



Die Taiwanerin Meng-Lin Chou bereitet in ihrem Laden in Zürich einen Tee zu.

Alter Stich
einer Teeplanze
(*Camellia sinensis*),
1820.



EINE TASSE *voller Genuss*

Eine Sorte kommt von uralten Bäumen, eine andere wächst am Ufer eines Bergsees: Guter Tee ist rar und teuer.

EXPERTIN MENG-LIN CHOU führt durch die fremde Welt von Silbernadeln, Extraröstungen und Teegeistern.

Text Nicole Tabanyi Fotos Lea Meienberg

Der Pu-Erh-Tee ist ein Geheimtipp. Er riecht nach frisch geschnittenem Gras. Aber auch nach gedörrten Früchten. Leicht nussig.

Seine Blätter stammen von Teeplanken, die um die 500 Jahre alt sind. Sie wachsen in den Wäldern der chinesischen Provinz Yunnan. Über die Jahrhunderte sind die Teesträucher zu riesigen Bäumen geworden. Die Teeblätter werden jeweils nur im Frühling gepflückt. Von Hand.

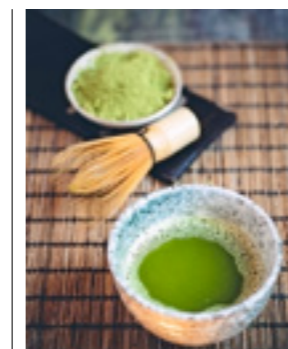
Dieser Pu-Erh-Tee hat Jahrgang 2008. Gute acht Jahre lang hatte er Zeit zum Reifen. «Bei diesem Tee ist es wie beim Champagner», sagt Meng-Lin Chou, 47. «Champagner muss aus der Champagne kommen, Pu-Erh-Tee aus Yunnan.»

In ihrem Teehaus Shui Tang in der Zürcher Altstadt bereitet die Taiwanerin auf eine Weise Tee zu, die dem Besucher das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Jeder ihrer Handgriffe macht aus der

Zubereitung des Getränks, das die Holländer erstmals 1610 nach Europa brachten, ein Erlebnis. Sorgfältig giesst sie das Wasser zu den Teeblättern in den Zhong, eine Porzellantasse mit Deckel und Untertasse. Macht den Deckel drauf, damit der Teegeist nicht entweicht. Dann kommt der Tee in strohutförmige Tassen, wo er sein Bouquet entfaltet. Wer einmal einen Pu Erh auf diese Weise genossen hat, für den kommt ein Teebeutel in einer Tasse heissem Wasser kaum mehr in Frage.

WELCHE FARBE DARF ES SEIN?

SCHWARZTEE: Der Klassiker. Drei Schritte sind nötig, um ihn herzustellen: Blätter werden zum Welken ausgelegt. Dann die Fermentation respektive Oxidation. Das heisst: Die Blätter werden durch Rollen leicht gequetscht. Saft tritt aus dem Blatt, der mit dem Sauerstoff reagiert (oxidiert) – dadurch bilden sich bestimmte Aromen, und der Tee wird schwarz. Dann das Trocknen. Zum Teil auch das Schneiden der Blätter. Edler Schwarztee ist immer ganzblättrig. Die berühmtesten Teeanbaugebiete: Darjeeling und Assam (Indien) sowie Ceylon (Sri Lanka).



GRÜNTEE: Nicht fermentierter Tee. Die Blätter werden direkt nach der Ernte geröstet oder gedämpft, danach zu Kügelchen gerollt (Gunpowder), gepresst (Sencha) oder pulverisiert (Matcha, siehe

Bild) und dann getrocknet. Grüntee stammt vor allem aus China und Japan.

WEISSER TEE: Oft wird nur die vom weisslichen Flaum überzogene Blattspitze geerntet, die durch das Trocknen eine silbergraue Farbe erhält. Dies ist der unverarbeitete Tee von allen, mit mildem Aroma. Wird vor allem in China hergestellt.

GELBER TEE: Dieser Tee kommt aus China und gleicht dem grünen Tee. Die Blätter ruhen bis zu mehreren Tagen im Dunkeln und erreichen so den ersten Grad der Fermentation. Danach werden sie geformt und getrocknet.

Tee passt immer

Tee ist nach Wasser das meistgetrunkene Getränk weltweit. Auch bei uns gönnen sich immer mehr Menschen einen erlesenen Tee nach dem Essen. Oder gar dazu: Denn Tee passt fast zu allen Speisen. Welche Sorte sich am besten zum Randencarpaccio oder zur Kalbshuft macht, weiss der Tee-Sommelier.

