Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V. im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Schriftenreihe der Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft

Carlo Lonien

Die Geschichte vom Tee

Thea sinensis • Thea assamica sowie deren Hybriden

Sonderdruck
aus der „Agrarphilatelie“,
dem Mitteilungsheft der
Motivgruppe · Arbeitsgemeinschaft
Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft e.V., Wuppertal
im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

118-2.22

Für diese Sonderveröffentlichung der Arbeitsgemeinschaft lag die Ausstellungssammlung

Thea sinensis • Thea assamica sowie deren Hybriden

von Carlo Lonien (Luxemburg) zugrunde. Insgesamt 56 Blätter im Format DIN A 4 wurden gemeinsam auf DIN A 5, dem Zeitschriftenformat der „Agrarphilatelie“ umgewandelt und dem anderen Medium entsprechend angepaßt. Dabei wurde nur so viel wie erforderlich die ursprüngliche Sammlung verändert.

Die „Agrarphilatelie“ wird diese Sammlung in insgesamt zehn aufeinanderfolgenden Heften abdrucken, die erste Teilveröffentlichung erfolgte im Januar 2022. Die Zeitschriftenausgabe umfaßt 98 Seiten mit etwa 350 Belegen, die der Autor zusammenstellte, von wenigen weiteren Abbildungen ergänzt.

Beigetragen zum Gelingen der Artikelfolge hat wie immer bei der „Agrarphilatelie“ Walter Baldus, München, dem wir hier noch einmal unseren Dank aussprechen.

Möge Ihnen, sehr geehrter Leser, die Sammlung unseres Mitglieds Freude bereiten.

im Februar 2022

Klaus Henseler
Redaktion „Agrarphilatelie“

Die Gliederung der Sammlung

Von der Geschichte des Tees

1 Mythen, Legenden, Vermutungen
2 Der japanische Teekult
3 Aus Fernost nach Europa und Amerika
4 Orientalische Teekultur

Am Anfang war der Teestrauch

5 Der Teestrauch gehört zu den Kameliengewächsen
6 Klimatische Voraussetzungen und Bodenbeschaffenheit
7 Von Bedeutung sind nur Assamica und Sinensis sowie deren Hybride
8 Die Technik des Tee-Anbaus
9 Bekannte Anbaugebiete
10 Geerntet wird nach einer alten Pflückregel

Handel und wirtschaftliche Bedeutung

11 Vermarktung und Einzelandel
12 Steuereinnahmen durch den Tee-Verkauf

Von Blättern, Sorten und Zubereitung

13 So bleiben die Blätter grün
14 Halb fermentiert: nicht grün, nicht schwarz
15 Durch Fermentation werden die Blätter schwarz
16 Mischungen und Zubereitung
17 Die Wirkung der Inhaltsstoffe
18 Lagerung und Aufbewahrung
19 Museen, Utensilien und mehr
20 Der Tee in Rußland
21 Genuß ohne Grenzen

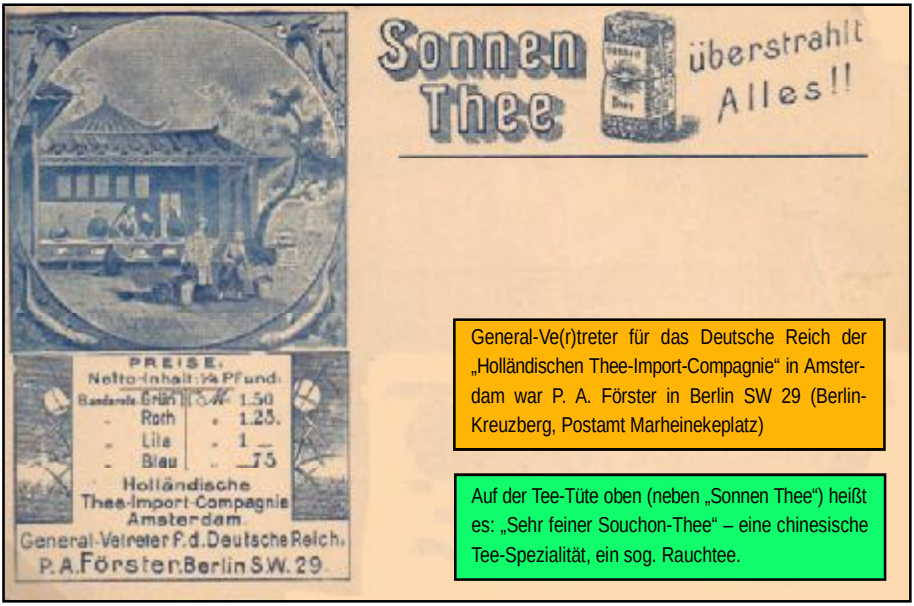
Werbung
für die Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft

1 Mythen, Legenden, Vermutungen

Die Geschichte des Tees nahm ihren Anfang im China der frühen Kaiser. Der Legende nach soll Kaiser Shen-Nung, der lange vor unserer Zeitrechnung als „Sohn der Mitte“ herrschte, die Wonnen des Teetrinkens entdeckt haben.

Eine uralte Sitte asiatischer Völker ist es, das Trinkwasser abzukochen und mit pflanzlichen Zusätzen zu aromatisieren. Eines Tages sollen Blätter von einem Strauch des Palastgartens ins kaiserliche Trinkwasser gefallen sein, die es goldbraun färbten. Shen-Nung fand den herben Geschmack angenehm und fühlte sich wunderbar erfrischt.

GSK, Deutsches Reich P36



General-Ve(r)treter für das Deutsche Reich der „Holländischen Thee-Import-Compagnie“ in Amsterdam war P. A. Förster in Berlin SW 29 (Berlin-Kreuzberg, Postamt Marheinekeplatz)

Auf der Tee-Tüte oben (neben „Sonnen Thee“) heißt es: „Sehr feiner Souchon-Thee“ – eine chinesische Tee-Spezialität, ein sog. Rauchtee.

Die Abbildungen zeigen ein chinesisches Teehaus (茶座 cházuò) und einen Teebaum *(Carmona microphylla)* sowie Tee- und Wassergefäße.

Um das Jahr 800 schrieb Lu-Yu, der den Ruf genoß, der beste Teekenner seiner Zeit zu sein, ein Werk in drei Bänden über den Tee. Das Cháj**ing** aus dem Jahr 760, das „Buch vom Tee“, stellt in zehn Kapiteln alle Aspekte des Tees dar, wurde bald nach seinem Erscheinen berühmt und Lu-Yu der verehrte Schutzpatron der Teehändler. Alle Vermischungen des Getränks mit Gewürzen und anderen Zutaten sind bei ihm verpönt. Es kommt ihm auf den reinen Wohlgeschmack des Tees an, höchstens eine winzige Prise Salz läßt er gelten. Das frische reine Quellwasser der Berge nannte Lu-Yu als das beste Grundelement für eine gute Tasse Tee.

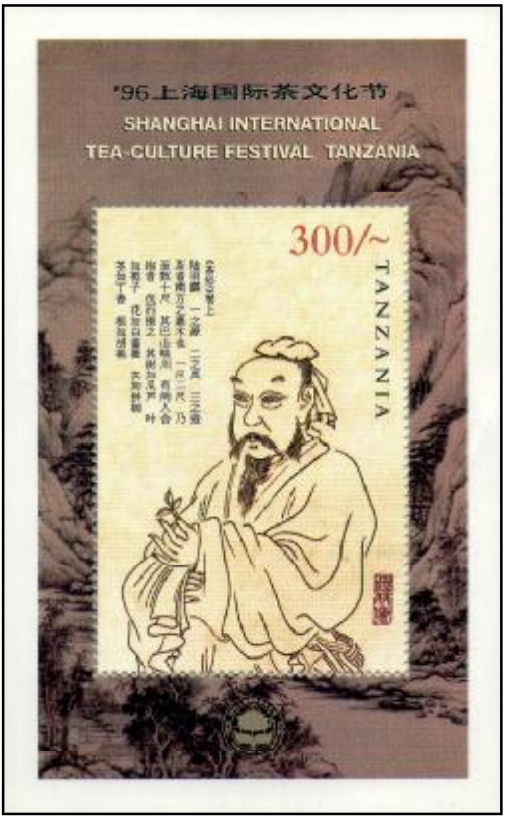
Eine Prise Salz wird toleriert

Lu-Yu (733–804) ist Autor eines Lehrbuchs über den Tee

Nach einer glaubhaften Überlieferung brachte der chinesische Gelehrte Gan-Lu, der Indien bereiste, seinen Landsleuten Teesamen aus der Provinz Assam mit. Der Tee wuchs dort als baumartiges Gewächs wild in einem Gebiet, das sich von Assam über Birma bis nach Südwest-China erstreckte. Alte Urkunden lassen vermuten, daß der erste Tee auf chinesischem Boden in Szechuan angebaut wurde.

Teesamen aus Indien beeinflußt den Tee-Anbau in China.

Reines Quellwasser der Berge, bestes Grundelement für eine gute Tasse Tee.

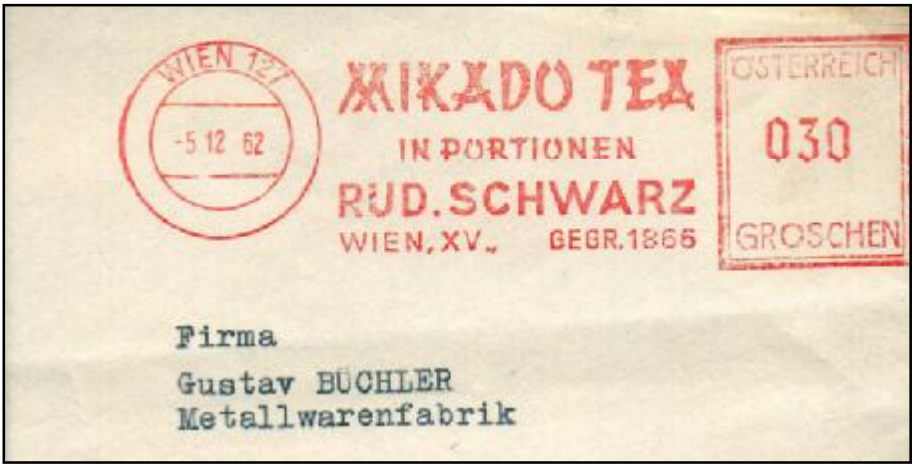


Lu-Yu hält Teeblätter aus der Pflückung in der Hand:den sogenannten First Flush

Der Dichter Lu-Yu, 8. Jahrhundert, war der „erste Teemeister“ seiner Zeit. Kenner bezeichnen seine Niederschriften heute noch als die wichtigste Schrift über Tee.

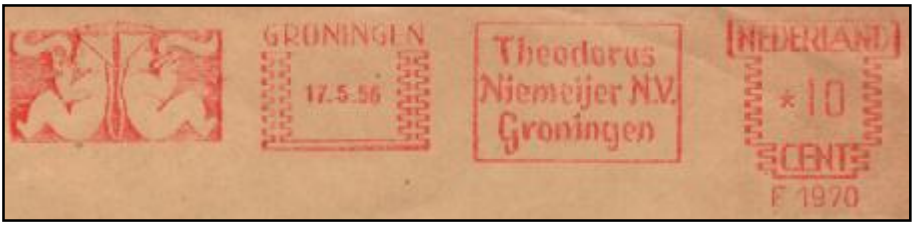
2 Der japanische Teekult

Wie viele wesentliche Elemente der japanischen Kultur kam auch die Sitte des Teetrinkens aus China.



„Mikado“ ist die Bezeichnung für den japanischen Kaiser, ursprünglich „Gottheit“ oder auch „Gottkaiser“.

Rudolf Schwarz (1869–1947) übernahm 1893 die von seinem Schwiegervater, Wilhelm Paumkirchner, 1866 in Wien gegründete, auf Kaffee und Tee spezialisierte Gemischtwarenhandlung. 1969 wurde die Firma in die „Mikado“ Kaffee- und Tee-Import Rudolf Schwarz GmbH eingebracht.



Im 6.Jahrhundert begaben sich chinesische Mönche als Missionare des Buddhismus über Korea nach Japan, ihren Teeproviant im Reisegepäck. Die Zen-Klöster wurden bald Zentren chinesischer Kultur in Nippon. Die vornehmen Mönche hatten Zutritt zum Kaiserhof. Nach der Überlieferung gab Kaiser Shomu, der 45. Mikado, der von 724 bis 749 regierte, in seinem Palast zu Naro die erste Herrenparty der Geschichte. Er lud hundert Zen-Mönche zu religiösen Gesprächen ein und bewirtete sie mit Tee. Im Jahr 801 pflanzte der Mönch Sai-tscho Teepflänzchen, die er ebenfalls aus dem Reich der Mitte eingeführt hatte, nahe der Tempelstadt Kyoto. Noch heute genießt der Udschi-Distrikt (UJI) den Ruf, die besten japanischen Teesorten hervorzubringen. Für viele Jahrhunderte blieben diese edelsten Tees dem Mikado vorbehalten.

Die Marken stammen aus dem Vermittlungspostdienst in Spaar und Oberspaar (Cölln a.d. Elbe, heute ein Stadtteil von Meißen), Orte, die nicht von der Reichspost versorgt wurden.
Behördlich genehmigt am 27. März 1889.
Gummierte Rückseite mit durchscheinenden chinesischen Darstellungen.

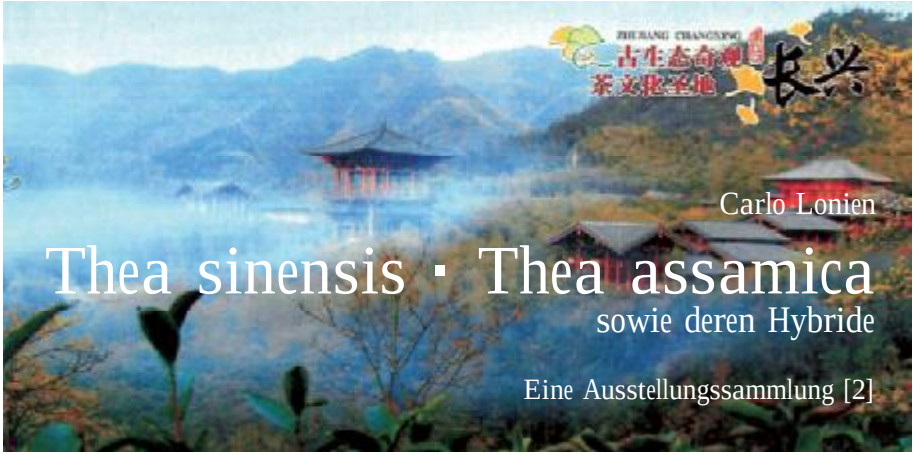
Den Genuß von Tee versah man bald mit einer bis ins Detail festgelegten Zeremonie und dem Stil-Begriff des Teeismus, der im 15.Jahrhundert entstand. Er bezeichnet die fast religiöse Verehrung der Japaner für den Tee, die Kunst, die sich mit dem Teekult verband, aber auch den Glauben an die durch die Teezeremonie erreichten Zustände wie Reinheit, Harmonie, Ehrfurcht und Stille. Die Teezeremonie wurde in den Zen-Klöstern entwickelt.

Lastenkarren am Teehaus, mit einer eingefaßten Quelle

Region Uji:
Anbau der Teepflanze durch Mönche, die aus China zurück nach Japan kamen (oben)

Teezeremonie
auf einer japanischen Postsparkarte

Innenseite der Postsparkarte



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [2]

3 Aus Fernost nach Europa und Amerika

Im 16.Jahrhundert kam die erste Teelieferung aus Japan auf niederländischen Segelschiffen über Java nach Amsterdam.

Die StempelaAbbildung zeigt Teepflückerinnen auf der Insel Tsushima, Bezirk Nagasaki

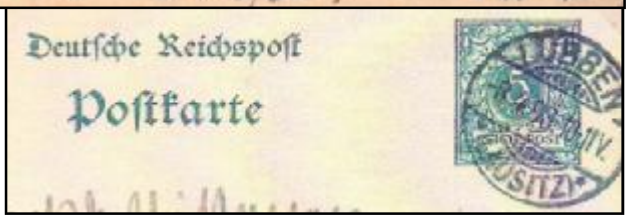
1602 wurde die Verenigde Oostindische Compagnie (VOC) gegründet.

Von da an waren die Holländer über 50 Jahre die einzigen Tee-Importeure, die ganz Europa mit Tee versorgten. Es war grüner Tee von der Insel Hirado, welche westlich von Nagasaki liegt. Dieser japanische Hafen war als erster dem Überseehandel geöffnet worden.

Indonesien, einst eine holländische Kolonie, wurde damals Niederländisch-Indien genannt.

Im 17.Jahrhundert waren die Holländer mit ihrer Verenigde Oostindische Compagnie (VOC) im Fernosthandel führend. Tee war begehrte Importware, wurde mit Silber bezahlt und in Amsterdam versteigert.

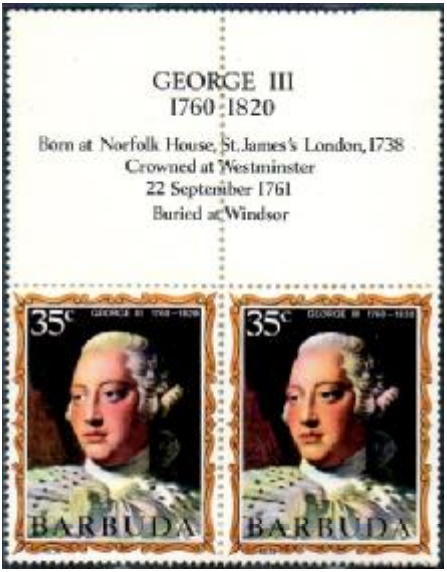
GSK Deutsche Reichspost P36



Englische Einwanderer brachten Ende des 17. Jahrhunderts den Tee mit in die USA. Im Laufe der Zeit gewann er immer mehr Liebhaber, besonders in den gehobenen Schichten, in denen damals Tea Partys veranstaltet wurden.

In der Mitte des 18. Jahrhunderts stand Tee auf dem dritten Platz aller nach Neu-England exportierten Güter. Deshalb suchte England, das u.a. durch den Siebenjährigen Krieg in eine Finanzkrise geraten war, eine neue Einnahmequelle. Tee wurde vom Londoner Unterhaus durch den Stamp Act von 1766 mit hohen Steuern belegt, sehr zum Verdruß von König George III. In den nordamerikanische Kolonien waren die neuen Steuern und Zölle und insbesondere die Teesteuer der Anlaß für heftiges Aufbegehren. Die East India Company (vollständiger Name: Governor and Company of Merchants of London Trading into the East-Indies), damals größte Teehandelsgesellschaft, durfte Tee zollfrei einführen und zu Niedrigpreisen verkaufen, während amerikanische Kaufleute die neue Teesteuer zahlen mußten.

Beleg für die gezahlte Transaktionssteuer: „Charges paid“, privat ausgegeben von „The London Tea Clearing House“. Ein Clearing House sichert die Abwicklung des Handels zwischen Verkäufer und Käufer.



George III. (1738–1820): Während seiner Regierungszeit (1760–1801) wurde der Tee mit einer Steuer von „Threepence“ auf ein Pfund Tee belegt.

Zu spät, man sann auf Rache. Am 16. Dezember 1773 verkleideten sich etliche Bürger aus Boston und Umgebung, darunter Mitglieder der Freimaurerloge „Sons of Liberty“, als Mohawk-Indianer, enterten die drei im Hafen liegenden Schiffe „Dartmouth“, „Eleanor“ und „Beaver“ der East India Company und warfen 342 Kisten Tee mit teilweise wertvollem „Wuyi-Tee“ aus der chinesischen Region Fujian, auch Bohea-Tee genannt, über Bord. Es war kalt, nicht alle Teilnehmer hatten sich mit freiem Oberkörper als Indianer verkleidet. Gute Geschichte über die Geburt einer Nation, die aber so nicht ganz richtig ist.

