



Die Herstellung von Weißem Tee

Echter Weißer Tee ist ein typisches chinesisches Produkt (traditionelle Heimat ist die Provinz Fujian), für das nur spezielle Tee-Blätter von speziellen Tee-Büschen (Züchtungen) verwendet werden.

Diese Tee-Blätter bzw. Knospen zeichnen sich traditionell durch weiße Behaarung aus.

Diese weißen Knospen werden in vier Gruppen eingeteilt:

- Fuding Da Bai Cha
- Fuding Da Hao Cha
- Zhenghe Da Bai Cha
- Minbei Sui Xian

Da Bai bedeutet „sehr weiß“, Da Hao „viele weiße Haare“, Sui Xian „Narzisse“. Und Cha ist das chinesische Wort für Tee.

Die Bezeichnungen Fuding, Zhenghe und Minbei bedeuten unterschiedliche Pflanzen bzw. Gebiete in Fujian, die das beste Ausgangsmaterial für Weißem Tee liefern.

Für die Qualität des Weißem Tees ist nicht nur die Tee-Pflanze entscheidend, sondern auch der Zeitpunkt des Pflückens.

Z.B. im Frühling oder im Herbst, wenn bei richtigem Klima, die frischen Knospen des Da Bai-Busches die schönste weiße Behaarung zeigen.

Und nur wenn diese Knospen des Da Bai-Busches oder des Sui Xian-Busches von Hand gepflückt werden, ist dieses Material das beste und teuerste Rohmaterial für Weißem Tee.

Es nennt sich Da Bai oder Sui Xian Bai.

Werden Knospe und die zwei jüngsten Blätter des Da Bai-Busches oder des Sui Xian-Busches gepflückt (two leaves and a bud), so nennt man diese frischen Tee-Blätter Bai Mu Dan (Weiße Pfingstrose). Dieser Tee wird in Europa auch „Pai Mu Tan“ genannt.

Traditionell und überwiegend werden in den Provinzen Fujian, Zhejiang und in Taiwan im Frühling zuerst Sui Xian, dann Da Bai und zum Schluss Mu Dan gepflückt. Jährlich kann drei mal geerntet werden.

Es werden fünf Produktgruppen angeboten:

- Bai Hao Yin Zhen (Silver needle)
- Bai Mu Dan
- Shou Mee
- Gong Mee und
- neuer Weißer Tee (modernisiertes

Verarbeitungsverfahren, ggf. schlechtes Blattgut).

Alle in unterschiedlichen Graduierungen und Qualitäten.

Neuerdings wird Weißer Tee auch in anderen chinesischen Provinzen hergestellt, die allerdings nicht immer soviel Wert auf das richtige Ausgangsmaterial legen oder nicht immer die richtigen Teebüsche besitzen, um guten weißen Tee herzustellen.

Die Tees zeigen hier wenig oder keine weißen Tips und die Tee-Blätter haben eine relativ dunkle, braune Farbe.

Diese „Weißem Tees“ werden auch für Aufgussbeutel geschnitten.

Traditioneller Verarbeitungsprozess:

Bei der traditionellen Herstellung der edelsten weißen Tee-Sorten, wird auch heute



noch nur die unversehrte, jüngste, weiß-behaarte Blattknospe, unmittelbar nach dem ersten Austreiben im Frühling, frisch per Hand gepflückt (first flush).

Die frischen Blattknospen werden auf großen Bambustabletts ausgelegt. Bei Temperaturen zwischen 18° – 25°C und bei ca. 70% Luftfeuchtigkeit welken die Tee-Blätter. Die Tee-Blätter werden während einer Trocknungszeit von 48-72 Stunden immer wieder per Hand gelüftet. Bei schlechten Außenbedingungen findet dieser Prozess in Räumen statt.

