

# „A VÔTRE SAN-TEE!“

„IN VINO VERITAS!“, IM WEIN IST WAHRHEIT!  
 IM TEE IST EHER WEISHEIT.  
 ABER WER KANN SCHON FÜR SICH BEANSPRUCHEN,  
 ALLES ZU WISSEN?

VON ALEXANDER WISCHNEWSKI

Jahrtausende alt ist die Geschichte dieses Getränks. Ganz unterschiedlich sind die Landschaften, in denen die Pflanze kultiviert wurde. Völlig andersartig sind die Länder, in denen Tee gleichzeitig Nationalgetränk ist. Zu verschieden sind die Moden, denen Tee unterworfen war und ist und zahlreich sind die Legenden. Es gibt Museen, Universitäten, und sicher Millionen von Büchern und Schriften (alles Blätter, soweit noch nicht digitalisiert), die sich seiner Zubereitung



und seinen Inhaltsstoffen widmen. Teesommeliers erobern die Gastronomie in den Spitzenhotels der Welt. Sie bieten ihren Gästen eine anregende Mischung aus fundiertem Wissen und subtilem, sinnlichen Geschmackserlebnis. „Tea-time“ rund um die Uhr:

Ja, das ist ein Hotel und es ist meistens voll ausgebucht, hat 483 Zimmer und liegt an der Hessischen Bergstraße, es ist weltbekannt. Es heißt Lufthansa-Training&Conference Center und dient der Fluglinie als Herberge für Mitarbei-

ter, die aus aller Welt anreisen, um aus- und weitergebildet zu werden. Außerdem werden etwa 40 Prozent der Tagungs- und Übernachtungskapazität vermietet. Aber auch jeder andere, der ein formidables Dach über dem Kopf haben möchte, kann als Einzel-Gast hier einchecken. Er kann das Restaurant eat & meet besuchen und auf diesem Wege, ganz erdgebunden, die kulinarische Leistungsfähigkeit der Lufthansa erleben, auch wenn er nicht als Senator oder Hon in der First- oder Business-Class interkontinental mit dem LH-Jet unterwegs ist.

Das Lufthansa-Training & Conference Center ist auch das Reich der Teesommelière (nomen est omen) Jasmin Petker; sie ist Demi-Chef-de-Rang. Mit Ihren 22 Jahren hat sie es schon weit gebracht: Sie gehört zu den aktuell 100 Service-Fachkräften der internationalen Spitzengastronomie, die den Titel Tea-Master Gold führen dürfen. Seit acht Jahren bildet das Frankfurter Teehaus J.T. Ronnefeldt Service Fachkräfte der Gastronomie weiter. Ein sinnvoller und geschickter Marketingschachzug! Denn die Tea Master (es gibt auch silberne) erwecken mit ihrem Know-how beim Gast Begehrlichkeiten, sich näher mit dem Getränk Tee zu beschäftigen und dieses dann auch im Hotel zu verlangen. Und wer in einem Spitzenhotel erst mal in die höheren zucker. Die Plaquebakterien können somit keine schädigenden Säuren produzieren. Durch Rauchen, starke UV-Strahlung,



Sphären des Teegenusses eingeführt wurde, der wird zuhause auch nicht unbedingt irgendwelche Krümel oder pulverisierten Blatt-Reste in einem mit einer Metallklammer zugezwickten Papierbeutel in eine Tasse mit heißem Wasser hängen. Andererseits kann Ronnefeldt davon ausgehen, dass ein Tea-Master in seinem Arbeitsplatz auf der Einführung des Ronnefeldt Sortiments bestehen wird. Volle Kanne Multiplikationseffekt.



Jasmin Petker beschreibt Ihren Werdegang, beginnt bei den ersten Monaten in einem alt eingesessenen Darmstädter Restaurant. Es fällt auf, wie schnell sie beim Wein und der Weinprobe und all den damit verbundenen Geschmackserlebnissen ankommt. „Das hat mich sofort interessiert, was man aus einem guten Wein herauslesen, heraus-schmecken aber ihm auch ansehen kann. Was man über Herkunft und Böden den Ausbau, Klima und Jahrgänge erschmecken kann.“