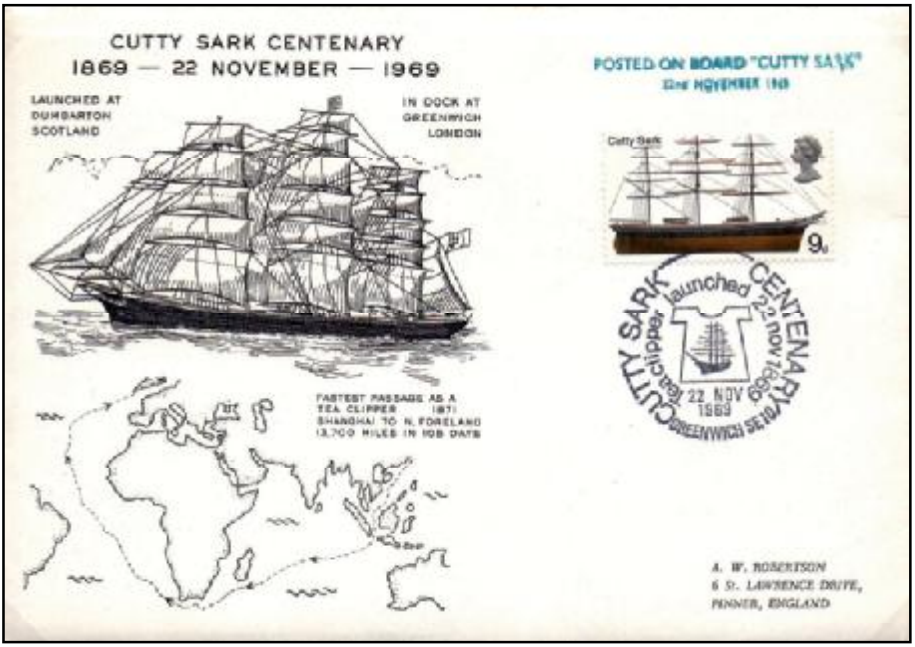
Dieser Zwischenfall, ironisch als „Boston Tea Party“ bezeichnet, markiert den Beginn der Befreiungskriege gegen die englische Herrschaft in Amerika.

„No Taxation without Representation“ Gemeint war: Keine Besteuerung ohne parlamentarische Vertretung.

„Cutty Sark“ – der berühmteste Tee-Clipper

„The Cutty Sark“
(Markenheft Großbritannien Juli 1958

Nach dem Ende des Tee-Importmonopols entstand der britischen Schifffahrt ab 1834 vor allem von amerikanischer Seite eine heftige Konkurrenz. Um dieser standzuhalten, baute man die sogenannten Tee-Clipper: Segelschiffe mit vier oder mehr Masten, scharfem Bug und schlankem Rumpf. Sie besaßen eine verhältnismäßig große Ladekapazität bei niedriger Tonnage und erreichten hohe Geschwindigkeiten.



Auf der Landkarte ist die schnellste Route zwischen Schanghai und England eingezeichnet. Zurückgelegte Distanz: 13.700 Seemeilen in 108 Tagen. Einer der berühmtesten Tee-Clipper ist die 1869 gebaute „Cutty Sark“, die heute noch in Greenwich an der Themse zu besichtigen ist.

Clipper (Tea Fairtrade Organic: Natural, Fair & Delicious) produziert nach eigener Selbstbeschreibung Tee (und Kaffee) ohne Mensch und Planet zu schaden.

Im Jahr 1869 wurde der Suez-Kanal eröffnet, was den Weg zu den Tee-Anbaugebieten um etwa 7000 Kilometer verkürzte. Dadurch wurde der Tee-Transport für Dampfschiffe möglich. Das Ende der Tee-Clipper war gekommen.

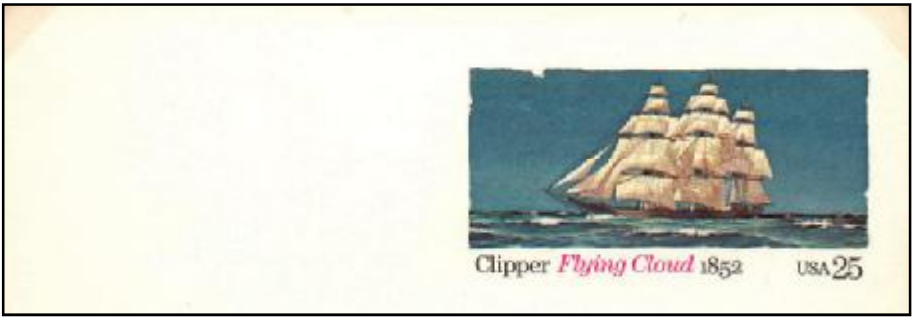
Markenheft Schweden 2003

Auf der Innenseite ist die Reiseroute wie auch die Handelsware, zum Beispiel Tee abgebildet. Der Ostindien-Segler „Götheborg“ war ein Handelsschiff, das am 17. September 1745 auf seiner Heimreise von China kurz vor dem Ziel am Felsen Hunnebadan bei der Göteborger Hafeneinfahrt auf Grund lief und sank. Das Schiff hatte in China vor allem Porzellan, Tee, Kräuter und Seide geladen. Ein großer Teil der Frachtkonnte geborgen werden. Es gehörte der in Göteborg ansässigen Schwedischen Ostindien-Kompanie (Svenska Ostindiska Companiet).

Markenblatt Schweden 2003, rechts die „Götheborg“ in vollem Wind

3 Öre – Privatpostganzsache Schweden 1889 von der „Göteborgs Privata Lokalpost“. Auf der Rückseite der Ganzsache (unten) zeigt die Abbildung einen „sprechenden“ Chinesen, der Werbung für chinesischen Tee macht: Warenzeichen der James Lundgren & Co. Göteborg.

Weil die East India Company über ein unantastbares Monopol verfügte, hatten ihre Schiffe es nicht besonders eilig. Das änderte sich erst, als das Monopol 1834 aufgehoben wurde. Nun mischten viele Konkurrenten im Teehandel mit, und weil für frisch geernteten Tee ein höherer Preis zu erzielen war, hatten es die Tee-Clipper jetzt plötzlich sehr eilig, von Kanton, Hongkong und Fuzhou nach London oder New York zu kommen.

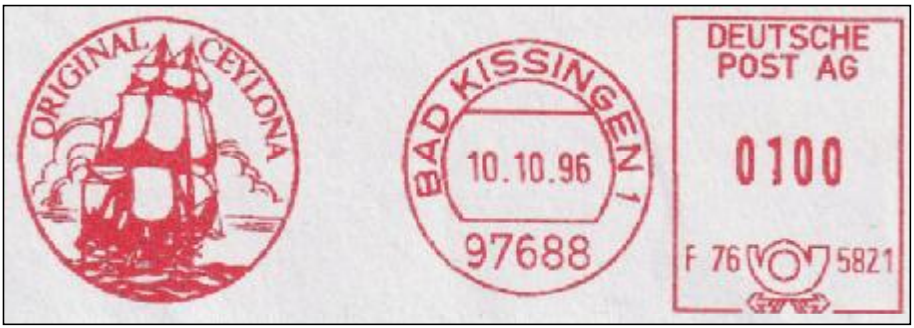


Clipper „Flying Cloud“

Clipper „Rainbow“

Die Tee-Clipper brachten es auf über 20 Knoten wie die „Flying Cloud“, eines der schnellsten Segelschiffe aller Zeiten.

1845 lief in New York ein größerer Clipper vom Stapel, die „Rainbow“, und wurde dann auch sofort auf seine erste Reise nach Hongkong geschickt, um Tee zu holen.



Clipper „Sea Witch“

Die Clipper wurden für den gewinnbringenden Teehandel zwischen China und New York gebaut. 1849 stellte die „Sea Witch“ mit 74 Tagen von Hongkong nach New York einen neuen Rekord auf.

Die immer schnelleren Reisen der Tee-Clipper aus den USA brachten die britischen Reeder in immer größere Aufregung. Bald gab es auch Clipper aus Großbritannien, mit dem Ehrgeiz, schnellere Schiffe zu bauen als die Amerikaner; ein Geschwindigkeitsrekord begann den anderen abzulösen.

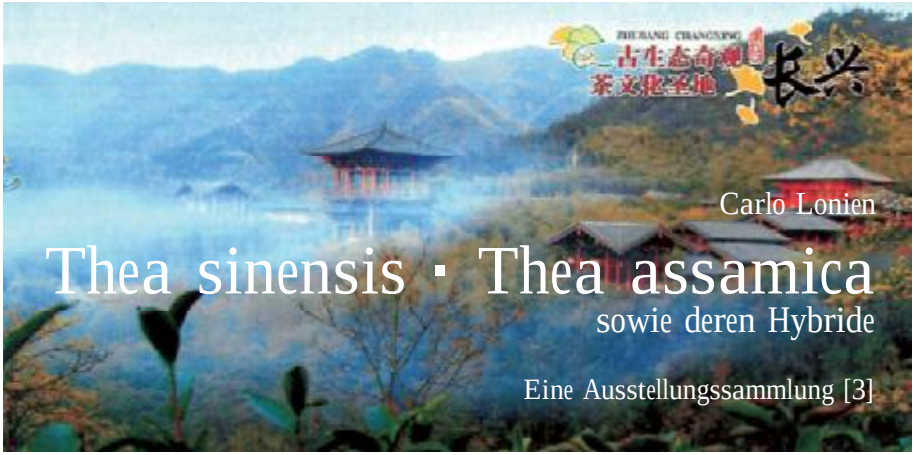
Clipper „Anglais“ auf der Tee-Route

Tea Clipper

Clipper „Taeping“

Clipper „Ariel“

Am berühmtesten von allen Wettrennen wurde das „Great Tea Race“ des Jahres 1866, ein inoffizieller Wettbewerb zwischen den schnellsten Clippern im Teehandel mit China. Sechzehn Schiffe stellten sich der Herausforderung, die erste Tee-Ernte der Saison von Fuzhou nach London zu bringen; vier von ihnen hatten ernsthafte Siegeschancen: die „Serica“, die „Taeping“, die „Fiery Cross“ und die „Ariel“. Der Start für ein Schiff konnte erfolgen, wenn es vollständig beladen war. Nach 99 Tagen und 13.200 zurückgelegten Seemeilen lag die „Ariel“ schon vor dem East India Dock, konnte aber wegen des zu niedrigen Wasserstands nicht anlegen. Inzwischen war die „Taeping“ mit ihrem geringeren Tiefgang an ihr zum London Dock (Gravesend) vorbeigezogen, wo sie festmachte. Die „Taeping“ mit rund 1,1 Millionen Pfund Tee an Bord wurde zum Sieger erklärt, die Siegprämie (10 Shilling zusätzlich für jede abgelieferte Tonne Tee) und Bonus wurden unter den beiden Schiffen geteilt. Die „Serica“ kam eineinhalb Stunden nach dem Sieger an und wurde Dritter, die „Fiery Cross“ und die „Taising“ trafen zwei Tage später ein. Für die Londoner Teehändler war das „Great Tea Race“ kein gutes Geschäft, denn die „Erl King“, die außer Konkurrenz fuhr, weil sie einen Dampfantrieb als Hilfsmaschine besaß, war bereits eine Woche zuvor mit frischem Tee in London angekommen. Die Zeit der Clipper ging zu Ende, nachdem 1869 der Suez-Kanal eröffnet wurde.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [3]

4 Orientalische Teekultur

In Libyen, Ägypten und in anderen Ländern des Nahen Ostens wird bevorzugt starker Schwarztee aus Sri Lanka getrunken. Bei den Beduinen auf der Arabischen Halbinsel wird dem Tee ein wenig Oregano zugefügt, welches ihm einen eigentümlichen Beigeschmack verleiht.

Frau bereitet Tee

Teetrinken in der Wüste

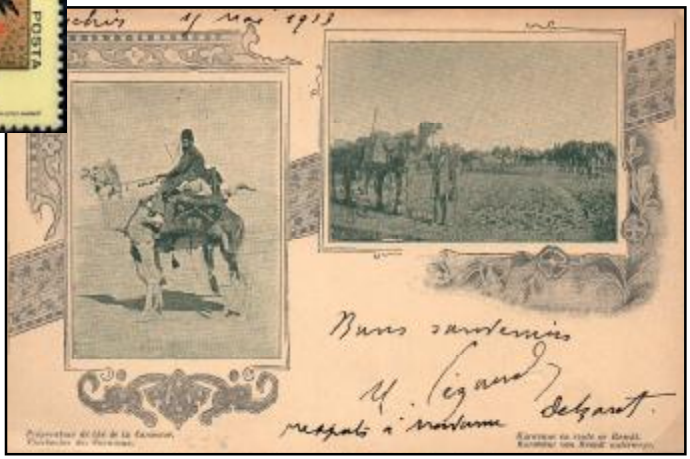
Frau schenkt Tee ein

Männer beim Teetrinken

In der Türkei, den arabischen Ländern und Iran (Persien) wird ein sehr starker Teesud „aus Schwarztee“ aufgekocht und in ein bis zu einem Viertel mit Zucker gefülltes Glas gegossen. Ein Blick auf die Zahn- und sonstige Gesundheit dieser Teetrinker verrät die Folgen des hohen Zuckerkonsums. Speziell in Persien geben die Teetrinker gern noch Kardamom und andere Gewürze in den Tee. Dazu werden geröstete Pistazien gereicht.

Frau bei der Teezubereitung
Iranische Miniatur von Āghā Rezā-e Abbāsi (1565–1635)

Persische GS-Karte mit einem Überdruck von 5 Chahis



Die Abbildung auf der Rückseite zeigt einen Teezubereiter in einer Kamelkarawane. Die abgebildete Karte wurde wohl 1904 hergestellt und ist 1913 postalisch gelaufen.

Karawane ist aus dem Persischen hergeleitet (kārwān) und bedeutet soviel wie „Kamelzug“. Karawanen waren oft mehrere hundert Meter lang und transportierten Handelswaren. Natürlich durfte auch Nahrung nicht fehlen, wie hier nach der Beschreibung zur Abbildung: ein Teezubereiter. Im Mittelhochdeutschen bedeutet *karabane* „Heeresgepäck; Ort der Aufbewahrung desselben“; dieses ist eine Entlehnung über das italienische *carovana* aus dem Mittellateinischen *caravanna*.

5 Der Teestrauch gehört zu den Kameliengewächsen

Die Teepflanze *(Camellia sinensis)* ist eine Pflanze aus der Gattung *Camellia* innerhalb der Familie der Teestrauchgewächse *(Theaceae)*. Aus den Pflanzenteilen wird echter Tee gewonnen.

Von Oktober bis Februar erscheinen die Blüten einzeln oder zu dritt in den Blattachsen. Unter jeder gestielten Blüte sitzen zwei Tragblätter, die früh abfallen.

Die Kapselfrucht ist abgeflacht und enthält einen oder zwei braune rundliche Samen. Sie reifen von August bis Oktober.

Der Stempel zeigt eine Blüte auf zwei Tragblättern.

Tiktak: Koffie en Theehandel sedert 1870

Die Varietäten der *Camellia sinensis* wachsen als immergrüne Sträucher oder kleine Bäume mit Wuchshöhen von 1 bis 5, selten bis zu 9 Meter. Die Rinde junger Zweige ist anfangs rötlich gefärbt und mit weißen Haaren besetzt.

6 Klimatische Voraussetzungen und Bodenbeschaffenheit

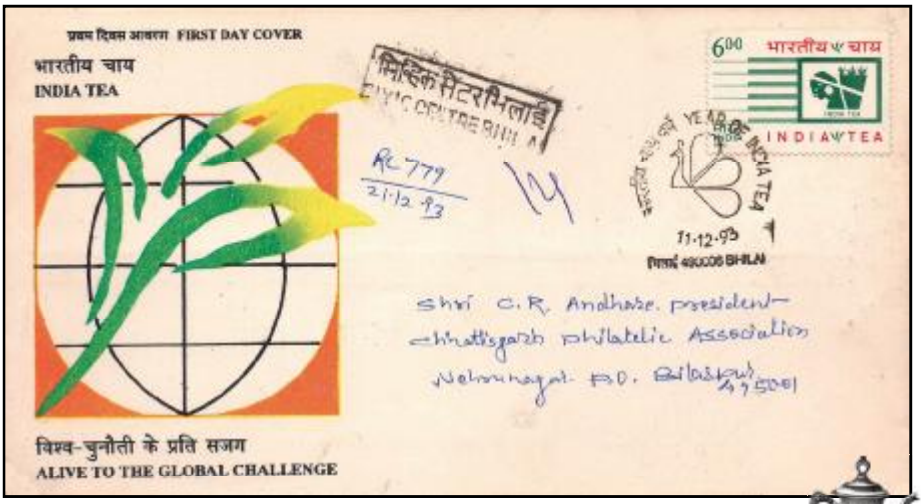
Das Verbreitungsgebiet der *Camellia-sinensis*-Varietäten reicht vom südlichen Japan über Korea, das südliche China bis ins nördliche Indien *(C. sinensis* var. *assamica).* Nach Süden noch weiter bis Laos, Myanmar, Thailand und Vietnam. Sie wachsen im Unterholz immergrüner Wälder.

Der Teestrauch wächst sowohl in der Ebene als auch in tropischen Gegenden in Höhenlagen bis zu 2.000 Meter und mehr. Chinatee *(Camellia sinensis)* ist unempfindlicher als Assamtee *(C. sinensis* var. *assamica);* er verträgt sogar Temperaturen bis –3 °C. Beide Arten sind auf eine hohe Luftfeuchtigkeit und regelmäßige Niederschläge angewiesen.

Japanische GSK. Kikokawa 1. Februar 1982:
Tee-Anbau an Berghängen

Tee-Anbau in der Ebene

Der Boden soll durchlässig, locker und leicht sauer sein. Vor allem darf er kein stehendes Grundwasser haben. Tee wird deshalb mit Vorliebe an Berghängen angebaut, die möglichst sonnig liegen. Die Bodendüngungn muß den Pflanzen vor allem Stickstoff zuführen.



Tee aus Indien muß sich der globalen Herausforderung und der weltweiten Konkurrenz stellen.

7 Von Bedeutung sind nur Assamica und Sinensis sowie deren Hybride

Bereits in der Antike wußte man um die Kostbarkeit der *Camellia-sinensis*-Pflanze, doch sie war in erster Linie den hohen Kreisen vorbehalten. 221 v.Chr. wurde der Tee in chinesischen Schriftrollen im Zusammenhang mit einer Teesteuer erwähnt.

China galt bis 1860 als größter Tee-Exporteur der Welt, doch auch andere Länder entdeckten den Wert dieses feinen Getränks.

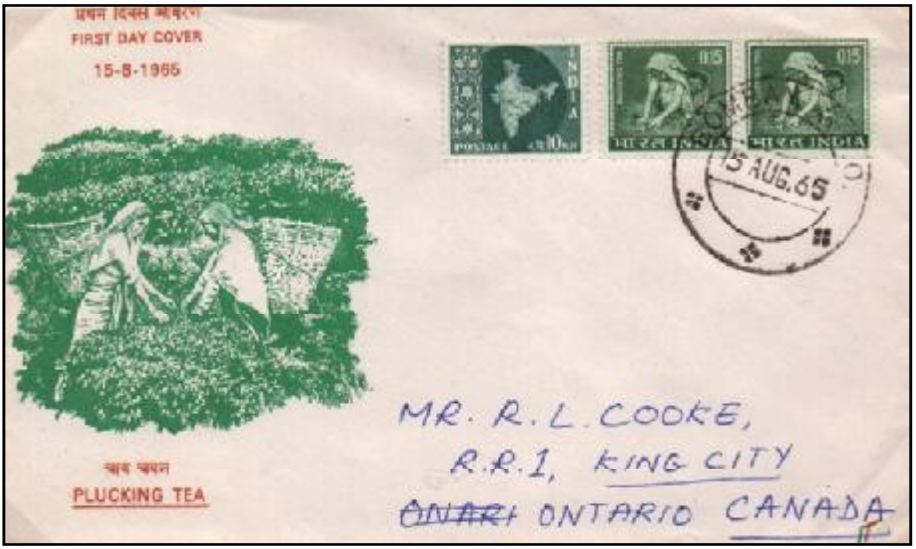
Tea Collie (Lokalpost China Hankow 1893/94).
Ein Collie ist eine Verpackungseinheit einer Lieferung, ein Warenballen.

Tee-Ernte. Der „West Lake Dragon Well Green Tea“ ist weltberühmt. Mädchen aus dem Dorf ernten im Frühling die Teeblätter. Long Jing ist ein gerösteter Grüntee aus der Umgebung des Dorfes Longjing nahe der Stadt Hangzhou am Westsee in der ostchinesischen Provinz Zhejiang.

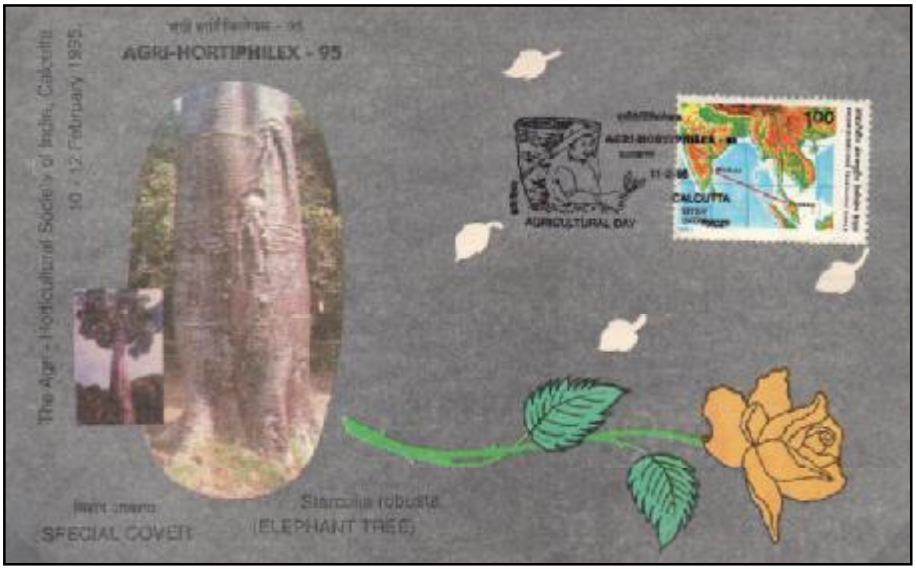
Camellia assamica (Assam-Teepflanze)

„Fragt nach reinen Indien- & Ceylon-Tees.“
Reklameaufdruck der Firma
Lattey, Livermore & Co., Ltd., Wellington,
auf der Rückseite einer Marke aus Neuseeland.

