

ziehzeit

No. 1/2010

Das Magazin für Teefreunde

REISE

Europäer als Tee-Produzenten in Taiwan

JAPAN

Kirschblüte / Hanami

TEE HEIMAT

Eine gute Adresse für Teefreunde

KÖPFE

Teetrinkerin des Monats

ZAHLEN

Wirtschaftsfaktor Tee

SERVICE

Ziehzeiten bei Tee



editorial

Liebe Leser, liebe Teefreunde!



Ist die Zeit reif für ein Tee-Magazin? Wir meinen: ja! Die Idee schlummerte ja schon länger in unseren Schubladen. In vielen Gesprächen mit Teefreunden, Händlern und Tee-Enthusiasten wurden wir eigentlich immer bestärkt in unserer Idee. Die Zeit ist also reif für „ziehzeit“, das Magazin für den Teefreund. Und hier ist sie nun die erste Ausgabe des Jahres 2010.

In dieser Ausgabe haben wir den Schwerpunkt auf Hintergrundthemen wie „Wirtschaftsfaktor Tee“, ein „Firmenportrait“ oder die Story einer europäischen Reisegruppe, die in Taiwan in die Kunst der Tee-Herstellung eingewiesen wurde, gelegt. Geplant sind aber auch umfangreiche Stories zu den Themen Sortenkunde, Tee-Anbauggebiete, Tees im Test oder Rezepte rund um Tee. Darüber hinaus die „kleine Teeschule“, in der die wichtigsten Begriffe aus der Tee-Welt erläutert werden.

Tragen Sie mit Ihrer Kritik, Ihren Anregungen, Leserbriefen oder Mails mit dazu bei, dass „ziehzeit“ sich weiterentwickelt. Wir freuen uns über jedes feedback. Viel Spaß bei der Lektüre!

Ihr
Bert Frieder Boege



ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN

- Anzeige -



Entdecken Sie unsere große Auswahl an Mate-Tee und argentinischen Spezialitäten wie Empanadas, Alfajores, Dulce de Leche und vieles mehr.

Online bestellen unter www.mate-tee.de.
Wir liefern Ihnen die Produkte direkt nach Hause.


Delicatino®

Delicatino GmbH

Tel.: +49(0)421 - 43 77 36 1

Fax: +49(0)421 - 43 77 36 2

www.mate-tee.de

info@mate-tee.de

„ziehzeit“ live erleben!

„ziehzeit“ möchte Ihnen den Tee näher bringen, ihn erlebbar machen. Deshalb veranstalten wir auch viele Events rund um Tee. Möchten Sie selber auch einmal eine solche Veranstaltung buchen oder die aktuellen Veranstaltungs-Orte und Termine erfahren? Schreiben Sie uns einfach eine Mail. Wir senden Ihnen dann unseren Info-Flyer und gewünschte Informationen zu.

Mail an: info@ziehzeit.de

Besuchen Sie auch unser Blog unter:

<http://ziehzeit.blogspot.com/>

Impressum - ziehzeit

Osterladekop 26, 21635 Jork

Telefon: 04162 / 900 792

Mail: info@ziehzeit.de

www.ziehzeit.de

Herausgeber / Redaktion / Idee
Bert Boege

Autoren:

Jörg Mühlfeld, Marc Könemann,
Bettina Wohlleben

Mission „Langnasen-Tee“

Europäische Reisegruppe produzierte in Taiwan eigenen Tee - Teil 1

von Jörg Mühlfeld

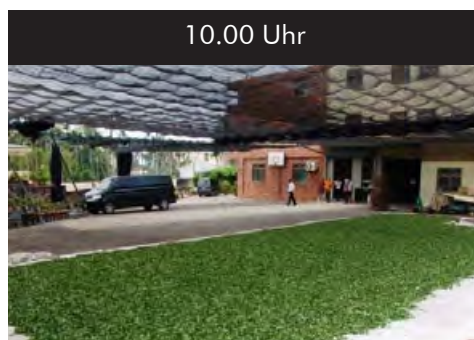
Der „Langnasen-Tee“ und seine Entstehung. Oolong-Teeproduktion in Mingjian (Taiwan)

Ich hatte das große Glück, im letzten Jahr an einer Teeseminarreise des Schweizer Teeclubs teilzunehmen. Für zwei Wochen sollte es nach Taiwan gehen, um ein wundervolles Land, dessen Bewohner und natürlich etwas über Tee zu erfahren.

