

Weißer Tee Zubereitung Anleitung Rezepte Tipps Infos

Was ist Weisser Tee? Weisser Tees wird eigentlich aufgrund seines Aussehens so bezeichnet - die fein behaarten Blattknospen sind weisslich-silbrig. Während grüner Tee in Pfannen geröstet bzw. gedämpft, und schwarzer Tee zudem noch einer Fermentation unterworfen wird, bleibt der weisse Tee nahezu gänzlich unbehandelt. Er wird lediglich ausgebreitet und an der Luft bzw. in mildem Sonnenschein weitestgehend getrocknet, bevor er gegen Ende des Fertigungsprozesses noch einmal kurz erhitzt wird, um ihn gänzlich zu trocknen. Daher bleiben beim weissen Tee auch besonders viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten (siehe gesundheitliche Aspekte). Der ganz überwiegende Teil der weissen Tees kommt aus der Provinz Fujian in Südostchina.

Welche Arten des Weissen Tees sind bei uns bekannt? Am verbreitetsten ist Pai Mu Tan, zu deutsch weisse Pfingstrose, ein grossblättriger Tee, der aus der Blattknospe und den ersten zwei bis drei Blättern hergestellt wird. Der Tee ist recht kommerzialisiert und üblicherweise in guter, aber nicht überragender Qualität erhältlich.

Zahlreiche "Spielarten", die teilweise neu kreiert wurden, sind ebenfalls auf dem Markt. Yin Long, zu deutsch Silberdrache, ist eine der älteren und bekanntesten weiteren Sorten, z.B. Yin Long, Jasmine Dragon Phönix Pearls / Eyes, Silk Balls.

Die hochwertigste Sorte ist der Yin Zhen, zu deutsch Silbernadel oder auch Silvery Pekö, eine sehr spezielle Pflückung ausgewählter Knospen, die sorgsam verarbeitet werden. Ein Grund für die teilweise extrem hohen Preise dieses Tee.

Ernte und Verarbeitung: Gepflückt wird der weisse Tee von besonderen Büschen wie dem "Grossen Weissen" Teebusch oder dem "Wassergeist"-Teebusch, da diese die bei weissem Tee wichtigen besonders schönen und langen weisslich behaarten Blattknospen liefern. Generell sind die ersten Austriebe der Teebüsche im Frühling die hochwertigsten; der zweite und dritte Austrieb ergibt schon einen deutlich geringeren Tee, und die Blattknospen der Sommerpflückung werden nicht mehr verwendet.

Für den Pai Mu Tan werden, wie oben schon angedeutet, die behaarte Blattknospe und die ersten beiden Blättchen gepflückt, wobei sehr genau darauf geachtet werden muss, dass es sich dabei um gesunde, saftige und leicht behaarte Blättchen handelt. Das grüne Blatt wird für die Herstellung sehr vorsichtig auf Bambussieben (den so genannten "Wassersieben") ausgebreitet, wobei die Blätter nicht in mehreren Schichten liegen dürfen. Der Tee wird dann in mildem Tageslicht oder in einem gut belüfteten Raum natürlich getrocknet, bis er ca. 70% seiner Feuchtigkeit verloren hat. Dann werden zwei Siebe zusammengeschüttet, bis der Tee zu 80% getrocknet ist, woraufhin wiederum zwei Siebe zusammengeschüttet werden. Hat der Tee 90% seiner Feuchtigkeit verloren, wird er in sog. Dörrkörbchen umgefüllt und bei 90-100 °C gedörrt, bis er fertig ist. Es folgt noch ein Verlesen des Tees per Hand, wobei Stengel, Bruch und qualitativ mindere Blättchen aussortiert werden, dann wird der Tee verpackt und ist versandfertig.

Beim Yin Zhen wird noch mehr Sorgfalt auf die Pflückung und Verarbeitung gelegt. Um einen möglichst guten Tee zu erhalten, braucht es eine spezielle Düngung im Winter und eine bestimmte Art des Zurückschneidens der Büsche. Die besten Qualitäten ergibt die erste Pflückung im Frühling, wobei nur unverletzte, gesunde und saftige Blattknospen zu einer bestimmten Tageszeit und bei geeignetem Wetter gepflückt

werden dürfen. Diese werden dann auf Bambussieben vorsichtig ausgebreitet und darauf geachtet, dass die Triebe nicht in mehreren Schichten zu liegen kommen. Die Trocknung wird bei schwachem Tageslicht oder in einem gut belüfteten, schattigen Raum vorgenommen, bis der Tee 80-90% seiner Feuchtigkeit verloren hat. Dann wird er in Dörrkörbchen umgefüllt und bei 30 bis 40 °C zu Ende gedörzt. Am Schluss wird der Tee noch einmal von Hand verlesen und eventueller Bruch und beschädigte Blättchen entfernt, danach ist der Tee fertig.