Man vermutet den Ursprung der Tee-Pflanze im indischen Assam, von wo sie sich nach China ausgebreitet hat. Die in den Urwäldern ursprünglich beheimatete Pflanze ist eventuell einem Schädling zum Opfer gefallen und somit aus Indien verschwunden. 1823 entdeckte der Schotte Robert Bruce, ein ehemaliger Major der bengalischen Artillerie, auf einer Reise nach Rangpur, der Hauptstadt des Königreichs Ahom, in Ober-Assam in den Regenwäldern von Manipur zwischen Assam und Burma Sträucher, die eine Ähnlichkeit mit Chinas *Camellia sinensis* var. *sinensis* aufwiesen. Im Botanischen Garten in Kalkutta wurden die Blätter und Samen untersucht und als Tee identifiziert. Es war eine Teesorte, die später *Camellia sinensis* var. *assamica* genannt wurde. Ein paar Jahre später fanden auch Kapitän Charton und zwei Botaniker wildwachsenden Tee in der Provinz Assam. Jetzt kam es zur Anlage der ersten Plantagen, doch der Erfolg ließ auf sich warten.



Schließlich wurde ihre Geduld durch gute Ernten reichlich belohnt. Heute sind die wichtigsten indischen Anbaugebiete Assam, Dooars, Darjeeling, Nilgiri und Travancore. Das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt liegt in der feuchtheißen Hochebene von Assam.



Auf beiden Seiten des Brahmaputra-Stroms wird in 2.000 Teegärten ein besonders aromatischer Tee geerntet. Assam-Tee zeichnet sich, wie der Fachmann sagt, durch eine „kräftige vollmundige Tasse“ aus und bildet die Grundlage vieler beliebter Mischungen.

Blattuntersuchung
im Tee-Forschungsinstitut
in Talawakelle in Sri Lanka

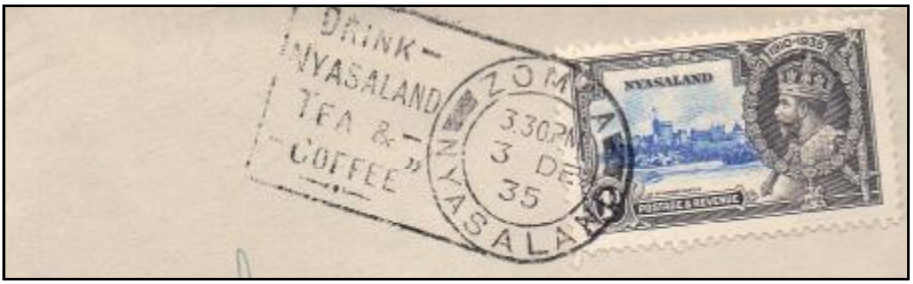
25 Jahre der
Banque Africaine
de Developpement;
die Entwicklungsbank
unterstützt den Tee-Anbau

Tee-Industrie auf Mauritius

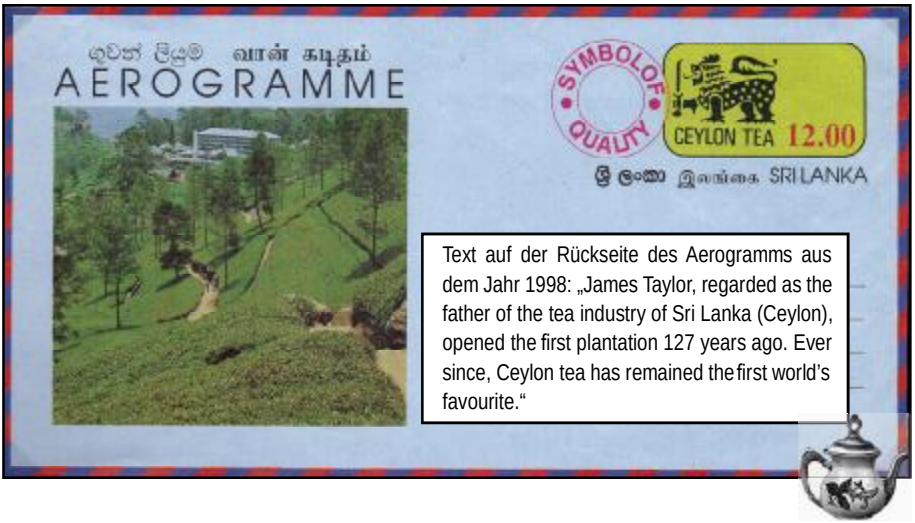
Tee-Industrie in Kamerun

Tee-Plantage in Nyasaland
(Njassaland, seit 1964 Malawi):
Tea estate at Mountain Mulanje
(Teeplantage am Mulanje)

Auf dem Stempel wird Werbung
für Tee aus Nyasaland gemacht:
„Drink Nyasaland Tea & Coffee“



Nach Entdeckung der Assam-Pflanze im Urwald der Provinz Assam begann man in Indien und Ceylon (Sri Lanka), die zwei Teestraucharten zu kreuzen, um beider Vorteile auszunutzen. Um zu immer feineren, aromatischeren und vor allem widerstandsfähigeren Arten zu kommen, hat man die beiden Pflanzen immer wieder gekreuzt. Die daraus hervorgegangene, die sogenannten Assam-Hybride, hat sich als besonders vorteilhaft erwiesen und dient heute als Grundlage für fast alle Teekulturen der Welt. Aus Ertragsgründen hält man den Anteil der schnellwachsenden Assam-Pflanze bei weiteren Züchtungen so hoch wie möglich.



Text auf der Rückseite des Aerogramms aus dem Jahr 1998: „James Taylor, regarded as the father of the tea industry of Sri Lanka (Ceylon), opened the first plantation 127 years ago. Ever since, Ceylon tea has remained the first world's favourite.“

Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

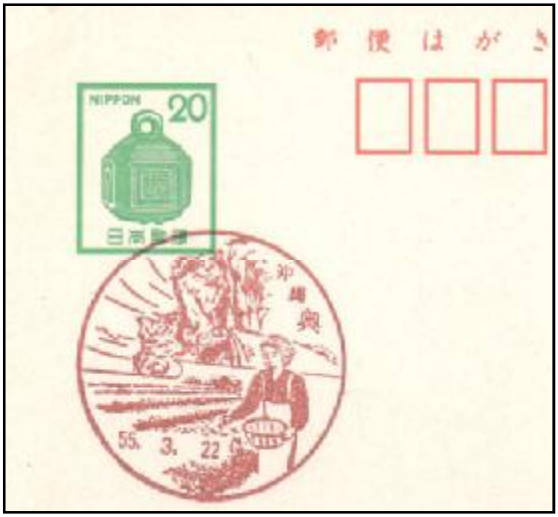
sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [4]

8 Die Technik des Tee-Anbaus

Tee-Anbau ist keine Geheimwissenschaft, bedarf aber langjähriger Erfahrung. Vermehrt wird der Teestrauch traditionell durch Samen

Die jungen Pflanzen werden in einem Saatbeet herangezogen und dann in die Plantage verpflanzt.



Teesträucher kann man aus Samenkörnern oder aus Setzlingen züchten. Heutzutage werden aber ausschließlich Setzlinge verwendet. Die noch jungen Pflanzen werden zunächst in Muttererde gepflanzt, wo sie ungestört von größeren Sträuchern oder anderen Pflanzen wachsen können.

Nach rund 9 Monaten können dann etwa 12.000 bis 13.000 Jungpflanzen auf 1 Hektar gepflanzt werden.

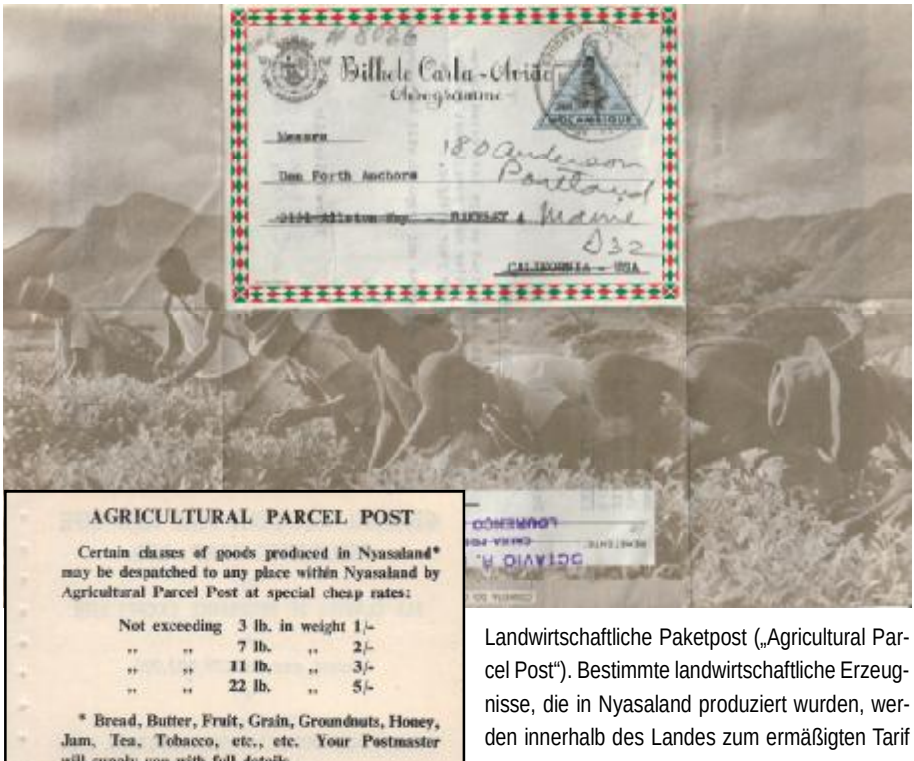
Die „Lebensdauer“ der Teepflanzen variiert recht stark. Während indische Sträucher bereits nach 30 bis höchstens 50 Jahren ausgetauscht werden müssen, liefern chinesische Sorten teilweise 100 Jahre lang gute Erträge.

Teegarden – eine kleine Stadt im Staat Indiana (USA). Der Ort wurde 1873 gegründet. Seinen Namen hat die Gemeinde vom Familiennamen einer Siedlerfamilie.

Der Teegarten ist der Ort, an dem das geschmackliche Potenzial des Tees entsteht. Demzufolge wird alle Aufmerksamkeit darauf gerichtet, daß optimale Wachstumsbedingungen sichergestellt sind. Das bedeutet, daß in manchen Fällen Bäume gepflanzt werden, um Schatten zu spenden. In anderen wird ein Windschutz errichtet, um Schäden durch Stürme zu verhindern (vor allem in den Assam-Ebenen). Die Pflanzen werden in Reihen mit einem Abstand von 1 Meter gepflanzt und müssen etwa 5 Jahre beschnitten werden, um den Busch zu verjüngen und eine angenehme Arbeitshöhe für die Teepflücker zu gewährleisten.

Die ideale Arbeitshöhe für die Teepflücker wird als „Pflücktisch“ bezeichnet

Bäume spenden den Teepflanzen und den Pflückern Schatten



Landwirtschaftliche Paketpost („Agricultural Parcel Post“). Bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse, die in Nyasaland produziert wurden, werden innerhalb des Landes zum ermäßigten Tarif befördert – dazu gehörte auch der Tee.

Die Teegärten auf den Azoren liegen in den mineralreichen „Gorrena-Hügeln“ der Insel Sâo Miguel, mitten im Atlantik, im milden subtropischen Klima.

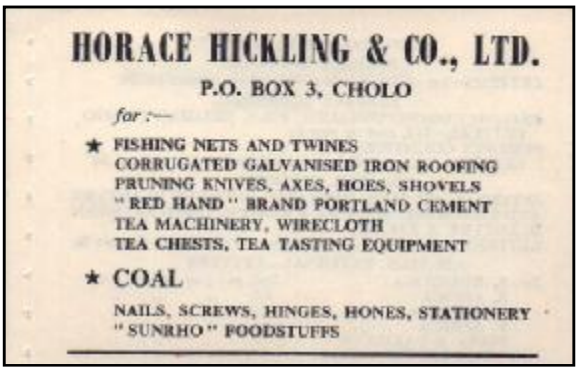
„Teegarten“ ist Bezeichnung für ein Teeplantage, auch mit großer Anbaufläche, eigenem Verarbeitungsbetrieb und Transportmitteln.

9 Bekannte Anbaugebiete

Die meisten Teepflanzen in den afrikanischen Ländern gehen auf Initiativen der britischen Kolonialmacht zurück. Produziert werden in erster Linie Massentees nach englischem Geschmack, die zu Teemischungen verarbeitet werden.

Tea Estate at Mountain Mulanj (1½ Penny)

Aus einem Markenheftchen von Nyasaland: Marken mit einer Karte des Landes; im Südosten erstrecken sich die weitläufigen Tee-Anbaugebiete.


HORACE HICKLING & CO., LTD.

P.O. BOX 3, CHOLO

for :—

★ FISHING NETS AND TWINES
CORRUGATED GALVANISED IRON ROOFING
PRUNING KNIVES, AXES, HOES, SHOVELS
" RED HAND " BRAND PORTLAND CEMENT
TEA MACHINERY, WIRECLOTH
TEA CHESTS, TEA TASTING EQUIPMENT

★ COAL

NAILS, SCREWS, HINGES, HONES, STATIONERY
" SUNRHO " FOODSTUFFS

Auf einem „Zwischenblatt" des Markenheftchens befindet sich u.a. Werbung für Teemaschinen, Teekisten und Ausrüstung für die Teeverkostung

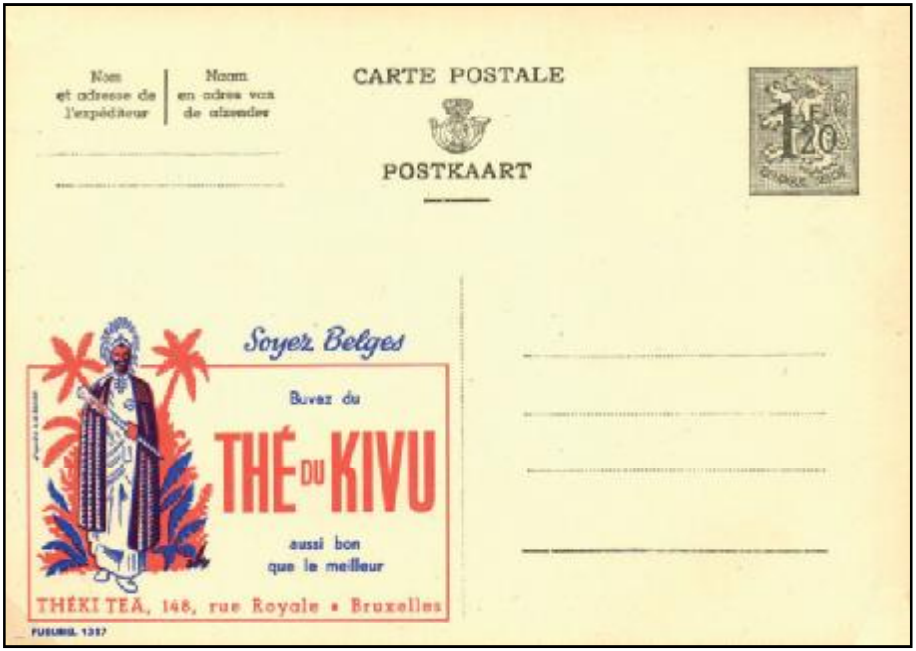
Überall, wo sich die Engländer in den Tropen befanden, sorgten sie dafür, daß sie „ihren“ Tee bekamen.

So wurden auch in der ehemaligen britischen Kolonie Rhodesien, heute der selbständige Staat Simbabwe, Teegärten angelegt – die besten liegen in Höhen von 1.000 Metern. Der Teekenner wird – bei aller Treue zu seiner „Hausmarke“ – auch immer wieder Tees aus anderen Regionen probieren. Wenn es ein rassiger „Afrikaner“ sein soll, ist man mit Tee aus Simbabwe gut bedient.

„Drink Rhodesian Tea“ auf einem Stempel vom Postamt Bulyard im früheren Süd-Rhodesien (14.11.1945)

Malawi (früher Nyasaland): „Trinkt Tee aus einheimischem Anbau“ (Postamt Blantyre, 7.6.1974)

Erst seit 1932 wird Tee im Kongo angebaut. Nur im Hochland der Region Kivu gibt es das geeignete Klima für den Anbau der Pflanze. Verwaltet wird die Anpflanzung von der Versuchsstation „Mulungu-Chibinda“ und von der Tee-Gesellschaft „Théki Tea“ in Brüssel, die den Tee verarbeitet.
Die belgischen Kolonisten kontrollierten den Tee-Anbau, die einheimischen Bauern wurden lange Zeit beim Anbau behindert, denn es galt, das Monopol der Kolonialherren zu verteidigen. Die Kolonialverwaltung (Generalgouvernement) wollte jedoch eine Weiterentwicklung und beschloß einen 10-Jahres-Plan zugunsten der einheimischen Bauern.
Der kongolesische Tee wird hauptsächlich im Inland konsumiert, nur ein kleiner Teil wird exportiert.

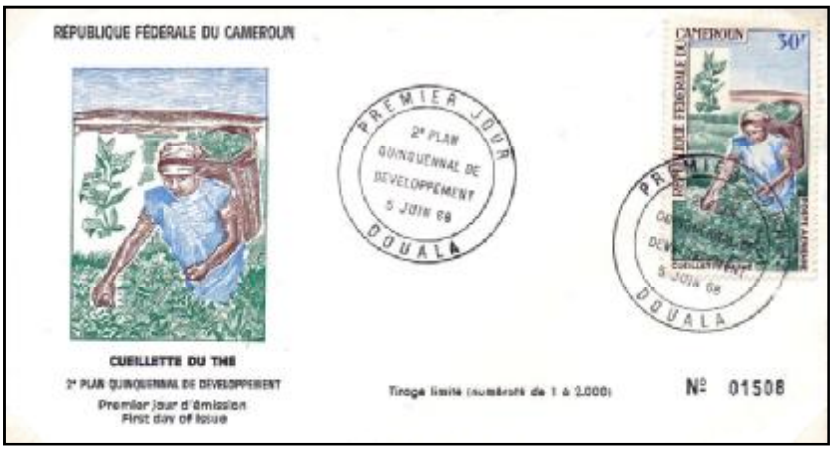


Belgische Publibelkarte (Werbe-Ganzsache) mit Werbung für Tee: „Trinkt Tee aus Kivu – einer der besten.“

In der einstigen deutschen Kolonie Kamerun (Ausrufung als deutsche Kolonie 1884 durch Gustav Nachtigall, bis 1919) waren die deutschen Unternehmen immer auf der Suche nach lohnenden Geschäftsfeldern. Gemeinsam mit der deutschen Kolonialverwaltung erschlossen sie geeignete Regionen für den Aufbau von Plantagen für verschiedene landwirtschaftliche Produkte. In der Hoffnung auf erfolgreiche Exportartikel wurden im Botanischen Versuchsgarten von Buea (einer Stadt im Westen des Landes) am Kamerunberg (4095 Meter hoch) die ersten Teesamen ausgelegt. Heute ist Kamerun ein teeproduzierendes Land mit einem Jahresertrag von mehr als 5.000 Tonnen. Die Bauern in der Region am Kamerunberg bauen vorwiegend Tee an.

Der von Dr. Paul Preuss aufgebaute Botanische Garten von Victoria (zu Ehren der englischen Königin von dem englischen Missionar Alfred Saker so benannt, heute Limbe) liegt direkt am Golf von Guinea. Schon Julius Freiherr von Soden, der erste Gouverneur, ließ einen ersten Botanischen Garten am Fuß des Kamerunbergs anlegen, der sich rasch zu einer Versuchsplantage großen Stils entwickelte mit der Aufgabe, „Nutzgewächse aus allen Tropenländern einzuführen, Akklimatisationsversuche zu machen, die geeignetsten Pflanzen in größerem Maßstabe zu bauen, sie sachgemäß zu präparieren, in größeren Mengen auf den Markt zu bringen, um sichere Schlüsse auf die Güte der Produkte und eventuell auf die Rentabilität des Anbaus der Pflanzen erzielen zu können“.

