

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 11 (1921)

Heft: 25

Artikel: Der Tee und seine Gewinnung

Autor: Lindenberg, Paul

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-641332>

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: 09.01.2026

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

du?" Laut sprach er: „Also das Gute kommt vom Bösen?“

„So mein' ich's nicht. Es kommt von denen, die in kein Maß passen“, erwiderte der Vater ruhig. „Wer Gutes schafft, gehört nicht zu den Bösen. Auch sag' ich dir das: Von euch beiden war nicht er der Böse. Was hat er dir zuleid getan? Dass er der Agathe besser gefiel als du? Du, du hast ihn verfolgt, nicht er dich. Du hast bei der Gutmännin gegen ihn gegeifert in deiner Eifersucht und die Nachtbuben gegen ihn gehetzt. Er lief dir nach, weil er den Frieden wollte. Du aber verfolgst ihn immer noch, und doch ist er schon

lange tot und vom Flußgetier gefressen. Lass von ihm, so wird er von dir lassen. Ich musste dir das wieder einmal sagen, Hannes.“

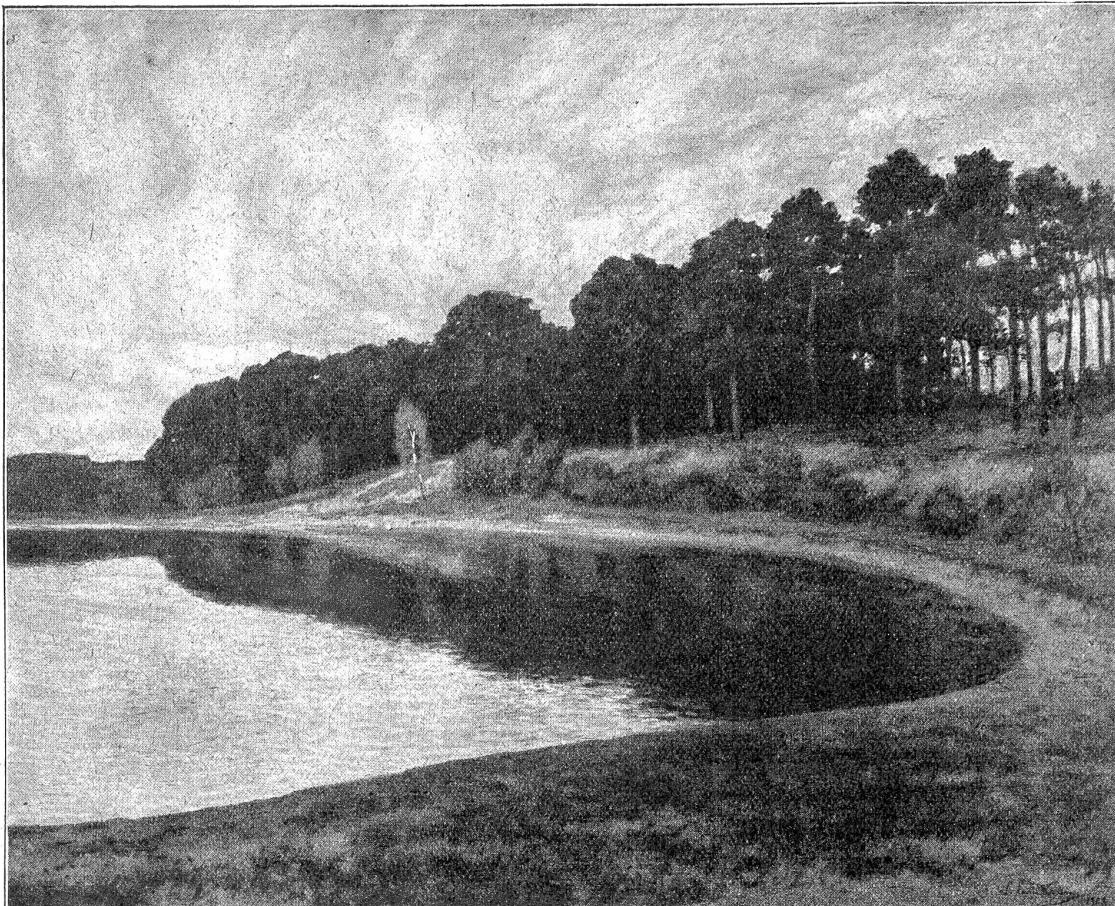
Hannes erhob sich erregt und nahm das Lämpchen zur Hand, das die Trottenbäuerin bereitgestellt hatte. Unter der Türe drehte er sich noch einmal um und verkündete prophetisch: „Der Vater versteht nichts von diesen Dingen, er hat nicht das Gesicht dazu. Aber er nimmt mir die Kraft mit seinem Gerede, und wenn mir der Rote einmal Meister wird, so wißt Ihr, wer schuld daran ist. Doch ich wehr' mich, ich wehr' mich!“

