

Martin Krieger

GESCHICHTE DES TEEES

Anbau, Handel und globale
Genusskulturen





Martin Krieger

GESCHICHTE DES TEES

Anbau, Handel und globale Genusskulturen

BÖHLAU VERLAG WIEN KÖLN

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind
im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2021 Böhlau, Lindenstraße 14, D-50674 Köln, ein Imprint der Brill-Gruppe
(Koninklijke Brill NV, Leiden, Niederlande; Brill USA Inc., Boston MA, USA; Brill Asia Pte Ltd,
Singapore; Brill Deutschland GmbH, Paderborn, Deutschland; Brill Österreich GmbH, Wien,
Österreich)

Koninklijke Brill NV umfasst die Imprints Brill, Brill Nijhoff, Brill Hotei, Brill Schöningh, Brill
Fink, Brill mentis, Vandenhoeck & Ruprecht, Böhlau, Verlag Antike und V&R unipress.
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen
schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Umschlagabbildungen: Richard Collins, The Tea Party (ca. 1727) © The Goldsmiths' Company,
London (vorne), Andreas Cleyer, De Herba Thée (1676) © Universitätsbibliothek Kiel (rechts),
Teepflanzung im Hintergrund, © Foto Martin Krieger

Korrekturat: Rainer Landvogt, Hanau
Einbandgestaltung: Guido Klüttsch, Köln
Satz: Michael Rauscher, Wien

Vandenhoeck & Ruprecht Verlage | www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com

ISBN 978-3-412-52205-6

Inhalt

Eine Weltgeschichte in der Tasse	9
1. Auf den Spuren der Botaniker	17
Die Pflanze	17
Der lange Schatten Carl von Linnés	20
Art und Varietät	25
Im Reich der Pflanzenjäger	28
Auf der Suche nach dem »wilden« Tee	33
Neuere Forschungen	36
2. Im Reich des grünen Tees	39
Legende und Wirklichkeit	39
Auf der Suche nach einem Namen	44
Lu Yu und das »Klassische Buch vom Tee«	47
Auf dem Weg zum Alltagsgetränk	51
Chanoyu – Teekultur im alten Japan	53
Sen no Rikyū	55
3. Neue Horizonte	60
Teestunde in Isfahan	60
Neue Sorten	62
Der intra-asiatische Handel	68
4. Frühe Begegnungen	73
Unter portugiesischer Flagge nach Ostindien	73
»Cha« im Blickfeld der Europäer	75
Das niederländische Kolonialreich	78
Teestunde in Batavia	79
Als Kompaniearzt auf Deshima	86
5. Im Zeichen der wissenschaftlichen Revolution	92
Experimente in Kopenhagen	92
Eine europäische Debatte	96
Das Bild vom Tee	102

6. Im Zeitalter der Ostindienkompanien	106
Ein globales Handelssystem	106
Die Blüte des Kompaniehandels	109
Auf großer Fahrt nach Kanton	117
7. Die Anfänge des Teeenusses in Europa	123
Auf den Spuren der ersten Tasse	123
Zum »High Tea« in England	129
Tea Party in Boston	133
Von Bohea und Kongou	137
8. Von der Nordsee in den Süden	142
Die norddeutsche Romanze mit dem Tee	142
Hamburg	146
Zwischen Weser und Braunschweig	154
Mythos Ostfriesland	156
Jenseits der Mittelgebirge	161
Der Weimarer Teetisch	166
9. Zeitenwende	173
Pflanzentransfer	173
Der Weg nach Assam	180
Die erzwungene Öffnung Chinas	185
10. Der koloniale Teeanbau	191
Anfänge in Assam	191
Zwischen Darjeeling und den Nilgiris	199
Zwischen Ceylon und Kenia	208
Qualitätsprobleme in China	212
Aus den Briefen eines Bremer Kaufmanns	217
11. Teeland Deutschland	222
Aus England über die Nordsee	222
Das Tor zur Welt	225
Zwischen Nordsee und Alpen	229
Markenware	233
Zwischen Krieg und Goldenen Zwanzigern	237
Im geteilten Deutschland	246

12. Zum Schluss	250
Anmerkungen	256
Quellen- und Literaturverzeichnis	276
Ungedruckte Quellen	276
Gedruckte Quellen	277
Literatur	282
Abbildungsnachweis	294
Register	296

Eine Weltgeschichte in der Tasse

Vor knapp dreihundert Jahren ließ sich eine vierköpfige englische Familie von dem Maler Richard Collins porträtieren. Das namentlich nicht genannte Ehepaar im mittleren Alter hatte zwei Töchter und war in der Lage, sich nicht nur den Künstler, sondern auch kostbare Kleidung zu leisten. Was die Familie aber besonders auszeichnete, teilte sie mit wenigen anderen Wohlhabenden der Zeit: Sie schätzte den Tee und beauftragte den Maler, sie bei der Teestunde abzubilden.

Auf einem viereckigen Tisch findet sich, geschickt durch seitlichen Lichteinfall in Szene gesetzt, alles dargestellt, was damals für die standesgemäße Bereitung des Getränks nötig war: chinesische Porzellanschalen ohne Henkel, eine silberne Teekanne auf einem Rechaud, eine Schale mit silbernen Teelöffeln, die sechseckige Flasche für die kostbaren Teeblätter, Milchkanne, Zuckerschale und die sogenannte Spülkumme auf einem Ständer. Letztere war notwendig, da das Teesieb noch unbekannt war und die Tasse nach jedem Gebrauch ausgespült wurde. Während die sich zärtlich an den Vater lehrende Tochter im blauen Kleid hingebungsvoll den Tee schlürft und die Eltern vornehm mit zwei oder drei Fingern der rechten Hand ihre Schalen halten, tut sich das andere Kind an einem Stück Brot gütlich. Von unten beobachtet der schwarzweiße Haushund die Szene.

