

# Grüner Tee aus Korea

## Geschichte

*Grüner Tee hat eine lange Geschichte in Korea. Er kam ursprünglich aus China und wurde gemäß der Geschichte der Drei Königreiche von einem Gesandten der Königin Seondeok (632~647) während der Shilla-Periode nach Korea gebracht. Der Gesandte säte die Teesamen an die Ausläufer des Jirisan-Gebirges. Als erster Ort, an dem Teepflanzen gefunden wurden, gilt Jangjookjeon in der Nähe des Hwaeom-Tempels nahe der Stadt Gurye im Jirisan-Gebirge in der Provinz Jeollanam-do. Der historische Ort Jangjookjeon konnte allerdings bis heute nicht mit einem existierenden Ort identifiziert werden. Seit dieser Zeit hat sich Tee als vorherrschendes Getränk in Korea ausgebreitet. Tee wurde besonders unter den Priestern und dem jungen Elitecorps der Buddhistischen Shilla Periode populär. Während der späteren Koryo Periode (918-1392) entwickelte sich die Teekultur weiter. In der Chosun Dynastie, welche den Buddhismus unterdrückte (1392-1910), wurde die Ausbreitung der Teekultur in Korea jedoch gedämpft. Gegen Ende der konfuzianischen Chosun Dynastie war das Teetrinken zum Erliegen gekommen und Tee wurde hauptsächlich für Zeremonien verwendet.*



*Viel später, in den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts, entdeckten japanische Kolonialherren, dass die Gegend um die Stadt Boseong in der Provinz Jeollanam-do an der Südküste der koreanischen Halbinsel ideal für den Teeanbau ist. Im Jahr 1939 errichteten sie dort die erste kommerzielle Teeplantage. Nach Japans Niederlage im 2. Weltkrieg lagen die Teeplantagen von Boseong jedoch brach. 1957 kaufte schließlich ein koreanischer Kapitalist die alten Teefelder und gründete die Daehan Teeplantage. Bald darauf wurden mehr Plantagen in der Nähe errichtet, die sich bis zur Südküste erstrecken.*



## Heute

*Auch heute noch ist koreanischer Grüner Tee auf der Welt relativ unbekannt. Weniger als 2% des in Korea produzierten Tees gehen in den Export. Ähnlich wie in Japan ist der Eigenbedarf an Tee im Inland sehr hoch, während die verfügbare Anbaufläche relativ gering ist. Deswegen kann Korea nicht mit den bedeutendsten Teeexportländern Sri Lanka, China oder Indien (welche Teeexportquoten von 97%, 27% bzw. 17% aufweisen) verglichen werden.*

*Obwohl Korea eine Nation von Teetrinkern ist und das Land auf eine lange Geschichte von Teezeremonien zurückblickt, ist der Teeanbau auf ein kleines Gebiet entlang der koreanischen Südküste beschränkt. Bedingt durch die warme Strömung vom japanischen Meer her sind die*

*klimatischen Bedingungen für den Teeanbau dort ideal. Ausreichende Niederschläge und milde Winter ermöglichen den Anbau hochwertiger Teesorten.*

*Koreanischer Tee kann grob in drei Kategorien eingeteilt werden:*

- (1) Wilder Tee aus Hadong
- (2) Grüner Tee aus Boseong
- (3) Grüner Tee von der Insel Jeju

## **Wilder Tee aus Hadong**

*Wilder Tee wächst an den steilen Berghängen des Jirisan Gebirges in den Provinzen Jeollanam-do und Geongsangnam. Koreas bekanntestes Anbaugebiet für wilden Tee ist das Gebiet um die Stadt Hadong herum in Geongsangnam. Wilder Tee wächst dort bereits seit mehr als 1200 Jahren. Oft wird die kleine Stadt Hwagae in der Nähe von Hadong als der Ursprung der koreanischen Grünteekultur angesehen. Da die Teeblätter auf einer Höhe von 400-500 Metern zwischen Felsen und an steilen Talhängen wachsen, sind Chemikalien im Boden ausgeschlossen. Die Teeblätter können nur mit der Hand gepflückt werden. Wilder Tee ist 100% natürlich, es werden weder Düngemittel noch Pestizide während des Produktionsprozesses verwendet.*



