



A U F D E R S P U R

TEXT: THERES BATHMANN, FOTOS: BUBU DUJMIC

TEE – DARJEELING FIRST FLUSH

WER DARJEELING BESUCHT, ERLIEGT UNWEIGERLICH SEINEM ZAUBER.
UND WER DIE TEEPRODUKTION MIT ALLEN SINNEN ERLEBT HAT, TRINKT TEE NUR MEHR
MIT GRÖSSTER ANDACHT. REISEN SIE MIT UNS ZUM VIELLEICHT BESTEN TEE DER WELT!



Linke Seite:
Rundgang durch den Teegarten Ambootia. Die Vormittagsschicht ist zu Ende und die Pflückerinnen bringen die Ernte zum Wiegen. Gepflückt werden ausschließlich „two leaves and a bud“.

Rechte Seite:
Anil Bansal in seinem Element. Der Direktor der zwölf Teegärten der Ambootia Group lebt und liebt den Tee. Er besucht die Plantagen laufend, kennt den genauen Verlauf der Saisonen, ist ständig in Kontakt mit den Managern. Das ist Teil der Qualitätsphilosophie.

Unter Europas Teehändlern herrscht jeden Frühling ein regelrechtes Wettrennen, wer die erste neue Ernte aus Darjeeling anbieten kann. Der übliche Seeweg kommt dafür nicht in Frage, er würde zu lange dauern. Dieser Tee nimmt das Flugzeug, Insider sprechen folglich von „Flugtee“. Die Rede ist von Darjeeling First Flush. Er gehört zu den begehrtesten und teuersten Tees der Welt. Es ist Ende März. Wir sind genau rechtzeitig zum First Flush, dem ersten Anschleichen der Teesträucher nach dem Winter, hier. Die zarten jungen Blätter blitzen hellgrün im Sonnenlicht, bis sie von flinken Händen abgepflückt werden. „Two leaves and a bud“, zwei Blätter und eine Knospe, lautet die goldene Regel. Mehr darf in den Darjeeling-Tee nicht hinein!

DISTRIKT, STADT, TEE

Die Region Darjeeling liegt in der Provinz Westbengalen im Norden Indiens, am Fuße der Himalaya-Riesen. Tee wuchs auf seinen steilen Berghängen nicht seit jeher. Die Briten waren es, die ab 1859 Plantagen in der ehemaligen Provinz anlegten.

Darjeeling, der Tee, gilt wegen seines besonders feinen, zartblumigen Aromas als Champagner unter den Tees. Außerdem machen ihn seine geringen Erntemengen so exklusiv. Zum Vergleich: 9.000 Tonnen werden pro Jahr in der Region verarbeitet, die Gesamtproduktion Indiens liegt bei über einer Million Tonnen. Die Hektarerträge bewegen sich in Darjeeling um 500 Kilogramm pro Jahr, in Assam werden bis zu 3.000, in Kenia sogar bis zu 4.500 Kilogramm geerntet. Der hauptsächlich kultivierte kleinblättrige Teebusch *Camellia sinensis*, der Wachstumsstopp während des Winters, das ausschließliche Pflücken per Hand und die traditionelle orthodoxe Verarbeitung (siehe Info) reduzieren den Ertrag und erhöhen die Qualität.

IM PARADIES

Zwanzig Stunden dauerte unsere Anreise in den Teegarten Ambootia in der Nähe des Städtchens Kurseong. Hier sitzen wir jetzt in der sanften Nachmittagssonne auf der Terrasse des Gästehauses. Vor uns liegt ein kleines Tal, gegenüber steigt ein Hang

auf. Um uns leuchtet es grün, die Teesträucher stehen frisch im Saft. Wir hören ... nichts. Wohl-tuende Stille, lediglich unterbrochen von gelegentlichem Vogelgezwitscher, dem Krähen eines Hahns, der sich in der Tageszeit geirrt hat, oder dem Plaudern und Lachen vorbeigehender Teepflückerinnen. Für uns, die wir soeben der Hektik unseres europäischen Alltags entflohen sind, ist das Balsam für die Seele. Als uns dann noch herrlich duftender First Flush serviert wird, fühlen wir uns wie im Paradies.

TEE AUS LEIDENSCHAFT

Kurz darauf holt uns Jay Guha Neogi, genannt Joy, der Manager von Ambootia. Wir gehen zum ersten Mal in die Teefabrik, die noch immer ihren britisch-kolonialen Charme ausstrahlt. Die Pflückerinnen haben gerade die Ernte der Nachmittags-schicht abgeliefert, die jetzt zum Welken aufgelegt wird. Seine Hingabe zum Tee hat Joy zum jüngsten Teegarten-Leiter in ganz Darjeeling gemacht. Jetzt möchte er, dass wir den Geruch der frischen Blätter einsaugen – wir würden ihn nie wieder vergessen.

