

Tee ca. 10 cm hoch ausgebreitet und verfärbt sich innerhalb von 2-3 Stunden allmählich kupferrot.
 → **Grüner Tee:** Um die Fermentation zu vermeiden, wird das Teeblatt sofort erhitzt, damit die Enzyme zerstört werden. Dann werden die Teeblätter mehrfach gerollt und getrocknet.

4) Das Trocknen: Die Fermentation wird auf dem Höhepunkt unterbrochen und der Tee zum Trocknen in Heißluft-Etagentrockner gebracht. Innerhalb von 20-22 Min. wird bei einer Temperatur von 85-88 °C aus dem feuchten kupferroten Blatt getrockneter schwarzer Tee, der nur noch bis zu 6 % Feuchtigkeit enthält. Nun wird dieser Roh tee über verschieden große Rüttelsiebe in die handelsüblichen Blatt- und Brokengrade sortiert. Die Sortierungen beinhalten Informationen über Blattgröße und Aussehen, nicht aber über Qualität.

5) Das Sortieren: Grundsätzlich erhält man: Blatt-Tee, Broken-Tee (kleinblättrige Sortierungen), Fannings und Dust (die kleinsten beim Sieben/Graduieren anfallenden Blattteilchen).

Handelsübliche **Blattsortierungen** sind:

TGFOP	<u>Tippy Golden Flowery Orange Pekoe:</u> zarte behaarte Triebe, oberste helle Blattknospen
GFOP	<u>Golden Flowery Orange Pekoe:</u> das zarte, erste Blatt mit vielen hellen Spitzen der obersten Blattknospe
FOP	<u>Flowery Orange Pekoe:</u> das erste, aber noch nicht voll entwickelte Blatt
OP	<u>Orange Pekoe:</u> enthält das erste Blatt, ganz entfaltet, lang und zart
FP	<u>Flowery Pekoe</u>
P	<u>Pekoe:</u> das zweite, ganz entfaltete Blatt des Teetriebes
	<u>Pekoe Souchong:</u> enthält das dritte, etwas größere Blatt des Teetriebes

Handelsübliche **Broken-Sortierungen** sind:

TGFBP	<u>Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe</u>
GFBOB	<u>Golden Flowery Broken Orange Pekoe</u>
FBOP	<u>Flowery Broken Orange Pekoe</u>
BOP	<u>Broken Orange Pekoe</u>
BP	<u>Broken Pekoe</u>
F	<u>Fannings</u>
D	<u>Dust</u>

Die CTC - Produktionsmethode= Crushing (Zermahlen), Tearing (Zerreißen), Curling (Rollen)

Bei dieser verkürzten Produktionsmethode wird das grüne Blatt in nur einem Arbeitsgang vollkommen zerrissen. Hierbei entstehen keine Blatt-Tees und nur geringe Mengen Broken-Tees, sondern in erste Linie

Fannings, die ideal für den Teebeutelbereich sind, denn sie sind kräftig, schnell färbend und ergiebig.

Die wichtigsten Sortierungen, die bei dieser Methode anfallen, sind: BP Broken pekoe, PF Pekoe fannings, PD Pekoe dust



„Eine-Welt“ g.e.V. und -Laden

Stammsitz:

✉ **Reisewitzer / Schillingstraße 7**
 (von 1990 bis 2005 auf der Pennricher)
 01159 Dresden - Löbtau
 zu erreichen mit Straba 6, 7, 12 und Bus 61, 63, 90
 Bus A (Freital), 333 (Mohorn)
 Haltestelle „Tharandter Straße“ (Ecke Kesselsdorfer)

☎/AB/Fax: (0351) 422 11 23

Gruppenveranstaltungen/Büro/sporad. Verkauf:
 Mo - Fr: mindestens 9 – 15 Uhr
 ehrenamtlicher Verkauf:
 Mo - Fr: mindestens 15 - 19 Uhr
 Sa: 9 - 19 Uhr

Außenstelle:

im Kunstfoyer der Dreikönigskirche/
 Haus der Kirche

✉ **Hauptstr. 23 01097 DD-Innere Neustadt**
 (seit 1.09.1993)

☎/AB/Fax: (0351) 422 11 23 (siehe Stammsitz)
 ehrenamtlicher Verkauf mind.:

Mo - Fr: 15 - 18 Uhr
 Sa: 10 - 18 Uhr
 sowie ständige Ausstellung Mo - Sa ganztägig,
 So teilweise

E-Mail: info@quilombo-dresden.de
<http://www.quilombo-dresden.de>

Stand: 04/11

Informationsblatt zum TEE

Tee erfreut sich einer stetig wachsenden Beliebtheit. Dies spiegelt sich auch in der steigenden Vielfalt fair gehandelter Teesorten wider. Europäische Teetrinker legen zwar großen Wert auf Herkunft und Qualität des Tees, die ökologischen und sozialen Bedingungen bei der Herstellung sind ihnen aber weitgehend gleichgültig. Der Marktanteil des gerechter hergestellten und gehandelten Tees wird in Deutschland auf gerade einmal 3 % geschätzt.

