



EINFACH GUT

Alles über **Tee**

.AVOURY
THE TEA

brandeins

Im Auftrag von



brand eins

Konzept: brand eins Medien AG /
Redaktion Corporate Publishing

© brand eins, Hamburg 2024

Genuss pur

Über Tee könnte man endlos schreiben. Darüber, wie man Teeblätter anbaut, erntet, verarbeitet und trinkt. Wie und wann Tee in unser aller Leben getreten ist. Wer ihn entdeckt und weiter verfeinert hat. Woran man seine Qualität erkennt. Was ihn ausmacht, was ihn unterscheidet, was ihn prägt. Sein Geschmack, seine Bedeutung als Kultur- und Wirtschaftsgut, sein Wert für die Menschen, die von ihm leben, die ihn handeln, ihn lieben und ihm mit Hingabe und Könnerschaft seinen Genuss verleihen. Jeder Aspekt wäre eine eigene Geschichte wert.

Unser Report kann all das nur antippen – mit Zahlen, Daten und Fakten, mit Grafiken, Stimmen und kleinen Geschichten aus aller Welt. Wir haben ihn im Auftrag von Avoury® erstellt, der ersten Marke von Melitta Single Portions, einem jungen Unternehmen, das sich modernen Tee-Genussmomenten verschrieben hat und seine Leidenschaft für Tee weitertragen möchte.

Viel Vergnügen bei der Lektüre,
Susanne Risch

Chefredaktion

China, Indien, Kenia ... wer für uns produziert

Teeproduktion der führenden Erzeugerländer weltweit
(in 1 000 Tonnen)

China

12 761
13 769
14 543



1 500
1 800
1 400
Sri Lanka



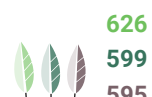
1 418
1 450
1 300
Türkei



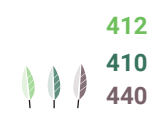
3 050
3 050
2 326
Kenia



1 065
1 091
1 117
Vietnam



626
599
595
Indonesien

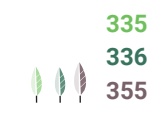


412
410
440
Bangladesch



Indien

5 485
5 864
5 969



335
336
355
Argentinien

Quelle: FAO

Als die „Mutter des Tees“
bezeichnen Chinesen

WASSER

und dieser Ausdruck zeigt bereits,
wie wichtig die Qualität von Wasser ist,
das immerhin **99 PROZENT** des Tees ausmacht.

Es kommt auf
SAUBERKEIT, GERUCHLOSIGKEIT, HÄRTEGRAD
und natürlich auch die
WASSEITEMPERATUR an.

Perfektes Teewasser ist nahezu frei von Mineralien, hat einen neutralen
pH-Wert von 7 und enthält auch kein Chlor oder andere Gase.

Die richtige Wassertemperatur und Ziehzeit:

schwarzer Tee:

2 bis 5 Minuten bei 90° C bis 95° C

Oolong-Tee:

1 bis 5 Minuten bei 75° C bis 95° C

grüner, weißer und gelber Tee:

1 bis 3 Minuten bei 65° C bis 85° C

„Tee erleuchtet
den Verstand,
schärft die Sinne,
verleiht Leichtigkeit
und Energie,
und vertreibt
Langeweile und
Verdruss.“

Spruchwort aus China

Wie wir ihn herstellen

Tee ist ein reines Naturprodukt. Je nachdem, wie lange die einzelnen Verarbeitungsschritte andauern, entstehen in den Blättern biochemische Prozesse, die für die unterschiedlichen Teequalitäten entscheidend sind.

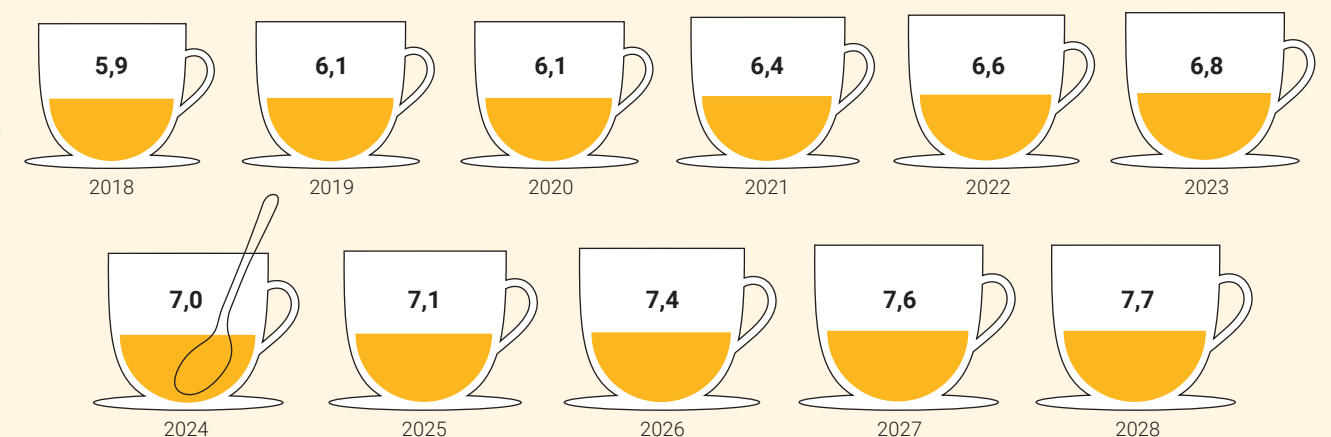
Generell lässt sich die Teeherstellung in folgende Schritte einteilen:



Quelle: Bundeszentrum für Ernährung

Wie viel wir alle zusammen konsumieren

Konsum von Tee weltweit mit einer Prognose bis 2028
(in Milliarden Kilogramm)

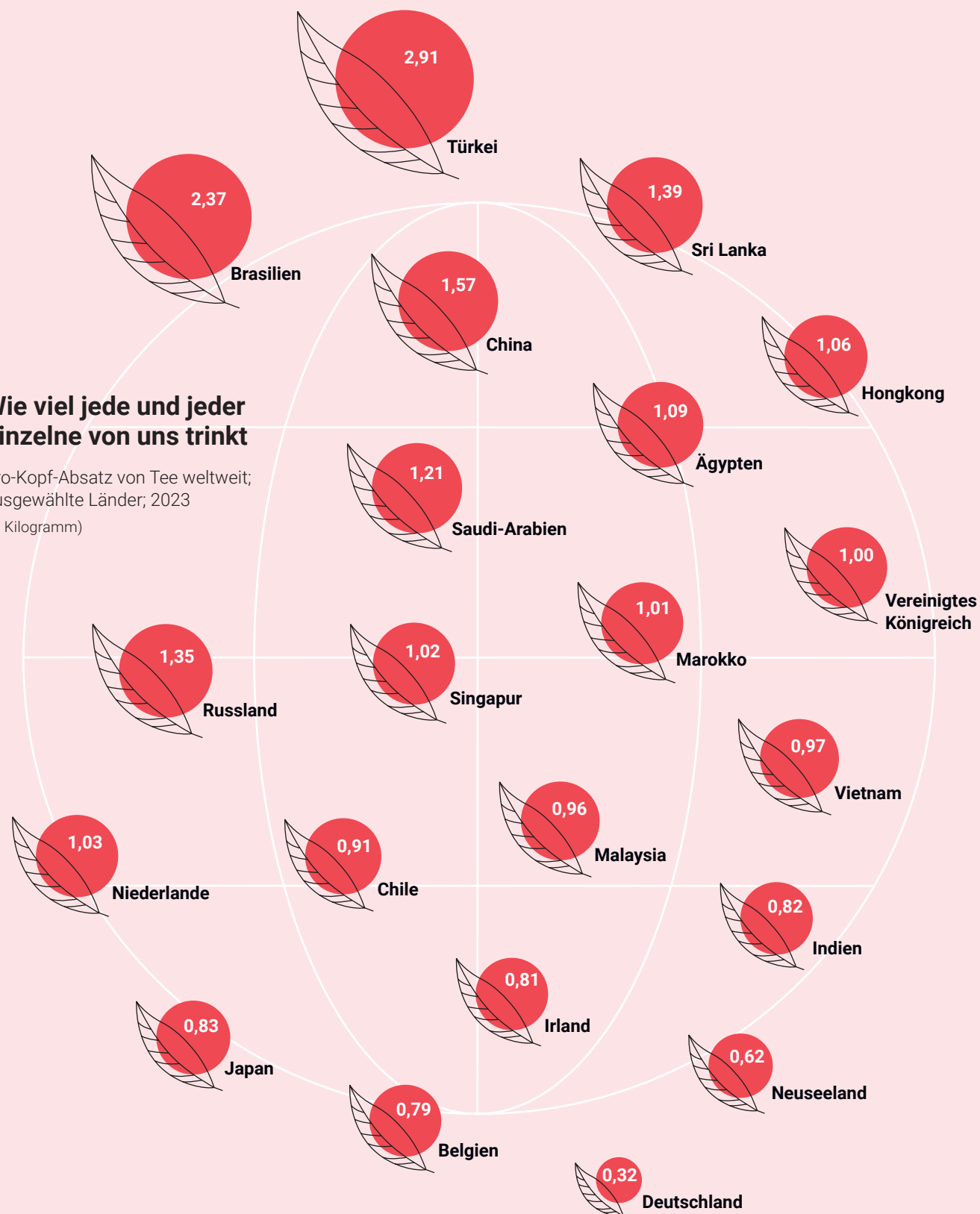


Quelle: Statista Consumer Market Insights



Wie viel jede und jeder Einzelne von uns trinkt

Pro-Kopf-Absatz von Tee weltweit; ausgewählte Länder; 2023
(in Kilogramm)

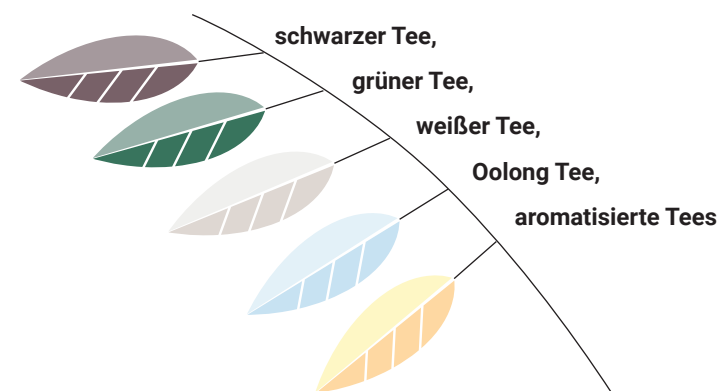


Quelle: Statista Consumer Market Insights

Welche Sorten wir unterscheiden

Ob aus dem grünen Teeblatt schwarzer, grüner, weißer oder Oolong-Tee entsteht, hängt vom Herstellungsverfahren ab. Bei grünem Tee handelt es sich um unfermentierten Tee. Um die Fermentation zu verhindern, werden die Blätter direkt nach dem Welken gedämpft (Japan) oder geröstet (China). Der Tee wird dann nur gerollt, getrocknet und sortiert. Das Teeblatt behält so seine grüne Farbe und den charakteristischen herben Geschmack.

Die aus den Teeblättern produzierten Sorten sind:



Weißer Tee ist wie grüner Tee unfermentiert. Der Herstellungsprozess besteht aus nur zwei Schritten: Welken und Trocknen. Dadurch ergibt weißer Tee einen hellen Aufguss mit mildem Geschmack. Da für weißen Tee oft junge Teeknospen mit noch weißem Flaum verwendet werden, gilt er als sehr edel.

Bei Oolong-Tee handelt es sich um halbfermentierten Tee. Das Herstellungsverfahren ähnelt dem von schwarzem Tee. Allerdings wird die Fermentation abgebrochen, sodass die Teeblätter nur teilweise fermentiert sind. Der Tee hat eine bernsteingelbe bis tieforange Tassenfarbe, sein Geschmack liegt zwischen dem von grünem und schwarzem Tee. Eine große Teevielfalt entsteht durch die Aromatisierung. Dazu werden Tees mit ätherischen Ölen oder Aromastoffen besprüht oder mit getrockneten Blüten, Blättern, Gewürz- oder Fruchtstücken versetzt.

