

Tee - Weisser (Info)

Kategorien: Information, Drinks

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Was ist Weisser Tee?

Weisser Tees wird eigentlich aufgrund seines Aussehens so bezeichnet die fein behaarten Blattknospen sind weisslich-silbrig. Waehrend gruener Tee in Pfannen geroestet bzw. gedaempft, und schwarzer Tee zudem noch einer Fermentation unterworfen wird, bleibt der weisse Tee nahezu gaenzlich unbehandelt. Er wird lediglich ausgebreitet und an der Luft bzw. in mildem Sonnenschein weitestgehend getrocknet, bevor er gegen Ende des Fertigungsprozesses noch einmal kurz erhitzt wird, um ihn gaenzlich zu trocknen. Daher bleiben beim weissen Tee auch besonders viele wertvolle Inhaltsstoffe erhalten (siehe gesundheitliche Aspekte). Der ganz ueberwiegende Teil der weissen Tees kommt aus der Provinz Fujian in Suedostchina.

Welche Arten des Weissen Tees sind bei uns bekannt?

Am verbreitetsten ist Pai Mu Tan, zu deutsch weisse Pfingstrose, ein grossblaettriger Tee, der aus der Blattknospe und den ersten zwei bis drei Blaettern hergestellt wird. Der Tee ist recht kommerzialisiert und ueblicherweise in guter, aber nicht ueberragender Qualitaet erhaeltlich.

Zahlreiche "Spielarten", die teilweise neu kreiert wurden, sind ebenfalls auf dem Markt. Yin Long, zu deutsch Silberdrache, ist eine der aelteren und bekanntesten weiteren Sorten, z.B. Yin Long, Jasmine Dragon Phoenix Pearls / Eyes, Silk Balls.

Die hochwertigste Sorte ist der Yin Zhen, zu deutsch Silbernadel oder auch Silvery Pekoe, eine sehr spezielle Pflueckung ausgewaehlter Knospen, die sorgsam verarbeitet werden. Ein Grund fuer die teilweise extrem hohen Preise dieses Tee.

Ernte und Verarbeitung:

Gepflueckt wird der weisse Tee von besonderen Bueschen wie dem "Grossen Weissen" Teebusch oder dem "Wassergeist"-Teebusch, da diese die bei weissem Tee wichtigen besonders schoenen und langen weisslich behaarten Blattknospen liefern. Generell sind die ersten Austriebe der Teebuesche im Fruehling die hochwertigsten; der zweite und dritte Austrieb ergibt schon einen deutlich geringeren Tee, und die Blattknospen der Sommerpflueckung werden nicht mehr verwendet.

Fuer den Pai Mu Tan werden, wie oben schon angedeutet, die behaarte Blattknospe und die ersten beiden Blaettchen gepflueckt, wobei sehr genau darauf geachtet werden muss, dass es sich dabei um gesunde, saftige und leicht behaarte Blaettchen handelt. Das gruene Blatt wird fuer die Herstellung sehr vorsichtig auf Bambussieben (den sogenannten "Wassersieben") ausgebreitet, wobei die Blaetter nicht in mehreren Schichten liegen duerfen. Der Tee wird dann in mildem Tageslicht oder in einem gut beluefteten Raum natuerlich getrocknet, bis er ca. 70% seiner Feuchtigkeit verloren hat. Dann werden zwei Siebe zusammengeschuettet, bis der Tee zu 80% getrocknet ist, woraufhin wiederum zwei Siebe zusammengeschuettet werden. Hat der

Tee - Weisser (Info)

(Fortsetzung)

Tee 90% seiner Feuchtigkeit verloren, wird er in sog. Doerrkoerbchen umgefuehrt und bei 90-100°C gedoerrt, bis er fertig ist. Es folgt noch ein Verlesen des Tees per Hand, wobei Stengel, Bruch und qualitativ mindere Blaettchen aussortiert werden, dann wird der Tee verpackt und ist versandfertig.