Wie einer, der zum Kampf entschlossen ist, stieg er in die Schlafammer hinauf. Sein Vater sah ihm bekümmert nach und richtete dann seine Augen fragend wieder auf seine Worte. Der Trottenmatri fuhr sich bedächtig mit den Fingern durch den Bart und murmelte: „Er ist schwer bestraft.“

Thomas glaubte ihn zu verstehen und fragte: „Ja, ja, warum wollte er so hoch hinaus! Müßte es denn gerade die Schönste sein? Die verfluchte Liebe!“

Nun fuhr die Trottenbäuerin drein: „'s war nicht die Liebe! Macht mir die nicht schlecht, Thomas! 's war der Hass, der Hass! Was mußte der Ausgestoßene gesitten haben, und wie hat ihm der Johannes geholfen? Ihr habt es ja selber gesagt!“

Unterdessen war auch der Trottenmatri mit seinem Gedanken fertig geworden: „Es ist, weil er fester an das Böse glaubte als an das Gute.“



Seeufer. (Nach einem Gemälde von Walter Leistikow.)

Thomas schüttelte den Kopf: „Was wissen wir?“

In sein flagendes Wort fiel nochmals die Stimme der Trottenbäuerin: „Wir armen Menschen.“

Dabei blieb es an jenem Abend.

— Ende. —

Der Tee und seine Gewinnung.

Von Paul Lindenbergs.

Wir saßen zur traulichen Nachmittagsstunde im Salon. Unter dem silbernen Teeleßel glühte das bläulich-flackernde Spirituslämpchen, und die anmutige Hausfrau bereitete selbst den würzigen Trank, ihn in seinem Täschchen dem Gäste reichend. „Nun,“ meinte sie, auf das mit drolligen Figuren bemalte porzellanene Schälchen weisend, „das muß Sie doch ganz nach China versecken; übrigens ein wertvolles Erbstück noch von Urväterzeiten her, aus Holland stammend, wohin es Rauffahrer brachten. Und sehen Sie, diese Büppchen hier auf Goldgrund, die Szenen stellen eine Tee-Ernte dar; heute mag's anders ausschauen, auch in China wird wohl gegen früher ein gehöriger Wandel eingetreten sein. Der Tee, den ich Ihnen vorzeige, stammt freilich gar nicht aus dem Reiche der Mitte.“

„Er wird aus Ceylon sein oder Japan, obwohl letzteres kaum anzunehmen ist.“

„Falsch, ganz falsch, Sie Siebenmalweiser, er kommt aus Afrika!“

„Aus Afrika... Da wär' ich gespannt! Woher denn da?“

„Nun, vom Kongo, es ist doch Krongotee!“



Verpackung von Tee zum Export in Hankau am Jangtse.

„Jetzt sag' ich: falsch, ganz falsch, liebe Gnädige! Dieser Kongotee hier hat nichts mit Afrika und seinem Riesenflusse zu tun. Der Tee ist ebenso echt chinesisch wie die entzündenden Täschchen.“

„Ja, warum dann aber der Anflug an den Kongo?“

„Eine Sprachverstümmelung ist an der seltsamen Bezeichnung schuld, denn Kongo röhrt vom chinesischen „Kungfu“, auf deutsch soviel wie Arbeit oder Beharrlichkeit, her. Auch die übrigen von uns oft gebrauchten Teennamen sind aus derartigen Sprachverdrehungen entstanden, wie der Souchongtee aus „Seutschung“, d. h. kleine oder seltene Sorte, und der Pekkotee aus „Padho“, soviel wie „weißer Duft“, da die erste Teeblüte einen weißen, seidenartigen Flaum zeigt. Dieser Tee ist denn auch der beste, da er aus den zarten Blättchen der ersten Blütenknospen besteht, und ich rate Ihnen, die Kongoblätter zu verbrennen und, wenn's nicht Pekko sein kann, Souchong zu nehmen, welcher der zweiten und dritten Blüte entstammt. Die größeren und älteren Blätter bilden den Kongotee; daneben findet man noch mancherlei andere Sorten bei uns, an die der geprüfte Teetrinker nur mit stilem Grauen denkt. Uebrigens gibt es auch noch besseren Tee als den Pekko, nur wird er schwerlich nach Westeuropa kommen oder bleibt, wie gewisse Havannazigarren, gleich in festen Händen. Bezahlt man doch in Hankau selber für ein Pfund des erlesenen Tees hundert Mark.“

