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

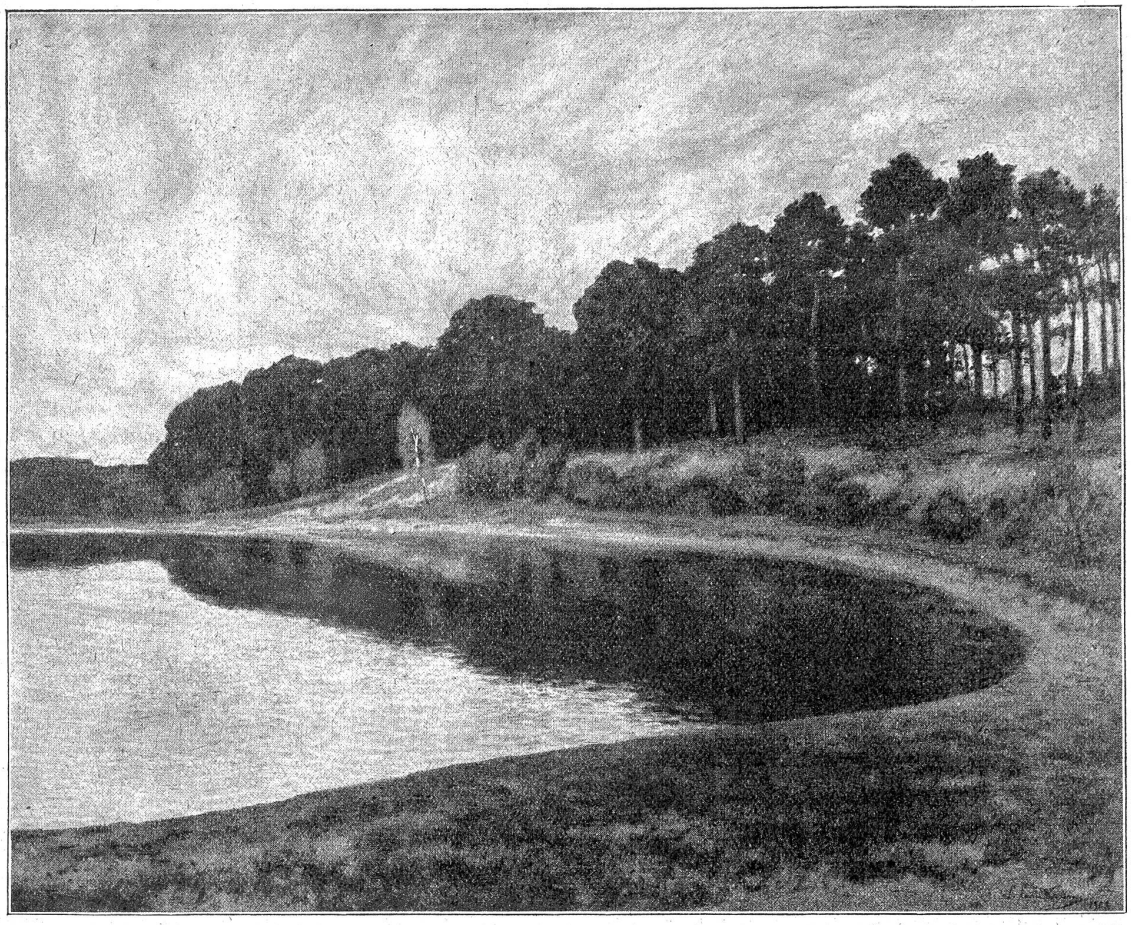
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 10.12.2025

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 Klaftermaß 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."



Seeufer. (Nach einem Gemälde von Walter Leistikow.)

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 Schlafkammer hinauf. Sein Vater sah ihm bekümmert nach und richtete dann seine Augen fragend wieder auf seine Wirte. Der Trottenmarti fuhr sich bedächtig mit den Fingern durch den Bart und murmelte: „Er ist schwer bestraft."

Thomas glaubte ihn zu verstehen und klagte: „Ja, ja, warum wollte er so hoch hinaus! Mußte 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 gelitten haben, und wie hat ihm der Johannes geholfen? Ihr habt es ja selber gesagt!"

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

Thomas schüttelte den Kopf: „Was wissen wir?"

In sein klagendes Wort fiel nochmals die Stimme der Trottenbäuerin: „Wir armen Menschen."

Dabei blieb es an jenem Abend.

— Ende. —

Der Tee und seine Gewinnung.

Von Paul Lindenberg.

