es handelt von Teeraritäten, also Tees, die sich von Massenproduktionen durch ihren Anbau und ihre Weiterverarbeitung, ihre geringere Produktionsmenge und vor allem ihre außergewöhnliche Qualität unterscheiden. Es sind feine Tees, die die Sinne jedes Teetrinkers in Begeisterung versetzen können.

In diesem Buch werden Teeraritäten als Beispiele verwendet, mit denen ich selbst gute Erfahrungen gemacht und Teegegnuss in seiner unterschiedlichen Vielfalt erlebt habe. Es gibt jedoch noch eine Vielzahl von weiteren Teeraritäten und sehr guten Tees und es lohnt sich immer, die Augen danach offen zu halten. Sie werden sicherlich in vielen Teefachgeschäften und Online-Shops fündig werden und beim Ausprobieren vielleicht ihren ganz eigenen Lieblingstee finden. Die Angaben für die Zubereitung der einzelnen Tees sind nur Empfehlungen. Seien Sie gern mutig, probieren Sie selbst aus, was Ihnen am besten schmeckt. Ein Richtig oder Falsch gibt es nicht!

Wie bei anderen Lebensmitteln gibt es auch bei dem Tee qualitative Unterschiede und viele Menschen werden von den Großproduktionen und der Werbung beeinflusst. Zugefügte Aromen oder Herstellung in großen Mengen verfälschen oftmals das Bild, so dass die meisten Menschen den ursprünglichen Tee gar nicht richtig kennen. Ich freue mich daher, dass Sie nun einmal authentische Tees ausprobieren wollen. Gehen Sie neugierig und mit wachen Sinnen an die verschiedenen Teesorten heran. Sie werden

völlig neue Geschmackswelten entdecken und sich ganz neu für Tee begeistern.

Vielleicht wird Ihnen die eine oder andere Teerarität nicht so gut schmecken – die Geschmäcker sind zum Glück verschieden. Aber welcher Tee auch immer Sie begeistert, dieses Buch möchte Ihnen ein Begleiter auf Ihrer Teereise in die Welt der Teeraritäten sein!

Erleben Sie neue, einzigartige Teemomente!

*Ihre
Tanja Berlin*

茶

(chinesisches Schriftzeichen für Tee)