Quelle: Bundeszentrum für Ernährung

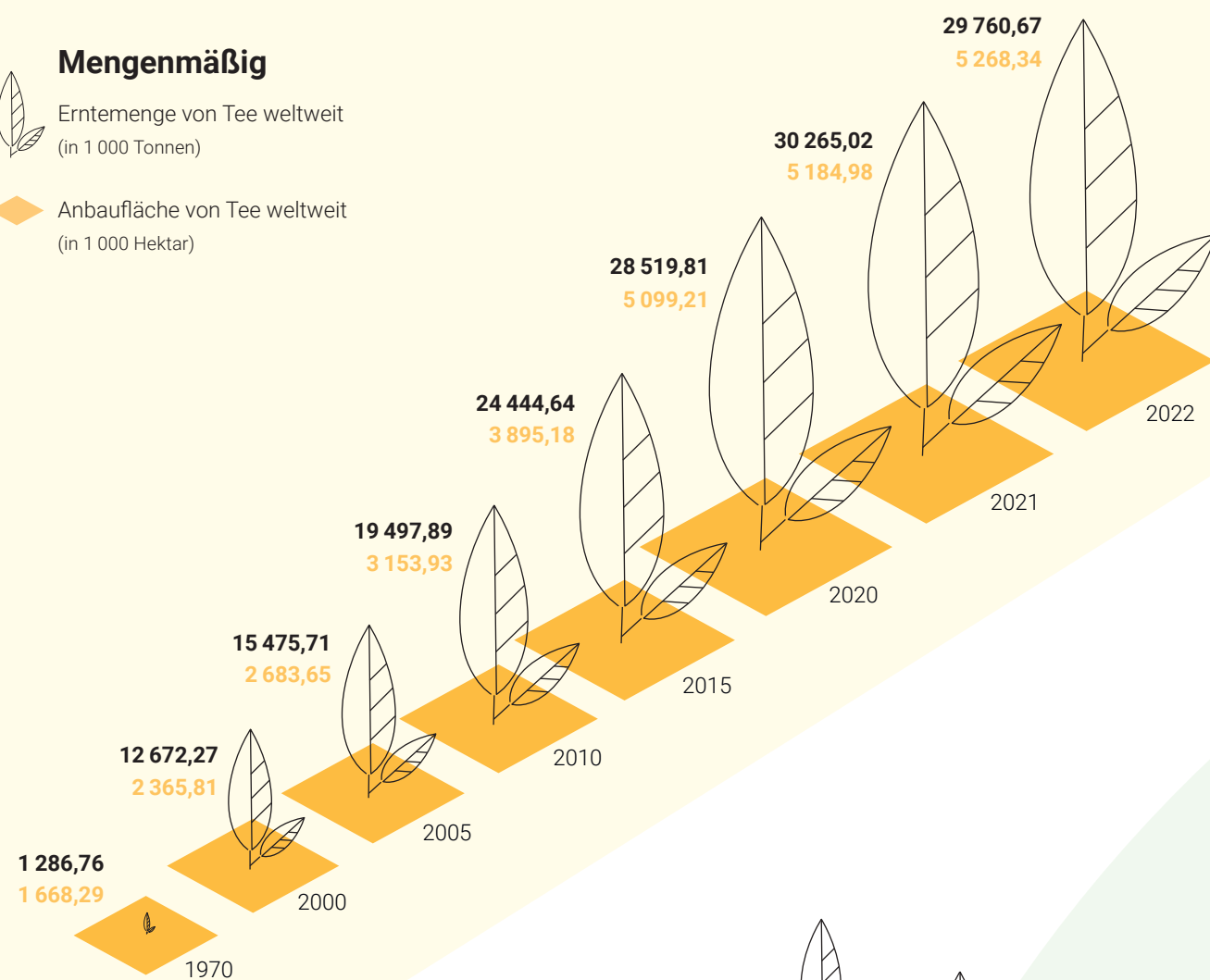
Mengenmäßig



Erntemenge von Tee weltweit
(in 1 000 Tonnen)



Anbaufläche von Tee weltweit
(in 1 000 Hektar)

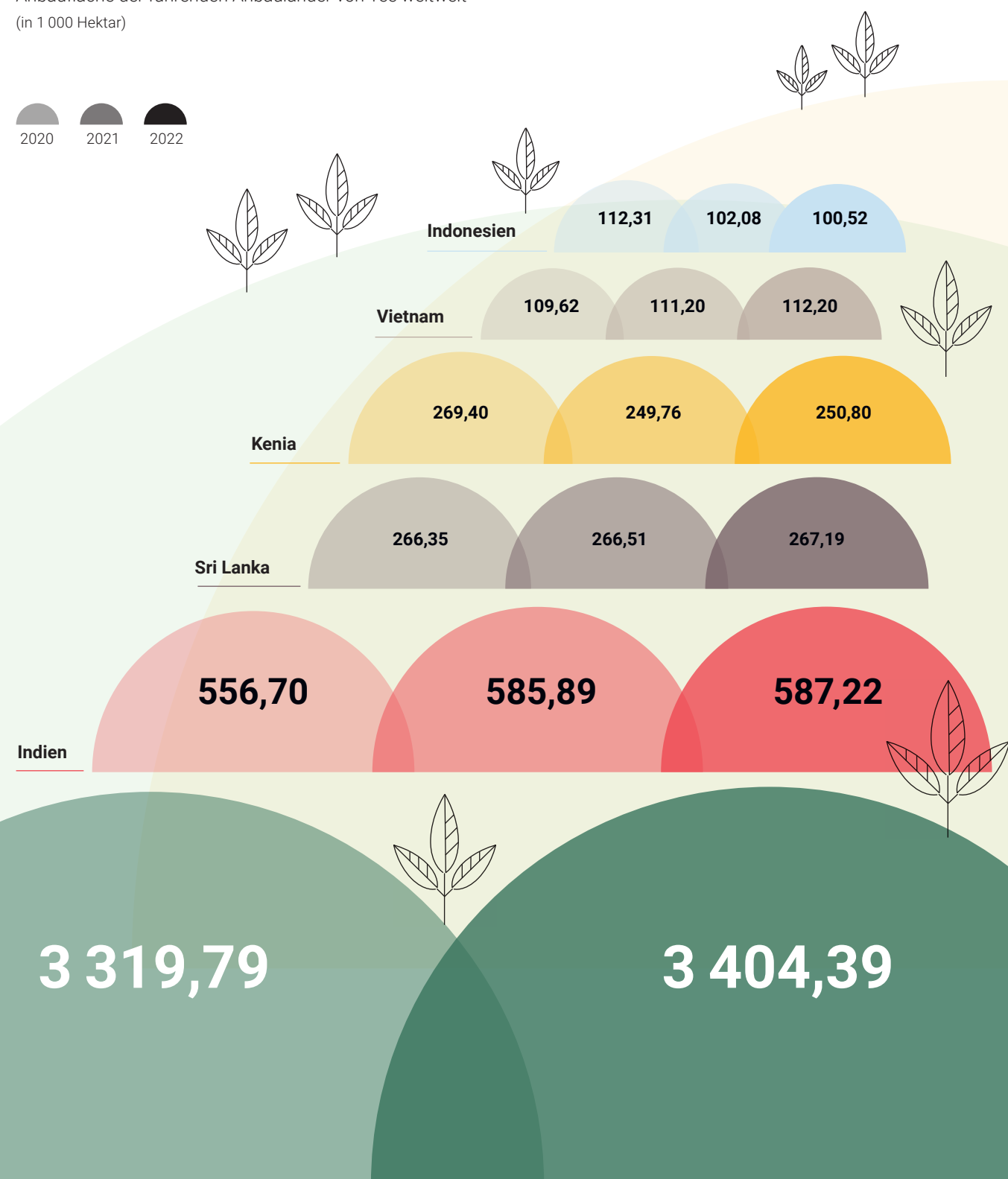


Quelle: FAO

Flächenmäßig

Anbaufläche der führenden Anbauländer von Tee weltweit
(in 1 000 Hektar)

2020 2021 2022





Zart, orange und königlich

Nach dem Trocknen werden Teeblätter mithilfe von Rüttelsieben nach Blattgrößen (Blattgraden) sortiert. Im Handel sind eine Reihe von Abkürzungen geläufig, die neben der Teesorte auch Auskunft über die Blattgrade geben. Die gängigen Bezeichnungen:

ALLGEMEIN

Orange

kein Hinweis auf die Farbe, sondern auf königliche Qualität (Oranien – orange)

Pekoe

die zarten jungen Blätter einer Teepflanze (chinesisch für „weißer Flaum“)

Broken

kleinblättrige Tees, im Gegensatz zum ganzen Blatt (englisch für „gebrochen“)

Fannings

kleine Teepartikel (ca. 1 mm), ausschließlich für Teebeutel

Dust

„Teestaub“, ausschließlich für Teebeutel

Tippy/Tip

Blattspitzen zarter junger Teeblätter, die sich beim Aufguss nicht so dunkel färben

Einwurf

Stängel oder Teeholz (werden teilweise mitverwendet)

Clonal

Tees, die von „Clones“ gepflückt werden

Infusion

Teeblätter nach dem Aufgießen

BLATT-TEES

FOP

Flowery Orange Pekoe: einfache Gradierung für indische Tees

GFOP

Golden Flowery Orange Pekoe

OP

Orange Pekoe

P

Pekoe (als Ceylontee auch unter der Bezeichnung BOPI, kugelförmiges Blatt)

TGFOP

Tippy Golden Flowery Orange Pekoe: Hauptblattgrad für Darjeeling und Assam

FTGFOP1

Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1: hauptsächlich Darjeeling; gleichmäßiges Blatt, tippy, feinste Gradierung

KLEINBLÄTTRIGE TEES

BOP

Broken Orange Pekoe

BOPF

Broken Orange Pekoe Fannings

BP

Broken Pekoe (geschnitten)

BPS

Broken Pekoe Souchong

FBOP

Flowery Broken Orange Pekoe: feine Gradierung für indische Tees

FBOPF

Flowery Broken Orange Pekoe Fannings

OF

Orange Fannings

PF

Pekoe Fannings



Die Abkürzung CTC steht für Crushing (Zerbrechen), Tearing (Zerreißen), Curling (Rollen) und geht auf den speziellen Herstellungsprozess zurück. Die Teeblätter werden nach dem Welken mithilfe einer Maschine zerdrückt und anschließend unter Dornenwalzen zerkleinert. Dadurch werden die Blattstrukturen aufgebrochen und zerrissen. Weil die Maschinen die Stängel und das Blattgerippe aussortieren, muss bei diesem Verfahren weniger gründlich gepflückt werden. Die nach dieser Methode produzierten Tees werden vor allem für Teebeutel verwendet.

Quellen: telexikon.com, Wikipedia

CTC PRODUKTION *

BP

Broken Pekoe

CTC BOP

CTC Broken Orange Pekoe bieten ein einheitliches Blatt und einen schnell färbenden Aufguss.

PD

Pekoe Dust

PF

Pekoe Fannings

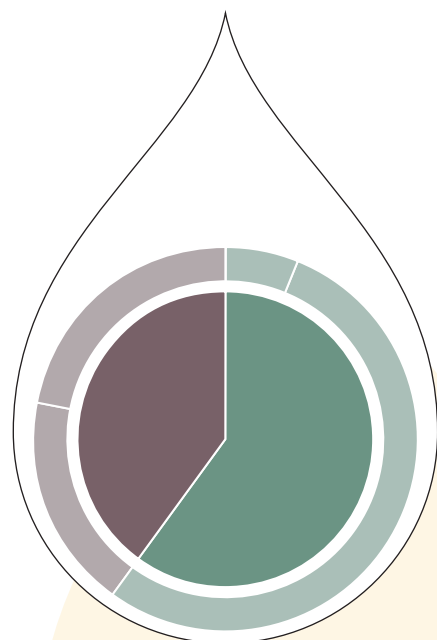
Quelle: Wikipedia

69,1 Liter Tee

wurden in Deutschland 2022 pro Kopf getrunken – davon:

27,8 Liter
SCHWARZ- UND GRÜNTTEE

55% davon lose
45% im Beutel



41,3 Liter
KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE

10% davon lose
90% im Beutel

Insgesamt wurden **59 929** Tonnen Tee konsumiert.

= **132 Millionen** Tassen pro Tag

= fast **5,5 Millionen** Tassen pro Stunde.



