

## Einfluss der Erntemethoden und Ernteperioden auf die Qualität von Tee

### Einleitung

Auch heutzutage wird Tee vielfach noch per Hand geerntet. Nach der Formel "Two leaves and a bud" sorgen geübte Teepflückerinnen dafür, dass nur die frischen Blattknospen und die zwei dazu gehörigen jungen Teeblätter geerntet werden. Durch die Ernte per Hand kann genau zwischen pflückreifen und noch nicht so weit entwickelten Sprossen unterschieden werden.

Neben der Erntemethode hat auch die Ernteperiode Einfluss auf die Qualität des Tees. Während zum Beispiel die Ernte in den subtropischen Regionen Nordindiens im Winter ruht, ermöglichen die tropischen Temperaturen im Süden Indiens, wie auch in Sri Lanka, eine ganzjährige Pflückung. Ausschlaggebend für die Qualität der Tees ist, dass die Pflückabstände genau reguliert werden. Diese zeitlichen Abstände, in denen neue Sprossen nachwachsen, sind je nach Klima unterschiedlich.

### Erntemethoden

In Indien und Sri Lanka, wie auch in China und Afrika, wird ein Großteil des Tees mit der Hand geerntet. In den Bergregionen Sri Lankas, im indischen Darjeeling, in den Nilgiri-Bergen sowie in unwegsamen Gebieten Chinas, ist der Einsatz von Erntemaschinen aufgrund der geographischen Gegebenheiten gar nicht möglich. In Darjeeling stehen die Teesträucher zum Beispiel an Hängen mit einer Neigung von bis zu 45 Grad. Während der Ernteperioden steigen die Pflückerinnen bereits in der Morgendämmerung die schmalen Pfade zu den mehr als 80 Teegärten der Provinz hinauf. Die jungen Teeblätter werden in einem Bastkorb oder Leinensack gesammelt, den die Pflückerinnen auf dem Rücken tragen.

In Assam nutzen die Teepflückerinnen zum Teil auch technische Hilfsmittel. Mit Hilfe eines speziellen Geräts, das dem Aussehen nach an eine Heckenschere erinnert, werden die jungen Blätter in einen Baumwollsack befördert. In Südindien, auf Sri Lanka und zum Teil auch in Afrika, wird mit speziellen Scheren gearbeitet. Diese ähneln einer kleinen Handschaukel. Die Kante ist gezackt und mit einem Messer versehen. Das Gerät sorgt für eine besonders gleichmäßige Bearbeitung des Strauches. Hinzu kommt, dass mit Hilfe der Schaukel pro Tag deutlich mehr Tee geerntet werden kann als per Hand. Ein Grund, weshalb diese Erntemethode vor allem in Zeiten eingesetzt wird, in denen die Erntemenge sehr groß ist – beispielsweise während der Regenzeiten.

### Ernteperioden

#### Nordindien

In der Region Darjeeling wird fast neun Monate im Jahr Tee geerntet. Vielfalt und Charakter des „Champagners“ unter den Teesorten werden vom Ablauf der Jahreszeiten bestimmt. Die erste Ernte im Jahr erfolgt im März und April. Sind die Temperaturen Anfang März sehr mild, sprießen bereits Mitte des Monats die ersten zarten Teeblätter. Dieser Tee aus der ersten Pflückung ist der besonders hochwertige



First Flush. Hierbei handelt es sich um die ersten acht bis zwölf Pflückungen, die bis Anfang April geerntet wurden. Die Tees der ersten Pflückung werden in der Regel per Flugzeug nach Europa gebracht und sind mitunter bereits im März, spätestens aber im April im Handel erhältlich. Man bezeichnet diese ersten First-Flush-Tees auch als Flugtees.

Die zweite große Ernte in Darjeeling startet etwa Mitte Mai und dauert bis Ende Juni. Dieser gut ausgereifte Second Flush – auch als Sommertee bezeichnet – ist besonders lange haltbar. Während der First Flush in der Regel bis zum kommenden Frühjahr aufgebraucht sein sollte, hält sich ein Second Flush bei entsprechender Lagerung mehrere Jahre.

