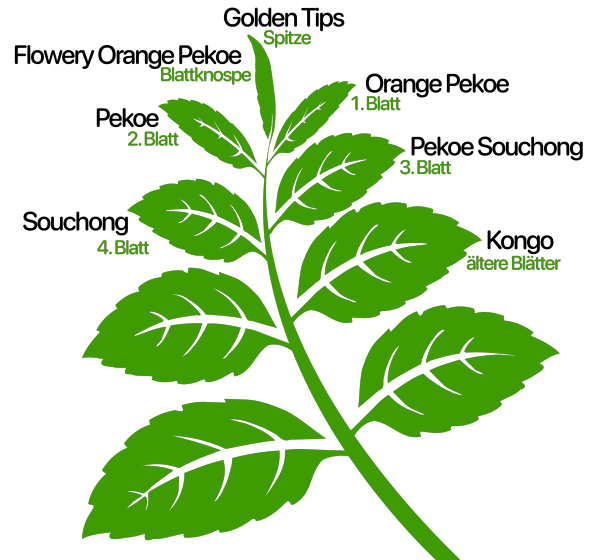




## Teelexikon ○ Jedes Blatt hat seinen Namen

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 Teepflanze haben bestimmte Bezeichnungen →



## Die Blattqualitäten

Teilhenggröße zunehmend	Blatt-Tees	
	FTGFOP 1	<b>Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1</b> (1= beste Aussiebung dieses Blattgrades) → <i>kleine Blattspitzenpartikel erkennbar; dünnes Blatt, wenig Gerbstoffe; aromatisch und vollmundig feines Aroma</i>
	TGFOP	<b>Tippy Golden Flowery Orange Pekoe</b>
	GFOP	<b>Golden Flowery Orange Pekoe</b>
	FOP	<b>Flowery Orange Pekoe</b> → <i>weißer Knospenflaum noch sichtbar</i>
	OP	<b>Orange Pekoe</b> → <i>langes, drahtiges Blatt</i>
	P	<b>Pekoe</b> → <i>mehr Blattrippen, kräftiger</i>
	Broken-Tees	
	TGFBOP	<b>Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe</b> → <i>fein-aromatischer Tee; sauberes gut gerolltes Blatt</i>
	TGBOP	<b>Tippy Golden Broken Orange Pekoe</b>
	GFBOP	<b>Golden Flowery Broken Orange Pekoe</b>
	GBOP	<b>Golden Broken Orange Pekoe</b>
	FBOP	<b>Flowery Broken Orange Pekoe</b> (z.T. BOPF in Sri Lanka)
	BOP	<b>Broken Orange Pekoe</b> → <i>kräftig, weniger blumig</i>
	BP	<b>Broken Pekoe</b>
	Fannings, Dust	
	GOF	<b>Golden Orange Fannings</b> bzw. Golden Fannings → <i>weniger Blattmaterial</i>
	FOF	<b>Flowery Orange Fannings</b>
	BOPF, BF, GF	<b>Golden Fannings</b> , Pekoe Fannings, Broken Orange Pekoe Fannings „ <i>Blattstengel und -rippen, noch weniger Blattmaterial</i> “
	PD	<b>Pekoe Dust</b> → <i>Teestaub</i>





