

Oolong-Teeproduktion in Mingjian (Taiwan) am 12./ 13. Oktober 2011

Beobachtung der ersten Phase und tatkräftige Unterstützung der Teamakers

Die Oolong-Tee-Produktion (Sijichun Oolong) wurde unter Anleitung von Teemeister Chen (Taipei) beim Teebauern und -hersteller XXXXX vom Welken bis zum Rollen begleitet. Die Instruktion wurde in Taiwanisch gemacht und übersetzt durch Menglin Chou.

Das Ganze fand im Rahmen einer Teereise statt, die durch Menglin Chou organisiert wurde und an der 24 Teilnehmende aus verschiedenen Ländern dabei waren.

Das folgende Protokoll des Produktionsablaufs umfasst den Ausschnitt der Produktions vom Pflücken bis zum Rollen. Die Verarbeitungszeiten entsprechen der Situation mit 3-4 Profis aus dem Familienbetrieb und unserer grossen Gruppe, die manchmal den Arbeitsablauf verlangsamt (wir standen den Profis im Wege oder waren zu dicht gedrängt) und manchmal den Arbeitsablauf beschleunigte (Arbeiten konnten von den vielen Händen parallel durchgeführt werden).

Nach Abschluss der Produktion in Mingjian wurde das Blattgut nach Taipei zur Röstung geschickt. Wir könnten am 17. Oktober degustieren (ohne Röstung und mit Röstung). Der auf „Barbaren-Tee“ getaufte Tee ist köstlich und hat eine schöne fruchtige Note. Er muss noch mehrere Wochen lagern, um sich zu harmonisieren und fürte in 3-5 Jahren die schönste Trinkreife erreicht haben.

Phase	Zeitpunkt	Klima	Menge	Beschreibung
Pflücken	Ca. 11:00	Ein wenig Regen am Morgen, der weggetrocknete, weit gehend bedeckt, Hohe Luft-Feuchtigkeit, gegen 30 Grad Celsius		<p>Im Feld beginnen die Pflückarbeiten, da um diese Zeit der Morgentau getrocknet ist und die Pflanzen-Feuchtigkeit noch in genüge der Menge im Blatt vorhanden ist. Teemeister Cheng definiert die Zeit von 11 – 14 Uhr als beste Pflückzeit, da noch genügend Zeit für Sonnenwelken vorhanden ist. Weil in diesen drei Stunden zu wenig Zeit für Handpflückung vorhanden ist, wird das Blattgut am besten mit der Maschine geschnitten. Das sieht zwar weniger schön aus, weil ein Teil der Blätter zerschnitten wird, dafür kann die optimale Pflückzeit genutzt werden, was wichtiger ist als das Erscheinungsbild. Beim Maschinenschnitt wird jeweils die Längshälfte einer Teebuschreihe geschnitten. Die Maschine bläst die Teeblätter in einen Sack, der das Blattgut von etwa 20-30 Meter Länge (Längshälften) aufnimmt.</p> 
Welken	13:15			Auslegen der Tücher auf dem Trocknungsplatz rund ums Gebäude, um die Teeblätter darauf zu verteilen. Mit den vielen eifrigen Händen ist dieser Arbeitsgang in 10 Minuten erledigt.

Welken	13:30	<p>420 - 480 kg (Basis: Grob- Schätzung von 700 - 800 Taiwan- Kilogramm = 600 g)</p> <p>Anlieferung der 30 Säcke Pflückgut mit Lieferwagen. Die Säcke werden ausgeleert und von Hand gleichmässig in einer dünnen Schicht verteilt. Wir müssen aufpassen, dass wir nicht auf die Blätter stehen, weil sie sonst „schreihen“. Unsere grosse Gruppe schafft dies in 15 Minuten.</p>	 	<p>Da der Schnitt etwa zwei Stunden dauerte, sind die Teeblätter am Anfang der Erntezeit schon schlaffer und weniger glänzend als die zuletzt geernteten Blätter. Auch sind diese älteren Blätterhaufen wärmer als die neueren.</p>
--------	-------	---	---	---