Mit dieser Prädisposition gab es für Jasmin Petker an dem Angebot des Frankfurter Teehauses, ein Tea-Master zu werden, gar kein Vorbeikommen. Das Erlernete in der Weiterbildung muss in zahlreichen Prüfungen, von Waren- und Produktkunde bis Sensorik, belegt werden. Eine feine Nase, eine feine Zunge, einen feinen Gaumen einsetzen und zwischen drin mal ganz unfein sein dürfen, wenn der Ausbilder den Master-Kandidaten vorgibt: „So jetzt könnt ihr mal richtig schlürfen! Wie bei der Weinprobe!“. Wer alle Blindverkostungen

bestanden hat und die „Mateerie“ beherrscht, der wird als Tea-Master-Gold belohnt, darf, auch zur Abrundung der finalen Expertenschaft, eine Reise in die Teegärten nach Sri Lanka antreten und vom Korb der Pflückerin bis zu Fermentierung, den Weg der wertvollen Blätter unmittelbar verfolgen. Und nun gibt Jasmin Petker ihr Know-how an die Gäste im Restaurant oder im Bar- und Vinothek-Bereich weiter, fragt vielleicht kurz nach der Befindlichkeit oder empfiehlt aus einem Smalltalk heraus einen just in

diesem Moment geeigneten Tee. Sie zeigt Bilder und Blattproben. Und ein Bild, so weiß der „tee-affine“ Chinese schon immer, sagt mehr als tausend Worte. Sie selbst kann sich in begeisterte Worte verlieren, wenn sie beschreibt, wie schön sich die großen Teeblätter einer hochfeinen Sorte im heißen Wasser entrollen, wie sie aufgehen. Dann die Farbe, die Gold- und Grüntöne. Wie beim Wein. Das Auge isst nicht nur mit, es trinkt auch mit!

## A TEA OR NOT A TEA?

In Deutschland bezeichnet man grundsätzlich alles, was mit kochendem oder heißem Wasser überbrüht wurde, als Tee. Das stimmt aber nur für unseren Sprachraum. International betrachtet ist nur DAS Tee, was an jenem Strauch, der *Camellia sinensis* wuchs. Kräuter und Blüten, Knospen und Rinden, also Kamille, Eisenkraut und die das aufgegossene Wasser rot färbenden Ginsterblüten aus Südafrika, der Rooibos, wären anderenorts kein Tee, sondern „infusions“.

## MACHT DER MICH AN - IST ER GESUND?

Wer gesund trinkt, wird auch beim Essen wenig Probleme haben. Das Fluorid aus dem Tee, (grün und schwarz) stärkt den Schmelz und festigt somit die Zähne. Ein Liter Tee deckt fast den Tagesbedarf an Fluorid. Die Polyphenole im Tee hemmen den Abbau von Stärke aus Kartoffeln, Brot oder Keksen zu Traubenzucker. Die Plaquebakterien können somit keine schädigenden Säuren produzieren.

Durch Rauchen, starke UV-Strahlung, aber auch durch ganz alltägliche Stoffwechselfvorgänge werden im Körper Sauerstoffradikale freigesetzt, welche zum so genannten oxidativen Stress führen. Dieser ist nach heutigem Wissen unter anderem für Herz-Kreislauf-Erkrankungen verantwortlich. Tee ist reich an Polyphenolen, die freie Radikale unschädlich machen. In wissenschaftlichen Studien wurde festgestellt, dass Teetrinker deutlich weniger zu Arterienverkalkung und Herzinfarkt neigen, als Personen, die keinen Tee trinken. Und: Je höher der Teekonsum, desto größer der vorbeugende Effekt.

Zahlreiche wissenschaftliche Daten belegen die Bedeutung von grünem und schwarzem Tee für die Vorbeugung gegen Krebs-erkrankungen. Eine 1986 begonnene Studie

an mehr als 8.500 Menschen in Japan ergab, dass bei Genuss von mehr als zehn Tassen Tee pro Tag das Krebsrisiko deutlich sinkt. Auch hier wirken die Polyphenole. Es wurde außerdem nachgewiesen, dass Tee auch das Wachstum von Tumorzellen hemmen kann. Insgesamt gilt auch hier: Je höher der Teekonsum desto größer die Schutzwirkung.



Die Polyphenole im Tee können vor sonnenbedingten Hautschäden, wie vorzeitiger Hautalterung und Hautkrebs, schützen. Schon 300 ml Tee können die antioxidative Wirkung deutlich steigern. Das gilt insbesondere für grünen Tee, der neben den Polyphenolen weitere Inhaltsstoffe, wie Vitamin C, besitzt. Dieses ist an der Kollagensynthese beteiligt und kann so vor starker Faltenbildung bewahren.

