

Alles über Tee

Assam ist das größte Teeanbaugebiet der Welt in Nordindien, Assam-Tees sind Hochlandtees und haben ein kräftiges Aroma. Sie sind auch gegen hartes Wasser unempfindlich.

Block tea (engl.) Sammelbezeichnung für schwarzen Tee.

Blatt-Tee Aus unzerkleinerten, feinen Blättern bestehender Tee von guter Qualität. Heute vorzugsweise noch bei Spitzentees, z. B. Darjeeling, üblich.

Blend (engl.) Mischung verschiedener Teesorten, um den Verbrauchsgewohnheiten und durchschnittlichen Wasserqualitäten zu entsprechen.

Broken-Tee Durch Rollen und Schneiden zerkleinerter Tee, heute vorwiegend im Angebot, bedingt durch rationelle Produktionsverfahren. Broken-Tees liefern einen kräftigen, würzigen Aufguß.

Broken Orange Pekoe (BOP) Zweite Güteklasse des Broken-Tees, im gegenwärtigen internationalen Teeangebot sehr häufig.

Broken Pekoe (BP) Dritte Güteklasse des Broken-Tees, Einsatz von gröberen Blattgraden.

Ceylon Nennt sich heute Sri Lanka, ist die bedeutendste Teeinsel, drittgrößtes Teeanbaugebiet der Welt. Die Geschmacksrichtung der Ceylon-Tees ist herb-kräftig sie eignen sich gut für Teemischungen und sind auch bei hartem Wasser einsetzbar.

China - Tee ist Sammelbegriff für alle in der VR China hergestellten grünen, halbfermentierten oder fermentierten Tees. China ist nach Indien das bedeutendste Teeanbaugebiet.

CTC-Verfahren Neueste, rationelle Teeproduktionsmethode, crushing (zerbrechen), tearing (zerreißen), curling (rollen). Der Fermentierungsvorgang wird hierbei verkürzt. Ergibt die Broken-Tees.

Darjeeling ist eine Distriktshauptstadt im Nordosten Indiens, 2185 m über dem Meeresspiegel. Anbaugebiet für die Darjeeling-Tees an den Hängen des Himalaja. Darjeeling-Tees sind hervorragende Tees mit zartem Aroma und goldgelbem Aufguß. Die besten Tees stammen aus der ersten Ernte (April), Tees aus der zweiten Ernte sind kräftiger. Empfindlich gegen hartes Wasser.

Dhool Begriff aus der Teeproduktion. Das nach dem ersten Rollen ausgesiebte Blattgut ergibt z. B. den 1. Dhool für den Fermentierungsprozeß.

Dust Auf deutsch Staub. Würzige Teepartikel, beim Aussieben entstehend. Sie werden mit in der Teebeutelproduktion verwendet, sehr ergiebig, hoher Gerbsäuregehalt.

Earl Grey Schwarzteemischung, mit Bergamotte-Öl (Zitrusfrucht) aromatisiert.

Eiswürfel werden für Eistee benötigt. Mitmenschen die ein starkes ästhetisches Empfinden haben, mögen sich allerdings an deren oft trüben Farbe stören. Das Problem: Trübe Eiswürfel mit Blasen in der Mitte, auch bei klarem Wasser und sauberem Eiswürfelbehälter. Die Lösung: Man nimmt Heißes Wasser. Der Grund: Heißes Wasser enthält weniger gelöste Luft als kaltes

Wasser. Die Blasen im Eiswürfel bilden sich aus der im Wasser gelösten Luft. In der Mitte entstehen sie deshalb, weil die Eiswürfel von außen nach innen zu frieren beginnen und die gelöste Luft in den Kern abgedrängt wird... Allerdings sollte man aus Energiespar-Gründen doch lieber kaltes Wasser zur Eiswürfelproduktion nehmen. Geschmacklich macht das ganz bestimmt nichts, und die Ästheten können die Eiswürfel ja crunchen -)

English Blend Englische Mischung, besteht vorwiegend aus Assam-, Darjeeling- und Ceylon-Tee.

Fannings Kleine Teepartikel, gröber als Dust. Beim Aussieben anfallende Fannings ergeben einen kräftigen aromatischen Aufguß und sind meist stark koffeinhaltig. Sie werden in der Teebeutelherstellung eingesetzt.