DARF'S EIN BISSERL MEHR SEIN? KAVIAR & LICHT INS DUNKEL

Außer Kaviar gibt es noch eine Menge anderer Kalziumquellen. Kalziumreiche Nahrungsmittel sind deswegen von so großer Bedeutung für den menschlichen Körper, weil Kalzium der wichtigste Baustoff der Knochen für eine höhere Knochendichte ist. Da sich mit zunehmendem Alter die Kalziumaufnahme durch den Darm verringert, ist der Kalziumbedarf bei älteren Menschen höher als bei jüngeren. Eine geringere Knochendichte erhöht nämlich das Risiko einer späteren Osteoporose erheblich. Die folgenden Lebensmittel sind besonders wertvolle Kalziumquellen. Dazu zählen nicht nur Milch und Milchprodukte (vor allem Käsesorten wie Parmesan, Emmentaler, Edamer oder Gouda ...), sondern auch sämtliche Kohlarten – etwa Broccoli –, Porree, frisches Blattgemüse, Löwenzahn, Petersilienwurzeln, Brunnenkresse, Schnittlauch, Sprossen, Tofu und andere Soja-produkte, Sojabohnen, Amaranth, Kichererbsen, Linsen, Sesam- und Mohn-Samen, Sonnenblumenkerne, Erdnüsse, Äpfel, Garnelen, Geflügel, Rindfleisch und kalziumreiches Mineralwasser. Ein Tipp: Kalzium verbleibt größtenteils auch im Kochwasser – also dünsten Sie Gemüse am besten nur oder verwenden sie das Kochwasser gleich weiter, z. B. für eine gute Suppe.

Sogenannte Kalziumräuber sind unter anderem Nikotinkonsum, Stress, Bewegungsmangel und falsche Ernährung. Vor allem raffinierter weißer Zucker schädigt den Körper nachhaltig, tötet notwendige Darmbakterien ab, enthält selbst auch keinerlei Mineralstoffe, entzieht diese aber dem Körper. Weiters ist Vitamin D für die Kalziumaufnahme unerlässlich. Vitamin D entsteht in der Haut, wenn diese der UV-Strahlung der Sonne ausgesetzt ist. Das Tageslicht im Freien reguliert das hormonelle System des Menschen. Im Winter sorgt auch der Schnee im Gebirge durch die verstärkte Reflexion für eine vermehrte UV-Strahlung.

Das UV-Licht sollte idealerweise nicht durch das großflächige Auftragen teurer Pflegecremes blockiert werden. Manche enthalten nicht nur exotische Sonnenschutzfaktoren, sondern hindern auch die Sonne daran, ein wenig mehr Licht ins Dunkel Ihres Hormonhaushalts zu bringen. Vitamin D kann aber auch durch einige Nahrungsmittel direkt aufgenommen werden. Reich an Vitamin D sind Lachs, Hering, Makrele, Aal, Sardine, Thunfisch, Heilbutt, Pilze, Eidotter, Milch und Milchprodukte ...

Monica Waltner hat mit Meinl am Graben eine eigene Food Selection zusammengestellt und berät als Food Advisor vor Ort.
Infos & Anmeldung: Tel.: 01/532 33 34,
E-Mail: information@meinlamgraben.at
www.monicawaltner.at

ERNÄHRUNGSBERATERIN

Monica Waltner



Reisetipps

Anil Bansal
empfiehlt

Sehenswertes

Tiger Hill

Die Hauptattraktion Darjeelings, neben dem Tee, ist eine Exkursion auf diesen Berg, elf Kilometer südlich der Stadt. In frühmorgendlicher Stunde geht die Tour per Jeep los. Was einen erwartet, entschädigt für alle Müdigkeit und Kälte: Wenn Dunkelheit und Nebel langsam weichen, beginnt sich das Bergmassiv des Kangchendzönga, mit 8586 Metern dritthöchster Berg der Welt, abzuzeichnen, es folgt ein Farbenspiel in rosa, orange, gelb, bis schließlich die Sonne über dem Berg aufgeht. Ein atemberaubendes Naturschauspiel!