Welken	13:45	Bedeckter Himmel, wobei die Sonne knapp sichtbar ist; manchmal öffnet sich die Wolkenschicht, sodass die Sonne Schatten wirft; 30 Grad Celsius; leichter Wind	<p>Das Wetter ist ideal fürs Welken. Die Kombination von Sonnenchein, Wind und Temperatur ist optimal. Die Sonnenschutznetz werden nicht benötigt. Schöner Zustand der Blätter, glänzende Oberfläche. Sonnenwelken ist ein guter Anfang für die Teeverarbeitung, denn Sonnenenergie ist gratis und die Sonne schenkt uns all das, was wir nicht wissen. Der Teemeister vergleicht dies mit einem Automotor: Mit Sonnenwelken wird ein sauberer Start des Motors möglich. Alles andere wie zu spätes Welken oder Verwendung von heißer Luft fürs Welken ist ein holpriges Starten.</p> <p>Das Blattgut hat unterschiedliche Längen, weil die Triebe teils lange, teils kurz waren. Ideal wären Knospe und zwei weitere Blätter (aber alles größer als beim Grüntee), aber es gibt auch Triebe mit 3 oder 4 oder gar mehr Blättern. Eine wenige sind gar länger. Der Teemeister kürzt einige solche Triebe, kann aber nicht die ganze Ernte selektieren. Das unterschiedliche Blattgut ist ein Kompromiss zwischen Qualität und Aufwand, denn der Teebauer müsste bereits in einer früheren Phase die Teebüschle zurecht stutzen, um gleichmäßige Triebe zu haben oder aber die ganze Ernte müsste von zu langen Trieben befreit werden.</p> 
--------	-------	---	--

Welken	14:15			<p>Prüfen des Blattguts: Die Dauer des Welkens ist situativ und benötigt viel Erfahrung des Teemeisters. Als Test nimmt er einen Stängel und presst die Blätter mit der Hand zusammen: Brechen die Blätter, ist das Welken noch nicht beendet. Zusätzlich sollten an den Stängeln Falten sichtbar werden.</p> <p>Beim Welken geht die Feuchtigkeit sowohl aus den Blättern wie auch zurück in den Stängel, da die Pflanze noch nicht gemerkt hat, dass sie abgeschnitten wurde. Die verschiedenen grossen Blätter haben auch verschiedene grossen Poren, um Feuchtigkeit auszuscheiden. Würden nur kleine Blätter gepflückt, könnte nicht genügend Feuchtigkeit entweichen.</p> <p>Würde das Welken zu früh beendet, hat die Pflanze „kühl“ als Information und würde wieder Feuchtigkeit aus dem Stängel in das Blatt leiten, was kein gutes Welken gäbe.</p>
Welken	14:30	Temperatur sinkt unter 30 Grad		<p>Wenden des Blattguts von Hand. Die Blätter sind kaum glänzend, aber erst die kleinen mittleren Blätter sind weich und genügend elastisch. Nach 15 Minuten ist der Vorgang beendet.</p>
Welken	15.05	Immer noch warm		<p>Teeblätter haben ihren Glanz weit gehend verloren und duften richtig für den nächsten Schritt. Der Duft hat vom Grasigen ins Blumige gewechselt. Wegen der optimale Kombination von Sonnenschein, Wind und Temperatur dauert die Welkzeit weniger als zwei Stunden. Die Teeblätter werden in die Tücher geschlagen und ins Gebäude gebracht. Eine kühlende Belüftung wird eingeschaltet. Die Teeblätter werden auf weniger als der halben bisherigen Fläche in etwa 10-15 cm dicken Schichten verteilt, um abzukühlen. Diese dickere Schichtung ist möglich, weil die Klimaanlage kühle Luft liefert. Die grosse Gruppe hat dies in 10 Minuten erledigt. Die Rolltore der Halle werden herunter gelassen, damit die Raumtemperatur sinkt.</p> 

Welken	17:50	Hallentemperatur über 20 Grad; draussen etwas wärmer bei abendlicher „Kühle“ von 26 Grad	191 Körbe	<p>Verteilen der Teeblätter in die flachen Körbe in etwa 10 cm hohen Schichten (nach 25 Minuten erledigt). Die Gruppe geht ins Stadtzentrum zum Nachtessen.</p> 
--------	-------	--	-----------	---

Welken	20:25	Hallentemperatur spürbar kühler (18-20 Grad), draussen immer noch über 20 Grad	<p>Etwa 15% der Feuchtigkeit dürfte ausgeschieden sein. Es wird noch Feuchtigkeit für die Fermentation (Oxydation) benötigt. Die Kühlung hat die beginnende Fermentation verlangsamt. Würde die Fermentation jetzt ungehindert weiter gehen, gäbe es einen rötlichen Aufguss, der ins Bittere ginge und weniger geschmeidig wäre).</p> <p>Es wird ein kleines Wenden nötig, weil die geschichteten Blätter nicht gleichmäßig Temperatur verloren haben. Es muss feinfühlig gewendet werden, weil sonst die Teeblätter „verärgert“ werden (Bildsprache des Teemeisters).</p> 
Welken	21:05		<p>Die Teeblätter sind gewendet. Dadurch wurden sie wieder ein wenig geweckt und können weiter ruhen. Die Gruppe geht zurück in die Herberge und macht eine Pause.</p>