Die Aufsicht oblag neben dem Reichskolonialamt der „Botanischen Zentralstelle für die deutschen Kolonien“ am Botanischen Garten der Universität Berlin. Angebaut wurde eine Vielzahl an Nutzpflanzen, von denen man lebendes Material teils von der botanischen Zentralstelle für die Kolonien am Königlichen Botanischen Garten in Schöneberg bei Berlin (im heutigen Heinrich-von-Kleist-Park) erhielt, teils aus Gärten in anderen Tropenländern. Im Botanischen Museum in Berlin-Dahlem ist ein Modell der Versuchsplantage aufgestellt, auf dem Flächen ausgewiesen sind u.a. für „Liberia Kaffee, Arabischen Kaffee“, „Pfeffer“, „Oelpalmen“, „Kakao“. Dies ist aber nur ein kleiner Ausschnitt der tatsächlich in Victoria kultivierten Arten, zu denen an Obst unter anderem Ananas, Bananen, Mangos, Karambolen, Guaven, Breiäpfel, Zitrusfrüchte und Avocados zählten. Paul Preuss (1861–1926) versuchte, in seinem Garten auch ihm vertrautes Gemüse zu ziehen, was aber mißlang: „Weißkohl gedeiht, macht aber niemals große, feste ... Köpfe; Rotkohl gedeiht im Tieflande überhaupt nicht, ... ebenso rote Rüben, Wirsing und Rosenkohl.“ Heute wird um Limbe hauptsächlich Tee angebaut.



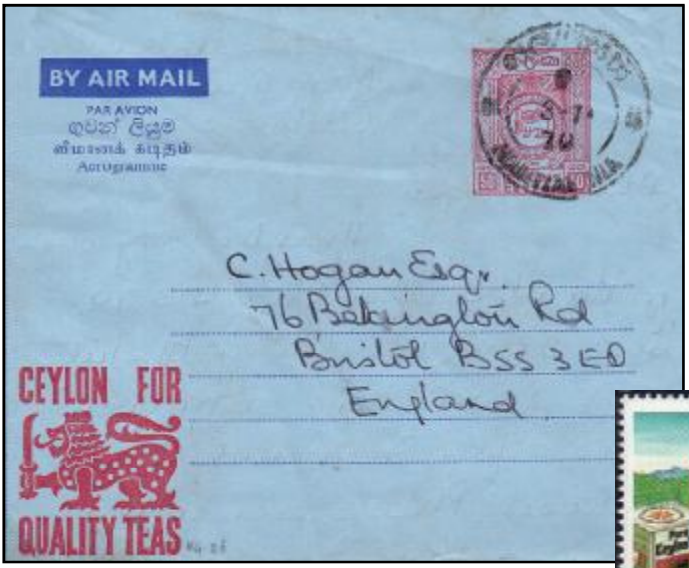
Eine Teepflückerin auf einer Teeplantage in Kamerun sammelt Teeblätter. Sie hat einen großen Flechtkorb an ihrem Kopf befestigt, in die sie die Tee-Ernte einsammelt.

Kartenbrief von 1886 (als die Mohrenstraße noch Mohrenstraße hieß): Hansa Berliner Verkehrs-Anstalt. Exotisch war das Angebot von F. G. Taen-Arr-Hee aus Nanking, der in seiner Anzeige für seine Tees aus China und Japan wirbt. Seine Waren-Importhandlung befand sich in Berlin W, Leipziger Straße 122.

Tee-Pflückerin vor dem Vulkanberg Fuji

Teefeld vor dem Fuji, mit 3776 Metern der höchste Berg Japans, an dessen Fuß hochwertiger Grün-Tee angebaut wird.

Der Löwe von Kandy, ein Löwe mit Schwert *(kastane),* Symbol für den Unabhängigkeitskampf der Singhalesen auf Ceylon, ist das Wappentier des ehemaligen Königreichs Kandy (bestand bis zur Eroberung der Insel durch die Briten 1815), das neben der Nationalflagge jede Tee-Kiste, die die Insel verläßt, ziert.



Ceylon-Aerogramm, Wertaufdruck 50 Cent, Auslandstarif

Der ceylonesische Tee ist historisch betrachtet noch ein sehr junger Tee. Erst 1865 begann der Tee-Anbau auf der Insel. Wiederum waren es die Briten, die den Tee auf der Insel heimisch machten. Ceylon gehörte seit 1803 zum British Empire und wurde anfangs extensiv für den Kaffee-Anbau ausgebeutet.

Noch bis etwa Mitte des 19. Jahrhunderts war Kaffee das Nationalgetränk der Engländer. Bis 1860 bezog Großbritannien fast seinen gesamten Bedarf an Kaffeebohnen aus der damaligen Kronkolonie Ceylon.

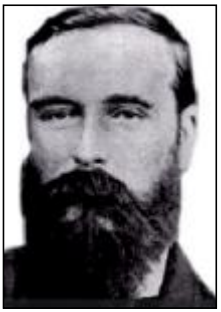
Ursprünglich war Twinings ein Kaffeehaus, das Thomas Twining (1675–1741) als „Tom's Coffeehouse" 1706 in London eröffnete. Twining konnte sich mit dem Verkauf von Tee – damals ein Modegetränk der Upper Class (die mit der „stiff upper lip") – etablieren. Er konnte für seine Tees aus Ceylon exorbitante Preise verlangen: 100 Gramm „Twining's Gunpowder Green Tea" kosteten 1706, umgerechnet auf heutige Preise, über 200 Euro. 1717 machte er den goldenen Löwen zu seinem Firmen-Emblem (es ist das älteste Firmenlogo, das noch heute verwendet wird).

Thomas Lipton

Kaffeeplantagen bildeten die erste Monokultur auf der Insel. Der Kaffeerost *(Hemileia vastatrix),* eine Blattkrankheit des Kaffeestrauchs, vernichtete im Jahr 1868 in kürzester Zeit fast alle Kaffeeplantagen. Innerhalb von 25 Jahren war das Ende der blühenden Kaffeewirtschaft auf einer Fläche von 160 000 Hektar besiegelt. Den Kaffee-Anbauern blieb damals nichts anderes übrig, als nach einer Alternative zu suchen.

Da kamen die Experimente, die der schottische Pflanzer James Taylor (1835 bis 1902) im Loolecoondera-Tal, nahe der Residenzstadt Kandy, mit Tee-Stecklingen aus Kolkata (früher Kalkutta) anstellte, gerade recht. Innerhalb kurzer Zeit stellte man die bereits im großen Stil angelegten Plantagen von Kaffee auf Tee um.

James Taylor



Besondere Verdienste bei der Umstellung hatten die Teehandelshäuser von Thomas Lipton (1850–1931), ursprünglich ein Lebensmittelhändler, der 1898 auf Ceylon Plantagen kaufte, und die Nachkommen von Thomas Twining (seit 1734 ausschließlich im Teegeschäft), die den Vertrieb der in großen Mengen erzeugten Tees aus Ceylon organisierten und in eigenen Geschäften verkauften. Dieser Umstellung folgten die Engländer und wurden so zu begeisterten Teetrinkern.

Ein Brief aus Colombo, der Hauptstadt der „Demokratischen Sozialistischen Republik Sri Lanka“, aus dem Jahr 1957 mit der Werbung „Buy Ceylon Tea“. 1972 wurde der Landesname Ceylon durch Sri Lanka ersetzt.

Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [5]

10 Geerntet wird nach einer alten Pflückregel

Durch die unterschiedlichen Bedingungen klimatischer Art und der Bodenbeschaffenheit sind die zeitlichen Abstände, in denen geerntet wird, höchst unterschiedlich. In tropischen und subtropischen Anbaugebieten können die Teeblätter im Abstand von 10 bis 14 Tagen gepflückt werden.

Alle Qualitätstees werden in Handpflückung geerntet. Der geneigte Leser möge beachten, daß mit ganz wenigen Ausnahmen alle Briefmarken, die eine Tee-Ernte zeigen, Mädchen oder Frauen abbilden.

„Two leaves and a bud“

Bei der Ernte der qualitativ hochwertigsten (und damit teuersten) Tees beschränkt man sich grundsätzlich nur auf die mit einem leicht weißen Flaum überzogene Endknospe (engl. *bud)* eines Teezweigs sowie die beiden darauf folgenden Blätter (engl. *two leaves).* Geerntet wird also nach einer alten Pflückregel: „Two leaves and a bud."

Spitzenpflückerinnen ernten nach dieser Regel pro Tag etwa 20 bis 30 Kilogramm Teeblätter. Daraus können dann etwa 6 bis 7 Kilogramm Tee hergestellt werden.

„Flush" bedeutet blühend, frisch

„First flush" nennt man die Tees, die unmittelbar nach der winterlichen Wachstumsphase gepflückt werden. Sie haben ein besonders zartes, sehr blumig-frisches Aroma. Tees aus der ersten Pflückung des Jahres sind besonders begehrt und werden oft per Luftfracht nach Europa transportiert.

Die Qualität des Tees einer Plantage kann durchaus variieren. Aufgrund der Wetterbedingungen kann kein Teegarten zu jeder Jahreszeit immer dieselbe Qualität anbieten. Generell läßt sich sagen, daß Tee aus höheren Gebieten in der Regel von feinerer Qualität ist, da die Blätter langsamer wachsen und so einen duftigen Geschmack entwickeln.

Die wichtigsten Sortierungen bei Broken-Tee:
FBOP Flowery Broken Orange Pekoe
GFBOP Golden Flowery Broken Orange Pekoe
TGFBOP Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe
Kleinblättrige Tees mit viel Aroma und vielen Tips.

Die wichtigsten Sortierungen bei Blatt-Tee:
FOP Flowery Orange Pekoe
GFOP Golden Flowery Orange Pekoe
TGFOP Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

Pekoe sind feine Härchen auf den Knospen und Blattunterseiten der jüngsten Triebe; *Flowery Pekoe* sind Blatt-Triebe der Frühjahrspflückung mit zartem Duft; *Orange Pekoe* bedeutet königliches Blatt (langes, größeres Blatt)

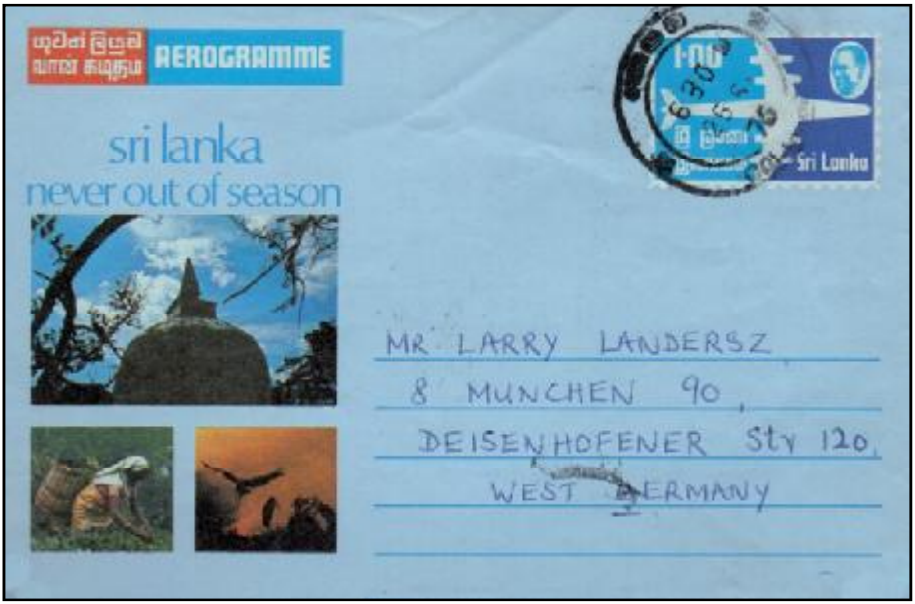
Quelle: Dethlefsen & Balk, Hamburg

Die Tees aus tieferliegenden Gebieten sind meist kräftiger und dunkler im Aufguß, können aber ebenfalls sehr hochwertig sein.

Dethlefsen & Balk wurde 1836 von Gustav C.H.J. Bal(c)k in der Hamburger Altstadt (Admiralitätsstraße) für den Import von „Allerlei Gewürzen und Thee“ gegründet. Schon ein Jahr später wurde zusätzlich ein Einzelhandelsgeschäft für Tee und Gewürze eröffnet. 1870 wurde Amandus Dethlefsen Teilhaber insbesondere für den Import von chinesischen Tees.

1984 Japan Sonderstempel
Teepflückerin

Teepflückerin auf einem Aerogramm Sri Lanka 1975: „Never out of season“



Neben der Erntemethode beeinflußt auch die Ernteperiode die Qualität des Tees. Während zum Beispiel die Ernte in den subtropischen Regionen Nordindiens im Winter ruht, ermöglichen die tropischen Temperaturen im Süden Indiens wie auch in Sri Lanka eine ganzjährige Pflückung.

11 Vermarktung und Einzelhandel

1871 eröffnete Thomas Lipton sein erstes Lipton-Lebensmittelgeschäft in London. Die Eröffnung feierte er mit dem Import des größten Käses der Welt und der Ausgabe von „Lipton Currency Notes“. Ende 1890 beschäftigte er allein in London etwa 300 Mitarbeiter. Im selben Jahr beschloß Thomas Johnston Lipton, Tee zu akzeptablen Preisen und mit garantierter Qualität jedem zugänglich zu machen. Tee war damals ziemlich teuer und damit nur den oberen Einkommensschichten vorbehalten. Lipton erwarb Tee-Plantagen auf Ceylon und organisierte effektives Verpacken und Transportieren zu niedrigeren Preisen.

1927 kaufte der niederländische Margarinehersteller Van den Bergh, eine der Gründungsfirmen Unilevers, die ersten 25 Prozent der amerikanischen Lipton Tea Corporation und führte das Geschäft; das ermöglichte Lipton, erfolglos an vielen Segelregatten teilzunehmen, zum Beispiel fünfmal am „America’s Cup“. 1946 erwarb Unilever die restlichen Anteile und kontrollierte damit das nordamerikanische Geschäft.

Lipton verkauft Tee in den klassischen Teedosen, im als Tetraeder geformten Teebeutel (Pyramidenbeutel) und im üblichen Teebeutel.

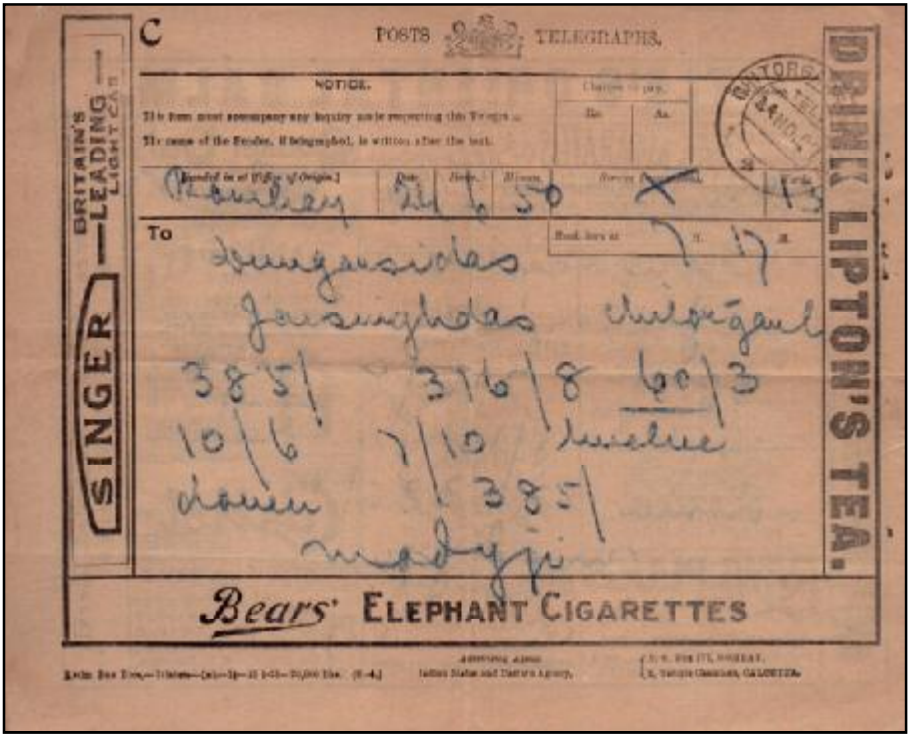
Eine deutsche Marketingkampagne sollte zum Begriff „satt“ für Essen einen analogen Begriff für Trinken schaffen („sitt“), der sich aber nicht durchsetzte, obwohl „satt und sitt“ ja genauso klug klingt wie „dick un duhn“.

Auf dem Stempel vom 28.4.1969 steht: „Lipton’s Te / en te med kvalité“

Lipton's Tea war ein Erfolg in Großbritannien und wurden in einem gelben Paket mit rotem Logo verkauft. Das Lipton Yellow Label gibt es seit 1890. Unter diesem Namen wird Lipton's Tea in mehr als 150 Ländern verkauft.

Zeitungsanzeige von Lipton

Markenheftchen mit stilisierter Straßenbahn der Londoner „Electric Railway and Tramway Carriage Works" (Anfang des 20. Jahrhunderts) mit Lipton-Werbung



„Drink Lipton's Tea." (Indisches Telegramm: Serie 4 im Jahr 1927)

Man beachte den Text auf dem Umschlag des Markenheftchens: „Porcelaine Anglaise“ wird durch Erhitzen einer speziellen Art von Ton auf hohe Temperatur hergestellt und ergibt eine harte, zarte, glänzende und weiße Substanz zur Herstellung u.a. von Tassen.

Französisches Markenheftchen mit „20 Timbres-Postes de 0 fr 50“ (serie 173) mit Werbung für „Le thé Lipton vous livrera gratuitement et à domicile“ (Liptons Tee wird kostenlos ins Haus geliefert).

„Lipton’s Tea – weltbekannt durch Qualität“

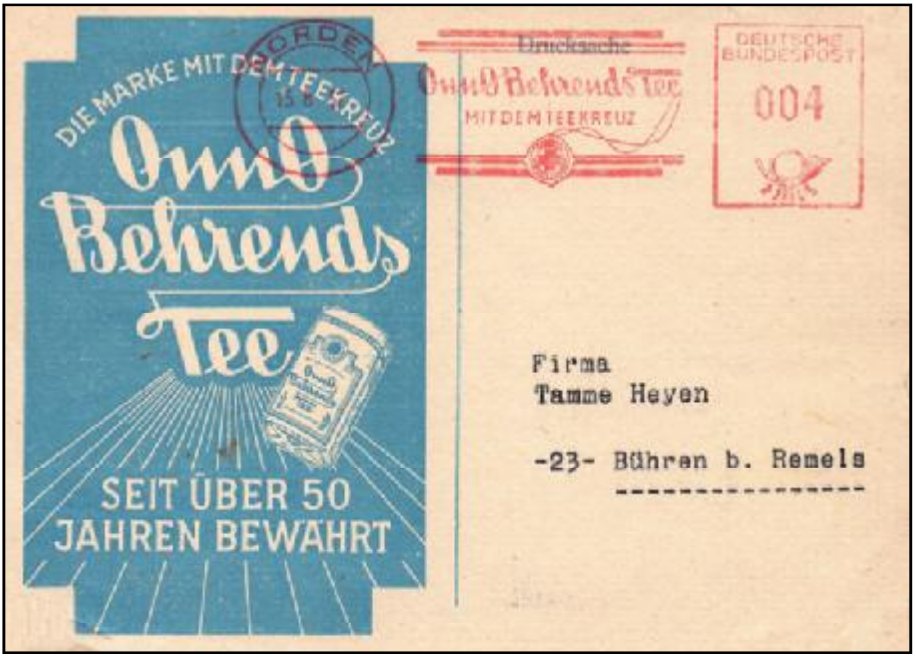
Reklamemarken von Lipton-Tee

Thé Lipton in Frankreich

HAVAS „K“ / K.. 2765 *00 Diese Art von Stempelmaschine ist seit 1943 bei der französischen Post in Betrieb.

Die Geschichte des Unternehmens OnnO Behrends beginnt 1886, als der junge Onno Behrends ein Ladengeschäft auf Norderney eröffnet, in dem er auch selbstabgepackten Tee verkauft. Zwei Jahre später eröffnete er ein „Spezial-Thee-Geschäft“ in Norden (Ostfriesland). Onno Behrends war schon damals bestrebt, als man den Begriff Markenartikel noch nicht so recht kannte, seinen Tee mit dem Image einer Marke auszustatten.

Vorausschauend hatte er 1895 das Teekreuz mit der umlaufenden Schrift „Garantie für gute Qualität“ als eine der ersten Schutzmarken für Lebensmittel beim Kaiserlichen Patentamt eintragen lassen. Ein Produktversprechen, das gehalten wird. In den darauffolgenden Jahren werden Onno Behrends auf internationalen Messen zahlreiche Qualitätsauszeichnungen für seine hervorragenden Tees überreicht.



