

Tee (Teewarenkunde)

TEEWARENKUNDE

Die Mini-Enzyklopädie der Blattgrade und Sortierungen.

Bevor der Tee zur Auktion oder zum Verkosten kommt, wird er mit Schüttel- oder Taumelsieben in die verschiedenen Blattgrade sortiert. Generell kann man zwischen Blatt-Tee, Broken-Tee, Fannings und Dust unterscheiden. Dabei handelt es sich ausschließlich um die Größe der Teeblatteilchen, nicht um eine Aussage über die Qualität.

Die wichtigsten *Blattgrade* sind bei den Blatt-Tees:

Orange Pekoe (OP)

Ein großblättriger Tee mit Blattrippen und Stielen. Die Bezeichnung "Orange" wird unterschiedlich erklärt: Manche führen sie auf einen früher in China getrunkenen, mit Orangenblüten parfümierten Tee zurück, andere beziehen das Wort auf das holländische "oranje", was soviel wie "königlich" bedeutet. Eine weitere Deutung kommt aus dem Malayischen: "orang" für "groß".

Pekoes (P)

Die Blätter der Pekoe-Tees sind kürzer und dicker als die des Orange Pekoe. Pekoes sind kräftiger im Aufguss als Orange Pekoes. Der Begriff "Pekoe" kommt aus dem Chinesischen und bedeutet "weißer Flaum". Gemeint sind die jungen, noch zarten Blätter.

Bei kleinblättrigen Tees wird unterschieden in:

Broken Orange Pekoe (BOP)

Ein feiner gebrochener Tee mit "Tips". Als "Tippy" oder "Tip" werden die hellen Teile des Tees, also die Blattspitzen junger, zarter Teeblätter, bezeichnet, die weniger Zellsaft besitzen und sich bei der Fermentation deshalb nicht dunkel färben.

Broken Pekoe (BP)

Bei der klassischen Teeproduktion nennt man Broken Pekoe einen Tee, der mit einer Schneidemaschine aus dem größten Blatt geschnitten wird. Er enthält viele Blattrippen und ergibt einen dünnen Aufguss. Bei der modernen CTC-Produktion ist BP eine Sortierung für eine kräftige Qualität.

B r o k e n O r a n g e P e k o e F a n n i n g s (B O P F)

Bezeichnet eine feine Aussiebung des nicht geschnittenen Tees in der orthodoxen Teeverarbeitung. Diese Blattgrade werden - wie alle Fannings - für die Teebeutel-Herstellung verwendet. BOPF färbt sehr schnell dunkel, weil dem Wasser durch die kleinen Teile eine große Angriffsfläche geboten wird. BOPF hat vor allem bei Hochland-Tees (wie beispielsweise dem Darjeeling) ein ausgezeichnetes Aroma.

Fannings (F)

Bezeichnet die beim Sieben anfallenden kleinen Teilchen des Teeblattes.

Dust

Dust bezeichnet die kleinste und letzte Aussiebung. Es wäre jedoch falsch, Dust in diesem Zusammenhang wörtlich mit Staub oder Abfall zu übersetzen. Er bezeichnet vielmehr ganz fein gebrochene Teeblättchen, die sehr ergiebig sind. Gerade deswegen werden sie meist zur Produktion von Tee in Beuteln verwendet.

Fluff

Der tatsächliche Tee-Staub heißt "Fluff", sieht gelb aus und wird bei der Produktion abgesaugt. Bei guten Markentees kommt er nie in den Handel.

TEE RICHTIG ZUBEREITET

Tee schmeckt viel besser, wenn er mit weichem Wasser zubereitet wird. So kann das Aroma eines guten Tees richtig zur Geltung kommen. Man kann dem Wasser in einer Filtrieranlage den Kalk entziehen.

Sie brauchen jetzt aber nicht gleich eine Entkalkungsanlage zu kaufen. Lassen Sie einfach das Teewasser einige Minuten länger kochen, Sie werden den Unterschied schmecken!"