

PETER ROHRSEN

Das Buch zum

Tee

SORTEN

KULTUREN

HANDEL

C.H.Beck



Peter Rohrsen

Das Buch zum
Tee

Sorten – Kulturen – Handel

C.H.Beck

ZUM BUCH

Was ist echter Tee? Wo wächst er? Wieso sind manche Tees so teuer und andere ganz billig? Wie wirkt Tee auf meine Gesundheit? Und warum werden viele Teepflückerinnen so schlecht bezahlt, dass sie hungern müssen? Anschaulich und kenntnisreich erklärt Peter Rohrsen, was Teetrinker und alle, die es werden möchten, schon immer wissen wollten.

Er beschreibt die Teepflanze, ihre Varianten sowie ihre Verbreitung im tropischen «Teegürtel» und schildert, wie daraus schwarze, grüne und andere Tees entstehen. Ferner stellt er die großen Anbauggebiete und die wichtigsten Teesorten von Assam und Darjeeling bis Sencha und Uva vor. Er erläutert, wie die Qualität von Tees kontrolliert wird, damit sie der Gesundheit dienen und nicht schaden, und verdeutlicht das schwierige Erbe des Britischen Empire und seiner Plantagenwirtschaft. Wir lernen, wie die globalen Player im heutigen Teemarkt operieren und welche alternativen Formen von Produktion und Handel sich im Gegenzug entwickelt haben. Schließlich nimmt uns Peter Rohrsen auf einen Streifzug durch die großen Teekulturen in Asien und Europa mit und gibt uns Tipps, wie wir uns und anderen die perfekte Tasse Tee bereiten.

ÜBER DEN AUTOR

Peter Rohrsen ist einer der ersten IHK-TeeSommeliers in Deutschland, hat viele Jahre englische Kulturgeschichte an der Universität Göttingen gelehrt und den Regionalbereich Asien bei der Carl Duisberg Gesellschaft in Köln geleitet.

INHALT

VORWORT

I. KAMELIENZAUBER: DIE TEEPFLANZE UND IHRE VERBREITUNG

1. Camellia sinensis – Die Teepflanze
2. Biologischer Anbau
3. Der Teegürtel: Klimafaktoren für den Teeanbau

II. VOM BLATT ZUM GETRÄNK: DIE TEEPRODUKTION

1. Die Tee-Ernte: Erntezeiten
2. Two leaves and a bud: Teepflücken
3. Weiß, Grün, Schwarz – und tausend Schattierungen: Die Verarbeitung des Tees

Weißer Tee

Grüner Tee

Schwarzer Tee

CTC- und LTP-Verfahren

Oolong-Tee

Gelber Tee

Pu Erh

III. UNERSCHÖPFLICHE VIELFALT: ANBAUGEBIETE UND TEESORTEN

1. China

Grüntees

Weißer Tees

Oolong-Tees

Schwarztees

Aromatisierte Tees

Geformte Tees

Teeblumen

2. Japan

Sencha

Bancha

Genmaicha

Kukicha

Gyokuro

Matcha

Andere Grüntees

3. Indien

Assam

Darjeeling

Nepal

Sikkim, Terai, Dooars

Nilgiri

Singampatti

4. Sri Lanka

Dimbula

Nuwara Eliya

Uva

Kandy, Uda Pusselawa, Südprovinz

Dilmah

Tea Trail Bungalows

Artisanal Tea: Tee abseits von Plantage und Fabrik

Amba Estate

Forest Hill Estate

Adam's Peak

5. Indonesien

6. Afrika

IV. DER LANGE WEG ZUR TASSE: LOGISTIK FÜR DEN TEE

1. Feuchtigkeit

2. Kontamination

3. Verpackung

4. Transport

5. Transportgeschichte

6. Boston Tea Party

7. Teeklipper

8. Tea Races

9. Cutty Sark: Die Letzte ihrer Art

10. Suezkanal

11. Eisenbahnen

12. Kerosenmotoren

12. Karawanentees

V. SAFETY FIRST: QUALITÄTSKONTROLLEN UND STANDARDISIERUNG

1. Tea Tasting
2. Auktionen
3. Lieferkontrollen und Mischungen
4. Teelabor: Finden, was man nicht sieht
5. Pyrrolizidinalkaloide
6. Pestizide
7. Anthrachinon
8. Andere Schadstoffe
9. Testketten