Schütteln	22:30	<p>Der Duft ist intensiver und hat Elemente von Longgan-Frucht-Aroma, das hier als Leitaroma für die Bestimmung des Zeitpunkts gilt. Der Feuchtigkeitsgehalt des Blattgut ist richtig, sodass ein einziges Wenden in den Körben dieses Mal genügt hat. Das Blattgut ist somit bereit für den nächsten Schritt: Die Zellen sollen jetzt zerstört werden, den Feuchtigkeitsfluss des Welkens zu stören. Es soll nun nur noch minimal Feuchtigkeit entweichen. Bei zu wenig Feuchtigkeit dauert die Fermentation zu lange, ähnlich wie bei zu trockenem Brotteig, der dann zu langsam oder nicht richtig aufgeht. War das Sonnenwelken wie das Starten des Motors, so muss nun mit dem nächsten Arbeitsgang der Motor wieder abgestellt werden.</p> <p>Der Teemeister illustriert das „grosse Schütteln“ damit, indem er einen Teezweig nimmt und schlägt ihn längere Zeit auf die Hand: Die Blätter sind ein wenig straffer geworden, weil wieder Feuchtigkeit in sie gedrungen ist.</p> <p>Die entsprechende Maschine ist eine Bambustrommel, die sich um die Längsachse dreht und das Blattgut rüttelt oder schüttelt. Dieses „grosse Schütteln“ ist der letzte Arbeitsgang des Welkens. Zerschnittenes</p>  <p>Blattgut und kleinere Blätter fallen durch die Löcher des Bambusgeflechts, die auf die Grösse von maschinengeschnittenem Pflückgut ausgerichtet sind.</p>
-----------	-------	--

Schütteln	22:35			Einfüllen der ersten von drei Bambustrommel-Maschinen (3 Stelle mit 11 Körben = 33 Körbe. Kurz danach wird die zweite Bambustrommel gefüllt. Das Blattgut macht am Anfang stärkere Geräusche, weil die Blätter trocken sind und dadurch beim Aneinanderreiben ein Rascheln entsteht. Nach und nach verringert sich dieses Rascheln, weil die Feuchtigkeit in die Blätter verteilt wird und sie elastischer werden.
Schütteln	22:41			Die erste Bambustrommel startet mit programmiert Dauer von 45 Minuten bei rund 6 Umdrehungen pro Minute. Zur Bestimmung der Dauer und Drehgeschwindigkeit müssen Feuchtigkeitsgehalt und Reife des Blattguts einbezogen werden (je grösser die Ausscheidung, desto länger drehen; je reifer das Blattgut, desto schneller drehen). Die zweite Maschine startet kurz danach mit gleichen Parametern. – Es beginnt nach frisch geschnittenen Äpfeln zu duften. Die dritte Maschine wird noch nicht gefüllt, damit nicht zu viel parallel läuft und Reaktionsmöglichkeiten bestehen, falls das nun laufende Schütteln grössere Aufmerksamkeit benötigt.
Schütteln	22:53			Die dritte Maschine wird beschickt. Beim Umfüllen der Körbe in die Bambustrommel wird die Reihenfolge der Gestelle strikt beachtet, damit Blattgut in ähnlichem Welzkustand gemeinsam in die Maschine gelangt.
Schütteln	23:04			Die dritte Maschine ist gestartet. Die Hälfte des Blattguts ist nun in Verarbeitung. Es wird somit nochmals einen Durchgang mit drei Füllungen geben.
Schütteln	23:26			Die erste Maschine stoppt. Die Duftnote ist grasig und somit gut. Das Schütteln ist beendet. Die Maschine wird entleert und das Blattgut in die Körbe umgefüllt. Die Blätter werden relativ hoch (20 cm) geschichtet und mit lockeren Handbewegungen ringförmig geordnet. Es entsteht eine Vertiefung in der Mitte. Die Ringform stellt sicher, dass nicht zu grosse Volumen entstehen, in denen eine zu hohe Temperatur entsteht und dadurch die Fermentation zu intensiv wird-
Fermemtation	23:34			Die erste Maschine ist in 11 Körbe umgefüllt. Es hat nun einen Duft von grünen Bananen, der sich noch verstärken und danach wieder abschwächen wird. Die Teeblätter sind „wütend“ und brauchen nun eine grosse Pause während der Fermentation. Sobald eine süss-fruchtige Note entsteht, wird der Prozess beendet sein.
Fermemtation	00:02			Die dritte Maschine wird mit der zweiten Ladung gestartet, nachdem schon vorher die erste und zweite Maschine neu beladen wurden.
Fermemtation	00:53		62 Körbe	Die dritte und letzte Maschine ist entleert und das Blattgut in Körbe abgefüllt. Nun ist eine Fermentation von 7 Stunden vorgesehen, wobei zu diesem Zeitpunkt die Teeblätter aus den ersten Ladungen bereits über eine Stunde fermentieren. Die Dauer der Fermentation ist wieder eine Erfahrungssache und hängt von Faktoren ab wie Lufttemperatur, Luftfeuchtigkeit, Zartheit des Blattguts. Leider wird in Taiwan zu oft schematisch entschieden und von einer „normalen“ Fermentationsdauer von 2 ½ Stunden bis maximal 4 Stunden ausgegangen. Bei Hochland-Tee kommt dann noch erschwerend hinzu, dass die Temperatur rasch auf unter 20 Grad absinkt und die Fermentationswärme mit technischen Mitteln zugeführt werden muss. Wir kehren in die Herberge für einen kurzen Schlaf zurück.

