



BILD DOMINIQUE MEINBERG

Teekultur wird von Kennern auch hier zu Lande gepflegt: Jürg Meier, Präsident des Teeclubs, mit Meng-Lin Chou im Teehaus Votre Santhé im Zürcher Seefeld.

Der Tanz der Teeblätter in der Tasse

Rund um das Getränk Tee ranken sich süffige Geschichten. Jürg Meier vom Schweizerischen Teetrinker-Club hat dem TA einige davon erzählt.

Von **Daniel Böniger**

Ob Sekretärin oder Businessman, Student oder Journalistin – alle Welt trägt Kartonbecher mit standardisiertem aromatisiertem Kaffee durch die Stadt. Wer sich entgegen dem Zeitgeist als Teeliebhaber zu erkennen gibt, wer seine Freizeit mit Schwarz-, Grün- oder weissem Tee verbringt, muss ein Exot sein. Liebenswürdig zwar, aber bestimmt etwas schräg.

Jürg Meier aus Affoltern am Albis ist Mitbegründer und seit letztem September Präsident des Club des Buveurs de Thé Suisse. Beim Treffen im Restaurant Schöber bestellt er sich eine Portion japanischen Grüntee. Als die Bedienung den Teekrug und eine Tasse hinstellt, hebt er sofort den Deckel der Kanne und bäugt die Blätter im hausabgefüllten Teebeutel. «Das Kraut hat zu wenig Platz, um das Aroma zu entfalten, schade», so sein fachmännischer Kommentar.

Dass dem Tee in der Gastronomie mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird, ist eines der erklärten Ziele des rund 50-köpfigen Vereins, dem Meier vorsteht. Daneben interessiert auch der Austausch über besonders exotische Sorten und in welchen Tee-

geschäften diese beschafft werden können. Zudem finden regelmässig Seminare und Ausflüge statt, die sich dem Heissgetränk widmen. Zuletzt besuchte der Klub Ostfriesland, wo die Bevölkerung analog zum Schweizer Znüni fünf Zwischenmahlzeiten täglich zu sich nimmt – selbstverständlich immer mit einer Tasse Tee.

Als sein Grüntee lange genug gezogen hat, füllt Jürg Meier seine Tasse. Eines will er unbedingt betont haben: «Mit Tee meinen wir im Teeklub ausschliesslich Getränke, die auf der Teepflanze basieren.» Die in der Schweiz so beliebten Aufgüsse, also Kräutertees aus Minze oder Hagebutten, sind für ihn kein Gegenstand des Interesses. «Und vom Tee interessieren uns vor allem die besten fünf Prozent der Weltproduktion, nicht die Massenware.»

Wird bald Oolong trendy?

So wie der Kaffeeconsument seit rund fünf, sechs Jahren von Latte macchiato schwärmt, ist auch der Teegenuss modischen Strömungen unterworfen. Vor rund zehn Jahren beispielsweise schwappte der bis anhin kaum bekannte Grüntee wie eine Welle über die Schweiz. Es folgte die Sternstunde des koffeinfreien, südafrikanischen Rooibos, der allerdings für Jürg Meier ebenfalls kein Tee ist, weil er nicht aus der Teepflanze gewonnen wird.

Der nächste Hype, Prophezeit der Spezialist, werde wohl halb fermentierter Tee sein, so genannter Oolong. Im Vergleich zu Schwarztee ist diese Spezialität nur zwischen 20% und 70% fermentiert; das

heisst die Oxidationszeit bei der Aufbereitung der Blätter ist kürzer gehalten als bei schwarzem Tee. Es resultiert ein Bouquet, das sowohl grüne als auch Röstaromen enthält; auf der Zunge entwickelt sich ein grosses Spektrum an Geschmacksnuancen, unter denen man auch Pflaume oder Pfirsich ausmachen kann. Das Teekraut kann mehrmals aufgegossen werden.

Als herausragende Oolong-Sorte gilt Oriental Beauty: Ihren englischen Namen verdankt diese Teespezialität der britischen Königin Victoria. Der Höhepunkt der Sorte erhielt ihr charakteristisches Aroma nur, wenn die Pflanze von Schädlingen besetzt wird. Die Insekten saugen die Säfte aus den Blattspitzen. Beim Einkauf ist zu Vorsicht geraten, inzwischen gibt es ähnlich dem Champagner viele halbwertige Nachahmerprodukte.

Nilgiri Frost und Lapsang Souchong

Eine weitere Spezialität ist südindischer Nilgiri Frost, der als erster Tee des Jahres bereits im Januar geerntet wird. Wegen des anhaltenden Frosts zu dieser Jahreszeit sind die Blätter klein, entsprechend konzentriert ist das Aroma.

