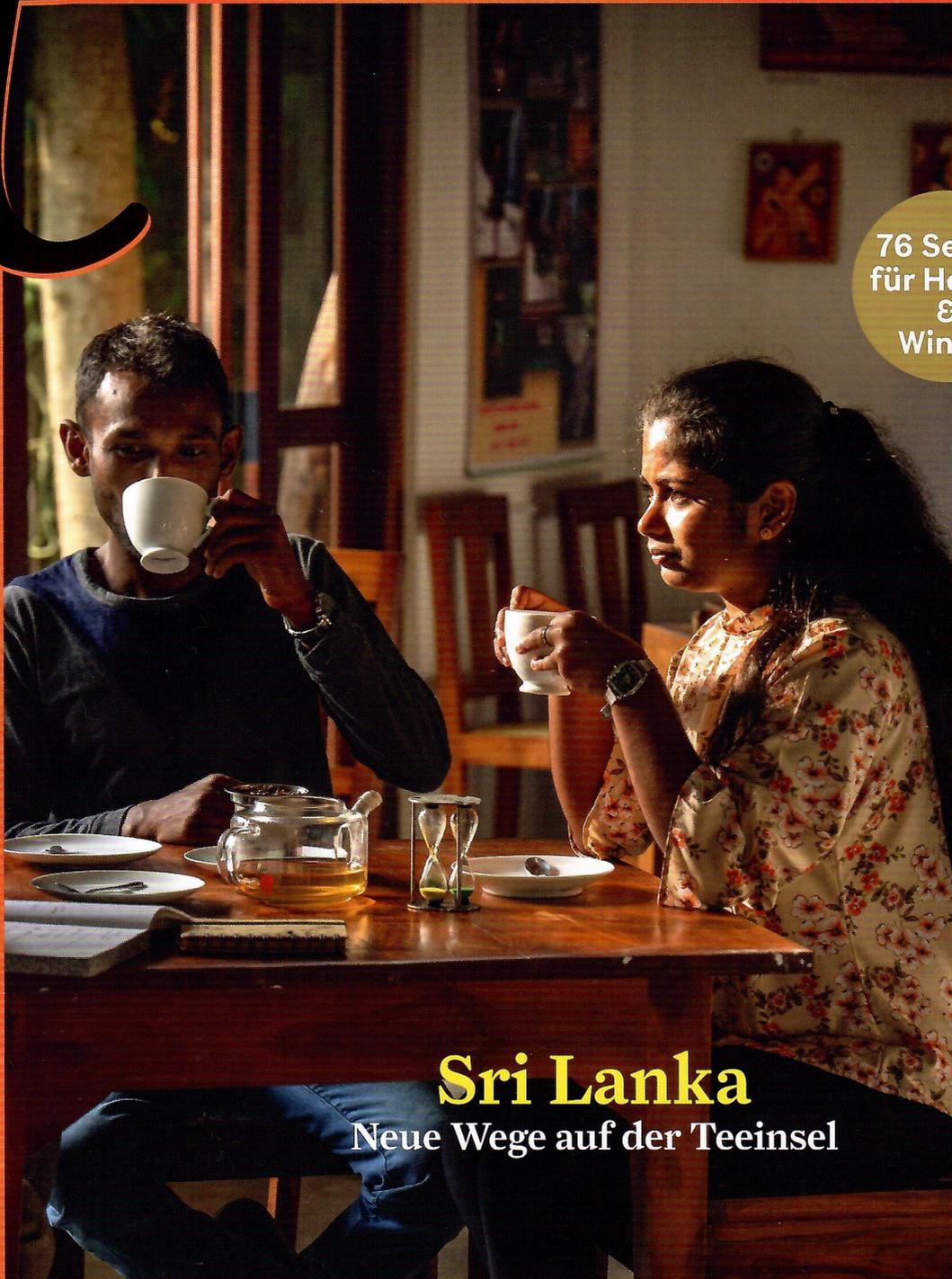


t

DAS MAGAZIN FÜR TEEKULTUR

Nr. 2 November 2022 8,20 Euro 7,90 CHF

76 Seiten
für Herbst
&
Winter



Sri Lanka

Neue Wege auf der Teeinsel

Achtsamkeit
Die Kraft von
Teeceremonien

Teewissen
Die wundersame
Biochemie des Teeblatts

Tea Tasting
Herbst- und Wintertees
im Vergleich



D



FOTOS: HISTORISCHE DARSTELLUNGEN WIKIPEDIA

WELLEN
der Bõe ä
die Matre
das schief
holen bev
durch die
wird vom
zerbricht.
daneben s
na. Es ist
der Tee im
Teeladung
bieren – u

Das is
des beka
filmreif is
mischung
weil er c
dem Ertri
denn Cha
wird auch

Mögli
taniker d
wie in CH
mit Schw
suchte die
men. Sir I

Der Earl, der Duft und der Tee

Seit der Earl of Grey den mit Bergamotte-Öl versetzten Schwarztee zu seinem Favoriten erkor, hat dieser eine wechselvolle Karriere hingelegt – vom Nobelgetränk zum Allerwelts-Tee und zurück