Kochen / Dünsten	06:15 (etwa)		<p>Die Teamakers beginnen mit der Arbeit auch wenn die Gruppe noch nicht da ist, da die ersten Teeblätter schon fertig fermentiert sind. Sie haben die verschiedenen benötigten Maschinen gerüstet und starten etwa 06:15 mit dem „Kochen“. Die Nacht war also kurz. Die Teeblätter duften süßlich mit Duftnote von Longgan-Honig.</p>  <p>Bei diesem Arbeitsgang werden die Teeblätter in eine Trommel-Maschine gefüllt, deren Trommel auf 200 Grad erhitzt wird und sich dreht. Der Teamaker stapelt Körbe vor der Trommelmaschine und schüttet Hände voll von Teeblättern in die „Kochmaschine“. Er muss darauf achten, dass er sich nicht die Arme am Trommelrand verbrennt. In der Hitze scheiden die Teeblätter viel gemüsig-riechenden Dampf aus, sodass die Hände richtig feucht werden, wenn sie zur Blattkontrolle in die Trommel gehalten werden. Die Blätter fühlen sich fast wie knackig gekochtes Gemüse an. Der Meister erklärt, dass der aus den Blättern austretende Dampf das Blattgut selber erhitzt. Nach und nach werden die Blätter trockener und können aus der Maschine genommen werden, wenn sie die prüfende Hand ein wenig stechen. Nach knapp 7 Minuten ist dieser Schritt beendet. Die „Kochmaschine“ wird gekippt, sodass das Blattgut mit der Drehbewegung in ein Plastikbecken fallen kann. Die Teeblätter sind nun ein wenig schrumpelig und teils bräunlich, aber viele Blätter sind noch flach und deren grün-braune Fläche gut erkennbar..</p>
Vorrollen / Trocknen	06:30 (etwa)	Um 20 Grad	<p>Das Rollen mit der ersten Rollmaschine beginnt. Die halbkugelförmige Glocke macht eine Art Pendelbewegung und komprimiert das Blattgut während 2 – 3 Minuten. Die Teeblätter sind nun bereits gefaltet, sodass keine Blattflächen mehr erkennbar sind. Das Blattgut hat nun auch mit den bisherigen Arbeitsschritten viel Volumen und Gewicht verloren.</p>

Vorrollen /
Trocknen 06:59

Das Rollen mit der ersten Rollmaschine beginnt. Die halbkugelförmige Glocke macht eine Art Pendelbewegung und komprimiert das Blattgut während 2 – 3 Minuten. Die Teeblätter sind nun bereits ein wenig gefaltet und haben mit den bisherigen Arbeitsschritten viel Volumen und Gewicht verloren.