Warum ließ sich die Familie beim Genuss gerade jenes Getränks malen? Wieso tranken die Dargestellten nicht Kaffee oder stattdessen überhaupt nichts? Auch wenn die Namen unbekannt bleiben, ist die Botschaft offensichtlich: Mit dem Gemälde sollten sowohl guter Geschmack als auch Wohlstand dokumentiert werden. So hatte der Tee erst vor noch nicht allzu langer Zeit in die Haushalte der vornehmen Londoner Einzug gehalten; er galt als exotisch, gesund und teuer – Eigenschaften, die ihn als Medium der Selbstdarstellung besonders empfahlen. Der Luxus wird durch die ungewöhnlich kostbare Ausstattung der Gerätschaften unterstrichen. Durchaus nicht alltäglich war es nämlich, den Tee ausschließlich mit Silberutensilien und nicht mit solchen aus Zinn oder Keramik zuzubereiten. Noch eine weitere Botschaft verbirgt sich in dem Bild: Der Tee wurde als ein daheim genossenes Familiengetränk betrachtet und im Gegensatz zum Kaffee nicht im lauten, umtriebigen Kaffeehaus getrunken. Denn nur das eigene Haus bot Raum für Vertrautheit, Ruhe und Besinnlichkeit, die das Gemälde so eindrücklich ausstrahlt. Um sich all das leisten zu können, bedurfte es nicht allein einer gut gefüllten Geldschatulle, sondern auch eines weiteren, min-

destens ebenso kostbaren Kapitals: der bewusst kultivierten Freizeit. Diese war damals nicht selbstverständlich, sondern galt als Vorrecht der Wohlhabenden und Privilegierten. Andererseits gibt sich die Darstellung in Zeiten einer starren Geschlechter- und Generationenhierarchie ungewöhnlich demokratisch und drückt aus, dass Tee ein Getränk in gleicher Weise für Männer wie für Frauen und Kinder sei.

Einer weiteren Botschaft waren sich die Auftraggeber des Bildes vielleicht gar nicht bewusst: Beinahe genauso, wie sie den Tee zu sich nahmen, wurde er nämlich bereits seit Jahrhunderten auf der anderen Seite des Globus genossen. Wie in London diente auch in China, Japan oder in der indonesischen Inselwelt die blaubemalte Porzellanschale als das bestmögliche Gefäß. Ihre Außenwand wurde nicht so heiß wie ein silberner Becher und hielt das Getränk gleichwohl warm. Das matte Weiß des Porzellans ließ zudem das Grün oder Rötlichbraun des edlen Aufgusses besonders gut zur Geltung kommen. In der Teeflasche befanden sich, wie seit langem in China gebräuchlich, lose Blätter und nicht die zerkleinerten Brocken gepressten Tees. Auch die Erkenntnis, dass der Aufguss mit Milch und Zucker gut schmecke, war nicht erst Entdeckung der Europäer. Insofern fängt Collins' Gemälde, auch wenn es auf den ersten Blick Häuslichkeit suggeriert, den ganzen Kosmos eines bereits um 1730 wahrhaft globalen Kulturgutes ein, das schon damals immense Traditionen und Bedeutungsinhalte transportierte.

Daran hat sich bis heute nichts geändert, denn in jeder Tasse Tee spiegeln sich mindestens zwei Jahrtausende Weltgeschichte wider. Es spiegeln sich darin Brüche, aber in noch viel beeindruckenderer Weise Kontinuitäten. So importierte Europa mit den kleinen, unscheinbaren Blättern seit dem 17. Jahrhundert nicht nur ein neues Handelsgut, sondern gleichzeitig eine traditionsreiche Konsumkultur. Selbst der Name ist chinesischen Ursprungs – was im alten China meist »Cha« genannt wurde, sprach sich in der Hafenstadt Amoy (heute Xiamen) wie »Tee« aus.

In diesem Sinne möchte das Buch den Tee als globales Getränk vorstellen. Es möchte aufzeigen, dass jener, selbst wenn er mit dem anonymen Beutel aufgebraut frühmorgens rasch hinuntergeschluckt wird, kein wertfreies, gleichsam neutrales Konsumgut darstellt. Denn in ihm verbergen sich Traditionen, Narrative und Mythen, die teils asiatischen, teils europäischen Ursprungs sind und deren Entschlüsselung ein bemerkenswertes Zeugnis weltweiter Transkulturalität liefert. So unternimmt das Buch eine lange Reise von den ersten Anfängen der Pflanze irgendwo in den Dschungeln Südostasiens über China und Japan in die übrige Welt, um einen ausführlichen Blick auf den Tee Genuss hierzulande zu werfen. Mithin stellt es keinen Teeführer im eigentlichen Sinne dar. Es liefert



Abb. 1 Richard Collins, The Tea Party (ca. 1727).

weder Rezepte, noch führt es die Leserin und den Leser durch die Welt der zahllosen Sorten und Aromen. Darüber hinaus geht es allein um den »echten« Tee, hergestellt aus der Pflanze *Camellia sinensis*. Aufgüsse aus Früchten und Kräutern werden stattdessen als Infusion bezeichnet, verdienen zweifellos aber auch eine eigene historische Studie.

Wie jedes Geschichtsbuch kann auch eine Geschichte des Tees nicht neutral sein. Das bedeutet nicht, dass bewusst Partei ergriffen wird. Vielmehr geht es um die Erkenntnis, dass jeder transkulturelle Ansatz seine Grenzen hat und dass jeder Autor teils bewusst, teils unbewusst einen ganz konkreten Standpunkt einnimmt, von dem aus er die Welt betrachtet. Zwar versucht er, sich mit multiperspektivischem Blick in einen chinesischen Gelehrten vor über einem Jahrtausend ebenso hineinzusetzen wie in den Plantagenarbeiter Assams oder in die Tee trinkende europäische Familie im Zeitalter des Barock. Trotz intensivem Quellen- und Literaturstudium bleibt er gleichwohl seiner eigenen Erfahrungswelt, der des Historikers und Konsumenten im europäischen Kontext, verhaftet.