Fermentation Oxydationsprozeß des Tees während der Teeproduktion. Der Zellsaft verfärbt sich rotbraun, der Gerbsäuregehalt wird reduziert, die Aromastoffe kommen zur Entfaltung.

Flavour (engl.) Begriff für den Duft, das Aroma des Tees.

Flowery Orange Pekoe Oberste Güteklasse bei Blatt-Tees (FOP) und Broken-Tees (FBOP), aus den am äußersten Zweigende sitzenden Blattknospen bestehend, drahtartig geformt. Sehr aromatisch.

Flush Neuer Trieb eines Teestrauchs. First flush ist die Ernte des ersten neuen Triebs nach einer Pflückpause. Ergibt sehr gute Teequalität. Second flush ist die zweite Ernte.

Gerbsäure Tannin, bis zu 12% Anteil im Tee. Beruhigende Wirkung des Tees hängt mit Gerbsäureanteil zusammen. Die Gerbsäurebestandteile lösen sich beim Teeaufguß nach 4 bis 5 Minuten.

Golden Flowery Orange Pekoe (GFOP) Oberste Güteklasse bei Darjeeling- Blatt- Tees, aus den am obersten Blattende sitzenden, drahtartig geformten Blattknospen bestehend. Grade Sortierung des Tees nach Blattarten und Größe. Die einzelnen Gradierungen ergeben sich beim Aussieben.

Grüner Tee Nicht fermentierter, nur getrockneter Tee. Die grüne Blattfarbe bleibt erhalten. Höherer Koffein- und Gerbsäuregehalt als schwarzer Tee.

Gunpowder (Schießpulver) Grüner Tee, dessen Blätter kugelförmig gerollt sind, ergibt milden Teeaufguß.

Grusinischer Tee Grusinische SSR (Georgien), wichtigstes Teeanbaugebiet der UdSSR, liefert 94% des hier angebauten Tees. Zu 87% Gebirgsland (Kaukasus). Vorzüglicher, aromatischer Hochlandtee.

Highgrown (engl.) Hochlandtee, gekennzeichnet durch feines, blumiges Aroma.

Indonesischer Tee Stammt hauptsächlich aus Java und Sumatra. Ergibt meist sehr kräftigen, dunklen Aufguß. Vielfach in Teemischungen verwendet.

Kaltwettertee Während des Nordostmonsuns gepflückte Tees aus Assam, Südwestindien und Sri Lanka.

Kandis Wird bevorzugt zum Süßen des Tees verwendet. Er besteht aus Zuckerkrystallen. Die Kristallstruktur läßt sich schön erkennen, nur nicht beim Krümelkandis, der aus zerstoßenen Zuckerkrystallen besteht.

Kenia ist das wichtigste afrikanische Teeanbaugebiet. Der Tee ist würzig und steht « voll» in der Tasse.

Kluntje So wird der ganz große Kandis genannt, der hauptsächlich in Ostfriesland zum süßen des Tees genommen wird. Zu ihm gehört süße Sahne und ein kräftiger, ruhig leicht bitterer Tee (Friesische Mischung) An einem Kluntje kann man schön die Kristallstruktur des Zuckers erkennen.

Koffein Alkaloid des Kaffees und Tees. Im Tee sind etwa 2% bis 4% enthalten. Im Teeaufguß nach 2 bis 3 Minuten gelöst. Anregende Wirkung. Chemisch: 1, 3, 7 Trimethylxanthin.

Lapsang Souchong Schwarzer großblättriger China-Tee mit rauchigem Aroma.

Lowgrown (engl.) Tee aus tiefer gelegenen Teegärten, nicht so aromatisch wie Hochlandtees.

Nilgiri Teeanbaugebiet im Süden Indiens. Die Geschmacksrichtung ähnelt dem Ceylon-Tee.

Oolong Halbfermentierter Tee. Die Fermentation wird vorzeitig abgebrochen, duftiges Aroma.

Orange Pekoe (OP) Bezeichnung für das erste entfaltete Blatt, zweite Güteklasse des Tees nach Flowery Orange Pekoe. Meist sehr aromatisch. Orange ist eine aus dem niederländischen abgeleitete Bezeichnung und geht auf das holländische Königshaus zurück (Oranien), soviel wie " königlicher" Tee.

