

Teekunde 1

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

Anleitung:

Hallo Alle: Hier folgt mal eine kleine Abhandlung ueber Teesorten.

Ich habe das so Einfach aus dem Gedaechnis geschrieben. Falls irgendwo ein Fehler Drin sein sollte, bitte mir mitteilen. Zunaechst einmal die Sorten. Es gibt zwei verschiedene Teestraecher. Der eine ist der Assam-Teestrauch, der andere ist der Chinesische Teestrauch. Der Assam ist die Wildform, waehrend der chinesische eine ueber Jahrtausende domestizierte Form ist. Assam schmeckt kraeftiger, Chinesisch etwas feiner. Assam wird am Besten in Hochlagen, der Chinesische wird besser in etwas tieferen und waermeren Lagen.

Allgemein bekannt sind die Assam-Tees. Es gibt aber ganz in der Naehe Dieser Region noch eine Andere, die noch bessere Tees produziert: Darjeeling. Dies sind sehr hohe Lagen. Es wird dreimal pro Jahr Geerntet.

Die erste Ernte wird "First Flush" genannt. Das sind die Zarten Fruehjahrensblaetter. Der Tee schmeckt entsprechend sehr frisch, leicht Saeuerlich. Pur ist mir dieser Tee etwas zu ungewoehnlich. Aber als Mischung mit einem Drittel First Flush und zwei Drittel Second Flush Ist das genial. Es gibt nichts besseres. First Flush ist allerdings Nicht das ganze Jahr ueber zu haben. Die zweite Ernte, "Second Flush", ist kraeftiger im Geschmack und in Der Farbe. Waehrend ein First Flush im Aufguss hellgelb mit leichtem Gruenstich ist, ist ein Second Flush kraeftig Goldgelb. Das ist der Normale "Gebrauchsdarjeeling". Die dritte Ernte ist sehr kraeftig (fuer einen Darjeeling), und Dunkelgelb bis leicht braeunlich im Aufguss. Das ist ein prima Tee fuer Kalte Winterabende und eignet sich sogar zum Mischen mit Rum, oder Noch besser, Whisky. Was kaum bekannt ist, ist, dass es aus Darjeeling sogar einen gruenen Tee gibt. Schmeckt sehr eigenartig, ist aber prima fuer heisse Sommertage. Koennte ich mir auch als Eistee gut vorstellen.

Aus Assam bekommt man meines Wissens nach kaum einen First Flush. Auch die anderen beiden Ernten bekommt man selten pur, meistens Werden hier Second Flush und Third Flush gemischt. Der Tee ist etwas Kraeftiger und dunkler als Darjeelings. Interessante Tees des Assam Teestrauches bekommt man auch aus Java Und Sumatra. Und in letzter Zeit auch aus Afrika, speziell aus Kenia. Die Java- und Sumatra Tees sind sehr gehaltvoll, wirken aber meiner Meinung nach etwas "schwer". Ach ja, Ceylon haette ich fast vergessen. Das ist auch ein Assam-Tee, etwas feiner im Geschmack als Assam. Schade ist, dass durch die dortige Teewirtschaft die Qualitaet Weitgehend zugunsten von Masse abgeschafft wurde. Aber wenn man etwas Glueck hat, kann man von dort erstklassige Tees bekommen. Ich hatte Mal einen aus Ceylon, unfermentiert, ganze Blaetter, leicht silbriger Glanz. Nannte sich "Silver Blossom". Hat ueber dreissig Mark per Hundert Gramm gekostet. War aber das Beste, was ich je hatte.