

«Ich habe nichts gegen Leute, die Beuteltee trinken.»

Teeologiestunde

In seinem Laden im waadtländischen Gland verkauft Denis Braunschweig hochwertige Tees. Diese tragen so exotische Namen wie Drachenperle, Affengarten oder Silbernadel.



«Tee ist so vielfältig wie Wein», sagt Denis Braunschweig. Er macht aus der Zubereitung des Tees ein Zeremoniell.

Denis Braunschweig (47) öffnet seinen Schrank, in dem zahlreiche Fläschchen stehen. Sie enthalten die Muster sämtlicher Tees, die er als Gründer und Inhaber von «Le T», eines Fachgeschäfts in Gland, zum Verkauf anbietet. Die Auswahl reicht von Darjeeling- über Assam- bis zu Ceylon-Tee. Die Etiketten tragen so exotische Namen wie Affengarten, Brüllender Berg, Silbernadel, Wüstenmelodie und Drachenperle. Begeistert fordert uns Denis Braunschweig auf: «Riechen Sie mal den!» Oder: «Schauen Sie diesen an, der könnte von einer Karawane hergebracht worden sein.»

Gespannt warten wir auf die chinesische Teezeremonie, die uns unser Gesprächspartner versprochen hat. Als Geniesser und Experte redet er aber auch gern über seine Leidenschaft. Geduld ist somit angesagt. «Vor der Zeremonie muss ich Ihnen die verschiedenen Teesorten erklären, damit Sie überhaupt etwas verstehen. Tee ist so vielfältig und komplex wie Wein. Die Geschmacksnerven müssen geschult werden, damit man die verschiedenen Phasen schmeckt und die Aromen von Beeren, Erde oder Unterholz unterscheiden kann. Im Gegensatz zu Wein kann sich aber jeder einen erstklassigen Tee leisten.»

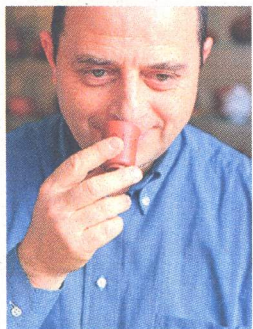
Die Wirkung des Grünteess

Vor sieben Jahren machte der an der ETH Zürich ausgebildete Informatiker seine Leidenschaft zum Beruf. Mit 40 Jahren eröffnete er in Gland einen Laden, in dem er gleichzeitig als Grossist, Detailhändler und Lehrer arbeitet – vorausgesetzt, er ist nicht gerade in Sri Lanka oder Hongkong unterwegs. «Ich biete Kurse über den Tee und seine Geschichte an. Mein Ziel ist es, die Leute neugierig und anspruchsvoll zu machen und sie bei ihrer Geschmacksbildung zu unterstützen.»

Ungeduldig warten wir, bis Braunschweig mit den Teebeuteln für die chinesische Zeremonie herausrückt. Teebeutel? Der Fachmann reagiert etwas ungehalten: «Ich habe nichts gegen Leute, die Beuteltee trinken. Wichtig ist der Spass am Ganzen. Aber man darf nicht glauben, dass es sich dabei wirklich um Tee handelt.» Bei dieser Gelegenheit

weist er auf die wohltuenden Eigenschaften seines Lieblingsgetränks hin.

Tee und insbesondere Grüntee sei gut gegen einen hohen Cholesterinspiegel oder einen Kater. Er rege die Verdauung an und beuge Herz-Kreislauf-Krankheiten, Karies oder Grippe vor. Dazu komme die anregende Wirkung des Teeins. «Aber ich verkaufe natürlich kein Medikament», sagt «Monsieur Le T» schmunzelnd. «Es wäre sinnlos, Tee wie Lebertran einzunehmen.» Noch immer warten wir auf die chinesische Five-o'clock-Version mit oder ohne Milch... Doch Braunschweig doziert weiter: «Ich bin kein Fanatiker, auch wenn ich meinen Tee stets pur trinke. Ich habe nichts dagegen, wenn jemand seinem Tee Milch, Zitrone, Zucker oder sogar die Butter des Yak, eines asiatischen Hochgebirgsrinds, begeben möchte. Diese Zutaten überdecken aber den eigentlichen Teegeschmack.»



