

Reisebericht

FAMILIE LANGE 2011/2012



Läng
Gass
Tee®

Teeraritäten suchen und finden



Bild: Plantagen von Chouifong Tea

Im Frühjahr 2011 bin ich zum zweiten Mal auf Teesuche im Norden Thailands, im „Golden Triangel“.

Noch vor 30 Jahren berühmtberüchtigt als Mohnanbaugebiet und Produzent von Opium ist dieses fruchtbare, schöne Gebiet durch politischen Willen (>König Bu-miphol) heute Anbaugegend von Kaffee, Tee, Gemüse und einer unglaublichen Vielfalt von Obst.

Der Besuch letztes Jahr brachte einen Kontakt zu einem Teegarten mit guten Tees, aber nicht den erhofften sehr guten Tees, die ich aber suche und von denen ich weiss, dass sie existieren. Ich bewege mich 2011 in der gleichen Gegend wie im Jahr zuvor, in Chiang Rai, komme aber noch weiter hinauf in die Berge, schon nahe an der Grenze zu Burma. Durch Herumfragen und Suchen entdecke ich schliesslich Chouifong Tea, einen Familienbetrieb chinesischen Ursprungs, der hier an sehr schöner Lage weitab der Zivilisation mit modernster (Taiwan-) Technik eine Reihe sehr guter Oolongs produziert.

Diese Tees werden fast ausschliesslich nach Taiwan exportiert, was viele Teebauern hier machen. Der Eigenbedarf ist nicht so gross in Thailand, es ist kein Land der Teetrinker. Shanya, die Tochter des Firmengründers und jetzt zusammen mit ihrem Bruder das Unternehmen führend, ist eine sehr wache und sprachgewandte junge Frau. Wir können uns gut englisch unterhalten, die immer schwierige und oft verwirrende Übersetzerei entfällt. Export sei kein Problem, wird mir erklärt. Das ist nicht immer so, Probleme mit Versand und vor allem mit der Zahlung von der Schweiz aus gibt es immer wieder. Die Tees sind sehr gut, Sonderwünsche in punkto spezieller Auslese könnten auch berücksichtigt werden, die Preise erscheinen mir sehr fair. Zudem sind auch der Ort und die Bewirtung sehr angenehm, ich sehe die Gebäude und Anlagen, sehe die Verarbeitung, die Lagerung, sehe auch einige spezielle hiesige Entwicklungen auf dem technischen Sektor, sehr professionell alles.

Ein zweiter Kontakt ist der zu Madame Ming. Sie ist auch eine eingewanderte Chinesin, in meinem Alter, hellwach und aufmerksam, mit viel Sachverstand. Schöne Gespräche über Tee und die Welt. Auch hier sehe ich die technischen Anlagen. Auf gleichem sehr hohen Niveau, wie bei Chouifong Tea. Die Preise sind bei Madame Ming nicht ganz so günstig. Aber sie hat einen Tee, den ich bei Chouifong nicht gefunden habe: Den Dong Fang Mei Ren, auch bekannt unter dem Namen „Oriental Beauty“. Allerdings in einer anderen Verarbeitung, nämlich als grüner Kugelblatt-Oolong. So nennen wir in Chiang Rai Gui Fei, nach dem taiwanesischen Vorbild, wonach Gui Fei, wörtlich „edle Konkubine“, einen Tee meint, der zwar von Insekten befallen, jedoch im Kugelblatt verarbeitet wurde.



Reisebericht Pheonix

Früh an einem Abend im April 2011 bin ich endlich wieder einmal in Fenghuang, dem Dorf, wo die Pheonix Single Bush produziert werden. Gleich nach der Ankunft im immergleichen wohl einzigen Hotel gehe ich zu Fuss los, um unseren Kontakt aufzusuchen, dem ich meine Ankunft vorher schon telefonisch angekündigt habe. Das Dorf hat sich in meiner dreijährigen Nicht-Anwesenheit kaum verändert. Huang Dong Sheng, unser Kontakt hier, hat seinen „Laden“ in einer Art Garage eingerichtet wie die meisten hier, oben ist die Wohnung. Sofort werde ich erkannt, seine Frau und die zwei mittlerweile gewachsenen Töchter sind auch da. Hinsetzen, Tee trinken, Rauchen, Plaudern. Ein mitgebrachtes Foto von mir mit Frau und Kind weckt Begeisterung. Wir trinken Tee, noch ohne gross zu probieren im Hinblick auf was ich kaufen will. Nach dem Essen im Lokal gegenüber fahren wir los zu einem teeverarbeitenden Freund. Die Blätter wurden morgens gepflückt und dann an der Sonne zum Welken (Shai Qing) ausgelegt. Nun liegen sie in den geflochtenen flachen Bastkörben zum Auskühlen (Liang Qing). Zuerst wird natürlich wieder Tee getrunken und geraucht, dann aber werden die Bastkörbe mit den welken Teeblättern geschüttelt (Yao Qing), um die Zellstruktur der Teeblätter zu brechen. Dadurch kommt die Oxidation bzw. Fermentation in Gang (Fa Jiao): Enzyme binden den Luftsauerstoff mit Teeinhaltsstoffen. Die geschüttelten Blätter werden in die Fermentationskammer gelegt, in der Nacht werden sie zwischendurch wieder geschüttelt. Wir sind nun wieder bei Huang Dong Sheng zum Teetrinken und rauchen. Nach einer kurzen Nachtruhe gehen wir frühmorgens wieder zum Teeproduzenten. Die Teeblätter haben sich durch die Fermentation deutlich verändert.

