SCHWARZTEE UND OOLONG



Foto: compactcook.com (Symbolbild)

KURZ VORGESTELLT

Diese beiden Teesorten werden im Gegensatz zum Grüntee fermentiert. Dieser Prozess wird bei Oolong nur teilweise durchgeführt. Vom Geschmack liegt dieser denn auch näher beim Grüntee.

INFORMATIONEN

- Herstellung von Schwarztee: Nach dem Pflücken müssen die Blätter luftig gelagert werden. Die anschliessende Oxidierung dauert einen halben bis einen ganzen Tag. Die Blätter werden zuerst gerollt, um die Zellwände leicht aufzubrechen. Die eigentliche Fermentation wird in feuchtwarmer Luft bei 30° C vorgenommen. Anschliessend wird der Tee kurz bei 85° C getrocknet, was das Aroma konserviert.
- Oolong, sehr hochwertiger Tee mit einem blumigen Aroma, der in einem handwerklichen Verfahren langsam oxidiert wird. Dieser Tee kann mehrmals aufgegossen werden.
- Assam und Ceylon: Schwarztee-Sorten aus Nordindien resp. Sri Lanka. Sie sind meist kräftig.
- Darjeeling, feiner, leichter Tee von heller Farbe, aus der gleichnamigen indischen Region. Er wird meist nicht vollständig oxidiert. Die guten Qualitäten sind eher teuer.
- Earl Grey ist ein mit Bergamotte parfümierter Tee.
- China wie auch Taiwan stellen heute eine breite Palette von qualitativ hoch stehenden Tees her. Der fein-erdige Pu-Erh ist eine chinesische Spezialität aus Südchina. Nach einem eigenen Verfahren fermentiert, wird der Tee gepresst, so bleibt er sehr lange haltbar.

DATEN

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen