

# Tee (Anbaugebiete und Verarbeitung)

## Anbaugebiete:

Tee wird überwiegend in tropischen und subtropischen Hochlandregionen angebaut. Anbauregionen sind:

*Indien* - mit den Anbau-gebieten *Darjeeling, Assam, Dooars, Nilgiri, Ceylon, Indonesien* - Anbau auf *Java und Sumatra, China, Formosa und Kenia*. Auf die Spezifikationen der Teesorten einzugehen würde den Rahmen bei weitem sprengen. Interessierte können sich auch unter [www.tee.de](http://www.tee.de) informieren.



## Verarbeitung

**DIE ORTHODOXE METHODE** Die herkömmliche Methode, die jede gewünschte Art von Blattgraden liefert. Der Tee durchläuft folgende Arbeitsvorgänge:

**Welken:** Zum Welken werden die Teeblätter auf Trockengestellen flach ausgebreitet, damit sie einen Teil ihrer Feuchtigkeit verlieren. Durch den Einsatz von Ventilatoren wird der Welk-Prozess beschleunigt. Er dauert ca. 8-12 Stunden. Das Welken ist außerordentlich wichtig, weil die Blätter dabei Feuchtigkeit verlieren (etwa 30-40% des Frischgewichtes) erschlaffen, weich und geschmeidig werden. Ist dieses Stadium erreicht, werden die Blätter gerollt.

**Rollen:** Beim Rollen werden die Zellwände der Blattzellen aufgebrochen, so dass der Zellsaft mit dem Sauerstoff in Verbindung kommt. Die Blätter liegen zwischen einer starren Unterlage und einem darüber kreisenden Zylinder. Das langsame Verringern des Abstandes zwischen Zylinder und Unterlage übt Druck auf das Blatt gut aus, die Zellflüssigkeit tritt aus und wird nach einiger Zeit von der Blattmasse wieder aufgesogen.

Der erste Rollvorgang dauert 30 Minuten. Danach werden feine Blatteile und abgebrochene Blattspitzen im Rollbecher, einer Sortiermaschine mit Schüttelsieben, ausgesiebt und kommen sofort zur Fermentation. Sie bilden den "first dhoor". Nach dem zweiten Rollen von 30 Minuten wird der "second dhoor" ausgesiebt. Der Rest der größeren Blätter, die später geschnitten werden, wird noch einmal 30 Minuten gerollt. Es ist der "third dhoor".

Dieser hat gewöhnlich durch das dreifache Rollen und die damit einsetzende Fermentation bereits eine tiefe Kupferfarbe und auch den typischen Geruch des fermentierten Tees, so dass er die eigentliche Fermentation nicht mehr zu durchlaufen braucht und sofort zum Trocknen kommt.

Je höher der Anteil des first dhoor ist, desto besser ist der Ertrag und damit die Qualität des Tees. Bei gepflegten Teegärten erhält man etwa zu 50% diesen begehrten first dhoor.

**Fermentieren:** Die Fermentation ist ein Oxidations- und Gärungsprozess des beim Rollen austretenden Zellsaftes. Dieser Prozess dauert insgesamt zwei bis drei Stunden. Die Blätter werden in großen Wannen oder auf Tischen ausgebreitet.

Um die Oxydation zu fördern, wird der Raum häufig zusätzlich mit Wasser befeuchtet. Der Teamaker prüft ständig den Stand der Oxydation, wobei vor allem der Geruch des feuchten Blattes eine entscheidende Rolle spielt. Wenn die Fermentation ihren Höhepunkt erreicht hat, indiziert durch Geruch und kupferrote Farbe des feuchten Blattes, erfolgt das Trocknen. Von der richtigen und sorgfältigen Fermentation hängt die Qualität des fertigen Tees in hohem Maße ab.

**Trocknen:** In so genannten "Etagentrocknern" wird der Tee auf einem Metall-Laufband durch Heißluft getrocknet (bei 85-88°C). Hierbei wird dem Tee die restliche Feuchtigkeit entzogen. Langsam wird der Tee immer dunkler.

**Sieben / Sortieren:** Nach dem Trocknen läuft der Tee über Schüttelsiebe, die nach verschiedenen Blattgraden sortieren. Es entstehen also in einem Arbeitsprozess auf der Plantage aus einer Pflückung sowohl grobblättriger als auch feinblättriger Tee..

**Die CTC-Methode:** Die CTC-Maschine zermahlt, zerreißt und rollt das Blatt zu gleichmäßigen Blattgraden in einem Arbeitsvorgang. Danach erfolgt die Fermentation und Trocknung.

**Die LTP-Methode (Rotorvane):** In diesem Verfahren werden die Blätter zu Beginn bereits in eine speziellen Prozess extrem zerkleinert und dann weiterverarbeitet.