Die Tee-Blätter verlieren während dieser Trocknungszeit ca. 85-90% Feuchtigkeit und es findet eine leichte Oxidation (Fermentation) statt. Eine starke Fermentation wird dadurch verhindert, daß das Blattgut nicht gerollt und gebrochen wird und somit der Zellsaft nicht mit Sauerstoff oxidieren kann. Die Endtrocknung wurde früher per Hand in wokähnlichen, Holzkohle beheizten, später in elektrisch beheizten Pfannen durchgeführt. Heute wird die Endtrocknung überwiegend von modernen Maschinen übernommen.

Die wertvollsten weißen Tee-Sorten, für die nur die weißen Tee-Knospen oder „two leaves and a bud“ der traditionellen Tee-Büsche verarbeitet werden, findet man auch heute noch zu entsprechenden Preisen im Europäischen Einzelhandel.

In den 70iger Jahren wurde das Verarbeitungsverfahren für Weißen Tee modernisiert und technisiert.

In der heutigen Zeit wird Kosten-Ersparnis oft über die kostenintensive Verarbeitung von Qualitätsprodukten gestellt. Deshalb werden traditionelle Ernte- und Herstell-

lungsmethoden mehr und mehr zu Gunsten billigerer Methoden ausgetauscht. Billige Produkte lassen sich über den niedrigen Preis einfacher vermarkten.

Heute werden für den Export, bei moderner Verarbeitungsmethode, bestenfalls die weißen Knospen und die 2 jüngsten Tee-Blätter von traditionellen Tee-Büschen geerntet.

Es wird teilweise aber auch das schlechte Blattgut von den falschen Tee-Büschen benutzt. Es ist auch heute keine Seltenheit mehr, daß das Blattgut maschinell geerntet wird. Dadurch leidet die Qualität des Pflückgutes enorm. Dementsprechend unterschiedlich sind heute die Qualitäten bei Weißem Bai Mu Dan. Wo früher das richtige Blattgut für die Produktion von Weißem Tee von großer Wichtigkeit war, ist heute die Verarbeitung in den Vordergrund gerückt. Deshalb wird heute oft Weißer Tee alleine durch die Verarbeitungsmethode definiert. Bei der modernen Herstellung werden die frisch geernteten Teeblätter in der Sonne (bei feuchtem Wetter in Räumen) bei normalen Außentemperaturen gewelkt. Dieser Prozess dauert ca. 24-28 Stunden. Dabei verlieren die Teeblätter 26-28% Feuchtigkeit.

Zum leichten Fermentieren (Oxidieren) werden die Tee-Blätter in 20-30cm hohen Schichten ausgelegt. Bei hochwertigem Pflückgut verändert sich dabei das frische Graugrün der Knospen in eine weiße Farbe. Für die Endtrocknung werden die Tee-Blätter in einer beheizten Trommel bewegt. Durch diese maschinelle Endtrocknung wird die Aktivität der Enzyme zerstört, weitere Oxidation wird verhindert, der Vortrocknungsprozess verkürzt und die Produktionszeit auf die Hälfte verkürzt.



Geschmack und Gesundheit:

Der Anteil der weißbehaarten Blattknospen bestimmt die Qualität des Weißen Tees. Im Aufguss zeigen diese Tees eine klare, helle, fast weiße Tassenfarbe, mit frischem, duftigem, blumigen, milden Geschmack. Der gute Bai Mu Dan hat eine hellgelbe Tassenfarbe, mit erdigem, duftigem und feinem Geschmack. Schlechter Bai Mu Dan hat eine rötliche, braune Tassenfarbe, bei mildem, erdigem Geschmack.

Die sehr teuren Weißen Tees, bei denen nur die behaarten Blattknospen geerntet werden, sollen aufgrund ihrer Inhaltsstoffe besonders empfehlenswert für die Gesundheit sein.

Forschungsergebnisse zeigen, daß durch den Konsum von Weißem Tee Blutdruck, Blutfette und Blutzucker gesenkt werden sollen. Freie Radikale sollen reduziert und das Immunsystem gestärkt werden.