Lieber Teefreund

Eine kleine Anleitung zum Verständnis und zubereiten unserer Tees und allgemein zu den verschiedenen Tees. Da Tee immer etwas sehr lebendiges ist und von persönlichen Vorlieben abhängt, sind alle Angaben stets nur als Richtwerte zu verstehen. Sie sind sozusagen nur der Finger der auf den Mond weist, aber nicht der Mond selber. Wir ermutigen jeden mit zunehmender Erfahrung selbst zu experimentieren und seinen ganz eigenen Weg zu finden. Folgende Zusammenfassung spiegelt auch nur meine eigene Erfahrung in der Auseinandersetzung mit Tee wieder und soll nicht als Unwandelbare Wahrheit verstanden werden.

Unsere Wulong und Weißen Tees sind sehr sorgfältig direkt von uns im Anbaugebiet ausgesucht und meistens sehr ergiebig in den Aufgüssen. Wulong Tees sollten eigentlich immer mit 100 Grad heißem Wasser aufgegossen werden (Ausnahme und Problem bilden hier die modernen „Grün“-Tee Wulongs, wo die Temperatur reduziert werden sollte, da sie sonst oft ins bittere umkippen und auf Dauer auch auf Magen und Verdauungssystem schlagen können). Bei wiederholten Aufgüssen mit der Gaiwan/Yixing-Kännchen muss das Wasser natürlich nicht immer wieder hochgekocht werden, sollte gefühlt aber auch nicht zu weit abkühlen. Man muss einfach Erfahrung sammeln wann man das Wasser wieder aufkocht. Die meisten Tees können so im Gaiwan/Yixing-Kännchen relativ stabil 5-7 mal aufgegossen werden. Meistens kann man bei verlängerten Ziehzeiten aber auch noch mehr aus dem Tee herausholen. Ihren Höhepunkt haben die meisten Tees aber mit dem 5-7 Aufguss überschritten. Man kann aber ruhig rumexperimentieren und weitere Aufgüsse machen.

Kennenlernen und prüfen des Tees

Bei der Auswahl von Tee ist unser Kriterium stets 3g Tee auf 150ml Wasser in einer entsprechend großen Schale mit kochendem Wasser (100 Grad) zu übergießen und etwa eine halbe Stunde stehen lassen, bis der Aufguss ganz abgekühlt ist. So kann man das ganze Spektrum des Tees ausloten.

Etwa zwei Minuten nach dem Aufguss beginnen sich beim riechen die ersten Duftaromen deutlich zu machen; nach ca. 5-10 min. kann man einen sauberen Stahl- oder besser Porzellanlöffel in den Aufguss eintauchen, etwas gegen die Blätter drücken und wieder heraus nehmen und daran riechen; dann etwas in eine kleine Tasse geben und den noch relativ heißen Tee probieren; dann wartet man am besten bis der Tee völlig abgekühlt ist und probiert ihn noch ein Mal mit dem Löffel und der Tasse.

So hat einem der Tee wie in einem kleinen Kurzfilm sein ganzes Spektrum gezeigt und sich offengelegt. Bei meinem Lehrer in Taiwan habe ich gelernt, dass der Tee so von ganz alleine zu einem spricht und einem alles über sich

offenbaren kann. Man muss nur darin lesen können ---- aber zum testen wie er einem schmeckt braucht man natürlich kein Fachwissen.

Beim Tee ist es wie mit den Menschen ---- je länger man einen Menschen kennt, desto mehr lernt man ihn kennen. Beim Tee reichen in der Regel unter oben genannter Methode eine halbe Stunde.

Denn viele Tees zeigen sich bei kurzen Ziehzeiten von ihrer besten Seite, werden bei längeren Zeiten und besonders nach dem abkühlen oft ganz anders. Hier zeigt sich dann meistens der wahre Charakter eines Tees. Ein guter Tee sollte von heiß bis kalt und bis hin zu langen Ziehzeiten stets angenehm schmackhaft bleiben. Diese Methode ist eine sehr objektive Methode Tees zu vergleichen und kennenzulernen. Ob gut oder schlecht, angenehm oder unangenehm, da geht es dann sehr in den subjektiven Bereich hinein, wo jeder seine eigene Antwort finden muss.