*Wilder Tee wird nach traditionell koreanischer Art hergestellt, indem die Blätter nicht gedämpft, sondern über Feuer geröstet werden, wodurch das einzigartige Aroma entsteht. Dieser Tee enthält mehr Vitamine als industriell produzierter Tee, weil die Teeblätter während des Produktionsprozesses nicht zerdrückt werden.*

## **BIO-Grüntee aus Boseong**

*Das größte Teeanbaugebiet Koreas in einer Gegend, die frei von Umweltverschmutzung ist, befindet sich um die Stadt Boseong herum. Ungefähr 40% des in Korea produzierten Tees stammen aus dieser Gegend. Der Boden, die Luftfeuchtigkeit und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bieten ideale natürliche Bedingungen. Die Teeplantagen von Boseong erstrecken sich über eine Hügellandschaft von ca. 5300 Quadratkilometern, wobei sich terrassenförmig angelegte Reihen grüner Teebüsche mit malerischen Wäldern abwechseln. Da diese Terrassen erstmals von japanischen Kolonialherren angelegt wurden, stammt der Tee aus Samen der japanischen Yabukita-Pflanze, einer verbesserten Version der ehemaligen Tee-pflanze aus China. Über 80% der in Boseong angesiedelten Tee-firmen benutzen die traditionelle Röstungsmethode zur Teeherstellung.*



## Grüner Tee von der Insel Jeju

Die Insel Jeju vor der Südküste Koreas zählt zu den besten Teeanbaugebieten der Welt, zusammen mit den Gebieten, die an den Berg Fuji in Japan und an das Huang-Shan-Gebirge in China angrenzen. Der Boden dieser vulkanischen Insel ist besonders nährstoffreich und, bedingt durch das subtropische Klima, fallen die Temperaturen selten unter den Nullpunkt herab. Auf Jeju wird der Tee überwiegend von großen Unternehmen für den koreanischen Massenmarkt hergestellt. Diese Unternehmen benutzen Maschinen zum Pflücken und Zerhacken der Teeblätter ebenso wie chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel während des Anbauprozesses. Auf die gleiche Weise wie in Japan werden die Teeblätter nach der Ernte mittels eines Dämpfungsverfahrens maschinell erhitzt und getrocknet, was natürlich ein weniger arbeitsintensives Verfahren ist als die traditionelle Teeröstung. Durch die Dämpfung erhalten die Teeblätter eine intensive Farbe und einen reinen Geschmack. Auf diese Weise industriell hergestellter Grüntee hat jedoch eine geringere Effizienz als der traditionell produzierte Tee, denn mit einer Teekanne kann man nur zwei bis drei Aufgüsse erzeugen. Da der Grüntee aus Jeju maschinell erzeugt wird, ist er etwas preiswerter als der hand-geröstete Tee aus Hadong oder Boseong. Der Geschmack ist allerdings ebenfalls sehr gut und die Qualität hoch. Die größte und bekannteste Teefirma auf Jeju ist Sulloc Cha. Alle Tees dieser Firma unterliegen hohen Qualitätsstandards und sind rückstandskontrolliert.

## Traditionelle Teeherstellung in Korea

Von alters her wurde grüner Tee in Korea auf einzigartige Weise hergestellt. Die Teeblätter wurden gemäß der "Ku-Jung-Ku-Po" Methode ("neun Mal rösten und neun Mal reiben") behandelt, um möglichst viele Gerbstoffe aus den Blättern zu extrahieren. Heutzutage werden die Teeblätter, je nach dem Blattgrad, nur drei bis sieben Mal hintereinander geröstet und gerieben. Das Rösten geschieht bei großer Hitze (200-300 °C) in einem großen Wok. Um zu vermeiden, dass die Teeblätter fermentieren, werden sie sofort nach der Ernte geröstet. Danach werden sie mit der Hand oder mit einer Rollmaschine gerieben. Das Reiben ist notwendig, um die Teeblätter zu „verletzen“, damit sie nach dem Aufguss ihr optimales Aroma entfalten können. Das Schwierigste an dieser traditionellen Methode besteht darin, den optimalen Röstgrad (damit die Blätter nicht verbrennen) und den optimalen Rollgrad (damit die Blätter nicht zerstört werden) zu finden. Jüngere Teeblätter müssen häufiger geröstet und gerieben werden, weil sie mehr Feuchtigkeit enthalten. Aus diesem Grund ist der Tee mit der besten Qualität, der aus den jüngsten Teeblättern hergestellt wird, auch der teuerste Tee. Nachdem alle Röst- und Reibevorgänge abgeschlossen sind, werden die Teeblätter in einem Trockensack oder Trockenraum getrocknet. In einem letzten Schritt erhitzt man die Teeblätter auf 100-120°C, wodurch sie ihr optimales Aroma erhalten.