Quelle: teeverband.de

Welche Teesorten wir ganz besonders lieben

Markttrends: die Top-5 Teesorten

SCHWARZ- UND GRÜNTTEE:

Darjeeling
Earl Grey
Sencha
Japan Tees
Jasmintee

KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE:

1. Ingwer
2. Chai
3. Pfefferminze
4. Kamille
5. Kurkuma

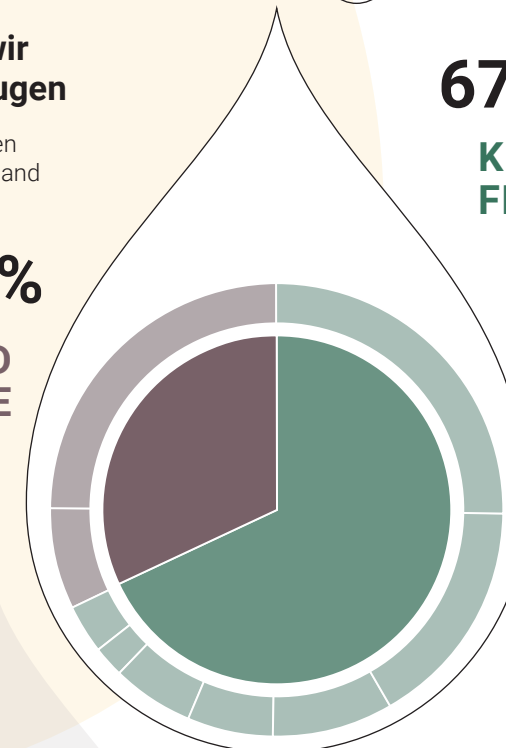


Welche Teesorten wir hierzulande bevorzugen

Anteil verschiedener Teesorten am Gesamtmarkt in Deutschland (in Prozent)

32,2%
SCHWARZ- UND GRÜNTTEE

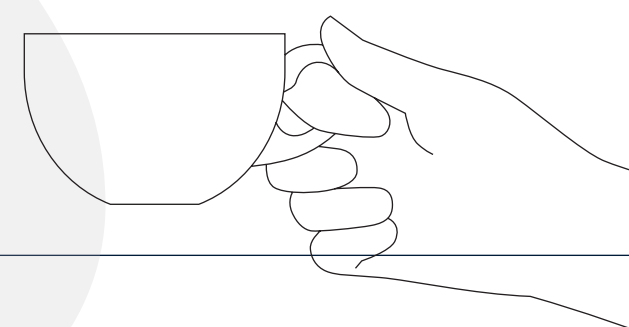
24,8% Schwarztee
7,4% Grüntee



67,8%

KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE

25,3% aromatisierte Mischungen
16,3% nicht aromatisierte Mischungen
8,6% Pfefferminze
6,2% Kamille
5,9% Fenchel
2,2% Rooibos
3,4% sonstige Kräuter- und Früchtetees

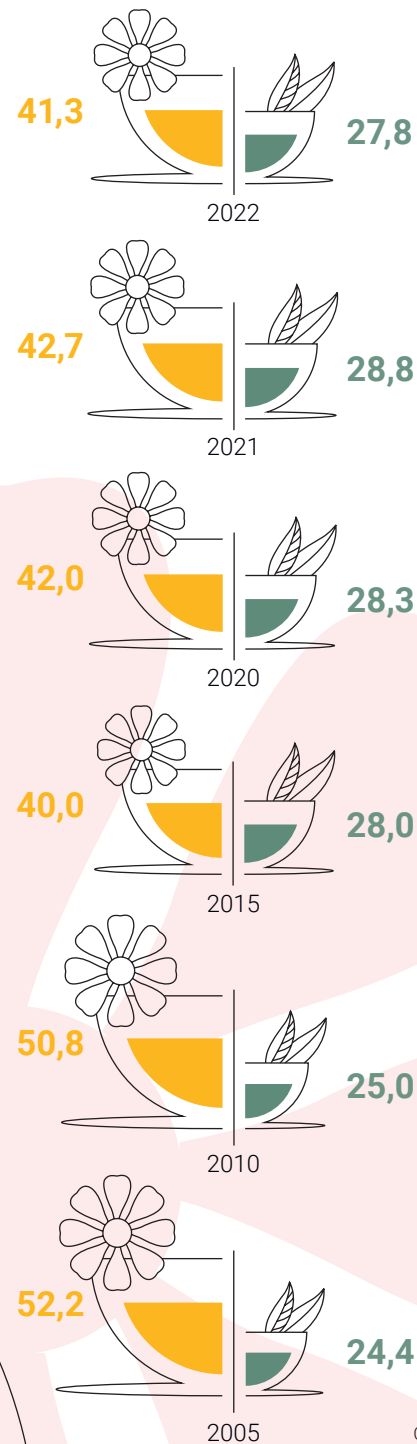


Quelle: teeverband.de

Genuss in Litern

Pro-Kopf-Konsum von Kräuter- und Früchtetee und von grünem und schwarzem Tee in Deutschland
(in Litern)

■ Kräuter- und Früchtetee
■ grüner und schwarzer Tee



Quelle: BMEL

Tee hat nicht die
Arroganz des Weines,
nicht das
Selbstbewusstsein
des Kaffees,
nicht die kindliche Unschuld
von Kakao.

Im Geschmack des Tees
liegt ein zarter *Charme*,
der ihn unwiderstehlich macht
und dazu verführt, ihn zu
idealisieren.

Laotse

Sieben Arten, Tee zu genießen

Überall auf der Welt anders serviert, verbindet er immer die Menschen.

Illustration: Anja Stiehler

Rund um die Uhr, raffiniert und kunstvoll

Bei mir zu Hause in der Provinz Yunnan wird den ganzen Tag Tee getrunken: morgens zum Frühstück, unterwegs, bei der Arbeit am PC, im Meeting. Jeder Bahnhof, jedes Büro, jede Schule hat Zapfstellen für heißes Wasser. Die meisten Menschen haben immer Flaschen oder Becher aus Glas, Edelstahl oder Kunststoff dabei.

Wer welchen Tee trinkt, hängt stark davon ab, wo genau er oder sie lebt. Die meisten trinken den Tee, der in der jeweiligen Region angebaut wird. Bei meinen Eltern ist das grüner Tee, den sie sehr heiß aufgießen und den ich deshalb immer etwas bitter finde. Aber meine Eltern sind genau diesen Geschmack gewöhnt. Er gehört zu ihrem Alltag, zu ihrem Leben.

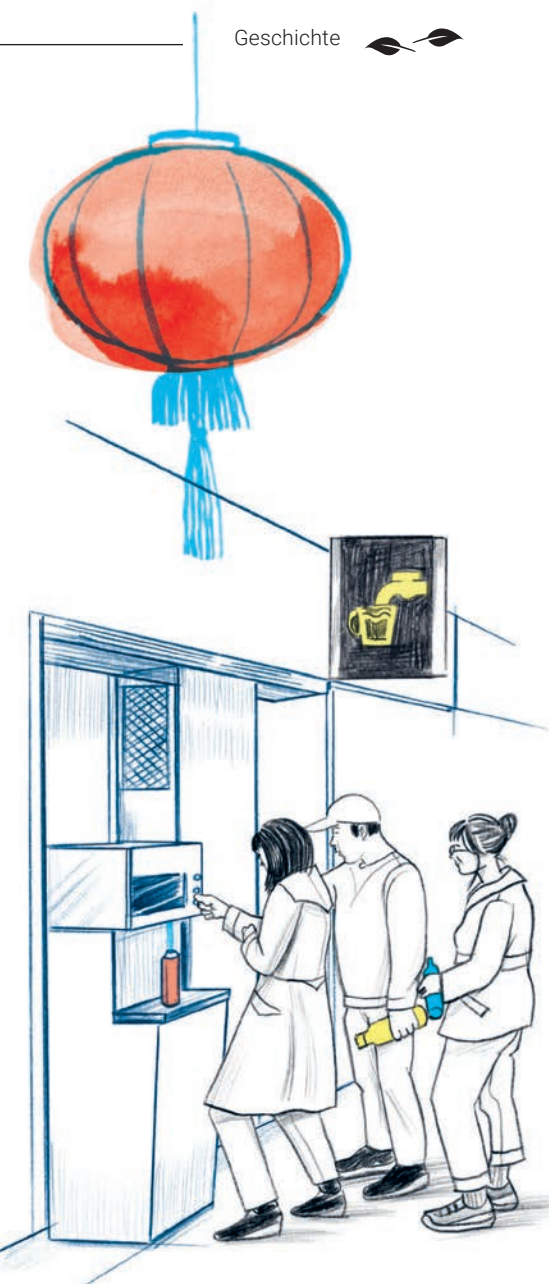
Sie trinken ihn als losen Tee: Die Blätter bleiben in der Flasche, die immer wieder aufgefüllt wird – so lange, bis der Tee irgendwann zu dünn wird.

Ab einem bestimmten Alter schätzen viele Menschen aber auch die klassische chinesische Zubereitungsweise, die als „Gongfu Cha“ bekannt ist: die „kunstvolle Zubereitung“. Dabei wird der Tee über mehrere Runden in kleinen Kännchen aufgegossen, nur sehr kurz ziehen gelassen und dann in winzigen Schälchen ausgeschenkt. Bei solchen Anlässen kommen Genuss, Geselligkeit und Kultur zusammen.

Die junge Generation trinkt ihren Tee allerdings ganz anders, im Sommer gern kalt, mit Hafermilch oder Zitronen- und Pomelescheiben, gern auch „to go“ aus dem Becher, mit Strohalm. Die „Tea to go“-Kette Chagee ist in Yunnan genauso präsent wie Starbucks, mit ebenso modernen, stylischen Lokalen. Berühmte chinesische Tees wie Da Hong Pao, Pu-Erh-Tee oder Oolong-Tees werden dort in zeitgemäßer Form serviert.

Ich finde das gut, denn auf diese Weise bleibt die chinesische Teekultur auch für die nächste Generation erhalten. Ich denke, viele werden die Tees, die sie auf diese Weise kennenlernen, später im Leben auch wieder traditionell als Gongfu Cha zubereiten: wenn sie die Langsamkeit und Raffinesse dieser Zubereitungsweise mehr zu schätzen wissen.

Yi Yuan lebt in Berlin. Sie importiert Tee aus ihrer Heimat Yunnan, organisiert Teereisen und veranstaltet das „Berlin Tea Festival“.



China

Einwohner: 1,4 Milliarden
Pro-Kopf-Konsum von Tee:
 1,51 Kilogramm
Verbraucherpreis pro Kilogramm:
 42,42 Euro
Umsatz mit Tee:
 98,5 Milliarden Euro
Umsatz mit Tee pro Kopf:
 68,74 Euro
Online-Umsatzanteil:
 14,6 Prozent

Marktdaten 2023; Quelle: Statista Consumer Market Insights

Mit Feuer und Kardamom

Saudi-Arabien hat mich häufig um den Schlaf gebracht. Einerseits wegen der Politik, der Skrupellosigkeit des Herrscherhauses und des irrwitzigen Tempos, in dem dieses Land aus dem Mittelalter in die Zukunft irrlichtert. Andererseits weil ich eine einfache Frage vermisste, die in vielen Ländern der Erde häufig gestellt wird, sie lautet: Tee oder Kaffee?

Bei den Saudis hört man sie selten. Weil beides hintereinander serviert wird, zusammen mit Datteln und Biskuits. Ablehnen kommt nicht infrage. Mindestens drei Minitassen Kaffee und ein Henkelglas schwarzen Tees mit Kardamom sollte man schon annehmen, um den Gastgeber nicht zu beschämen. Denn das geht gar nicht. Ehre und öffentliches Ansehen sind auf der Halbinsel fast so heilig wie Mekka und Medina.

Tee ist zu jeder Tages- oder Nachtzeit erlaubt, im Restaurant, im Madschlis-Gästeraum des Hauses oder beim Picknick in der Wüste. Egal wie viele Gläser davon man schon vorher am Tag hatte. Wer von großen Mengen Koffein Herzrasen bekommt, sollte nicht zu viele Freunde an einem Tag besuchen.

Traditionell wird die Kanne auf dem glühenden Feuer erhitzt. Die Geruchskombination von brennenden Scheiten und Tee-Aroma zählt zu den prägenden Erinnerungen einer Arabienreise.

„Wir trinken so viel davon, weil uns andere Drinks verboten sind“, erklärte mir ein junger Mann namens Yusuf in der erzkonservativen Region Al-Qassim. Da ist etwas dran: In allen Situationen, die in westlichen Ländern mit ein paar Bier oder einem guten Chardonnay begossen werden, werden hier anregende Heißgetränke serviert. Was bei uns die Hausbar mit teuren Whiskys und Cognacs ist, das sind hier Dekoschränke voller Tee- und Kaffeekannen, nach Größe geordnet wie nebeneinander aufgestellte Matroschka-Puppen.

Beim Tee werden Geschäfte gemacht, beim Tee entstehen Freundschaften, beim Tee passieren manchmal ziemlich verrückte Dinge. Zum Beispiel als ich mit ein paar Freunden in der Wüste bei Al-Ula unterwegs war. Zwei Männer kamen im Toyota-Pickup an unserem Picknickplatz vorbei, wir luden sie zu den landesüblichen Drinks ein. Die zwei erzählten von ihrer Sehnsucht nach dem einfachen Beduinenleben und waren begeistert, mit einem Touristen zu sprechen. Bevor sie sich verabschiedeten, liefen sie noch einmal zum Wagen. Es rumpelte metallisch auf der Ladefläche, dann kamen sie mit einem lebenden Lamm zurück. „Ein kleines Geschenk für dich. Willkommen in Saudi-Arabien!“ Dann stiegen sie ins Auto und brausten in einer Staubwolke aus Wüstensand davon.