Beim Yin Zhen wird noch mehr Sorgfalt auf die Pflueckung und Verarbeitung gelegt. Um einen moeglichst guten Tee zu erhalten, braucht es eine spezielle Duengung im Winter und eine bestimmte Art des Zurueckschneidens der Buesche. Die besten Qualitaeten ergibt die erste Pflueckung im Fruehling, wobei nur unverletzte, gesunde und saftige Blattknoepen zu einer bestimmten Tageszeit und bei geeignetem Wetter gepflueckt werden duerfen. Diese werden dann auf Bambussieben vorsichtig ausgebreitet und darauf geachtet, dass die Triebe nicht in mehren Schichten zu liegen kommen. Die Trocknung wird bei schwachem Tageslicht oder in einem gut beluefteten, schattigen Raum vorgenommen, bis der Tee 80-90% seiner Feuchtigkeit verloren hat. Dann wird er in Doerrkoerbchen umgefuehrt und bei 30 bis 40°C zu ende gedoerrt. Am Schluss wird der Tee noch einmal von Hand verlesen und eventueller Bruch und beschaedigte Blaettchen entfernt, danach ist der Tee fertig.

Herkunft:

Ueber den Ursprung des weissen Tees streiten sich die Gelehrten, wobei es im Grunde um das Henne-Ei-Problem geht. Die einen vertreten die Auffassung, dass der weisse Tee evolutionaer entstanden ist, quasi als Weiterentwicklung des gruenen Tees, und die anderen wiederum sehen den weissen Tee als Ursprung aller Teesorten wegen der scheinbar sehr einfachen und urtuemlichen Herstellungsweise. Folgt man der ersteren Meinung, so wird die Entstehung dieser Art der Teeherstellung in die Ming-Dynastie vor Mitte des 16. Jahrhunderts datiert; nach letzterer Auffassung entweder in die Noerdliche Song-Dynastie (960-1127) oder sogar in oder vor die Tang-Dynastie (618-907).

Von Special- Famous- und Tribute Teas:

Die Herstellung gerade der besonders hochwertigen Tees, der sogenannten Special oder Famous Teas, findet ganz ueberwiegend in einem sehr kleinbaeuerlichen Umfeld statt. Oftmals haben Familien als Nebenerwerb ein kleines Teefeld oder auch nur ein paar Dutzend Buesche, und verkaufen das geerntete Blatt an die Manufakturen. Auch stellen die Familien in der Dorfgemeinschaft und unter Aufsicht eines Teamasters die Tees selbst her.

Nicht selten wird in diesen Doerfern oder einer lokal sehr begrenzten Gegend - und nur dort - eine bestimmte Sorte Tee schon seit vielen Generationen hergestellt und das Wissen immer weitergegeben. Dies findet sich dann auch haeufig im Namen des Tees wieder, wie z.B. Tai Ping Huo Kui (vom Tai Ping-See), Huang Shan Mao Feng Qingming (aus dem Kreis Huang Shan) etc.

Den Special Teas und der Kunst ihrer Herstellung wird in China grosser Respekt entgegengebracht, und sie gelten dort nicht nur als Genussmittel, sondern auch als nationales Kulturgut, das auf eine sehr lange Tradition zurueckblicken kann. So ranken sich um die Entstehung vieler Teesorten Mythen und Legenden, die aus lange vergangener Zeit stammen und muendlich ueberliefert wurden.

Tee - Weisser (Info)

(Fortsetzung)

Frueher waren besonders exklusive Tees, sogenannte Tribute Teas, nur dem Kaiserhof und den hohen Beamten vorbehalten, und der unstandesgemaese Genuss wurde strengstens bestraft. Noch heute werden diese seltene Tees gerne bei offiziellen Anlaessen verschenkt.

Welche gesundheitlichen Aspekte machen den weissen Tee wertvoll?

Tee wird eine Vielzahl von positiven gesundheitlichen Eigenschaften nachgesagt, so soll er u.a. krebspraeventiv, kariespraeventiv, cholesterinsenkend, magenberuhigend, konzentrationsfoerdernd etc., etc. wirken. Man muss jedoch klarstellen, dass es sich hierbei (noch) nicht um im wissenschaftlichen Sinne gesicherte Erkenntnisse handelt. Vielfach weisen zwar Studien darauf hin, dass es viele positive Eigenschaften des Tees (auch des gruenen und des schwarzen) gibt, aber Tee ist insgesamt noch sehr wenig erforscht, und die Studien sind zwar serioes, stuetzen sich aber vielfach auf statistisch und empirisch gewonnene Erkenntnisse.