



## Die Herstellung von Jasmin Tee

Jasmin Tee ist ein klassisches chinesisches Produkt, welches kaum in anderen Ländern hergestellt wird. Bei der Herstellung von Jasmin-Tee werden ganz unterschiedliche Qualitäten von Grünem Tee ( selten auch hervorragendem Weißen Tee ) als Basis-Tee eingesetzt. Zur traditionellen Aromatisierung können grundsätzlich nur absolut frische Jasmin-Blüten verwendet werden. Bei preiswerten Jasmin-Tees kommen heute auch billigere Aromastoffe zum Einsatz.

Der traditionelle Herstellungsprozess beginnt noch in der Nacht der Jasmin-Blüten-Ernte, weil nachts die Intensität der ätherischen Öle am stärksten ist. Jasmin-Blüten, die einen längeren Transport hinter sich haben, können nicht mehr verwendet werden. Deshalb ist es notwendig, daß sich die Verarbeitungs-Fabrik direkt im Jasmin-Blüten-Anbaugebiet befindet.

Der Tee wird also zur Verarbeitung zu den Blüten gebracht - und nicht umgekehrt. Zur Aromatisierung von Grünem Bio-Tee werden die Jasmin-Blüten in Gaze-Behälter gepackt, die verhindern, daß die Jasmin-Blüten in direkten Kontakt mit dem Tee kommen ( Schutz vor Kontamination ).

Man legt eine Schicht in Gaze gepackte Jasmin-Blüten aus, darüber eine dünne Schicht Tee-Blätter, über die Tee-Blätter wieder eine Schicht in Gaze gepackte Jasmin-Blüten usw.

Von Mitternacht bis zum nächsten Mittag übertragen sich dann die ätherischen Öle der Jasmin-Blüten in die Grüntee-Blätter.

Nach diesem ersten Aromatisierungsprozess werden, wiederum gegen Mitternacht, die nun trockenen Jasmin-Blüten durch frisch geerntete Jasmin-Blüten ersetzt und der Prozess der Aromatisierung beginnt von neuem.

Für einfache Jasmin-Tees wird lediglich dreimal aromatisiert. Für bessere Jasmin-Tees wird bis zu zehnmal aromatisiert.

Natürlich ist für Qualität und Preis eines Jasmin-Tees nicht nur die Anzahl der Aromatisierungen ausschlaggebend, sondern auch die Qualität des verwendeten Grünen Tees.

Der einfache Jasmin-Tee ist nach 3 Tagen ( 72 Stunden ) konsumfertig aromatisiert. Die trockenen Jasmin-Blüten werden entfernt und der Tee kann in verschiedene Blattgrößen sortiert und versandfertig verpackt werden.

Für den dreimaligen Aromatisierungsprozess werden für 100kg fertigen Jasmin-Tee die ätherischen Öle von ca. 100kg Jasmin-Blüten benötigt.

In der Regel verwendet man Tee-Sorten mit leichter, duftiger Tasse, die den Geschmack von Jasmin am besten hervorheben.

Der Geschmack frischer Jasmin-Blüten verbindet sich am besten mit den exquisitesten grünen bzw. weißen Tee-Sorten.

Beispiele hierfür sind: Jasmine Chung Hao, Jasmine Dragon Phoenix Pearls, Jasmine White Silver Needles.