Aus einem solchen Blickwinkel ergeben sich die leitenden Fragen dieses Buches: Welche Kontinuitäten und Traditionen nehmen wir mit jeder Tasse Tee,

die wir heute trinken, zu uns? Andererseits aber auch: Welche Brüche sind sichtbar, die sich vielleicht schon vor Jahrhunderten vollzogen, aber immer noch relevant sind? In welcher Weise breiteten sich überhaupt Anbau und Konsum über die Kontinente aus? Welche Kräfte lagen dem Prozess geografischer und sozialer Diffusion zugrunde? Diese Fragen sind keineswegs abstrakt, sondern haben einen ganz praktischen Aspekt. Denn allein mit einem historischen Blickwinkel lässt sich etwa klären, wieso der Tee nach Wasser das weltweit am häufigsten konsumierte Getränk ist, aus welchem Grund wir heute Teeblätter und nicht Teeziegel verwenden, wieso Tee im Ruf steht, gesund zu sein, Sinnlichkeit auszustrahlen, und was ein schottischer Gärtner des 19. Jahrhunderts damit zu tun hat, dass der Ostfriesentee heute das ist, was er eben ist. Mit diesen Fragen versucht das Buch, Tee einerseits als globales Getränk zu sehen, als Teil des Ganzen andererseits aber auch seine leicht übersehene Geschichte in Deutschland zu beleuchten.

Gegliedert ist es in zwölf Kapitel, die insgesamt drei inhaltliche Einheiten bilden. Die Kapitel 1–3 beschäftigen sich mit der Botanik der *Camellia sinensis* und deren Kultivierung im alten Ostasien, bilden dabei einerseits eigenständige Geschichte ab, stellen andererseits die Vorgeschichte der europäischen Schaubühne dar. Die übrigen Kapitel untersuchen die Bedeutung des einzigartigen Getränks als globales Handels- und Kulturgut seit etwa 1600 und dessen Relevanz für Deutschland. Dabei wird von der Annahme ausgegangen, dass die Zeit um 1840 eine wichtige Zäsur darstellte. Aus verschiedenen Gründen, denen in Kapitel 9 nachgegangen wird, verlor der traditionelle Anbau in China, der Europa zwei Jahrhunderte lang zuverlässig versorgt hatte, an Bedeutung. Demgegenüber bildete sich eine europäisch-koloniale Produktion zwischen Indien und Indonesien, später auch in Afrika heraus. Wahrhaft epochal war in diesem Zusammenhang die Entdeckung einer indischen Teepflanze, die, seitdem vielfach gekreuzt und modifiziert, bis heute den dunklen, malzigen Assam hervorbringt. Entsprechend wird zunächst die Geschichte »davor« (Kapitel 4–8) und anschließend die Geschichte »danach« (Kapitel 10–12) erzählt.

Eine scheinbar unübersehbare Fülle an Quellen liegt zur Vergangenheit des Getränks vor; vieles ist bereits seit langem bekannt und ausgewertet, manches kann in diesem Buch erstmals vorgestellt werden. Bereits im alten China und Japan beschäftigten sich die Gelehrten und Dichter mit dem Thema. Sie verfassten Texte, die bis heute überliefert sind und von denen das »Chajing« von Lu Yu der bekannteste ist.¹ Auf das in Ostasien zirkulierende schriftliche und mündliche Wissen konnten sich die ersten Europäer berufen, die seit dem 16. Jahrhundert als Kaufleute oder Missionare jene Weltgegend besuchten. In ihren

Reisebeschreibungen finden sich teils sehr kurze, teils aber auch ausführliche Schilderungen der Pflanze, ihrer Verarbeitung und der berühmten japanischen Teezeremonie. In Europa wurde das Wissen der Reisebeschreibungen wiederum in zahllosen medizinischen, botanischen und moralisch-politischen Traktaten verarbeitet, ehe es schließlich in den Kochbüchern landete.

Daneben existiert eine wahrhaft massenhafte Quellenüberlieferung aus den Archiven der nordwesteuropäischen Handelskompanien, die seit dem ausgehenden 17. Jahrhundert Tee aus China nach Europa brachten. Ebenso sind für die Erforschung der Konsumkultur Nachlassinventare von Bedeutung. Diese verzeichnen nach dem Tod eines Menschen dessen materiellen Besitz und dokumentieren minutiös, wann zum Beispiel in Braunschweig oder Gandersheim Teetassen oder -kannen in Gebrauch waren. Wichtige Quellen stellen auch Bilder dar, von dem im 18. Jahrhundert in Großbritannien beliebten Gesellschaftsbild, das auch Richard Collins malte, bis zur modernen Presse- und Werbefotografie.

Die Quellen sind zu einem großen Teil gut erschlossen und auch über die Forschungsliteratur zugänglich. Zudem wurden beispielhaft Dokumente aus den Landes- und Staatsarchiven von Hamburg, Bremen und Schleswig-Holstein zur Frühzeit des Teegenusses in Deutschland, aber auch zur Kaiserzeit sowie zur Phase der beiden Weltkriege einbezogen. Dabei ist es nicht immer leicht, den Teehandel im Deutschland des 18. und 19. Jahrhunderts zu rekonstruieren, denn gerade der Detailverkauf hat nur wenige schriftliche Dokumente hinterlassen. Oft sind Aufzeichnungen, die sich über den Tag hinaus erhalten haben, dort entstanden, wo es Probleme gab, etwa wenn ein Teehandelshaus des Schmuggels zollpflichtiger Ware bezichtigt wurde oder wenn es beim Handel zu Unstimmigkeiten zwischen Geschäftspartnern kam und jene schließlich vor Gericht ausgetragen wurden.

Zu den Quellen aus den vergangenen beiden Jahrhunderten zählen auch Memoiren von Pflanzern und Teehändlern, die allerdings bisweilen einen eher einseitigen, eurozentrischen Blickwinkel repräsentieren. Das gilt nicht nur für englischsprachige Werke, wie »A Tea Planter's Life in Assam« von George M. Barker, sondern auch für das »Pflanzerleben in Indien« von Oscar Flex.² Nur wenige Memoiren berichten aus einer indischen Perspektive, wie beispielsweise das Buch »Tea and Me« des südindischen Pflanzers Edward Davidar.³ Meist verleihen dabei gerade die Texte des 19. Jahrhunderts den Millionen von Teeplückerinnen und Teeplückern nicht in ebenderselben ausführlichen Weise wie den Pflanzern selbst eine Stimme. Hier ist es Aufgabe des Historikers, die verdienstvollen, aber so gut wie nie gehörten Arbeiterinnen und Arbeiter ebenfalls zu Wort kommen zu lassen. Lesenswerte Erinnerungen von Teehändlern

aus dem deutschsprachigen Raum liegen mit den Büchern von Kaufmann und Reichmuth vor.⁴ Diese liefern nicht nur Einblicke in das ebenso komplexe wie dynamische Teegeschäft, sondern vermitteln auch einsichtsvolle Bilder von Land und Leuten.

