



## Die Herstellung von Grünem Tee

### Das Pflücken:

In den Frühlingsmonaten März und April werden die besten Grünen Tees ( First Flush ) handgepflückt und handverarbeitet.

Zu dieser Zeit werden in erster Linie die jüngsten, weißen Knospen gepflückt, die Knospe und das jüngste Blatt oder die Knospe und die zwei jüngsten Blätter ( two leaves and a bud ).

Für preiswertere Grüne Tees, die später per Hand geerntet und maschinell verarbeitet werden, werden die Knospe und bis zu vier Blätter gepflückt. Sehr preiswerte Tees werden mit Pflückmaschinen geerntet.

Bekannte Tee-Sorten, wie z.B.: Scent Tip, Qucha, Cui Ming, Lung Ching, Pi Lo Chun, Mao Feng, Mao Jian usw., werden nicht nur im Frühling geerntet. Sie können sowohl in Handarbeit als auch maschinell verarbeitet werden.

Deshalb werden bei jeder Tee-Sorte ganz unterschiedliche Qualitäten zu unterschiedlichsten Preisen angeboten. So ist z.B. ein Mao Feng nicht automatisch ein guter Tee, weil er diesen Namen trägt. Es kommt vielmehr auf die Erntezeit, die Art des Pflückens, das Blattgut und die sorgfältige Verarbeitung an. Erst durch Optimierung dieser Abläufe wird aus einem Mao Feng ein guter Mao Feng.

Die besten Qualitäten, die nur in sehr kleinen Mengen anfallen und die nur im Frühling handgepflückt und handverarbeitet werden, werden kaum nach Europa exportiert

und sind sehr teuer. Die Tee-Farmen erzielen für diese raren Qualitäten in China, Japan und anderen asiatischen Ländern Preise von 500,- Euro pro Kilogramm und mehr.

### Handverarbeitung:

Nachdem die frischen Tee-Blätter einer kurzen Trocknung bei Raumtemperatur ausgesetzt wurden, erfolgt der eigentliche Herstellungsprozess:

Die grünen, frisch gepflückten und leicht angetrockneten Tee-Blätter werden zuerst in beheizten Pfannen per Hand bewegt und gedämpft, bis sie weich genug sind und beim anschließenden Rollen nicht mehr brechen können. Durch die Hitze wird die Oxidation der Tee-Blätter unterbunden.

Per Hand werden ca. 10 cm große Kugeln geformt, mit einigen speziellen Handgriffen aufgelöst und wieder neu gerollt, solange bis die Tee-Blätter ein bestimmtes Aussehen in Form und Farbe haben. So erhalten die einzelnen Tee-Blätter ihre gedrehte Form.

Danach werden die Blätter, immer wieder in den Pfannen mit den Händen bewegt und so äußerlich getrocknet. Zwischendurch werden sie immer wieder abgekühlt und immer wieder gerollt. Mit diesem schonenden Verfahren wird dem Tee die Feuchtigkeit entzogen.

Wenn dieser Prozess abgeschlossen ist, wird ein kleines Holzkohlefeuer angezündet, über das man einen Bastkorb ohne Boden stülpt. Die Tee-Blätter kommen zur Endtrocknung in ein darüber gelegtes Tuch.



Zuletzt wird jedes Tee-Blatt per Hand aussortiert, klassifiziert und in Kisten, Säcke oder Kartons verpackt.

Die komplette Tagesproduktion von ca. 12 Arbeiter/innen liegt für diese handverarbeiteten Tees bei ca. 10 kg.

Man kann sich vorstellen, daß diese Verarbeitungsmethode sehr kostspielig ist. Deshalb übernehmen immer mehr Maschinen diese Aufgaben. Das senkt aber nicht nur die Herstellungskosten, sondern leider auch die Qualität der Tees.

Lung Ching wird ganz ähnlich hergestellt. Nur werden hier die frischen Tee-Blätter nicht zu Kugeln gerollt, sondern mit der Hand flach gepresst. So erhält Lung Ching die typische plattgepresste Blattstruktur.

Eine Person produziert per Hand gerade einmal 1kg Lung Ching in 8 Stunden.

Das Aufheizen, Bewegen, Flachdrücken und das Abkühlen werden solange wiederholt, bis nur noch eine Restfeuchtigkeit von ca. 4 Prozent verbleibt.

Für die besten Lung Ching Tees aus der ersten Frühlingspflückung werden im chinesischen Markt ebenfalls Preise von bis zu 500,- Euro pro Kilogramm erzielt. In einzelnen Fällen auch mal über 1000,- Euro.

Diese beschriebene Handverarbeitung wird heute nur noch in China praktiziert.

### **Maschinelle Herstellung:**

Bei den preiswerten Grünen Tees, die z.B. überwiegend in westlichen Ländern konsumiert werden, machen Maschinen fast die ganze Arbeit.

Chun Mee, oder sogenannter Gunpower, werden z.B. in einer beheizten Metalltrommel gedämpft und getrocknet. Gerollt wird der Tee dann in Maschinen, zwischen rotierenden Metallscheiben, oder - wie früher- in den beheizten, Wok-ähnlichen Pfannen mit installierten Rührwerken.

Zuletzt werden die Tees maschinell nach Blattgrößen sortiert. Dabei werden ungewünschte Blattrippen maschinell aussortiert. Denn auch Größe und Beschaffenheit der fertig getrockneten Tee-Blätter bestimmen Qualität und Preis.

Die preiswertesten, grünen Tee-Sorten werden im Sommer und im Herbst geerntet und maschinell verarbeitet. Wegen der starken Sonneneinstrahlung und aufgrund von Hitze und Trockenheit, können zu diesen Jahreszeiten keine sehr guten Qualitäten hergestellt werden. Nicht selten wird zu dieser Zeit nur dann geerntet und produziert, wenn Aufträge aus dem Ausland vorliegen und wenn billige Tee-Sorten gefragt sind. Vielerorts ruht die Produktion zu diesen Zeiten.

### **Die japanische Methode:**

Ein Verfahren, bei dem maschinell gepflückter, frischer Tee vollautomatisch durch eine Produktionsstraße geführt wird. Zu Beginn werden die Tee-Blätter mit 110°C heißem Wasserdampf beschossen. Anstatt des Rollprozesses werden die Tee-Blätter mit einer Art metallenen Dreschflegel flach geklopft. Dadurch erhalten sie Ihre flache Form, ähnlich wie bei Lung Ching.

Dieser Tee ist unter dem Begriff Sen Cha bekannt. Sen heißt „Grün“ und Cha heißt



„Tee“. Nach wiederholtem Abkühlen, „Rollen“ und Trocknen hat der Tee am Ende eine Restfeuchte von 4%.

Nun wird der Tee noch gereinigt und nach Blattgröße sortiert.

Im letzten Schritt erhält der Tee eine Vakuum-Verpackung, die den Tee dauerhaft vor Nach-Oxidation schützt.

Die luftdichte Lagerung in Kühllhäusern ist in Japan Standard. Sie schützt das Aroma des Tees über längere Zeiträume.

Japan setzt als Tee-Import-Land dieses Verfahren für sich in fast allen Anbaugebieten der Welt ein, um seinen enormen Tee-Konsum zu decken.