Doch je seltener die Teesorte, desto häufiger finden sich Nachahmungen. Die Bezeichnung «Pu Erh» etwa ist kein geschützter Begriff. Oft wird der Tee gefälscht und verschnitten. Derjenige aber, den Meng-Lin Chou in ihrem Teehaus zubereitet, ist echt und kommt vom Berg Yiwu, aus einer Region, die unter Teekennern so bekannt ist wie das Piemont bei Trüffel Liebhabern.

«Mein Geschäftspartner Jinsong Yu, der in Taiwan lebt, reist jeweils im März»

Lesen Sie weiter auf 38

1 MENGKU YESHENG HONG CHA

Typ: Schwarzer Tee aus der Provinz Yunnan, China.
Aroma: Zitrusartig, harzig, nach Honig schmeckend, blumig.
Besonderheit: Von wilden Teebäumen aus der Bergregion Mengku (2000 mü. M.) geerntet.
Preis: 50 g, 25 Franken.

2 LAO BAN ZHANG GU SHU PU ERH 2016

Typ: Pu-Erh-Tee aus dem Dorf Lao Ban Zhang in der Provinz Yunnan, China.
Aroma: Herb, jedoch nicht bitter, mit einem nachsüssenden Caramel-Geschmack.
Besonderheit: Von Teebäumen gewonnen, die 100 bis 600 Jahre alt sind. Dieser Pu-Erh-Tee wird oft gefälscht. Seine Nachahmungen erkennt man daran, dass sie bitter schmecken.
Preis: 50 g, 80 Franken.

3 TAIPING HOUKUI

Typ: Grüner Tee aus der Provinz Anhui, China.
Aroma: Zitrusartig, sehr erfrischend.
Besonderheit: Die grossen Teeblätter werden von Teesträuchern gewonnen, die um den Hochgebirgssee Tai Ping – grosser Frieden – wachsen. Nach dem Pflücken werden die Blätter gewalzt, auf Bambus gelegt und über dem Holzfeuer geröstet.
Preis: 50 g, 30 Franken.

4 YINZHEN BAIHAO

Typ: Weisser Tee aus der Provinz Fujian, China.
Aroma: Heuig und leicht herb.
Besonderheit: Der Silbernadel-Tee wird von weissen, frischen Trieben (Blattsprossen) gewonnen. Die in der Kanne gerade stehenden Nadeln sind ein besonderer Anblick.
Preis: 50 g, 175 Franken.

5 ANJI BAICHA

Typ: Grüner Tee aus Anji, China.
Aroma: Feine Limettennote, zarter Neroli-Duft.
Besonderheit: Nur die Blätter der frühen Frühlingsernte dürfen Anji Baicha – friedlicher und Glück bringender Tee – genannt werden. Nachher werden die hellen Blätter mit feinem Aroma immer dunkler und herber.
Preis: 50 g, 25 Franken.

Meng-Lin Chous Lieblingstees

Extraröstungen, frische Triebe und Jahrgangstees:
 Die 10 Favoriten der Expertin sind etwas Besonderes.



SCHWARZER TEE
 Von wilden Bäumen aus dem Hochland



PU-ERH-TEE
 Jahrgangstee von sehr alten Bäumen



GRÜNER TEE
 Vom Ufer eines Hochgebirgssees



WEISSER TEE
 Silbernadel-Tee von frischen Trieben



GRÜNER TEE
 Aus den Blättern der Frühlingsernte



SCHWARZER TEE
 Dank Extraröstung kann er über Jahre reifen



OOLOG-TEE
 In den kühlen Bergen Alishans fermentiert



SCHWARZER TEE
 Vom Berg Phönix



GELBER TEE
 Von der Insel Junshan



PU-ERH-TEE
 Vor 25 Jahren geernteter Jahrgangstee

«Champagner muss aus der Champagne kommen. Pu-Erh-Tee aus Yunnan.»
 Meng-Lin Chou

6 DIAN HONG PREMIUM

Typ: Schwarzer Tee aus der Provinz Yunnan, China.
Aroma: Honig, schokoladenartig. Schmeckt auch gut mit Milch.
Besonderheit: Wenn der Schwarztee sofort getrunken wird, spricht man auch von einem sogenannten roten Tee. Dieser Tee kann dank Extraröstung über Jahre reifen. So lässt sich miterleben, wie sein Aroma intensiver wird.
Preis: 50 g, 12 Franken.

7 BUDDHAS HAND

Typ: Oolong-Tee aus Alishan, Taiwan.
Aroma: Frisch, zitronig, schmeckt leicht nach Kamille, Kastanie und frischem Laub.
Besonderheit: Ein in den kühlen Bergen Alishans langsam und schonend fermentierter Tee. Man nennt ihn auch Felsentee. Wird nur leicht geröstet. Kann gelagert werden.
Preis: 50 g, 25 Franken.