Die sich auf die Quellen stützende Literatur zur Teepflanze, zum Handel und Konsum ist unüberschaubar und geht in die Tausende. Teekenner rühmen sich gern, in ihren Bibliotheken daheim mehrere Hundert einschlägiger Titel zu besitzen. Umso erstaunter war der Verfasser dieses Buches allerdings, als er bei den Recherchen auf unübersehbare weiße Flecken gerade für das 18. und die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts stieß. Einige Autorinnen und Autoren kenntnisreicher Werke stammen selbst aus dem praktischen Geschäft mit exotischen Handelsgütern, wie William H. Ukers. Dieser legte mit dem Überblickswerk »All About Tea« 1935 einen bis heute viel zitierten Klassiker vor, der so mancher nachfolgenden Forschergeneration als Vorbild dient.⁵ Einen lesenswerten Überblick liefert auch Henry Hobbouse mit seinem einflussreichen Werk »Fünf Pflanzen verändern die Welt«. Dieses setzt sich mit globalem Pflanzentransfer allgemein auseinander und betrachtet den Tee im Zusammenhang mit anderen Pflanzenprodukten wie der Chinarinde, Baumwolle, dem Zucker und den Kartoffeln. Konzise stellt sich das ebenfalls sehr lesenswerte Taschenbuch »Der Tee. Anbau, Sorten, Geschichte« vom fachlich ausgewiesenen Peter Rohrsen dar. Es eignet sich hervorragend als ersten Einblick nicht nur in die Geschichte, sondern auch in die wichtigsten Sorten und Verarbeitungsmethoden. Moderne Gesamtdarstellungen arbeiten interdisziplinär und beziehen historische Fragestellungen, aber ebenso sprachwissenschaftliche und ethnologische Methoden ein, wie das jüngst erschienene, voluminöse Werk »The Tale of Tea« von George van Driem.⁶

Für viele Länder erschienen regionalspezifische Untersuchungen, was in erster Linie für die Heimatregionen des Tees in China und Japan gilt. Zum Reich der Mitte legt etwa James A. Benn eine ebenso präzise wie quellennahe Monografie vor.⁷ Hilfreich ist auch das einschlägige Kapitel im Band »Fermentations and Food Science« von Hsing-Tsung Huang aus der Reihe »Science and Civilization in China«. Zu Indien existiert eine vielleicht noch breitere Literatur, die von teils altmodischen, klischeebeladenen Nostalgiebüchern bis zu aktuellen und guten Überblickswerken reicht. Zu Letzteren zählen auch die Darstellungen des kundigen Arend Vollers zu Assam und Darjeeling.⁸ Eine neue, kritische Historiografie nimmt mit der Teepflückerin und dem Teepflücker auch lange Zeit völlig unterschätzte und ausgeblendete Akteure in den Blick.⁹ Legion ist die Zahl der einschlägigen Studien zu Großbritannien, angefangen von der traditionellen Firmenchronik bis zum theoretisch ausgewiesenen Werk auf neuestem

Stand. So beschäftigt sich die aktuelle und methodenbasierte Studie »A Thirst for Empire« der amerikanischen Historikerin Erika Rappaport mit dem großen »Durst« des britischen Imperiums im 19. und 20. Jahrhundert.¹⁰ Weniger expansiv, aber gleichwohl traditionsreich, stellt sich auch der dänische Teekonsum dar, den Annette Hoff in »Den Danske Tehistorie« untersucht.¹¹

Um sich einen Überblick zur frühen Teegeschichte in Deutschland zu erarbeiten, sind vergleichende Studien zu den exotischen Konsumgütern allgemein hilfreich, wie sie etwa Annerose Menninger und Christian Hochmuth vorlegen.¹² Zum ausgehenden 19. und zum 20. Jahrhundert empfehlen sich ebenso die Chroniken einiger großer Teehandelshäuser und des Deutschen Teeverbandes.¹³ Überschaubar ist die Zahl der Ausstellungen der vergangenen Jahrzehnte zum Thema, die ihrerseits aber detailreiche Kataloge hervorbrachten.¹⁴ Zur Teegeschichte Ostfrieslands wird so manche Legende als historische Wirklichkeit ausgegeben; aber hier mag sich der Verfasser dieses Buches eines Besseren belehren lassen. Nach wie vor solide und grundlegend zum Weltmeister des Teekonsums an der Nordsee ist Johann Haddinga.¹⁵

Nicht nur zahllose Quellen und Studien haben die Entstehung dieses Buches ermöglicht, sondern in mindestens ebenso großem Maße die Unterstützung einer Reihe ausgewiesener Kolleginnen und Kollegen sowie Fachleute. Das gilt besonders für eine Zeit, in der so mancher Bibliotheks- und Archivbesuch kaum oder überhaupt nicht möglich war. Martin Nickol vom Botanischen Garten der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel stand dem Verfasser in bewährter Weise mit Rat und Tat bei den für einen Historiker nicht immer ganz leicht zu durchschauenden botanischen Inhalten zur Seite. Mit Freude denkt der Verfasser auch an gemeinsam mit John Peterson (Kiel) und einer Gruppe Kieler Studierender unternommene Besuche von Teegärten in den Nilgiris zurück. Als außerordentlich hilfreich erwiesen sich die Hinweise von Jeyaseela Stephen (Pondicherry), Henry J. Noltie (Edinburgh), Mark Watson (Edinburgh), Dirk Schleinert (Stralsund) sowie Karl-Heinz Reger (Schleswig), die jederzeit auch ganz kurzfristig für fundierte Auskünfte zur Verfügung standen. Dankbar blicke ich auch auf das informative und einsichtsvolle Gespräch mit Michael Rolf von der Firma Paul Schrader (Bremen) und die Unterstützung durch den Deutschen Tee & Kräuter-tee Verband (Hamburg) zurück.