Sehr beliebt, aber weniger rar ist Lapsang Souchong, bei uns auch Rauchtees ge-

nannt. Wie diese Spezialität entstanden ist, darüber gibt es gleich zwei Legenden: Manche Spezialisten sagen, man habe in der chinesischen Provinz Fujian – einem der ältesten Anbaugelände der Welt – den Tee mit brennendem Kiefernholz getrocknet, um den Herstellungsprozess zu beschleunigen. Andere behaupten, dass die mit Tee beladenen Kamele entlang der Seidenstrasse auf ihrem langen Weg vom Fernen Osten in unsere westliche Hemisphäre rund 365mal im Rauch des Lagerfeuers übernachtet haben und der Rauchgeschmack so zum Tee gekommen ist.

Zucker im Tee galt früher als nobel

Gerade in Russland ist Rauchtees ausgesprochen beliebt. Dort wird er sehr stark zubereitet, nach Bedarf mit heissem Wasser verdünnt, allenfalls mit Zitrone oder einer sauer eingelegten Beere unter der Zunge genossen.

Jürg Meier nimmt nochmals einen Schluck aus seiner Tasse. Natürlich hat er weder Zitrone noch Zucker hineingegeben. Allerdings weiss er zu erzählen, weshalb viele Engländer das Heissgetränk süssen: Als die portugiesische Prinzessin Catarina von Bragança den englischen König Charles II. ehelichte, hatte sie als Mitgift, statt des versprochenen Silbers, Tee und Zucker dabei. Das Edelmetall und der Süsstoff hatten damals einen ähnlich hohen Preis. Fortan war es ein Ausdruck von Noblesse, dass Tee gezuckert wurde.

Besonders edle Teesorten kommen übrigens meist aus China oder Taiwan – dort ist die Sortenvielfalt ähnlich dem Wein in Frankreich besonders gross. Meier gesteht, dass auch er die komplette Übersicht noch nicht habe.

Eine weitere Gemeinsamkeit verbinden Rebensaft und Teeaufguss: Bei beiden entscheiden Terroir und sorgfältige Verarbeitung über die Aromen, die im fertigen Getränk herausgeschmeckt werden können. So hat ein typischer Assam eine merkbare Malznote und ist sehr ausgeprägt im Aroma. Beim Darjeeling kann man Muskatöne herausriechen, ausserdem ist diese Sorte rötlich-golden in der Farbe. Der oft konsumierte Ceylontee liegt irgendwo dazwischen. Wie ein Tee schmeckt, hängt ausserdem mit der Höhe über Meer zusammen, in der er wächst: Teegärten gibt es von 1200 bis 2200 Meter über Meer.

Die Teekanne von Herrn Meier ist inzwischen leer, das aufmunternde Koffein, beim Tee auch Tein genannt, hat seine Wirkung getan. Der Präsident des Teeclubs hat erzählt und erzählt – glatt zwei Stunden sind seit der ersten Tasse vergangen. Ist Meier ein Exot? Vielleicht schon, aber ein ausgesprochen interessanter.

www.teeclub.ch, Tel. 044 776 18 08.

HUNDEGESCHICHTEN (1)

Gucci fährt im Rollstuhl

Unser Aufruf, Hundegeschichten einzuschicken (TA 26. Januar), hatte ein grosses Echo. Besonders schöne Episoden publizieren wir in den nächsten Tagen auf dieser Seite.

Von **Marion Jarvis**

Gucci, ein Strassenhund auf der griechischen Insel Kos, wurde im Mai 2005 sterbend auf der Strasse liegen gelassen, nachdem sie überfahren wurde. Die Vertreterin der Organisation GASAH (Greek and Swiss Animal Help) auf Kos kümmerte sich liebevoll um sie und rettete ihr das Leben. Im September war ich mit meinem Mann auf Kos, und als wir Gucci sahen, war sie extrem dünn, voller Flöhe und Würmer und hatte ein extrem schwer beschädigtes Hinterbein, das dringend amputiert werden musste. Auch das andere Hinterbein war sehr stark verletzt. Dazu kam noch, dass auch ihre Blase nun nicht mehr richtig funktionierte; wenigstens funktionierte der Darm normal.

Da sie in einem sehr schlechten Zustand war, dachten im ersten Moment alle, dass es besser sei, sie einzuschläfern. Theoretisch ja; doch jeder, der Gucci einmal begegnet ist, sieht die Situation anders. Also brachten wir sie in die Schweiz und fanden einen Tierarzt, der über unser Vorhaben, sie am Leben zu halten, nicht entsetzt war. Gucci sah ihn frech an und raste in ihrem kleinen, massgeschneiderten Gestell, das von einem Freund in Finnland handgefertigt wurde, an ihm vorbei.

Es war eine schwere Operation, aber die kleine Lebenskünstlerin hat alles gut überstanden. Kurz danach hat sie schon gierig ihr Futter verschlungen. Man könnte meinen, es sei ihr nie etwas so Schlimmes widerfahren. Ein paar Stunden nach dem



BILD PD

Mobil trotz fehlendem Bein: Gucci.

Eingriff sauste sie schon auf ihren zwei kleinen Rädern durch unsere Küche.