Stephan Orth reiste neun Wochen durch Saudi-Arabien. Statt in Hotels übernachtete er auf den Sofas von Einheimischen. Er hat darüber ein Buch geschrieben: „Couchsurfing in Saudi-Arabien“.

Saudi-Arabien

Einwohner: 33,3 Millionen

Pro-Kopf-Konsum von Tee:

1,21 Kilogramm

Verbraucherpreis pro Kilogramm:

28,30 Euro

Umsatz mit Tee:

1,3 Milliarden Euro

Umsatz mit Tee pro Kopf:

34,34 Euro

Online-Umsatzanteil:

1,4 Prozent

Marktdaten 2023; Quelle: Statista Consumer Market Insights

Niederlande

Einwohner: 18,1 Millionen

Pro-Kopf-Konsum von Tee:

1,03 Kilogramm

Verbraucherpreis pro Kilogramm:

50,74 Euro

Umsatz mit Tee:

0,9 Milliarden Euro

Umsatz mit Tee pro Kopf:

53,39 Euro

Online-Umsatzanteil:

10,2 Prozent

Marktdaten 2023; Quelle: Statista Consumer Market Insights

Geschmäckchen beutelweise

Wer wie ich in der Grachtenstadt Leiden wohnt, hat Glück und kann einfach so ins „Het Klaverblad“ spazieren, ins älteste Teegeschäft der Niederlande. Es ist ein cremefarbenes Giebelhäuschen mit Sprossenfenstern. Die Türglocke bimmelt, Diele knarren, im Inneren duftet es süßlich und herb zugleich. Das Geschäft wurde 1769 von einem frustrierten Perückenmacher gegründet: Gepudertes Fremdhaar war damals nicht mehr in Mode – im Gegensatz zu Tee, den niederländische Handelsschiffe in ihre Heimat brachten. Erst galt er nur als Medizin, dann als Privileg der Reichen. Doch als Het Klaverblad öffnete, liebten ihn bereits die Massen.

Bis heute hat sich daran nichts geändert. „Koffie of thee?“ Das ist meist die erste Frage, wenn ich in den Niederlanden eingeladen bin, zu einer Versammlung komme oder beim Elternabend in der Schule aufkreuze. Die Uhrzeit spielt dabei keine Rolle. Hier wird mehr Tee geschlürft als Bier in Bayern: im Durchschnitt um die 100 Liter pro Person und Jahr. Man macht darum aber kein großes Aufheben. Vier von fünf Teetrinkerinnen und Teetrinkern hier kaufen laut einer aktuellen Umfrage einfach bequeme Wegwerfbeutelchen im Supermarkt.

Wenn Gäste kommen, wirft man den Wasserkocher an, verteilt große Henkeltassen und reicht seine hölzerne Teekiste herum. Die ist in sechs bis zwölf Teebeutelächer unterteilt. Jeder Gast sucht sich ein passendes „smaakje“, also „Geschmäckchen“ aus und schwenkt den Teebeutel in der eigenen Tasse. Oft legt man ihn triefnass irgendwo ab und benutzt ihn später für einen zweiten Aufguss. Dazu einen einzelnen Keks, das war's! Die Mehrheit der Menschen rührt nicht einmal Zucker in den Tee, und Milch gilt sowieso nicht als „lekker“.

Vermutlich schwingt hier noch der nüchterne Calvinismus nach, der die niederländische Volksseele über Jahrhunderte geprägt hat. Doch in den vergangenen Jahren hat sich eine lustvolle Gegenbewegung geformt: „High Tea“! Fast jedes bessere Café bietet neuerdings ein aufwendiges Arrangement, das vor allem von Freundinnen-Gruppen im Voraus gebucht wird. Statt einem einzelnen „koekje“ gibt es dann Platten voller Mini-Sandwichs und süßer Leckereien. Und statt einer Tasse Beuteltee eine große dampfende Kanne mit Qualitäts-Darjeeling.

Überhaupt: Der Anspruch steigt. Auch Het Klaverblad bekommt immer mehr Konkurrenz von anderen spezialisierten Teegeschäften. Besitzerin Marion Jacobs findet das nicht schlimm. Weil sie seit fast 40 Jahren hinter dem altmodischen Tresen steht, hat sie eine treue Stammkundschaft. „Ich bin hier selbst Teil des Interieurs“, scherzt sie. Zu den beliebtesten ihrer 180 Teesorten gehören hochwertiger Earl Grey und der selbst gemischte „Leidener Frühling“, ein frischer Grüntee mit Blüten und Zitronengras. Nur vorgepackte Teebeutel – die sucht man im ältesten Teegeschäft der Niederlande vergeblich.

Dela Kienle lebt seit 19 Jahren im niederländischen Leiden. Sie arbeitet dort als freie Journalistin und Buchautorin.



Klub Mate

Mir ist Mate zum ersten Mal beim Bauern Lídio begegnet. Den ganzen Tag lang säuselt dort ein Kessel auf dem Ofen, damit Lídio jederzeit ein Chimarrão anbieten kann, wie das Getränk hier heißt. Bevor das Wasser kocht, wird es in eine Kalebasse gegossen – ein bauchiges Gefäß voller Matepulver. Lídio steckt ein metallenes Trinkrohr hinein und nimmt den ersten Schluck, dann die anderen Haushaltsmitglieder. Nur ich kann dem Halm keine Flüssigkeit entlocken. So sehr ich auch zuzle. Unauffällig rühre ich in der undefinierbaren Masse. Ein typischer Anfängerfehler: Das bittere Matepulver wirbelt auf und durch das Rohr in meinen Mund.

Brasilien ist keine Teenation. Schließlich sind die getrockneten, gerösteten und pulverisierten Blätter des Matestrauchs genau genommen auch kein Tee, sondern stammen aus der Gattung der Stechpalmen. Und schwarzer, grüner und weißer Tee führen zwischen Amazonas und Atlantik ohnehin ein Schattendasein. Stattdessen wird in 98 Prozent der Haushalte Kaffee getrunken. Also quasi in jedem, im Schnitt drei bis vier Tassen pro Tag und Person.

Im Norden Brasiliens, wo ich lebe, hätte ich bequem ein ganzes Leben verbringen können, ohne jemals am Chimarrão zu zuzeln. Nur im Süden gehört er zum Alltag, Familien servieren es Gästen, Arbeiter und Viehhirten treffen sich zu Mate-Runden. Und doch reicht es zum Mate-Weltmeister: Nirgends wird mehr Mate hergestellt als in Brasilien.

Der Legende nach verriet der Gott Tupan zuerst einem alten Guarani-Indigenen das Geheimnis des Matestrauchs. Der Alte hatte sich dringend frische Körperkräfte gewünscht. Im 17. Jahrhundert entdeckten dann die Bandeirantes die Kraft der Blätter. Die rohen Burschen zogen von São Paulo aus raubend, saufend und mordend durchs Hinterland und stellten fest, dass sie mit dem Kraut nach durchzechten Nächten ihren Kater besiegen konnten. Fortan rankten sich unter den Kolonisatoren in der südlichen Landeshälfte diverse Heilsversprechen um den Zaubertrank. Die Jesuiten verboten das „Teufelskraut“ sogar zeitweise, weil es die Libido anregt. Eine aphrodisierende Wirkung wurde nie bewiesen, aber Cholesterin und Blutzucker kann Mategenuss tatsächlich senken.

Mehr als zehn Jahre nach dem Besuch beim Bauern Lídio kann ich immer noch nicht perfekt schlürfen – ich habe nur wenig Gelegenheit zum Üben. Für Nordost-brasilianer muss alles süß, süßer, am süßesten sein. Das Originalgetränk ist meinen Nachbarn zu bitter, sie ziehen die Softdrink-Variante im Tetra Pak vor: eisgekühlter Matetee mit Limonensaft und reichlich Zucker. Auch wenn davon eher die Kilos als die Muskeln wachsen.

Christine Wollowski berichtet seit 2000 aus Brasilien, einem Land, in dem auch dann noch Samba getanzt wird, wenn große Not herrscht. Die Journalistin lebt in Salvador da Bahia, das im Nordosten liegt.



Brasilien

Einwohner: 211,1 Millionen

Pro-Kopf-Konsum von Tee:

2,37 Kilogramm

Verbraucherpreis pro Kilogramm:

22,91 Euro

Umsatz mit Tee:

12,5 Milliarden Euro

Umsatz mit Tee pro Kopf:

57,58 Euro

Online-Umsatzanteil:

0,3 Prozent

Marktdaten 2023; Quelle: Statista Consumer Market Insights

Türkei

Einwohner: 18,1 Millionen

Pro-Kopf-Konsum von Tee:

1,03 Kilogramm

Verbraucherpreis pro Kilogramm:

50,74 Euro

Umsatz mit Tee:

0,9 Milliarden Euro

Umsatz mit Tee pro Kopf:

53,39 Euro

Online-Umsatzanteil:

10,2 Prozent

Marktdaten 2023; Quelle: Statista Consumer Market Insights



Elixier fürs Zusammensein

Erst die gute Nachricht: Wer beim Teetrinken mit Türken alles richtig macht, hat es schnell geschafft. Dem wird Respekt gezollt, der gehört dazu. Jetzt die schlechte: Beim Teetrinken mit Türken kann man sehr viel falsch machen, wie ich selbst erfahren musste. Und das auch noch gleich an dem Nachmittag, an dem mich meine Frau ihrer Großfamilie vorstellte. Tanten, Onkeln, Cousinen, Cousins. Nachbarn.

Ein Dörfchen in Zentralanatolien. Staub, Hitze, Tee. Natürlich. Was sonst? Tee wird hier immer getrunken. Tee ist Lebenselixier. Tee ist die Feuerprobe. Da kannst du schon zehn Jahre verheiratet sein. Das macht einen Fehler beinahe noch schlimmer. Zehn Jahre mit einer Türkin zusammen und die Tee-Codes immer noch nicht kapiert. Pah!

Die eine Tante kommt mit zwei Messingkannen. In der einen Teeblätter, an der östlichen Schwarzmeerküste angebaut, mit Wasser aufgebrüht. In der zweiten weiteres heißes Wasser, um ihn nach Belieben zu verdünnen. Da dampft es nun, dieses Gemisch, in meinem kleinen bauchigen Teeglas, „tavsani“, kaninchenblutrot, wie die Türken die Farbe beschreiben.

Tee – türkischer Stolz, ein Getränk als Nationalheiligtum, Teil der türkischen Seele, der osmanischen DNA. Was dem Italiener sein caffè, ist dem Türken sein çay. Wachmachelixier, Grund, sich ein paar Minuten zusammensetzen, zu quatschen. Die Teestube dient als Treffpunkt, als Infopoint – gesellschaftlicher Kitt. Das heiße Getränk begleitet durchs Leben, teilt den Tag in Etappen ein. Wer was werden will bei den Türken, trinkt Tee. Politiker lassen sich dabei ablichten. Alle trinken ihn. Reich und Arm. Er gerät nicht aus der Mode, wird durch nichts abgelöst. Vor einigen Jahren wurde der türkische Tee in die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen, was für mich als nun kritisch beäugter Gast die Sache auch nicht einfacher macht.

Alle um mich herum setzen an, trinken. Ich auch, ich versuche es zumindest, verbrenne mir die Finger, die Lippen. Beschließe, ein bisschen zu warten, ihn abkühlen zu lassen. „Schmeckt er nicht?“, fragt einer der Onkel sogleich. Zwinkert mir freundschaftlich zu.

Die Tante schenkt gleich nach, sobald ich das Glas halb leer getrunken habe, damit ich, erstens, nicht auf die Idee komme, es leer zu trinken. Macht man nicht. Damit ich, zweitens, nicht auf die Idee komme, eine zweite Runde dankend abzulehnen. Die Gastgeberin entscheidet, wann genug getrunken wurde. Nach vier Gläsern lehnen sich alle entspannt zurück. Ich auch. Der eine Onkel klopf meiner Frau auf die Schulter. Feuerprobe bestanden. Vermute ich zumindest.

Der Journalist und Krimiautor Lenz Koppelstätter lebte zuletzt mit seiner Familie ein Jahr in Istanbul, damit auch die beiden Kinder die Kultur der Familie seiner Frau kennenlernen.

Mit Schwung und Palmzucker

Bei uns in Sri Lanka gibt es Tee noch gar nicht so lange. Erst vor etwa 150 Jahren haben die englischen Kolonialherren die Pflanze hier eingeführt und ihre Erzeugnisse als „Ceylontee“ berühmt gemacht. Den Großteil der Produktion exportierten sie nach Großbritannien. Für die Einheimischen blieben nur die minderen Qualitäten aus winzig kleinen Bruchstücken der Teeblätter. Dieser sogenannte Dust, also Teestaub, ergibt wenig raffinierte, aber dafür unglaublich kräftige Tees. Im Laufe der Zeit wurden sie zu unserem Alltagsgetränk.