TEXT LUCIA DE PAULIS ILLUSTRATION ULLA CONRAD / KATJA KLEINEBRECHT

W

WELLEN KRACHEN ÜBER DIE HOLZPLANKEN, mit jeder Böe ächzt der Mast. „All hands on deck!“ schreien die Matrosen runter in die Kajüten. Sie rutschen über das schiefe Deck, versuchen die knallenden Segel einzuholen bevor sie reißen. Im Frachtraum pfeift der Sturm durch die Fugen. Ein kleines Fass mit Bergamottöl wird vom Seegang gegen die Wand geschleudert und zerbricht. Intensiver Zitrusduft breitet sich aus, direkt daneben steht eine große Kiste mit Schwarztee aus China. Es ist die Geburtsstunde Earl Grey-Tees. Denn als der Tee in England ankommt, will der Auftraggeber der Teeladung, Sir Charles, zweiter Earl of Grey, ihn probieren – und ist begeistert.

Das ist nur eine der Legenden über die Entstehung des bekannten aromatisierten Schwarztees. Ebenso filmreif ist die Geschichte, Charles Grey habe die Teemischung als diplomatisches Geschenk bekommen, weil er den Sohn eines chinesischen Mandarins vor dem Ertrinken rettete. Das ist höchst unwahrscheinlich, denn Charles Grey war selbst nie in China und dort wird auch keine Bergamotte angebaut.

Möglich wäre aber, dass Sir Joseph Banks, ein Botaniker der British East India Company, beobachtete, wie in China Neroli, also die Blüten der Bitterorange, mit Schwarztee gemischt wurden und er daraufhin versuchte diesen Geschmack mit Bergamotteöl nachzuahmen. Sir Banks war mit Sir Grey befreundet. Angeblich

probierte Grey diese Mischung und war derart begeistert, dass Banks sie nach ihm benannte.

Eine weitere plausible Entstehungsgeschichte ist, dass Sir Greys Frau, Mary Ponsonby, den Tee mit Bergamotteöl aromatisierte, weil das Wasser auf dem Anwesen der Greys in Northumberland einen starken Kalkgeschmack hatte. Da Lady Grey später als Frau des Premierministers viele Gesellschaften ausrichtete, verbreitete sich die aromatisierte Teemischung bald im ganzen Land und auch im restlichen Europa.

Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Earl Grey in Deutschland unter anderem deshalb populär, weil in Arthur Conan Doyles Krimi-Bestseller Sherlock Holmes und Dr. Watson zwischen einer Verbrecherjagd und der anderen gern zusammen eine Tasse Earl Grey Tee trinken.

Laut dem deutschen Teeverband ist der Earl Grey auch heute noch einer der beliebtesten aromatisierten Schwarztees hierzulande. Der Name ist aber an keine spezifische Rezeptur oder Sorte gebunden, sondern kann jeden Tee mit Bergamotte bezeichnen. So gibt es Earl Grey mit schwarzem, weißem, grünem oder Oolong-Tee als Grundlage.

„Für einen guten Earl Grey braucht es als Hintergrund einen Tee, der mit dem Aroma der Bergamotte mithalten kann“, sagt Alexander von Humboldt, Geschäftsführer der „Earl Grey Company“, die sich in





Deutschland allein auf den Handel dieser Teesorte spezialisiert hat. „Eine Mischung aus Java und Assam ist die günstigste Basis für Earl Grey. Mit purem Darjeeling ist er leichter im Geschmack und etwas kostspieliger“.

Kostspielig? Das kommt einem wohl kaum in den Sinn, wenn man in Deutschland an Earl Grey denkt. Denn der Tee ist in jedem Discounter zu haben, jedes Straßencafé oder Bistro bietet Earl Grey im Beutel. Meist schmecken sie leicht seifig, parfümiert. Genau dieses Image hat der Earl Grey hierzulande. Und wird deshalb enorm unterschätzt.

Doch hochwertiger Earl Grey ist nicht leicht zu finden. Selbst die losen Earl Greys renommierter Hersteller sind oft nur mit Aroma statt natürlichem Bergamottöl versetzt. Denn Bergamottöl ist teuer, geschmacklich empfindlich und verfliegt schneller als das künstliche Aroma. Also nicht gut für die lange Lagerung in den Supermärkten.

Bei einem Spitzen-Earl Grey ist das Bergamottöl kaltgepresst, weil Hitze das Aroma der Zitrusfrucht verändert. Solche Earl Greys duften in der Tüte blumig

und frisch, nicht aufdringlich. Nach dem Aufguss über-tönt die Bergamotte nicht das Aroma des Tees, sondern ergibt ein harmonisches Ganzes.

Zum Imageproblem des Tees trägt bei, dass er als einer gilt, der mit Milch gepaart werden muss: Laut einer Umfrage von 2020 trinken 85 Prozent der Briten ihren Earl Grey mit Milch. Darüber muss niemand die Nase rümpfen: Wirklich guter Earl Grey braucht zwar keine Milch, aber sie kann ihm eine wunderbare zusätzliche Facette verleihen, vor allem, wenn seine Basis schwarzer Tee ist.