Zu Hause fing aber unsere Arbeit erst richtig an! Wir sorgten für ein ruhiges, gemütliches Plätzchen, wo sie sich ungestört ausruhen konnte. Leider musste sie eine Windel tragen, wenn sie neben uns auf einer Wolldecke liegen wollte, während wir am Computer arbeiteten. Schon bald durfte sie in ihr Gestell steigen und mit den postoperativen Übungen beginnen.

Bei den Spaziergängen zog sie die ganze Aufmerksamkeit der Passanten auf sich; zuerst waren sie erschrocken, dann aber mussten alle lächeln, als sie merkten, wie lebensfroh und munter sie ist. Sie flitzte um alle herum und war die Herzensbrecherin der Strasse.

Gucci erzieht uns Menschen; sie lehrt uns den Sinn des Lebens und wie wir mit Behinderungen umgehen können. Sie prüft uns ständig! Wir lieben sie für das, was sie uns gibt. Um ganz ehrlich zu sein, haben wir eine Menge Arbeit mit ihr. Ich hätte nicht gedacht, dass ich mit 50 Jahren noch Windeln wechseln müsste.

Doch was sie uns zurückgibt, überwiegt alles, was wir selber einsetzen. Wenn wir sie beobachten, wie sie in ihrem Rollstuhl herumflitzt, wie sie glücklich in den Tag hineinlebt, wenn wir die Menschen sehen, die sie bestaunen und bewundern, dann wissen wir, dass das unser unschätzbare Lohn ist für den riesigen Aufwand. Gucci ist der Beweis dafür, dass eine körperliche Behinderung kein Grund zur Resignation ist. Anders als ein behinderter Mensch, der an gestern und morgen denkt, lebt sie nur im Moment.

Weil wir gern Hunde mit leidvollen Erfahrungen bei uns aufnehmen, der Platz aber beschränkt ist, könnten wir uns vorstellen, Gucci an einen guten Platz abzugeben, an jemanden, der Zeit und Liebe für sie hat, wie wir.

Marion Jarvis, Präsidentin GASAH (Greek and Swiss Animal Help), Domat-Ems, Tel. 081 633 19 14.

www.gasah.ch

Hundegeschichte (2) am Donnerstag.

7 kleine Regeln für den Teegenuss

Jürg Meier empfiehlt, für den stilvollen Teegenuss folgende Regeln zu beachten:

1. Unbedingt offenen Tee verwenden; das ist keine Qualitätsgarantie, doch Beuteltee kann nie Spitzenqualität sein.
2. Für qualitativ hoch stehenden Tee ist der Gang ins Fachgeschäft unerlässlich.
3. Vor dem Kaufen sollte der Tee angeschaut und daran gerochen werden.
4. Ein guter Tee ist ausreichend deklariert. In erster Linie interessiert der Herkunftsort, allenfalls der Jahrgang und die Saison, in der er gepflückt wurde.
5. Das A und O für einen aromatischen Aufguss ist gutes Wasser. An Or-

ten mit hohem Kalkgehalt (das ganze Schweizer Mittelland) kann es sich lohnen, hochwertige Teesorten mit gekauftem Mineralwasser zuzubereiten. Meier rät zu den Sorten Volvic oder Evian. Mindestens sollte man aber einen Wasserfilter verwenden.

6. Tee lässt man je nach persönlichem Geschmack unterschiedlich lange ziehen – die meisten Sorten zwischen drei und fünf Minuten. Das Koffein löst sich als Erstes; wer den Tee ohne den Wachmacher trinken will, leert einen ersten Aufguss nach rund einer halben Minute weg und füllt danach das Teegefäss erneut.

7. Tee sollte trocken, luftdicht und vor Licht geschützt aufbewahrt werden. Spezialitäten, wie japanischer Grüntee, sollten sogar am besten im Kühlschrank lagern. (boe)

Gute Teeadressen

Länggass-Tee: Länggassstr. 47, 3012 Bern, Tel. 031 302 15 28, www.laeng-gasste.ch – Raritäten aus exklusivem Import; alle Sorten können im Teesalon getrunken werden.

L'art du thé: Pfistergasse 7, 6003 Luzern, Tel. 041 240 32 20, www.art-du-the.ch – Vertreter des empfehlenswerten Crystal-Beutels; beliefert auch Restaurants.

Reichmuth von Reding: Steinbislin 15, 6423 Seewen, Tel. 041 811 78 78, www.rvtee.ch – Import in Originalgebinden; viele Sorten sind auf der Homepage abgebildet, nur Versand.

Schwarzenbach: Münstergasse 19, 8001 Zürich, Tel. 044 261 13 15, www.schwarzenbach.ch – Nicht nur eine Kaffeerösterei, auch ein hervorragend bestücktes Teehaus mit vielen Spezialitäten.

Internettipp: Empfehlenswert ist der Teeblog tee.kaywa.com. (boe)