VI. TEE UND GESUNDHEIT

1. Was ist drin? Inhaltsstoffe im Tee
2. Wirksubstanzen
3. Koffein
4. Mineralstoffe
5. Sekundäre Pflanzenstoffe
6. Tee und Milch

VII. DER INTERNATIONALE TEEMARKT HEUTE

1. Teeländer
2. Exportweltmeister
3. Tee-Importländer
4. Wer trinkt am meisten Tee?

VIII. UND DIE DEUTSCHEN?

1. Importe und Re-Exporte
2. Qualität
3. Einkaufsquellen
4. Ostfriesland
5. Akteure im deutschen Tee-Großhandel
 - OTG
 - Teekanne
6. Alternativen: Franchise und Direkthandel
 - TeeGschwendner
 - Unabhängiger Direkthandel

IX. AKTEURE IM WELTWEITEN TEEMARKT

1. Twinings
2. Tetley
3. Lipton
4. Finlays
5. JFK
6. Die Zukunft der internationalen Teewirtschaft?
7. Zusammenfassung und Ausblick
 - Eistee
 - Kombucha
 - Bubble Tea
 - Bewegungen im internationalen Teemarkt

X. TEEPLANTAGENWIRTSCHAFT UND DAS ERBE DES BRITISCHEN EMPIRE

1. Gerichtsprozess in Schottland
2. Plantagenwirtschaft im Empire
3. Sri Lanka
4. Assam
5. Plantations Labour Act
6. Darjeeling

XI. DARJEELING UND DEUTSCHLANDS TEEMARKT

1. Studien und Medienecho
2. Kooperationsprojekte
3. Bio-Pioniere in Darjeeling
 - Tea Promoters India
 - Rajah Banerjee
 - Günter Faltn
4. Teekampagne
5. Zukunftsperspektiven
 - Neuer Plantations Labour Act
 - Kanan-Devan-Modell
 - Lieferkettengesetze

XII. IN PALAST UND KLOSTER, TEEHAUS UND WOHNUNG: TEEKULTUREN DER WELT

1. China
2. Japan
3. Korea
4. Russland
5. Türkei

5. Türkei

6. Indien

7. Marokko

8. Großbritannien

9. Ostfriesland

XIII. TEE SOLL SCHMECKEN: EINIGE PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

1. Tee

2. Wasser

3. Temperatur

4. Teemenge und Ziehzeit

5. Zubereitung, Geschirr, Zubehör

NACHWORT

EMPFEHLUNGEN ZUM WEITERLESEN

Teegeschichte

Fakten, Wirtschaft, Sozialgeschichte

Gesundheit

Teekulturen

Bilderbücher

Rezeptbücher und Geschirr

BILDNACHWEIS

REGISTER



Thea a Thea Sinensis

die Pflanze der Thee

*Schinischer grüner
Thee.*



Teepflanzen: grüner Thee und rother Thee, Herbarium Blackwellianum von Elizabeth Blackwell, 1760



*Am Welktisch in Darjeeling (v. l.):
Günter Faltin, Rajah Banerjee und Thomas Rächle*



