



Perlenta

Der exklusive Grüntee Gyokuro Perlen-tau hält eine Nation in seinem Bann. Er zählt zu den besten und feinsten Teesorten Japans und wird dort nur zu besonderen Gelegenheiten gereicht. 100 g: 34,30 – 150,00 Euro (erhältlich in drei Qualitätsstufen), Chaplon Tea, www.frischertee.de



Silberdrache

Mit großer handwerklicher Kunstfertigkeit wird der kugelige, weißsilbrige Yin Long in China gefertigt. Der weiße Tee aus den ersten kleinen Trieben des First Flush verströmt Blütendüfte und Fruchtaromen. 125 g: 13,20 Euro, The Betty Darling Tea Company, www.betty-darling.de

Großer Stern

In bis zu 2400 Meter Höhe liegen an den sonnigen Südhängen des Himalaja die Teegärten Darjeelings, die wohl den feinsten und vornehmsten Schwarztee des Weltmarkts liefern. Großer Stern, Second Flush: hocharomatisch und schwerblumig. 100 g: 11,90 Euro, Dallmayr, www.dallmayr-versand.de



Bevor es für Genießer „It's tea time“ heißt, schlägt die Stunde ausgebildeter **Verkoster** wie Rudolf Krapf. Er sucht unter den besten Blättern die Spitzengewächse heraus, für die Liebhaber teilweise bis zu 150 Euro pro 100 Gramm zahlen. Eine kleine **Teeologie** des Genusses.

Brühende Leidenschaft

Das würzige Aroma des Assam-Tees macht sich auch beim Zeitungslesen bemerkbar, ein weißer Tee braucht mehr Aufmerksamkeit“, sagt Rudolf Krapf und senkt seine Profi-Nase über ein nasses glänzendes Häufchen aus rotbraunen Teeblättern. Zufriedenes Urteil: „Der duftet nach Malz, gebackenem Brot und Waldhönig.“ Der Tee-Experte des Münchner Delikatessenhauses Dallmayr hat soeben 20 Proben aus losem Assam-Tee auf eine Reihe weißer Papierblätter geschüttet, jeweils 2,86 Gramm davon – das Gewicht einer englischen Sixpence-Münze – in weißen Porzellan-Kännchen aufgebrüht, nach fünf Minuten in Schalen abgossen und die dampfenden Blätter aus den Kännchen in die Kannendeckel geklopft. Alle konkurrieren um einen Platz im edlen Sortiment der Spitzenmarke. „Sieben Jahre muß ein guter Teeverkoster seine Sinne trainieren“, sagt Krapf, der schon als Fünfjähriger von Beruf „Probierer“ werden wollte. Seit 1986 leitet er die Dallmayr-Tee-Abteilung und gehört heute zu Deutschlands renommierten Tea-Tastern für anspruchsvolle Kundschaft.

Das wichtigste Getränk der Erde. Die Holländer brachten die köstlichen Blätter der *Camellia sinensis* im Jahr 1610 von China nach Europa. Heute ist Tee nach Wasser das

wichtigste Getränk der Erde, täglich werden rund acht Milliarden Tassen getrunken. Auf Platz 1 der Teeliebhaber rangieren die Iren mit sieben Tassen täglich, die Deutschen kommen gerade mal auf 0,6. Nur professionelle Teeverkoster wie Rudolf Krapf bringen es auf 600 Schlucke am Tag. Denn nach dem Geruchstest geht der Spezialist für feine Tees ans eigentliche Werk: schlürfen, schmecken, spucken. 20 Mal. „Ich kann mir Geschmack merken“, beschreibt Krapf seine Hauptbegabung. Das Aroma-Universum des Aufgußgetränks reicht von feinfruchtig, frischblumig über nussig bis spritzig-herb und inspirierte die alten chinesischen Teemeister zu poetischen Bezeichnungen wie „Duft des Himmels“ oder „Klare Reinheit“. Etwas bodenständiger gibt der Fachmann aus dem bayerischen Traditionsunternehmen seiner Begeisterung Ausdruck: „Eine echte Granate!“ Das bedeutet: Spitzengewächs.

Der Adel des Terroirs. Weinkennern dürfte das bekannt vorkommen: Bodenbeschaffenheit und Anbaulage prägen wesentlich die Güte des Tees. „Darjeeling ist der Champagner unter den Tees“, schwärmt Krapf. Die indischen Teegärten an den Südhängen des Himalaya sind berühmt für besonders elegante Qualitäten. Weitere berühmte Provenienzen sind Assam, das größte →



Der Superschmecker: Rudolf Krapf, Leiter der Tee-Abteilung und Tea-Taster bei Dallmayr, probiert sich durch die Teegärten der Welt



Abwiegen: Der Tea-Taster wiegt mit einer Handwaage genau 2,86 Gramm, das Gewicht einer alten englischen Sixpence-Münze, pro Probe ab.



