



# Eine Insel für Tee-Liebhaber

*Massenware gibt's woanders: Taiwan setzt auf Tee von erlesener Qualität. In Sorten wie der „Eisernen Guanyin“ steckt besonders viel Handarbeit. Einige Bauern und Tee-Liebhaber setzen sich dafür ein, dass sie nicht in Vergessenheit geraten.*

Der Tee-Pflanzer Chen Wei-chih bei der Arbeit auf seinem Teefeld.

Text und Fotos von **Klaus BARDENHAGEN**

**D**ie eiserne Göttin liegt ganz trocken und verschrumpelt in ihrer Blechdose: Dunkelgrüne, fast schwarze Blätter, gerollt zu harten, fingernagelgroßen Bällchen. In die weißen Porzellanschälchen damit, heißes Wasser darauf, das sich sofort golden färbt. Die Teeblätter entfalten sich, ihr Duft auch. Herr Chen deckt die Becher ab. Ein paar Minuten Geduld müssen sein. Taiwans hektische Hauptstadt Taipeh ist nicht weit, doch hier im Schatten auf Chens hölzerner

Terrasse, mit Blick über Teefelder auf sattgrüne Hügelketten, drängt nichts zur Eile.

Tie Guanyin (鐵觀音), die Eisernen Guanyin, ist benannt nach der Verkörperung der Barmherzigkeit im chinesischen Buddhismus. Im Volksglauben wird Guanyin als Göttin verehrt. Wie muss ein Tee schmecken, um diesen Namen zu verdienen? „Stark“, sagt Chen Wei-chih (陳威志), „vollmundig und geröstet.“ Verglichen mit anderen Sorten sei Tie Guanyin wie hochpro-

zentiger Schnaps, „für echte Männer!“ Wer sich angesprochen fühlt oder einfach den Geschmack schätzt, zahlt dem Teebauern pro Pfund 2500 NTS (ca. 60 Euro). Unter Taiwans Teesorten ist es eine der kostbareren und selteneren, und in der Herstellung wohl am aufwändigsten. Pflücken, trocknen und ab in die Tasse — so funktioniert es nicht. Zwischen Ernte und Aufguss ist mehr Arbeit nötig, als Teebeutel-gewohnte Durchschnittstrinker auch nur ahnen.



Nur ein geringer Teil der Teesorte „Tie Guanyin“ (Eiserne Guanyin) gelangt in den Export. Das Tee-Fachgeschäft Shui Tang in Zürich hat dieses Erzeugnis der Spitzenklasse im Angebot.

Die Hochburg der Eisernen heißt Maokong, das „Katzenloch“. Das traditionsreiche Teeanbau-Gebiet liegt direkt am Südrand von Taipeh und gehört zum Stadtteil Muzha. Je weiter so ein Tee von hier aus reist, desto kostbarer wird er. Wer etwa in der Züricher Spiegelgasse das Teegeschäft Shui Tang (水美堂) betritt, findet dort zwischen Dutzenden Sorten einen vergleichbaren Tie Guanyin, der ebenfalls aus den Bergen von Maokong stammt. Besitzerin Chou Meng-lin (周孟霖) verkauft ihn in 100-Gramm-Päckchen zu 40 Franken (ca. 32 Euro) — umgerechnet fast das Dreifache des Preises im Hofladen von Bauer Chen.

In ihrem Laden kann Chou, die es nach langen Jahren an der Uni Konstanz nach Zürich verschlug, Kunden stundenlang in die Feinheiten der verschiedenen Sorten einweisen. Sie bloggt auch auf Deutsch über Taiwans Teekultur ([tee.kaywa.com](http://tee.kaywa.com)). Tie Guanyin aus Muzha liegt ihr besonders am Herzen: „Das war der Tee, den mein Großvater vor 30 Jahren täglich trank“, erinnert sie sich. Im traditionellen Wohnhaus ihrer Familie in Taipeh stand der Hausaltar. „Der Raum hatte ein kleines Dachfenster, wo die Sonne gerne hinein schien. Durch die warme Sonne wurde der ansonsten dunkle Raum erhellt, und mein Großvater saß immer neben dem Altar und trank diesen Tee.“

In solchen Körben werden die Teeblätter nach der Ernte schonend getrocknet.



