Tee ist mehr als ein sinnlicher Genuss. Er ist beinahe ein Alleskönner: Er kann wärmen oder erfrischen, anregen oder beruhigen – und heilen. Die einzige Teeplantage Großbritanniens liegt in der Grafschaft Cornwall

EIN BESUCH IN ENGLANDS ERSTER TEEPLANTAGE

VON IRISA S. ABOUZARI

Wer eine Teeplantage mit eigenen Augen sehen möchte, braucht seit einigen Jahren nicht mehr nach China, Indien, Sri Lanka, Indonesien oder Kenia zu fahren: In der südenglischen Grafschaft Cornwall wird seit 15 Jahren auch Tee angebaut. In dieser idyllischen Landschaft liegt der Garten der Boscawens. Die Adelsfamilie ist hier seit 1334 ansässig, in einem imponierenden Gutshaus, zwischen Rhododendronbüschen und Kamelien, Eichen, Eukalyptus-Bäumen, Pinien, Blutbuchen und sogar einem prähistorischen Baum. Mehrmals im Jahr werden die Pforten zu offiziellen Führungen geöffnet. Hinter einer über 700 Jahre alten Tür befindet sich der „kitchen garden" mit Kräutern und dem ältesten Teefeld des Anwesens Tregothnan. Gärtner Fred führt die traditionelle „Two Leaves and a Bud"-Pflückung vor: Besonders hochwertiger Tee entsteht, wenn pro Teezweig nur die Endblüte und die beiden nächsten Blätter geerntet werden.

An einem kleinen Bach vorbei geht es zum „Himalaya Tal", wo die jüngere Teegeneration aufwächst. Am Gipfel des Hügels hat man einen grandiosen Blick ins Tal. Die Engländer sind stolz auf ihren eigenen Tee: Der Duke of Edinburgh, Prinz Philip, der Ehemann von Königin Elisabeth II, pflanzte hier 2014 bei einem Besuch mit eigenen Händen einen Teestrauch. →

Cornwall – eine Landschaft wie gemalt – kann seit einigen Jahren mit einer besonderen Attraktion aufwarten: einem Jahrhunderte alten Gutsherrensitz (s. links oben), umgeben von einer ausgedehnten Teeplantage

Fernsehköchin Sarah Wiener hat sich von der besonderen Qualität des englischen Tees überzeugt und vertreibt ihn in Deutschland. Die Idee für die Teeplantage hatte Gärtner Jonathan Jones, der ihr hier die traditionelle Art des Pflückens erklärt

Dank englischem Mikroklima zum besonderen Teegenuss

Die Idee, Tee anzubauen, hatte Gärtner Jonathan Jones: „Als ich 1996 hier anfing, war ich überwältigt von der Vielfalt der Pflanzen. Während ich darüber nachdachte, was ich zur Zukunft dieses imposanten Gartens beitragen könnte, wurde mir bewusst, dass Tee ein Kameliengewächs ist. Ich schlug Mister Boscawen, dem Besitzer, vor, den Versuch zu wagen, als erster Engländer seinen eigenen Tee anzubauen. Denn die Boscawens kennen sich seit Jahrhunderten gut mit Kamelien aus.

Dass Mister Boscawen der achte Großenkel des ehemaligen Premierministers Earl Grey ist - nach ihm wurde der mit Bergamotte-Öl weltweit bekannte parfümierte Tee benannt – erfuhr ich erst Jahre später von einer amerikanischen Journalistin."

Nach mehrjährigen Studienreisen in Teeländer aus aller Welt pflanzte man 1999 dann die ersten Teesträucher. Bald stellte man fest, dass diese das spezielle „Mikroklima" in Cornwall lieben, das den Bedingungen von Darjeeling im indischen Hochland ähnelt. Das Wetter in Cornwall ist sehr wechselhaft – ähnlich wie am Himalaya. In diesen kühleren Regionen wächst der Tee langsamer, was den Geschmack veredelt. Tregothnan, der Besitz der Boscawens, liegt außerdem am Fluss Fal, der vom Atlantik her warmes Salzwasser ins Land bringt und so für milde Winter sorgt. Vom salzhaltigen Wind der Küstenregionen dagegen bleiben die Felder verschont.