Dorothee Rheker-Wunsch und Julia Beenken vom Böhlau Verlag begleiteten mit Engagement und großer Professionalität die Entstehung dieses Buches. Vor allem aber gilt der Dank meinem Team von der Nordeuropäischen Geschichte an der Universität Kiel, ohne das eine solche Veröffentlichung nicht so ohne weiteres entstanden wäre. Florian Jungmann, Rebekka Krüger, Thorben Rodust,

Vivien Specht und Sebastian Schmidt führten aufwendige Recherchen durch, fertigten Statistiken an, lasen das Manuskript sehr sorgfältig durch und machten viele Verbesserungsvorschläge. Letztgenannter übersetzte darüber hinaus lateinische Quellen. Gemeinsam bewahrten sie mich vor so manchem Irrtum.

Mit großer Geduld und Inspiration begleiteten mich Nimmy, Benny und Paul in den vergangenen Jahren nicht nur beim Besuch manch indischer Teefabrik, sondern auch beim Schreiben dieses Buches. In großer Freude und Dankbarkeit denkt der Verfasser an zahllose gemeinsame Teeproben zu Hause zurück, bei denen sich einmal mehr bewahrheitete, dass die Geschichte des Tees keine graue Theorie, sondern gelebte Praxis ist.

1. Auf den Spuren der Botaniker

Die Pflanze

Vom ersten Augenblick an betört der Duft frischer Teeblätter die Sinne. Bereits beim Betreten der Plantage ist er allgegenwärtig; er intensiviert sich beim Zerbrechen und Zerreiben des Blattes in der Hand und steigert sich noch einmal dort, wo die Blätter zu Abertausenden zerbrochen und gerollt werden: in der Teefabrik. Und wir finden ihn wieder im getrockneten, fertigen Produkt. Denn wenn wir das intensive Aroma der frisch verarbeiteten Pflanze erst einmal kennengelernt haben, bleibt es in jeder Tasse ihres Aufgusses stets präsent. Auch die Farben der Plantage prägen sich ein. Tiefgrün durchzieht der Teppich der *Camellia sinensis* das Land, vielleicht über die nahe liegende Hügelkuppe hinweg, manchmal bis zum Horizont oder unvermittelt am Rand eines Dschungels endend. Zwischen den dunklen, älteren Blättern mit ihrer ledrigen Oberfläche sprießen die jungen, begehrten Triebspitzen in zartem Hellgrün. Silbrig leuchten die Kronen der hohen Schattenbäume, rot die Ziegeldächer der Wohn- und Wirtschaftsgebäude. Auch wenn es sich beim Tee um eine Monokultur handelt, dessen Anbau ökologisch und sozial bisweilen problematisch ist, entbehrt der Blick über die Pflanzung nicht der Größe und stillen Erhabenheit.

Auf der Suche nach der ursprünglichen, wilden Tee-pflanze trägt die Impression einer Plantage indes. Denn hier reiht sich, stets hüfthoch geschnitten, Strauch an Strauch, lediglich durchzogen von kleinen Pfaden. Die obere Seite einer jeden Pflanze ist flach beschnitten und ähnelt einer runden Tischplatte. Tut sich irgendwo der Untergrund auf, etwa entlang eines in den Hang eingeschnittenen Weges, so offenbaren sich die gewaltigen, knorrigen und meist viele Meter in den Boden hinabreichenden Wurzeln. Nur allzu offensichtlich ist es dann, dass diese eigentlich mehr halten könnten als lediglich ein solch kleines Pflänzchen.

In der Tat handelt es sich beim Tee im natürlichen Zustand um einen Baum, der eine Höhe von mehr als 10 m erreichen kann. Die ausgewachsenen Blätter der immergrünen Pflanze sind von lanzettförmiger, fast elliptischer Gestalt, an den Kanten leicht gezahnt, verfügen über eine feste, ledrige Oberfläche und können je nach Sorte eine Länge von bis zu 12 cm erreichen. Dünn und zart sind die schmalen Triebspitzen. Diese sogenannten »Tips« werden dem Aufguss später ein besonders feines Aroma verleihen. Auch die jungen, sich aus den Triebspitzen entfaltenden Blättchen mit ihrem zarten Flaum auf der Unterseite (»Pekoe«)

bürgen für eine hohe Güte des Endprodukts.¹ Die Blätter können im Prinzip das ganze Jahr hindurch geerntet werden, weisen aber jahreszeitlich bedingte Phasen stärkeren Wachstums auf, die einen besonders reichen Ertrag hervorbringen.² Weltbekannt sind der First und Second Flush aus dem indischen Darjeeling, die jeweils zwischen Ende Februar und Ende März sowie zwischen Juni und Anfang Juli geerntet werden.

Dass der Tee als Konsumgut weltweit so beliebt ist, liegt an den im Blatt verborgenen sogenannten sekundären Pflanzenstoffen – Substanzen, die ihm Widerstandsfähigkeit gegen Insekten verleihen oder das Wachstum fördern. Dazu gehört das Koffein, das für Tiere ein gefährliches Nervengift darstellt. Catechine aus der Gruppe der Gerbstoffe, die neben anderen Verbindungen für die leichte Bitterkeit des Aufgusses verantwortlich sind, wirken wiederum antioxidativ, schützen die Blätter also vor zu starkem Licht und machen sie ebenso wie das Koffein als Tierfutter unattraktiv. L-Theanin unterstützt wiederum das Wachstum. Gemeinsam mit zahllosen anderen Substanzen bringen diese Stoffe spezifische Aromen hervor, die den Tee als Getränk so einzigartig machen.