Pekoe (P) Bezeichnung für die nächste niedere Teequalität nach Orange Pekoe, gröberer Blattgrad. Mit Pekoe ist das dritte Blatt abwärts von der Spitze gemeint. Das Wort ist aus dem Chinesischen entlehnt und bedeutet soviel wie Frauenhaar.

Pekoe Souchong (PS) Bezeichnung für eine Blattsortierung für das vierte bis sechste Blatt abwärts von der Blattknospe.

Pflücke Ernte des Tees.

Puh-Erh Tee wird auch als Roter Tee verkauft. Entstanden aus einem mißglückten Lagerversuch von grünem Tee ist er kurzzeitig zum Modegetränk in Deutschland geworden.

Regentee Während der Regenzeit (Südwestmonsun) geernteter Tee, ergibt meist nur durchschnittliche Teequalität. Insubsubnode Rollen Bearbeitungsstufe des Tees. In Rollmaschinen werden die Zellen der Teeblätter aufgebrochen, womit der Fermentationsprozeß eingeleitet wird.

Roter Tee wird auch Puh-Erh Tee genannt. Er entsteht durch einen extrem verlangsamten Fermentationsprozess über bis zu 60 Jahre! Ihm werden noch besondere Heilwirkungen nachgesagt. Auch Rooibus-Tee wird so genannt.

Samowar ist ein Heißwasserboiler, der mit Holzkohle oder anderem Brennmaterial geheizt wurde. Heute sind elektrisch betriebene Samoware üblich.

Souchong Bezeichnung für großblättrige Teesorten.

Tannin Siehe Gerbsäure (Acidum tannicum).

Teerose Eine Teerose besteht aus vielen von Hand gepflückten Teeblattspitzen. Sie sind mit einem Baumwollfaden zusammengebunden und plattgedrückt getrocknet. In China nennt man dieses kleine Kunstwerk " Grüne Pannonie" , nach der Blüte der Pfingstrose, oder auch " Teerose" . Mit heißem Wasser übergossen werden dann richtige " Bommel" , " Bälle" oder eben Rosen daraus. Diese Teerosen kann man auch mehrfach aufgießen. In Teegläsern gibt das einen echter Hingucker für gemütliche Abende... Man kann die Teerose mehrmals hintereinander aufgießen und sich so über Stunden hinweg an Aussehen und Geschmack freuen.

Teerose (Blume) Eine Rose, die im Jahre 1810 von Asien nach Europa gebracht wurde. Die chinesische Teerose wurde von der East Indian Company nach England gebracht, und trat von dort ihren Siegeszug an. Die Teerose erhielt ihren Namen aufgrund ihres teeartigen Duftes. Sie wird auch Teehybride genannt.

Tein (auch Thein) Teilweise übliche Bezeichnung für das Alkaloid des Tees, auch Koffein.

Tip Blatthülle der Knospe, die mit feinen Härchen besetzt ist.

Travaneare Teeanbaugebiet im Süden Indiens. Die Geschmacksrichtung ähnelt dem Ceylon-Tee.

Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (TGFOF) Höchste Güteklasse des Darjeeling- Blatt-Tees (vgl. auch GFOP).

Theophyllin Alkaloid des Tees, in der Wirkung dem Koffein ähnlich, chemisch: 1,3 Dimethylxanthin.

Wasser Die Wasserbeschaffenheit ist für die Qualität des Teeaufgusses von großer Bedeutung. Den besten Tee ergibt weiches Wasser (bis zu 10 ° d).

Weißer Tee ist grüner Tee, bei dem die Epillärhärchen an der Blattunterseite den getrockneten Teeblättern eine weiß-silberne Farbe geben.

Welken Bearbeitungsstufe des Tees. Frisch geerntete Teeblätter werden auf Netzen ausgebreitet und belüftet. Beim Welken wird ein Teil des Wassers entzogen.

Ziegeltee In Ziegel- oder Plattenform gepreßter Tee, zumeist aus kleinen Teepartikelchen, vor allem in Zentralasien üblich (z. B. Tibet).