Aufguss im Gaiwan/Yixing-Kännchen

Je nach Vorliebe sind für eine 80-100ml Gaiwan/Yixing-Kännchen 3-5g Tee völlig ausreichend (mehr ist natürlich auch kein Problem). Man bringt das Wasser zum kochen und übergießt den Tee. Bei stark gerolltem Wulong kann der erste Aufguss ruhig 1-2 Minuten stehen gelassen werden. Das hängt von der gewählten Menge ab. Handelt es sich um nicht stark verdichtet gerollten Tee, sondern nur leicht gewirbeltem oder ganzem Blattgut, kann der erste Aufguss zwischen 45s-1min dauern.

Da der Tee nun erwacht und sehr präsent ist, reichen für den 2-4 Aufguss meistens 30s-1min, abhängig von Menge und Kräftigkeit des Tees.

Alle weiteren Aufgüsse kann man einfach stetig länger stehen lassen. Man kommt mit ein paar Mal intuitiv ein Gefühl dafür. Ab dem 7. Aufguss kann man die Tasse ruhig schon mal 5min stehen lassen, wenn man noch etwas rausholen möchte. Oft ist es erstaunlich was in einem Tee noch alles drinstecken kann.

Aufguss in großer Teeschale oder Tasse

Die Tees können problemlos in einer größeren Schale oder Tasse aufgegossen werden. Zum Beispiel zum Frühstück, bei der Arbeit, beim Buch lesen oder Fernseher schauen. Auf eine ca. 150ml-250ml Tasse/Schale reichen je nach Geschmack auch wieder 3-5g Tee, die mit kochend heissem Wasser übergossen werden. Man braucht den Tee weder abzudecken (kann man auch) noch die Blätter abzugießen. Einfach stehenlassen und wenn das Wasser eine angenehme Temperatur erreicht hat anfangen zu trinken. Auf halber Strecke kann man auch wieder Wasser hinzugießen. Man kann so lange fortfahren damit, bis es einem zu fade wird. Wenn man schnell trinkt und fleissig nachgießt oder sehr kräftigen Tee liebt, kann man auch problemlos mehr Tee nehmen.

Aufguss in großer Teekanne

Auf die selbe Weise kann der Tee auch in einer großen Kanne mit 400-500ml aufgegossen werden. Dafür sollte man aber schon mindestens 5g Tee nehmen. Mehr ist natürlich kein Problem und einfach Geschmacksache. Auch hier die Blätter nicht abgiessen, sondern einfach immer wieder Wasser nachgiessen, bis er fade schmeckt. Dann kann man entweder einen neuen Aufguss machen, oder einfach etwas neuen Tee derselben Sorte zum alten dazugeben und wieder heisses Wasser drauf.

Weißer-Tee

Weißer-Tee kann im Prinzip wie Wulong-Tee behandelt werden, da die traditionelle Sorte 'Dabaihao' sehr kräftigt gebaut ist und kaum bitter wird. Silbernadeln (Baihao Yinzhen) brauchen meistens etwas längere Ziehzeiten, da sie sehr kompakt "verpackt" sind (reine Knospe). Je loser und offener das Blatt (Shoumei) desto schneller kann der erste Aufguss im Gaiwan abgegossen werden.

Es gibt die Ansicht, dass Weißer Tee wie zarter Grüntee mit reduzierter Wassertemperatur aufgegossen werden sollte, um die die Inhaltsstoffe nicht zu zerstören. Das muss man dann einfach für sich selber entscheiden. Möchte man jedoch in den vollen Geschmacksgenuss von Weißem-Tee kommen, braucht man auch hier das kochende Wasser.

Kalter Aufguss/Eistee

Im Prinzip kann aus jedem Weiß-, Grün und Wulong-Tee auch ein Eistee gemacht werden. Die Erfahrung zeigt jedoch, dass sich manche Sorten besser als andere eignen. Unter den Wulong-Tees eignen sich hierfür am besten die Honigduft-Wulongs und gute Hochlandtees, sowie Oriental Beauty.

Beim Weissen Tee eignen sich hier die Silbernadeln/Yinzhen und Bai Mudan mit hohem Knospenanteil am besten, da sich auf wundervolle Weise das zarte Aroma entfalten kann. Auch ein gelagerter Weißtee kann hier überraschend gut schmecken.

Man nehme ca 3g Tee auf 1 Liter Wasser (beim Eistee braucht man weniger als beim Aufguss mit heissem Wasser). Das ganze in eine Flasche, Deckel drauf und am Vorabend in den Kühlschrank stellen. Nach ca 8-12 Stunden ist der Tee durchgezogen und schafft einem schöne Momente an heißen Sommertagen.