Toy Train

Der „Spielzeugzug“, so genannt wegen seiner schmalen Spur von nur zwei Fuß (61 Zentimeter), heißt korrekt Darjeeling Himalayan Railway und ist seit 1999 UNESCO-Weltkulturerbe. Seit 1881 in Betrieb, klettert er immer noch die 125 Kilometer und fast 2000 Höhenmeter von New Jalpaiguri nach Darjeeling hinauf, im letzten und schönsten Teil sogar noch mit Dampf betrieben. Besonders empfehlenswert ist die acht Kilometer lange Panoramastrecke zwischen Darjeeling und Ghoom. Hier, im zweithöchsten Bahnhof der Welt, lohnt es sich, auszusteigen und das Railway Museum zu besuchen.

www.dhrs.org

Happy Valley Tea Estate

Der Teegarten in und um Darjeeling-Stadt gehört ebenfalls zur Ambootia Tea Group. Er ist einer der höchstgelegenen in der Region, deshalb sind die Teeblätter hier noch kleiner und der Tee noch aromatischer. Gärten und Fabrik wurden 2008 renoviert. Das Besondere: Happy Valley ist öffentlich zugänglich, gerne führt der Manager durch die Fabrik und erklärt die orthodoxe Teeproduktion vor Ort. Im fabriksigenen Tee-Shop kann man sich mit allerbesten Ware eindecken. Näher am Produzenten geht nicht.

Mirik

Ein echter Geheimtipp ist dieser Ort 50 Kilometer südwestlich von Darjeeling-Stadt. Hauptsächlich indische Touristen, darunter auch Anil Bansal, schätzen ihn als Oase der Ruhe. Zentrum ist der Sumendu-See, der von einem Garten auf der einen und Pinien auf der anderen Seite umgeben ist – verbunden durch eine Bogenbrücke. Wer will, spaziert die 3,5 Kilometer rund um den See, Aktiverer können sich ein Tretboot ausleihen oder auch ein Pferd.



Anreise, Schlafen & Essen

Darjeeling-Stadt

Wer in die Region Darjeeling reist, steigt am besten in Darjeeling-Stadt ab. Sie ist die Hauptstadt des Distrikts Darjeeling und zählt 120.000 Einwohner. Ein besonderer Reiz geht von ihrer geographischen Lage aus: Darjeeling liegt auf knapp 2.200 Metern, am Fuße des Himalaya im Vier-Länder-Eck Indien-Nepal-Bhutan-Bangladesch. Das Klima ist angenehm, die touristische Infrastruktur gut und zu erleben gibt es jede Menge. Einzig die Anreise ist einigermaßen strapaziös: Mit dem Flugzeug nach Delhi, von dort mit einem zweistündigen Binnenflug nach Bagdogra, von dort per Taxi in drei kurvenreichen Stunden nach Darjeeling.

Windamere Hotel und Restaurant

Und wer in Darjeeling-Stadt absteigt, tut dies am besten im Windamere-Hotel. Gebaut gegen Ende des 19. Jahrhunderts im britischen Landhausstil, diente die Anlage in der Kolonialzeit Ingenieuren, Beamten und Lehrern als Rückzugsort, als ein Stück Heimat fern der Heimat. 1939 wurde sie in ein Hotel umgewandelt. Verändert hat man nichts. In seiner kleinteiligen Cottage-Struktur strahlt das Windamere britisch-kolonialen Charme aus wie eh und je. Tipp: Afternoon-Tea auf der Terrasse, mit Blick aufs Himalaya-Gebirge! Das Windamere ist auch die erste Adresse in Darjeeling was Essen anbelangt. Und auch da ist alles very british.

www.windamerehotel.com

- 1 Der Toy Train ist nicht nur Touristenattraktion, er wird von Indern auch als Transportmittel genutzt.
- 2 Einen Besuch im Happy Valley Tea Estate sollte man sich als Teeliebhaber nicht entgehen lassen.
- 3 Viel Ruhe, ein wenig Aktivsein und ein bisschen Kultur findet man in und um Mirik.
- 4 Im Windamere-Hotel abzusteigen ist wie eine Zeitreise in die koloniale Vergangenheit.



Darjeeling aus dem Haus Ambootia ist absoluter Spitzen-Tee. Der Marienkäfer, das Maskottchen Ambootias, wacht über die Qualität: Ist er wo anzutreffen, zeugt das von einer ökologisch intakten Umgebung.