Zwischen der ersten und zweiten Ernte wird ebenfalls Tee gepflückt. Diese Zeit ist geprägt durch starke Regenfälle. Die hohe Feuchtigkeit und die warmen Temperaturen lassen die Blätter schnell sprießen. Daher werden im April, zum Teil auch bis in den Mai hinein, die so genannten Inbetweens gepflückt. Sie erreichen jedoch nur äußerst selten die Qualität der beiden Haupterntezeiten und werden häufig in Teemischungen verwendet. Gleiches gilt für die Third Flush-Pflückungen. Diese als Regentees bezeichneten Sorten werden von Anfang Juli bis Ende September geerntet. Ende Juni setzt in Darjeeling der Monsunregen ein. Durch die große Feuchtigkeit und die hohen Temperaturen büßen die Teeblätter an Qualität ein. Die so genannten Regentees kommen deswegen häufig als preiswertere Aktionstees oder als aromatisierte Tees in den Handel. Erst im Spätherbst, wenn der Regen nachgelassen hat und die Temperaturen deutlich zurückgegangen sind, werden wieder bessere Qualitäten geerntet. Die als Autumnals bekannten Herbsttees sind allerdings nur begrenzt haltbar.

### Tee-Ernte in Darjeeling

Ernteperiode	Tee-Qualität
Mitte März - Anfang April	First Flush (Flugtee)
Ende April – Anfang Mai	Inbetweens
Mitte Mai – Ende Juni	Second Flush
Anfang Juli – Ende September	Regentee (Third Flush)
Oktober – Anfang November	Herbsttee (Autumnal)

Das größte zusammenhängende Tee-Anbaugebiet der Welt liegt in Assam. Da hier die Wintermonate relativ mild sind, kann in dieser Region Nordindiens nahezu das ganze Jahr über Tee geerntet werden. Allerdings ist der Ertrag in den Wintermonaten wesentlich geringer. Ebenso wie in Darjeeling gibt es auch in einigen Regionen Assams den First Flush, der in den Frühlingsmonaten gepflückt wird. Er ist vergleichsweise mild und fruchtig-frisch im Geschmack. Der Aufguss ist zwar etwas dunkler als der Darjeeling First Flush, jedoch noch nicht ansatzweise so dunkel wie der typisch kräftige Assam. Diesen bekommt man erst mit der zweiten Ernte ab Mitte Mai.

Ebenfalls im Norden Indiens liegen die Anbaugebiete Dooars und Terai. Die Ernteperioden sind in etwa vergleichbar mit denen in Darjeeling. Der Tee aus Dooars ähnelt geschmacklich dem Assam-Tee, während Terai-Tee eine leichtere Geschmacksnote hat. Der Tee aus Sikkim im Norden Indiens an der Grenze zu Darjeeling ist im Geschmack und Qualität dem Darjeeling Tee verwandt.

## Südindien

Das warme, tropische Klima im Süden Indiens ermöglicht eine ganzjährige Tee-Ernte. Die qualitativ hochwertigen Tees aus den Nilgiri-Bergen werden jedoch in der Zeit von Januar bis April sowie im Juli und August gepflückt. Ihr herbes, fruchtiges Aroma erinnert an das der Ceylon-Tees. Aufgebrüht hat das Getränk eine bräunliche bis kupferne Farbe.

### Ernteperioden in Nord- und Südindien

Anbaugebiet	Ernteperiode
Assam <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assam First Flush</li> <li>• Assam Second Flush</li> </ul>	Ganzjährig <ul style="list-style-type: none"> <li>• ab Anfang März</li> <li>• ab Mitte Mai</li> </ul>
Dooars und Terai	Mitte März bis Anfang November (Erntezeiten s. Darjeeling)
Sikkim	Mitte April bis Anfang November (Erntezeiten s. Darjeeling)
Nilgiri	Ganzjährig Haupternte: Januar – April Juli – August

## Sri Lanka

Ebenso wie in Südindien wird auch auf Sri Lanka das ganze Jahr hindurch Tee gepflückt. Je nach Anbaugebiet und Jahreszeit hat das Pflückgut ein unterschiedliches Aroma. Die begehrtesten Ceylon-Tees stammen aus den Hochlandregionen Dimbula und Nuwara Eliya sowie aus Uva und Uda Pusselawa. In Dimbula werden die qualitativ hochwertigen Tees von Mitte September bis Ende März geerntet. Das Hochplateau von Nuwara Eliya ist nur selten von schlechten Witterungseinflüssen betroffen, daher können hier das gesamte Jahr hindurch gute Qualitäten geerntet werden. Die besten Sorten stammen allerdings aus der Ernteperiode von Januar bis März. Haupterntezeit in Uva und Uda Pusselawa ist dagegen von Juli bis September.