Herkunft: Über den Ursprung des weissen Tees streiten sich die Gelehrten, wobei es im Grunde um das Henne-Ei-Problem geht. Die einen vertreten die Auffassung, dass der weisse Tee evolutionär entstanden ist, quasi als Weiterentwicklung des grünen Tees, und die anderen wiederum sehen den weissen Tee als Ursprung aller Teesorten wegen der scheinbar sehr einfachen und urtümlichen Herstellungsweise. Folgt man der ersteren Meinung, so wird die Entstehung dieser Art der Teeherstellung in die Ming-Dynastie vor Mitte des 16. Jahrhunderts datiert; nach letzterer Auffassung entweder in die Nördliche Song-Dynastie (960-1127) oder sogar in oder vor die Tang-Dynastie (618-907).

Von Special- Famous- und Tribute Teas: Die Herstellung gerade der besonders hochwertigen Tees, der so genannten Special oder Famous Teas, findet ganz überwiegend in einem sehr kleinbäuerlichen Umfeld statt. Oftmals haben Familien als Nebenerwerb ein kleines Teefeld oder auch nur ein paar Dutzend Büsche, und verkaufen das geerntete Blatt an die Manufakturen. Auch stellen die Familien in der Dorfgemeinschaft und unter Aufsicht eines Teamasters die Tees selbst her.

Nicht selten wird in diesen Dörfern oder einer lokal sehr begrenzten Gegend - und nur dort - eine bestimmte Sorte Tee schon seit vielen Generationen hergestellt und das Wissen immer weitergegeben. Dies findet sich dann auch häufig im Namen des Tees wieder, wie z.B. Tai Ping Huo Kui (vom Tai Ping-See), Huang Shan Mao Feng Qingming (aus dem Kreis Huang Shan) etc.

Den Special Teas und der Kunst ihrer Herstellung wird in China grosser Respekt entgegengebracht, und sie gelten dort nicht nur als Genussmittel, sondern auch als nationales Kulturgut, das auf eine sehr lange Tradition zurückblicken kann. So ranken sich um die Entstehung vieler Teesorten Mythen und Legenden, die aus lange vergangener Zeit stammen und mündlich überliefert wurden.

Früher waren besonders exklusive Tees, sogenannte Tribute Teas, nur dem Kaiserhof und den hohen Beamten vorbehalten, und der unstandesgemäße Genuss wurde strengstens bestraft. Noch heute werden diese seltene Tees gerne bei offiziellen Anlässen verschenkt.

Welche gesundheitlichen Aspekte machen den weissen Tee wertvoll? Tee wird eine Vielzahl von positiven gesundheitlichen Eigenschaften nachgesagt, so soll er u.a. krebsspräventiv, kariespräventiv, cholesterinsenkend, magenberuhigend, Konzentration fördernd etc., etc. wirken. Man muss jedoch klarstellen, dass es sich hierbei (noch) nicht um im wissenschaftlichen Sinne gesicherte Erkenntnisse handelt. Vielfach weisen zwar Studien darauf hin, dass es viele positive Eigenschaften des Tees (auch des grünen und des schwarzen) gibt, aber Tee ist insgesamt noch sehr wenig erforscht, und die Studien sind zwar seriös, stützen sich aber vielfach auf statistisch und empirisch gewonnene Erkenntnisse. Zubereitung: Weißer Tee wird wie Grüner Tee zubereitet. Zu

heißes Wasser zerstört den Tee, also sollte das kochende Wasser vor der Verwendung auf etwa 70 °C abkühlen. Am besten weiches Wasser verwenden. Die Tasse oder die Kanne vorwärmen, indem man sie mit dem heißen Wasser ausspült. Es werden acht bis elf Gramm Tee pro Liter Wasser genommen und je nach Sorte und eigenem Geschmack zwischen einer und fünf Minuten ziehen gelassen.

Die Sorte Yin Zhen lassen Tee Kenne manche bei niedrigerer Wassertemperatur drei bis vier Minuten ziehen, was jedoch zu einem schwereren und nachhaltigeren Geschmack führt.

Eine Portion Teeblätter kann mehrfach aufgegossen werden. Jeder Aufguss wird einen anderen Geschmack aufweisen. (siehe auch Zubereitung Grüner Tee)

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