

Teelexikon. Teefachbegriffe Teil 1.

Assam	indisches Teeanbaugebiet am Brahmaputra; dunkle, aromatische Tees; Hauptbestandteil der Ostfriesischen Mischung
Assamhybride	mehrfach wiederholende Kreuzung der beiden Urteepflanzen (Camelia sinensis und assamica), wobei hier die Assam-Merkmale dominieren; feinere, aromatischere und widerstandsfähigeren Arten gehen daraus hervor; Grundlage der meisten Teekulturen der Welt
Autumnal	Herbsternte; feines Aroma, helle Tasse, sehr delikat
Blatt-Tee	Struktur der Teeblätter noch erkennbar; ganze Teeblätter bzw. mehr oder weniger größere Stücke
Blend	Mischung [hier Mischen von verschiedenen Teesorten]
Broken Tea	gebrochener Tee [Blattstruktur nicht mehr sichtbar], klein(st)e Blatteilchen
Buttertee	fett- und eiweißreiches Getränk aus Yakmilch-Butter, Salz und Schwarztee in Himalaya-Regionen (Bhutan, Nepal, Tibet)
Chasen	japanischer Teebesen aus Bambus mit gekrümmten Enden zum Teeaufschäumen
Chawan	Traditionelle japanische Matcha-Teeschale zum Aufschäumen des Matcha-Tees mittels Teebesen [<i>Matcha siehe nächste Seite</i>]
Chashaku	japanischer Matchalöffel [für Teepulver] aus Holz/Bambus
Choice	Auswahl, Wahl
Darjeeling	nordindisches Teeanbaugebiet an den Hängen des Himalaja [in ca. 2000 m Höhe] mit edelsten und kostbarsten Tees der Welt; mild-liebliches Aroma
Dust	Teestaub [meist für Teebeutel verwendet]
Earl Grey	mit dem aus einer Zitrusfrucht stammenden Bergamotteöl aromatisierter Tee [altes chinesisches Rezept], benannt nach Edward Grey, Earl of Fallodon, der 1905–1916 der britische Außenminister war
Estates	nennt man in Sri Lanka (Ceylon) die Teeplantagen
Fannings	Teesortierung, die meist nur Blattstängel enthält; kleinere Teilchen
Fermentation	Oxidationsprozesse durch Luftsauerstoff und Teeblatt-Enzyme; Ursache der Bräunung
fine	fein [oder finest für feinste]
First Flush	Frühjahrsernte; besonders hochwertige Tees (bis zu 300 Euro pro Kilogramm); sehr aromatisch mit etwas grünlichem Aufguss
Flowery	jüngstes Blatt [Blattknospe] ist im „Aufblühen“, daher blumiges Aroma
Flugtee	aus der Anbauregion frisch per Flugzeug eingeflogener Tee
Garden	Garten [hier Teegarten; sehr kleine Teeanbaufläche]
Gelber Tee	kostbarer chinesischer Weißtee, der nicht sofort verarbeitet wird und so leicht von allein fermentiert
Genmaicha	japanischer Grüntee mit Zusatz von geröstetem Vollkornreis
Golden	goldbraune Spitze der Blätter [meist auf Blattknospe bezogen]
Grüntee	unfermentierter Tee, auch grüner Tee
Gunpowder	chinesischer Grüntee mit kugelig gerolltem Blatt [übersetzt „Schießpulver“]

Teelexikon. Teefachbegriffe Teil 2.