8 JUNSHAN YINZHEN

Typ: Gelber Tee von der Insel Junshan, China.
Aroma: Blumig, fruchtig, lieblich, süss.
Besonderheit: Der Tee kommt von der Insel Junshan, die im grössten Süsswassersee Chinas liegt. Seine Herstellung erfolgt durch acht verschiedene Prozesse, die mindestens drei Tage und drei Nächte dauern.
Preis: 50 g, 20 Franken.

9 FENGHUANG DANCONG SHUIXIAN PREMIUM

Typ: Oolong-Tee aus der Provinz Guangdong, China.
Aroma: Mineralische Note, herb, zugleich honigsüß und südländisch blumig.
Besonderheit: Der Tee vom Berg Phönix stammt traditionellerweise aus einer einzigen Teeart. Darum der Name Dancong – der einzige Busch.
Preis: 50 g, 40 Franken.

10 GRENZTEE GUSHU 1990

Typ: Pu-Erh-Tee mit Jahrgang 1990 aus der Provinz Yunnan, China.
Aroma: Sehr würzig, schmeckt nach Kampfer und Kiefern.
Besonderheit: Wurde vor 25 Jahren im Mischwald geerntet, an der Sonne getrocknet und ohne Maschinen zu Fladen gepresst.
Preis: 50 g, 40 Franken.



Eine Arbeiterin röstet auf einer chinesischen Farm Teeblätter (o. l.). Diese trocknen in Holzgefässen (o.). Saitama-Teepflanzen aus Japan (l.)



«In einer simplen Tasse Tee lassen sich ganze Welten entdecken.»

Meng-Lin Chou



Pflückerinnen arbeiten auf einer Farm in der Teeregion Hangzhou in China.

Fortsetzung von Seite 35

nach Yunnan, um mit den Bauern unter den Teebäumen den Moment der Ernte abzuwarten», sagt Meng-Lin Chou.

Dann hilft er beim Pflücken der Blätter. Nachdem die Blätter nach traditioneller Machart zu Fladen gepresst, auf natürliche Weise getrocknet und in Papier eingewickelt worden sind, bringt er einen Teil der kleinen Produktionsmenge an die Zürcher Spiegelgasse. Wo der Pu-Erh-Tee im Keller des Teeladens – neben dem Oolong-Tee, der ebenfalls mit den Jahren besser wird – reift. Bis er schliesslich in den kleinen Tassen seinen Duft entfalten kann.

Beim Teetrinken wirds nie langweilig: Es gibt Tausende von Teesorten. Auch die Zubereitungsarten sind von Land zu Land unterschiedlich. Die Inder zum Beispiel trinken den Tee als Chai. Das ist Schwarztee, der mit Milch, Zucker und Gewürzen aufgeköcht wird. Die Russen trinken ihn aus dem Samowar und am liebsten mit Kandiszucker und Sahne.

In England treffen sich die Damen und Herren am späteren Nachmittag zum Afternoon Tea. Neben dem Schwarztee dürfen Milch sowie süssee und salziges Gebäck nicht fehlen. Und in China, der Wiege des Tees, bevorzugen viele Einhei-

mische den nach frischem Gras duftenden Grüntee. Dazu legen sie ein Paar Teeblätter in den Zhong. Dann giesse sie diese mit 80 bis 90 Grad heissem Wasser auf. Und lassen die Teeblätter vor dem Genuss zwei bis drei Minuten ziehen. Den ganzen Tag über kommt immer wieder heisses Wasser auf die Blätter – mehrere Aufgüsse sind üblich.

Die zweite Methode nennt sich Gongfu Cha, die Teezeit. «Dafür nehme ich Pu-Erh-Tee oder einen Oolong-Tee aus Taiwan», erklärt Meng-Lin Chou. «So viele Blätter, wie mit drei Fingerspitzen zu greifen sind, sodass sie den Boden des Gefäs-

ses leicht bedecken.» Die Blätter legt sie in den Zhong mit dem Deckel. «Dann lasse ich das edle Kraut etwa vier Minuten ziehen, giesse den Tee durchs Kürbissieb in die Teekanne und dann in die kleinen Tassen.» Und weil Teetrinken den Appetit anregt, essen die Asiaten etwas dazu.

Schon Kaiser Shennong soll der Magen geknurrte haben, als er, wie eine alte chinesische Legende beschreibt, im Jahr 2737 vor Christus den Tee kennenlernte: Ein Teeblatt fiel vom Baum in einen darunter stehenden Kochtopf voller Wasser. Das Wasser färbte sich, und der experimentierfreudige Kaiser trank davon. Schnell

verbreitete sich die Kunde, dass bestimmte Blätter einer Kameliensorte – der *Camellia sinensis* – mit Wasser aufgekössen einen ebenso schmackhaften wie heilsamen Trunk ergeben. Die *Camellia assamica* aus der indischen Region Assam, die dem Assam-Tee seinen Namen gab, wurde erst im 19. Jahrhundert entdeckt. Dieser Tee ist deutlich kräftiger und vollmundiger.