Die halbfermentierten Teeblätter kommen nun in die feuerbeheizte Drehtrommel, wo das Blattgut so fest erhitzt wird, dass die meisten Enzyme deaktiviert werden, um die Fermentation zu stoppen (Sha Qing). Danach werden sie): mit etwas Wasser bespritzt und portionsweise sie in die Rollmaschine geschüttet, wo sie zum Formen gerollt werden (Rou Nian). Nachdem die Teeblätter ausgekühlt haben, kommen sie in den feuerbeheizten Ofen zum Trocknen (Hongqing). Wir haben in verschiedenen Verarbeitungsstufen Blätter herausgenommen und aufgegossen und so Geschmacksveränderungen bei jedem Schritt wahrgenommen, sehr interessant! Wir gehen noch während des mehrstündigen Trocknens, da wir nach dem Mittagessen auf den Wudong, den höchsten Berg bei Fenghuang, fahren wollen, um die Teebäume zu sehen. Zuerst gibt es natürlich nochmal Tee trinken und rauchen, wobei wir noch die restlichen Verarbeitungsschritte besprechen. Der Tee ist nach dem Trocknen nämlich noch recht grün und noch nicht so ausgewogen. Er wird bis



Bild: Teeanbau in den Phoenix.Bergen



Inmitten von Teebäumen werden gepflückte Blätter an der Sonne gewelkt



Blätter werden geschüttelt



Blätter nach dem Auskühlen drinnen



Vor dem Fermentieren...



nach dem Fermentieren



Befeuern in der Drehtrommel



Zum Formen wird gerollt



Die Blätter werden zum Auskühlen ausgelegt



...und im Holzbefeuerten Ofen in mehreren Durchgängen getrocknet



Blattgut nach dem ersten Trocknen



alte Teebäume auf dem Wudong

nach der Erntezeit liegengelassen, um gut auszukühlen. Danach wird er noch einmal getrocknet, je höher die Temperatur, desto mehr wird verändert, kann man also von Rösten sprechen. Erst im Herbst, nach nochmaligen Auskühlen, ist der Tee trinkfertig. Wir sind per Auto auf dem Weg auf den Wu-dong. Rechts und links der ansteigenden, kurvenreichen Strasse stehen überall Teebüsche, hier unten eher junge. Ab mittlerer Höhe werden dann ältere bis ganz alte Bäume immer häufiger, teilweise stehen ganze Wälder von alten Teebäumen herum. Neben den älteren Bäumen sehen wir auch immer wieder frische Stecklinge zur Aufzucht. An der Strasse hat es lang gezogene Teeverarbeitungs-dörfer, wo die Teebauern wohnen und Tee verarbeiten. Zurück in der Ladengarage wird weiter Tee getrunken und geraucht. Langsam kommen wir auch zur Diskussion über Einkäufe, Mengen und Preise. Wir gehen gemeinsam zur Post, um die Tees in die Schweiz zu schicken. Zum Schluss gehen wir natürlich noch mal Essen, mit seiner Familie. Am nächsten Morgen in aller Frühe Reise ich ab.

Tee aus Korea

Übersicht

Koreanischer Tee blickt auf eine lange Geschichte zurück. Die ersten Teesamen kamen im Jahr 828 von China nach Korea und wurden am Jiri-Mountain im Ha-dong County gepflanzt. Hadong County und die Lagen am Jiri Mountain gelten auch heute als die Besten in Korea. Hier wachsen die Büsche wild, stehen also vereinzelt und nicht in Reihen gepflanzt. Dies bedeutet aufwendigere Bearbeitung und Pflückung, gilt aber als qualitativ hochwertiger.