Aufgießen: Jede Teeprobe wird mit 150 ml kochendem Wasser in einem genormten Porzellanbecher aufgegossen und zugedeckt. Nach exakt fünf Minuten wird der Tee abgessen.



Sehen: Prüfung der trockenen und aufgebrihten Teeblätter auf Farbe und Beschaffenheit. Mindere Qualität bei Assam sieht man an den nicht vorhandenen hellen Blattspitzen (Goldtips).



Riechen: Tee entfaltet sein Aroma erst, wenn er überbrüht ist. Wichtig vor dem Schmecken des Aufgusses: der Geruchstest der feuchten, gequollenen Teeblätter, der sogenannten Infusion.



Rose Chrysanthemum

Es ist eine alte chinesische Tradition, Teeblätter zu Kunstwerken zu binden, die sich zu dekorativen Blumen entfalten. Die Teekreationen wurden bei besonderen Anlässen an ausgesuchte Freunde und prominente Gäste verschenkt. 25 Stück: 15,90 Euro, Chaplon Tea, www.frischertee.de

→ zusammenhängende Tee-Anbaugelände der Erde, im Nordosten Indiens, mit kräftigen Sorten, der Uva-Distrikt in Ceylon, der rassistische Tees liefert, und das Mutterland China mit einer sehr großen Auswahl. Blumige Namen wie „Gelb-Berg-Flaumspitzen“ oder „Lushan-Wolken-und-Nebel“ verraten dort Aussehen und Herkunft des Tees.

Aroma des Frühlings. Ob aus einem Teeblatt ein Grand Cru wird, entscheidet jedoch letztlich das Wetter. Tee wird vornehmlich in trockenen Wachstumsperioden geerntet, in Darjeeling beispielsweise während des First Flush im März und April und Second Flush von Ende Mai bis Mitte Juli. Nach der langen Vegetationspause im Winter gibt vor allem der Frühling Aroma- und Inhaltsstoffen einen Kick. In Japan wird der erste Tee mit rauschenden Festen begrüßt. „Die Menschen stürmen in die Läden und laden sich den Jahresbedarf für ein paar tausend Euro in den Kofferraum“, berichtet Markus Hastenpflug, Geschäftsführer von Shimodozono, einem Spezialgeschäft für japanischen Grüntee.

Auch innerhalb einer Saison gibt es starke Qualitätsschwankungen. „Ein Tag Sonne macht einen Riesenunterschied. Selbst Tee, der am Vormittag gepflückt wird, kann ganz an-



Shincha Flugtee

Shincha – das erste Grün des Frühlings – ist der Grüntee, der in Japan die Teesaison einleitet, vergleichbar einem Beaujolais primeur in der Weinswelt. Die Ankunft wird mit Fahnen an Marktständen und Teeläden angekündigt und gefeiert. 100 g: 37,90 Euro, Shimodozono, www.keiko-tee.de

ders schmecken als der vom Nachmittag“, erklärt Rudolf Krapf die Feinheiten des Geschäfts. Kleine hochqualitative Teemengen – Partien genannt –, die in einer kurzen Zeitspanne bei gleichen Wetterbedingungen hergestellt werden, sind die Rosinen auf dem Teemarkt, heißbegehrt und schnell ausverkauft. 100 Gramm kosten da auch mal 150 Euro. Die Raritäten im Kilo-Bereich finden sich eher bei kleineren als bei großen Händlern, in deren Märkten sie schnell verpuffen würden. „Wir verkaufen einen sehr exquisiten Tee, von dem ein Kilo aus 100 Kilos mit der Hand heraus-sortiert wird, nur per Rundschreiben an einen kleinen Kreis von Stammkunden“, verrät Maik Reincke, Mitbegründer der Firma Chaplon Tea.