Ursprünglich wurde der Tee in China als Medizin angesehen, vor zweitausend Jahren etwa, und heute noch misst man ihm dort eine gewisse Heilkraft bei. Als um die Mitte des 17. Jahrhunderts durch die Holländisch-Ostindische Compagnie der Tee in größerem Umfange in Europa eingeführt wurde — also verhältnismäßig sehr spät — da verdankte er seine Verbreitung zunächst dem medizinischen Ruf, der mit ihm verknüpft war, denn man sah ihn als ein bewundernswertes „Lebenselixier“ an. Berühmte französische, englische und holländische Gelehrte schrieben didaktische und tief-sinnige Werke über dieses neue, asiatische Ambrosia und seine erstaunliche Wirkungen.

Als Genussmittel wurde der Tee erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts gewürdigt, besonders in Eng-

land und Holland. Später schloß sich Russland an; recht langsam folgte Deutschland. Hier besteht noch jetzt merkwürdigerweise in vielen Kreisen eine seltsame Neigung gegen das Teetrinken. Das drückt auch eine Ziffer aus, jene 6½ Millionen Mark, für welchen Betrag Deutschland jährlich seinen Teekonsum deckt, während England pro Jahr dafür 148 Millionen Mark entrichtet.

Eine anmutige chinesische Sage schreibt einem frommen Einsiedler die erste Erkenntnis vom Wert des Tees zu: Es war einmal ein buddhistischer Abt, den der Bekehrungseifer von Indien nach China trieb. Er hatte das Gelübde abgelegt, Tag und Nacht für sein heiliges Vorhaben zu beten; aber nachdem er mehrere Wo-

chen den Schlaf verscheucht, sank er eines Tages doch in tiefen Schlummer. Als er erwachte, war er außer sich, daß er seinem Schwur nicht treu geblieben, und um sich zu fasten und zu bestrafen, schnitt er sich beide Augenlider, denen er die Schuld seiner sogenannten Sünde beimaß, ab und warf sie verachtungsvoll zu Boden. Und siehe da, am nächsten Tage sproßten an der gleichen Stelle zwei fremde Sträucher hervor — die ersten Teestauden. Der Einsiedler bereitete sich von den Blättern einen Trank, der so erfrischend wirkte, daß im Nu alle Müdigkeit verschwunden war und seine verzagte Seele mit neuem Hoffen erfüllt wurde; seinen Schülern erging es ebenso, und damit auch andere sich an dem Wundertrank erfreuten, wurden die Stauden darauf allerorten angepflanzt — es war der Beginn des Siegeslaufes des Tees!

Die findigen Chinesen erkannten sehr früh die Vorteile des wilden Tees, der in einzelnen Gebirgsgegenden des Reiches der Mitte noch heute vorkommt, und widmeten sich seiner Kultur. Von China aus gelangte die Pflanze nach Korea und Japan; Indien hatte wahrscheinlich schon für sich selbst gesorgt, da auch dort der Teegenuss uralt ist.

Neuerdings hat Indien in der Teegewinnung China erheblich überflügelt, in Qualität und Quantität, denn die braven Zopfräger sollen nicht immer ganz reell verfahren sein. Der wirklich gute chinesische Tee ist freilich auch noch heute prima, und, ihren eigenen Schaden rasch einsehend, den sie sich durch Ausfuhr minderwertiger Sorten und durch Fälschungen verschiedener Art selbst zugefügt, suchen die Chinesen jetzt mit allen Mitteln sich wieder ihre alte Stellung auf dem Welt-Teemarkt zurückzuerobern. Aber sie haben in dieser Zeit einen scharfen Konkurrenten erhalten: Ceylon.