high grown >	Hochlandtee
Hybride >	[auch Mischlinge, Bastarde] Nachkommen, die aus der Kreuzung <u>verschiedener</u> Gattungen, Arten oder Unterarten hervorgehen
Leaf >	engl. Blatt [<i>Mehrzahl: leaves</i>]
Matcha >	Grünteepulver [gemahlener Tee], wie es z.B. zur japanischen Teezeremonie oder in China benutzt wird; meist teuer
medium grown >	Tee aus mittleren Höhenlagen
low grown >	Tee aus tieferen Lagen
Oolong >	halbfermentierter Tee, Abbruch der Fermentation durch Rösten [Erhitzen]
Orange >	englisch; abgeleitet vom niederländischen „Oranje“ [= königlich, also: königlicher Tee]
Pekoe >	ursprünglich Blattgrad; ansonsten das 3. Blatt oder Pflückung von 2 Blättern + Blattknospe [„Two leaves and the bud“]
Pu Erh Tee >	nachfermentierter und zu Fladen oder Teeziegeln gepresster Tee, der sehr lange [je länger gereift, umso teurer und besser; auch 50 Jahre und mehr]
Rauchtee >	Teeblätter werden mit bestimmtem Holzrauch geräuchert
Regentee >	Tee, der in der Monsunzeit im August geerntet wird [bread-and-butter-tea; wenig ausdrucksstark, flaches Aroma]
Second Flush >	2. Teeernte [im Sommer]; kräftiger Tee; besonders haltbar
selected >	ausgewählt(e)
Semi-Leaf Tea >	Halbblatttee [liegt zwischen OP und BOP]
Sencha >	edler japanischer Grüntee aus kühlerem Klimabereich
Silver Needle >	Weißtee; silbrig behaarte Knospenspitzen erkennbar
Souchong >	chinesische Bezeichnung für größte Teesorten sowie für das 4. Teeblatt
Tea >	Tee; botanisch Pflanzenart Camellia sinensis mit einigen Unterarten
Teeblume [Teerose, Teeblüte] >	traditionelle Teekunst aus China, bei der in Grünteeblätter und hochwertige Blüten [z.B. Jasmin] kunstvoll zusammengebunden werden; mit nicht mehr ganz kochendem Wasser aufgegossen, "entfalten" sie sich [gibt es auch bei uns im Weltladen]
Teeziegel >	aus China; zu einem Block gepresster Schwarztee, meist gereifter Pu-Erh-Tee [Ziegeltee], von dem man ein Stück abbricht, um daraus Tee aufzubrühen
Tips, Tippy >	Blattspitzen [=Tips]; Tippy: Braune Teilchen der Blattspitzen im Tee erkennbar; Blattspitzen haben wenig Zellsaft und werden so beim Fermentieren kaum dunkel
Weißer Tee, Weißtee >	chinesischer Spitzentee aus den stark silbrig behaarten Blattknospen bzw. Triebspitzen von hochwertigen Teesorten; der einfach wie Heu getrocknete und im Prinzip so unfermentierte Tee hat eine weiß-silberne Farbe

Teelexikon. Die Blattqualitäten.



Blatt-Tees	
FTGFOP 1	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1 (1= die beste Aussiebung dieses Blattgrades) › kleine Blattspitzenpartikel erkennbar; dünnes Blatt, wenig Gerbstoffe; aromatisch und vollmundig feines Aroma
TGFOP	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe
GFOP	Golden Flowery Orange Pekoe
FOP	Flowery Orange Pekoe › weißer Knospenflaum noch sichtbar
OP	Orange Pekoe › langes, drahtiges Blatt
P	Pekoe › mehr Blattrippen, kräftiger
Broken-Tees	
TGFBOP	Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe › feinaromatischer Tee; sauberes gut gerolltes Blatt
TGBOP	Tippy Golden Broken Orange Pekoe
GFBOP	Golden Flowery Broken Orange Pekoe
GBOP	Golden Broken Orange Pekoe
FBOP	Flowery Broken Orange Pekoe (z.T. BOPF In Sri Lanka)
BOP	Broken Orange Pekoe › kräftig, weniger blumig
BP	Broken Pekoe
Teestaub	
GOF	Golden Orange Fannings bzw. Golden Fannings › weniger Blattmaterial, viele Blattstängel, sehr kleine Pflanzenteilchen
FOF	Flowery Orange Fannings
BOPF, BF, GF	Golden Fannings, Pekoe Fannings, Broken Orange Pekoe Fannings › Blattstengel und -rippen, noch weniger Blattmaterial
PD	Pekoe Dust › Teestaub

