



Die Herstellung von Schwarzem Tee und halbfermentiertem Oolong Tee

Das Pflücken:

Schwarzer Tee wird weltweit überwiegend per Hand gepflückt. In China wird z.B. im Gegensatz dazu leider meistens mit einer Art tragbarem Motor-Rasenmäher (mit sehr großem Fangsack) maschinell gepflückt. Denn China produziert preiswerten Schwarzen Tee fast ausschließlich für den Export. In China selbst wird dagegen kaum Schwarzer Tee konsumiert.

Die Tee-Büsche werden dort in ihrer Form dem Schnittbereich der Maschinen angepasst, damit ein möglichst gleichmäßiges Ernten der jüngeren Triebe möglich ist.

Eigentlich sollten für gute Schwarztee-Sorten nur die Knospe und die 2 jüngsten Blätter per Hand gepflückt werden (two leaves and a bud). Diese Methode wird heute aus Kostengründen immer seltener praktiziert. Mit der Maschine werden ca. 5 Blätter gepflückt. Denn die Märkte außerhalb Asiens fragen eher nach preiswerten Tees, als nach hoher Qualität.

Das Welken:

Die frisch geernteten Tee-Blätter werden in Schichten auf großen Sieben ausgelegt. Ventilatoren belüften diese Siebtröge und welken die Tee-Blätter, bis sie weich und biegsam sind.

Das Rollen:

Die gewelkten Tee-Blätter werden dann zum Aufbrechen der Zellkerne in speziellen Maschinen zwischen rotierenden Metallscheiben gerollt.

Das Fermentieren:

Nach dem Aufbrechen der Zellkerne wird der Tee, wiederum in Schichten, zum Lüften auf Fermentations-Tischen ausgebreitet. Der Sauerstoff lässt die noch feuchten Tee-Blätter oxidieren. Dadurch erhält der Tee eine dunkle, rötlich-braune Tassenfarbe.

Der Tee-Meister bestimmt den Grad der Fermentierung. Ist ein sehr kräftiger Tee mit sehr dunkler Tassenfarbe gewünscht, müssen die Tee-Blätter einem langen Oxidations-Prozess ausgesetzt werden.

Wird eine helle Tassenfarbe gewünscht, wie z.B. bei Darjeeling First Flush, guten Darjeeling Autumnal Tees oder bei halbfermentierten Oolong Tees gewünscht, wird der Oxidations-Prozess sehr früh abgebrochen.

Das Zusammenspiel zwischen Qualität der geernteten Tee-Blätter, dem Klima und die qualifizierte Verarbeitung der frisch gepflückten Tee-Blätter in der Tee-Fabrik, bestimmen die Tassenfarbe und den Geschmack.

Sogenannte halbfermentierte Oolong Tees können, je nach Dauer der Fermentation, eine grünlich-hellgelbe bis rötlich-braune Tassenfarbe haben und geschmacklich eher dem Grünen Tee oder eher dem Schwarzen Tee nahe kommen. Generell schmecken Oolongs eher weich und blumig.

Das Trocknen:

Der Fermentationsprozess wird gestoppt, indem die Tee-Blätter bei einer Temperatur von ca. 90°C einen Trockner durchlaufen.



Das Sieben oder Gradieren:

Nachdem die getrockneten Tee-Blätter maschinell von Stielen und Blattrippen gereinigt worden sind, werden sie durch Aussieben sortiert.

Weltweit werden diese Sortierungen unterschiedlichst bezeichnet:

Die **1. Aussiebung**, die größte, wird allgemein als Blatt-Tee, in China mit Namen und Nummern und in Indien mit Graduierungen wie OP, FOP, GFOP, TGFOP, FTGFOP, SFTGFOP bezeichnet - nur um die wesentlichsten Bezeichnungen zu nennen.

Die **2. Aussiebung** nennt man z.B. Pekoe, FBOP, Black Qucha, Black Gunpowder usw.

Die **3. Aussiebung** wird Broken, bzw. GFBOP, GBOP, BOP genannt.

Die **4. Aussiebung**, auch Fannings BOPF oder OF, etc. genannt, wird hauptsächlich für Aufgussbeutel verwendet.

Die **5. Aussiebung** heißt Dust (Staub), oder auch BOPD, PD etc.

Die Herstellungskosten für alle fünf Aussiebungen (5 Grade) sind jeweils gleich. Der 1. Grad erzielt natürlicherweise den höchsten Preis, der 5. Grad den niedrigsten.

Je kleiner der Blatt-Grad, desto günstiger der Preis, aber umso kräftiger der Tee-Geschmack.