Im Fairen Handel sind die meisten der liefernden Teegärten auf eine ökologische Produktion, die den EU-Richtlinien für ökologischen Landbau entspricht, umgestellt und ermöglichen den ProduzentInnen gesicherte Arbeitsverhältnisse, gerechtere Löhne und eine die Umwelt schonende Arbeitsweise. Somit wird hochwertige Qualität für die VerbraucherInnen im Norden mit sozialer und ökologischer Verantwortung für die ProduzentInnen im Süden und die Umwelt verbunden. Mit dem direkten Verkauf des Tees an die Fair-Trade-Organisationen erzielen die ProduzentInnen deutlich höhere Preise. So werden sie unabhängig von ausbeuterischen Handelsstrukturen und können darüber hinaus eigene soziale und wirtschaftliche Projekte finanzieren. Eine eigene Schule, Mutterschutz und Urlaub sind einige der Sozialleistungen, die durch die Zahlung der Fair-Trade-Prämie möglich werden. Außerdem werden die Tees im Herkunftsland verarbeitet und verpackt, wodurch zusätzliche Arbeitsplätze gesichert werden.

Partner im Fairen Teehandel sind keine Kleinbauernorganisationen, sondern die Besitzer bzw. Manager der Plantagen. Da Tee nicht an der Börse gehandelt wird, gibt es keinen Weltmarktpreis. Deshalb werden auf den jeweils marktüblichen Preis Fairtrade-Aufschläge von 0,51 bis 1,02 €/Kilo gezahlt, so dass der Grundpreis mindestens die Produktionskosten deckt. Auf Wunsch kann eine Vorfinanzierung von bis zu 60 % des Erlöses gewährt werden.

Teangebot im Quilombo:

- Schwarztees aus Indien, Sri Lanka, Tansania
- Grüntees aus Nepal, Indonesien, Indien, Sri Lanka
- Früchtetee aus Burkina Faso (Hibiskusblüten)
- Kräutertee aus Nepal & Bolivien (Zitronengras), Brasilien (Lapacho, Mate), Südafrika (Rotbusch, Honeybusch, Buchu)
- Gewürztees aus Nepal, Sri Lanka, Bolivien (Ayurveda, Yogi)

Gewürztees/Kräutertees

Yogi Tee: Dieser Gewürztee – eine ayurvedische Teemischung - ist vollständig teeinfrei und enthält u. a. Zimt(blätter), Kardamom, Ingwer, Nelken, Muskatblüte, Safran und schwarzen Pfeffer.

Ayurvedischer Kräutertee: aus meist wild wachsenden Kräutern

Hibiskusblütentee (Kräutertee): Dieser Tee mit seiner markanten rötlichen Färbung wird sowohl in Rein- als auch in Mischkultur angebaut und ist Bio-zertifiziert. In den Anbauländern finden Hibiskusblätter zudem ihre Verwendung in der Zubereitung von Suppen.

Zitronengras (Kräutertee): Das tropische Gras, in der asiatischen Küche als Gewürz sehr beliebt, wurde Anfang der 1980er Jahre auch in Ghana eingeführt.

Rotbuschtee: Rotbusch/Rooibos wächst nur in der Region der Cederberge im südafrikanischen Kapland. Das immergrüne Gebüsch ist in großen Beständen vorhanden und bedeckt weite Flächen des Gebietes. Anderthalb Jahre nach der Aussaat wird der Rotbusch das erste Mal geerntet. Nach 5-10 Jahren stirbt die Pflanze ab und verfärbt sich rot – daher der Name Rotbusch. Dieser aromatische teeinfreie Tee ist reich an Mineralien und Vitamin C.

Lapachotee (Rindentee): Der Lapachobaum („Lebensbaum“) wächst in vielen Ländern Südamerikas. Seine Rinde besitzt einen für Pflanzen ungewöhnlich hohen Mineralstoffgehalt (Kalzium, Eisen, Kalium, Spurenelemente wie Strontium und Jod) und enthält kein Teein, hat aber dennoch eine belebende Wirkung.

Mate Tee: Da die Blätter nicht fermentiert werden, verringert sich der technische Aufwand zur Herstellung des Tees, was zu einem noch ökologischeren Anbau beiträgt. Mate enthält Vitamin C und Spurenelemente, wirkt auf natürliche Weise anregend und ist eines der traditionellen Getränke Lateinamerikas, wobei jedes Land den Tee auf seine Weise zubereitet.

Grüntee

Lasata-Grüntee (Hochlandtee): Die Blätter des unfermentierten Grünen Tees werden nur erhitzt, gerollt und getrocknet. Er ist mineralreich, enthält weniger Teein als Schwarztee und schont den Magen.