Wenn Teekenner das Wort Taiwan hören, dann verbinden sie in der Regel damit „Formosa“ und Oolong und genau diese zwei Dinge sind es, die mich auf der Reise sehr geprägt haben.

Zum einen diese landschaftlich „wunderschöne“ (portugiesisch: formosa) Insel, zum anderen diese faszinierend Welt des Tees, die einen, einmal in ihren Bann gezogen, so schnell nicht wieder loslässt.

Einer der vielen Höhepunkte dieser Reise war sicherlich die Teilnahme an einer Teeherstellung, bei der wir innerhalb von 2 Tagen jeden einzelnen Verarbeitungsschritt mit eigenem tatkräftigem und schweißtreibendem Engagement kennenlernen konnten. Wen es also schon immer einmal interessiert hat, wie aus 150kg Pflückgut 24kg wundervoller Tee werden und selbst noch nicht das Glück hatte, ein Teeland zu bereisen, den nehme ich im Folgenden mit auf eine kleine Teereise.



10.00 Uhr

Anlieferung des Pflückguts beim Teebauern. Kurze Einweisung und sofortiges Ausbreiten des Tees im leicht beschatteten Hof. Je nach Witterung und dem Feuchtigkeitsgehalt der Teeblätter, wird dieses „Sonnenwelken“ in seiner Länge und Sonnenintensität variiert. Bei diesem ersten Welken werden die Blätter innerhalb von 2 Std. mehrfach gewendet.



gegen 12.30 Uhr

Nachdem die Blätter ihren normalen Glanz verloren haben, wird der Tee in den Welkraum in den auf 18°C gekühlten Keller gebracht und auf Bambuskörbe verteilt.

Nach 1/2 Stunde - 115 kg Teeblätter. Durch das „oberirdische“ Sonnenwelken und das nun stattfindende erste Abkühlen, haben die Teeblätter bereits 20% ihrer Feuchtigkeit verloren.



15.00 Uhr

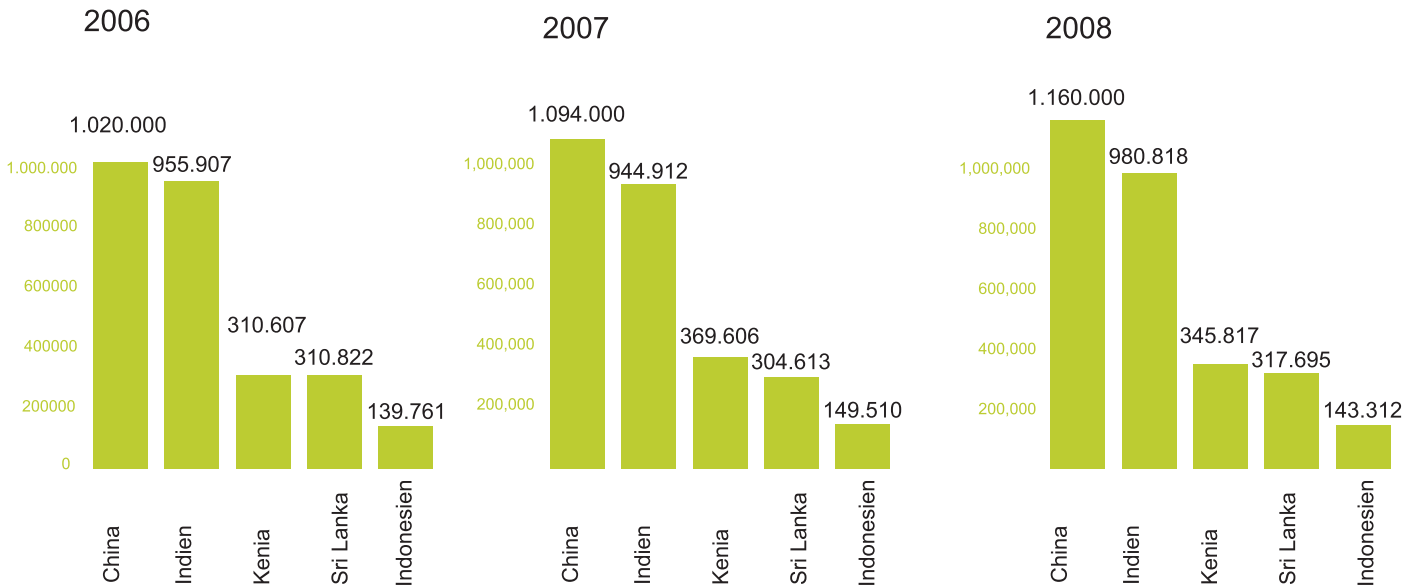
Ein blumiger Duft breitet sich aus. Das ist das Zeichen, auf das der Teemeister gewartet hat. Die Blätter werden in den Körben zum ersten Mal sanft gewendet.