Welche Aromen bietet diese Mischung? – Erde? Beeren?

Buddhas Hand

Endlich kommt der Tee mit einem Wasserkessel und einem Tablett mit kleinen Teetassen, einem winzigen Teekrug, Holzinstrumenten und einem «Buddhas Hand» genannten Oolong-Tee zurück. Es ist Zeit für die chinesische Teezeremonie «Gong Fu Cha».

Der kleine Krug wird mit einer grossen Menge Tee gefüllt, die wenige Sekunden aufgebrüht wird. Danach wird das Gebräu in kleine Tassen gegossen, inhaliert und zur Degustation in andere Tassen umgeleert. Dieser Vorgang wird beliebig oft wiederholt (normalerweise vier bis fünf Mal). Dabei sollen die verschiedenen Variationen verglichen und genossen werden.

Bei den zahlreichen Geschmacksnoten, Gesten und Riten stellt sich natürlich die Frage nach der Philosophie dieser Zeremonie. Man will mehr wissen über die Bedeutung der taoistischen Inspiration, des aktiven und passiven Prinzips Ying und Yang, über den Sinn dieser uralten Kunst. «Ying und Yang hin oder her», sagt der Experte. «Hauptsache ist doch, man trinkt einen guten Tee und nimmt sich Zeit für ein Gespräch.»

Renaud Michiels

Alles über die Produkte und Kurse von Denis Braunschweig, Le T, Tees und Accessoires: www.le-t.com



Kleine Teekunde

Die Vielfalt ist verwirrend: Es gibt schwarzen, grünen, weissen oder roten Tee; die Blätter sind ganz, zerbrochen oder zermalmte; der Tee ist geräuchert, gepresst oder parfümiert; er stammt aus China, Japan, Indien, Formosa oder Ceylon... Im Dschungel des Tees den Weg zu finden ist wirklich keine leichte Sache.

Auf die Frage, wie man sich denn da orientieren soll, erklärt Denis Braunschweig: «Am wichtigsten ist der Teestrauch *Camellia Sinensis*, der immer Blätter trägt. Diese bilden die Grundlage für jede Teesorte. Was nicht von dieser Pflanze stammt, ist streng genommen gar kein Tee.»

Die Blattverarbeitung bestimmt die Einteilung des Tees. Dabei werden drei Gruppen unterschieden:

- 1. Grünteess und Weissteess.** Diese nicht fermentierten Tees sind oft die feinsten und delikatesten.
- 2. Oolongs (oder Wu Long).** Diese halb fermentierten Tees enthalten wenig Koffein beziehungsweise Teein, sodass sie problemlos am Abend getrunken werden können.
- 3. Schwarzteess.** Diese fermentierten Tees werden im Westen am häufigsten getrunken.



Die Utensilien des wahren «Teeologen».

Etwas Besonderes ist der nicht an der Luft getrocknete **P'uh-eh (Pu-Erh)**. «Dieser Tee hilft bei der Verdauung. Er ist der Einzige, der mit zunehmendem Alter besser wird. Alle anderen büssen an Qualität ein – in der Welt der Tees gibt es eben immer Ausnahmen.» Laut dem «Teeologen» ist es wichtig, sich folgende drei Dinge zu merken:

- A. Bei den Grünteess** sollte die Wassertemperatur nie mehr als **70 Grad** betragen, da diese sonst herb werden. Am besten mischt man ein Viertel kaltes und drei Viertel kochendes Wasser.
- B. Je länger** man einen Tee ziehen lässt, desto **bitterer** wird er.
- C. Zu hartes Wasser** beeinträchtigt das Teearoma. Bei kalkhaltigem Wasser sollte man sich somit für einen kräftigen Tee entscheiden. Oder man macht es wie Denis Braunschweig und filtert das Wasser.