

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 48 (1975)

Heft: 4

Artikel: Tee

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518432>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

TEE

«Für unsere Soldaten ist Tee wichtiger als Munition» — dieser Ausspruch stammt von Winston Churchill aus dem Jahre 1942.

Wieso? — Wenn der Soldat nichts zu trinken hat, so verdurstet er — dann nützt alle Munition nichts. Für den Soldaten ist Schwarztee das Getränk «par excellence». Auch ohne Essen kann der Tee ihn noch eine ganze Zeit am Leben erhalten. Sein Körper hat schlummernde Reserven und der Schwarztee macht diese frei und weckt die Lebensgeister.

Schwarztee

Schwarztee ist ein Naturprodukt und besitzt wunderbar abgestimmte wertvolle Substanzen für Körper und Geist: Tein, Tannin, Vitamine usw.

Der japanische Forscher Teiji Ugai aus der Universität Shizuka hat festgestellt, dass bei radioaktiven Ausfällen aus der Atmosphäre das Teetrinken den Abbau der strahlenden Strontium-90-Atome wie folgt beschleunigt: Das Tannin, das im Tee enthalten ist, koppelt die strahlenden Strontium-90-Atome an sich und scheidet sie in relativ kurzer Zeit, das heisst innerhalb 12 – 14 Stunden, wieder aus dem Körper aus. Es empfiehlt sich darum, starken Schwarztee soviel und sooft wie möglich zu trinken.

Die Steuerbarkeit des schwarzen Tees macht ihn zu einem optimalen Mittel bei der Beeinflussung von stark beanspruchten Sportlern und Militärs. Das Geheimnis liegt in der Art der Zubereitung. Die Bestandteile des Teeblattes — Tein, Tannin, Vitamin P usw., lösen sich nach unterschiedlichen Zeiten im Wasser auf. In den ersten zwei Minuten des Ziehens gibt der Tee fast seinen gesamten Anteil an Tein ab, das aktivierend und direkt auf das zentrale Nervensystem wirkt, während das Tannin erst in den nächsten Minuten mehr und mehr aus den Blättern herausgezogen wird.

Wirkstoffe

Tein	Gerbstoffe	Fluor	Chlorophyll
2,5 - 4%	ca. 12%		
belebend	beruhigend	Zähne	
			
Zentral- Nervensystem	Magen und Darm	Flavin	Mineralstoffe
			
		Herz	
leistungssteigernd		keine Kalorien	

Für die Dosierung des Genusses gilt:

je länger man den Tee ziehen lässt, desto beruhigender wirkt er;
je kürzer man ihn ziehen lässt, desto belebender ist der Genuss.

Was ist Tee? Wie wird Tee gewonnen?

Als Schwarztee bezeichnet man die in verschiedenen Arbeitsgängen zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches. Tee gedeiht im subtropischen Gürtel; er wird in Ceylon und Indien durchschnittlich alle 14 Tage das ganze Jahr hindurch geerntet, mit Ausnahme der hochgelegenen nordindischen Gebiete, wo Pflückungen von Dezember bis März unterbleiben.

Tee-Ernte und Verarbeitung

Schwarzer Tee

Welken	Rollen	Fermentieren	Trocknen
Feuchtigkeitsentzug	öffnet Zellenwände freilegen von Tannin und äth. Oele	Farbwechsel aktiviert Tein vermindert Gerbstoffgehalt	4 kg Blatt = 1 kg Tee

Tee wird in folgenden fünf Phasen verarbeitet:

Pflücken: die Teepflanze ist ein immergrüner Busch mit dunkelgrünen lederartigen Blättern. Es werden immer nur Triebe mit der Blattknospe und 2 bis 3 Blättern gepflückt. Je jünger und zarter die Blätter, desto feiner der Tee. Eine geübte Pflückerin erntet pro Tag etwa 35 Pfund Schösslinge, was einer Menge von ca. 33 000 Pflücks entspricht und ungefähr 4 1/2 kg fertigen Tee ergibt.

Welken: Inmitten der Teeplantage befindet sich die Teefabrik, in der die frisch gepflückten Blätter sofort bearbeitet werden müssen.

Die erste Phase der Bearbeitung ist das Welken der frischen Blätter. Die Blätter werden auf Nylon- oder Leinennetzsurden ca. 24 Stunden ausgebreitet und dem Einfluss warmer Zugluft ausgesetzt. Durch das Welken wird der Feuchtigkeitsgehalt des Blattes vermindert. Dadurch wird es für den folgenden Rollprozess geschmeidig.

Rollen: Die zweite Phase bildet das Rollen. Nach dem Welken kommen die nicht mehr brüchigen Blätter in die »Rollmaschinen«. Hier werden die Zellen der Blätter aufgebrochen, damit sich der Blattsaft mit dem Sauerstoff der Luft verbinden kann.