OnnO Behrends Tee: „Die Marke mit dem Teekreuz“

Hier sei ein Hinweis auf die Teegewohnheit der Ostfriesen angebracht. Erstens muß der Tee zwischen Ems und Nordsee gemischt sein, andernfalls ist es nur eine „ostfriesische Teemischung“. Zweitens: In einer bauchigen, angewärmten (nur für Tee reservierten!) Kanne werden die Teeblätter zunächst mit heißem Wasser bedeckt. Erst nach vier Minuten kommt das restliche Wasser hinzu. Die Wassertemperatur: als Faustregel gilt: grüner Tee um die 80 °C, weißer Tee oder Oolong um die 90 °C und schwarzer Tee um die 100 °C. Drittens: In die Tasse kommt zuerst mit der „Kluntjezange“ weißer Kandis. Viertens: Mit einem besonderen Löffel wird über den Rand der Tasse ein Schuß Sahne hinzugefügt, die auf den Tassenboden hinabsinkt und dann in einem magischen Moment als „Wulkje“ wieder aufsteigt. Selbstverständlich darf das Tee-Sahne-Gemisch nicht umgerührt werden; es entsteht sonst die bei uns Ostfriesen verschmähte „Milchsuppe“. Zugegeben, das ist gewöhnungsbedürftig. Engländer, so konnte man es zuweilen sehen, mischen ein Drittel Milch mit zwei Dritteln Tee; das soll auch schmecken. Wer es mag: ein Schuß Köm oder Rum schadet nie. Fünftens: Solcherart gemachten Tee muß man in Ruhe und mit Gemütlichkeit genießen.

Die Ostfriesenmischung besteht hauptsächlich aus Assam-Tee mit Zusätzen von Tees aus afrikanischen Teeländern. Ostfriesentee wird kräftig aufgebrüht und mit Kandiszucker und einem Zusatz von frischer Sahne getrunken. „Dree is Oostfriesen Recht“, drei Tassen Tee müssen es jedesmal sein – das ist „Ostfriesenrecht“.

Francotyp C … Typ E-5 Reichsadler und Frakturschrift (Stempel vom 31.1.1939)

Und die Tradition lebt weiter. Sie wurde über Generationen gepflegt, man blieb aber stets offen für neue Entwicklungen. Als es 1988 keinen Nachfolger in der Familie gibt, verkauft der Enkel des Firmengründers, Dr. Bernd-Heiko Behrends, das Unternehmen an die Ostfriesische Tee Gesellschaft GmbH & Co. KG. Aus dem damaligen Geschäft, in dem Tee noch von Hand abgepackt wurde, ist eine der größten ostfriesischen Teefirmen entstanden. Vieles hat sich in den letzten 100 Jahren verändert, doch eines hat Bestand: die Teequalität. OnnO Behrends verbindet auf harmonische Weise die seit Jahrzehnten bewährte Markenqualität mit modernstem technischem Know-how – die Garantie für unvergeßlichen Teegenuß.

Ostfriesen Teefix: Kraftvolle aromastarke Teemischung nach ostfriesischer Art.

Afrikanische Tees werden gern für Teemischungen genommen.

Probe-Abschlag eines Freistempels von Pitney Bowes mit dazugehörenden Registrier- und Maschinen-Nummern für die Ostfriesische Tee-Union GmbH & Co. KG in Bremen

Lochung „Stern“, 1912–1923, der Firma R. Seelig & Hille, Tee-Import und Groß-Handlung, Dresden-Altstadt. Germania-Marke 60 Pfennig, dunkelgrauoliv (B) (R), Ausgabe vom 10.8.1920.

Das Stammhaus der Teekanne GmbH wurde am 16. Juli 1882 in Dresden als Teeladen für „Japan- und China-Waren sowie Tee“ unter dem Namen R. Seelig & Hille gegründet.

Im Jahr 1888 sicherte sich das Unternehmen den Namen Teekanne – in der damaligen Schreibung „Theekanne“ – als Schutzmarke. Bis heute besteht die Marke Teekanne und ist mit der Registriernummer 6541 eines der ältesten deutschen Warenzeichen.

Postwurfsendung: mit Sammelanschrift versehene unverschlossene Massendrucksache, zu ermäßigter Gebühr, an bestimmte Empfängergruppen, wie zum Beispiel „An Sie, liebe Hausfrau!“

Der Durchbruch als Convenience-Produkt gelingt erst 1951 auf der weltgrößten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie ANUGA in Köln mit der Vorstellung des „10-Pfenning-Teefix-Aufgußbeutels“ für drei Tassen.

Die Slogans dieser Zeit muten heute ziemlich altbacken an: „Auf die Mischung kommt es an“ und „Teefix – ja, das ist guter Tee.“

Wenn eine Firma nach 100 Jahren immer noch im selben Produktumfeld besteht, dann hat sie insgesamt wohl alles richtig gemacht. 2022 kann „Teekanne“ auf 140 Jahre zurückblicken.

Im Jahre 1913 wurde die Marken „Teefix“ und „Pompadour“ als Markenzeichen angemeldet und markenrechtlich geschützt. Die ersten Tee-Aufgußbeutel kamen 1929 auf den Markt.
„Teekanne GmbH“ wurde 1946 entschädigungslos enteignet; die Inhaberfamilie gründete in Viersen eine Nachfolgefirma, die später nach Düsseldorf verlagert wurde. In der Sowjetischen Besatzungszone wurde das enteignete Unternehmen von Dresden nach Radebeul verlegt. Dort wurde es mit der gleichfalls enteigneten Firma Kaffeeweber Radebeul zur Firma Teehaus zusammengeschlossen und firmierte später als „VEB Kaffee und Tee“. (Hier starb 1842 Karl May)

„Pompadour“ verweist auf eine beutelartige Handtasche mit Zugbändern gibt, die seit dem 18.Jahrhundert dem Mitführen von Riechsalz und Puder diente.

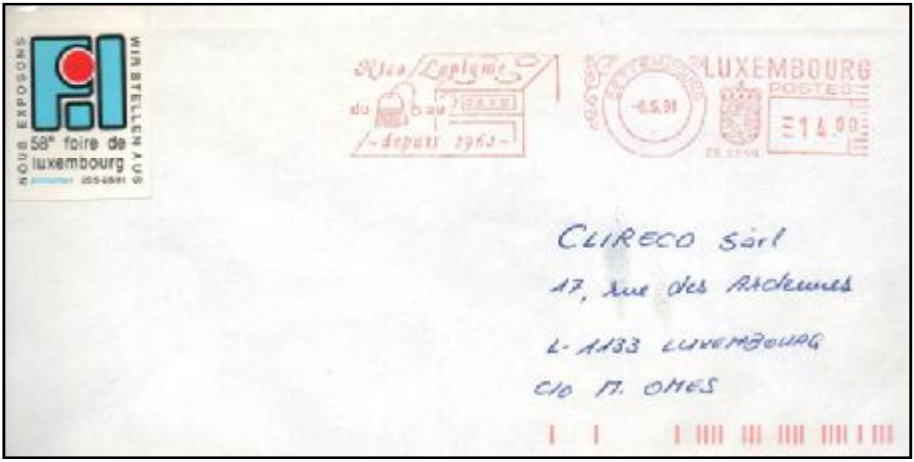
„Pompadour – für Freunde feiner Teekultur“

Ein Brief aus Viersen vom 20.September 1952

„Pompadour – feinste Teekultur“

Ein Brief aus Düsseldorf-Oberkassel vom 10. November 1964. Nach dem Firmenumzug nach Düsseldorf wurde das Stempelmotiv weiter benutzt.

Die Legende besagt, daß die Idee des Teebeutels auf einen Irrtum zurückgeht. Als der amerikanische Teehändler Thomas Sullivan 1904 einige Warenproben in Seidenbeuteln an seine Kunden verschickte, gossen diese, anstatt die Teeproben auszupacken, irrtümlich das kochende Wasser auf die Beutel. Und siehe da: Der Tee schmeckte auch.



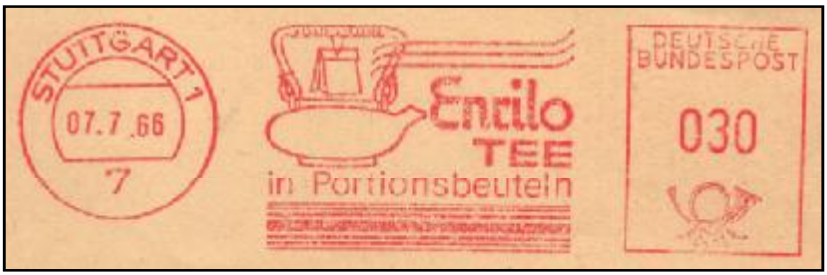
Im Ersten Weltkrieg lieferte die Teekanne GmbH Tee portionsweise in kleinen Mullsäcken verpackt für die Truppenverpflegung. Von den Soldaten bekam der Teebeutel den Namen „Teebombe“, da der Tee in den Beuteln zwar das Wasser braun färbte, sich aber das Aroma des Tees nicht entfaltete. Der Brite James Horniman füllte 1926 Papiertüten mit Tee und verschloß die offenen Ende mit Klebstoff. Dies führte allerdings dazu, daß der Tee entweder nach Papier oder nach Klebstoff schmeckte. Erst die Idee, die offenen Enden mit einer Klammer zu schließen, löste das Problem des unangenehmen Beigeschmacks.

Tee-Industrie auf Mauritius

Mauritius ist vor allem durch den Anbau von Zuckerrohr geprägt. Im Süden der Insel, im Bois Cheri und in St. Aubin, befinden sich Teeplantagen, die bereits zu Zeiten der französischen Kolonialverwaltung angelegt, und später von den Briten erweitert wurden.

Teebeutel sind kleine Säckchen aus einem Spezial-Filterpapier, in denen sich Tee befindet. Dazu besitzen die meisten Teebeutel eine am Beutel angeheftete oder verknotete Schnur, an der sich ein Etikett befindet. Das verwendete Teebeutelpapier wird heute vorwiegend aus Abacá-Fasern hergestellt. Die Abacá *(Musa textilis)*, auch Manilahanf, Bananenhanf oder Musahanf genannt, ist eine in Ostasien heimische Pflanzenart aus der Gattung Bananen in der Familie der Bananengewächse.
Teebeutel stellen eine Vorportionierung des eigentlichen Produkts Tee dar. Sie steigern in diesem Sinne den Wert der Ware im Handel. Zur Ware gehört weiterhin eine aromaerhaltende Umverpackung, meist aus dünnem Karton oder Plastikfolie.

Teebeutel haben noch einen entscheidenden Vorteil: sie umhüllen sicher die feinsten Teeblättchen, in der Fachsprache Fannings oder Dust genannt. Das sind die bei der Verarbeitung gebrochenen feinsten Teilchen eines Teeblatts. Sie bestehen hauptsächlich aus Blattspitzen und Blatträndern und enthalten Aroma- und Wirkstoffe des Tees in besonders hoher Konzentration. Nur die feinsten Teeblattteile kommen in den Aufgußbeutel. Sie machen Teebeutel besonders aromatisch und ergiebig. Die feine Verteilung des Blattmaterials sorgt außerdem für einen kräftig gefärbten Tee. (Anmerkung von KH: Mag so sein. Doch gibt es auch eine andere Geschichte. Der Inhalt des Teebeutels soll der „Staub“ sein, der beim Verpacken von Teeblättern auf den Boden fällt, dort zusammengefegt und dann in die Beutel gefüllt wird.)



Die Van Nelle Ontwerpfabriek wurde von den Architekten J. A. Brinkmann und L. C. van der Vlugt entworfen und zwischen 1923 und 1931 gebaut. Die Fabrik gehört seit 2014 als Kulturobjekt zum UNESCO-Welterbe. Van Nelle wurde im Jahr 1782 als ein Geschäft für Kaffee, Tee und Tabak gegründet.

Van-Nelle-Teefabrik in Rotterdam

Ende der 20er-Jahre des vorigen Jahrhunderts experimentierte Teekanne mit der in den USA entwickelten Lösung: Ein-Kammer-Beutel mit zusammengeklebten Spezialpergamenten. Diese Produkte waren wegen der Verwendung geschmacksneutralen Papiers besser. Der Beigeschmack des Klebstoffs störte aber immer noch die feinen Geschmacksnerven verwöhnter Teetrinker.

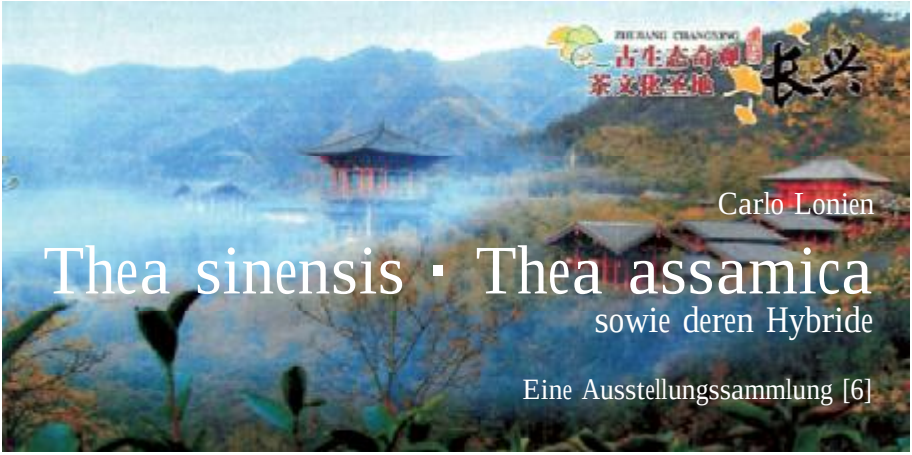
Doppelkammerbeutel – eine deutsche Erfindung

Natürlich ist die Erfindung der Thermoskanne mindestens ebenso wichtig wie der Doppelkammerbeutel und die Curry-Wurst (was ja wohl keine Erfindung ist!) Was fehlt?
Die Idee des Döners mit Soße (also ohne Inhalt) für 1 Euro.

Der heutige Teebeutel wurde von Adolf Rambold (1900–1996), einem gelernten Schlosser, in Stuttgart geboren – also ein Tüftler –, erfunden, der seit 1924 Mitarbeiter des Unternehmens Teekanne war.

1929 brachte Teekanne seine ersten Teebeutel aus geschmacksneutralem Spezialpergamentpapier auf den Markt und vermarktete auch die erste von Rambold entwickelte „Pompadour“-Teebeutelpackmaschine, die 25 Beutel pro Minute produzierte. 1949 kam die von Rambold entwickelte „Constanta Teepackmaschine“ auf den Markt (konnte 160 Doppelkammerbeutel je Minute herstellen). Ende des gleichen Jahres begann auch die Vermarktung des von Teekanne patentierten und bis heute verwendeten Doppelkammerbeutels mit Heftklammerverschluß.

Die H&S Tee-Gesellschaft Häußler & Sauter wurde 1949 von Inge Sauter in Kressbronn gegründet. Das Unternehmen betreibt auch eine Packerei und ist Hersteller von Verpackungs- und Teebeutelmaschinen. Die Marken sind „H&S“ (Gesundheits-Tees) und „Goldmännchen“-Tee. Die Ost-Indien Tee Compagnie mit der Marke „Chinois d‘Or“ gehört ebenfalls zum Familienunternehmen.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [6]

12 Steuereinnahmen durch den Tee-Verkauf

221 v.Chr. wurde eine Teesteuer das erste Mal in China erwähnt. Der Venezianer und Weltreisende Marco Polo erzählt 1298 von einem chinesischen Finanzminister, den man absetzte, weil er sich erdreistete, die Teesteuer zu erhöhen.

„Marco Polo Tee. Der Tee, der allen behagt.“

Dieser Tee war eine Marke der Franz Kathreiners Nachfolger, München und Hamburg. Die Firma gab mindestens 25 Reklamemarken für ihren Marco Polo Tee aus.

Marco Polo (etwa 1254–1324)

The Royal Stock Exchange
London

Eine Tradition endet nach 319 Jahren (1679–1988)
Die erste Teeauktion fand 1679 für die East India Company statt.
Das zuletzt verkaufte Los: 97 Pfund „Fine Ceylon Hellbodde Tea from Pussellawa Plantations Ltd. Sri Lanka“.
Europäische Auktionsplätze sind London, Amsterdam und Antwerpen.

G. W. Caine, ein Siedler aus Europa, brachte 1903 den Tee aus Indien nach Kenia, nach Lumuru. 1930 begann der kommerzielle Anbau. Im Lauf der Zeit hat sich Kenia zum weltweit größten Exporteur von Schwarztee entwickelt. 75 Prozent des kenianischen Tees werden auf internationalen Auktionen in Mombasa verkauft, Kenias zweitgrößter Stadt und wichtigster Hafen des Landes.

Die „Africa Tea Brokers Ltd.“ war einer der Pioniere von Tee-Auktionen in Kenia. In Mombasa versteigert und in leicht palettierbare Papiersäcke verpackt, gelangte der ersteigerte Tee schnell und sicher mittels Container zum Zielort.

Die großen Tee-Importeure aus aller Welt entsenden ihre Makler nach Kolkata (Indien) und Colombo (Sri Lanka), wo heute die Teepreise ausgehandelt werden.

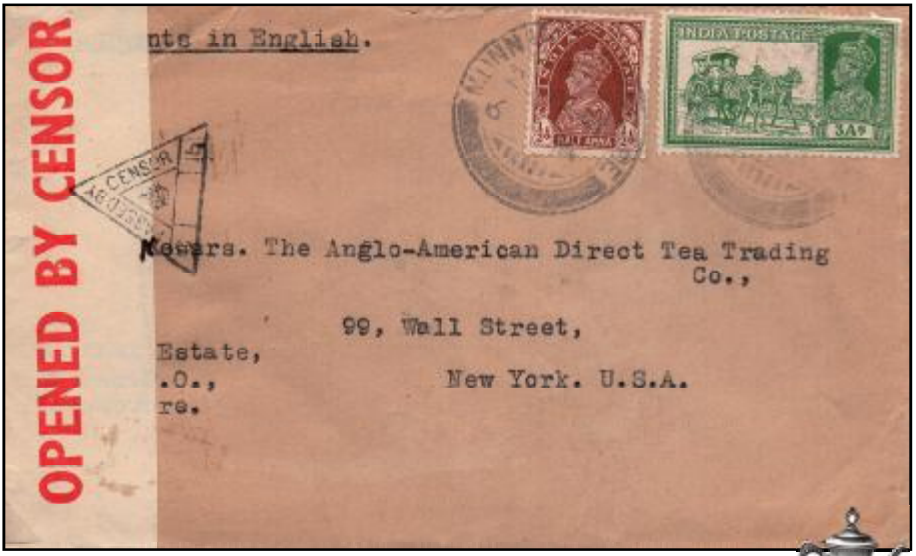
100 Jahre Tee-Auktionen in Colombo: 1883–1983

Gebäude zur Tee-Verarbeitung in Sri Lanka

In den meisten Tee-Ursprungsländern finden in regelmäßigen Abständen Tee-Auktionen statt, so für Nord-Indien in Kolkata, für Südindien in Kochi.

Der singhalesische Löwe
ist auf jeder Teekiste aus Sri Lanka zu finden.

Die Teeplantagen von Munnar in Süd-Indien gehören zu den höchstgelegenen Tee-Anbaugebieten der Welt; der dort geerntete Tee ist von höchster Qualität und wird in Kochi (früher Cochin) in der Provinz Kerala, Indien, auf Auktionen verkauft.



1942 Zensur-Brief von Munnar/Kerala nach New York

13 So bleiben die Blätter grün

Die Golden Dew Tea Factory wurde im Jahr 1994 gegründet und hat sich eine Nische auf dem Markt geschaffen. Das Unternehmen befindet sich in Coonoor, Tamil Nadu (Indien) und ist der führende Hersteller und Exporteur von hochwertigen Produkten wie schwarzer Tee (Strong Tea), grüner Tee und weißer Tee.

„Drink Golden Dew the perfection of all Tea“ – Trink Golden Dew die Vollendung aller Tees

Aufwärmen der Teekanne

Grüner Tee, ein unfermentierter Tee, früher allgemein verbreitet, heute noch in China, Japan und Taiwan die verbreitetste Sorte. Die geernteten Blätter werden für kurze Zeit hoher Temperatur ausgesetzt, wodurch die Enzyme zerstört werden, die natürliche grüne Blattfärbung aber erhalten bleibt.

Befüllen der Riech- und Trinktassen

Japan-Grüntee sowie ein altes Teegeschirr, das nur zu feierlichen Anlässen benutzt wird.

Grüntee ist herber als schwarzer Tee, er kann sein volles Aroma nur entfalten, wenn er mit weichem Wasser aufgegossen wird. Man verwendete in der Regel zwischen 60 und 85 °C heißes Wasser, das kurz aufgekocht und dann wieder auf die gewünschte Temperatur abkühlt wird.