Ist ein kurz gezogener Earl Grey ohne Milch belebend, verleiht ihm nach längerer Ziehzeit ein Schuss Milch eine weiche Note von Karamell. Ist das eine gerade am Morgen willkommen, ist das andere vor allem am Nachmittag genau richtig: Eine flüssige Nascherei, auch ohne Zucker und Gebäck.

Lucia de Paulis lebte viele Jahre in London und Rom. Heute erkundet sie als Journalistin von Südtirol aus die Welt und schreibt für Zeitungen und Magazine.

FOTO: PAPER & TEA

Fif

Inzwischen
Empfehlung

DER SCHW

Golden Earl

60gr/17,50

Goldknospe

wahre Ur-R

bevor Assa

hatten. In d

spritzig ent

die Nase et

die Reihenfo

den fein-m

Bergamotte

Hinterlässt

schmack im

mit Milch. E

schen After

KUL



www.thi-te.de

Liebe auf den ersten Schluck

Im japanischen Restaurant mundete der Tee vorzüglich. Doch zuhause hat Lucia de Paulis alle Mühe, das Geschmackserlebnis zu wiederholen ILLUSTRATION NETTE HOFFMANN



DER ÜBERGANG VOM SCHWARZTEETRINKEN zum Grüntee trinken war ein steiniger Weg. Für meine Schwarztees nach englischer Art habe ich ein zuverlässiges Geschmacks-Koordinatensystem im Kopf: eine Achse rauchig-malziger Assam, die andere blumig-frischer Darjeeling, Ceylon irgendwo fruchtig dazwischen. Ich kann sie mit immer gleichem Ergebnis zubereiten, habe ein paar Lieblingsmarken und muss mich nur noch entscheiden, nach welchem Geschmack mir gerade zumute ist. Alltagstaugliches Halbwissen, eine solide Beziehung ohne große Überraschungen. Doch dann probierte ich auf einer Reise nach Mailand in einem japanischen Restaurant einen Grüntee: Es war Liebe auf den ersten Schluck.

Hell, aber nicht dünn, komplex und trotzdem rund, irgendwie salzig, mit einem langanhaltenden süßen Abgang. Ich war so ins Schmecken vertieft, dass ich vergaß, mich nach der Sorte zu erkundigen. Betört fuhr

ich nach Hause – wie bei einer Urlaubsbekanntschaft, die ihren Namen nicht verrät – und hatte nur ein Ziel: diesen Grüntee wiederzufinden. Zuversichtlich holte ich mir Empfehlungen von alten Grüntee-Hasen, war aber bald von der Vielfalt überfordert: Hochwertige japanische Grünteesorten sind nicht nur nach Anbaugbiet, Ernte und Qualität kategorisiert, sondern für jede Sorte kommen noch Terroir, Kultivar und Anbauhöhe, Beschattung, Dämpfung oder Röstung und viele andere Kriterien dazu. Jeder wird mit einer anderen Wassertemperatur aufgegossen und es sind mehrere Aufgüsse üblich, die jeweils andere Aromen hervorbringen.

Schließlich kaufte ich einen Sencha, einen Gyokuro und einen Kabusecha, die - in guter, aber nicht Premiumqualität - teurer sind als jeder SFTGFOP01 Schwarztee, den ich mir je geleistet habe. Erwartungsvoll goss ich auf: Aus meiner neuen Kyusu kam ein Gebräu, das nach Fischsuppe roch und nach Spinatsud schmeckte. Gehört das so? Ich war verunsichert und entwickelte zwanghafte Züge, die nichts mehr mit einer entspannten Teepause zu tun hatten: Auf's Gramm genau wog ich den Tee, maß die Wassertemperatur mit dem Bratenthermometer, justierte mit kaltem Wasser nach, stoppte exakt die Ziehzeit. Vor jedem Aufguss fühlte ich mich wie vor einer Chemieprüfung. Theorie Zwei, Geschmack Sechs, setzen!

Nach ein paar Wochen ließ ich den Gedanken an den namenlosen Mailänder ziehen und ich beschloss, mich offen auf meine neuen Grüntees einzulassen. Temperatur, Menge und Ziehzeit kann ich jetzt einschätzen, ohne sie zu messen. Trotzdem hatte ich bisher noch nie zweimal dasselbe Ergebnis in der Tasse. Aber das ist ok. Für Zuverlässigkeit habe ich meinen Schwarztee. Mein Grüntee macht es spannend, überrascht mich gern. Und statt einen bestimmten Geschmack zu erwarten, freue ich mich über jede Nuance, die ich entdecke: Gras (oder ist es Heu?), Erbsen, Liebstöckel, grüner Spargel, vereinzelt sogar Ananas! Bald will ich ein Grüntee-Seminar besuchen. Vielleicht lerne ich da meinen neuen Lieblingstee kennen.



KISSA Tea

KISSA bietet
passend zum
und Herzstüc
und damit ein
Mineralstoffe

Schenken Sie
Mehr über di

WWW.KISSA