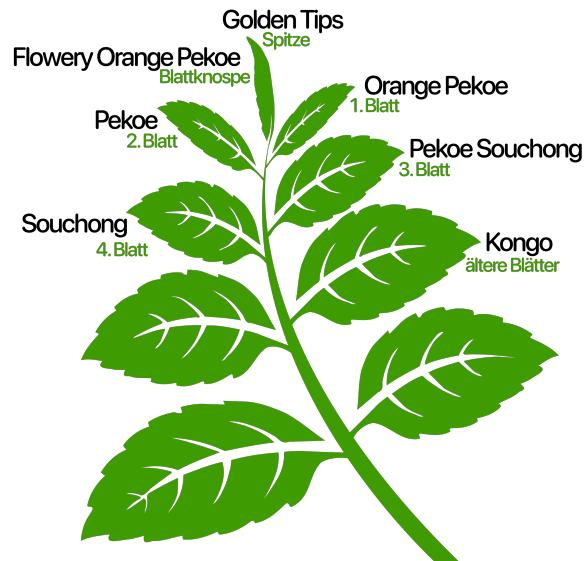




Teelexikon ○ Jedes Blatt hat seinen Namen

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 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 noch die Struktur der Teeblätter erkennbar ist. Die Blätter der Teeplanten haben bestimmte Bezeichnungen →



Die Blattqualitäten

Blatt-Tees	
FTGFOP 1	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1 (1= 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 → fein-aromatischer Tee; sauberer 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
Fannings, Dust	
GOF	Golden Orange Fannings bzw. Golden Fannings → weniger Blattmaterial
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



Teelexikon ○ Fachbegriffe Teil 1

Assam →	indisches Teeanbaugebiet zu beiden Seiten des Brahmaputra; dunkle, aromatische Tees; Hauptbestandteil der ostfriesischen Mischung
Assamhybride →	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: von verschiedenen Teesorten], mischen
Broken Tea →	gebrochener Tee [Blattstruktur nicht mehr sichtbar]; kugelig gerolltes Blatt
Buttertee →	fett- und eiweißreiches Getränk aus Yakmilch-Butter, Salz und Schwarzttee 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
Fermentation →	Oxidationsprozesse durch Luftsauerstoff und (Teeblatt-) Enzyme; Ursache der Bräunung
fine →	fein [oder finest für feinst]
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
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 →	teures Grünteeepulver (gemahlener Tee), wie es z.B. zur japanischen Teezeremonie oder in China benutzt wird
medium grow →	Tee aus mittleren Höhenlagen
low grow →	Tee aus tieferen Lagen
Oolong →	halbfermentierter Tee, Abbruch der Fermentation durch Rösten [Erhitzen]



Teelexikon ○ Fachbegriffe Teil 2

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 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]
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 →	Weiße Tee
Souchong →	chinesische Bezeichnung für gröbste Teesorten sowie für das 4. Teeblatt
Tea →	Tee; botanisch Pflanzenart <i>Camellia sinensis</i> 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, Weiße Tee →	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

Die Teesorten im Überblick

Grüner Tee →	infolge Wasserdampfbehandlung unfermentierter Tee
Weißer Tee →	gewelkter und getrockneter Tee (max. 2% anfermentiert)
Gelber Tee →	zu etwa 20% anfermentierter Tee
Oolong Tee →	halbfermentierter Tee
Pu Erh Tee (Ziegeltee) →	durch Bakterien und Pilze fermentierter, lange gereifter Tee
Roter Tee (Schwarztee) →	fermentierter Tee