fakten Tee in Zahlen

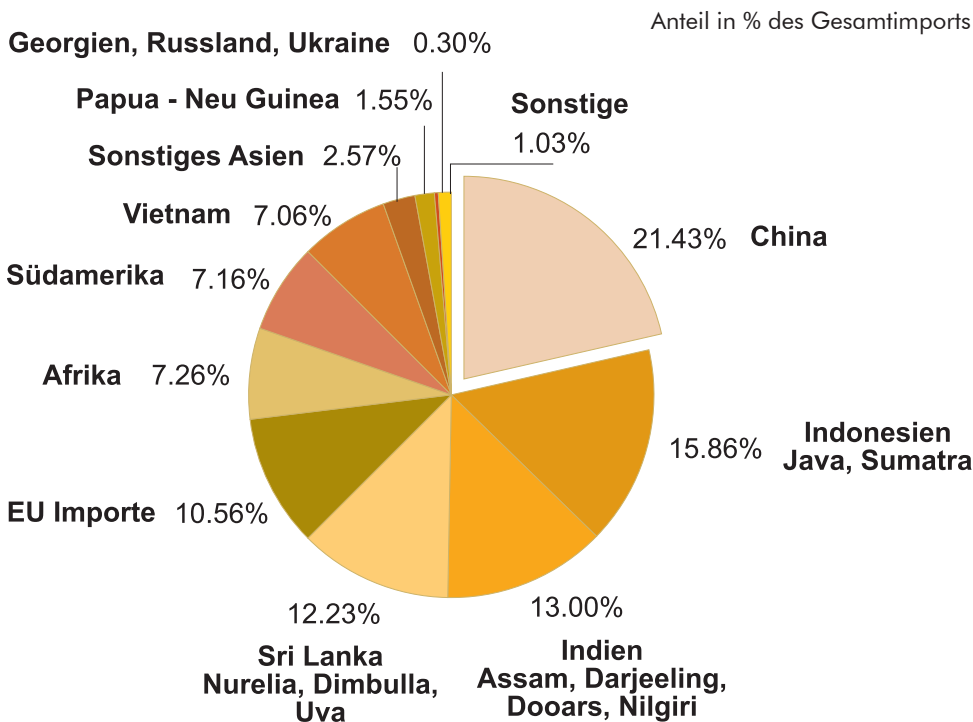
Wirtschaftsfaktor Tee

China ist der größte Tee-Produzent der Erde (Produktion 2008: 1.160.000 Tonnen), dicht gefolgt von Indien (2008: 980.818). Lagen 2006 Kenia und Sri Lanka (vormals Ceylon) noch Kopf an Kopf im Rennen um Platz 3, konnte sich Kenia von 2007-2008 leicht absetzen. Damit sind auch schon die größten Teeproduzenten genannt. Indonesien folgt auf Platz 5. Bei den deutschen Tee-Importen (Basisjahr wieder 2008) steht China mit 21,43 % auf dem obersten Treppchen, gefolgt von Indonesien (15,86 %) und Indien (13,0 %). Interessant: die europäischen Importe mit 10,56 % auf Platz 5.