### Ernteperioden auf Sri Lanka

Anbaugebiet	Ernteperiode
Dimbula	Ganzjährig Haupternte: Dezember – März
Nuwara Eliya	Ganzjährig Haupternte: Januar – März
Uva und Uda Pusselawa	Ganzjährig: Haupternte: Juli – September

## **China**

In China, dem Geburtsland des Tees, wird bereits seit mindestens 1.800 Jahren kommerzieller Teeanbau betrieben. Die Hauptanbaugebiete liegen in den südlichen Regionen des Landes. Die wichtigsten sind Zhejiang, Hunan und Sichuan, aber auch Anhui und Fujian sind große Produzenten. Weitere Provinzen sind Guangdong, Guangxi, Guizhou, Jiangxi, Hainan, Henan, Hubei, Jiangsu, Yunnan und Zhejiang. Die Ernte beginnt auf der Insel Hainan, dem südlichsten Anbaugebiet, bereits im März. In den anderen Provinzen erfolgen die ersten Pflückungen im April. Bis in den September hinein wird in China Tee geerntet. „Die besonders hochwertigen Tees kommen aus den hohen Bergen“, sagt ein altes chinesisches Sprichwort. Tatsächlich liegen aber die besten Anbaugebiete in den Bergen unterhalb von 1.800 Metern.

Aus Fujian kommen hauptsächlich aromatisierte Sorten wie Jasmin- oder Rosentee sowie der ganz schwach anfermentierte weiße Tee „Pai Mu Tan“. Bekannt für hochwertige Oolong-Tees sind dagegen Guangdong und Guizhou. Die Provinzen Anhui, Hunan, Hubei, Jiangsu, Yunnan und Sichuan gelten als Hochburgen des schwarzen Tees. In Yunnan, wie auch in den vielen anderen Provinzen, werden darüber hinaus auch die hochwertigen Grüntees produziert. Die exklusivsten Tees werden nach der so genannten „kaiserlichen Pflückung“ geerntet. Hierzu werden die Knospe und das erste Blatt mit Hilfe einer Schere vom Strauch abgeschnitten. Diese besondere Erntemethode war früher für den Tee vorbehalten, der für den kaiserlichen Hof bestimmt war. Mit einer goldenen Schere pflückten Jungfrauen, deren Hände mit feinen Handschuhen bedeckt waren, die Knospe und das erste Blatt und legten es in einen goldenen Korb.

## **Afrika**

In Afrika wird erst seit Beginn des 20. Jahrhunderts Tee angebaut. Das bedeutendste Anbauland ist Kenia. Hier wachsen die besten Tee-Sorten Afrikas. Sie stammen aus den Anbaugebieten Kericho, Nandi, Limuru-Kiambu, Muranga sowie Nyeri und Meru. Tee wird in Kenia hauptsächlich im Hochland, nördlich und östlich des Great Rift Valleys, in Höhen von 1.500 m bis 2.700 m angebaut. Die klimatischen Besonderheiten ermöglichen eine ganzjährige Tee-Ernte. Sehr hoch ist der Ernteertrag in den Regenperioden von März bis Juni und von Oktober bis Dezember. Die Spizentees werden dagegen in der Trockenzeit von Ende Januar bis Anfang Februar sowie von Juli bis September geerntet. Kenias exklusive und hochwertige Teesorten werden ausschließlich aus den beiden oberen Blättern und der Knospe hergestellt. Die jungen Triebe werden regelmäßig in einem Abstand von sieben bis 14 Tagen gepflückt. Diese Aufgabe übernehmen in Kenia hauptsächlich Männer.

## **Tee und seine Vielfalt - die wichtigsten Sorten im Überblick**

### **Einleitung**

**Tee bietet eine unendliche geschmackliche Vielfalt. Die Aromapalette reicht von lieblich-zart bis hin zu kräftig-würzig. Neben den zahlreichen Varianten von fermentiertem schwarzen Tee stehen auch unterschiedliche Sorten des unfermentierten Grüntees zur Auswahl. Dazu kommen Spezialitäten wie der halbfermentierte Oolong oder grüner Gunpowder.**

