



# Kleines Tee-Lexikon

**Assam** – eine der bekanntesten Teesorten Europas, wird großflächig im gleichnamigen indischen Bundesstaat angebaut. Er schmeckt kräftig und etwas süßlich.

**Biotee** – Tee aus biologischem Anbau ohne Schadstoffe.

**Blend** – gemischte verschiedene Teesorten, versetzt mit natürlichen oder künstlichen Aromen.

**Broken** – »Blattgrad« für zerkleinerte, kleinere Teeblätter. Tee davon ist dunkel und geschmacklich sehr aromatisch.

**Ceylon** – die sehr bekannte Teesorte wird auf Sri Lanka angebaut. Kräftig, fast herb im Geschmack mit ganz leichter Zitrusnote.

**Chai** – populäre Teezubereitung in Indien, auch Masala Chai genannt. Dafür wird Assam-Tee mit Milch und Gewürzen wie Ingwer, Nelken und Pfeffer aufgekocht.

**Darjeeling** – der in Europa sehr beliebte Schwarztee wird in über 2 000 Metern Höhe rund um den Himalaya angebaut und hat nach dem Aufbrühen eine gelbe Farbe.

**Earl Grey** – ältester aromatisierter Schwarztee mit Zitrusaroma, ursprünglich versetzt mit Öl der Bergamotte-Frucht. In »billigen« Tees kommen meist künstliche Aromen zum Einsatz.

**English Blend** – Teemischung aus den Sorten Assam, Ceylon und Darjeeling. »English Breakfast Tea Broken« ist eine typisch englische Frühstückstee-Mischung, dunkel in der Tasse, würzig im Geschmack. Wird gern mit Milch und Zucker getrunken.

**Fairer Tee** – weil auf Teeplantagen oft schlechte Arbeitsbedingungen herrschen, benötigen Kleinbauernfamilien zusätzliche Unterstützung, um mit dem Preisdruck von Teegärten mithalten zu können. Mit Fairtrade-Standards werden u.a. Mutterschutz oder die Länge der Arbeitszeiten festgelegt. Durch Boden- und Wasserschutz, Schutz der biologischen Vielfalt oder das Verbot von Pestiziden wird die Umwelt geschützt.

**Fermentation** – Herstellungsprozess von Schwarztee. Bei hoher Luftfeuchtigkeit werden die Teeblätter gelagert, wodurch eine Oxidation stattfindet und die Farbe der Blätter sich zu braun oder dunkelrot ändert – und das typische Schwarztee-Aroma entsteht.

**First Flush** – der Trieb am Teestrauch heißt »Flush«, die erste Pflückung dieser jungen, zarten Triebe im Frühjahr bringt den First Flush Tee. Aufgegossen ist er goldgelb, sein Aroma blumig und spritzig.



**Grüner Tee** – Blätter vom Teestrauch, die – im Gegensatz zum Schwarztee – nicht fermentiert werden. Kurz erhitzt werden die Teeblätter vor der Weiterverarbeitung trotzdem, dabei bleiben die Inhaltsstoffe aber enthalten.

**Matcha** – zu feinem Pulver gemahlener Grüntee, der in der japanischen Teezeremonie verwendet wird und intensiv grün ist. Die Blätter dafür kommen von Sträuchern, die vier Wochen vor der Ernte im Schatten stehen, wodurch sich ihr Geschmack verbessert. Die besonders edle und teure Teesorte schmeckt leicht süßlich.

**Oolong** – ein nur halbfermentierter Tee. Die Blätter werden nach dem Pflücken belüftet, dann aber durch Erhitzung direkt weiterverarbeitet, der Oxidationsprozess unterbrochen.

**Orange Pekoe** – Begriff in der Tee-Industrie für einen schwarzen Tee mit ganzen Blättern mittlerer Größe, keine eigene Teesorte! Eine Kategorienbezeichnung für die Sortierung von Blatt-Tee, um sie nach der Größe zu sortieren.

**Ostfriesische Mischung** – Mischung aus verschiedenen Schwarztee-Sorten. Echte ostfriesische Mischungen müssen von einem der wenigen Teehäuser vor Ort gemischt worden sein.

**Rauchtee** – Teespezialität mit rauchig-kräftigem Aroma, bei der die Blätter über harzigem Holz geräuchert werden, eine der ältesten Herstellungsvarianten von Tee. Auch »Souchon« ist ein Rauchtee, der sowohl vor als auch nach der Fermentation geräuchert wird. Wird meist als Beigabe zu anderen Tees für ein etwas rauchiges Aroma verwendet.

**Sencha** – japanischer Grüntee mit markantem, frischem Geschmack. Die smaragdgrünen Blätter werden mit 80 °C heißem Wasser aufgegossen und eine Minute ziehen gelassen. Sencha enthält Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Regelmäßiger Genuss soll sich umfassend harmonisierend auf den Körper auswirken.

**Weißer Tee** – nur die ungeöffneten Knospen der Teesträucher werden für diesen besonderen Tee verwendet. Nach dem Pflücken werden sie unter Belüftung gewelkt. Wie beim Sencha sollte das Wasser beim Aufgießen dieses empfindlichen Tees nicht mehr kochen.