

Herstellung Schwarzer Tee

Die grünen Teeblätter werden zumeist von Frauen ihrer zarten Hände wegen streng nach der Regel „two leaves and the bud“ (= die beiden obersten feinsten Blätter und die Blattknospe) gepflückt und in einem über der Schulter getragenen Korb oder Tuch transportiert. Auf einer Sammelstelle wird das geerntete Blattgut begutachtet und vorab gewogen, um dann in die Teefabrik verbracht zu werden. Hier werden die angelieferten Mengen nochmals gewogen und registriert, bevor die eigentliche Teeproduktion, unterteilt in fünf einzelne Prozesse, beginnen kann:



1) Welken

Hierbei wird dem dicken und noch ungeschmeidigen Blatt ca. 30% seiner Feuchtigkeit entzogen. Es gibt zwei Methoden:

- a) Das natürliche Welken durch Ausbreiten auf Lattengestellen, die mit Jute, Draht oder Nylonnetzen bespannt sind. Die Welkdauer beträgt je nach Witterung und Feuchtigkeitsgehalt des Blattes ca. 14-18 Std.
- b) Das moderne Welken in großen Trögen von 25-30 m Länge, die mit Drahtgittern bespannt sind und von riesigen Ventilatoren belüftet werden. Mit deren Hilfe kann das Blattgut auch ggf. erwärmt werden, wodurch sich die Welkdauer auf ca. 8-12 Stunden verkürzt

2) Rollen

Orthodoxe Methode

Mit Hilfe von Pressspindeln oder Rollwalzen werden die noch grünen Blätter aufgebrochen und der austretende Zellsaft verbindet sich mit dem Sauerstoff in der Luft (= Oxidation wie bei einem angebissenen Apfel.). Dieser Vorgang dauert jeweils 30 Minuten und wird bis zu 3 Mal wiederholt. Das feuchte und klumpige, inzwischen dunkelgrün verfärbte Blattgut wird mittels einer Rüttel- oder Siebmaschine aufgelockert.

CTC - Methode (= Crushing – Tearing – Curling)

Einmalig 30 Minuten gerollt, wird das gesamte Blattgut anschließend in speziell konstruierten Dornenwalzen zerrissen. Stengel und Blattrippen werden weitestgehend ausgeschieden und nur das zerkleinerte „Fleisch“ der Blätter gelangt zur Weiterverarbeitung. Diese einfache Verarbeitung erbringt sehr viel höhere Erträge im Vergleich zu der klassischen Verarbeitungsart. Aufgrund des hohen Eigenbedarfs wird diese Methode heute in Indien bereits zu über 50% angewendet.

3) Fermentation

Dieser Oxidations- und Gärungsprozess setzt bereits mit dem Rollbeginn ein. In einem speziellen Raum werden die Blätter insgesamt für ca. 2/3 Stunden auf großflächigen Borden in 10-15 cm dicken Lagen ausgebreitet und bei 40° C Lufttemperatur zusätzlich mit Wasser befeuchtet. Dadurch nimmt das Blatt seine kupferrote bis braune Färbung an und entfaltet erstmalig sein einzigartiges Aroma, was wir später beim Aufbrühen des Tees im Aufguss wieder finden. Von der richtigen Fermentation hängt sehr wesentlich die Qualität des fertigen Tees ab.



4) Trocknen

Am Höhepunkt der Fermentation wandert das Blattgut auf Laufbändern aus Metall durch so genannte Etagentrockner. Mit Heißluft von ca. 80-90° C wird der Tee etwa 20 Minuten lang getrocknet, wobei der Zellsaft an den Blättern haften bleibt und diese ihre dunkelbraune bis schwarze Farbe annehmen. Der Restfeuchtigkeitsgehalt beträgt zwischen 5-6%.

5) Sieben/Sortieren

Der fertige Tee wird abschließend mittels mechanischer Rüttelsiebe in handelsübliche Grade aufgeteilt. Bei einer guten, sprich ergiebigen Produktion werden in etwa folgende Resultate/ Qualitäten erzielt:



Blatt (SFTGFOP1, FTGFOP1, TGFOP1, GFOP, FOP) = 6%
 kleines Blatt (FP, PEKOE) = 20%
 gröberer Broken (FBOP) = 15%
 feiner Broken (GFBOP, GBOP) = 20%
 Fannings (BOPF, OF) + Dust (PD);
 beide Grade nur für Teebeutel = 39%

Erklärung der Abkürzungen anhand einiger Beispiele:

S (=Super) F (=Finest) T (=Tippy) G (= Golden) F (= Flowery) O (=Orange) P (=Pekoe) F (=Flowery) P (=Pekoe)G (=Golden) F (=Flowery) B (=Broken) O (=Orange) P (=Pekoe).BO (=Orange) P (=Pekoe) F (=Fannings) (=Broken)

Hieraus ergeben sich auch die weiteren Qualitätsbeschreibungen wie oben aufgeführt.