Quelle: Annual Bulletin of Statistics, ITC, London 2008 /2009, Dt. Teeverband

Dtsch. Tee-Importe nach Herkunftsländern 2008



Quelle: Statistisches Bundesamt, Dt. Teeverband

hintergrund Firmenportrait

Tee im digitalen Zeitalter

Tee Heimat aus Bremen bietet Teefreunden eine virtuelle Heimat

Woran denken Sie, wenn Sie an Ihre Heimat denken? Heimat ist für viele mehr ein Gefühl und eine Sammlung von schönen Erinnerungen, die meist mit einem besonderen Ort verbunden sind. Die spezielle Heimat für Tee gibt es nicht, Tee wird in unterschiedlichen Varianten auf der ganzen Welt angebaut und getrunken. Doch heute möchten wir Ihnen eine neue, eine virtuelle Heimat des Tees vorstellen.

Am besten kann man die Unternehmung erklären, wenn man die Ziele erläutert. Vor allem soll der Teekonsum gestärkt und verbessert werden. Tee soll weiterhin einen fest Platz in der Gesellschaft haben, denn Tee ist der ideale Begleiter, gerade in der heutigen hektischen Zeit. Tee Heimat zeigt Orte, an denen guter Tee verkauft, getrunken und gelebt wird. Wie bei den Teefachhändlern, die es in fast jeder Stadt gibt. Mit Teesorten aus aller Welt bieten sie vielen Menschen die Möglichkeit, hochwertigen Tee zu Hause zu genießen. Denn der überwiegende Teil der Teefachhändler bietet schon seit eh und je top Qualitäten. Ganz anders sieht es oft in der Gastronomie aus, hier bekommt man oft etwas vorgesetzt, das die Bezeichnung Tee nicht wirklich verdient. Aus diesem Problem ergab sich die

Grundd Idee; den Teekonsum in der Gastronomie zu verbessern. Daraus hat sich mehr und mehr ein umfassendes Tee-Web-Portal entwickelt.

„Besonderen Wert möchten wir in Zukunft auf die Teefachhändler legen, denn sie sind es, die die erste Anlaufstelle sein sollten, wenn es um guten Tee geht“, so Marc Könemann, Initiator und Gründer von Tee Heimat. Er weiß um die Bedeutung der Fachgeschäfte, denn als gelernter Lebensmittelkaufmann, der nach seiner Ausbildung, in den USA im Einzelhandel arbeitete und an der Hochschule Bremen Management im Handel studiert hat, kennt er sich gut in der Branche aus. Und schon sein Vater hat in einem berühmten Feinkosthandel in Hamburg gearbeitet.

Er hat so viel Vertrauen in die Händler, dass er jedem Tee-Heimat-Kunden anbietet, Gastronomen mit seinem Gütesiegel auszuzeichnen. Gemeinsam wird man schon die Gastronomen überzeugen, dass Tee weit mehr als ein Alibi-Posten auf der Getränkekarte sein sollte.

Kontaktmöglichkeiten und weitere Informationen finden Sie im Internet unter: www.teeheimat.de

Tee Heimat



Hallo Teeliebhaber,

als Teetrinker hat man es oft nicht leicht, wenn man in ein Café oder Restaurant geht. Tee ist dort das Stiefkind, und oft ist das Personal nicht richtig geschult. So bestellt man lieber einen Kaffee oder einen Saft. Und doch gibt es sie, die Oasen, an denen Tee mehr ist, als ein Zusatz auf der Getränkekarte. Helfen Sie, Gleichgesinnten schon vor dem Betreten zu zeigen: Hier versteht man etwas von gutem Tee!

Kennen Sie Gastronomen, die eine gute Tasse Tee servieren, oder beliefern Sie diese sogar? Dann möchten wir mit Ihnen gemeinsam diesen Ort zertifizieren. Haben Sie Interesse, dann sprechen Sie uns an: Tee Heimat 0421-33636781 oder heimatkunde@teeheimat.de.



Fotos: Boege, Könemann

service Zubereitung

Hol' mich hier 'raus, ich bin Dein Tee!

Die richtige Tee-Zubereitung ist das A und O

von Bert Boege

Wer kennt diese Situation nicht: Wieder einmal hat man versäumt, den Tee rechtzeitig aus dem Wasser zu nehmen. Man hat es schlichtweg vergessen und oft kann man danach mit dem Tee auch nur noch genau das tun: ihn vergessen! Wie schnell aber auch die Zeit vergeht ...

