Schwarzer Tee Zubereitung Anleitung Rezepte Tipps Infos

Schwarzer Tee oder Schwarztee, in Ostasien als roter Tee bezeichnet, ist eine Variante, Tee herzustellen. Die Teeblätter der Teepflanze werden dafür im Unterschied zum grünen Tee oxidiert (früher: fermentiert). Schwarzer Tee unterscheidet sich von grünem Tee auch in der Zubereitung, im Geschmack, den Inhaltsstoffen und Wirkungen des Aufgusses. Generell sind genannte Punkte auch von der Dauer des Ziehenlassens und den Eigenschaften des verwendeten Wassers abhängig.

Zubereitung: Der schwarze Tees entscheidet bei der Zubereitung generell vom Grünen Tee oder Weißen Tee, denn im Gegensatz dazu, wird hierbei kochendes Wasser verwendet. Ein Brühzeit von ca. 3 Minuten sollte möglichst eingehalten werden. Ähnlich wie bei 2 Tassen Kaffee täglich, ist dann seine Wirkung anregend und wohltuend. Sollte die Zeit 4 Minuten oder länger betragen, wirkt sich der Schwarze Tee eher beruhigend aus. Hierzulande bekommt man den schwarzen Tee sowohl in Form von Blättern oder auch als Teebeutel was von beiden sie zum Brühen benutzen ist immer eine Frage der persönlichen Vorlieben und des Geschmacks.

Herstellung: Nach dem Pflücken werden die frischen Teeblätter beim Welken in Weidenkörben oder Welktrögen gut belüftet. Anschließend werden sie gerollt, um ätherische Öle freizusetzen und die Zellwände aufzubrechen. Bei der folgenden Fermentation mit feuchtwarmer Luft entfalten sich die Öle, und das typische Aroma entsteht. Die Temperatur sollte konstant bei 30 °C liegen, da sonst die Teeblätter entweder einen verbrannten Geschmack annehmen oder die Fermentation abgebrochen wird. Sobald die Blätter eine kupferrote Farbe und einen typischen Geruch angenommen haben, kann das Fermentieren beendet werden. Danach werden die Blätter etwa 20 Minuten bei 85 °C getrocknet, um die Inhaltsstoffe und den Geschmack zu konservieren. Zuletzt sortiert eine Maschine die fertigen, dunklen Teeblätter nach ihrer Größe und trennt sie in Blatt-Tees, Broken-Teas, Fannings und Dust. Die gesamte Dauer vom Welken bis zum Trocknen kann je nach Art des Tees und der eingesetzten Maschinen zehn Stunden bis über einen Tag dauern. Bei dieser Prozedur verlieren die Blätter einen Großteil der enthaltenen Catechine, welche im Zuge der Fermentation zu Theaflavinen reagieren. Die gesundheitsfördernde Wirkung des grünen Tees wird ebendiesen Catechinen zugesprochen, neuere Studien zeigen ähnliche (und ergänzende) Wirkungen aber auch bei den im Schwarztee enthaltenen Theaflavinen.

Geschichte: Lange Zeit wurde in Europa nur grüner Tee getrunken, der vor allem von Holländern aus China importiert wurde. Die Briten waren schnell von dem neuen Getränk begeistert und stiegen ebenfalls in den Handel ein, der über die Britische Ostindien-Kompanie (British East India Company) lief. Man versuchte, von China wegen des Opiumkriegs um 1840 unabhängig zu werden. Nach erfolgreichen Testpflanzungen in Indien errichteten die Briten in vielen Kolonien wie Indien, Sri Lanka und Afrika Teeplantagen. Im Gegensatz zu China wurde hier vornehmlich schwarzer Tee produziert, einerseits um sich von China zu unterscheiden, andererseits wegen des europäischen Geschmacks. Nach Deutschland kam schwarzer Tee dann Ende des 19. Jahrhunderts. Heute wird in der westlichen Welt überwiegend schwarzer Tee getrunken, wobei sich die Trinkgewohnheiten von Land zu Land unterscheiden.

Anbaugebiete und Sorten: China: In China wird heute überwiegend grüner Tee geerntet, doch gibt es auch Zentren, die sich auf die Verarbeitung von schwarzem Tee spezialisiert

haben. Die Provinz Yunnan im Südwesten Chinas ist bekannt sowohl für schwarzen Tee als auch für die regionale Spezialität Pu-Erh-Tee. Der Tee aus Yunnan ist von rötlich-goldener Farbe, was auch schon sein chinesischer Name verrät: „hongcha“, wörtlich „roter Tee“. China Keemun gilt als der beste chinesische Schwarztee. Er wird in der ostchinesischen Provinz Anhui produziert. Gute Pflückungen werden unter dem Namen Keemun Imperial oder Keemun Finest verkauft, einfachere Qualitäten heißen oft Keemun Congou. Die südchinesische Provinz Fujian ist der Mittelpunkt der chinesischen Teeproduktion. Der hier geerntete Schwarztee heißt „Lapsang Souchong“, ist rötlich und hat ein rauchiges Aroma.