Schwarzer Tee besitzt je nach Herkunft ein dunkelbraunes bis schwarzes Blatt und reicht geschmacklich von fein-blumig-mild bis voll-würzig – kräftig

Herstellung Grüner Tee

Bei der Herstellung von grünem Tee unterscheidet man zwischen der chinesischen Methode und der japanischen Methode.

Herstellung Grüner Tee => China

1) Pflücken

Die grünen Teeblätter werden zumeist von Frauen ihrer zarten Hände wegen streng nach der Regel „two leaves and the bud“ (= die beiden obersten feinsten Blätter und die Blattknospe) gepflückt und in einem über der Schulter getragenen Korb oder Tuch transportiert. Auf einer Sammelstelle wird das geerntete Blattgut begutachtet und vorab gewogen, um dann in die Teefabrik verbracht zu werden. Hier werden die angelieferten Mengen nochmals gewogen und registriert, bevor die eigentliche Teeproduktion beginnen kann.

2) Welken

Gute Sorten werden in der Sonne zum Welken auf Lattengestellen ausgebreitet, die mit Jute, Draht oder Nylonnetzen bespannt sind. Die Welkdauer beträgt je nach Witterung und Feuchtigkeitsgehalt des Blattes ca. 14 – 18 Stunden. Normale Qualitäten werden zum Welken auf großen Sieben ausgebreitet. Riesige Ventilatoren blasen von unten Luft durch das Blattgut. Dem dicken, noch ungeschmeidigen Blatt wird durch das Welken ca. 30 % seiner Feuchtigkeit entzogen.

3) Erhitzen

Nun werden die Blätter ca. 10 Minuten in einer Wok-artigen, gusseisernen Pfanne bei ca. 280°C Grad erhitzt. Das Blattgut wird gegen die heiße Fläche gepresst und gewendet. Teilweise werden auch große automatische Trommeln für diesen Prozess verwendet. Durch diese Einwirkung von Hitze werden die pflanzeneigenen Enzyme umgewandelt. Eine Oxidation kann nicht mehr stattfinden, so bleibt die grüne Farbe und der eher frische bis herbe Geschmack erhalten.

4) Rollen

In einer so genannten Rollmaschine werden die Teeblätter zwischen zwei sich gegeneinander bewegenden Metallplatten gegeben. Dieser Vorgang dauert ca. 15 Minuten.

5) Trocknen

Anschließend wandert das Blattgut in spezielle Trockner. Es handelt sich hier um in sich drehende Scheiben, die auf ca. 160°C Grad erhitzt sind.

Herstellung Grüner Tee => Japan

Mittlerweile ist der Prozess der Grüntee-Herstellung in Japan fast vollständig automatisiert. Der Prozess ist etwas aufwendiger als der chinesische. Hier die einzelnen Schritte:

1) Welken

Durch das Welken werden dem Blattgut in einem Zeitraum von ca. 4 – 12 Stunden ca. 30 % der Feuchtigkeit entzogen.

2) Dämpfen

Das Blattgut wandert nun in eine sich drehende Trommel. Heißer Dampf wird hinzu geführt. Nach ca. 2 Minuten wird das Blattgut wieder entfernt. Bei diesem Prozess ist die Menge des Dampfes entscheidend. Zuviel verdirbt das Blattgut, zu wenig initiiert den Prozess der Fermentation.

3) Trocknen

In einer hölzernen Trommel wird nun das Blattgut ca. 30 Minuten in 55°C Grad warmer Luft verwirbelt. Große Zinken drehen sich in der Trommel, um das Verklumpen der Blätter zu verhindern. Bei diesem Prozess verlieren die Blätter ca. 50 % ihres noch verbliebenen Feuchtigkeitsgehalts.

4) Rollen

Nun werden die Blätter in einer Rollmaschine ca. 10 Minuten mit wechselndem Druck gerollt

5) Trocknen

Ein weiterer Trocknungs-Vorgang schließt sich an. Die Blätter werden ca. 30 Minuten mit heißer Luft in Kontakt gebracht, um sie weiter zu trocknen.

6) Polieren

In manchen Fabriken werden die Blätter nun poliert. Dies erfolgt durch das Pressen der Blätter gegen eine heiße Platte. Dadurch werden die Blätter flach und glänzend. Dieser Schritt ist aber nicht notwendig.

7) Trocknen

Die Blätter werden nun zum letzten Mal bei ca. 60°C Grad 20 – 30 Minuten getrocknet. Der fertige Grüntee enthält eine Restfeuchtigkeit von ca. 3 – 4 %.