Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1958)

Artikel: Teegewinnung in Japan
Autor: [s.n]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988186

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: 27.07.2025

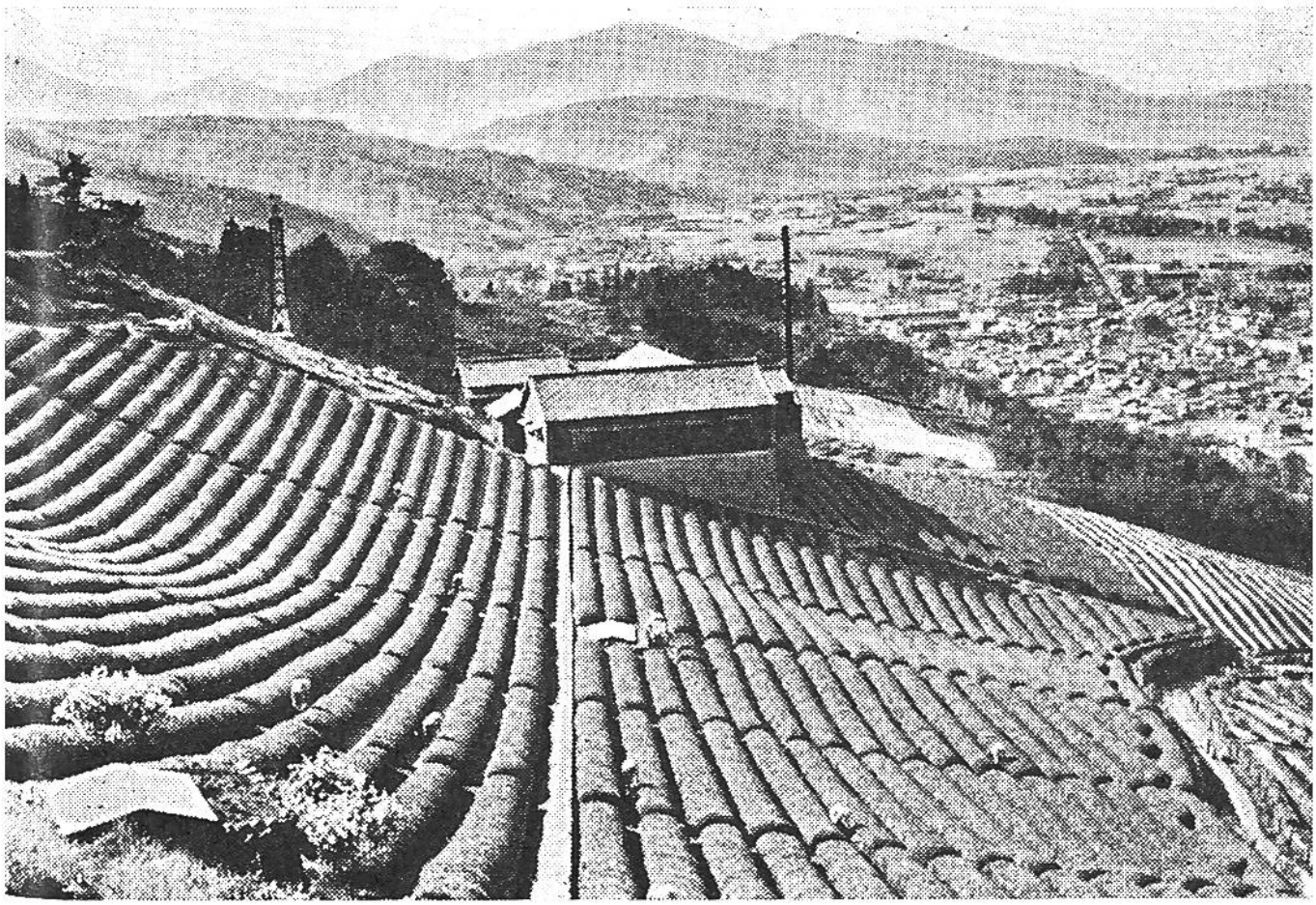
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die jungen Sämlinge des Teestrauches müssen durch Strohbündel vor zu starker Sonnenbestrahlung sorgfältig geschützt werden.

TEEGEWINNUNG IN JAPAN

In den Jahren zwischen 805 und 809 n. Chr. brachten buddhistische Mönche die ersten Früchte des Teestrauches von China nach Japan. Von 815 datiert bereits eine Urkunde des japanischen Kaisers, in welcher der Teebau für fünf Provinzen befohlen wird. Als Mutterland des Tees muss zwar in erster Linie stets China genannt werden, und die Teegewinnung in Indien, Ceylon und Java übertrifft an Umfang und Bedeutung die Teekulturen in Japan bei weitem. Es ist aber doch Japan, das den Tee vom einfachen Genussmittel zu einem Getränk von gesellschaftlicher und kultureller Bedeutung erhoben hat. Deshalb wollen wir uns die Teegewinnung insbesondere in Japan genauer anschauen.