Sich Zeit nehmen

In ihrem Teehaus bietet Meng-Lin Chou über 120 Teesorten an. Spezialitäten aus China, Taiwan und Japan. Manche der

grünen, schwarzen, weissen und gelben Tees tragen Namen wie «Buddhas Augen», «Drachenperle» oder «Buddhas Hand» (siehe Box, Seite 36 und 37). Andere Raritäten sind nach deren Herkunft benannt, etwa der Oolong Lishan aus Taiwan, der vom Berg (shan) der Birnen (li) stammt.

Für welche Teesorte man sich auch entscheiden mag: Beim Teetrinken ist es wie bei allem, was einen Genuss verspricht – man sollte sich dafür Zeit nehmen. Sich einen Rahmen schaffen, eine Auszeit, in der es nur den Tee gibt und einen selbst. «In einer simplen Tasse Tee lassen sich ganze Welten entdecken», sagt »»



Grünteefelder prägen die Landschaft in der japanischen Region Chubu.

Es lohnt sich, die Wahl des Tees bewusst zu treffen. Sich vom Duft anregen zu lassen.

Eine Teezeremonie in Japan, um 1910.



Meng-Lin Chou. Deshalb lohnt es sich, die Wahl des Tees bewusst zu treffen. An ihm zu riechen. Sich vom Duft und Geschmack anregen und verführen zu lassen. Schmecken, nippen, auf der Zunge zergehen lassen. Auf alle Nuancen achten, die Nase und Gaumen schmeicheln.

Je nach Tageszeit hat Tee auch eine andere Wirkung. Schwarztee ist ideal für den Morgen, weil er aufbauend wirkt. Oolong eignet sich nach dem Essen, er fördert die Verdauung. Weisser Tee passt immer, weil er wenig Koffein enthält. Grüntee eignet sich für den Nachmittag, weil er den Geist erfrischt. Er hat jedoch auch die Eigenschaft, dass er kühlt. «Frauen, die frieren, sollten einen sinnlicheren Tee kosten, zum Beispiel einen stärker fermentierten und gerösteten Felsentee», empfiehlt Meng-Lin Chou. «In stürmischen Zeiten erdet er zudem und zentriert den Geist», weiss die Expertin.

Eine Geschmacksache

Wichtig sind auch die Utensilien zur Teezubereitung: Die Teekanne sollte klein sein. Eine grosse Kanne bringt den feinen Geschmack der Teeblätter nicht zur Geltung. Besser ist es, wenige Blätter zu benutzen und den Tee mehrmals aufzugiesen. Klein sollten auch die Tassen sein. Das ist besser für Nase und Gaumen.

Tee ist eine Geschmacksache. Manche Teeliebhaber schwören ausschliesslich auf Matcha, einen pulverisierten Grüntee aus

Japan. Dafür sind folgende Instrumente nötig: eine Teeschale, die eine bestimmte Grösse und Form hat, damit man Schaum erzeugen kann. Ein Bambusbesen, Chasen. Ein guter Matcha, der frisch ist und am besten im Kühlschrank gelagert wird. Wichtig ist: Das Teepulver am besten sieben. Richtig heisses Wasser nehmen. Mit lockeren Handbewegungen den Tee mit dem Bambusbesen aufschlagen.

Doch dieser Tee stösst nicht bei allen auf Begeisterung. Zu bitter sei der Matcha, der in Mode gekommen ist, monieren Menschen, deren Gaumen sich an den Geschmack des kräftigen Schwarztees aus dem indischen Assam gewöhnt haben. Mit Bergamotte veredelt, wird dieser übrigens zum bekannten Earl Grey. Oder mit Tee aus Ceylon gemischt, zum English Breakfast Tea. Zu dem es als Alternative einen

schmackhaften taiwanischen Schwarztee mit dem Namen Hongyu – rote Jade – gibt. Wer seinen Tee einmal entdeckt hat, bleibt ihm treu. Weil ihm etwas Zaubenhaftes eigen ist: die Stunden, die man mit dem Tee verbracht hat. Mit Trinken, Sinnieren oder süsssem Nichtstun. ●

Teeläden in der Schweiz

Länggass-TEE: Länggassstrasse 47, 3012 Bern. Tel. 031 302 15 28. Raritäten aus exklusivem Import. Alle Sorten können im Haus genossen werden. www.laenggasstee.ch

L'art du thé: Burgerstrasse 1, 6003 Luzern. Tel. 041 240 32 20. Mit vielen Teesorten aus Asien, Teedosen, Tablets und Samowars. www.art-du-the.ch

Shui Tang: Spiegelgasse 26, 8001 Zürich. Tel. 044 555 91 61. Spezialitäten aus Taiwan, China und Japan. www.shuitang.ch