Die Zubereitung ähnelt der bei den Briten, entwickelte sich aber weiter. Statt Milch und Zucker nehmen wir bis heute günstigeres Milchpulver, dazu viel Zucker oder Jaggery – einen nicht raffinierten Palmzucker. Der Tee wird auch nicht im Kännchen, sondern in einem offenen Krug in einem Baumwollsäckchen aufgegossen. Nachdem er gezogen hat, gießt man ihn zwischen zwei Krügen hin und her, oft mit großer Geste und viel Schwung. Das sieht cool aus, hat aber auch einen praktischen Zweck: Der sehr kräftige, kochend heiße Aufguss soll ein bisschen abkühlen und sich dabei gut mit den anderen Zutaten vermischen. Manche Teeverkäufer auf der Straße machen eine richtige Show daraus – ein Meter Abstand zwischen den Gefäßen muss schon sein! Ich erinnere mich, dass mein Onkel mich früher manchmal losgeschickt hat, um einen „Meter-Tee“ zu holen.

Ich arbeite heute für einen Teegarten. Wir stellen sehr hochwertige und feine Teespezialitäten her, zumeist in Handarbeit. Zum Teil sind das klassische schwarze Ceylontees, die so delikat sind, dass sie am besten ohne Milch und Zucker getrunken werden sollten. Teilweise sind es auch grüne Tees oder Oolong-Tees – Delikatessen, die zumeist an Connaissure in Europa gehen.

Mir munden sie ganz großartig – doch als ich so einen Tee einmal meinem Großvater serviert habe, fand er ihn einfach nur lasch. Er mochte seinen Tee am liebsten so wie die meisten Menschen in Sri Lanka: herzhaft, kräftig, belebend. Am besten dreimal am Tag, morgens zum Frühstück, zu einer kleinen Pause gegen zehn Uhr vormittags und dann noch einmal nachmittags zwischen drei und vier Uhr.

Neethanjana Senadheera wuchs im ländlichen Sri Lanka im Dorf Ambadandegama nahe dem Sinharaja-Regenwald auf. Er arbeitet als Produktionsmanager im dortigen Teegarten „Amba“.



Sri Lanka

Einwohner: 23 Millionen
Pro-Kopf-Konsum von Tee: 1,39 Kilogramm
Verbraucherpreis pro Kilogramm: 23,52 Euro
Umsatz mit Tee: 0,7 Milliarden Euro
Umsatz mit Tee pro Kopf: 31,99 Euro
Online-Umsatzanteil: 0,6 Prozent

Marktdaten 2023; Quelle: Statista Consumer Market Insights

Ägypten

Einwohner: 114,5 Millionen
Pro-Kopf-Konsum von Tee: 1,09 Kilogramm
Verbraucherpreis pro Kilogramm: 21,42 Euro
Umsatz mit Tee: 2,4 Milliarden Euro
Umsatz mit Tee pro Kopf: 21,46 Euro
Online-Umsatzanteil: 0,9 Prozent

Marktdaten 2023; Quelle: Statista Consumer Market Insights

Der Geschmack von Frieden

Der Sand leuchtet, das Wasser glitzert, auf einem Kamel trabt ein Beduine vorbei. Ich sitze auf Kissen, die von der Sonne ausgebleichen wurden. Unter mir ein geknüpfter Teppich, über mir ein Dach aus Stroh. Auf einem kleinen Holztisch vor mir dampfen Rührei und in einem kleinen bauchigen Glas schwarzer Tee. Ich rieche den Duft frischer Minze, der aus dem dunklen Teewasser aufsteigt. Ich nehme einen Schluck.

Seit einigen Jahren arbeite ich als Nahostkorrespondentin in Israel. So wie die Deutschen für verlängerte Wochenenden nach Österreich oder Dänemark fahren, unternehmen Israelis gern Kurztrips auf die Sinai-Halbinsel. Sie sitzen wie ich unter Strohdächern am Strand, entspannen, trinken Tee. „Koshari Shai“ heißt er hier im Norden Ägyptens. Ein duftender Schwarztee, immer mit Zucker, am liebsten mit Minze. Er ist nicht so bitter und dunkel wie der „Sa’idi Shai“ aus dem Süden.

Tee ist in Ägypten nicht nur ein Getränk für ruhige Momente. Tee wird hier getrunken wie Wasser. Morgens, mittags, abends. Von Arm und Reich, von Jung und Alt. Bei der Arbeit, im Café, beim Beisammensein. Besondere Qualität wird allerdings nicht serviert. Meist werden einfache Beutel mit zermahlenen Teeblättern mit heißem Wasser aufgegossen. Zucker und Minze sind also bitter nötig, um den Geschmack des Tees zu verfeinern.

Trotzdem, wann immer ich schwarzen Tee mit Minze und Zucker trinke, höre ich das Meer rauschen und spüre die Sonne auf meiner Haut. Egal wo ich bin. Ich kenne diese Art Tee auch von Reisen in den Libanon und aus den arabischen Cafés in Ostjerusalem. Ein kleines Bündel Minze treibt überall in den Teetassen des Nahen Ostens, in dem Muslime, Juden und Christen seit Jahrtausenden versuchen, miteinander zu leben.

Auf dem Sinai war ich schon lange nicht mehr. Ich glaube auch nicht, dass ich so bald wieder fahren werde. Der Krieg im Nahen Osten hat es nahezu unmöglich gemacht. Für eine Recherche fuhr ich kürzlich in das von Israel besetzte Westjordanland. „Ich sehne mich nach Frieden“, sagte mein palästinensischer Interviewpartner. Wir trafen uns in einem Café, und während wir redeten, servierte der Kellner uns schwarzen Tee. Da war es wieder, das Gefühl, am Meer zu sein.

Steffi Hentschke arbeitet seit 2020 als Korrespondentin in Israel und hat nie so viel Tee getrunken wie auf ihren Reisen durch Ägypten.

Vielfältig

Produktion von Tee-Erzeugnissen insgesamt und nach Warengruppen in Deutschland
(in Tonnen)

00 insgesamt



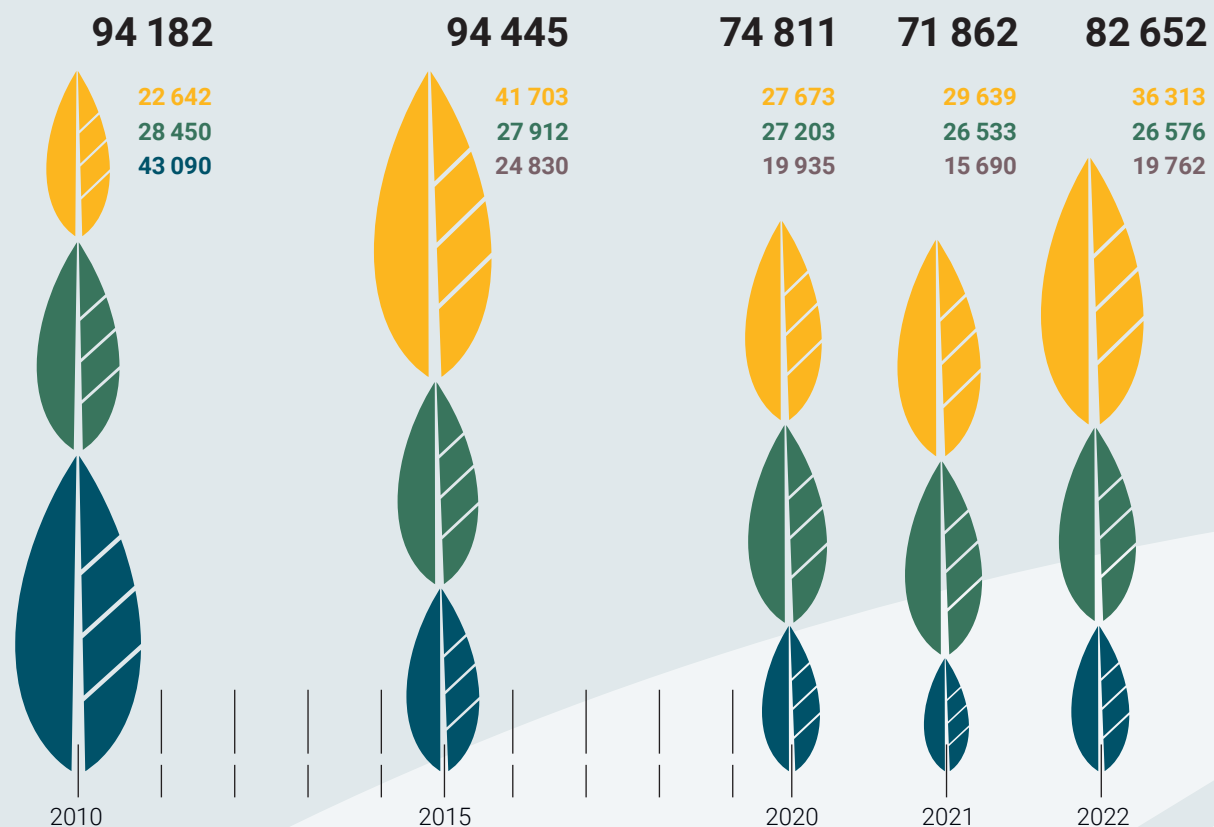
Kräuter- und Früchtetee



grüner und schwarzer Tee



Auszüge, Essenzen und Konzentrate aus Tee oder Mate



Quelle: Statistisches Bundesamt

400 verschiedene Pflanzenteile
von rund **300** Pflanzen werden von den Tee-Herstellern
verarbeitet, um Kräuter- und Früchtetees
herzustellen.

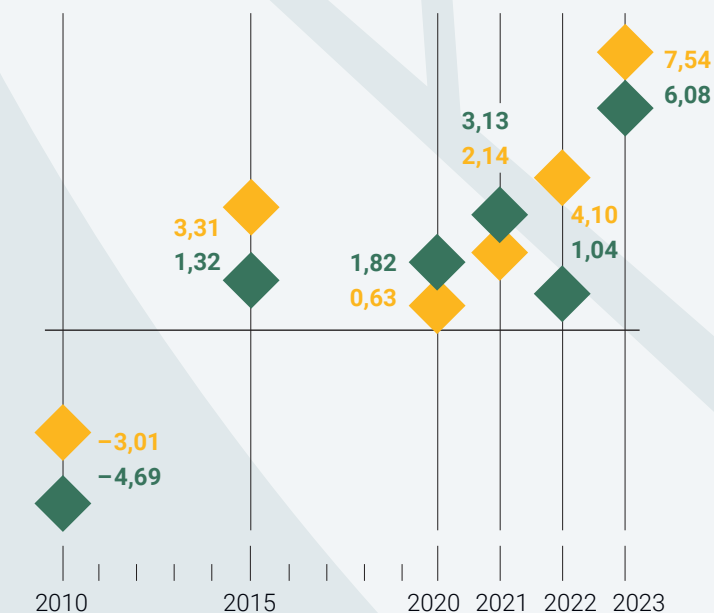
Quelle: teeverband.de

Eindeutig

Entwicklung der Erzeugerpreise in Deutschland
(in Prozent gegenüber dem Vorjahr)

◆ Kräutertee

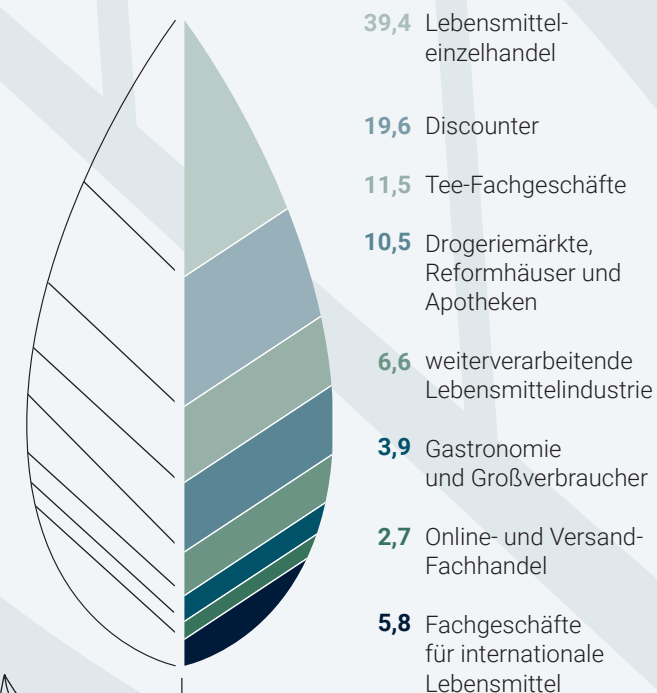
◆ grüner und schwarzer Tee



Quelle: Statistisches Bundesamt

Kleinteilig

Verteilung der Marktanteile
des Tee-Gesamtmarktes
in Deutschland im Jahr 2022
(in Prozent)



Quelle: teeverband.de



Es war einmal ...