14 Halb fermentiert: nicht grün, nicht schwarz

Oolong ist eine traditionelle chinesische Teesorte. Bezüglich der Länge der Oxydationszeit liegt sie zwischen grünem und schwarzem Tee, daher auch die synonyme Bezeichnung „halbfermentierter Tee“.
Für den Oolong-Tee müssen die Blätter zunächst nach dem Pflücken in der Sonne zu welken beginnen. Danach werden sie in einem Raum zum Ruhen gelagert; anschließend findet die Oxydation statt. Die Blätter werden immer leicht gerieben und geschüttelt, so daß der austretende Saft mit der Luft reagiert – jedoch nicht so lange wie bei schwarzem Tee. Die Oxydation wurde klassisch-handwerklich durch Erhitzen in Eisenpfannen gestoppt. Je nach Oxydationsdauer tendiert der einzelne Oolong geschmacklich mehr zum Grüntee als zum Schwarztee.

Hier wächst der „Oolong Red Tea“; die Bezeichnung „Oolong“ bedeutet „Schwarzer Drache“. Oolong-Tees werden vor allem in die USA und in den Nahen Osten exportiert.

Boozhong-Tee

Tieguanyin-Tee

Oriental-Beauty-Tee

Schwarzer Drache

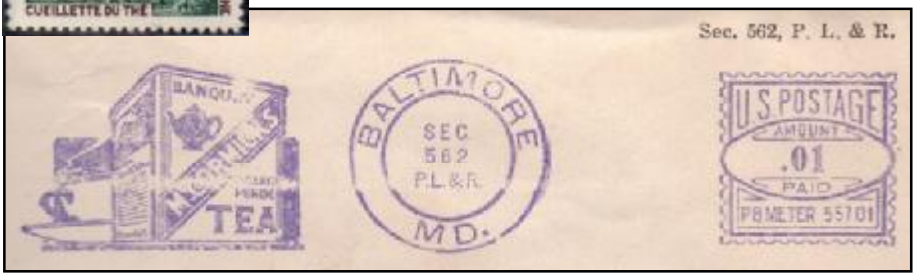
Ehemals hieß die Ortschaft Byron. Die Dorfgemeinschaft beantragte ein Postamt, der Antrag wurde jedoch mit der Begründung abgelehnt, daß schon ein Ort gleichen Namens bestehe. Die Wahl für einen neuen Namen war schwierig. Zur Gemeinschaft gehörten aber auch deutsche Einwanderer, welche den Teekult praktizierten; so erhielt der Ort schließlich den neuen Namen „Tea“. Der Name der Stadt wurde 1900 aufgezeichnet, aber erst 1906 angenommen.

15 Durch Fermentation werden die Blätter schwarz

Die Fermentation beginnt mit den frisch geernteten Tee-Blättern ...

Welken: Wenn das grüne Blatt die Fabrik erreicht, wird es zunächst noch einmal gewogen und die Menge registriert. Dann beginnt der Welkprozeß. Zu diesem Vorgang werden die Teeblätter zwischen 6 und 12 Stunden auf Draht- oder Kunststoffgittern ausgebreitet. Das Teeblatt verliert etwa 30 Prozent seiner Feuchtigkeit durch das Welken.

Welkprozeß:
Teeblätter auf Lüftungsgittern



Vorführstempel: „Der Teeladen“

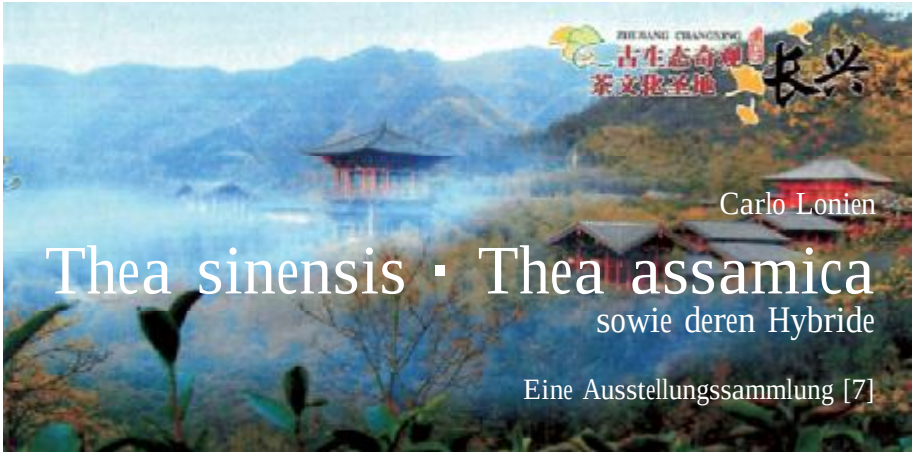
Beim Rollen werden die Teeblätter unter Druck zerquetscht; dabei werden die Zellwände aufgebrochen. Es tritt Zellsaft aus, der nun mit der Luft in Berührung kommt. Der Vorgang dauert etwa 30 Minuten, die Blätter verfärben sich von Grün nach Braun oder kupferfarbig.

Das erste ausgesiebte Blattgut geht sofort wieder zur Fermentation. Der Vorgang des Rollens und des Aussiebens wird unter Umständen mehrfach wiederholt.

Die Fermentation ist ein Oxydationsprozeß, bei dem die im grünen Blatt vorhandenen Gerbstoffe auf etwa 25 Prozent vermindert werden. Die Veränderungen, die jetzt in den Blättern stattfinden, sind für Geschmack und Aroma des Schwarztees ausschlaggebend. Dieser Vorgang kann 2 bis 5 Stunden dauern, die Blätter nehmen nun eine kupferrote Farbe an.

Beim Trocknen werden die Blätter über Laufbänder bei einer Temperatur von etwa 90 °C durch Heißlufttrockner transportiert. Der Feuchtigkeitsgehalt des Blatts sinkt auf etwa 3 bis 4 Prozent. Dieser Vorgang dauert etwa 20 bis 25 Minuten. Aus dem vorher kupferroten Teeblatt ist schwarzer Tee geworden.

Fertiges Produkt:
Schwarzer Tee



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [7]

16 Mischungen und Zubereitung

Tea-Blend nennt man eine Mischung verschiedener Teesorten, die oft erst durch ihr Zusammenwirken ihre ganze Aromafülle erscheinen lassen. Die Mischungsauswahl, die der Teeimporteur trifft, ist eine wahre Wissenschaft und setzt nicht nur genaue Kenntnis der Arten, sondern auch der einzelnen Plantagen oder Teegärten voraus. Das erste Mischen beginnt bereits in den Manufakturen und wiederholt sich – wie das Probieren – mehrmals auf der langen Reise des Tees, vor allem aber in den Räumen der Import- und der Packer-Firmen.

Zerkleinern der Teeblätter

1852 gründete Eduard Messmer (1824–1910) in Baden-Baden ein Delikateß- und Kolonialwarengeschäft. Seine ausgesuchten Teesorten brachten den großen Erfolg. 1884 wurde er Hoflieferant von Wilhelm von Preußen. 1886 gründete er eine Filiale für den Handel mit Tee in Frankfurt am Main, die später von seinem Sohn Otto Messmer (1858–1940) zum reinen Teehandelshaus ausgebaut wurde. 1895 wurde die Bezeichnung „Thee Meßmer“ zum Warenzeichen aufgrund seiner berühmten Mischungen und hervorragenden Qualität geschützt. Es war die erste deutsche Tee-Marke.

Eistee ist ein Kaltgetränk, für das der Tee zunächst wie üblich zubereitet und dann rasch mit Eiswürfeln abgekühlt wird. Tee, der nur langsam abkühlt, neigt zu einem bitteren Geschmack.

Tee-Messmer's berühmte indische & chinesische Mischungen Ceylon – Indian – Hochland Mandarin, Mongolia

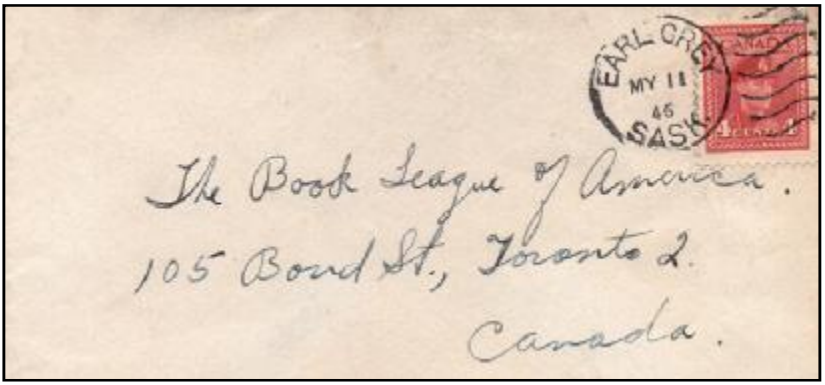
Der mongolische Tee ist nicht zu vergleichen mit dem feinen indischen Tee, wie er z.B. in England zelebriert wird. Tatsächlich handelt es sich um zwei völlig verschiedene Getränke. Die mongolische Variante wird mit Salz zubereitet, und kann auch feste Zutaten wie Reis, Nudeln, oder Bansh (kleine Teigtaschen) enthalten. Darum werden für die Zubereitung nicht feine Teeblätter verwendet, sondern eher die etwas groberen Bestandteile der Teepflanze. Die Grenze zwischen Tee und Suppe ist in der mongolischen Küche fließend, darum könnte es statt „Teegetränke“ auch „Teespeisen“ heißen.

„Mandarin“ ist ein leichter Schwarztee aus China mit einigen Jasmin-Blüten.

Telegramm aus Mannheim vom 7. August 1923, aufgenommen im Amt Hall Schwäbisch: Telegraphie des Deutschen Reichs

Die Maja Tee Import A.-G. bietet Tee aus Ceylon, China und Indien an; die Firma war Gründungsmitglied des 1917 in Kassel gegründeten „Verbands der deutschen Teehandels“, zu der u.a. auch Seelig & Hille, Kathreiners Nachf. und Meßmer gehörten. Maja Tee Import vertrieb außerdem „Matorga Rotspohn“ (eine Phantasiebezeichnung für den Wein, denn Rotspon kommt immer aus einer Hansestadt).

Kintuck: Schwarztee-Mischung aus China und Indien



Earl Grey ist ein kleines Dorf in Süd-Saskatchewan in Kanada. Eine Postanstalt gibt es dort seit dem 16. Oktober 1905. Nicht einmal 250 Einwohner zählt die Gemeinde, die derzeit immerhin zwei Kirchen, mehrere Altersheime, ein Hotel, eine Curlingbahn und eine Tierklinik aufweist. Das Gebiet wurde erstmals 1901 von Paul Henderson, dem jüngeren Bruder von Jack Henderson, dem hauptamtlichen Henker des kanadischen Politikers Louis Riel (1844–1885) und Führer der „Métis"-Bewegung, besiedelt. Nach Paul Hendersons Tod folgten andere Siedler; 1906 wurde die Siedlung eingemeindet und nach Albert Grey, 4. Earl Grey, dem damaligen kanadischen Generalgouverneur, benannt.

3. November 1829

Absendervermerk: Grey (Charles Grey, 2. Earl Grey) auf portofreiem Brief von Alnwick nach London

„Earl Grey“ ist die Bezeichnung einer Teemischung, die aus Schwarztee besteht und ursprünglich ausschließlich aus chinesischen TeeSorten bestand. Sie wird mit dem feinen, duftig-bitteren Öl der Bergamotte-Frucht leicht aromatisiert. Die Teesorte soll, so geht die Geschichte, nach Charles Grey, 2. Earl Grey, benannt worden sein. Er hob 1833 als Premierminister das Preismonopol der East India Company im Teehandel mit China auf. Allerdings ist die Teesorte nicht die Erfindung des Earls: Die weitverbreitete und immer wieder gern erzählte Geschichte besagt, daß auf einem aus China kommenden Schiff mit Tee ein Fäßchen mit Bergamottöl ausgelaufen sei und damit den Tee „infiziert“ habe. Bei wikipedia findet man insgesamt sechs verschiedene Geschichten über den Zusatz von Bergamottöl zum Tee. Wir sagen im Kapitel 18, wie es vermutlich richtig war.

Statt natürlichem Bergamottöl wird oft naturidentisches Aroma zugesetzt. Inzwischen gibt es auch einen Tee unter der Bezeichnung Lady Grey, mit dem Zusatz von Orangen- und Zitronenschalen sowie Zitronenaroma.

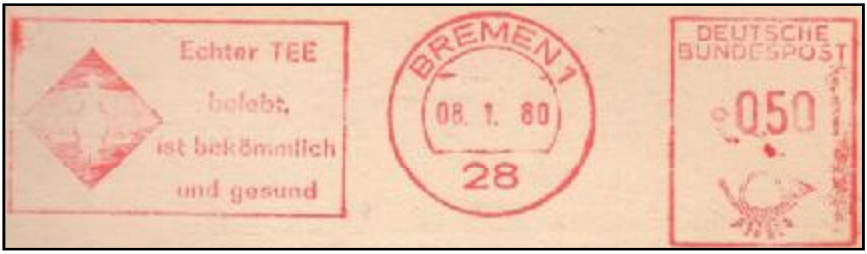
Earl Grey ist der Lieblingstee von Jean-Luc Picard, Hauptfigur der Fernsehserie „Raumschiff Entenscheiße Das nächste Jahrhundert“ und wird in dieser Serie insgesamt neunmal erwähnt (kommt frisch aufgebrüht aus dem Replikator).

17 Die Wirkung der Inhaltsstoffe

Paketbegleitbrief aus Bremen nach Norden, 1840: „Anbei ein Paket in grauem Papier mit Teeproben.“

Teeprobiergeschirr,
angerichtet zur Teeprobe

1824 wurde die erste Kaffeeplantage auf Ceylon (in Sunnapitiya) angelegt; das war 12 Jahre nach der ersten Anlage eines Kartoffelfeldes. 1837 wuchs das erste Zuckerrohr (in Dumbara). 30 Jahre später, also 1867, pflanzte James Taylor den ersten Tee, und es dauerte noch bis 1873, bis der erste ceylonesische Tee (10 Kilogramm) in London angelandet wurde.



Tee, Eistee, Teefelder:
Tee ist gesund – für die ganze Familie

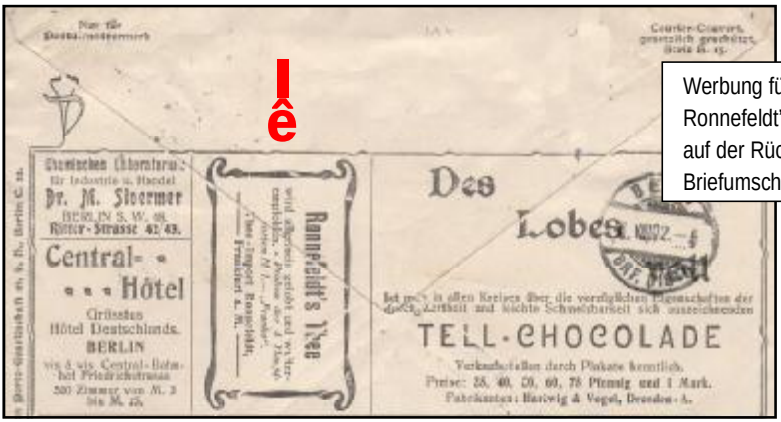
Der grüne Tee ist eines der ältesten Heilmittel der Welt. Seinen hohen gesundheitlichen Wert kennen die Chinesen seit Jahrtausenden. Grüner Tee ist Gesundheit pur. Grüner Tee schmeckt, stärkt Seele, Geist und Nerven und beugt zudem vielen Erkrankungen vor. Mit seinem Genuß unterstützen Sie Ihre natürlichen Heilkräfte.

Fast ein Viertel vom Gewicht eines Teeblatts entfällt auf die Gerbstoffe. Sie machen einen großen Teil des gesundheitlichen Werts von Tee aus, indem sie das Koffein an sich binden. Sie bestimmen maßgeblich den Geschmack und das Aroma des Tees. Die im Schwarztee enthaltenen Gerbstoffe gehören zu der Gruppe der Adstringenzien und weisen daher in erhöhter Konzentration, infolge hohen Teekonsums, einen ähnlich wirkenden Effekt auf. Alle zu den Adstringenzien zählenden Stoffe reagieren mit dem Eiweiß der obersten Gewebeschichten, wodurch diese zu festen, zusammenhängenden Membranen verdichtet werden. Die Gerbstoffe des schwarzen Tees sind schließlich gesundheitsfördernd, wirken beruhigend auf den Magen-Darm-Trakt und einer Durchfallerkrankung entgegen. Andererseits haben die Gerbstoffe auch nachteilige Wirkungen. Es kann zu einer verschlechterten Aufnahme von zusätzlich eingenommenen Medikamenten oder auch von Vitalstoffen (Mikronährstoffen) kommen. Beispielsweise hemmen Gerbstoffe in hoher Konzentration die Eisena ufnahme, da diese durch die festen, schwer durchlässigen Membranen zum Teil verhindert wird. Des Weiteren beeinträchtigen Gerbstoffe die Verfügbarkeit von Nahrungseisen. Eine Tasse Tee kann die Verfügbarkeit bereits um etwa die Hälfte herabsetzen.

Blumig-fruchtige Tees enthalten weniger Gerbstoffe, herb-kräftige Sorten eher mehr. Bei der Fermentation zum schwarzen Tee werden die Gerbstoffe nicht nur um-, sondern auch abgebaut. Sie bilden dabei einige Hundert verschiedene ätherische Öle und Aromastoffe. Gerbstoffe sind komplizierte chemische Stoffe, welche die Haut dazu bringen, sich zusammenzuziehen. Sie beruhigen auf diese Weise nervöse Schleimhäute, lassen Wunden schneller heilen und lindern Entzündungen aller Art. Zudem sind sie antibakteriell.

1827 wurde das Koffein im Tee entdeckt und Teein (früher auch Thein oder Tein) genannt. Als man erkannte, daß Teein und Koffein chemisch identisch sind, entschied man sich für die einheitliche Bezeichnung Koffein. Koffein im Tee ist an Aminosäuren und Gerbstoffe gebunden; man geht daher davon aus, daß das Koffein vom Körper nicht aufgenommen werden kann, somit keine Koffeinwirkung eintritt und weder Herz noch Kreislauf beeinflußt. Diese sogenannte Bioverfügbarkeit wird allerdings zur Zeit noch in der Wissenschaft diskutiert. Nachweislich erwiesen ist jedoch, daß das Koffein im Tee die Durchblutung und den Stoffwechsel im Gehirn erhöht und somit direkt auf unser zentrales Nervensystem wirkt. Die anregende Wirkung des Tees ist also nicht auf die Wirkung des Koffeins zurückzuführen, sondern auf das Vorkommen der belebend wirkenden Alkaloide. Der Koffeingehalt von Schwarzteeblättern liegt zwischen 26 und 45 Milligramm pro 100 Gramm Tee. Nebenbei: Kaffee weist mit bis zu 97 Milligramm pro 100 Gramm einen fast dreifach höheren Koffeingehalt auf als Tee, Kakao liegt mit rund 6 bis 13 Milligramm pro 100 Gramm deutlich unter dem Koffeingehalt von Schwarztee.

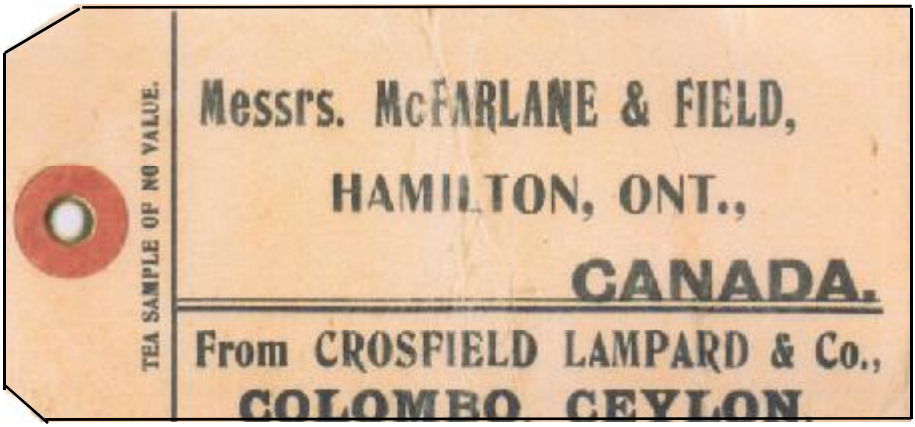
Verladen einer Teekiste



Werbung für Ronnefeldt's Thee auf der Rückseite eines Briefumschlags.