Courtesy Chou Meng-lin

### Mühseliger Anbau

Zurück in Taipeh. Der schnellste Weg zu den Teefeldern von Maokong führt durch die Luft. Per Seilbahn lassen Besucher in Sekunden den Betonschlingel hinter sich. Die Fahrt mit der Gondel, für Schwindelfreie auf Wunsch mit Glasboden, bietet schöne Ausblicke auf dicht bewaldete Hügel und endet 30 Minuten später und fast 300 Meter höher zwischen an die Hänge gebauten Teehäusern und Restaurants.

Nur fünf Minuten sind es zum Feld von Chen Wei-chih. Kniehoch wachsen die Teesträucher auf dem treppenförmig abfallenden Gelände

und erinnern an struppige Gartenhecken. Mit 2000 Quadratmetern ist das Feld nicht besonders groß, aber so kann der 53-Jährige es alleine bewirtschaften und davon leben. Nur ab und zu muss die Familie mit anpacken.

Mit Gummistiefeln und einem spitzen runden Strohhut ist Chen zwischen den Reihen unterwegs. Für Touristen ein skurriles Mitbringsel, sind solche Hüte bei der Feldarbeit in Taiwan ein Muss. Nichts schützt Gesicht und Nacken besser vor der subtropischen Sonne. Heute jätet Chen mit der schweren Hacke das frische Unkraut zwischen den Rei-







Archivfoto/Lai Min-chung

Die Teesorte „Tie Guanyin“ gedeiht an den Hängen von Maokong besonders gut.

hen. Erst in einigen Monaten wird hier wieder geerntet.

Die grünen Sträucher sind auch bekannt als *Camellia Sinensis*. Alle Teesorten und Geschmacksrichtungen stammen von dieser Pflanze. Es gibt verschiedene Varianten und Züchtungen, aber entscheidend ist, was nach dem Pflücken passiert: Aus den Blättern kann unfermentierter grüner Tee werden, voll fermentierter schwarzer, oder etwas dazwischen. So wie Tie Guanyin, der zur großen Oolong-Familie gehört. Halbfermentiert und nach dem Aufguss bernsteinfarben, stehen Taiwans Oolong-Tees bei Ken-

nern hoch im Kurs. Knapp ein Zehntel der Weltproduktion stammt von der Insel, von Feldern wie Chens in Maokong oder auch aus dem Hochgebirge.

Taiwans Geographie sorgt für Vielfalt. Kleiner als die Schweiz, findet sich hier alles von der Küstenebene bis zu fast 4000 Meter hohen Gipfeln. „Es ist wie beim Kaffee“, erklärt Chen und blickt von seinem Feld auf das Häusermeer von Taipeh am Horizont. Je nach Klima und Boden gedeiht und schmeckt Tee unterschiedlich. „Zu hoch, und er ist zu süß und schwach. Zu flach, und er

wird bitter.“ Natürlich findet er seine Bedingungen, auf 350 Metern, ideal. Nach dem Landwirtschaftstudium arbeitete Chen zunächst im Büro eines Bauernverbands. „Aber die Natur reizte mich mehr“, erzählt er. „Und ich sah, dass unsere Tee-Kultur in Vergessenheit geriet.“ Mit 29 pachtete er sein erstes Stück Land. Vor sieben Jahren kaufte er sein jetziges Feld.

Auch Chou Meng-lin, die seit 2003 mit Tee handelt und ihren Laden in Zürich 2009 eröffnete, macht sich Sorgen um die Zukunft der traditionellen Oolong-Tees. Denn die verlangten vom Produzenten viel Zeit und Geduld, und das sei auf dem heutigen Markt immer seltener möglich. „Tee reflektiert die Veränderungen unserer Gesellschaft“, sagt sie und beklagt einen um sich greifenden „Mainstream-Geschmack mit leicht erkennbarer Note“. Traditionelle Geschmacksvarianten würden zur Rarität. „Mein Großvater und Tie Guanyin teilten das gleiche Schicksal. Sie wurden vergessene Dinge in der schnell wachsenden Gesellschaft Taiwans. Mein Großvater sprach kein Mandarin-Chinesisch und lebte in seiner eigenen Welt, und der Tee verschwand mehr und mehr.“