Mönche, Kaiser und wundersame Fügungen: Wie alles begann

Die Entdeckung des Teegetränks beanspruchen gleich drei Nationen für sich. In den Anbauländern China, Indien und Japan sind unterschiedliche Legenden zum Ursprung des Tees bekannt. In Indien und Japan sollen die Mönche Dharma und Daruma für die Entdeckung verantwortlich gewesen sein. Noch älter ist eine Legende aus China, die auf den Kaiser Shennong aus der Zeit um 5000 vor Christus zurückgeht. In manchen Versionen wird auch von Kaiser Shên Nung berichtet, der 2737 vor Christus gelebt haben soll. Die Reisen dieses Kaisers führten ihn, so wird erzählt, zu einem Rastplatz, an dem er begann, Wasser zu kochen. Wind fegte durch die Pflanzen ringsum und wehte Grüntee-Blätter in den Topf. Shên Nung bemerkte, dass sich das Wasser verfärbte und einen faszinierenden Duft verströmte. Als er es kostete, entdeckte er auch den wunderbaren Geschmack – der erste Tee-Liebhaber war geboren.

Verbreitet hat sich die wunderbare Entdeckung dann so:

1.

Der Ursprung: Vor rund 5000 Jahren wurde Tee in China entdeckt.

2.

im 6. Jahrhundert wurde die Entdeckung von Mönchen nach Japan gebracht.

3.

1610 erfolgte die erste Schifflieferung von Tee nach Amsterdam.

4.

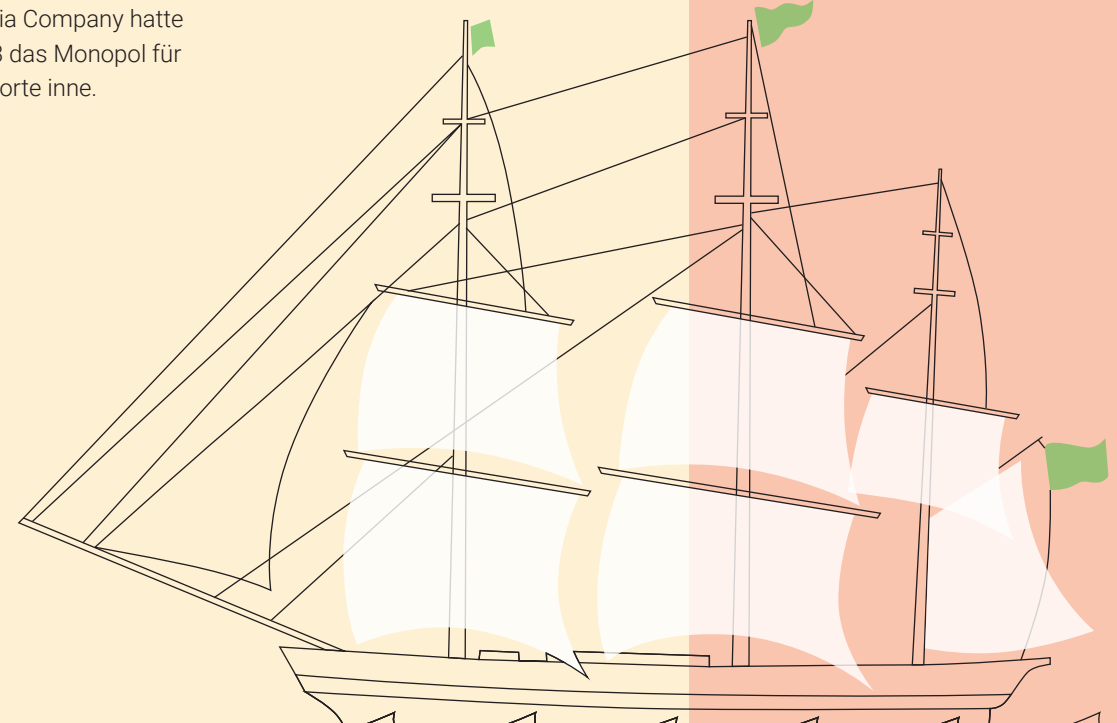
1669 begann England mit dem Teehandel. Die von den Engländern gegründete East India Company hatte bis 1833 das Monopol für Tee-Importe inne.

5.

Teekarawanen transportierten Tee von China aus quer durch die Mongolei und Sibirien bis nach Russland.

6.

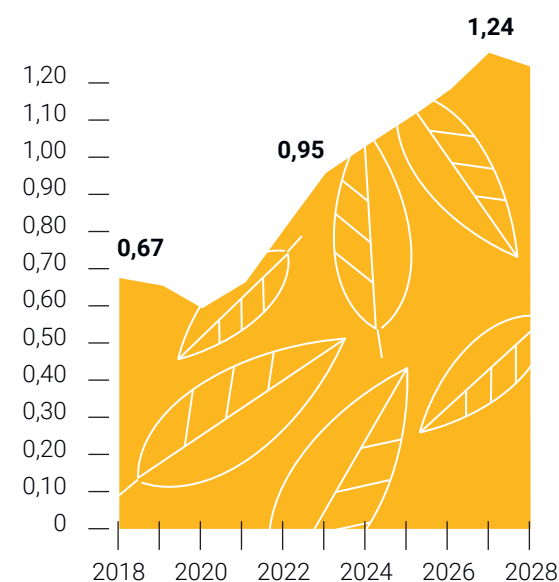
Im 19. Jahrhundert wurde Tee verstärkt in Indien angebaut, China verlor sein Monopol.



Quelle: meingenuss.de, Wikipedia

Hochgeschätzt

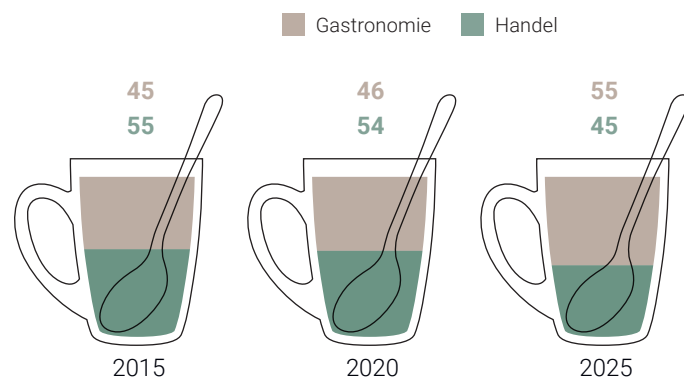
Umsatz mit Tee in Deutschland, mit einer Prognose bis 2028
(in Milliarden Euro)



Quelle: Statista Consumer Market Insights

Gut verteilt

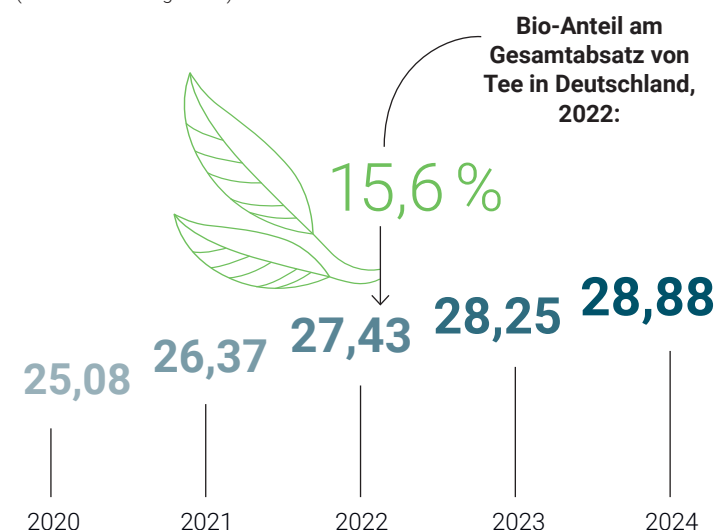
Anteil von Gastronomie und Handel am Umsatz mit Tee in Deutschland, mit einer Prognose bis 2025
(in Prozent)



Quelle: Statista Consumer Market Insights

Klar erkannt

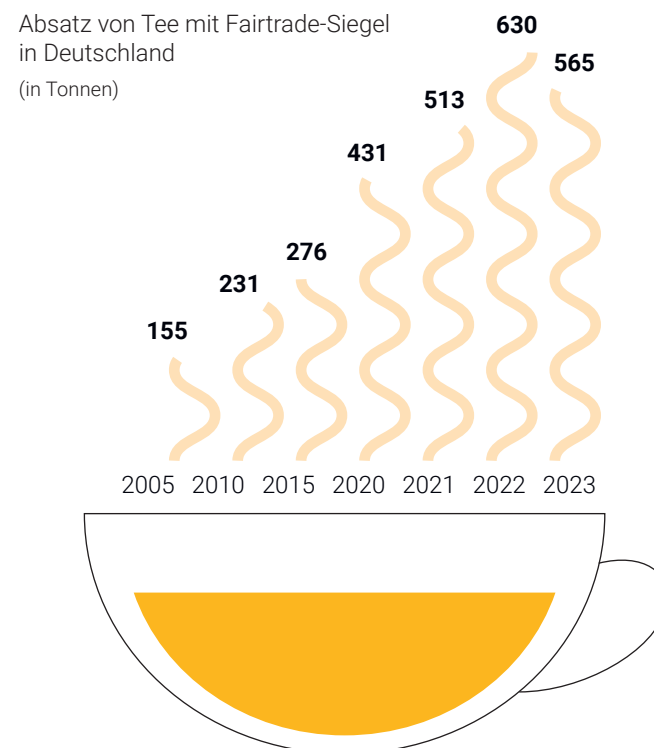
Absatz von Tee in Deutschland
(in Millionen Kilogramm)



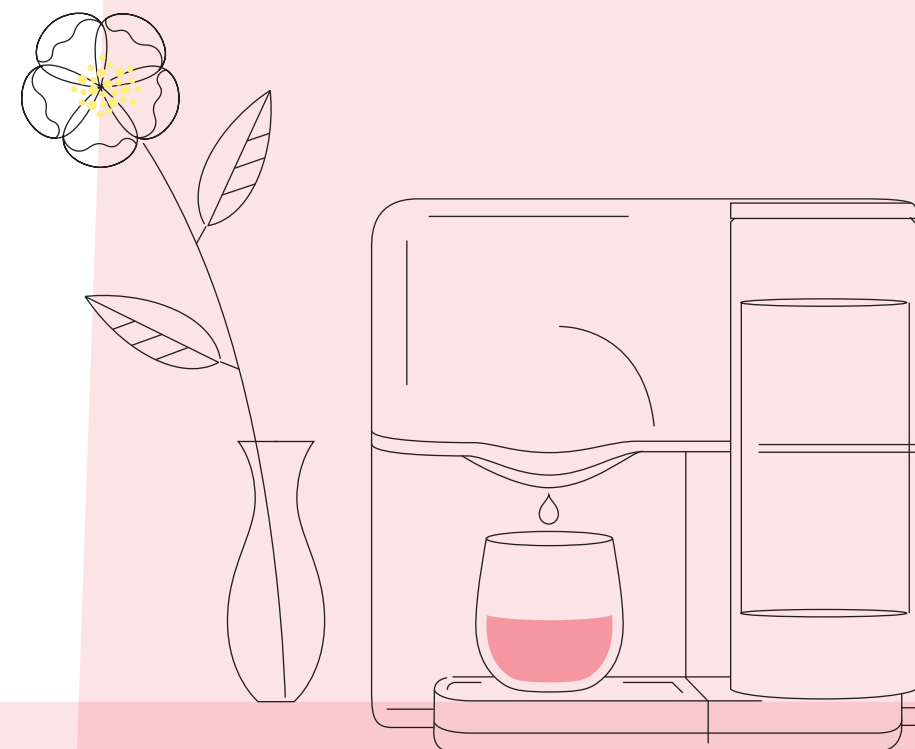
Quelle: Statista Consumer Market Insights, Quelle: teeverband.de

Fair gehandelt

Absatz von Tee mit Fairtrade-Siegel in Deutschland
(in Tonnen)



Quelle: Fairtrade Deutschland

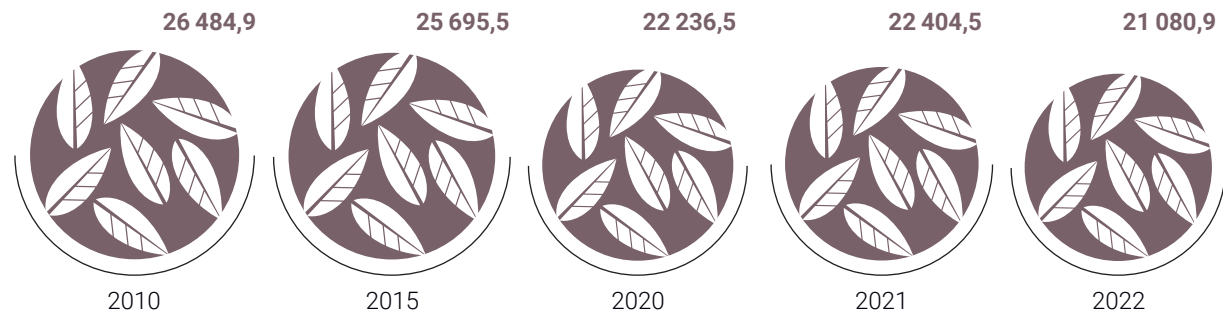


„Gott, ich danke Dir für den Tee!
Was wäre die Welt ohne Tee!
Wie hätte sie bestehen können?
Nein, sie könnte es nicht,
ich kann es auch nicht.
Dem Himmel sei Dank, dass ich
erst geboren wurde, als
man schon mit dem Teetrinken
angefangen hatte.“