Früher war diese Insel das Dorado für den Kaffeeanbau. Aber vor etlichen zwanzig Jahren trat ein heimtückischer Pilz auf, der die ungeheuerlichsten Verwüstungen unter den ausgedehnten Kaffeeplantagen Ceylons anrichtete. Damals kamen viele der reichen Plantagenbesitzer an den Bettelstab. Aber auch hier erwies sich die Heilkraft des Tees, wenn schon in anderem Sinne, als dem früher erwähnten, denn die Pflanze war berufen, den Schaden bald wettzumachen. Die Teestauden gedeihen nämlich ausgezeichnet

auf den verwüsteten Feldern und Bergabhängen, und Jahr für Jahr nehmen auf Ceylon die Anpflanzungen und demgemäß auch die Ernte und die Ausfuhr zu; letztere betrug im vergangenen Jahre über 160 Millionen Pfund. Bei einer Fahrt durch das Innere des Eilandes gewähren die ungezählten Teeplantagen einen höchst interessanten Anblick: Die Stauden, die als zarte, aus Samen gezogene Pflänzchen in die Erde gesenkt wurden, werden infolge Beschneidens nur zwei Fuß hoch; auf den schmalen Pfladen zwischen den langen Reihen der Stauden sieht man die in helle, luftige Gewandungen gekleideten schlanken, dunklen Gestalten der Tamilinnen und Singhalesinnen, die bald das wuchernde Unkraut ausrupfen, bald die unnützen Triebe entfernen oder die bei dem feuchtwarmen Klima rasch hervortreibenden frischen Knospen und Blätter pflücken. Diese werden auf Leinwandtüchern getrocknet und mittels Maschinen zu kleinen Rollen gewickelt, wobei man ihnen jegliche Flüssigkeit entzieht. Dann machen die Blätter und Blüten einen mehrstündigen Gärungsprozeß durch, um nochmals getrocknet und hierauf sorgsam gesiebt zu werden. Die zierlichsten Rollen enthalten die schmackhaftesten Blüten; es folgen dem Wert nach die anderen, bis der Teestaub als billiger Rest übrig bleibt.

Hankau, die am Jangtse gelegene volkreiche Stadt, gilt als Mittelpunkt des chinesischen Teehandels, denn die Mehrzahl der Teeplantagen befindet sich im Gebiet des Riesenstroms. Die Herrichtung geschieht auf ähnliche Weise, wie auf Ceylon, nur daß die emigen Chinesen die Handarbeit, statt jener mit Maschinen, bevorzugen, und daß sie dem Tee, nachdem er getrocknet und sortiert ist, Jasmin-, Rosen-, Gardenien- und ähnliche wohlriechende Blüten, natürlich in vorsichtigem Maße, beimischen, um ihm einen von



Teernte auf einer großen Teeplantage in Japan.

vielen bevorzugten spezifischen Duft zu verleihen. Diesen Tee bezeichnet man allgemein als „schwarzen“, während der „grüne“ beim Trocknen und Gären anders behandelt wird. Falsch ist demnach die bei uns vielfach verbreitete Ansicht, daß diese beiden Sorten verschiedenen Teearten entstammen.

An letzter Stelle für die Teegewinnung steht Japan. Die Bilder, die das Anpflanzen des Tees in Japan zeigen, das Entfernen der Blätter seitens der in ihre bunten Kimonos gehüllten Japanerinnen inmitten der grünen Felder, auf welche das schneegekrönte, hoheitsvolle Haupt des Fujiyama ernst herabblickt, ferner das Sortieren in den Bambushäuschen, alles dies sind reizende Genreszenen. Aber den japanischen Tee würde ein europäischer Gau men zweifellos verschmähen. Der japanische Tee verträgt nämlich nicht den Gärungsprozeß; so bringt man nur den „grünen“ Tee hervor, der in Europa in schlechtem Ansehen steht, und der von Japan aus eigentlich nur nach Amerika exportiert wird — immerhin für 25 Millionen Mark im Jahr. Abgesehen von einem dem japanischen Tee anhaftenden eigentümlichen Geschmack, beträgt die Haltbarkeit der Qualität nur etwa ein Jahr, dann verliert sich das Aroma sehr rasch.

Natal und Java sind als teebauende Länder noch zu nennen; und neuerdings auch der Kaukasus. Die jüngsten politischen Wirren haben freilich hier auch an der Teekultur großen Schaden angerichtet.

Aphorismus.

Schlumm ist es, daß die Menschen husten müssen, wenn ihnen etwas Unrechtes in die Kehle kommt; müßten sie aber auch husten, wenn ihnen etwas Unrechtes aus der Kehle kommt, so wäre des Hustens gar kein Ende.



Teesortieren in Japan.