### **Darjeeling**

In Darjeeling, im Norden Indiens, beginnt die Erntesaison im März mit der Pflückung des begehrten First Flush. Er ist ein kurzfermentierter Tee mit einem zarten, blumig-frischen Aroma. Der Aufguss hat einen leicht grünlichen bis goldenen Schimmer. Tees aus der zweiten Pflückung, die etwa Mitte Mai startet, kommen als Second Flush in den Handel. Sie bieten ein besonders vollmundiges Geschmackserlebnis. Die so genannten Sommertees schmecken kräftig-herb, mitunter auch leicht nussig. Da Second Flush-Sorten länger fermentieren als First Flush-Tees, ist der Aufguss wesentlich dunkler. Nicht ganz so kräftig wie der Second Flush sind die Herbsttees. Die als Autumnals bezeichneten Sorten aus Darjeeling werden ab Oktober geerntet. Typisch für den Herbsttee ist die Farbenvielfalt der getrockneten Teeblätter. Die grünen, braunen und schwarzen Blätter erinnern an Herbstlaub. Die Tees sind ausgereift und vollmundig, leicht im Geschmack und durch eine weiche, gelb-rötliche Tassenfarbe gekennzeichnet. Darjeeling-Tee kommt häufig als „Lagen“ – oder „Gartentee“ in den Handel und trägt den Namen des jeweiligen Teegartens.

### **Assam**

Assam-Tee gehört zu den kräftigsten schwarzen Tees. Der herb-würzige, etwas malzige Geschmack und die kräftige rotbraune Farbe des Aufgusses sind typische Erkennungsmerkmale eines guten Assam-Tees. Ein Zeichen für gute Qualität ist auch das so genannte Cremes: Durch den hohen Gehalt an ätherischen Ölen zeigt sich nach dem Aufbrühen des Getränks eine ölige Schicht an der Oberfläche. Assam-Tee ist die Grundlage für die berühmten ostfriesischen Mischungen.

### **Sikkim**

In Sikkim gibt es nur einen Teegarten. Der Tee, der hier angebaut wird, besitzt ein edles und feines Aroma. Sein Geschmack ist eine Kombination aus herben, gleichzeitig aber auch blumigen Nuancen. Der Aufguss schimmert gelblich-grün.

### **Ceylon**

Der Tee aus Sri Lanka wird im Handel nach wie vor als Ceylon-Tee angeboten. Er hat einen frisch-aromatischen, spritzig-lebhaften Geschmack mit einer besonderen Milde. Farblich liegt er zwischen Darjeeling und Assam. Der Fachmann sagt: „Er steht golden in der Tasse.“ Je nach Anbaugebiet bieten auch Ceylon-Tees eine geschmackliche Vielfalt. Tee aus der Region Dimbula besitzt zum Beispiel ein herbes, frisch-fruchtiges Zitrusaroma und eine rötliche bis kupferne Farbe. In Nuwara



Eliya wird ein Tee angebaut, der wegen seines leichten, besonders aromatischen Geschmacks bei Kennern sehr beliebt ist. Der etwas rötliche Aufguss schmeckt fruchtig-herb. Aus Uva und Uda Pusselawa kommen hingegen Tees, die eine frische, kräftige und angenehm herbe Note mit leichtem Zitrusgeschmack besitzen. Der Aufguss ist hell und rötlich.

### Tee-Vielfalt aus Indien und Sri Lanka

Teesorte	Geschmack	Tassenfarbe
Darjeeling First Flush	zart, blumig-frisch	leicht grünlich bis golden
Darjeeling Second Flush	kräftig-herb bis leicht nussig	rötlich
Darjeeling Herbsttee	vollmundig, leicht	gelb-rötlich
Assam	herb-würzig, etwas malzig	rotbraun
Sikkim	herb und blumig	gelblich-grün
Ceylon – Dimbula	herb, fruchtig, Zitrusaroma	rötlich bis kupfern
Ceylon - Nuwara Eliya	fruchtig-herb	leicht rötlich
Ceylon – Uva/Uda Pusselawa	frisch, kräftig, herb	hell und rötlich

### Yunnan

In der chinesischen TeeProvinz Yunnan, unweit vom indischen Assam und an den Grenzen zu Tibet, Laos, Vietnam und Myanmar gelegen, wird die Wiege der wilden Teepflanze vermutet. Typisch für Yunnan-Tee ist die leicht erdige Note. Im Geschmack ist das Getränk vollmundig und verströmt einen ansprechenden Duft. Der Aufguss hat eine rote bis bräunliche Farbe.