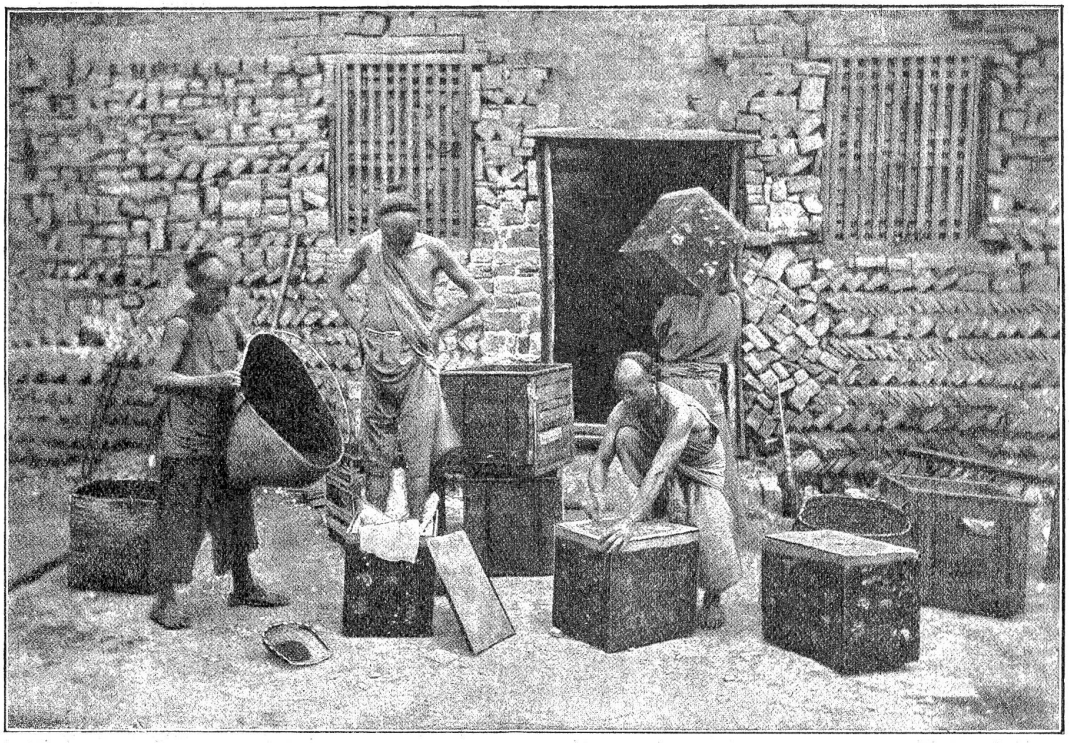
Wir saßen zur traulichen Nachmittagsstunde im Salon. Unter dem silbernen Teekessel glühte das bläulich-flackernde Spirituslämpchen, und die anmutige Hausfrau bereitete selbst den würzigen Trank, ihn in feinem Täßchen dem Gaste reichend. „Nun," meinte sie, auf das mit drolligen Figürchen bemalte porzellanene Schälchen weisend, „das muß Sie doch ganz nach China versetzen; übrigens ein wertvolles Erbstück noch von Urväterzeiten her, aus Holland stammend, wohin es Kauffahrer brachten. Und sehen Sie, diese Püppchen 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 vorsetze, 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 Kongotee!"



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 entzückenden Täßchen."

„Ja, warum dann aber der Anklang an den Kongo?"

„Eine Sprachverstümmelung ist an der seltsamen Bezeichnung schuld, denn Kongo rührt vom chinesischen ‚Kungfu,' auf deutsch soviel wie Arbeit oder Beharrlichkeit, her. Auch die übrigen von uns oft gebrauchten Teenamen sind aus derartigen Sprachverdrehungen entstanden, wie der Souchongtee aus ‚Seautschung,' d. h. kleine oder seltene Sorte, und der Pekkotee aus ‚Packho,' 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 stillem 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 erlesensten 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 Kompagnie der Tee in größerem Umfange in Europa eingeführt wurde — also verhältnismäßig sehr spät — da verdankte er seine Verbreitung zunächst dem medizinischen Rufe, der mit ihm verknüpft war, denn man sah ihn als ein bewundernswertes ‚Lebenselixier' an. Berühmte französische, englische und holländische Gelehrte schrieben dickleibige und tiefsinnige 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 England und Holland. Später schloß sich Rußland an; recht langsam folgte Deutschland. Hier besteht noch jetzt merkwürdigerweise in vielen Kreisen eine seltsame Abneigung 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 Wochen 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 kasteien 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 Vorzüge 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 Zopfträger 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 Teestaude gedieh 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 Pfaden 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.

Tee-Ernte auf einer großen Teeplantage in Japan.

Hankau, die am Jangtse gelegene volkreiche Stadt, gilt als Mittelpunkt des chinesischen Teehandels, denn die Mehrzahl der Teepflanzungen befindet sich im Gebiet des Riesenstroms. Die Herrichtung geschieht auf ähnliche Weise, wie auf Ceylon, nur daß die emsigen 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 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 Teepflanzen entstammen.

An letzter Stelle für die Teegewinnung steht Japan. Die Bilder, die das Anpflanzen des Tees in Japan zeigen, das Ernten der Blätter seitens der in ihre bunten Kimonos gehüllten Japanerinnen inmitten der grünen Felder, auf welche das schneegekrönte, hoheitsvolle Haupt des Fujiyama ernst herablickt, ferner das Sortieren in den Bambushäuschen, alles dies sind reizende Genreszenen. Aber den japanischen Tee würde ein europäischer Gaumen 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.

Tee-Sortieren in Japan.

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.

Schlimm 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.