## IN EIGENER SACHE: RED BULL FIRST FLUSH?

Damit der Tee auch immer trendig und gelegentlich politisch korrekt (siehe Müsli und Naturwolle) bleibe, ist man dazu übergegangen, ihn zu parfümieren. Was auch nichts Neues, nichts Schlimmes ist, wenn es sich nach völlig eigener und nur für ihn, dem Autor, maßgeblicher Meinung des Autors um eine vernünftige geschmackliche Ergänzung „im Abgang“ handelt. Die Chinesen verfeinerten das Basisaroma des Tees schon vor mehr als 2.000 Jahren mit Jasminblüten oder Rosenblättern (daher übrigens der Name Teerose!). Auf's Köstlichste ist das den Engländern mit ihrem Earl Grey gelungen! Jedes Mal, wenn ich meinen bestens sortierten Teeladen betrete, entdecke ich auf den großen Blechdosen, meist auch saisonbezogen, Schildchen mit der Aufschrift NEU. Bratapfel, Honig- und Lebkuchen, Sahnedrops und, und, und. Wird es denn eines Tages soweit sein, dass Rooibos mit Ketchup, Grüner Tee mit Marshmallow (rosa und weiß) oder Assam mit Pommes rot-weiß in den Blechdosen auf Teenies oder trendversessene Teetrinker oder sogar Neu-Teetrinker wartet (ich persönlich lauere insgeheim auf Darjeeling mit Red Bull)? Ich trinke den Morgentau von Ronnefeldt leidenschaftlich gern. Das ist Grüner Tee mit teegerechten

Aromen verlängert. Den bietet sogar die Bahn an und

hat damit ein Heißgetränk höchster Qualität im Angebot, das einen über Verspätungen im Winter hinwegtröstet. Im Sommer hält man den Teebecher dann einfach über den Lüftungsschlitze, denn der Morgentau schmeckt auch kalt oder lauwarm. Insofern wäre es bei diesem Tee völlig unerheblich, ob die Klimaanlage im ICE funktionieren oder nicht! Auch andere Grüntees, ähnlich angereichert mit Limone, Ingwer, Mango, Orange, Minze oder so, sind für meinen Geschmack ein Genuss. Und was erzählt mir da die Pressesprecherin von Ronnefeldt? „Wir hatten neulich Chinesen zu Besuch und gaben ihnen einen Morgentau zum Kosten. Na, die haben das Gesicht verzogen, da war deutlich zu lesen: ‚Was habt ihr bloß aus unserem herrlichen grünen Tee gemacht?‘“ Sagt der Mitteleuropäer: „Über Geschmack kann man nicht streiten!“ antwortet der Chinese: „Doch!“

Mal ehrlich, ihr Geschmacks- und Aroma Kreature: Muss das sein? Die Kaffeevermarkter hinken da weit hinterher und begnügen sich, meist mit optional zuführbaren Additiven in Sirup- oder

Krümel-Form. Mensch Tee! Du bist doch so ein feines Getränk, wirst meist so sorgfältig und pfleglich geerntet und gut behandelt. Und dann DAS! Eine kleine Toleranz-Nische finde ich in Ordnung! Ausgebreitet zwischen Bellini, Sekt-Orange, Earl Grey und Morgentau und damit hat es sich dann! Und dann nimmt



Grüner Tee: Laut einer japanischen Studie beugt er Krebskrankungen vor.

die hübsche Jasmin Petker, die Goldene Teemeisterin, die Teesommelière, mir mit einem vielsagenden Lächeln den Wind aus den Segeln. „Wir beobachten, dass viele über die trendigen und parfümierten Tees häufig zu ernsthaften und anspruchsvollen Teekennern und Genießern werden. Noch einen...?“ Ja gerne!

## LEGENDEN UND GERÜCH(T)E UND FIT FÜR JAUCH

Es gibt soviel Interessantes und Unbekanntes zum Thema „Tee“, da schießt einem schon gerne mal durch den Kopf: „Wenn das jetzt mal der Jauch fragen würde!“ 64.000 oder mehr Euro und Sie brauchen keinen Joker. Also wir machen Einen im Stile von „Wer wird Millionär“ mit Günter Jauch, und den Rest in Stichpunkten: „In Taiwan kennt man für Tee die Bezeichnung Oolong. Heißt das wörtlich übersetzt: A-Liebevoll gepflücktes Blatt; B-Grüner Busch; C-Schwarzer Drache, schwarze Schlange; oder D-Kuss der Prinzessin?“ Antwort C, ist richtig. Denn der Legende nach entdeckte ein Teebauer zwischen den zum Trocknen

ausgelegten Teeblättern eine schwarze Schlange, erschrak und lief davon. Als er ein paar Tage später wiederkam, hatte der Tee zwar schon zu fermentieren begonnen, aber dabei einen lieblichen Geschmack entwickelt. So kam der Oolong, der halbfermentierte Tee, in die Welt.