Die Teepflanze ist ein Strauch, der eine Höhe von etlichen Metern erreicht. In der Kultur wird er jedoch immer auf ½ bis 1 m Höhe gehalten, damit man die Blättchen, die bekanntlich zur Bereitung des Getränkes dienen, leicht pflücken kann. Ausserdem hat das regelmässige Zurückschneiden zur Folge, dass alle Ne-



Die Teeplantagen werden meist auf Abhängen angelegt, um die Sträucher vor stehender Nässe zu bewahren. Man beschneidet die Reihen der Sträucher so, dass sich ein möglichst grosser Ertrag einstellt und das Pflücken leicht vonstatten gehen kann.

bentriebe austreiben; dadurch werden viele Blättchen gebildet, was man ja gerade wünscht. Der Teestrauch bekommt durch dieses sogenannte «Kappen» seine volle, kugelrunde Form, die eines unserer Bilder so schön zeigt. Man beginnt mit der Ernte, wenn das Bäumchen drei Jahre alt ist, und erntet von da an immer weiter. Der Teestrauch kann ein Alter von 200 Jahren erreichen und immer noch guten Tee liefern. Ja man sagt, dass die Blätter von so alten Sträuchern einen besonders feinen und milden Tee geben. Der Teestrauch könnte seinen klimatischen Bedürfnissen gemäss in vielen Teilen der Erde gut gedeihen. Man hat auch vielerorts Anbauversuche unternommen. Es hat sich aber gezeigt, dass er nur in den genannten ostasiatischen Anbaugebieten das geschätzte Aroma erlangt.

In China und Japan erntet man dreimal im Jahr; die Haupternte findet im Mai nach der Regenzeit statt, in welcher ein starkes

Zu Beginn der Tee-Ernte im Mai pflücken Frauen mit der Hand einzeln die jüngsten Blättchen ab, die den feinsten Tee ergeben.

Wachstum der Blättchen stattgefunden hat. In der Haupterntezeit pflückt man alle sieben bis zehn Tage. Man beginnt damit früh morgens, jedoch nachdem der Tau verdunstet ist. Es wirkt nachteilig, Blätter zu pflücken, die nass sind, weil sie leicht anein-

Die Pflückerinnen tragen eine Art Handschuh, um Hand und Arm gegen Sonnenbrand und Insektenstiche zu schützen. Die Teeblätter sind sägeförmig gezackt und in jungem Zustand fein behaart.

Die Hauptmenge des Tees wird mit der Schere geschnitten. Sobald eine Frau ihren Korb mit Teeblättern gefüllt hat, liefert sie ihn zur Weiterverarbeitung ab. Auffallend ist die zweckmässig-schützende und malerisch-schöne Kleidung der Pflückerinnen.

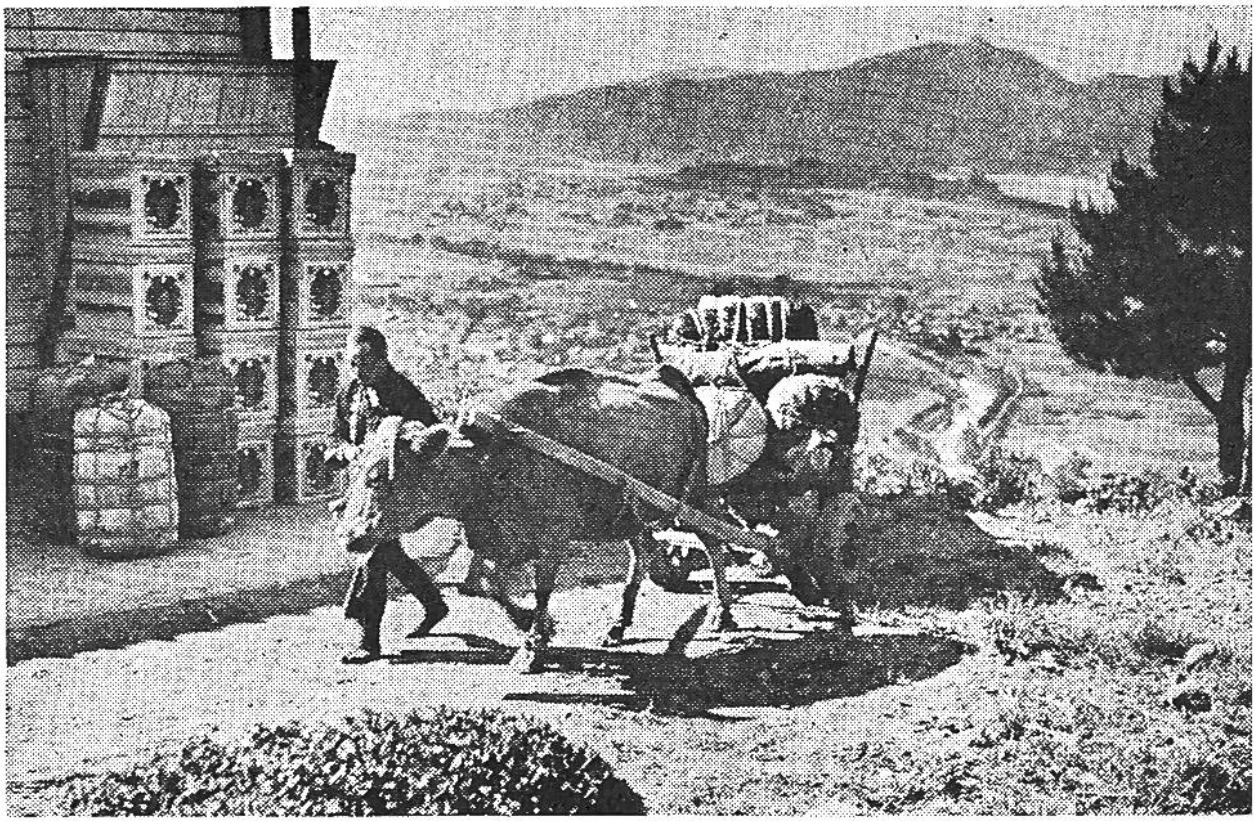
ander kleben und nur mit Mühe wieder zu trennen sind; ausserdem leidet dann das Aroma. Darum pflückt man auch nicht während der Regenzeit.

