



| | |
|---------------------|---|
| Assam | indisches Teeanbaugebiet zu beiden Seiten des Brahmaputra; dunkle, aromatische Tees; Hauptbestandteil der ostfriesischen Mischung |
| 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: von verschiedenen Teesorten], mischen |
| Broken Tea | gebrochener Tee [Blattstruktur nicht mehr sichtbar]; kugelig gerolltes Blatt |
| Chasen | japanischer Teebesen aus Bambus mit gekrümmten Enden zum Teeaufschäumen |
| Chawan | Traditionelle japanische Matcha-Teeschale zum Aufschäumen des Matcha-Tees mittel Teebesen [Matcha siehe Blatt 2] |
| 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 |
| 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“) |
| high grown | Hochlandtee |



| | |
|---|---|
| Leaf > | Blatt (Mehrzahl: leaves) |
| Matcha > | teures Grünteepulver (gemahlener Tee), wie es z.B. zur japanischen Teezeremonie oder in China benutzt wird |
| medium grown > | Tee aus mittleren Höhenlagen |
| low grown > | Tee aus tieferen Lagen |
| Oolong > | halbfermentierter Tee, Abbruch der Fermentation durch Rösten [Erhitzen] |
| Orange > | hier: Englisch; nach dem holländischen „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 gepresster Tee, der sehr lange [je länger greift, umso teurer und besser; auch 50 Jahre und mehr] |
| Rauchtee > | Teeblätter werden mit bestimmten Holzrauch geräuchert |
| Regentee > | Tee, der in der Monsunzeit im August geerntet wird [bread-and-butter-tea; wenig ausdrucksstark] |
| 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 |
| Souchong > | chinesische Bezeichnung für größte Teesorten sowie für das 4. Teeblatt |
| Tea > | Tee; botanisch Camellia sinensis mit einigen Unterarten |
| Teeblume [Teerose, Teeblüte] > | traditionelle Teekunst aus China, bei der in Grünteeblätter und hochwertige Blüten [z.B. Jasmin] kunstvoll zusammen gebunden werden; mit nicht mehr ganz kochendem Wasser aufgegossen, "entfalten" sie sich [gibt es auch bei uns im Weltladen] |
| 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 [auch Silver Needle]; der einfach wie Heu getrocknete und im Prinzip so unfermentierte Tee hat eine weiß-silberne Farbe |