Zum Dinner heißt uns Anil Bansal willkommen. Er ist Direktor der Teegärten und Cousin des Eigentümers Sanjay Bansal. Ambootia Tea Group Exports ist eines der größten Teeunternehmen der Region mit elf Gärten in Darjeeling und einem in Assam, die alle bio- und fast alle Fairtrade-zertifiziert sind. Ambootia, auf dem wir zu Gast sind, ist der älteste und renommierteste Teegarten des Unternehmens. Die Plantagen liegen auf 1.100 Metern und liefern auf 350 Hektar 150 Tonnen Tee pro Jahr – hauptsächlich Schwarztee, daneben auch grünen, ein wenig weißen und Oolong. Am nächsten Tag führt uns Anil herum. Laufend grüßt er vorbeikommende Pflückerinnen mit der in Indien so typischen Geste und einem freundlichen Lächeln. „Namaste!“ Anil kennt alle zwölf Teegärten wie seine Westentasche. Das ist unerlässlich für die Qualität, sagt er. „Wenn du guten Tee machen willst, musst du mit ihm leben.“

TRADITIONELL ORTHODOX

In der Fabrik treffen wir wieder auf Joy. Er steht unter Strom, denn bei einigen Verarbeitungsschritten geht es um Minuten, und bei den kleinen Mengen des feinen Tees darf den Arbeitern kein Fehler unterlaufen. Die Tags zuvor gepflückten und über Nacht gewelkten

Blätter werden jetzt maschinell gerollt. Das dauert zirka zehn Minuten und wird gemacht, um das Blattgut sanft zu quetschen, damit der Zellsaft austritt. Dieser reagiert im nächsten Schritt mit Luftsauerstoff. Man nennt das Fermentation – obwohl es chemisch gesehen eine Oxidation ist. Sie ist verantwortlich für die Farbveränderung ins Rötlich-Schwarze und vor allem für die Bildung der Aromen. Dieser Produktionsschritt ist der heikelste, weil der Tee auf keinen Fall überfermentieren darf. Bei First Flush dauert die Fermentation nur 15 bis 30 Minuten, Second Flush fermentiert bis zu drei Stunden. Aber so genau könne man das nie sagen, meint Joy, denn „Tee ist jeden Tag ein neues Produkt, abhängig von Temperatur, Feuchtigkeit und anderen Faktoren“. Ständig müsse man den Fermentationsgrad durch Riechen überprüfen. „Dafür braucht man eine perfekte Nase.“

Um die Fermentation zu stoppen, dem Tee weitere Feuchtigkeit zu entziehen und ihn so lagerfähig zu machen, wird er nun im Trockner eine knappe halbe Stunde mit heißer Luft begast. Danach wird gerüttelt und gesiebt und nach Blattgraden sortiert. Ambootia produziert hauptsächlich Blatt-Tees, wenig Broken, rund ein Viertel Fannings und ganz wenig Dust (siehe Info). Danach läuft der fertige Tee durch einen



BEI MEINL
TEE-EXPERTIN

ABGESTIMMT FRAU ZHU EMPFIEHLT

Unser Darjeeling First Flush überzeugt durch seinen exquisiten und gleichzeitig intensiven, aber nicht bitteren Geschmack. Er eignet sich hervorragend dazu, ihn beispielsweise zum klassischen High Tea bzw. als Nachmittagstee zu einem besonderen Anlass zu servieren. In Indien werden dazu traditionell, je nach Geschmack, sowohl salzige als auch süße Häppchen gereicht.



**MEINL'S BIO DARJEELING
FIRST FLUSH AMBOOTIA**
Dieser First Flush Darjeeling zeichnet sich durch seinen blumig-runden Geschmack aus.
100 g um € 15,99



MEINL'S TRAMEZZINI
Die Happen werden nicht nur nach einer eigenen Rezeptur hergestellt, für jede Sorte gibt's auch eine eigene Creme.
Nur auf Vorbestellung!
Pro Stück um € 1,70



**BACKMISCHUNG
CLASSIC SCONES**
Mit dieser Fertigmischung haben Sie Scones (kleine Teibrötchen) im Nu zubereitet.
280 g um € 2,29



ILLUSTRATION: MAGDA LESNIEWSKA



Oben:
Die traditionelle orthodoxe
Produktion des Tees: Welken ...



Linke Seite:
... Rollen, Oxidieren (Fermentieren),
Trocknen, Sortieren ...



Rechte Seite:
Reinigen und Verpacken.
Ambootia-Manager Joy hat ein Auge
auf alle Produktionsschritte.



Wir durften Mitarbeiter der Ambootia Tea Group bei ihren Familien
und eine Schule auf dem Firmenareal besuchen.
Das Unternehmen unterstützt sie beim Hausbau und auch die Lehrer-
gehälter der Schulen auf ihren Plantagen werden übernommen.