Die abgeschnittenen Blättchen werden in Körbe gesammelt und möglichst sofort in die grossen Gebäude gebracht, in welchen die Verarbeitung beginnt. Zuerst legt man den eingesammelten Tee zum Welken aus. Sind die Blättchen nach 18–30 Stunden schlaff, so rollt man sie. Dieses merkwürdige Rollen bewirkt, dass die Zellen der Blättchen leicht gequetscht werden, wodurch eine Fermentation in Gang kommt, welche sich durch eine Verfärbung und Duftentwicklung anzeigt. Das frische Teeblatt duftet gar nicht! Früher besorgte man das Rollen mit der Hand, heute stehen dazu besondere Maschinen zur Verfügung. Nach dem Rollen röstet man die Blättchen, bis sie schwarzbraun und spröde werden und das uns bekannte Aussehen des Tees bekommen. Es gibt aber auch den sogenannten «grünen» Tee. Er behält die ursprüngliche grüne Farbe des Blattes dadurch, dass man die frisch geernteten Blätter sofort röstet, so dass die erwähnte Fermenta-

Die Schere, mit der die Teeblätter geschnitten werden, ist so geformt, dass sich die jungen Blätter abschneiden lassen, ohne dass die Pflanze beschädigt wird.

tion nicht eintreten kann. Dann erst rollt und trocknet man die Blätter. In Japan spielt der grüne Tee eine grosse Rolle. Er wird mit ganz wenig kochendem Wasser aufgegossen und mit einem kleinen Bambusbesen eine Zeitlang geschlagen. Da der grüne Tee in Pulverform verwendet wird, ergibt das ein Getränk, welches einer Spinatsuppe weit ähnlicher sieht als unserm Tee. Es ist der sogenannte «dicke» Tee. Die Japaner kennen allerdings auch einen grünen Tee mit viel Wasser zubereitet, den «dünnen» Tee.

Für das Aroma des Tees sind sehr viele Umstände von Bedeutung: die Teesorte, der Herkunftsort, die Jahreszeit der Ernte, das Alter der Blättchen, die Verarbeitung, die Art der Verpakkung, um nur die hauptsächlichsten zu nennen. Besonders für den weiten Transport über das Meer muss die Verpackung völlig luft- und wasserdicht sein. Die Namen der Teesorten, die man bei uns kauft, enthalten oft Hinweise auf das Herkunftsland oder die Art der im Tee enthaltenen Blätter. Meist stellen die käuflichen Sorten jedoch Mischungen dar, die von berufsmässigen Teekennern zusammengestellt und als besonders günstig befunden worden sind.



In den Plantagen werden die Teeblätter in Reisstrohsäcke verpackt, auf Ochsenkarren geladen und zur Fabrik gebracht, wo man sie trocknet und weiter verarbeitet.

Es liegt weitgehend an uns, aus diesen Teeblättern nun auch ein gutes Getränk zu bereiten. Der Tee will bis zum Schluss gepflegt sein. Man muss ihn im Haushalt luftdicht verschlossen aufbewahren, wenn er sein Aroma nicht verlieren soll. Zum Kochen nehme man immer frisches Wasser, nie Boilerwasser. Man gibt die Teeblätter – einen Teelöffel voll pro Tasse gerechnet – in eine gut vorgewärmte Teekanne, die sonst zu nichts anderem dienen darf, und giesst dann das sprudelnd kochende Wasser darüber. Der Tee muss 3–5 Minuten ziehen, dann giesst man ihn ab, weil er sonst zu stark und bitter würde. Sofern man eine Kanne mit entsprechendem Einsatz besitzt, hebt man die Blätter heraus. Die Farbe hängt aber nicht allein von der Stärke ab, sondern ist weitgehend sortenbedingt. Ein richtig zubereiteter Tee aus feinen Blättchen ist nicht nur gut und schön, sondern auch gesund und anregend

igr

Die genaue Beobachtung des Wachsens, Blühens und Fruchtens einer bestimmten Pflanze weckt die Freude an der Natur.