Die Blätter stellen den Reichtum der Pflanze, das redensartliche »grüne Gold«, dar; aber auch Stamm und Wurzeln lassen sich, nachdem der Strauch sein Lebensalter erreicht hat, als Feuerholz verwerten.³ Als vergleichsweise unscheinbar und im Vergleich mit dem Kaffee weniger zahlreich zeigen sich die Blüten. Sie sind weiß, haben einen Durchmesser von etwa 3 cm und besitzen fünf bis sieben Blütenblätter. Die Blüten bringen harte, nussartige Samenkapseln hervor, in denen sich jeweils ein bis sechs perlengroße Samen befinden, die für die Züchtung unentbehrlich sind. Vermehren lassen sich die Pflanzen aber auch mit Hilfe von Stecklingen. Nicht von dem Gewächs stammt übrigens das Teebaumöl mit seinem etwas irreführenden Namen.

Allem Anschein nach können Teepflanzen sehr alt werden, wie alt genau, ist allerdings unbekannt; und nicht immer halten die in den Medien kursierenden Angaben einer wissenschaftlichen Überprüfung stand. So soll im Wald von Zhènyuán in der chinesischen Provinz Yunnan ein 2700 Jahre alter Baum wachsen. Echte Methusalems lassen sich angeblich auch in Südvietnam und im nördlichen Thailand finden, und im Grenzbereich zwischen China und Myanmar existiere gar eine 3200 Jahre alte Pflanze. Diese enormen Werte haben vielleicht einen profanen, wirtschaftlichen Hintergrund, denn die Blätter derartiger Bäume stellen eine Rarität dar und erzielen Rekordpreise.⁴ Demgegenüber hat ein in der Plantage wachsender Durchschnittsstrauch in der Regel nach dreißig bis fünfzig Jahren seine Lebenszeit mit einer wirtschaftlichen Blattproduktion überschritten und muss einem jungen Setzling Platz machen.



Abb. 2 Teeplantage in Assam westlich der Stadt Jorhat. Deutlich sind die hüfthoch beschnittenen Sträucher und die Schattenbäume zu erkennen.

Tee kann in einem breiten Gürtel zwischen etwa 43° nördlicher und 30° südlicher Breite um den Äquator wachsen. Er gedeiht bei $18\text{--}30^\circ\text{C}$ jährlicher Durchschnittstemperatur, liebt nächtlichen Niederschlag und schätzt die Feuchtigkeit des Bergnebels. Starken Frost hingegen verträgt er nicht, verliert dann seine Blätter oder stirbt ganz ab.⁵ Da die Wurzeln empfindlich gegen stauende Nässe sind, wächst die Pflanze besser auf durchlüfteten oder drainierten, vorzugsweise sauren Böden, vor allem an Hängen mit einem guten Wasserabfluss.⁶ Plantagen finden sich heute ab einer Höhe von 700 m, wobei die feineren Qualitäten in höheren Lagen von bis zu 2500 m gedeihen. Wie beim Wein üben die klimatischen Bedingungen, die Lage und der Boden einen ganz erheblichen Einfluss auf das Aroma und den Geschmack aus.

Für die Produktion einer guten Qualität ist die sachgemäße Pflege von ausschlaggebender Bedeutung. Große Sorgfalt wird darauf verwandt, dem Strauch die richtige Wuchsform zu geben, damit er nicht in die Höhe schießt und die Blätter stets gut zu pflücken sind. Dem dient der Formschnitt, das sogenannte »Pruning«, das meist im Abstand von drei bis vier Jahren erfolgt. Das Jäten von Unkraut und das Umgraben zwischen den Sträuchern wurde traditionell von Region zu Region und von Qualität zu Qualität unterschiedlich gehandhabt, ist heute auf den großen Plantagen aber Standard. Gedüngt wird entweder vor oder nach der Erntesaison auf chemischem oder auf natürlichem Wege etwa mit Kuhdung oder pflanzlichem Dünger.⁷ Im konventionellen Anbau werden teils



Abb. 3 Die Blüte der *Camellia sinensis*. Im Gegensatz zu manch anderen Kamelienarten geben sich die Blüten der Teepflanze unscheinbar. Markant ist der leicht gezackte Rand der Blätter.

immer noch für Mensch und Natur nicht ganz ungefährliche Pflanzenschutzmittel eingesetzt, die bei der gegenwärtig an Bedeutung gewinnenden biologischen Produktionsweise verboten sind.

Der lange Schatten Carl von Linnés

Seltsamerweise entzieht sich der Tee bis heute einer eindeutigen botanischen Definition. Wie die Pflanze betrachtet, beschrieben und deren Eigenschaften interpretiert werden, hängt in großem Maße vom Blickwinkel des jeweiligen Wissenschaftlers ab, denn botanische Forschung ist wie jede andere Disziplin nie ganz objektiv. Darüber hinaus verbirgt sich so manch epochale Entdeckung für die Nachwelt gut versteckt zwischen endlosen lateinischen Listen, in Nebensätzen, Fußnoten, einmal gar im alphabetischen Index einer Reisebeschreibung.

Kaum einer der frühen europäischen Botaniker hatte eine leibhaftige Teepflanze je gesehen, und so manche anfängliche Studie stützte sich daher aus-

schließlich auf mehr als fragwürdige Zeichnungen, Drucke oder getrocknete Pflanzen in den Herbarien. Gerade letztere erwiesen sich für die Beschreibung als besonders wichtig. Der in der Karibik geborene Mediziner und Abolitionist John Coakley Lettsom (1744–1815) stellte allerdings in den 1770er Jahren einmal fest, dass sich unter einhundert ihm zugänglichen Herbarpräparaten lediglich zwanzig unversehrte befanden. Niemals konnte also mit letzter Sicherheit gesagt werden, ob Zweige oder Blüten noch komplett oder ob Teile davon auf dem Weg von China in die europäische Gelehrtenstube verloren gegangen waren.⁸ Nur unter großen Mühen gelang es, in den botanischen Gärten Europas oder im Glashaus manch betuchten englischen Amateurbotanikers die kostbare Pflanze zu ziehen. Und erst seit den 1830er Jahren ergänzten die Erkenntnisse der Feldforscher, die sich auf ihrer Suche in die tiefsten Dschungel Indiens, Chinas oder Vietnams vorwagten, das Gelehrtenwissen daheim.