Fermentieren: Die dritte und wichtigste Phase ist das Fermentieren. Der aus der Rollmaschine kommende Tee wird auf Zementtischen in feuchten Räumen ausgebreitet. Dann beginnt die Oxydierung, ohne den Zusatz von irgendwelchen Fremdstoffen, denn es ist eine Absorbierung von Sauerstoff durch das gerollte Blatt. Innerhalb von drei Stunden nimmt das Blatt eine kupferrote Farbe an.


Trocknen: Die vierte Phase ist das Trocknen; durch das Trocknen werden die chemischen Vorgänge der Fermentation unterbrochen und der Tee haltbar gemacht. In etwas mehr als einer halben Stunde wird aus dem noch feuchten Blatt echter schwarzer Tee.

Sortieren: (Fünfte Phase) Im Anschluss an das Trocknen wird der Tee nach den verschiedenen Blattgraden über Stufensiebe sortiert und in mit Staniol ausgeschlagenen Kisten abgefüllt.

Warenkunde

A. Sorten

Darjeeling

 blumig

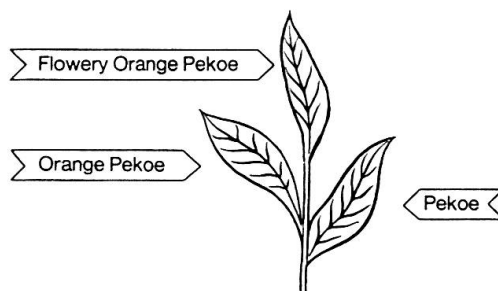
Assam

 kräftig

Ceylon

 herb

B. Blätter



C. Handel

Blatt-Tee 

Broken-Tee

Fannings 

Pulver-Tee

Die Klassifizierung der Tees in Pekoe (P.), Orange Pekoe (O.P.), broken orange Pekoe (B.O.P.), Fannings (O.F.), Pekoe souchong (P.S.), richtet sich nach der Grösse des Teeblattes, drückt aber keineswegs den Grad der Qualität oder des Ursprungs aus. Die Qualität des Tees hängt ab von der Höhe wo der Tee gewachsen ist und von der Besonnung und Bodenqualität.

Der in der Schweiz importierte Tee (1711 Tonnen 1973) kommt hauptsächlich aus Ceylon, Indien, Afrika und China. Der Jahresverbrauch pro Kopf und Jahr der Bevölkerung beträgt in der Schweiz 271 g und in England 4 kg.

Wie wird Tee zubereitet?

1. Nehmen Sie pro Tasse einen Teelöffel voll Tee (ca. 2 g) oder einen Teebeutel.
2. Giessen Sie sprudelnd kochendes frisches Wasser über den Tee.
3. Lassen Sie den Tee drei bis fünf Minuten ziehen.

Aufbewahrung des Tees

Tee ist empfindlich auf Fremdgerüche. Er soll luftdicht und trocken aufbewahrt werden, am besten in einer gutschliessenden Dose.

*«If you are cold, tea will warm you —
if you are too heated, it will cool you —
if you are depressed, it will cheer you —
if you are excited, it will calm you.»*

(W. E. Gladstone)

Lindenblüten

Es gibt zwei Arten Lindenbäume in Europa: die kleinblättrige oder Winterlinde und die grossblättrige oder Sommerlinde. Von beiden Arten werden die Lindenblüten gesammelt. Der aromatischste Lindenblütentee kommt aus Carpentras, Frankreich.

Die Lindenblüten werden als schweisstreibendes und auch als schmerzlinderndes und krampflösendes Mittel angewendet; sie werden als beruhigendes Getränk bei Schlaflosigkeit und bei intellektueller Überanstrengung empfohlen. Die Lindenblüten sind bei Grippe und Erkältungskrankheiten besonders gut geeignet.

Dosierung: 3 – 5 g Lindenblüten pro Tasse heissen Wassers oder 1 Portionenbeutel.

Hagebutten

Die Hagebutten sind die rot-orangen Früchte des wilden Rosenstrauches. Die Früchte, gross wie Oliven, sind reich an Vitamin C.

Die Hagebutte ist bekannt als Mittel gegen Durchfall und Enteritis (Darmkatarrh) sowie auch als wurmtreibend.

Dosierung: 30 g getrocknete Früchte pro Liter Wasser, welche man zwei Minuten kochen lässt oder 1 Portionenbeutel pro Tasse heissen Wassers.

Armeeproviant: Schwarztee in Paketen zu 500 g
 Tee-Notportionen (Schwarztee) in Cartons zu 200 Portionen zu ca. 2 g
 Lindenblüten in Säcken zu 1 kg
 Hagebutten in Paketen zu 500 g