



Poesie zum Trinken

Mal ist er weiss, dann wieder grün oder schwarz. Mal ist das Blatt gerollt, mal riecht er nach Blumen, mal nach Erde oder Meer. Tee ist das wohl grossartigste Getränk der Welt.

Text: Janine Radlimgmayr und Gaston Haas; Fotos: Anne Gabriel-Jürgens





Länggass-Tee, Bern

Nach einem Kinoabend hatten Gerhard und Katrin Lange die Idee, ein Teegeschäft zu eröffnen. Das war 1983. In den dreissig Jahren danach hat sich der kleine Quartierladen zu einem der gefragtesten Teehäuser der Schweiz entwickelt. An der Länggassstrasse in Bern kann man Tee kaufen, sich beraten lassen, Tee aus aller Welt degustieren – und in speziellen Kursen alles über Tee lernen. laenggastea.ch



Der Tee vom Monte Verità

Es ist eine europäische Exklusivität: Nur am Monte Verità wächst die *Camellia sinensis*. 1000 Teepflanzen umfasst die Teeplantage oberhalb von Ascona. «Acht Kilogramm Teeblätter werden jeweils im Frühling geerntet und zu grünem Tee verarbeitet», erzählt Isabelle Mondoux, Verantwortliche der Casa del Tè, die zur Plantage gehört. Dabei werden nur die jüngsten Blätter von Hand gepflückt, 2–3 Minuten gedämpft, danach kurz angetrocknet und schliesslich mit reiner Handarbeit während 4 Stunden gerollt und gleichzeitig getrocknet. So bleiben 2 Kilogramm, die in den Handel gelangen. Um die hohe Qualität dieses Shincha (japanisch für «neuer Tee») zu garantieren, reisen jedes Jahr eigens japanische Tee-Experten an, denn: «Das Dämpfen und Rollen verlangt besondere Fähigkeiten.» monteverita.org
casa-del-te.ch



Teezeremonie, Zürich

Im Museum Rietberg, unter dem Dach der Rensie, befindet sich das Teezimmer, das Isshin-an. Gestaltet wurde der Raum nach den Vorgaben von Soyu Mukai, seit 1988 japanische Teemeisterin. Das Museum bietet öffentliche Teezeremonien nach japanischer Tradition an. rietberg.ch

chado.ch

Lesen Sie das Interview mit Soyu Mukai in der via-Pad-Ausgabe.



L'art du thé, Luzern

Barbara Vogler-Häfliger ist Inhaberin der Luzerner Tee-Boutique an der Burgerstrasse 1. Die Eindrücke ihrer Reisen zu den Teeproduzenten diverser asiatischer Länder gibt sie an Seminaren und Referaten an Teeliebhaber weiter. In der eigenen Produktionsstätte in Ballwil entstehen die Sachets Chrystal, Portiontees von herausragender Qualität. art-du-the.ch



Das ABC vom Tee

Der Teestrauch *Camellia sinensis* ist die Basis für eine schier unglaubliche Geschmacksvielfalt. Je nachdem, wann welche Blätter geerntet werden und vor allem wie sie verarbeitet und getrocknet werden, entstehen die sechs Teesorten Weisses, Gelber, Grüner, Brauner (Oolong), Schwarzer und Roter Tee (Pu Er). Anbaugesicht und besondere Anbaumethoden sind weitere Faktoren, die das Endprodukt entscheidend beeinflussen. In Japan beispielsweise werden für besonders edle Sorten die Teesträucher vor der Ernte abgedeckt; dieser «Schatten-tee» entwickelt ein ganz besonderes Aroma – umami –, neben süss, sauer, bitter und salzig der 5. Geschmack, den wir identifizieren können.



Das teuerste Getränk der Welt

Kaum ein Getränk bietet eine grössere Vielfalt in Produktion, Herstellung, Kultur und Preis als Tee.

Als der Kaiser von China dem russischen Zaren ein aussergewöhnliches Geschenk machen wollte, liess er in die Kisten weder Gold noch Jade packen, sondern Tee. «Tee ist das teuerste Getränk der Welt», sagt Katrin Lange von Länggass-Tee in Bern. Liebhaber sind bereit, Tausende von Franken für eine Rarität auszugeben – pro hundert Gramm.

Die grössten Teeanbaugebiete findet man heute in China, Korea, Japan, Indien und Sri Lanka. In vielen dieser Länder, aber auch in England, wird er täglich getrunken. Tee ist denn auch das meistgetrunkene Getränk der Welt. Die Teepflanze wird seit etwa 5000 Jahren kultiviert, das belegen schriftliche Quellen. Damit ist Tee auch eines der ältesten Getränke der Welt. Weil Tee als Rohstoff zubereitet werden muss, haben sich über die Jahrhunderte Rituale entwickelt. Die japani-

sche Teezeremonie (siehe Seite 8), das chinesische Teeritual Fu Chu oder der High Tea der Briten sind wohl die bekanntesten. «Der High Tea ist ursprünglich eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag», sagt Katrin Lange. «Dazu gehören Süsses, Salziges und Scones – und natürlich ein hervorragender Tee.»

Wie aber findet man heraus, welchen Tee man gerne trinkt? Was unterscheidet grünen Tee aus China vom japanischen? Bei diesen Fragen helfen Degustationen, ähnlich wie beim Wein. «Ganz besondere Gewächse werden bei uns nach chinesischer Art im Raritätenraum gekostet», sagt Lange. Das kann dann durchaus schon mal drei Stunden dauern. Wer noch tiefer in die faszinierende Welt dieses Getränkes eintauchen will, besucht eine Teeschule. Dort lernt man alles über die Pflanze selber, die Verarbeitung, die Zubereitung, die Teekultur usw.