Die Einordnung der verschiedenen Qualitäten erfolgt nach dem Zeitpunkt der Ernte. Weitere qualitative Unterschiede werden nicht ausgewiesen (gepflückt werden immer two leaves and a bud). Natürlich erzielen die besseren Tees höhere Preise.

Die gesamte Ernte findet während gut eines Monats statt. Die klimatischen Veränderungen haben in jüngerer Zeit zu Verschiebungen gegenüber den klassischen Terminen geführt.

Die vor dem Festtag Gok-u (20.4.) geernteten Tees tragen den Namen Wu Jeon.

Die zwischen Gok-u und Ipha (5./6.5.) geernteten Tees heißen Se Jak, für die Tees nach Ipha (ca. 2 Wochen) wird die Bezeichnung Jung Jak gebraucht und vor Ende Mai werden die dann etwas härteren Blätter für Dae Jak geerntet.

Ernte Wu Jeon, 19. und 20.04.2011:

Ein kühler Montagmorgen, gegen 10 Uhr hat die Sonne soweit gewärmt, dass Je-ong Gwang-jo in ihrem kleinen, schon seit Generationen in Familienbesitz befindlichen Abschnitt am Jirisan, anfangen kann, Teeblätter abzulesen. Sie pflückt mit der Erfahrung ihrer Jahre, aber so flink und ausdauernd wie früher kann sie das nicht mehr. Ihre tägliche Erntemenge frischer Blätter ist klein, heute werden es 450g sein. Die vereinzelt stehenden wilden Büsche sind nicht einfach abzuernten, die Beine und der Rücken wollen nicht mehr so, und dann ist der Ertrag aus diesen Blättern ein Zustupf, nicht dringend nötig für den Lebensunterhalt.

Gegen 15 Uhr ist sie zurück und gönnt sich eine Pause. Um 17 Uhr muss sie dann am Treffpunkt sein, zusammen mit ihren meist gleichaltrigen Kollegen und Kolleginnen, die zur gleichen Zeit an ihren Plätzen geerntet haben.

Sie ist schon ein paar Minuten früher da und schwatzt mit den anderen Alten. Teemeister Cho Yun Seok kommt mit dem Auto vorgefahren, die kleine Ansammlung wird unruhig,



Two leaves and a bud an einem wilden koreanischen Grünteebusch.



Jeong Gwang-jo mit Cho Yun Seok

jeder nimmt nochmal seinen Tagesertrag im Plastikbeutel zur Hand, wieviel Gramm werden es sein heute?

Zügig und bestimmt richtet Cho Yun Seok seinen fliegenden Arbeitsplatz ein. Die Waage ist aufgestellt, der Block mit Stift bereit, und natürlich die Couverts mit dem Lohn vom letzten Mal. Cho Yun Seok ist der Boss, obwohl weniger als halb so alt wie die meisten der hier Anwesenden. Er sorgt aber auch für Betrieb und Stimmung, ohne deswegen Showmaster zu sein. Die Namen auf den Couverts ruft er laut und deutlich, schnell streckt sich eine abgearbeitete Hand entgegen, einige Male dieselbe, nimmt für einen Kollegen mit.

Dann kommen die Säcke mit den Teeblätter an die Reihe. Sack für Sack wird begutachtet, auf die Waage gestellt, die angezeigte Menge deutlich angesagt und mit dem Namen auf dem Zettel im Sack verbunden und notiert. Bis auf einen Sack gibt es keine Beanstandungen. Aber dieser eine Sack erfüllt einfach nicht die Anforderungen, aus diesen frischen Blättern soll Wu Jeon werden, da müssen die beiden offenen Blätter noch ganz nahe am Bud stehen, sonst ist die Sonneneinstrahlung auf diesen Blättern zu hoch für diesen Top Grade.

Sachlich und klar zeigt Yun Seok dies der Pflückerin, die das akzeptiert, auch weil Yun Seok die Blätter trotzdem mitnimmt obwohl er sie nicht für Wu Jeon gebrauchen kann. Später sagt mir Lei, Assistentin und Übersetzerin, dass er doch der alten Frau nicht die Blätter wieder in die Hand drücken konnte. Sie hat schon für seine Mutter und Grossmutter gepflückt.