## Telexikon ○ Fachbegriffe Teil 1

<b>Assam</b> →	indisches Teeanbaugebiet zu beiden Seiten des Brahmaputra; dunkle, aromatische Tees; Hauptbestandteil der ostfriesischen Mischung
<b>Assamhybride</b> →	wiederholende Kreuzung der beiden Urteepflanzen ( <b>Camelia sinensis</b> und <b>assamica</b> ), wobei hier die Assam-Merkmale dominieren; feinere, aromatischere und widerstandsfähigeren Arten gehen daraus hervor; Grundlage der meisten Teekulturen der Welt
<b>Autumnal</b> →	Herbsternte; feines Aroma, helle Tasse, sehr delikat
<b>Blatt-Tee</b> →	Struktur der Teeblätter noch erkennbar; ganze Teeblätter bzw. mehr oder weniger größere Stücke
<b>Blend</b> →	Mischung [hier: von verschiedenen Teesorten], mischen
<b>Broken Tea</b> →	gebrochener Tee [Blattstruktur nicht mehr sichtbar]; kugelig gerolltes Blatt
<b>Buttertee</b> →	fett- und eiweißreiches Getränk aus Yakmilch-Butter, Salz und Schwarztee in Himalaya-Regionen (Bhutan, Nepal, Tibet)
<b>Chasen</b> →	japanischer Teebesen aus Bambus mit gekrümmten Enden zum Teeaufschäumen
<b>Chawan</b> →	Traditionelle japanische Matcha-Teeschale zum Aufschäumen des Matcha-Tees mittels Teebesen [ <b>Matcha siehe nächste Seite</b> ]
<b>Chashaku</b> →	japanischer Matchalöffel [für Teepulver] aus Holz/Bambus
<b>Choice</b> →	Auswahl, Wahl
<b>Darjeeling</b> →	nordindisches Teeanbaugebiet an den Hängen des Himalaja [in ca. 2000 m Höhe] mit edelsten und kostbarsten Tees der Welt; mild-liebliches Aroma
<b>Dust</b> →	Teestaub [meist für Teebeutel verwendet]
<b>Earl Grey</b> →	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
<b>Estates</b> →	nennt man in Sri Lanka (Ceylon) die Teeplantagen
<b>Fannings</b> →	Teesortierung, die meist nur Blattstängel enthält
<b>Fermentation</b> →	Oxidationsprozesse durch Luftsauerstoff und (Teeblatt-) Enzyme; Ursache der Bräunung
<b>fine</b> →	fein [oder finest für feinste]
<b>First Flush</b> →	Frühjahrserte; besonders hochwertige Tees (bis zu 300 Euro pro Kilogramm); sehr aromatisch mit etwas grünlichem Aufguss
<b>Flowery</b> →	jüngstes Blatt (Blattknospe) ist im „Aufblühen“, daher blumiges Aroma
<b>Flugtee</b> →	aus der Anbauregion frisch per Flugzeug eingeflogener Tee
<b>Garden</b> →	Garten [hier: Teegarten; sehr kleine Teeanbaufläche]
<b>Gelber Tee</b> →	kostbarer chinesischer Weißtee, der nicht sofort verarbeitet wird und so leicht von allein fermentiert
<b>Genmaicha</b> →	japanischer Grüntee mit Zusatz von geröstetem Vollkornreis
<b>Golden</b> →	goldbraune Spitze der Blätter (meist auf Blattknospe bezogen)
<b>Grüntee</b> →	unfermentierter Tee, auch grüner Tee
<b>high grown</b> →	Hochlandtee
<b>Hybride</b> →	[auch Mischlinge, Bastarde] Nachkommen, die aus der Kreuzung <u>verschiedener</u> Gattungen, Arten oder Unterarten hervorgehen
<b>Leaf</b> →	engl. Blatt ( <i>Mehrzahl: leaves</i> )
<b>Matcha</b> →	teures Grünteepulver (gemahlener Tee), wie es z.B. zur japanischen Teezeremonie oder in China benutzt wird
<b>medium grown</b> →	Tee aus mittleren Höhenlagen
<b>low grown</b> →	Tee aus tieferen Lagen
<b>Oolong</b> →	halbfermentierter Tee, Abbruch der Fermentation durch Rösten [Erhitzen]





## Teelexikon ○ Fachbegriffe Teil 2

<b>Orange</b> →	hier: Englisch; nach dem holländischen „Oranje“ (= königlich, also: königlicher Tee)
<b>Pekoe</b> →	ursprünglich Blattgrad; ansonsten das 3. Blatt oder Pflückung von 2 Blättern + Blattknospe („Two leaves and the bud“)
<b>Pu Erh Tee</b> →	nachfermentierter und zu Fladen gepresster Tee, der sehr lange [je länger gereift, umso teurer und besser; auch 50 Jahre und mehr]
<b>Rauchtee</b> →	Teeblätter werden mit bestimmtem Holzrauch geräuchert
<b>Regentee</b> →	Tee, der in der Monsunzeit im August geerntet wird [bread-and-butter-tea; wenig ausdrucksstark]
<b>Second Flush</b> →	2. Teeernte [im Sommer]; kräftiger Tee; besonders haltbar
<b>selected</b> →	ausgewählt(e)
<b>Semi-Leaf Tea</b> →	Halbblatttee [liegt zwischen OP und BOP]
<b>Sencha</b> →	edler japanischer Grüntee aus kühlerem Klimabereich
<b>Silver Needle</b> →	Weißtee
<b>Souchong</b> →	chinesische Bezeichnung für größte Teesorten sowie für das 4. Teeblatt
<b>Tea</b> →	Tee; botanisch Pflanzenart <i>Camellia sinensis</i> mit einigen Unterarten
<b>Teeblume</b> [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]
<b>Teeziegel</b> →	aus China; zu einem Block gepresster Schwarztee, meist gereifter Pu-Erh-Tee (Ziegeltee), von dem man ein Stück abbricht, um daraus Tee aufzubrühen
<b>Tips, Tippy</b> →	Blattspitzen [=Tips]; Tippy: Braune Teilchen der Blattspitzen im Tee erkennbar; Blattspitzen haben wenig Zellsaft und werden so beim Fermentieren kaum dunkel
<b>Weißer Tee, Weißtee</b> →	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

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