Die „first flush"-Ernte wird im Morgengrauen gepflückt. In der Hauptpflückzeit von April bis Oktober werden bei der überwiegend traditionellen Pflückung per Hand auch viele freiwillige Helfer eingesetzt. Grüner Tee wird gedämpft, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Um schwarzen Tee zu erhalten, werden die Blätter vor dem Trocknen gerollt. An den Stellen, an denen die Blätter dabei brechen, setzt ein Oxidationsprozess ein, der dem schwarzen Tee seine typisch rötliche Farbe verleiht. Nur 36 Stunden nach dem Pflücken ist der frische Tee dann trinkfertig.

„Wir haben viele Lektionen gelernt", erinnert sich Teepionier Jones an die zahlreichen Experimente, bis der geerntete Tee wirklich schmackhaft war. Mittlerweile wird Tee aus Tregothnan weltweit vertrieben. Ausgerechnet in China, der Wiege des Tees, schätzt man „Tea made in UK" ganz besonders. Heute ist Gärtner Jonathan Jones Verkaufsleiter und gibt internationalen Gästen in sogenannten Master Classes sein Wissen über Tee weiter.

Ein Gedenkstein zur Erinnerung an den Teestrauch, den Prinz Philip hier einst pflanzte

BIO-Autorin Irisa S. Abouzari wird von Fred, einem der vier Gärtner, durch das Anwesen der Boscawens geleitet

Das spezielle „Mikroklima“ Cornwalls, das den Bedingungen im indischen Darjeeling ähnelt, lässt den Tee gut gedeihen

TEE – SEIT JAHRHUNDERTEN BELIEBT UND GESCHÄTZT

Fast 30 Liter Tee trinken die Bundesbürger jährlich im Durchschnitt. Tee gibt es in nahezu unendlich vielen Geschmacksrichtungen. Jeder Tee duftet anders und hat eine spezielle Färbung. Tee zuzubereiten, fördert die Bewusstheit und die Entspannung: Sich für einen Moment voll aufs Teekochen zu konzentrieren, ist eine wohltuende Mini-Auszeit. In asiatischen Kulturen kann die Beschäftigung mit dem „Geist“ des Tees sogar spirituelle Dimensionen erreichen und zur Erleuchtung führen.

Grüner oder schwarzer Tee kann Herz-Kreislauf-Problemen vorbeugen, und seine Antioxidanzien schützen die Zellen. Die Polyphenole, also seine sekundären Pflanzenstoffe, wirken allgemein gesundheitsfördernd.

Eine ganzheitliche Beschäftigung mit Tee kann auch bedeuten, sich zu fragen, wo der leckere Tee in der Tasse eigentlich herkommt. In China, wo der klassische Teestrauch, die „Camellia Sinensis“, vor rund 4500 Jahren entdeckt wurde, trinken die Menschen vor allem grünen Tee. In Indien, dem zweiten „Mutterland“ des Tees, bevorzugt man schwarzen Tee aus der heimischen Assampflanze, einer Unterart der chinesischen Camellia Sinensis und übrigens Hauptbestandteil der beliebten Ostfriesen-Mischungen.

Buchtipp

James Pratt: „Tee für Genießer“, Edition Spuren, ISBN 978-3-9521966-5-6, € 24,--

Links

Tregothnan Tee in Deutschland:
- www.sarah-wiener.de
- www.victorianhouse.de

SO SCHMECKT TEE RICHTIG GUT:

TIPPS VON TEA-MASTER JONATHAN JONES

- Die meisten Menschen machen bei der Teezubereitung einen großen Fehler: Sie nehmen zu viele Blätter. Teeblätter brauchen ausreichend Platz, um ihren optimalen Geschmack zu entfalten.
- Guter Tee ist sehr ergiebig, und man kann ihn mehrfach aufbrühen. Die Blätter quellen dann einfach noch mehr auf.
- Der natürlichste Vorgang, beinahe entkoffeinierten Tee zu erhalten – wenn man ihn auch abends ohne „Aufputscheffekt“ genießen will – ist, den ersten Aufguss nach sehr kurzer Ziehdauer abzugießen und einen zweiten Aufguss zu machen. Dieses Verfahren ist nicht nur natürlich, sondern es respektiert auch den Tee. Die Chinesen tun das seit langem.