Vorrollen / Trocknen	07:02			<p>Das verdichtete Blattgut wird nun in die Trocknungsmaschine gegeben, die auf einem Förderband langsam über mehrere Etagen die Teeblätter durch eine warme Kammer führt. Dieser Vorgang dauert etwa 10 Minuten und trocknet die noch feuchten und warmen Blätter weiter. Das Trocknen verhindert das „Ersticken“ des angestrebten Oolong-Dufts. - Auf dieser Fertigungsstufe hört in einigen Teegebieten die Produktion auf, was Loose Leave Oolong ergibt. Bei uns geht es aber noch weiter zum Rollen. Der Tee tritt aus der Trocknungsmaschine aus und fällt auf ein steil ansteigendes Förderband, von wo aus die Teeblätter auf einen Korb fallen. Die Teeblätter haben wegen des geringeren Volumens auf weniger Körben Platz.</p> 
Vorrollen / Trocknen	07:45			<p>Das letzte Becken wird in die Maschine zum Vorrollen gefüllt. Parallel dazu findet eine Degustation statt. Der Aufguss ist leicht süßlich und noch Grüntee-artig. Er wäre jetzt der Mainstream-Typ-Tee und würde in vielen Geschäften verkauft werden. In diesem Stadium ist er aber noch ungesund und schadet dem Magen.</p>
Vorrollen / Trocknen	07:50		34 Körbe	Das letzte Vorrollen ist beendet.

Rollen	08:50		<p>Das Rollen hat bereits begonnen. Dazu wird zuerst Blattgut in ein quadratisches Nylontuch gehüllt und dieses in einen speziellen, sehr reissfesten Sack gepackt, der angenähte Lappen hat, um die Kugel besser handhaben zu können. In der Pressmaschine wird die lockere Kugel zusammengedrückt zu einer festen Kugel mit etwa 15 kg Inhalt in Fussballgrösse. Ein ausgeklügelter Griff dient dazu, den Sack mit einer Dreh- und Stossbewegung zu verknoten.</p> <p>Am Anfang wird wegen der Grösse der Kugel nur jeweils eine davon in die Rollmaschine gelegt und etwa 8-9 Minuten gerollt.</p> <p>Insgesamt sind 6 Rollmaschinen und 2 „Kochmaschinen“ in Betrieb.</p> 
Rollen	08:58		<p>Die erste Kugel kann wieder aus der Rollmaschine genommen und aus dem Sacktuch genommen werden. Das Blattgut kommt nun in eine „Kochmaschine“, die nun für diesen Arbeitsgang verwendet wird. Die Temperatur ist bei der einen Maschine auf rund 100 Grad eingestellt, die andere ist nicht an eine Heizung angeschlossen. Grund unbekannt.</p> <p>Der Teamaker schwingt das Tuch mit den 15 kg Blattgut in einem Schwung in die Maschine: Das sieht elegant aus und erheitert die müden Beobachter..</p>

Rollen	09:00			Das Blattgut wurde 1-2 Minuten in der Maschine gedreht und wird wieder in einen mit einem Tuch ausgelegten Korb ausgekippt, um den Arbeitsgang zu wiederholen. Kugelformen-Rollen-Trocknen wiederholt sich 21 Mal. Es ist noch stundenlange harte Arbeit zu leisten. Die Gruppe verabschiedet sich vom Betrieb, weil die Reise weiter geht.
Stängel entfernen				Das Blattgut wird nach dem Rollen noch von Stängeln und zu grossen Blättern der älteren Triebe befreit. Danach wird es nach Taipei zum Teemeister Atong transportiert. Er wird es rösten, um den Finish der Verarbeitung zu machen.
Rösten	17.10.2011	72 kg Trockengut		<p>Wir degustieren unseren „Barbaren-Tee“ beim Teemeister in Taipei. Beim Betreten des Raumes duftet es süßlich nach unserem Tee. Er wurde 8 Stunden bei 108 Grad Celsius geröstet, um dass süß-fruchtige Aroma stärker zum Tragen zu bringen. Die Einstellung der Temperatur wurde nach einer Experimentierphase mit Rösten & Degustieren festgelegt.</p> <p>Der Tee sollte noch ein paar Wochen ruhen, damit er nach der Bearbeitung harmonischer wird. In etwa 3-5 Jahren wird er seine Trinkreife voll erreicht haben.</p> <p>Wir freuen uns auf einen schönen Oolong-Tee, der in ein paar Wochen in Europa ankommen wird.</p>

Urheberrechtshinweis:

Dieses Dokument darf unter Angabe des Autors zu nicht-kommerziellen Zwecken verwendet werden.