Bauer Chen setzt trotzdem auf die alten Methoden. Dass er so oft in mühsamer Handarbeit Unkraut jäten muss, hat er sich selbst ausgesucht, denn er baut biologisch an und spritzt keine Pflanzenschutzmittel. „Der Grund war vor allem meine Familie. Tee ist nicht wie Gemüse, nach der Ernte muss man ihn noch lange weiterverarbeiten. Ich wollte nicht, dass meine Frau und Kinder ständig mit Spritzmittel in Kontakt kommen.“

Viele Kollegen hätten ihm damals abgeraten und hinter seinem Rücken über ihn gespottet, sagt Chen und stapft die Reihen wieder herab: Zu



viel Mühe, zu wenig Ertrag. „Aber man kann beim Tee herauschmecken, ob er gespritzt wurde oder nicht.“ Statt mit Gift bekämpft er schädliche Insekten mit Fallen, die Lockstoff-Köder enthalten. Oder er setzt im Feld ihre natürlichen Feinde aus: Gottesanbeterinnen und Marienkäfer.

Das Gleichgewicht der Natur in seinem Teefeld zahlt Chen mit einem um 30 bis 40 Prozent geringeren Ertrag. Fünfmal jährlich trommelt er Arbeiter zur Ernte zusammen. Mal kommen drei, mal fünf. „Es dürften gern mehr sein, aber viele müssen sich zunächst um ihre eigenen Felder kümmern.“ Sein ältester Sohn und die Tochter, die beide in der Stadt arbeiten, nehmen sich dann frei und helfen mit. Erfahren müssen die Teepflücker sein, um nur die frischen, zarten Blätter zu wählen. Mit einer am Zeigefinger befestigten Klinge schneiden sie immer eine Knospe und zwei Blätter ab, die zusammenhängen. Nur so kann Chen den Tee später zu den kleinen Bällchen rollen, die seine Kunden erwarten.

Pro Tag erntet ein Arbeiter etwa 13 Kilo frische Blätter. Getrocknet und verarbeitet gibt das fünf Pfund Tee. Die Frühjahrsernte Ende April ist am ergiebigsten und beschert Chen 90 Kilo Tie Guanyin. Die Winterernte Ende Oktober bringt nur die Hälfte. Zwischendurch gibt es noch drei kleinere Ernten, die Chen zu anderen Sorten verarbeitet. Hochsommerliche Hitze etwa eignet sich besonders zur Schwarztee-Produktion. Chens Herz aber hängt an der Eisernen, und sie ist es, die seinen Hof finanziert.

### Sorgfältige Verarbeitung

Solch kleine Betriebe, die auf erlesene Qualität setzen statt auf Massenproduktion, sind mittlerweile typisch für Taiwans Teeindustrie.

Bis in die achtziger Jahre exportierte das Land bis zu 12 000 Tonnen jährlich für den Weltmarkt, vor allem Schwarztee. Doch im gleichen Maße, wie Taiwan sich zur Hightech-Schmiede wandelte, verlor die Landwirtschaft an Bedeutung. Mit steigenden Personalkosten lohnte Tecanbau sich immer weniger, und die Fläche der Teefelder ging um mehr als die Hälfte zurück, auf heute etwa 13 000 Hektar. Wer weitermachte, musste sich eine Nische suchen — wie Chen Wei-chih, als er sich Anfang der neunziger Jahre selbstständig machte. Die Bio-Qualität würde ihm sogar den Weg auf den EU-Markt ermöglichen, doch seine 200 Kilo pro Jahr verkauft er ohne Probleme an Stammkunden im Inland.

