

Pressemitteilung

Abwechslung pur: von Assam und Darjeeling bis Gun Powder und Oolong

Tee – das beliebte Kultgetränk steht weltweit für unendliche Vielfalt und grenzenlosen Genuss

Hamburg, Mai 2011. Tee liegt im Trend: Er zählt zu den beliebtesten Getränken weltweit und bietet unendlich viel Abwechslung. Ob grün, schwarz oder weiß, als Mischung oder aromatisiert – durch seine große Geschmacksvielfalt und Mischungen in immer neuen Variationen wird jede Tasse Tee zu einem besonderen Erlebnis für den Gaumen.

„Die Qualität und auch das Aroma eines Tees hängen von seinem Herkunftsland, der Bodenbeschaffenheit, der Lage und dem Klima des Anbaugebietes sowie der jeweiligen Erntezeit und der Verarbeitung ab“, erklärt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes. So haben die unterschiedlichen Teesorten je nach Herkunft einen typischen Geschmack und werden meist nach ihrem Anbaugebiet benannt. „Als ‚Tee‘ bezeichnet man übrigens nur die Sorten, die von der Teepflanze *Camellia sinensis* stammen, wie Grünen, Schwarzen und Weißen Tee. Gepflückt werden die Blattknospen und die obersten beiden Blätter“, sagt Dr. Beutgen.



Foto: Verschiedene Teesorten
Quelle: Deutscher Teeverband e.V., <http://www.tea-up-your-life.de/presse/fotos/sorten.php>

Die Bandbreite beim Schwarzen Tee reicht von indischem Assam- und afrikanischem Kenia-Tee mit jeweils kräftig würzigen Aromen bis Ceylon-Tee aus Sri Lanka mit frisch-herbem Geschmack. Ein sehr edler und facettenreicher Schwarztee ist der Darjeeling. Er gedeiht an den steilen

Berghängen Nordindiens, den südlichen Ausläufern des Himalayas. Sein Geschmack variiert abhängig von der Erntezeit. Darjeeling der ersten Pflückung im Jahr von März bis April, im Fachjargon „first flush“ genannt, schmeckt frisch und fein-blumig, Darjeeling der zweiten Pflückung von Mai bis Juni („second flush“) würzig-aromatisch.

Im Handel werden überwiegend Mischungen angeboten. So können sich Teetrinker stets auf eine gleich bleibende Qualität ihres Lieblingstees freuen. Zu den bekanntesten Mischungen gehören der „Ostfriesentee“, der aus mindestens 50 Prozent Assam-Tee besteht, und der „English Breakfast Tea“, einer Mischung verschiedener Schwarzer Tees, die blumig-kraftig schmeckt.

Auch Tees, die weitere Geschmack gebende Komponenten enthalten, schätzen viele Teeliebhaber. So hat zum Beispiel der trendige „Chai“ die Tassen der Fans erobert. Dieser Gewürztee besteht aus kräftigen Schwarztees wie Assam- oder Ceylon-Tee, die mit Gewürzen wie Ingwer, Kardamom, Nelken und Zimt gemischt werden. Der „Chai“ wird traditionell mit aufgeschäumter Milch genossen. Er ist als fertige Teemischung erhältlich. Wer mag, kann aber auch seine eigene „Chai“-Mischung ganz nach Geschmack zusammenstellen. Viele Freunde hat auch der Klassiker „Earl Grey“ – ein Schwarzer Tee, der mit Bergamotteöl verfeinert ist, welches ihm eine milde Zitrus-Note verleiht.

Im Gegensatz zu Schwarzen Tees werden Grüne Tees nicht fermentiert. Auch sie bieten eine große Geschmacksvielfalt. Einige wichtige Vertreter sind der japanische Sencha, der nach frischem Heu duftet und leicht herb schmeckt, der chinesische Grüntee Chun Mee mit einem typisch herben Aroma, und der chinesische Grüntee Gun Powder, der eine frische, leicht blumige Note mit herb-kräftigem Aroma aufweist. Seinen Namen verdankt der Gun Powder der Form seiner Blätter. Sie werden bei der Verarbeitung zu Kügelchen gerollt, die an Schießpulver erinnern und sich beim Aufbrühen entfalten.

Oolong-Tees sind halb-fermentiert. Sie werden sowohl in Taiwan als auch in China produziert. Die Blätter werden bei ihrer Verarbeitung nicht ganz aufgebrochen wie bei Schwarzem Tee, sondern nur eingerissen und am Rand



fermentiert. Je nach Qualität reicht die Geschmacksskala von malzig-brotig bis fruchtig-duftig, im Aroma an reife Pfirsiche erinnernd. Die Tassenfarbe wechselt von bernsteingelb bis tieforange.

„Es gibt wohl kaum ein Getränk, das so abwechslungs- und facettenreich ist, wie Tee“, so Dr. Monika Beutgen. Sie empfiehlt Tee-Freunden, in die Tee-Geschmacks- und Sortenvielfalt einzutauchen und neben dem „Lieblingstee“ auch einmal verschiedene Sorten und Mischungen zu probieren und zu genießen.

Weitere Informationen gibt es auf dem Verbraucher-Portal des Deutschen Teeverbandes unter: <http://www.tea-up-your-life.de>

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten!

Weitere Informationen:

tea-up your life

Pressestelle Deutscher Teeverband e.V.

c/o

ipr, idee public relations GmbH

Große Elbstraße 145 f

22767 Hamburg

Tel.: 040-28 40 13-0, Fax: 040-28 40 13-40

E-Mail: info@tea-up-your-life.de

www.tea-up-your-life.de

Ansprechpartner: Antonia Glaue, Bettina Götsche