Sydney Smith,
Lady Holland's Memoir

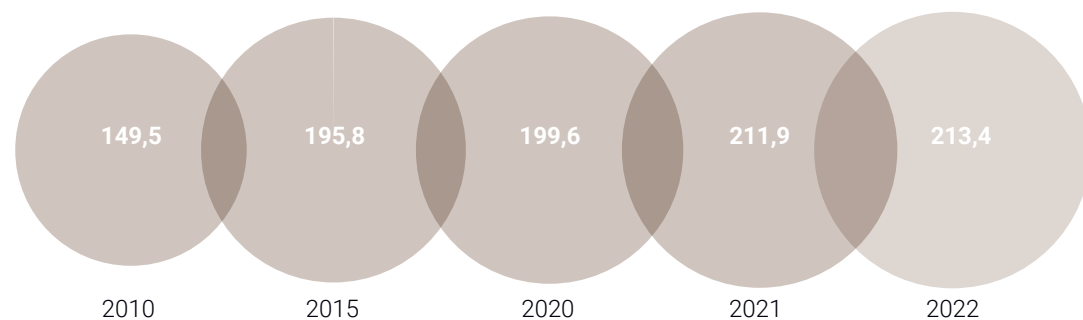
Exportiert

Exportmenge von Tee aus Deutschland
(in Tonnen)



Kalkuliert

Exportwert von Tee aus Deutschland
(in Millionen Euro)



Quelle: Statistisches Bundesamt

Zahl der Länder, in die 2022 Schwarz- und Grüntee aus deutscher Produktion exportiert wurde:

107

Zahl der Länder, aus denen 2022 Schwarz- und Grüntee importiert wurde:

82

Volumen der Exporte, die an die 26 EU-Nachbarstaaten ging: rund

14 500
Tonnen

Quelle: teeverband.de

Marktanteile der größten Tee-Lieferanten für den deutschen Markt:

China **21,9%**
Indien **21,4%**
Sri Lanka **18,5%**

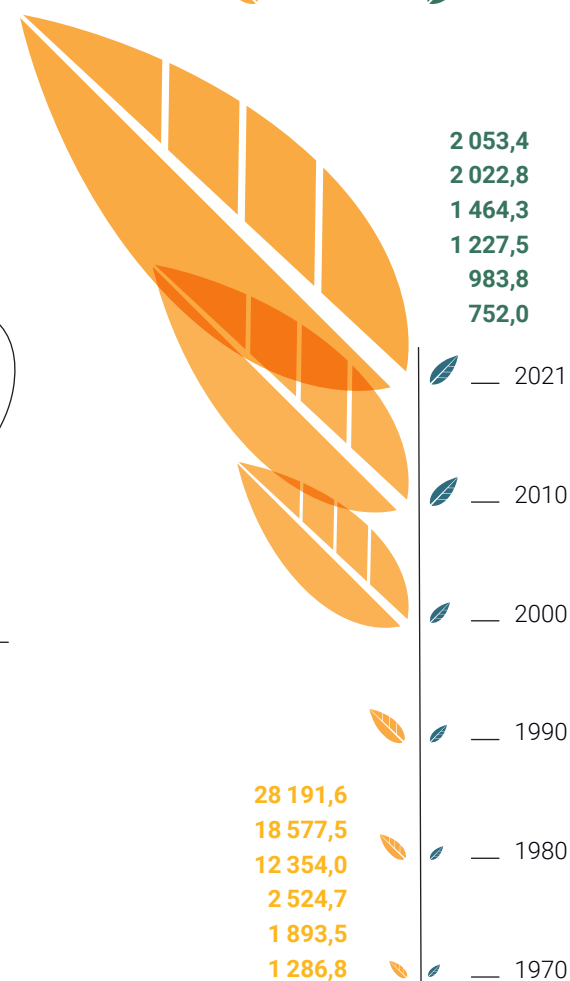
Attestiert

Führende Exportländer von Tee weltweit nach Ausfuhrvolumen
(in 1 000 Tonnen)



Produziert

Weltproduktion und Exportvolumen von Tee weltweit
(in 1 000 Tonnen)

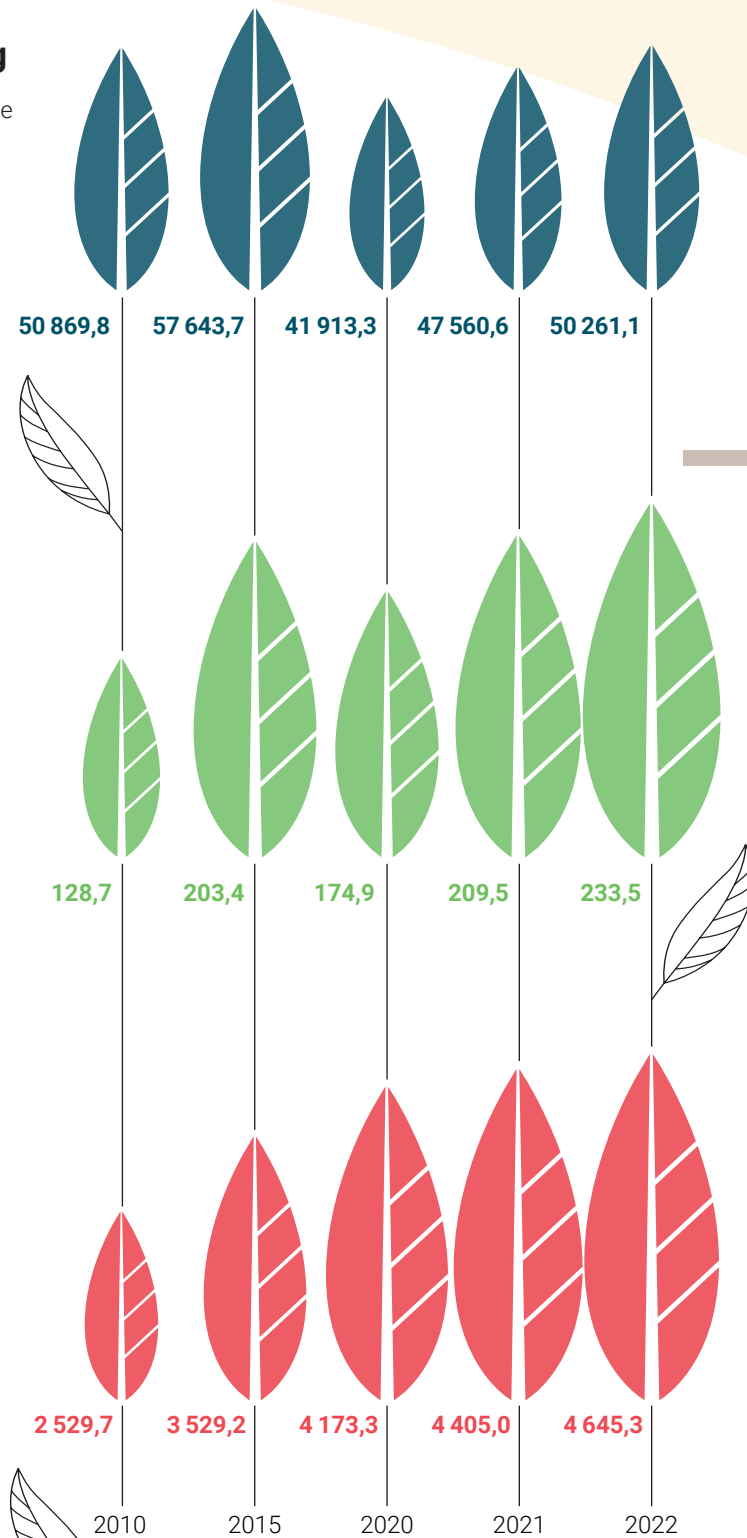


Quelle: FAO



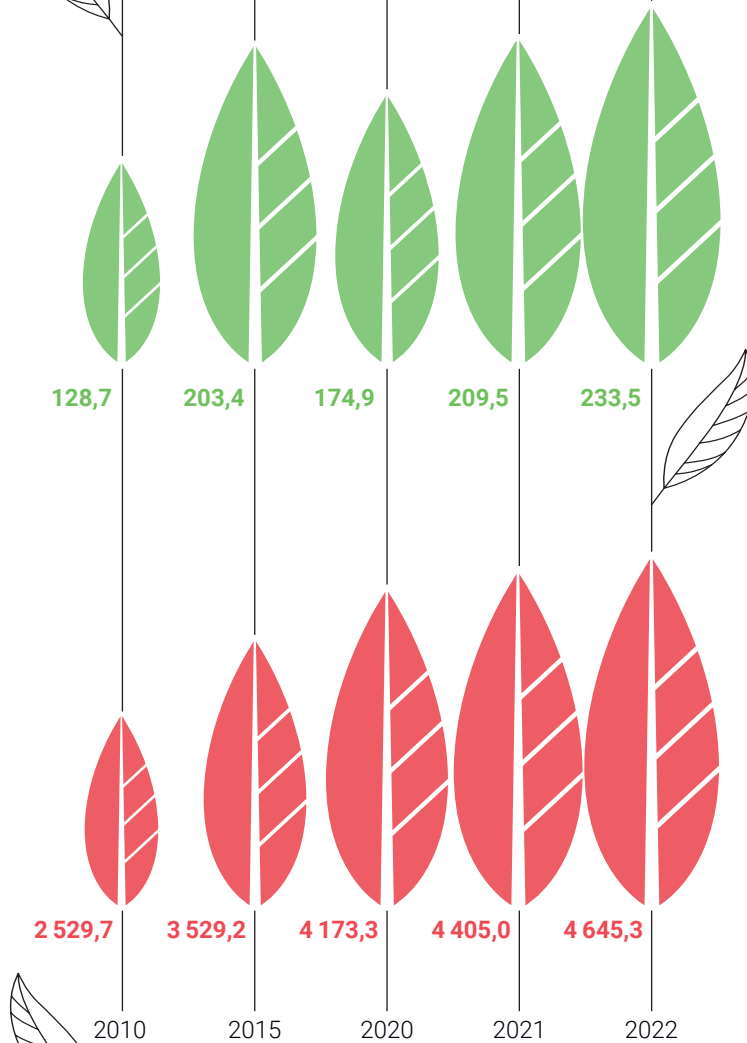
Mengenmäßig

Importmenge von Tee
nach Deutschland
(in Tonnen)



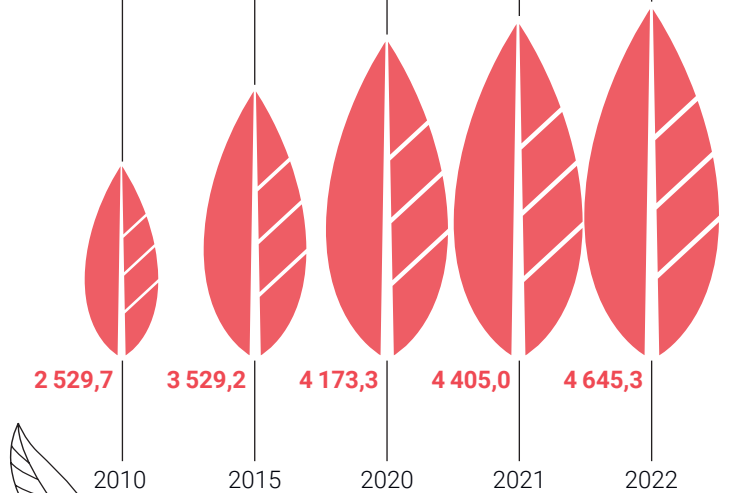
Wertig

Importwert von Tee
in Deutschland
(in Millionen Euro)



Preislich

Importpreis von Tee
nach Deutschland
(in Euro pro Tonne)



Quelle: Statistisches Bundesamt

Top-Lieferanten nach Volumen

Wichtigste Lieferländer für
Tee-Importe nach Deutsch-
land nach Importvolumen
(in Tonnen)



Top-Lieferanten nach Umsatz

Wichtigste Lieferländer für
Tee-Importe nach Deutsch-
land nach Importwert
(in 1 000 Euro)



