

Pressemitteilung

Kenia – Tee leben und erleben

Hamburg, 11.3.2014

Der kommerzielle Teeanbau in Kenia ist mit 90 Jahren vergleichsweise jung. In dieser kurzen Zeit hat sich das ostafrikanische Land am Indischen Ozean zum größten Tee-Exporteur und drittgrößten Teeproduzenten der Welt entwickelt. Die kräftigen Tees mit einer leichten Zitronen-Note und dem einzigartigen Geschmack begeistern Teetrinker rund um den Globus. Nicht verwunderlich, dass das aromatische Heißgetränk in Kenia eine große Rolle spielt – und das nicht nur als Wirtschaftsfaktor, sondern auch als Lebensgefühl. Geprägt durch die Kolonialmacht Großbritannien entwickelte sich Tee zum Nationalgetränk des Landes.

Kenia gehört zu den ältesten Teeanbauländern in Afrika. Der englische Siedler G.W.L. Caine brachte 1903 Teesamen aus Indien mit und säte sie im Hochland der damals britischen Kolonie aus. In den Folgejahren legten Kleinbauern die ersten Teegärten an, der kommerzielle Tee-Anbau fand 1924 seinen Anfang.

Kericho – Bestes unter der Höhensonne

Die Teegärten verteilen sich heute auf fünf Gebiete: Kericho, Limuru-Kiambu, Nandi, Nyeri und Meru. Oberhalb des Great Rift Valley, in den Highlands auf einer Höhe von 1.500 bis 2.700 m, wachsen die Sträucher unter besten Voraussetzungen. Hier liegen die beiden wichtigsten Anbauggebiete Kericho und Nandi.

Die Provinz Kericho mit der gleichnamigen Stadt liegt im Südwesten des Landes. Von hier kommen die bekannten Tees, berühmt für ihre orange-rote Farbe und ihren kräftigen Geschmack. Die Bedeutung des Tees für die Region würdigte man sogar bei der Namensgebung für den wichtigsten Platz der Stadt Kericho, der nach dem Hindi Wort für Tee „Chai Square“ heißt.

Nandi – eine Genießer-Reise wert

Ein weiteres bedeutendes und für Besuche attraktives Teeanbaugebiet in Kenia sind die Nandi Berge in der gleichnamigen Provinz. Die Berge bieten ein kühles und feuchtes Klima mit beständigen Temperaturen zwischen 18°C und 24°C. Auch der vulkanische Boden ist ideal für den Teeanbau und bringt Qualitäten mit besonderer Würze hervor.

Limuru-Kiambu – Kenias erste Teepflanzen

Weiter östlich erstrecken sich die Teegebiete Limuru-Kiambu, Nyeri und Meru. In Limuru, nahe Nairobi, wurde 1903 der erste Kenia-Tee angepflanzt. Noch heute stehen in diesem Teegarten mit dem Namen Mabrouki einige der ersten Teepflanzen, die inzwischen zu großen Bäumen herangewachsen sind, da sie nie beschnitten wurden.

Kenia Chai – rund um die Uhr

Kenias Teekultur ist stark durch die frühere Kolonialmacht Großbritannien beeinflusst. So wurde in Kenia Tee zum Nationalgetränk und wird morgens, mittags und abends getrunken – und zwar mit Milch und Zucker. Für den traditionellen Kenia Chai der Samburu (s. Rezeptfoto) bringt man in einem Topf 250 ml Wasser zum Kochen und gibt 1 -1 1/2 Teelöffel losen Kenia-Tee hinzu. Alles für 10 Minuten köcheln lassen. Dann 250 ml Milch hinzugeben und wieder bis fast zum Kochen erhitzen. Zuletzt 2 bis 4 Teelöffel Zucker einrühren und abseihen. Das kenianische Nomadenvolk der Samburu, genießt seinen Chai gern auch zusätzlich mit Gewürzen wie Nelken, Zimt und Kardamom.





Nicht nur bei Briten beliebt

Einer der Hauptabnehmer des Kenia-Tee ist seit jeher Großbritannien, wo er die Basis für den unverzichtbaren „English Breakfast Tea“ bildet. Hierzulande findet der köstliche Aufguss pur genossen mit seiner leichten Zitronen-Note und dem einzigartigen Geschmack immer mehr Liebhaber. In der Tasse leuchtet er orange-rot, wie die aufgehende afrikanische Sonne und wärmt die Gemüter. Aber auch als kraftvolle Zutat zu köstlichen Teedrinks ist er wunderbar, egal ob heiß oder eiskalt.

Mount Kenya Delight (s. Rezeptfoto)

(2 Portionen)

2 TL oder 2 Teebeutel Kenia-Tee

50 g Zartbitterschokolade

100 ml Milch

1 EL Kakao

2-3 TL brauner Zucker

75 g Sahne

Geriebene Muskatnuss oder Zimtpulver

Zubereitung:

Den Kenia-Tee in einem kleinen Topf mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten ziehen lassen, dann den Tee entfernen. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und im heißen Tee unter Rühren schmelzen. Milch, Kakao und Zucker dazugeben und alles erhitzen. Sahne steif schlagen. Die heiße Tee-Schokolade in 2 hitzefeste Gläser oder Tassen füllen und die Sahne darauf geben. Mit Muskatnuss oder Zimt bestreuen. Ganz heiß genießen!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

African Queen (s. Rezeptfoto)
(4 – 6 Portionen)

12 TL oder 12 Teebeutel Kenia-Tee

3 unbehandelte Zitronen

Eiswürfel

Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Tee mit 1 Liter kochendem Wasser aufbrühen und drei Minuten ziehen lassen. Die Zitronen heiß abspülen und halbieren. Drei halbe Zitronen auspressen und den Saft mit dem Tee vermengen. Die restlichen Zitronenhälften in dünne Scheiben schneiden. Süßen Sie den Eistee ganz nach Ihrem eigenen Geschmack. Nun wird der Eistee „geschockt“. Das heißt, um das volle Teearoma zu bewahren, werden die Eiswürfel mit dem heißen Tee übergossen. Der Tee wird sofort kalt und schmeckt herrlich erfrischend.



Sonnenuntergang im Great Rift Valley



In Limuru, nahe Nairobi, wurde 1903 der erste Teestrauch in Kenia gepflanzt



Kenia Chai



Mount Kenya Delight



African Queen

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen bei:
Deutscher Teeverband e.V.
Dr. Monika Beutgen
Sonninstr. 28, 20097 Hamburg
Tel.: 040/ 23 60 16 34
Fax: 040/ 23 60 16 10
E-Mail: tee@wga-hh.de