Cho Yun Seok packt zusammen, schwatzt noch kurz mit diesem oder jener, die Alten verstreuen sich nach links und rechts, der nächste Treffpunkt wird angesteuert. Hier läuft es im gleichen Stil ab, schlussendlich sind es 20 kg, die hinten auf der Ladefläche sorgfältig verstaut sind und mit denen Cho Yun Seok zu seiner kleinen Fabrik fährt. Dort ist alles für die abendliche Verarbeitung bereit, vier junge HelferInnen, gleichzeitig Schüler von Cho Yun Seok und hier vorübergehend wohnend und vier ältere Frauen aus dem Ort.

Die Blätter aus den verschiedenen grossen Säcken werden zur Vorsortierung noch einmal begutachtet, dann gibt es zwei Haufen à 10 kg, die sich später ein klein wenig in der Verarbeitung unterscheiden – um zum gleichen Ergebnis zu kommen.

Der grosse Moment des Abends, die Erhitzung im 300°C heissen, gasbeheizten Wok. Cho Yun Seok ist vorbereitet mit den dreilagigen Handschuhen (Baumwolle, Plastik, Baumwolle), der Haube, der Schürze und der dicken weichen Unterlage, mit der er am heissen Wok lehnt. Die Plastikhandschuhe in der mittleren Lage schützen vor dem heissen Dampf.



450g sind es heute



Wieviel ist drin im Couvert?

Auf sein: „ja“ (jetzt geht's los!) schüttet seine Zuarbeiterin die 2 kg in den Wok, die es für einen Verarbeitungsgang braucht. Innerhalb zweier Minuten wird den Blättern Feuchtigkeit entzogen und die Lebensprozesse im Blatt gestoppt. Sie dürfen in dieser Zeit nicht an der heissen Wandung liegenbleiben, also werden sie permanent gewendet und bewegt, ohne sie allerdings aus der heissen Zone im Kernbereich des Woks kommen zu lassen. Dann das zweite Kommando: „la ga yu“ (fertig geröstet, nun herunterkühlen), die Blätter werden blitzschnell in den Korb geschleudert, den die Zuarbeiterin bereit hält, um sie sofort vor die Ventilatoren auf die bettgrosse Matte zu werfen, wo sie von weiteren helfenden Händen immer wieder vor den kühlenden Luftstrom gebracht werden.

Nach dem Kühlen werden kleinere Bestandteile mittels Gebläse aussortiert. Im nächsten Arbeitsschritt kommen die Blätter portionsweise für ca. 10 Minuten zur Formung in die Rollmaschine, drei davon sind gleichzeitig in Betrieb, um die Menge Teeblätter zügig verarbeiten zu können. Und dann kommen sie, ausgebreitet auf Maschendrahtsiebe, für 7 Stunden bei 40°C in den elektrischen Trocken-apparat.

Am nächsten Morgen erfolgen die abschliessenden Arbeitsschritte. Im 150°C heissen Wok wird der Tee mit blossen Händen gewendet (die jetzt trockenen Blättern würden an den Baumwollhandschuhen hängen bleiben), anfangs zwei Mal, kurz liegen lassen und unschöne Teile aussortieren, wieder zwei Mal wenden usw. Bei zunehmender Trockenheit der Blätter, hörbar am Geräusch beim herabrieseln, wird öfter gewendet und die Blätter nicht mehr am heissen Boden liegengelassen. Sobald der Teemeister mit Ohren, Augen, Nase und den Fingerspitzen spürt, dass der richtige Moment da ist, stellt er die Gaszufuhr ab und wendet die Blätter weiter, bis der Wok auf 100°C abgekühlt ist. Dann wird der Wok wieder auf 180°C aufgeheizt und die Blätter fertig geröstet. Im letzten Schritt werden die Blätter in einem flachen Bastkorb durch gezieltes Hochschleudern von unerwünschten kleineren Bestandteilen getrennt.

Der Tee ist fertig, aus 20kg frischem Blattgut sind 3 kg köstlicher Wu Jeon geworden. Am Nachmittag verkosten wir den Tee in der typischen Zubereitung, die dem chinesischen Gong Fu Cha entspricht. Der Wu Jeon brilliert mit seiner Dichte, Frische und Aromenvielfalt.



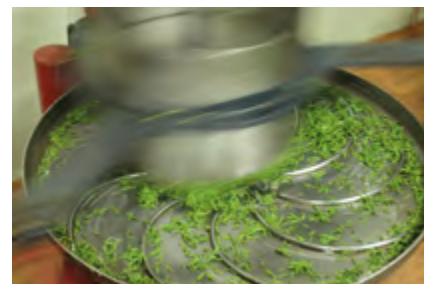
Die Vorsortierung



Die Erhitzung



Abkühlen vor den Ventilatoren



Die Rollmaschine