Der größte Teil von Taiwans

15 000 Tonnen Jahresproduktion geht direkt an Einheimische und Touristen. Heute exportiert Taiwan nur noch wenig teuren Tee für Genießer in alle Welt und importiert viel billige Ware für Supermärkte und Getränkeproduzenten aus Ländern wie Vietnam. Ausgeführt werden pro Jahr etwas mehr als 3000 Tonnen zum Durchschnittspreis von 11 500 US\$. Oolong erzielt dabei die höchsten Preise. Eingeführt wird fast zehnmal



Fertig verpackt: Der „Tie Guanyin“-Tee von Chen Wei-chih.



Chen demonstriert Besuchern die Tee-Verarbeitung in seiner Werkstatt. Dieses Gerät unterbricht durch Erhitzen die Fermentation des Tees.

Courtesy Chen Wei-chih



so viel — aber für nur 1750 US\$ pro Tonne.

Chens Hof liegt ein paar Kilometer die Straße runter an einem anderen Berghang, umringt von dichtem Wald. Hier lebt er mit seiner Frau, die jeden Tag zur Arbeit nach Taipeh fährt. Schilder werben mit Taiwans offiziellem Biosiegel. „Wir werden streng kontrolliert“, sagt Chen, „und wir müssen jeden Arbeitsschritt protokollieren.“ Durch die offene Holzkonstruktion gelangt frische Luft in die Halle, die zugleich Lager, Laden, Teestube und Werkstatt ist. Hier stehen die Maschinen und Geräte, die aus Blättern erst den Tee machen.

Die Uhr beginnt noch auf dem Feld zu laufen: Sobald die Teeblätter gepflückt sind, beginnen sie zu welken. Ähnlich wie ein aufgeschnittener Apfel, der beim Kontakt mit Sauerstoff braun anläuft, verfärben sie sich. Die Herausforderung für Bauern wie Chen liegt darin, diese Fermentation zu kontrollieren und im richtigen Moment zu unterbrechen, damit der Tee das gewünschte Aroma erhält. Dazu müssen die frischen Blätter zunächst gleichmäßig und ausreichend Feuchtigkeit verlieren. Die Industrie beschleunigt diese Prozesse, aber wer nach traditionellen Methoden produziert, muss dem Tee Zeit lassen.

Chen Wei-chih brüht seinen „Tie Guanyin“-Tee auf 95 bis 97 Grad Celsius sollte das Wasser heiß sein.



Von den Blättern auf dem Teestrauch *Camellia sinensis* bis zum aufgussfertigen Produkt sind zahllose Arbeitsschritte erforderlich.



Als erstes breitet Chen die Blätter auf dem Boden aus — aber nicht in der prallen Sonne. Nach etwas mehr als einer Stunde wandern sie in flache runde Körbe von einem Meter Durchmesser, die in Chens Arbeitshalle in Gestellen übereinander hängen wie Tablets bei der Geschirrrückgabe. Dort trocknet die Ernte einen halben Tag schonend vor sich hin und wird alle zwei Stunden per Hand gewendet,

um die Feuchtigkeit in den Blättern besser zu verteilen. Als Naturprodukt reagiert Tee je nach Temperatur und Witterung unterschiedlich. In einer kühlen Nacht etwa fermentiert er langsamer als bei Hitze. Entscheidend ist die Erfahrung des Teebauern. Wenn Chen irgendwann mit fachkundigem Blick entscheidet, dass es Zeit ist, die Fermentation zu unterbrechen, erhitzt er den Tee in einer Maschine sechs Minuten lang auf knapp 300 Grad Celsius.

Nun geht es darum, die Blätter auf Form zu bringen und zu trocknen. In Tüchern zu fußballgroßen Knäueln gerollt, presst und walkt ein anderes Gerät sie wieder und wieder. Zwischendurch erhitzt Chen sie auf 100 Grad. Zwanzigmal wiederholt er diesen Prozess. Jeder andere Tee wäre nun fast fertig, doch Tie

Aus solchen Tassen schmeckt der traditionelle taiwanische Tee am besten. Während der Tee zieht, werden die Tassen abgedeckt.