Quelle: Statistisches Bundesamt



Importweltmeister nach Umsatz

Führende Importländer von Tee weltweit nach Importwert
(in Millionen US-Dollar)

2021 2022



Pakistan



USA



Vereinigtes
Königreich

Iran



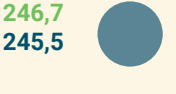
Vereinigte Arab.
Emirate



Ägypten



Marokko



Deutschland

China

Polen



Russland



Hongkong

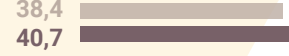
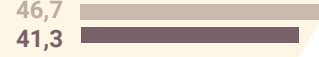
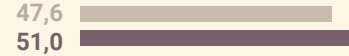
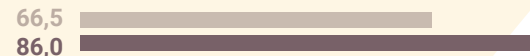
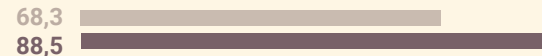
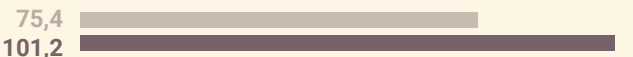
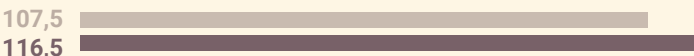
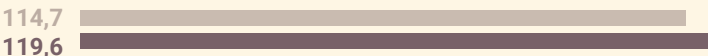
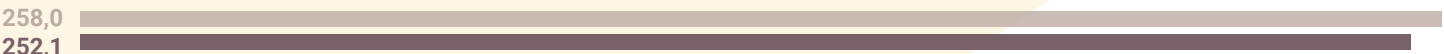


Frankreich

Importweltmeister nach Menge

Führende Importländer von Tee weltweit nach Importvolumen
(in 1 000 Tonnen)

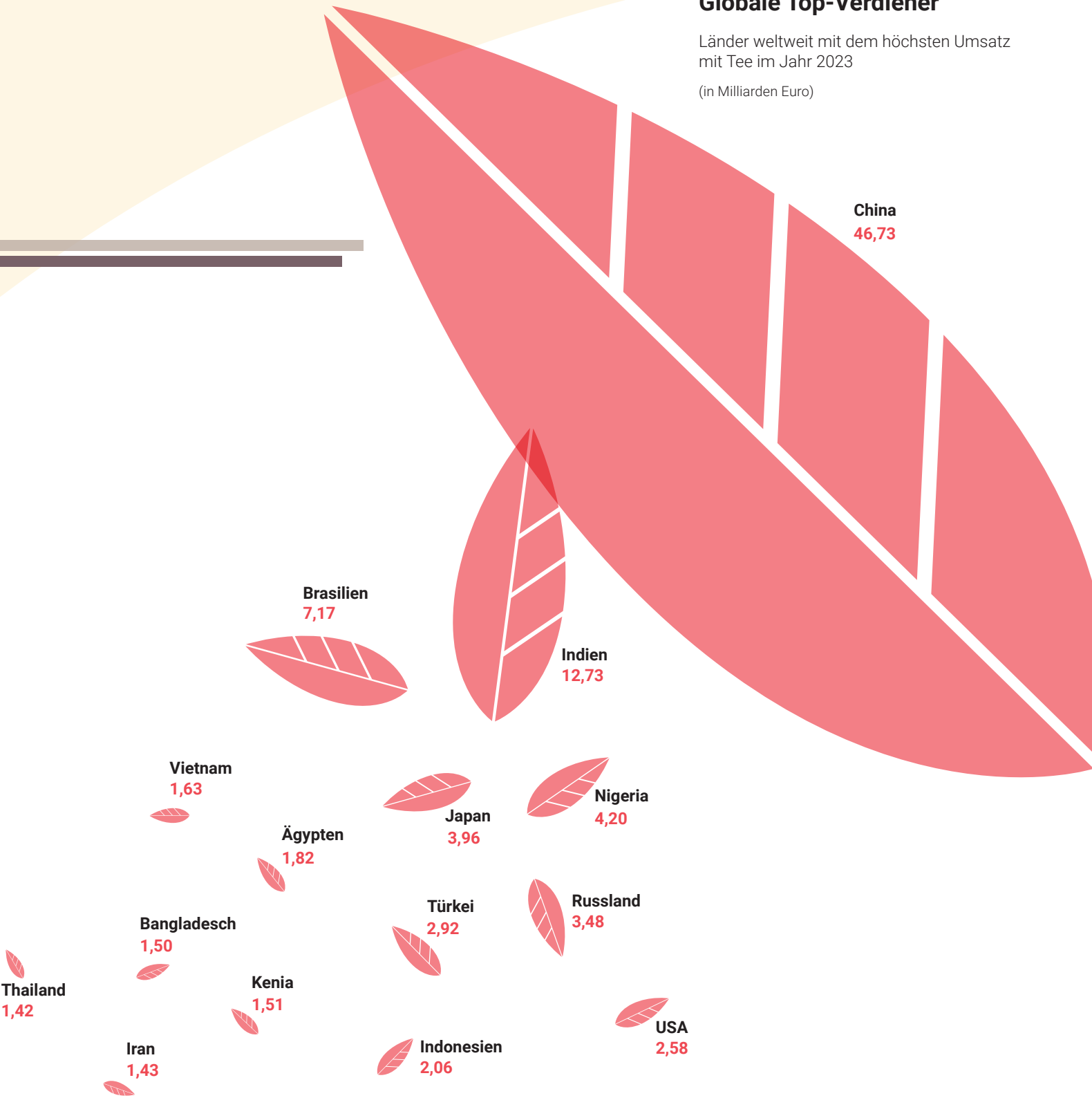
2021 2022



Quelle: Trade Map

Globale Top-Verdiener

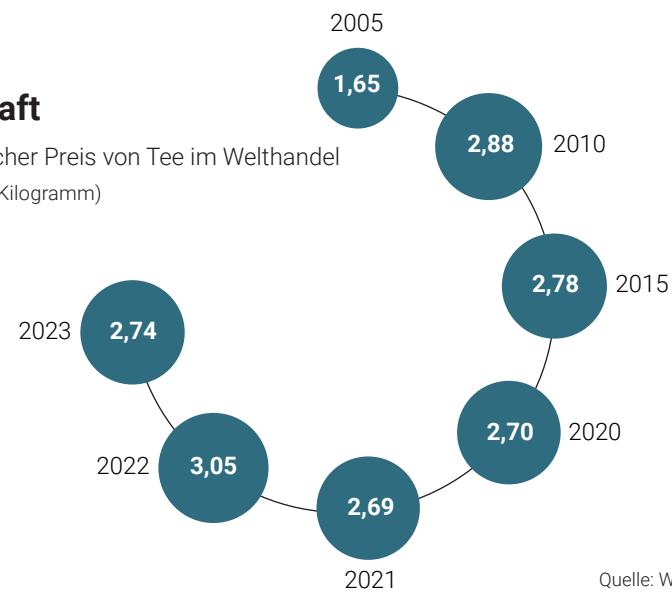
Länder weltweit mit dem höchsten Umsatz mit Tee im Jahr 2023
(in Milliarden Euro)



Quelle: Statista Consumer Market Insights

Wechselhaft

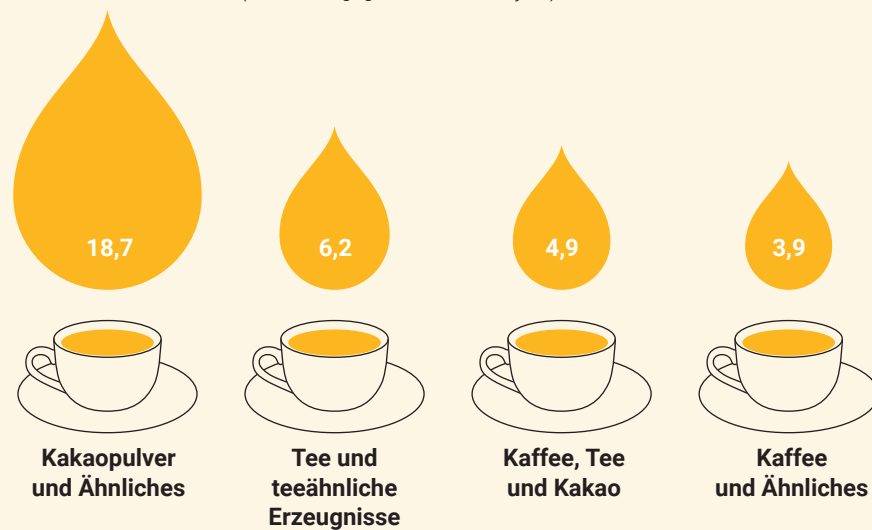
Durchschnittlicher Preis von Tee im Welthandel
(in US-Dollar pro Kilogramm)



Quelle: World Bank

Sprunghaft

Entwicklung der Verbraucherpreise für Heißgetränke
in Deutschland im Jahr 2023
(in Prozent gegenüber dem Vorjahr)



Quelle: Statistisches Bundesamt



Koffein und Tein

sind chemisch betrachtet dieselbe Substanz.

Die Summenformel von Koffein und Tein lautet:



Allerdings ist die Wirkung von Koffein in Kaffee oder Tee sehr unterschiedlich.

Einerseits:

Der Koffein-Anteil in Teeblättern ist höher als der in Kaffeebohnen.

Geröstete Kaffeebohnen enthalten meist weniger als zwei Prozent Koffein, bei getrockneten Teeblättern für grünen und schwarzen Tee sind es gut drei Prozent.

Da mehr Kaffeebohnen als Teeblätter pro Tasse verwendet werden, ist der Koffein-Anteil einer Tasse Kaffee aber höher.

Andererseits

unterscheidet sich auch die Wirkung beim Teetrinken.

Wer einen Kaffee trinkt, wird die Wirkung des Koffeins relativ rasch merken. Im Tee ist das Koffein noch natürlich gebunden und wirkt deshalb erst verzögert.

Die Koffeinwirkung hält also länger an.

Wer einen höheren Koffein-Anteil beim Teegenuss wünscht, muss den Tee also länger ziehen lassen.

Außerdem enthalten viele Teesorten weitere Stoffe, die eine beruhigendere und länger anhaltende Wirkung des Koffeins erzeugen und im Kaffee nicht enthalten sind.



Quelle: RND.de



Genuss

in Worten



Ein Bad erfrischt den Körper, eine Tasse Tee den Geist.

Sprichwort aus Japan

Tee ist ein Kunstwerk und braucht eines Meisters Hand,
um seine edelsten Eigenschaften zu offenbaren.

Kakuzo Okura, Das Buch vom Tee

Wer immer König sein mag, Tee ist die Königin!

Sprichwort aus Irland

Tee weckt den guten Geist und weise Gedanken. Er erfrischt das Gemüt.
Bist du niedergeschlagen, so wird Tee dich ermuntern.

Shen Nung, chinesischer Kaiser

Wenn Leute zwei Stunden lang Bier trinken, erzählen sie nur Blödsinn –
wenn sie zwanzig Minuten lang Tee trinken, träumen sie.

Pavel Kosorin, tschechischer Schriftsteller

Wo es Tee gibt, gibt es Hoffnung.

Arthur Wing Pinero, britischer Dramatiker

Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen.

T'ien Yiheng, chinesischer Gelehrte

Der Tee überflutet die Seele wie eine Stimme.

Seine Bitterkeit erinnert an den Nachgeschmack eines guten Rates.

Wang-Yü-Cheng, chinesischer Dichter

Tee zu servieren zeugt von Geschmack für das Erlesene, denn Tee macht
gesellig und höflich, er ist anregend und bescheiden.

John Galsworthy, britischer Schriftsteller

Manche Leute werden Ihnen sagen, dass in einer Tasse Tee eine Menge Poesie
und feine Gefühle stecken.

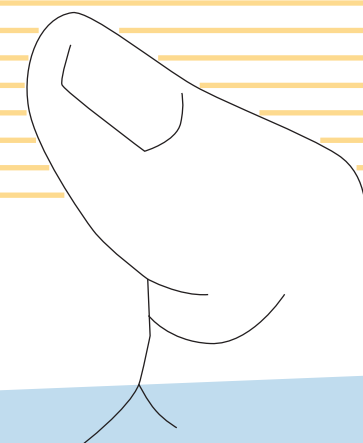
Ralph Waldo Emerson, US-amerikanischer Philosoph & Schriftsteller

Trink deinen Tee langsam und ehrfürchtig, als wäre er die Achse,
um die sich die Welt dreht.

Thich Nhat Hanh, vietnamesischer buddhistischer Mönch, Schriftsteller und Lyriker

Ob ich morgen leben werde, weiß ich freilich nicht. Aber dass ich, wenn ich
morgen lebe, Tee trinken werde, weiß ich gewiss.

Gotthold Ephraim Lessing





.AVOURY[®]
THE TEA

brandeins