Heutzutage werden weniger als 20% des koreanischen Tees durch das arbeitsintensive Röstverfahren hergestellt. Die meisten Teefirmen in Korea verwenden das auch in Japan übliche Dämpfungsverfahren. Durch große Automationssysteme können große Mengen an Tee hergestellt werden. Das Röstverfahren wird dagegen eher von kleinen Unternehmen angewandt, welche sich die teuren Dämpfungsmaschinen nicht leisten können. Es wäre schade, wenn infolge des hohen Arbeitsaufwandes die traditionelle Teeröstung von dem koreanischen Markt verschwinden würde. Den typischen Geschmack und die hohe Qualität eines

auf diese Weise erzeugten Grüntees weiß jeder erfahrene Grüntee-Liebhaber zu schätzen. Gerösteter Tee ist wie ein feiner Wein. Er hat einen leicht süßlichen Geschmack und eine intensive gold-grüne Farbe. Die Teeblätter können lange ziehen gelassen werden, ohne einen bitteren Nachgeschmack zu erzeugen. Der geröstete Grüntee ist außerdem von hoher Effizienz, denn die Teeblätter einer Teekanne reichen für fünf bis sechs Aufgüsse.

Am besten kann man diesen Tee genießen, wenn man ihn mit kleinen Schlücken aus einer Teeschale trinkt, die mit beiden Händen zum Mund geführt wird.



Nach dem Aufbrühen des Tees lässt sich erkennen, ob er mittels Röstung oder Dämpfung hergestellt wurde. Ein geröstetes Teeblatt behält seine ursprüngliche Form, während ein gedämpftes Blatt diese verliert.

## **Klassifizierung des koreanischen Grüntees**

Beim Kauf grünen Tees aus Korea stößt man auf vier verschiedene Kategorien, die abhängig sind von der Pflückperiode, der Jahreszeit und der während der Pflückung vorherrschenden Witterung. Teeblätter werden in Korea vier bis fünf Mal gepflückt.

Die erste Pflückung der jüngsten "Babyblätter" erfolgt Anfang April. Dieser Tee nennt sich Wujon. Dies ist der Tee höchster Qualität, ein zarter, fein duftender Tee mit mildem Geschmack. Er ist gleichzeitig auch der teuerste Tee, weil es nur wenige "Babyblätter" gibt und sie ausschließlich mit der Hand gepflückt werden.

Die Haupternte folgt etwas später mit dem Sejack ("First Flush") - einem wunderbar leichten, süßlich schmeckenden Tee mit gold-gelber Farbe.

Der Tee, der Ende Mai bis Anfang Juni gepflückt wird, besteht aus voll ausgereiften Blättern. Er nennt sich Jungjack ("Second Flush") und Daejack ("Third Flush"). Diese Tees haben einen vollen Charakter und ihre Farbe ist ocker bis bernsteinfarben.

## Zubereitung des koreanischen Grüntees



Generell sollten Grünteeblätter nie mit kochendem Wasser überbrüht werden. Nach dem Aufkochen des Wassers bis 100° C muss das Wasser auf 60-70° C abgekühlt werden, bevor man den Tee übergießt. Besonders hoch-qualitative Teeblätter sollten mit nicht zu heißem Wasser aufgegossen werden, damit die Blätter nicht zu schnell gekocht und das enthaltene Vitamin C sowie die Aminosäuren nicht zerstört werden. Eine Ausnahme ist der anfermentierte gelbe Tee, der mit kochendem Wasser überbrüht werden sollte, um sein optimales Aroma zu entfalten.

Von der Menge her reichen 2 Gramm Tee pro Person in der Regel aus, und der grüne Tee sollte nicht länger als 1-2 Minuten ziehen. Wie oben bereits erwähnt, kann der traditionell erzeugte koreanische Grüntee bis zu sechs Mal aufgegossen werden, während der industriell produzierte Tee bereits nach dem zweiten oder dritten Aufguss an Geschmack verliert.

Quelle: <http://www.salacca.com/Gruener-Tee-Korea>