Schwarztees

Die Teepflanze

Die Teepflanze ist ein immergrüner, weiß blühender Strauch mit dunklen, lederartigen Blättern. Im tropischen und subtropischen Regenwaldklima entwickelt sich die junge Teepflanze nach drei bis fünf Jahren zu einem ergiebigen Teestrauch. Alle 7-14 Tage kann vom gleichen Busch geerntet werden (etwa 16-24 kg grünes Blatt, das ca. 4 bis 6 kg verarbeiteten schwarzen Tee ergibt).

Die Wirkstoffe

Die Hauptwirkstoffe im schwarzen Tee sind das anregende Teein und die Gerbstoffe, an welche das Teein gebunden ist. Diese bremsen und steuern die Teeinaufnahme, so dass die anregende Wirkung auf das zentrale Nervensystem später einsetzt, dafür länger anhält und nur allmählich wieder abklingt.

Der Geschmack verschiedener Tees wird hauptsächlich durch deren **Anbauggebiete**, **Blattqualitäten** und **Verarbeitungsweise** geprägt.

Die Anbauggebiete des Schwarztees

1. China (sowie Vietnam, Japan, Thailand, Taiwan)

- ist das Ursprungsland der Teepflanze

Geschmack: sehr mild, mit feinem, erdigen Aroma

2. Assam (liegt im Nordosten von Indien)

- bekannt für seine besondere Art der Teepflanze, die sich von denen anderer Anbaugebiete unterscheidet
- der geerntete, typische Hochlandtee des größten Tee-Anbaugebietes der Welt wird vorwiegend in Mischungen verwendet (z.B. in Englischer oder Irischer Mischung)

Geschmack: sehr würzig und kräftig

3. Darjeeling (u.a. Hochland des Himalaya: Nepal)

- hier werden ausschließlich Hochlandtees geerntet und zu schwarzem Tee verarbeitet
- aufgrund der deutlich ausgeprägten Jahreszeiten ergeben sich verschiedene Erntezeitpunkte:

- **first flush** („erster Trieb“): nur die ersten zarten Blätter und Knospen werden in der ersten Erntezeit

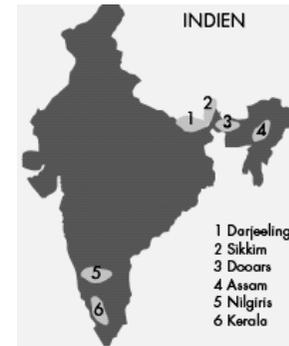
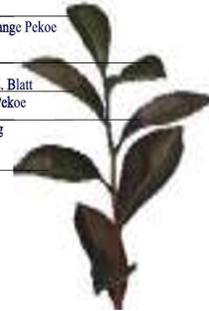
Blattknospe
Flowerly Orange Pekoe

1. Blatt
Orange Pekoe

2. Blatt
Pekoe

3. Blatt
Pekoe Souchong

4. Blatt
Souchong



Erntezeitpunkt

4. Sri Lanka (sowie Tansania, Simbabwe, Kenia, Südindien)

- es werden Tees verschiedenster Höhenlagen und Blattqualitäten geerntet
- im Frühjahr werden im Osten schlechte, im Westen gute Qualitäten geerntet, im Herbst ist das umgekehrt
- gegenüber Darjeeling verschieben sich die Bewertungen der Blattqualitäten (z.B. ist FOP in Sri Lanka eine sehr gute Qualität – in Darjeeling eine weniger gute)
- Tee wird oft in Mischungen verwendet

Geschmack: für Europäer der bekannte Teeesgeschmack – herb, würzig

Die Aufbereitung des Schwarztees

1) Das Welken: Baldmöglichst nach dem Pflücken werden die grünen Blätter in die Fabrik der Teeplantage gebracht, in Welktrögen, die mit Drahtgitter bespannt sind und mit Ventilatoren belüftet werden, gewelkt und für die anschließende Weiterverarbeitung geschmeidig gemacht. Dabei gehen ca. 30 % der Feuchtigkeit verloren. Der Vorgang dauert 12-18 Stunden.

2) Das Rollen: Nach dem Welken kommen die Blätter in große Rollmaschinen und werden jeweils für 30 Min. mit und ohne Druck gerollt. Durch das Aufbrechen der Zellwände tritt der Zellsaft aus und verbindet sich mit dem Sauerstoff der Luft, wodurch sich die ätherischen Öle, die dem Tee seinen spezifischen Duft und das spezielle Aroma geben, entfalten. Danach wird das geklumpte grüne Blatt in einer Rüttelsiebmaschine aufgelockert.

3) Das Fermentieren: Die Fermentation ist ein Oxydations- und Gärungsprozess des austretenden Zellsaftes. In kühlen feuchten Fermentationsräumen wird der

des Jahres (März) gepflückt, erzielt wird ein feines frisches Aroma

- **second flush:** ist die zweite Ernte im Jahr (Juni) mit kräftigem, ausgeprägtem Aroma

- **autumnal:** weniger wertvoller, dunkler, kräftiger Tee

Geschmack: je nach