Die richtige Zubereitung des Tees ist mindestens so wichtig wie die richtige Wahl des Tees, des Wassers oder der Wassertemperatur. Manchmal können Sekunden über das Wohl oder Wehe eines Tees entscheiden. So werden bestimmte Pu Erh Tees (ja der Tee, welchen wir einmal als „gnadenlosen Fettkiller“ kennen gelernt haben) nur 10-15 Sekunden aufgebraut. Die Zeit variiert zusätzlich bei den einzelnen Aufgüssen. Schließlich gibt es viele Tees, die mehrfach aufgegossen werden können (manche Oolong-Tees bis zu zehn Mal). Natürlich kann man Tees auch zu kurz ziehen lassen. Sie schmecken dann pfad bis wässrig, wenig aromatisch.

Grundsätzlich helfen erst einmal die Zubereitungs-Tipps der Hersteller bzw. Lieferanten. Sie sollten immer nur als Orientierung, auf keinen Fall aber als zwingend vorgeschrieben, angesehen werden. Denn auch hier gilt - wie so oft im Leben: Übung macht den (Tee-)Meister. Probieren Sie einfach auch einmal verschiedene Ziehzeiten oder Teemengen aus. Jeder Geschmack ist anders. Der eine mag den Tee lieber kräftig, die andere eher mild. Nur Sie allein können die für Sie optimale Zubereitungsform herausfinden.



Auf das richtige „timing“ kommt es an

Teesorte		Ziehzeit (in Min.)	Temperatur C	Aufgüsse	Sonstiges
Grüner Tee	China	2-3	80-90°	2-3	je nach Sorte
	Japan	1-2*	60-80°	bis 4	je nach Sorte
Weißer Tee		3	90°	2-3	je nach Sorte
Gelber Tee		3	90°	2-3	je nach Sorte
Oolong Tee		3	100°	-8	je nach Sorte
Schwarzer Tee		3	100°	1	je nach Sorte
Pu Erh Tee	1. Aufguss	5 -10 Sek.	100°	zum Öffnen des Blattes	
	2. Aufguss	ca. 30 Sek.	100°		
	danach: beliebig oft - je nach Qualität				

Abschließend sei noch erzählt, wie es zu meinem ersten persönlichen Kontakt mit dem Zweitaufguss kam. Während einer Reise nach Rumänien bat ich im Hotel um einen zweiten Tee. Der Kellner, ein Mann der Tat, kam prompt, nahm meinen bereits benutzten Hagebutten-Teebeutel, stopfte ihn in die Tasse und übergoss ihn mit frischem heißem Wasser. Auch eine Möglichkeit des Zweitaufgusses



* teilweise nur wenige Sekunden



Kirschblütenfest „Hanami“

In Japan feiert man das Kirschblütenfest



von Bettina Wohlleben

Die Kirschblüte ist in Japan ein sehr wichtiges Ereignis. „Die Kirschblüte“ wird als Nationalblume Japans angesehen. Sie ist ein Symbol für den Frühling, für den Verlauf und die Vergänglichkeit von Leben. Es spiegelt ein besonderes Lebensgefühl wieder, das Glück, aber auch Melancholie ausdrückt.

Im japanischen Alltag haben die vier Jahreszeiten eine wesentlich größere Bedeutung als in Europa. In Kunst und Literatur hat „die Kirschblüte“ ebenso einen hohen Stellenwert. Die Kirschblüte beginnt im März auf der Insel Kyushu, die im Südwesten Japans liegt, und breitet sich in den folgenden Wochen auf die anderen Inseln aus. In den Medien wird regelmäßig berichtet, in welchem Teil von Japan man die Kirschblüte in ihrer vollen Pracht bewundern kann. Im Vergleich zum europäischen Kirschbaum trägt der japanische Kirschbaum nach dem Verblühen meist keine Früchte.

Zur Zeit der Kirschblüte finden viele Feste statt und es werden Picknicks unter den blühenden Bäumen abgehalten. Dort treffen sich die unterschiedlichsten Gruppen. Die Familie, Freunde und Kollegen setzen sich zusammen und genießen speziell für dieses Ereignis zubereitete Speisen, trinken Tee und Sake (japanischer Reiswein) und bestaunen die Pracht der Farben.