Entscheidend für die Qualität eines Tees sind Geruch, Geschmack und Farbe des Aufgusses. Diese Kriterien sind abhängig vom Ursprungsland, dem Anbaugebiet, der Lage der Plantage, der Bodenbeschaffenheit, der Verarbeitung und sogar dem Tag der Ernte. Die Vielfalt der Teesorten ist dementsprechend groß. Aufgabe des Teeverkosters ist es, aus dieser immensen Auswahl die besten herauszusuchen. Das Kapital des Tea-Tasters ist sein hochentwickeltes Geschmacksempfinden. Vor allem in der Haupternte- und Einkaufszeit von April bis Ende August verkostet ein Tea-Taster bis zu 500 Proben am Tag. Die Verkostung dauert nur wenige Sekunden, danach weiß er, ob ein Tee in eine bestimmte Teemischung paßt.

Links: James Taylor,
rechts: ein Teeverkoster



Tea sample of no value

1909: Paket-Beutelfahne aus Ceylon.
Absender: Crosfield Lampard & Co.,
Colombo, Ceylon;
Empfänger: Messrs. McFarlane & Field,
Hamilton, Ontario, Canada.

Perforation auf Ceylon-Marken: H & C Ltd

Rollen: Durch die Bearbeitung der Teeblätter in Rollmaschinen werden die Zellwände der Blätter aufgebrochen. Der austretende Zellsaft entwickelt dabei zusammen mit dem Sauerstoff jene ätherischen Öle, welche dem Tee sein besonderes Aroma verleihen.

Brechen (Broken): Bedeutet, daß die Teeblätter beim Rollen oder beim maschinellen Schneiden zerkleinert wurden. Diese Tees sind ergiebiger als Blatt-Tees. Der größte Teil der Teeproduktion wird heute zu sog. Broken-Graden verarbeitet.

Broken Pekoe ist ein britischer Sortierungsgrad aus etwas kürzeren und gröberen Blättern als Orange Pekoe. Gepflückt werden die Triebspitzen mit drei Blättern; das Ergebnis sind schlichte Tees mit einem kräftigem Aufguß.

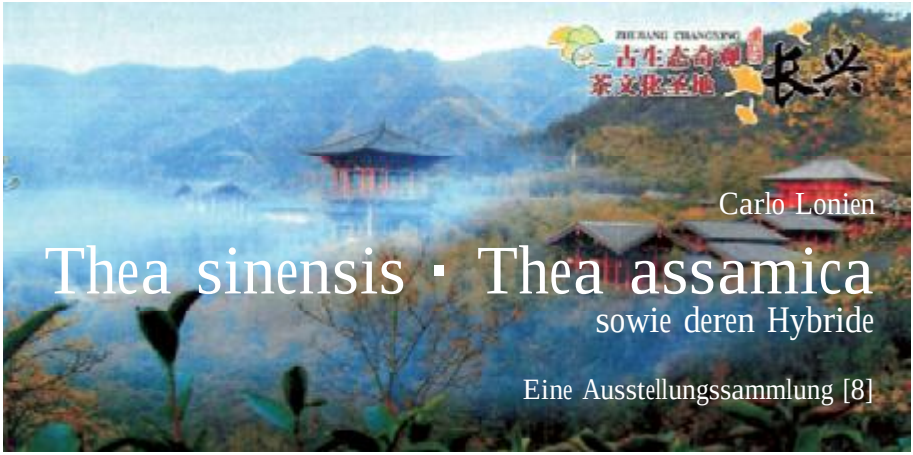
Universal Midget Stempelmaschine:
Seit 1953 im Einsatz, Kennbuchstabe M, Lizennummer 65

Orange Pekoe: Zweiter Sortierungsgrad nach britischer Skala. Aus den feinsten Teilen der jungen Triebe, aus Blattspitzen und dünnen gedrehten Blättern. Bei Hochlandgewächsen sehr aromatisch. Orange Pekoe enthält verhältnismäßig wenig Gerbsäure.

Die Gerbsäure ist ein wichtiger Teebestandteil: In Knospen und Blattspitzen in geringerer Konzentration vorkommend als in den folgenden Blättern des Teestrauchs. Bei der Fermentation wird ein großer Teil der Gerbsäure oxydiert. Grüne, nicht fermentierte Tees enthalten deshalb mehr Gerbsäure als Schwarztees. Der Gerbsäuregehalt des Tees wirkt beruhigend auf die Magen- und Darmschleimhäute.

Tee ist nicht gleich Tee.

Tee wird in loser Form, als ganze Blätter oder auch als Pulver gemahlen, in portionierter Form in unterschiedlichsten Größen als Teebeutel, Pads, Kapseln, Tee-Sticks oder in gepreßter Form verkauft. In der letzten Variante werden die getrockneten Blätter gemahlen und dann als „Ziegeltee“ in Barren, Stangen oder in Kugel- bzw. Halbkugelform gepreßt. Neben dem Anbaugebiet beeinflussen Verarbeitungsmethode und Blattgröße den Teegeschmack: Je kleiner das Blatt desto kräftiger wird der Tee. Sogenannte Blattgrade beschreiben die Qualität unterscheidlicher Blattfragmente. Gut zu wissen: Je mehr Buchstaben desto besser ist die Teequalität; in Kapitel 5 sind die verschiedenen Klassifizierungen aufgeführt.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [8]

18 Lagerung und Aufbewahrung

Für Tee-Genießer ist es besonders wichtig, daß der Tee ordentlich und richtig gelagert wird, da er sonst viel von seinem Aroma verliert und dann richtig „langweilig“ schmeckt. „Echte“ Tee-Genießer und -Kenner bezeichnen sich zuweilen auch als Connaisseure.

Teeladen

Die Teebeutel-Sorten sind im Regelfall qualitativ ganz gut. Sie sollten zu Hause in ihrem Karton im Schrank aufbewahrt werden.

Wer seinen Tee in einem speziellen Teeladen und nicht bei Amazon kauft, bekommt als Stammkunde unter Umständen auch eine Teedose dazu. Zu kaufen sind solche Dosen allemal für kleines Geld. Der Tee wird’s Ihnen danken.

Bei Lagerung ist die Verpackung grundsätzlich vor Hitze und Sonnenlicht zu schützen. Ist die Packung, in dem die Teebeutel oder der lose Tee liegen, geöffnet, ist er zusätzlich vor Feuchtigkeit, vor wechselnden Temperaturen und vor Geruchseinflüssen zu schützen. Grundsätzlich sollte er immer bei der sogenannten Zimmertemperatur aufbewahrt werden und keinesfalls über Temperaturen von mehr als 30 °C lagern.

Echt englischer Tee: Luftdicht verpackt. Orange Pekoe von Blue Star: „En rigtig engelsk the." Klassisch aromatisierte Schwarztee-Mischung mit edlem Bergamotte-Geschmack. Der „Blue Star" ist eine Earl-Grey-Variante mit einem natürlichen Aroma.

Zur Erinnerung: „Ein verheerender gewaltiger Sturm auf hoher See war der Übeltäter", soll der Kapitän verzweifelt beteuert haben. Doch die Geschichte mit dem Fäßchen Bergamott-Öl, das über die Tee-Kiste auf dem Weg von China nach London umkippte usw. usw. ist gut erfunden. Glänzende Marketing-Strategie, die heute unter dem Stichwort „Narrativ" erfolgreich wäre. Auf der Homepage „The Food of England Project" wird die Geschichte von diesem Tee ganz anders und glaubwürdiger erzählt und mit Dokumenten belegt.

Der geneigte und neugierige Leser dieses Tee-Exponats soll erfahren, wie es (vielleicht) wirklich geschah, daß ein Tee geadelt wurde. Da gab es in London in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen Tee-Händler, der William Grey hieß.

AS A GOOD TREE IS KNOWN BY ITS FRUIT
SO IS
GREY'S TEA KNOWN BY ITS LIQUOR,

CONSUMERS find that by using my TEAS, they save both in first cost and quantity consumed.

WILLIAM GREY,
GROCER, TEA DEALER, ALE, PORTER WINE AND PROVISION MERCHANT,
BRIDGE STREET, MORPETH.

Dieser Händler von Lebensmitteln, Tee, Ale, Porter, Wein und Lieferant von Schiffsproviat hatte sein Geschäft in der Bridge Street in Morpeth, der unter dem Namen William Grey seinen Geschäften nachging, ließ am 16. April 1864 das obige Inserat veröffentlichen: „Wie ein guter Baum für seine Früchte bekannt ist, so ist es Grey's Tee mit seinem Geschmack." Der Zusatz „Earl" kam irgendwie später hinzu. Die einzige Verbindung zum wahren Earl Grey war, daß Greys „Red Canister Tea Warehouse" nur wenige Meilen vom Landsitz des Grafen entfernt war.

4s. 6d. PER lb., OR 7 lb. FOR 30s.

THE only TEA that has obtained a high celebrity, and been rewarded with the most distinguished patronage, the celebrated GREY MIXTURE, former price 5s. 6d.

Black Teas, from 2s. Best Household Tea 3s. per lb., Black or Mixed, highly recommended.

CHARLTON and CO., 31, Duke-street, Grosvenor-square,
Late of 48, Charing-cross, S.W.

Am 7. September 1867 preist die Firma Charlton and Co. in der Duke-street im Südwesten Londons in der Zeitung „John Bull" ihren Tee an: „Der einzige Tee, der eine hohe Berühmtheit erlangt und mit der angesehensten Schirmherrschaft belohnt wurde, der gefeierten Grey Mixture." Da schimmert schon der Earl durch. Charlton and Co. verkaufen schwarzen Tee, besten Haushaltstee und schwarzen oder gemischten Tee mit den besten Empfehlungen.

THE Celebrated TEA, EARL GREY'S MIXTURE.
This choice Tea can only be obtained of the Introducers and Sole Proprietors,
CHARLTON and CO.,
20, Jermyn-street, near Regent-street, late of 198, Piccadilly.
Importers of the Genuine Nepaul Pepper, Madras Curry Powder, and other Indian Condiments.

Eine weitere Zeitungsanzeige (in der „Morning Post" vom 19. Juni 1884) von Charlton and Co. inzwischen in der Jermyn-street bietet neben Tee auch Echten Nepal Pfeffer, Curry Pulver aus Madras und andere indische Gewürze an. Charlton bezeichnet seinen Tee als Earl Grey's Mischung: „Der berühmte Tee, Earl Grey's Mixture. Dieser erlesene Tee ist nur bei den Einführern und Alleineigentümern erhältlich."

1893/94 Lokalpost China–Hankow (Tea-collie). Das Bild auf der Briefmarke zeigt einen chinesischen Lastenträger.

Absenderstempel der Firma Julius Meinl A.G., Wien, 15. Februar 1932. Meinl bezeichnet sich hier als „Das Tee-Spezialgeschäft“. Sein erstes Geschäft eröffnete der erste Julius Meinl 1862 in der Wiener Innenstadt. Er verkaufte Rohkaffee, Kakao, Tee, Gewürze, Reis und Zucker. Aber: Heute ist es ein Unternehmen, das die sogenannte Wiener Kaffeekultur hegt und pflegt. Meinl zeigt in seinem Stempel einen Chinesen, der eine Teekiste auf der Schulter trägt (Spediteure nennen dies „englisches Tragen“).

Die Tradition der Wiener Kaffeehauskultur ist durch eine ganz spezielle Atmosphäre geprägt. Typisch für ein Wiener Kaffeehaus sind Marmortischchen, auf denen der Kaffee serviert wird, Thonetstühle, Logen, Zeitungstischchen und Details der Innenausstattung im Stil des Historismus. Und: „Küß die Hand, Herr Intendant.“ (Zusatz von KH: Wer noch nie einen unfreundlichen Kellner erlebt hat, war noch nie in einem Wiener Kaffeehaus.)

Am 3. Mai 1921 gründete Paul Schrader das Tee- und Kaffee-Versandhaus Paul Schrader & Co. Seit November 1921 verwendete Schrader als Firmen-Logo für alle Artikel, Drucksachen und Inserate das sogenannte Teemännchen, das am 1. Februar 1922 beim Reichspatentamt angemeldet wurde. Das Aussehen des Teemännchens ist seitdem im Kern bestehen geblieben und ziert noch heute die Drucksachen und die Verpackungen für Tee, Kaffee, Feinkost, Lebensmittel, Pralinen, Gebäck und Süßigkeiten.

Ein Chinese mit Teekiste. Ganzsache auf Privatbestellung von der Firma Ronnefeldt Thee-Import, Frankfurt am Main. Am Rand: „Man verlange Preisliste & Proben."

Johann Tobias Ronnefeldt gründete 1823 ein Teehaus. In Frankfurt Auf der Zeil wurde bis 1904 in einem eigenen Gebäude Tee verkauft, 1904 erfolgte ein Umzug an den Roßmarkt, in ein Haus, in dem einst Frau Rat Goethe bis zum Ende ihres Lebens wohnte, den legendären „Goldenen Brunnen". Die weitere Geschichte kann man im Internet nachlesen. Ach übrigens: Auf dem Roßmarkt steht ein Denkmal des Erfinders des Buchdrucks mit beweglichen Lettern Johannes Gutenberg, seines Geldgebers Johannes Fust und seines Nacholgers Peter Schöffer.

Heute noch (oder wieder) befindet sich in Frankfurt am Main an der Hauptwache ein Fachgeschäft von Ronnefeldt.

Tee wird in leichten Sperrholzkisten verpackt, die seit altersher mit zwei Lagen Pergamentpapier und heute zusätzlich mit Aluminiumfolie ausgelegt sind. Mit dieser Verpackung wird das Aroma gesichert. Die Kanten dieser Kisten sind mit Blech beschlagen, um eine höhere Festigkeit zu erzielen. Sperrholzkisten aus China oder Indien werden oft zusätzlich durch Bastmatten geschützt.

China-Tee wird auch in Weißblech-Behältern verschifft, die verlötet und zusätzlich mit Bastmatten umhüllt werden.

Teedosen

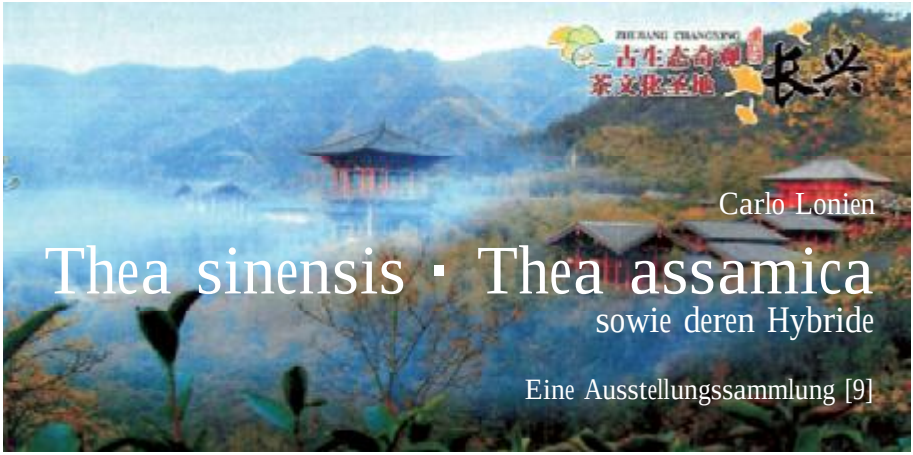
Tee ist ein sehr empfindliches Naturprodukt. Er muß vor Wärme geschützt und trocken gelagert werden. Sofern man losen Tee kauft, erhält man ihn üblicherweise in papierenen Beuteln. Deshalb sollte er nach dem Einkauf umgefüllt werden: in eine verschließbare Dose oder in einen lichtgeschützten Glasbehälter, den man gut verschließen kann. Damit wird verhindert, daß sich sein feines Aroma verflüchtigt. Außerdem: Schwarztee sollte getrennt von aromatisierten Tees aufbewahrt werden. So vermeidet man eine unerwünschte Aromenbeeinflussung des Schwarztees.

Seine Zigarren bewahrt man ja auch in einem besonderen Behälter, dem Humidor, auf. Und über den Weinkeller, den man mit Rotspon oder Mosel-Weinen bestückt hat, soll hier gar nicht geredet werden.

Beide Karten zeigen Teedosen; auf der linken Karte sind die schmuckvollen Dosen zusätzlich in eine Holzkiste eingebettet.

Die Zeremonie des Teetrinkens.
Bei der Tee-Zeremonie geht es nicht nur darum, Tee zu probieren. Die Meister sagen, daß die Zeremonie zu einem Zustand der Ruhe führt und der Praktizierende Momente des Friedens erfährt. Der geneigte Leser wird später mehr über die Tee-Zeremonie erfahren.

„Brooke Bond & Company“ wurde von Arthur Brooke (1845–1918) gegründet, der 1869 sein erstes Teegeschäft in Manchester eröffnete. Brooke wählte den Firmennamen, weil es seine „Bindung“ an seine Kunden war, Qualitätstees anzubieten. Die Firma expandierte in den 1870er Jahren in den Großhandel mit Tee. 1903 brachte „Brooke Bond“ Red Label in Britisch-Indien auf den Markt. 1908 gründete „Brooke Bond“ in Reading eine eigene Druckerei für die Teeverpackung seiner Produkte und insbesondere der darin enthaltenen Sammelkarten. 1911 eröffnete die Firma eine Verpackungsfabrik in London. Die bekannteste Marke von Brooke Bond ist PG Tips, die 1930 eingeführt wurde. Bis 1957 war Brooke Bond wahrscheinlich das größte Teeunternehmen der Welt mit einem Anteil von einem Drittel am britischen und indischen Teemarkt. Das Unternehmen fusionierte 1968 mit „Liebig's Company Extract of Meat“ zu „Brooke Bond Liebig“, die 1984 von „Unilever“ übernommen wurde.



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [9]

19 Museen, Utensilien und mehr

Museum of Victoria, The Tea House, South Melbourne

Teetasse (1856), ausgestellt im Norfolk-Island-Museum

Hongkong-Tee-Museum im Flagstaff House

In der ehemaligen britischen Kronkolonie Hongkong, im Flagstaff House, wurde ein Tee-Museum eingerichtet. Dr. Luo Guixiang war ein berühmter Sammler von Teekeramik. 1981 vermachte er dem Museum seine gesamte Sammlung und machte das Museum zu einem Traumort für Teeliebhaber. In diesem Museum werden die bekanntesten Teekannen von wichtigen Künstlern ausgestellt und aufbewahrt.

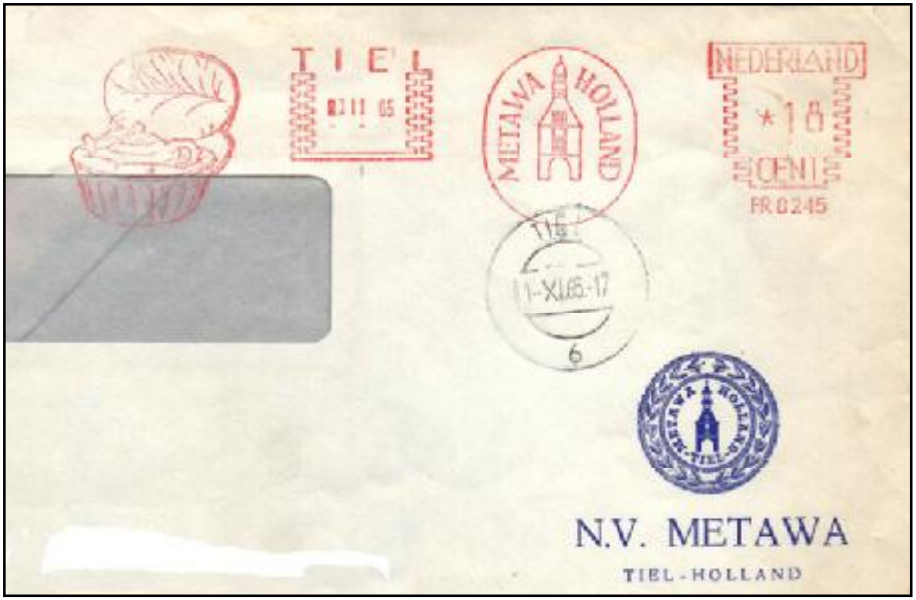
Das nationale chinesische Teemuseum befindet sich in Shuangfeng, Provinz Zheijiang. Es wurde im April 1991 eröffnet und widmet sich allen Aspekten des Tees und seiner Kultur. Es besitzt eine der umfangreichsten Sammlungen alter und moderner Tee-Utensilien.

Tee wurde in Marokko im 17. Jahrhundert von englischen Händlern eingeführt, zusammen mit der damals in Mode gekommenen birnenförmigen Teekanne mit gekröpftem Ausguß. Dieses Modell bildet bis heute im Nordwesten Afrikas die Grundform vieler Teekannen.

Verziertes Teeservice aus Holz

Teewagen von Cruz de Carvelho

Francotyp „Cc“ / Prefix FR / *00. Maschinentyp ab 1951 im Einsatz. Abstand Tagesstempel und Wertkosten 75 Millimeter.