### Keemun

Der weltbekannte Keemun-Tee aus der Provinz Anhui ist die Krönung der chinesischen Schwarztee-Kunst. Er hat ein einzigartiges, blumiges Aroma, das auch als Orchideenaroma bezeichnet wird. Der Geschmack ist zart, mild und fruchtig-süßlich. Das Geheimnis seines speziellen Flavours ist ein besonderes ätherisches Öl, Myrcenal genannt, das auch in Lorbeerblättern vorkommt, aber in keiner anderen Gattung des Teestrauchs. Keemun-Tee enthält von Natur aus weniger Koffein und Gerbstoffe als andere Schwarztee-Sorten.

### Oolong

Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art vermittelt der aus Taiwan und China stammende Oolong-Tee. Hierbei handelt es sich um einen halbfermentierten Tee. Das bedeutet: Bei der Herstellung fermentieren die frischen Teeblätter nur am Rand. Diese Methode ist sehr aufwendig, aber die Mühe lohnt sich. Je nach Qualität reicht die Geschmacksskala von malzig bis fruchtig-duftig. Das Aroma erinnert an reife Pfirsiche. Die Tassenfarbe wechselt von bernsteingelb bis tieforange.

## Sencha

Sencha, ein grüner Tee, ist die meistgetrunkene Teesorte in Japan. Das wichtigste Anbaugebiet ist die Provinz Shizuoka, die am Fuße des heiligen Berges Fudschijama liegt. Darüber hinaus wird grüner Sencha auch in Taiwan und China produziert. Während der japanische Sencha einen aromatischen Hauch von Süße verbreitet und duftig-leicht im Geschmack ist, besitzt der chinesische Sencha ein Aroma, das an frisches Heu erinnert. Im Geschmack ist er ebenfalls leicht. Der Aufguss von Sencha-Tee ist gelblich-grün.

## Gunpowder

Gunpowder – zu deutsch Schießpulver - ist ebenfalls ein grüner Tee. Er stammt hauptsächlich aus China. Das besondere an dieser Sorte ist die Form der getrockneten Teeblätter, die an Schießpulver erinnern. Gunpowder hat einen kräftig-herben Geschmack mit einer leicht blumigen Note. Die Farbe des Aufgusses ist gelblich-orange.

## Kenia

Tee aus Kenia erinnert geschmacklich an Ceylon-Tees. Kenner schätzen ihn vor allem wegen seiner Frische. Kenia-Tee besitzt ein auffallend kräftiges und würziges Aroma, zum Teil auch mit einer leichten Citrus-Note. Der Aufguss ist leuchtend hell bis kupferfarben und reich an Gerbsäure. Besonders hochwertige Sorten kommen aus den Anbaugebieten Limuru und Kiambu. Ein feines Aroma mit zitrusartigen Nuancen bietet hingegen Tee aus der Region Meru. In Kenia wird überwiegend schwarzer Tee produziert, in der Regel nach der CTC - Methode. Nur ein kleiner Teil der Ernte, etwa 2.000 Tonnen, wird auch nach der orthodoxen Methode hergestellt. Dieser Plantagentee gilt als besondere Spezialität. Ein Großteil dieser Rarität wird nach Deutschland exportiert.

## Tees aus China, Japan und Afrika

<b>Teesorte (Schwarztee)</b>	<b>Geschmack</b>	<b>Tassenfarbe</b>
Yunnan (China)	vollmundig, leicht erdig	rot bis bräunlich
Keemun (China)	blumig, fruchtig, süsslich	leicht rötlich
Tee aus Kenia	frisch, kräftig	hell, rötlich
<b>Teesorte (halbfermentiert)</b>	<b>Geschmack</b>	<b>Tassenfarbe</b>
Oolong (China, Taiwan)	malzig bis fruchtig-duftig	bernsteingelb bis tieforange
<b>Teesorte (Grüntee)</b>	<b>Geschmack</b>	<b>Tassenfarbe</b>
Sencha	duftig-leicht	gelblich-grün
Gunpowder	kräftig-herb, leicht blumig	gelblich-orange

**Quellenangabe:**

Hellmut Grösser (1997): Tee für Wissensdurstige, Das Fachbuch vom Deutschen Teebüro

Rainer Schmidt (1997): Tee – Der Guide für Kenner und Genießer

Cornelia Teufl (1997): Tee – Die kleine Schule

Deutscher Teeverband e.V.: [www.teeverband.de](http://www.teeverband.de)