Pu'er Tee

Pu'er Tee nimmt eine kleine Sonderstellung ein bei der Zubereitung, da er im Gegensatz zu den meisten Grün-, Weiß- und Wulong-Tees aus Großblättrigen Sorten verarbeitet wird (unabhängig ob alte Bäume - Gushu - oder Plantagentee - Taidi -). Großblättrige Sorten haben im Vergleich zu den

mittel und kleinblättrigen Sorten eine viel höhere Konzentration an Inhaltsstoffen. Vor allem roher Pu'er (der eigentlich nichts anderes ist als Grüner Tee und auch entsprechend behandelt und getrunken werden sollte), neigt hier oft sehr schnell dazu in's bittere umzukippen. Bei guten Tees kann das, zwar gewöhnungsbedürftig, aber oft noch ein recht angenehmes Gefühl sein, bei vielen kann das aber auch recht schnell in ein unangenehmes Gefühl umkippen. Hier sollte man auch seinem Intuitiven Gefühl vertrauen. Aufgrund dieser Beschaffenheit eignet sich Pu'er eigentlich hauptsächlich dazu mit kurzen Ziehzeiten in der Gaiwan/Yixing-Kännchen zu trinken. Auch kann man die Temperatur je nach Gefühl etwas runter nehmen, um das lösen der Bitterstoffe nicht so sehr zu forcieren.

Grüner Tee

Beim Grünen Tee ist die Regel, je zarter der Blattgrad (Knospe) desto höher der Premiumgrad; je höher das Anbaugebiet desto höher der Premiumgrad und je weiter nördlich der Breitengrad desto weniger Bitterstoffe und mehr Aminosäuren entwickelt das Teeblatt, welche hauptsächlich für den süßlichen Geschmack verantwortlich sind.

Da der Mensch in der Regel von Natur aus dazu neigt das süße dem bitteren vorzuziehen, hat sich so eben auch eine Weise der Gradeinteilung entwickelt von Zart/Premium hin zu Grob/einfach und der Grundsätze den Grüntee zu trinken. So hatten die Teebauern über Jahrhunderte im Plantagenanbau die Teepflanze immer weiter kultiviert um diesen Ansprüchen zu genügen. Daher waren die Yunnan Grüntees aufgrund ihrer Stärke und Größe des Blattes in der Geschichte eher Exporttees gewesen für die Nomadenvölker und Minoritäten in den Randgebieten Chinas, während die Teepflanze in Zentralchina und der Ostküste immer weiter kultiviert worden ist, hin zu einer sehr zarten, aber auch sehr subtilen Sorte. Yunnan Tees waren bis vor zwanzig, dreißig Jahren eigentlich keine Tees, die der Zentralchinese gern getrunken hat. Hier waren je nach Gebiet Jasmin- (Norden), zarte (man denke nur an Biluochun) Grün- und Wulong-Tees vorherrschend.

Um wie gesagt das bittere zu meiden, wird der Grüne mit reduzierter Temperatur in größeren Tassen oder großer Gaiwan aufgegossen und es eignen sich vor allem zarte Blattgrade der Frühjahrespflückung.

Sommerpflückungen neigen sehr bitter zu werden und hinterlassen oft ein unangenehmes Gefühl wenn nicht richtig aufgegossen, während Frühlingstees eigentlich fast immer ganz angenehm schmecken.

Sommerpflückungen werden traditionell eigentlich zu Rottee (Im Westen leider fälschlicherweise immer noch als Schwarztee bezeichnet) verarbeitet, da sich durch die forcierte Oxydation die Bitterstoffe wandeln und ein Tee von kräftig würziger Natur entsteht.

Beim verkosten eines Grüntees sollte man also nicht Erwartungen von Geschmackserlebnissen wie bei Wulongtees stellen, sondern stellt eher

ein zartes, seidenartigen Geschmackserlebnis dar. In China sagt man auch, beim guten Grüntee spürt man dem geschmacklosen Geschmack nach, welches von der Aussprache fast denselben Klang hat wie das Tun im Nichttun des Daoismus und vielleicht auch eine Anspielung auf das Geschmackserlebnis das ein guter Grüner Tee haben kann.

Fazit:

Jede Teekategorie hat ihre eigenen Besonderheiten und Ansprüche und eignen sich nur bedingt dazu untereinander verglichen zu werden. Es wäre schade, einen zarten Biluochun als zu schwach und fade zu bezeichnen, im Vergleich zur süßen Würze eines Honigduft-Wulongs oder eines Dancong-Gartentees. So hat jede Teekategorie ihre eigenen Besonderheiten die es zu würdigen gilt.