## DIE WELTMEISTER AUS AURICH UND UMGEBUNG: ZAHLENSPIELE AUS 2009

- Nach Deutschland wurden 44.266 t Tee eingeführt
- 18.000 t Tee verbrauchten die Deutschen p.a., was einem Pro-Kopf-Verbrauch von gut 25,5 l im Jahr entspricht. (Achtung!!! Dabei liegt Ostfriesland mit 290 Litern, dem 12-fachen des bundesweiten Pro-Kopf-Verbrauchs, mit Abstand auf Platz eins weltweit, vor England und Irland. Die klassische ostfriesische Mischung, die Deich-Cuvée ist ein Schwarztee, der traditionell mindestens 50% besten, kräftigen Assam-Tees enthält. Weltweit wurden 3.860.000 t Tee produziert.)
- Knapp 60% der Welt-Teeproduktion wird im Anbaugebiet selbst getrunken.
- Hamburg ist die wichtigste Drehscheibe im europäischen Teehandel (rund 70% aller in Europa gehandelten Tees werden dort umgeschlagen)
- Die in Deutschland veredelten Tees werden in mehr als 100 Länder exportiert (nun wissen wir auch wohin die Differenz zwischen den 18.000 konsumierten und den 44.266 importierten Tonnen gekommen ist).
- Schwarzer Tee bleibt mit 77 Prozent Nummer 1 der deutschen Tee-Konsumenten.
- China (1,31 Mio. Tonnen) und Indien (979.000 Tonnen) sind die bedeutendsten Tee-Erzeuger – gefolgt von Kenia (314.000 Tonnen und mit 280.000 t der größte Exporteur von Schwarztee), Sri Lanka (290.000 t.) und Indonesien (136.481 t)



## DIE TODSÜNDEN NACH JASMIN PETKER UND EINE KURIOSE AUSNAHME

Was gar nicht geht: Thermoskannen mit warmem Wasser zum „Aufbrühen“, vorzugsweise in Hotels zum Frühstück oder bei Konferenzen in der Pause angeboten. Da verzieht Jasmin ihr hübsches Gesicht zu der alles sagenden Grimasse. „Bäh!“ Denn vermutlich hatte die besagte Kanne auch mal Kaffee in ihrem Thermobauch. Auch das gehört ins Sündenregister: Über- und Unterdosierung. So schwer kann es nicht sein, einen leicht gehäuften Teelöffel (pro Tasse!) zu



*Nichts für den echten Teegenießer: Im Teebeutel können sich die Teeblätter nicht entfalten*

füllen. Tee braucht Platz, deshalb gehört er nicht in ein Teeei. Hochwertiger Tee gehört schon gar nicht in den kleinen Papier-Klammerbeutel. Um das Drei- bis Vierfache dehnen sich die gebrühten Teeblätter aus, nur so können sie alle Geschmacksnuancen entfalten. Doch der böse Klammerbeutel mit den geringwertigen, staubähnlichen Krümeln hat Nachfahren, die man durchaus tolerieren kann, die Tea-Caddies oder Leaf-Cups. Das sind besonders großvolumige Teenetze aus hochwertigem Filterpapier, ohne Klammern, mit einer praktischen Pappschlinge, die das Teil am Tassenhenkel festhalten.

Auch die Kräutermischung muss „auf“-gebrüht werden: also das Wasser von oben drauf gießen, nicht mit dem Teenetz im heißen Wasser plantschen, oder die Blätter ins Wasser streuen. Schwarztee muss mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegosen werden. Bei Grüntee kann das Wasser, das unbedingt zuvor sprudelnd gekocht haben muss, auf etwa 80 Grad abgekühlt sein, bevor man es über die Blätter gießt. Mit Blüten aromatisierte Grüntees brauchen den Schwarzteeaufguss. Also voll sprudelnd drüber. Viele machen auch Fehler bei der Lagerung des Tees. Man vermeide vor allem die Nähe zu Kaffee, Dauerwürsten, Käse und Schinken oder anderen zur Geruchsübertra-



*(Gott) Shen-Nung sei Dank: Nach einer chinesischen Legende erfand er den Tee*

gung neigenden Nahrungsmitteln. Dunkel lagern, trocken und lichtgeschützt. Am besten in einer Blechdose.