Die Firma Metawa aus Tiel produzierte 1923 bis 1970 Teekannen aus echtem Zinn, verkauft wurden sie in einem Metallkoffer. Ausgekleidet waren diese Behälter innen mit einem hellblauen Stoff.

Teekanne aus Silber
(Pest, Ungarn, 1846)

Teekanne aus Silber
im Museum
des Moskauer Kreml

Teekanne mit Gläsern

In Japan wird der Grüntee in kleinen Tonkannen aufgegossen.

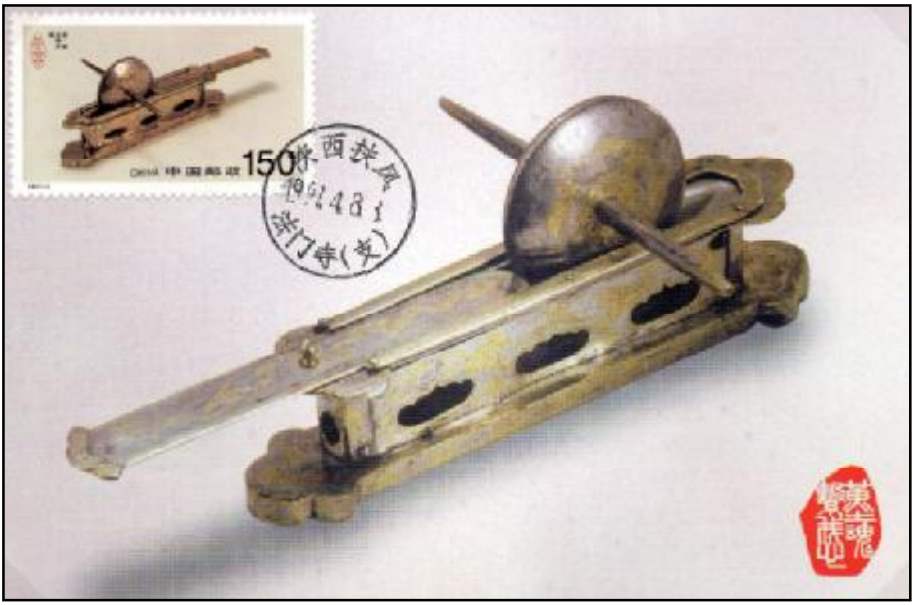
„Je besser der Tee, desto kleiner die Kanne. Je kleiner die Kanne, desto besser der Tee.“

Die Teeblätter können in der Kanne schwimmen und sich entfalten. Im Inneren der Kanne befindet sich ein Sieb, das die Teeblätter für weitere Aufgüsse zurückhält.

Ein Teeglas ist ein Trinkgefäß aus Glas, wobei das traditionelle Glas ohne Henkel aus der arabischen Welt kommt. Vorteilhaft ist, daß Glas eine geringe Leitfähigkeit hat und der Tee daher länger heiß bleibt und heiß genossen werden kann. Da das Teeglas durchsichtig ist, kann man auch die Farbe des Tees sehen, damit die Stärke abschätzen und somit beeinflussen. Das klassische Teeglas ist mit goldenen oder bunten Ornamenten verziert.

Morgendliches Stillleben
von Kusima Petrow-Wodkin:
„Teekanne mit Teetasse“

Bemaltes hölzernes
Teetischchen



Silberne Teemühle (9. Jahrhundert)

Schön bemalte Teekanne mit einer Deckelsicherung (rechte Marke, oben)

Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [10]

20 Der Tee in Rußland

Das Teetrinken hat in Rußland eine Tradition, die weit zurückreicht. Bereits während der Zarenzeit war Tee sehr beliebt – schließlich waren die Winter lang und kalt, und so war Tee hervorragend geeignet, den Körper zu wärmen. Allerdings war es sehr mühselig, an den köstlichen Tee heranzukommen. Dieser wurde anfangs aus China importiert – ein langer und beschwerlicher Weg. Mit Karawanen wurde der Tee über Sibirien in die großen Städte Rußlands gebracht und von dort im Land verteilt. Die Transportart gab dem Tee eine eigene Bezeichnung: Karawanen-Tee. Dies war ein kräftig-rauchiger Schwarztee. Später wurde der Karawanen-Tee mit indischen Schwarztee-Sorten vermischt. Sowohl der ursprüngliche Karawanen-Tee als auch die Mischung mit indischem Tee wurden sehr beliebt.

(Anmerkung von KH: Die Herstellung des Wässerchens war einfacher als die Erlangung des Tees.)

Samowar
auf Anzeigen-Postkarte
(Sowjetunion 1929)

Samowar aus Shahrisabz in Usbekistan (19. Jahrhundert)

Vergoldeter Samowar

Ein Samowar ist die Zusammensetzung der russischen Wörter „samo“, selbst“ und „war“, kochen; ein Samowar ist also ein Selbstkocher. Ein solches Gerät wird erstmals in den 1730er-Jahren erwähnt. Ein Zentrum der russischen Samowarproduktion ist die Stadt Tula. Wenn man etwas Überflüssiges tut, trägt man in Rußland keine Eulen nach Athen, sondern fährt mit dem eigenen Samowar nach Tula.

Der Samowar ist ein in Rußland, der Türkei und im Iran übliches Heißwassergerät für die Teezubereitung. Beheizt wird ein traditioneller Samowar mit Holzkohle. Auf dem Abzugsschacht steht eine Metallkanne (Tschainik, Teekessel) mit kräftigem Tee-Extrakt (Sawarka). Jeder füllt sich etwas davon in seine Tasse und gibt heißes Wasser aus dem Samowar hinzu. Den trinkbaren Tee erhält man erst, indem man eine kleine Menge Teekonzentrat mit dem kochenden Wasser aus dem Samowar verdünnt, in etwa im Verhältnis von 1:3 bis 1:10.

Sowjetunion 1. Januar 1978:
Postkarte Inlandstarif. Väterchen Frost am Samowar.

Traditionell wird der Tee in Rußland mit Hilfe eines Samowars zubereitet. Holzspäne oder eine brennbaren Paste werden in das Heizrohr eingeführt; dann dieses Material und damit die Holzkohle angezündet. Das Wasser wird so zum Kochen gebracht. Die Holzkohle gibt dem Tee-Extrakt einen rauchigen Geschmack. Sobald das Wasser gekocht hat, wird der Schornstein entfernt und der Tee-Aufguß vorbereitet.

Birnenförmiger Samowar
(Ende des 18. Jahrhunderts)

Samowar-Fäßchen
(Anfang des 19. Jahrhunderts)

Russischer Tee besteht aus einer aromareichen kräftigen Mischung aus ost- und südostasiatischen Teesorten. Früher bezeichnete man den aus China mit Karawanen herantransportierten Tee als „Russischen Tee“.

Tee-Anbau in Georgien

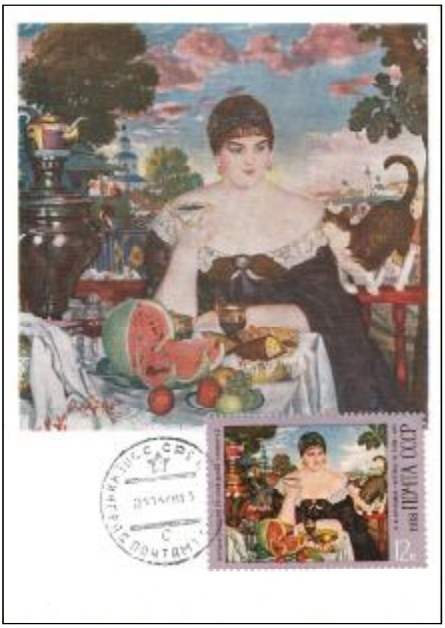
Reise-Samowar „Kabotschok“
(1830–1840)

Eine sehr interessante Karte: Werbung für russischen Tee in französischer Sprache und abgesandt in Österreich (jedenfalls der Marke nach).

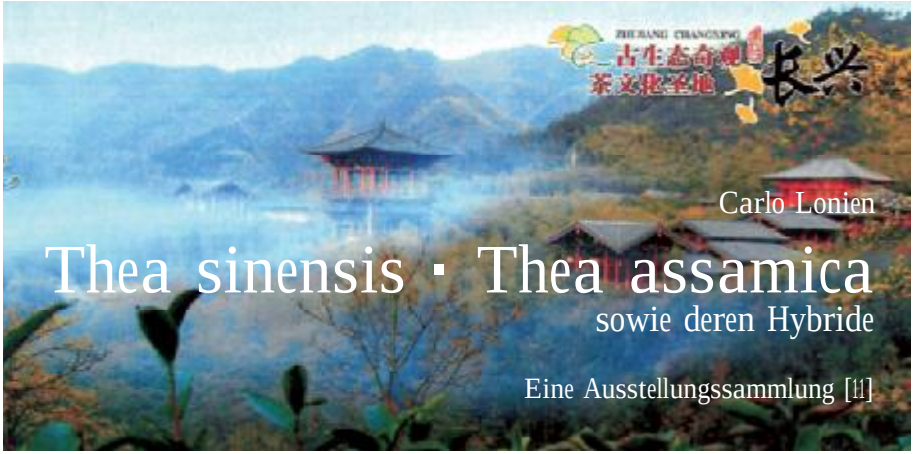
1842 gründet Konstantin Abramowitsch Popow in St.Petersburg im Alter von 28 Jahren eine Teehandlung. Er hatte vorher bei dem bekannten Teehändler Ponomarew diesen Beruf erlernt. Im Folgejahr verlegt er gemeinsam mit seinem Bruder Semjon den Firmensitz unter dem Namen „K. & S. Popow“ nach Moskau, wo er Hoflieferant wird. 1861 wurde auf dem Seeweg von Kanton nach Rußland Tee importiert. Die Gebrüder Popow durften fortan in China Plantagen pachten und Teefabriken in den Gebieten von Zunjang und Futschou errichten. Sie gründeten mit chinesischen Tee-Pflanzenmaterial auch eigene Teepflanzungen im Kaukasus (Georgien und Grusinien). Die Popows besaßen Teegeschäfte in 90 russischen Städten und gründeten unter dem in Popoff geänderten Namen Vertretungen im westlichen Ausland. „Popoff“ ist heute ein eingetragenes Warenzeichen. Im Internet kann man heute bei mehreren Händlern verschiedene Tees von der Marke „Popoff“ kaufen – zum Beispiel „Popoff St.Petersburger Teemischung“, „Popoff Russischer Karawanentee“ und „Popoff Grüner Tee de Luxe“.

„Russische Teestube“; abgebildet auf einer Feldpostkarte, gelaufen am 23. April 1917 nach München
(Die Karte wurde von Römmler & Jonas in Dresden gedruckt und den Soldaten als „Feldversorgung“ mitgegeben)

Russische Kaufmannsfrau



Tee-Ernte in Georgien



Carlo Lonien

Thea sinensis · Thea assamica

sowie deren Hybride

Eine Ausstellungssammlung [II]

21 Genuß ohne Grenzen

Tee ist ein besonderes Getränk, das Körper und Seele gleichermaßen stärkt. Bereits der zarte Duft aus über 150 Aromastoffen und der angenehme Geschmack sorgen für eine ausgeglichene Stimmung und mobilisieren zugleich unsere inneren Energien. Tee ist mehr als ein wohlschmeckendes Genußmittel.

Seine positiven Wirkungen auf unsere Gesundheit sind seit Jahrhunderten bekannt.

„Glen Valley“ steht für Qualität (Glen Valley bedeutet Tal Tal)

Der Absenderstempel mit der Maschinennummer W99 ist die 2277. Maschine, welche in Australien zugelassen wurde.

Riechen und schmecken

Familie beim Teetrinken

Vorbereitung des Teegeschirrs

Um die beschriebenen gesundheitsfördernden Wirkungen des grünen Tees zu erreichen, genügt es nicht, nur eine Tasse Tee täglich zu trinken. Die empfohlene Anzahl liegt bei 8–10 Tassen am Tag. Die hohe Anzahl der möglichen Aufgüsse macht den Tee sehr ergiebig.

Welchen Tee zu welcher Mahlzeit?

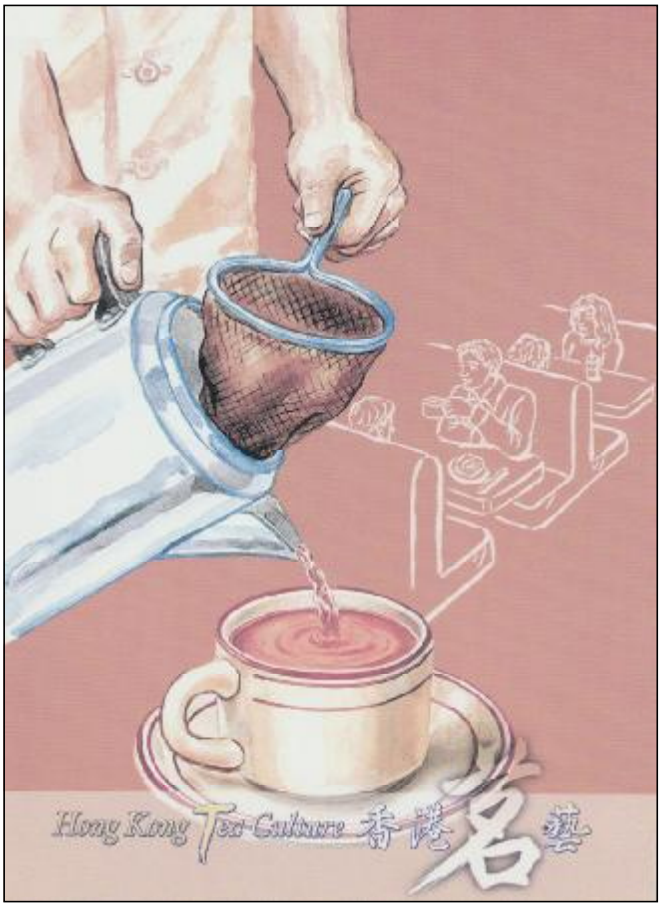
Die empfohlene Menge an Tee sollte idealerweise in etwa drei gleiche Portionen über den Tag verteilt werden: morgens, mittags, abends. Morgens kann es ein Tee sein mit einem sehr hohen Koffeingehalt, also stark anregend. Mittags solle der Tee schon etwas weniger Koffein enthalten, was über die Ziehzeit reguliert werden kann. Abends sollte man eine koffeinfreie Sorte wählen. Zum Essen sollte immer ein zeitlicher Abstand von 20 bis 30 Minuten beachtet werden.

Ausschenken von Tee

Tee zur Mahlzeit

Teestube: Milchtee

Tasse mit Tee, Aufguß



Ausschank
in einer Teestube

„Trinket den feinen Behn-Tee“ – Im Stempel: „Trinket ‚Behn-Tee‘ denn er ist wohlfeil – er bietet Genuß“ Meist ein Tee, dessen Blätter gesiebt oder zu feinem Staub zermahlen werden. Solcher Tee hat eine gute Qualtät und ist ziemlich ergiebig.

„Golden Stream Tea“ von David Jones & Co. in Liverpool. Alle Mitarbeiter dieser Firma waren Waliser oder walisische Einwohner von Liverpool: „Fragant-Tee – im goldenen Paket“ und „Fragant wohlriechend und duftend“

Australische Ganzsache mit Wertzeichenaufdruck vom 5. Dezember 1946 auf Privatbestellung. Werbung für das Kaufhaus Myer. Das Restaurant weist auf die Möglichkeit zum Lunch und zum Morning und Afternoon Tea. Kurz nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs wird noch ein „Special Room for Patriotic and Charitable Functions“ angeboten.

Für die Engländer ist Tee und Teetrinken mehr als eine Tradition und mehr als nur ein wärmendes Getränk. Der Engländer als solcher trinkt mehr als sechs Tassen Tee pro Tag. Die erste Tasse nimmt er oft noch vor dem Frühstück zu sich: Early Morning Tea. Anschließend trinkt er den Breakfast Tea, um dann zur Tea Time den traditionellen Fünf-Uhr-Tee zu genießen. Dabei wird der Tee stark zubereitet und mit frischer Milch serviert und zwar nach dem „M.i.f.“-Prinzip: „milk in first.“ Jedoch gibt es auch die Variante, nach der die Milch nach dem Tee kommt. (Anmerkung von KH: Egal welche Mischungsfolge – m.i.f. oder t.i.f – jetzt wird verständlich, warum die Engländer mehrheitlich für den Brexit stimmten.)
Schon im vorigen Jahrhundert avancierte der Afternoon Tea zu einem gesellschaftlichen Ereignis, zu dem in der Oberschicht elegante Kleidung, kostbares Teegeschirr und ausgewählte Speise gehörte.
(Anmerkung von KH: Die Unterschicht hatte zu dieser Uhrzeit etwa zwei Drittel ihres Tagwerks vollbracht.)

Nun ist Schluß mit der Ausstellungssammlung. Wir hoffen, es hat gefreut.

Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft

Vor fast 50 Jahren gegründet.

1975 trafen sich ein paar Sammlerfreunde aus der Bundesrepublik, um eine Motivgruppe über landwirtschaftliche Themen zu gründen. Heute sind wir als Arbeitsgemeinschaft unter „Bund Deutscher Philatelisten“ ein eingetragener Verein.

„Agrarphilatelie“

Ein Mittelpunkt der Arbeit in der ArGe ist das vierteljährlich zu Quartalsbeginn erscheinende Mitteilungsheft „Agrarphilatelie“. Aus der Redaktion heraus entsteht damit wertvolle philatelistische Literatur, die sich in Handbüchern, Katalogen und Aufsätzen widerspiegelt. Nicht zu vergessen sind auch die regelmäßigen Mitgliedertreffen, die zumeist im Zusammenhang mit einer großen Briefmarkenmesse oder -ausstellung stattfinden. Durch solche Treffen sind vielfach auch über das Sammeln von Briefmarken hinausreichende Kontakte entstanden. Wer thematische Fragen hat, erhält daher schnell eine Antwort. Dazu dienen alle bisher erschienenen Hefte der „Agrarphilatelie“, die als PDF-Dateien auf unserer Webseite www.agraphilatelie.de nachzulesen sind. Hilfreich ist die jedes Vierteljahr aktualisierte Liste mit „Unseren Themen“. Das erleichtert einen Einstieg in ein neues Sammelgebiet.

Heutige Ausstellungsthemen.

Um heute eine Motivsammlung ausstellungsreif zu gestalten, kann man nicht eine Sammlung Wein, Landwirtschaft oder Forstwirtschaft generell aufbauen. So sind es heute spezielle Themen, die von unseren Mitgliedern gesammelt und ausgestellt werden. Eine kleine Auswahl von Ausstellungsthemen der letzten Jahre zeigt die Vielfalt der Interessen: „Auch du brauchst Rindviecher“, „Milch macht müde Männer munter“, „Von der Rebe zum Wein“, „Die Weinbauregion Württemberg“, „Giftpilze und Pilzleckereien“, „Die geheimnisvolle Welt der Mykologie“, „Es gibt nur eine Erde“, „Abfall und Schmutz“, „Geschichte der Kartoffel“, „Heilpflanzen“, „Hirsche – Könige des Waldes“, „Holz und Holzverarbeitung“, „Kork für Kork“ oder „Die geschichtliche Entwicklung des Pfluges“. Bei uns sind auch Mitglieder, die ihre Sammlungen nicht ausstellen wollen; auch diese sind uns willkommen.

Sie können Verbindung zu etwa 70 Mitgliedern haben.

Etwa 70 Sammlerfreunde haben sich unserer Motivgruppe angeschlossen. Die Mitglieder in acht Ländern und die nunmehr in mehr als 40 Jahren geknüpften Verbindungen garantieren ein interessantes Angebot philatelistischer Tätigkeit.

Der Mitgliedsbeitrag.

Mit dem Eintritt in die Motivgruppe und der Zahlung des ersten Mitgliedsbeitrags erhält jedes Mitglied eine Mitgliederliste, in der Anschriften und Sammelgebiete der Mitglieder enthalten sind. Das hilft, Kontakte herstellen zu können.

Der Mitgliedsbeitrag beträgt jährlich:

Für BDPh- und FIP-Mitglieder	25,– / 30,– Euro
Für Mitglieder, die nicht dem BDPh oder der FIP angehören	45,– / 50,– Euro
Für Jugendliche	10,– Euro

Kontakt.

Anja Stähler, Rietburgstraße 3, 67360 Lingenfeld, Tel.: 06344–969 75 15,
E-Mail: janssenan@web.de (1. Vorsitzende)
Roger Thill, 8A, rue du Baerendall, L-8212 Mamer, Tel.: 00352–31 38 72,
E-Mail: rogert@pt.lu (2. Vorsitzender)
Horst Kaczmarczyk, Mallack 29 D, D-42281 Wuppertal,
Tel. + Fax: 0202–5 28 87 89, E-Mail: evhokaczy@ t-online. de (Geschäftsführung)

Motivgruppe Landwirtschaft · Weinbau · Forstwirtschaft