Zwei Blatt und eine Knospe. Ist der Tee nach dem klassischen Muster „two leaves and a bud“ – zwei Blätter und eine Knospe – gepflückt, wird er nach dem Welken gerollt, fermentiert, getrocknet und nach Blattgrößen sortiert. Beim Rollen brechen die Blattzellen auf, und der Zellsaft verbindet sich während der Fermentation mit dem Luftsauerstoff. Das Blatt färbt sich langsam rotbraun, und es entwickeln sich zahlreiche aromagibende Bestandteile. Beim grünen Tee wird das Oxidieren des Zellsafts durch das Erhitzen der Blätter verhindert,

FOTOS: EISING/STOCKFOOD, TOYOYUKI MORI/GETTY, LAIBS KRÜGER





Thé des Moines

Viele berühmte Herstellungsmethoden wurden in alter Zeit von Mönchen entwickelt. Der Thé des Moines nach einer tibetanischen Klosterrezeptur ist eine duftende Mischung aus Schwarztee und Blüten. 125 g: 23,50 Euro, Le Palais des Thés www.palaisdesthes.com

durch Rösten in Eisenpfannen oder durch Wasserdampf. So behält der Tee seine grüne Farbe und viele seiner Inhaltsstoffe. Auch wenn der grasig-moosige Geschmack gewöhnungsbedürftig ist, probieren lohnt sich: Spitzenqualitäten japanischer Grüntees enthalten bis zu achtmal mehr Vitamin C als Zitronen.

Andere Teespezialitäten sind die äußerst aufwendig hergestellten, halbfermentierten Oolong-Tees und die weißen Tees aus den Blattspitzen der Tee-pflanze, die von weißem Flaum umhüllt sind. Sie ergeben einen blumig duftenden Tee.

Das Getränk, das fliegen lehrt. Von den 20 Schwarztee-Proben aus Assam hat Teeprüfer Krapf fünf in die nähere Auswahl genommen. Die Krönung des Siegers erfolgt erst am nächsten Morgen, ohne Frühstück, wenn die Geschmacksnerven frisch sind. Nach dem berühmten chinesischen Teemeister Lu Quan und den Regeln der sieben Schalen hätte er schon längst aufhören müssen: „Die erste Schale befeuchtet mir Lippen und Gaumen, ... bei der sechsten fühle ich mich wie ein Gott, und die siebente sollte man nicht trinken, denn sie bläst klaren Wind in die Ärmel und lehrt fliegen.“  Katharina Heuberger

Zubereitung

Echte Tee-Enthusiasten besitzen für jede Teesorte eine eigene Kanne, ein Wasserthermometer und eine sekundengenaue Stoppuhr. Wir raten Einsteigern: locker bleiben. Mit ein paar goldenen Regeln gelingt der Tee immer:

1. Teekanne vorwärmen.
2. Schwarzer Tee: Ca. 1 TL Tee je Tasse (1g für 125 ml). Mit frisch gekochtem Wasser überbrühen. Ziehzeit: 3–5 Min. Grüner Tee: Ca. 1 TL Tee je Tasse (1g für 125 ml). Aufguß mit 60–80 Grad heißem Wasser. Wasser muß gekocht haben. Ziehzeit: 2–3 Min. Bis zu 5 Aufgüsse aus einem „Blatt“ möglich.
3. Lose aufbrühen und umgießen oder Filter verwenden.
4. Frisches, kalkarmes Leitungswasser verwenden.
5. Tee luftdicht, kühl, trocken und nicht zusammen mit stark riechenden Lebensmitteln lagern.

Buchtips

Teestunde für Genießer
ars vivendi

Das Buch vom grünen Tee
Collection Rolf Heyne

Das Geheimnis des Tees
Theseus

Tee Geflüster
ars Edition

Kontakt

Ihre Ansprechpartner für Anzeigen

Anzeigenverkaufsleitung

Belinda Lohse
Tel. 089/272 64-124
belinda.lohse@finanzen.net

Anzeigenverkauf / Beratung

Maria Schmid
Tel. 089/272 64-293
maria.schmid@finanzen.net

Anette Woll

Tel. 089/272 64-403
anette.woll@finanzen.net

Media-Unterlagen

Iris Böckmann
Tel. 089/272 64-159
iris.boeckmann@finanzen.net

Anzeigenmarketing

Maria Hettegger
Tel. 089/272 64-319

Kontakt

anzeigenservice@finanzen.net
Fax 089/272 64-198

Anzeigen-Außendienst

Nielsen II
Andreas Fuchs
medienservice + beratung
Vereinsstr. 20, 41472 Neuss
Tel. 02131/406 37-0
Fax: 02131/406 37-10
afuchs@medienservice-und-beratung.de

Nielsen IIIa + IIIb

Verlagsbüro Uwe Stolte
Groostr. 4, 65343 Eltville
Tel. 06123/701 68 84
Fax: 06123/739 10
uwe.stolte@verlagsbuero-stolte.de

Die genaue Branchen-Aufteilung innerhalb des Verkaufsteams entnehmen Sie bitte dem Internet oder der aktuellen Preisliste.