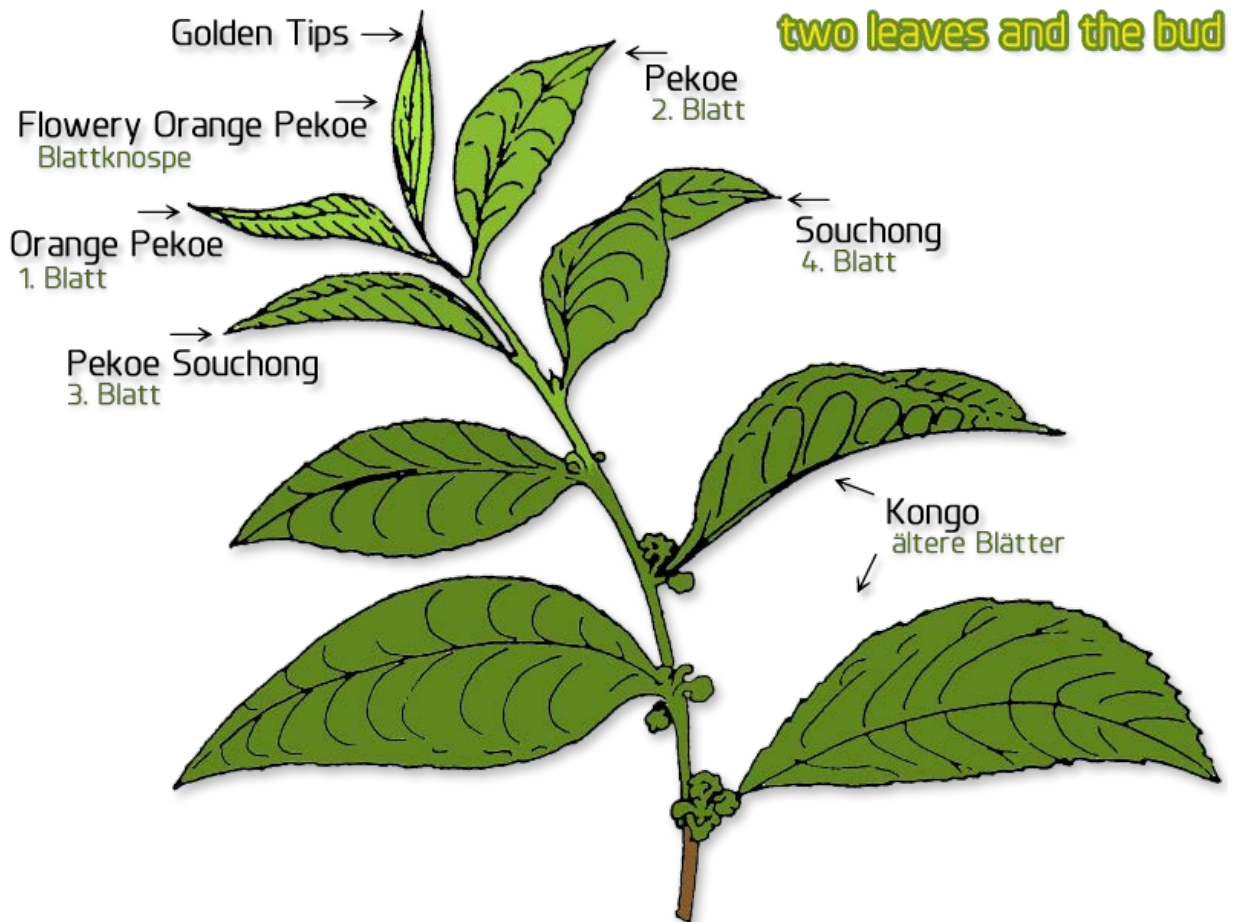
Blattqualitäten > Einige Blattgrade und ihre Abkürzungen ...

| | | |
|-------------------------|-----------------------|---|
| Teilchengröße zunehmend | Blatt – Tees | |
| | FTGFOP 1 | Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1 (1 = die beste Aussiebung dieses Blattgrades) > <i>kleine Blattspitzenpartikel erkennbar; dünnes Blatt, wenig Gerbstoffe; aromatisch und vollmundig feines Aroma</i> |
| | TGFOP | Tippy Golden Flowery Orange Pekoe |
| | GFOP | Golden Flowery Orange Pekoe |
| | FOP | Flowery Orange Pekoe > <i>immer noch weißer Knospenflaum noch sichtbar</i> |
| | OP | Orange Pekoe > <i>langes, drahtiges Blatt</i> |
| | P | Pekoe > <i>mehr Blattrippen, kräftiger</i> |
| | Broken – Tees | |
| | TGFBOP | Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe > <i>feinaromatischer Tee; sauberes gut gerolltes Blatt</i> |
| | 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 > <i>kräftig, weniger blumig</i> |
| | BP | Broken Pekoe |
| | Fannings, Dust | |
| | GOF | Golden Orange Fannings bzw. Golden Fannings > <i>weniger Blattmaterial</i> |
| | FOF | Flowery Orange Fannings |
| | BOPF, BF, GF | Golden Fannings, Pekoe Fannings, Broken Orange Pekoe Fannings > <i>Blattstengel und -rippen, noch weniger Blattmaterial</i> |
| | PD | Pekoe Dust > <i>Teestaub</i> |

Hinweis > Über den guten Teegeschmack entscheidet übrigens aber nicht nur der Blattgrad, als vielmehr das Anbaugebiet, Klima und Pflückzeit (Saison), Anteil der Blattknospen oder älteren Blätter, Ziehzeit, Wasserhärte etc.!



Teeblätter > Jedes Blatt hat seinen Namen ...



Teeherstellung > So werden Schwarztee, Oolongtee und Grüntee hergestellt ...