Über den guten Teegeschmack entscheidet übrigens aber nicht nur der Blattgrad, sondern ebenso das Anbaugebiet, Klima und Pflückzeit (Saison), Anteil der Blattknospen oder älteren Blätter, Erntemethode, Ziehzeit, Wasserhärte, Teeart bzw. -varietät etc.

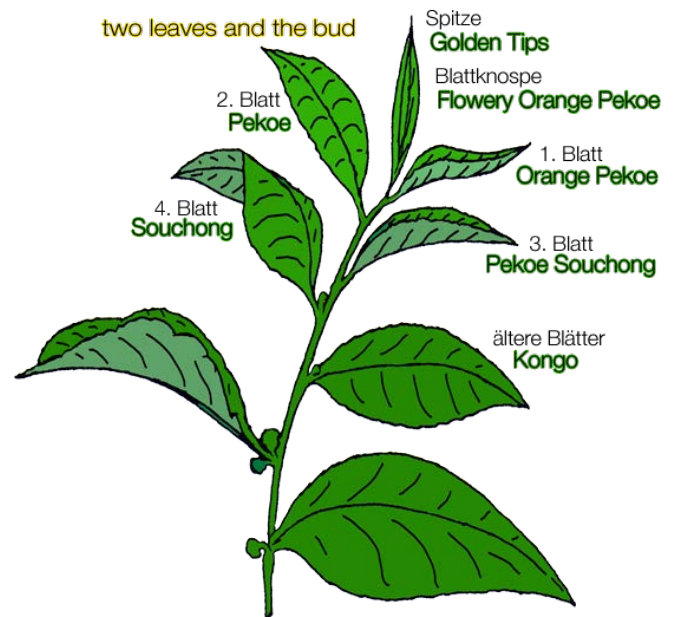
Teelexikon. Die wichtigsten Teearten.

Die Teepflanze gehört der Familie der **Teestrauchgewächse**, Gattung **Kamelien** und der Art **Camellia sinensis** mit einigen Varietäten [Unterarten] an ...

Chinesischer Tee	Assamtee
Camellia sinensis var. sinensis	Camellia sinensis var. assamica
highgrown [bis 3000 m Höhe]	lowgrown [in tieferen Lagen]
kleine, dicke, dunkelgrüne Blätter	große, 15 cm lange und 10 cm breite Blätter
leicht frostbeständig, gemäßigteres Klima	Tropengewächs, Wärme liebend
ohne Rückschnitt maximal 3-4 m hoch	ohne Rückschnitt bis 15 m hoch
langsam wachsend	schnellwüchsig
mildes, feines Aroma	eher kräftiges Aroma
z.B. Tees aus China, Nepal, Sri Lanka und Darjeeling [Indien]	z.B. Tee aus Assam in Indien

Teelexikon. Jedes Blatt hat seinen Namen.

Bei der Handpflückung nimmt man nur **Two leaves and the bud**, also die beiden obersten Blätter und die Blattknospe. Häufig findet man Abkürzungen auf Teeverpackungen, wenn man Hinweise auf die Teequalität und verwendete Blattgrade geben will. Der Teegeschmack eines Broken-Tees [nur noch kleine Blatt-Teilchen] muss übrigens nicht unbedingt schlechter sein als der eines Blatt-Tees, bei dem aber noch die Struktur der Teeblätter erkennbar ist. In jedem Fall haben die Blätter der Teepflanze bestimmte Bezeichnungen ...



Teelexikon. Prinzip der Teeherstellung.

Herstellung von **Grüntee**, **Oolong** und **Schwarztee**.