I

I N F O

Teepflanze

Camellia sinensis (Chinapflanze) und Camellia assamica (Assampflanze) sind zwei Varietäten der Teepflanze. C. sinensis bleibt auch ohne Beschneiden niedrig, hat kleinere, zartere Blätter und verträgt auch kühlere Temperaturen, sogar kurzen Frost. C. assamica ist ein Tropengewächs, wächst unbeschnitten zu einem 15-Meter-Baum und ist ertragreicher. Weltweit werden je nach Region und Klima C. sinensis, C. assamica oder Kreuzungen aus beiden kultiviert.

Herstellungsverfahren

Die orthodoxe Methode (Welken, Rollen, Oxidieren, Trocknen) ist die traditionsreichere, schonendere Methode, während das CTC-Verfahren – CTC steht für crushing (zermalmen), tearing (zerreißen), curling (rollen) – moderner und effizienter ist, den Tee allerdings häufig überfermentiert.

Blattgrade

Man unterscheidet Blatttees, Broken Tees, Fanning Tees und Dust Tees, wobei die Blattgröße in der genannten Reihenfolge abnimmt. Gute Tees werden meist offen als Blatt- oder Broken Tees verkauft, Fannings und Dust kommen in Beuteln, sind aber nicht zwingend von minderer Qualität. Angaben wie FTGFOP-1, FTGBOP, TGFOP und FOF weisen ebenfalls auf die Blattgrade hin. Sie sind einem Tee-Insider zufolge „eine Art Geheimsprache, und es ist durchaus gewollt, dass sie nicht jeder versteht.“

Magnetsichter, in dem er von eventuellen Metallteilen gereinigt wird, um zuletzt händisch in mit Alu und Plastik beschichtete Papiersäcke verpackt zu werden. Diese werden nach Kalkutta gebracht, wo sie auf der Teebörse gehandelt und dann in alle Welt exportiert werden. „Zum Beispiel nach Hamburg in das renommierte Teehandelshaus Hälssen & Lyon“, schmuzzelt Steffen Schmucker, Tea-Taster ebendort und unser Reisebegleiter. Auch er bescheinigt dem Tee von Ambootia überdurchschnittlich hohe Qualität.

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Die Ambootia Tea Group denkt schon lange auch die ökologische und soziale Dimension des Tee-Anbaus mit. Sanjay Bansal, erzählt Anil, habe bei einem Auslandsaufenthalt das Konzept der biologischen Landwirtschaft kennengelernt. „Er war beeindruckt und entschied, Ambootia auf bio umzustellen.“ Das war bereits 1994, mittlerweile sind alle zwölf Teegärten der Tea Group sogar bio-dynamisch geführt, die vielen gerahmten Zertifikate an der Wand des Schauraums in der Fabrik bezeugen es. Und der Lokalaugenschein: Man arbeitet mit Gründüngung, Kompost und bio-dynamischen Pflanzenpräparaten, chemische Spritzmittel sind

tabu. Sogar die Arbeiter, die auf dem Gelände der Teeplantage leben, müssen ihre Hausgärten ökologisch bewirtschaften. „Anfangs waren alle gegen diese Entscheidung“, erinnert sich Anil, „aber Sanjay fühlte, dass es die richtige war. Heute gibt uns auch der Erfolg Recht.“

Simultan zur Bio-Umstellung erfolgte die Erhöhung der Sozialstandards, die teilweise weit über den gesetzlichen Vorgaben liegen. Neun der zwölf Plantagen sind mittlerweile sogar Fairtrade-zertifiziert (siehe dazu auch Warenwert Tee im MaG Winter 2013). So sei es für die 10.000 Frauen und Männer, die in den zwölf Teegärten und Fabriken der Ambootia Tea Group arbeiten, seit langem Standard, dass sie das Unternehmen beim Hausbau unterstützt, kostenlose medizinische Versorgung zur Verfügung stellt und die Lehrergehälter der Schulen auf ihren Plantagen zahlt, erklärt Anil.

Ganz uneigennützig ist das alles freilich nicht. „Wir sind von unseren Sozialleistungen überzeugt. Warum? Wenn es den Leuten gut geht, sind sie auch produktiver. Den sozialen Standards folgt der wirtschaftliche Erfolg.“ Eine schöne Win-win-Situation also, von der auch die Teetrinker profitieren, ist Joy überzeugt: „Diesen Zusatz-Wert schmeckt man dann auch in der Tasse.“