Guanyin muss noch geröstet werden, und auch dafür steht eine Maschine bereit. Das größte Kunststück bei der Verarbeitung sei es, den Überblick zu behalten, sagt Chen. Tagelang rotiert er zur Erntezeit zwischen den Geräten hin und her. Rein mit dem Tee in die Kammer über der Gasflamme, rösten, rausholen und ausbreiten. Dann ruhen lassen und wieder trocknen. Zwischendurch sortieren die Chens von Hand holzige Stiele aus und nehmen dafür jedes einzelne Blatt noch einmal in Augenschein. Schließlich, 10 bis 14 Tage nach der Ernte, kann der Bauer seine Eiserne Guanyin endlich abfüllen und verpacken.

In der industriellen Produktion wäre so etwas undenkbar, sagt Teehaus-Betreiberin Chou Meng-lin. Da sei alles eine Frage weniger Stunden. „Um den Geschmack der Mainstream-Trinker zu treffen, die Grüntee und Oolong fast nicht auseinanderhalten können, benutzt man sogar Klimaanlagen.“ So ein „moderner“ Oolong lasse sich nicht gut lagern und müsse schnell getrunken oder im Kühlschrank aufbewahrt werden, da er instabil sei und schnell oxidiere. „Es ist das Sinnbild des modernen Menschen“, sagt Chou. „Ein traditioneller Tee dagegen gewinnt durch die Reifung an Aromen und Farben — wie ein Mensch, der durch Schmerzen und Reflektieren seinen Charakter erhält.“

### Etwas Besonderes

Den Geschmack so eines authentischen Tie Guanyin könne sie kaum in Worte fassen. „Es ist eine Übertragung von Zunge zu Zunge, eine Überzeugung, die durch die Zunge geht. Man kann diesen Geschmack nicht archivieren und zum Museumsstück machen, er ist sehr

fragil und zerbrechlich — deswegen muss man ihn weitergeben.“ Das sei ihre Motivation gewesen, im Herzen Europas ein Teehaus zu eröffnen: „Etwas weiter zu tragen, was in dieser Welt fast verloren ist — ein Geschmack, eine Erinnerung oder einen Funken für die Zukunft.“

Von Beginn an dürfe die Herstellung hochwertiger Tees nicht hinter verschlossenen Türen stattfinden, sagt Chen Wei-chih. Touristen führt er ebenso durch seine Ein-Mann-Fabrik und übers Feld wie Schüler aus der Umgebung. „Ich möchte den Leuten unsere traditionelle Tee-Kultur nahebringen, und den Bio-Anbau.“ Ein bisschen mehr Geld lässt sich mit dem Drumherum wohl auch verdienen. Chen plant ein neues Gebäude, dreistöckig und mit Platz für Gästezimmer. Die Pläne liegen schon auf dem Tisch, aber

die Baugenehmigung macht noch Probleme.

Und dann ist da noch die schwierige Suche nach einem neuen Stück Land, denn nach 15 Jahren lässt der Ertrag der Teepflanzen nach, und bevor Chen neue setzen kann, muss der Boden sich jahrelang erholen. Land aber ist knapp und teuer, so dicht an der Hauptstadt. Viele Bauern setzen schon ganz auf Gastronomie und kaufen ihren Tee außerhalb ein, erzählt man sich in Maokong. Außerdem dürfen Chens neue Nachbarn kein Pflanzenschutzmittel spritzen, das auf sein Feld und ins Grundwasser ziehen könnte.

Chen Wei-chih geht es also wie Landwirten überall auf der Welt: Irgendwas kann immer passieren, und ohne mühsame Arbeit geht gar nichts. Wenigstens hat er eine Göttin an seiner Seite. Und immer eine Tasse Tee zum Entspannen. ■

## Die größten Teeproduzenten der Welt

Rang	Land	Jahresproduktion (in Tonnen)	Exportanteil (in %)
1	China	1 640 000	20
2	Indien	1 064 000	30
3	Kenia	378 000	81
4	Sri Lanka	328 000	98
5	Türkei	222 000	1
6	Vietnam	207 000	65
7	Iran	163 000	13
8	Indonesien	142 000	53
9	Argentinien	97 000	90
10	Japan	82 000	3
...	Taiwan	15 000	20

Quelle: FAO (UNO) für alle Länder 2011, außer Taiwan: offizielle Statistik 2012