„Kukicha Sakura“

Japanischer Stängelblatttee (Basis Grüntee Gyokuro) mit gemahlener Kirschblüte. Weicher, voller Geschmack mit dezenter Kirschnote, hellgrüne Tasse. Anbauggebiet: Shizuoka / Japan. Wasser: 80°C, 2g / Tasse, Ziehzeit: 60 Sekunden.

„Sakuracha“

Kirschbaumblätterttee. Im weiteren Sinne ein Kräutertee, da er nicht von der Teepflanze stammt. Die Blätter des Kirschbaums werden fermentiert. Japan. Wasser: 98°C, 2g / 250 ml, Ziehzeit: 30 / 30 / 60 / 90 Sekunden (4 Aufgüsse).



köpfe Teetrinkerin des Monats



„Tee ist das wundervollste Getränk der Erde!“

Silvia Bürmann („lea´s tea“, Berlin)

Iron Buddha Monkey picked und der Moonlight Pu-Erh. Jeder Tee für sich ist etwas Besonderes und bietet dennoch viele Geschmacksnuancen.“

Ihr schönstes Tee-Erlebnis?

„Es sind so viele schöne Momente, die ich mit Tee erlebt habe. Eines jedoch erfreut und fasziniert mich immer wieder aufs Neue und das sind die Gespräche und das gemeinsame Tee trinken mit unserem Tee-Meister in China. Diese Vollendung in der Zubereitung, die Liebe zum Produkt und die Freude, Besonderheiten mit Freunden zu teilen.“

Wird man im Jahr 2100 noch Tee trinken?

„Aber sicher doch und bis dahin hat sich die Landschaft der Teefreunde erweitert :-)
Vielleicht sind dann die Teelounges fliegende Kapseln, die einem die Möglichkeit bieten, von einem Ort zum anderen zu kommen und man kann in dieser Zeit einen deliziösen Tee genießen. Die Welt wird schneller und vielleicht ist das dann eine Form der Auszeit. Wer weiß.....“

Zum Schluß: ein Geheimtipp für Teefreunde

„Hin zu einer kleinen Teekanne und jede Tasse frisch aufgebriht genießen. Aus meiner Sicht ein Muss, wenn man es noch nicht probiert hat. Das Leben hat viel zu bieten und so auch Tee.“

Zur Person

Silvia Bürmann ist Mit-Gründerin von Lea´s tea, einem Onlineshop für edle Tees von feinsten Qualität und hochwertigem Teegeschirr. Mit ihrem Partner zusammen hat sie sich zum Ziel gesetzt, die Teekultur ins Zentrum zu stellen, um Tee trinken zu zelebrieren und den wirklichen Teegeschmack zu erleben.

Mehr Infos unter: www.leastea.com

Warum gerade Tee?

„Tee ist das wundervollste Geschenk der Erde. Er ist rein, natürlich und man braucht nur noch ein wenig Wasser, um dieses Getränk genießen zu können. Zwei Produkte miteinander vereint, die Naturwunder sind und wir oft als gegeben hin nehmen.“

Wie sind Sie zum Tee gekommen?

„Ich bin durch und durch ein Genuss-Mensch und liebe vor allem die guten und qualitativen Dinge des Lebens. Ich habe schon im Jugendalter begonnen, Tee zu trinken und bin über den herkömmlichen Weg des Schwarztees zum Tee gekommen. Die Suche nach den weiteren Teesorten hat erst etwas später begonnen.“

Ihr liebster Tee-Ort?

„Die Samova Loung in San Francisco.“

Was könnte man in „Tee-Deutschland“ besser machen?

„Ich denke, dass immer noch viel zu wenig Menschen wissen, was Tee für ein wundervolles Getränk ist und dass es mehr als nur Schwarzen Tee, Kräuter, Früchte und aromatisierte Tees gibt. Ich wünsche mir, dass mehr Wissen zum Tee vermittelt wird. Wie zum Beispiel über das Herkunftsland, die Qualität und die Herstellung.“

Stellen Sie eine Ihrer Lieblings-Teesorten vor?

„Das ist schwer zu sagen, da ich je nach Tagesform unterschiedliche Wünsche habe. Ich bin ein absoluter Grüntee und Oolong Tee Fan - allerdings nur ohne Aromen. Meine absoluten Favoriten derzeit sind unser Bi Lou Chun,