Indien: Assam. Assam ist ein Bundesstaat im Nordosten Indiens und das größte zusammen liegende Teeanbaugebiet der Welt. Das tropische, feuchte Klima eignet sich gut für den Teeanbau. Hier fand man 1823 einheimische Teekulturen, die *Camellia assamica*. Assamtee wird auch heute ausschließlich aus dieser Pflanze gemacht. Er ist kräftig im Geschmack und wird daher für ostfriesische Teemischungen bevorzugt.

Darjeeling: Einige Tees aus Darjeeling gehören zu den besten Teesorten der Welt. Die Stadt im nordostindischen Bundesstaat Westbengalen liegt an den Ausläufern des Himalaya und hat ein mildes, subtropisches Klima. Die Pflanzen wachsen auf einer Höhe von 800 bis 2.000 Metern, wobei die besten Tees meist aus den hochgelegenen Teegärten kommen. Der gesamte Anbau ist sehr schwierig aufgrund der Hangneigung; außerdem sind für ein Kilogramm Darjeeling First Flush 12.000 Blätter nötig. Für ein Kilogramm Assam werden nur etwa 4.000 Blätter benötigt.

Sikkim: Sikkim ist ein Bundesstaat direkt nördlich von Darjeeling. Es gibt nur einen einzigen Teegarten namens Temi. Der Tee ist dem Darjeeling ähnlich, schmeckt jedoch etwas kräftiger.

Südindien: Im Süden Indiens kann durch das tropische Klima das ganze Jahr über geerntet werden. Angebaut wird in den Bundesstaaten Karnataka, Kerala und Tamil Nadu auf einer Höhe von 800 bis 2.000 Metern. Der bekannteste südindische Tee kommt aus den Nilgiri-Bergen in Tamil Nadu. Dieser Tee ähnelt geschmacklich dem Ceylon-Tee.

Nepal: Die Teegärten Nepals liegen in im östlichsten Distrikt des Landes, Ilam, das an Darjeeling grenzt. Der erste Teegarten eröffnete 1863, heute wird noch viel von Privatbauern geerntet.

Sri Lanka (Ceylon): Sri Lanka, dessen Tee immer noch unter dem Namen Ceylon-Tee verkauft wird, gibt es drei Anbaugebiete. Die Pflanzen wachsen auf Höhen zwischen 1.500 und 2.200 Metern, wobei die höheren Lagen bevorzugt werden wie in Darjeeling. 90 % der Ernte ist Broken Tea, insgesamt ist Sri Lanka der viertgrößte Teeproduzent mit etwa 310.000 Tonnen, wovon der Großteil exportiert wird. James Taylor brachte den Tee nach Ceylon, nachdem die vorhandenen Kaffeeplantagen zerstört worden waren. Schwarzer Tee aus Ceylon schmeckt sehr kräftig, da der Tee aus der *Camellia assamica* oder ihren Hybriden gewonnen wird.

Afrika: Der afrikanische Markt gewinnt zunehmend an Bedeutung. Die überwiegende Trockenheit und Hitze in weiten Teilen Afrikas erschweren das Wachstum der Pflanzen. In klimatisch günstigen Gebieten wie einigen Hochländern Kenias gibt es jedoch durch Regenzeiten ausreichend Luftfeuchtigkeit. In afrikanischen Anbauländern wie Kenia, Malawi, Kamerun, Südafrika und Tansania wird überwiegend schwarzer Tee nach dem

CTC-Verfahren geerntet und vor allem für Teebeutel und Mischungen verwendet. Angebaut wird erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts, wodurch die Fabriken moderner ausgestattet sind. Kenia ist drittgrößter Produzent weltweit mit einer Produktion von etwa 370.000 Tonnen, wovon 95 % exportiert werden.

Südamerika: Die Länder Brasilien, Argentinien und Ecuador produzieren überwiegend für den nordamerikanischen Markt. Der hauptsächlich schwarze Tee hat einen leicht erdigen Geschmack.

Türkei: Anbau im Nordosten des Landes am Schwarzen Meer und im Kaçkar-Gebirge. Anbaugebiete liegen bei Rize, Trabzon, Artvin sowie Giresun und Ordu.

Europa: In Europa gibt es Teeplantagen in Portugal und England.

Im Nordosten der Portugal zugehörigen Azoren-Insel São Miguel gab es noch während der Blütezeit des dortigen Teeanbaus mehr als 60 Teefabriken, bis in die heutige Zeit haben allerdings nur zwei Fabriken überlebt: die Teefabrik Chá Gorreana und die Fábrica de Chá do Porto Formoso.

Im Englischen Cornwall, in der Nähe der Stadt Truro wuchsen auf dem Tregothnan-Anwesen zu Beginn des 19. Jahrhunderts die ersten Tee-Zierpflanzen Englands. Seit dem Jahr 2006 werden dort Teemischungen vertrieben, die Teeblätter aus eigenem Anbau auf einer Fläche von 10 Hektar (25 Acres) enthalten. Pro Jahr wird etwa eine Tonne Teeblätter geerntet.

Iran: In der Provinz Gilan, im feuchten Norden des Iran, nahe dem Kaspischen Meer wird neben Bambus und Reis auch viel Tee angebaut. Hauptort des Teeanbaus ist Lāhījā.

Kostenlose Rezepte und Tipps auf, www.spiele-kinderspiele.de