Aber, wie das nun mal passieren kann, da hat, bei der Lagerung ein Malheur zu einer Entdeckung geführt, die sich fortan größter Beliebtheit erfreute, und das bis heute. Bei einem Sturm auf einer Überfahrt zwischen England und China wurde die Ladung im

Schiffsrumpf durcheinander gewirbelt. Dabei lief Bergamottöl aus und ergoss sich auf einige der beigeladenen Teebällen. Charles Grey, der als Premierminister das Teepreismonopol der East India Company aufgehoben hatte, ließ sich bei der Ankunft des Schiffes in London die Schäden zeigen und beschloss, zunächst den „verschmutzten“ Tee zu probieren und erst dann zu entscheiden, ob die Ladung vernichtet werden müsse. Der betreffende Tee kam bei Freunden und Bekannten jedoch so gut an, dass der Earl beschloss, den, von nun ab als aromatisiert bezeichneten, Tee, in den Handel zu bringen.

## WENN NICHT DORT, WO DANN

Auf die Frage, wie der Tee in die Tassen dieser Welt gelangte, gibt es eigentlich als Antwort nur eine Blumen-, bzw. eher blattreiche, Geschichte aus dem alten China. Vor etwa 5.000 Jahren ging der Kaiser Sheng-Nung, zu dessen Gewohnheit es gehörte, nur heißes Wasser zu trinken, durch seinen Garten, als ihm ein Windhauch ein paar Blätter in seinen Wasserkessel wehte. Er probierte und war von dem Geschmack des Aufgusses begeistert. Der Rest ist bekannt.

Wenn man heute die Liste der Hotels anschaut, in denen Tea-Master-Gold zur Tasse bitten, dann liest sich das wie der Gotha der Top-Hotellerie: Four Seasons, Hyatt, Interconti, Jumeirah, Kempinski, Maritim Marriott, Ritz-Carlton, Traube Tonbach, Adlon, Brenner's Parkhotel, Palais Coburg in Wien, und, und, und.

Sicher war es nicht dort, wo der Kaiser mit dem Wasserkessel durch seinen Garten flanierte. Aber es ist ein unvergessliches Erlebnis für einen Teefreund, zu dem der Interessierte dort

leicht werden kann. Im südlichste Süden Chinas, auf der, gerne als Hawaii des Roten Reiches gelobten, Insel Hainan, die inzwischen zu dessen luxuriösester Ferienregion wurde, liegt eine wahre Schatzkammer des Tees. Der Besitzer des Mandarin Oriental Resorts in Sanya ist teebesessen. Ihm gehört eine mehrere hundert Exponate umfassende Sammlung asiatischer Teegeräte, Schalen, Kannen, Tassen und Tiegel, die teilweise mehrere hundert Jahre alt sind. Er hat sein Hobby der Öffentlichkeit zugänglich gemacht und dem Luxushotel einen der besonderen, für ein Hotel weltweit einzigartigen, „Tea-Room“ inklusive Museum gestiftet. Fast akademisch, aber ganz sicher weihvoll laufen dort die Tea-Lessons ab. Tee zelebriert, nach jahrhundertalten Zubereitungszeremonien in teilweise ebenso alten Kannen, dargereicht in winzigen Porzellanschälchen, wie wir sie nur aus Puppenstuben kennen. Weil man edlen Tee in China minutiös genießt und nicht mal eben so herunterschluckt.

Die Gäste lernen auch hier, auf Geschmacksnuancen zu achten, wie bei einer hochkarätigen Wein-Degustation. Der Vergleich erweist sich auch im Mutterland des Tees - das erst langsam den

Weinanbau entdeckt- als immer wieder zulässig. Bei der Tea-Lesson im Mandarin Oriental Sanya besonders, denn es werden sogar siebzig Jahre und ältere Raritäten aus den Beständen des Tee verrückten oweners degustiert, die pro Pfund mehrere Tausend Euro kosten.

Information im Internet: [www.teelog.de](http://www.teelog.de)



Literatur zum Thema:  
 Teestunde für Genießer,  
 Autor: Kaiser, Stefanie  
 ISBN: 389716521X  
 Verlag: Ars Vivendi  
 Seiten: 127