Die korrekte wissenschaftliche Bestimmung von Pflanzen ist die Aufgabe der Taxonomie, einer wichtigen Teildisziplin der Botanik. Diese ordnet Gewächse in eine Systematik ein und fragt dabei nach Klasse (*classis*), Ordnung (*ordo*), Familie (*familia*), Gattung (*genus*), Art (*species*) und Varietät (*varietas*). Heute besteht unter den Taxonomen Einigkeit darüber, dass die Spezies Tee zur Gattung der Kamelien gehört, folglich auch mit der uns aus dem Gartenhandel bekannten *Camellia japonica* verwandt ist.⁹ Gemeinsam mit anderen Pflanzengattungen bilden die Kamelien die Familie der Teestrauchgewächse (*Theaceae*), die sich vor immerhin bereits 49 Millionen Jahren herausbildete.¹⁰

Der botanische Gattungs- und Artbegriff für den Tee lautet *Camellia sinensis*, leitet sich also aus der langen Anbautradition in China ab. Die Pflanze lässt sich wiederum in mehrere Varietäten gliedern, von denen die China- und die Assam-Varietät (*Camellia sinensis* var. *sinensis* und *Camellia sinensis* var. *assamica*) als Wirtschaftsgut die bedeutendsten sind. Die Varietäten unterscheiden sich vor allem hinsichtlich Wuchshöhe und Blattgröße, aber auch hinsichtlich ihrer bevorzugten Standorte. Während die China-Pflanze an kühleres Gebirgsklima angepasst ist, gedeiht ihr Verwandter aus Assam in den feuchtwarmen Randgebieten des Brahmaputra-Tals am besten. Separate Pflanzen für grünen und schwarzen Tee existieren hingegen nicht, denn die Blätter für die Zubereitung beider Getränke stammen von ein und demselben Gewächs; der Weg zu dieser Erkenntnis war aber lang und steinig.

Bereits die Gelehrten im alten China hatten sich über die botanische Beschreibung der bemerkenswerten Pflanze Gedanken gemacht, doch die Grundlage der bis heute gültigen taxonomischen Einordnung schuf im 18. Jahrhundert der schwedische Gelehrte Carl von Linné (1707–1778). Auf Reisen und vom

Schreibtisch in Uppsala aus verfolgte Linné sein großes Lebensziel, die Natur als göttliche Schöpfung in ihrer immensen Fülle zu beschreiben und möglichst komplett zu klassifizieren. 1735 veröffentlichte er seine Methode, Pflanzen mit Hilfe ihrer Sexualorgane bestimmten Klassen, Gattungen und Arten zuzuordnen. Im Rahmen der bis heute gültigen binären Nomenklatur erhielten sie jeweils einen lateinischen Gattungs- und Artnamen. Zu Ehren des aus dem mährischen Brünn stammenden Jesuitenpaters Georg Joseph Kamel (1661–1706), der sich lange Zeit auf den Philippinen aufgehalten und in Manila eine Apotheke für Arme gegründet hatte, führte Linné darin übrigens auch die Gattungsbezeichnung *Camellia* ein.¹¹

Als Linné mit seinem »Systema Naturae« der große Wurf gelang, war der Tee im Begriff, sich zu einem der weltweit wichtigsten Handelsgüter zu entwickeln. Selbst im schwedischen Göteborg lagen die großen Segler, die das begehrte Gut massenhaft aus dem chinesischen Kanton herbeischafften. Es lag nahe, dass auch der berühmte Botaniker den Tee bald im Blick und im System hatte. Seit 1745 bemühte sich Linné, in den Besitz naturkundlicher Kuriositäten aus dem Reich der Mitte zu gelangen. Neben »Porzellanerde«, Samen des Maulbeerbaumes, Palmen, Lilien-Zwiebeln, Aloe, Myrrhe und einem Goldfisch wollte er gern einen lebenden Teestrauch oder zumindest dessen Samen sein Eigen nennen.¹² Das erwies sich indes als nicht ganz einfach, da zu jener Zeit weder die Pflanze noch deren Samen die lange Seereise von China nach Europa heil überstand. Die erste Auflage seiner epochalen »Species Plantarum« von 1753 musste daher erscheinen, ohne dass Linné den Tee leibhaftig gesehen hatte. In dem Buch ging er von zwei gänzlich verschiedenen Gattungen Kamelie und Tee aus. Diese lagen für ihn botanisch weit voneinander entfernt, und er ordnete sie jeweils vollkommen unterschiedlichen Klassen zu.¹³ Den Tee führte er dabei unter der lateinischen Bezeichnung *Thea sinensis* in die binäre Nomenklatur ein.¹⁴

Mit seinem Werk legte Linné den Grundstein für eine Debatte um die korrekte taxonomische Einordnung, die im Laufe der Zeit förmlich unüberschaubare Züge annahm. Selbst zwei Jahrhunderte später waren noch mehr Fragen offen als geklärt, wie 1936 der Botaniker Andreas Sprecher von Bernegg von der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich formulierte: »Das gelobte Land einer befriedigenden Klassifikation der Teearten ist noch nicht erreicht; es muß und wird erobert werden von Botanikern, die ... nicht nur die Wüste der botanischen Systeme erwandert haben, sondern auch unter den angebauten und wild wachsenden Teesorten Bescheid wissen. Größtmögliche Kenntnis der Wirklichkeit und der von anderen eingeschlagenen Irrwege bürgt für die Wahl des richtigen Weges.«¹⁵ Einstweilen hieß es, die Wüste zu durchwandern.

Abb. 4 Alexander Roslin,
Carl von Linné (1775).