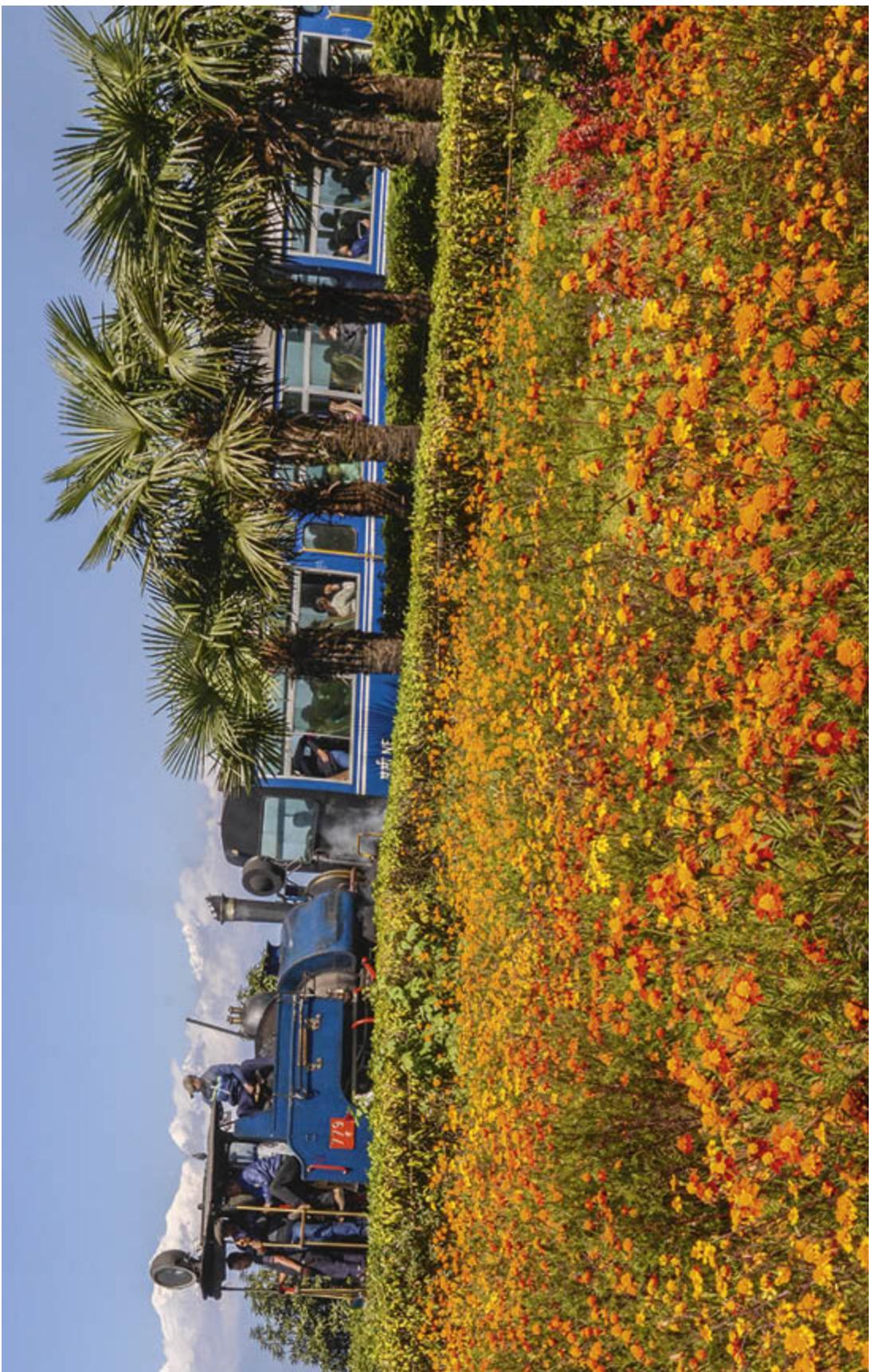
Teepflanze camellia sinensis mit Blüten



Beverly Wainwright und Amba-Team an der Mini-Rollmaschine, 2014



Professionelle Teeverkostung: Geschirr, Sorten und Farben





Darjeeling Himalayan Railway, 2016





Teeproduktion in China, Künstler in Guangzhou, um 1800



Rückkehr einer niederländischen Ostindien-Expedition 1599 nach Amsterdam, Andries van Eertvelt, 1. Hälfte 17. Jh.



Die Klipper Ariel und Taeping im Great Tea Race von 1866, Jack Spurling, 1926



Teehaus in Nanjing, 2007



Tragbares Teeschränkchen, verziert mit Kirschbaum-Lackmalerei, Japan, 1. Hälfte 17. Jh.



Bodhidharma, Porzellan, Provinz Fujian, 17. Jh., Ming-Zeit