Letzteres galt auch für Linné selbst, der nicht bei seiner ersten Einschätzung blieb. Den Impuls für einen Gesinnungswandel dürfte er von dem englischen Arzt und Apotheker John Hill (1716–1775) erfahren haben. Dieser war ein begeisterter Sammler von Kräutern, die er in seiner Apotheke in Westminster zu Arzneien verarbeitete. Aus seiner Feder ging eine Fülle an Schriften hervor, unter denen die »Exotic Botany« von 1759 eine gewisse Sonderstellung einnimmt. Denn darin befasste sich Hill nicht wie bisher mit der ihm persönlich bekannten Flora Großbritanniens, sondern mit derjenigen Amerikas und Chinas.¹⁶

Mit den Erläuterungen zum Tee in der »Exotic Botany« führte Hill Generationen von Botanikern bis weit in das 19. Jahrhundert hinein in die Irre. Zu stark verließ er sich nämlich auf sein Wissen um den Tee als Handelsgut, der zu jener Zeit in Europa in Form dunkler und grüner Sorten vermarktet wurde. Während der »Bohea« aus den in der chinesischen Provinz Fukien gelegenen Bergen die gängigste dunkle Qualität darstellte, ging der »Viridis« als grüner Aufguss über die Ladentheke. In seiner Gleichsetzung von Handelsgut und Pflanze verwarf Hill die ursprüngliche Annahme Linnés, dass es nur eine Art gäbe. Stattdessen gliederte der Apotheker die Gattung *Thea* auch botanisch in zwei Sorten – *Thea bohea* und *Thea viridis*. So lägen ihm doch von beiden vermeintlichen Sorten

gepresste und getrocknete Pflanzen vor, deren Blätter und Blüten sich deutlich voneinander unterschieden. Herbarpräparate mit den dunkleren Blättern repräsentierten eindeutig den Bohea, die helleren gehörten demgegenüber zur Viridis-Sorte, dem Grüntee, denn zum Adjektiv »viridis« nennt das Latein-Wörterbuch »grün« als Übersetzung. Hill scheute nicht davor zurück, sich aus dem ihm vorliegenden kostbaren Pflanzenmaterial einen Aufguss zu bereiten. Dabei sah er genau das, was er sehen wollte, und fand seine Meinung bestätigt.

Es setzte sich mit der »Exotic Botany« in Europa auf lange Sicht die Auffassung durch, in den chinesischen Bohea-Bergen würden Schwarzteepflanzen wachsen, während weiter nördlich in den Anbauregionen entlang des Jangtse der grüne Viridis-Tee beheimatet sei. Dass Hills Hypothese ein solch hartnäckiges Eigenleben entwickelte, lag daran, dass der große Linné den Vorschlag des Engländers schließlich aufgriff. In der zweiten Auflage der »Species Plantarum« löste sich der Schwede 1762 nämlich von seiner ursprünglichen Interpretation und unterteilte die *Thea* ebenfalls in die Arten *Thea bohea* und *Thea viridis*.¹⁷ Zweifellos richtig war die Einschätzung, dass die Blattgröße einzelner Pflanzen durchaus variieren könne, doch an diesem Unterschied die spätere Farbe des Aufgusses festzumachen erwies sich als Trugschluss.

Was Linné verwehrt blieb, sollte in England gelingen: Nach vielen vergeblichen Versuchen, lebende Pflanzen aus Kanton nach London zu verschiffen, kam Ende der 1760er Jahre tatsächlich ein wohlbehaltenes Exemplar an, das sich sogar bereitwillig vermehren ließ. Nicht nur im jungen botanischen Garten von Kew, sondern auch im benachbarten Syon House von Hugh Percy, 1st Duke of Northumberland (1714–1786), gelang es nun, Pflanzen zu ziehen. Stolz ließ der Duke eines Tages verkünden, die erste Tee-pflanze in Europa zur Blüte gebracht zu haben. Mit derartigen Erfolgen erweiterte sich das Anschauungsmaterial enorm. Erstmals konnten nun Zeichnungen und Drucke lebender Gewächse angefertigt werden, die wesentlich genauere Analysen als das fragile Herbarmaterial ermöglichten.¹⁸

Der erste Forscher, der davon profitierte, war John Coakley Lettson. Seine 1769 im niederländischen Leiden vorgelegte Dissertation zur Naturgeschichte des Tees erwies sich als großer Erfolg und kam drei Jahre später noch einmal in englischer Sprache, später auch in deutscher Übersetzung heraus.¹⁹ Darin zog der Verfasser nicht allein die gedruckten Aussagen der botanischen Autoritäten, mehrere Hundert Herbarbelege und viele Abbildungen zu Rate, sondern auch das mittlerweile berühmte Gewächs des Duke of Northumberland. Er widersprach Hill und nunmehr auch Linné und gelangte zu der richtigen Schlussfolgerung, dass es nur eine Pflanze gebe.²⁰ Wäre Lettsons Wort in der damaligen

Abb. 5 John Hill, *Bohea Tea*. In diesem Stich aus der »Exotic Botany« arbeitet der Botaniker die charakteristischen Merkmale der Teepflanze mit ihren Blättern, Blüten und Samenkapseln deutlich heraus. In Wirklichkeit weist kaum ein Zweig des Strauchs eine derart große Zahl an Blüten auf.



Gelehrtenwelt gewichtiger als das des berühmten Schweden gewesen, so wäre jene schon viel früher von der Mär der Grün- und Schwarzteepflanzen abgerückt. Linné blieb indes die unbestrittene Autorität im Feld der Botanik, und das Wort der zweiten Auflage der »Species Plantarum« galt. Es wird deutlich, dass Wissensgeschichte nicht nur die Geschichte eines steten Erkenntnisfortschritts darstellt, sondern dass sie in mindestens ebenso großem Maße auch Diskurs- und Machtgeschichte ist.

Art und Varietät

Carl von Linné stand auch beim nächsten Versuch Pate, den Tee taxonomisch zu definieren. So wirkte einer seiner begabtesten Schüler, der Schwede Daniel Solander (1733–1782), seit den 1760er Jahren als Naturforscher im British Museum in London. Er nahm an Cooks erster Weltumsegelung teil und wurde schließlich Bibliothekar des bedeutenden Naturforschers und Wissenschaftsmanagers Sir Joseph Banks (1743–1820). Solander und sein Landsmann Jonas Dryander (1748–1810) erarbeiteten einen umfassenden Pflanzenkatalog der