



## DIE ZUBEREITUNG

Bitte überbrühen Sie 2-4 Teelöffel Schwarztee mit einem Liter sprudelnd kochendem Wasser.

Blatt-Tees benötigen eine höhere Dosierung als Broken-Sorten. Blatt-Tees geben ihr Aroma langsamer in den Aufguss ab.

Wir empfehlen eine Ziehzeit von 2-3 Minuten. Je länger der Tee zieht, desto schwächer ist seine anregende Wirkung.

Tee lässt sich sehr von den Wassereigenschaften beeinflussen. Am besten eignet sich weiches, chlorfreies Wasser. Deshalb sind unsere Empfehlungen nicht bindend.

Zur optimalen Aufbewahrung füllen Sie den Tee in eine Teedose oder ein dunkles Schraubglas um. So bleibt Ihnen das reine und unverfälschte Aroma lange erhalten.

Für unterwegs, fürs Büro oder wenn es Mal schnell gehen soll, bieten wir einige Schwarztee-Sorten auch im praktischen Teebeutel an.

## TEE IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Wir führen in unserem Sortiment nur sorgfältig verarbeitete Tees von ausgesuchter geschmacklicher Qualität. Seit 1986 arbeiten wir konsequent daran, Ihnen Tees aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft anbieten zu können, da wir der Überzeugung sind, dass nur der ökologische Landbau gesunde und unverfälschte Lebensmittel hervorbringen kann.

In einem intensiven Dialog und in fairer Zusammenarbeit mit unseren Handelspartnern initiieren und beraten wir ökologische Anbauprojekte auf der ganzen Welt.

Möchten Sie mehr über uns, unsere Tees und unsere Philosophie erfahren? Dann besuchen Sie unser Internetportal: [www.queensland-tee.de](http://www.queensland-tee.de)

Haben Sie weitere Fragen oder Anregungen? Dann rufen Sie uns an unter **07457 / 94 60 - 0** senden Sie uns eine e-Mail unter [info@queensland-tee.de](mailto:info@queensland-tee.de) oder schreiben Sie an:

**Queensland-Tee**  
OASIS Teehandel GmbH  
Boschstraße 18  
71149 Bondorf



# SCHWARZTEE

Erlesene Teespezialitäten  
aus aller Welt



## DIE TEEPFLANZE

Die Teepflanze mit ihren immergrünen, fein gezahnten und glänzenden Blättern gehört zu den Kamelien-Gewächsen und gedeiht in den Tropen und Subtropen. Für den Schwarztee-Anbau werden zwei Arten verwendet:

Die **China-Teepflanze** (*Camellia sinensis*) besitzt kleine, zarte Blätter und vermag leichtem Frost zu trotzen, daher wird sie vor allem in Höhenlagen, wie z.B. in Darjeeling angepflanzt.

Die **Assam-Teepflanze** (*Camellia assamica*) verträgt hohe Niederschläge, ist aber empfindlich gegenüber niedrigen Temperaturen. Mit ihren großen Blättern bringt sie deutlich höhere Erträge als die langsam wachsende China-Teepflanze.

Die reinen Formen beider Pflanzen kommen heute kaum noch vor. Um immer feinere, aromatischere und vor allem widerstandsfähigere Arten zu erhalten, wurden beide Pflanzen immer wieder gekreuzt. Die daraus hervorgegangenen Hybrid-Sorten vereinen die positiven Eigenschaften beider Ur-Formen.



## DIE ANBAUGEBIETE

Die Geschmacksunterschiede verschiedener Schwarztees ergeben sich nicht nur aus der Pflanze selbst. Auch das Klima und die Bodenbeschaffenheit, der Erntezeitpunkt sowie die Verarbeitungssorgfalt bestimmen den Geschmack eines jeden Tees mit.

Neben Sri Lanka und China haben wir vor allem in den indischen Anbaugeländen Darjeeling und Assam vertrauenswürdige Partner gefunden, die erstklassige BIO-Schwarztees produzieren.

**Darjeeling** liegt an den Südhängen des Himalaya. Kühle Nächte und die intensive Gebirgssonne lassen in einer Anbauhöhe bis zu 2000m einen Tee von unvergleichbarem, blumig-liebllichem Aroma langsam heranreifen.

**Assam** ist das größte zusammenhängende Teeanbaugelände der Welt. In einer fruchtbaren Hochebene zu beiden Seiten des Brahmaputra gelegen, wächst der Tee hier üppig und schnell. Assam-Tee zeichnet sich durch seinen vollmundigen, würzig-malzigen Geschmack aus.



## DIE TEEPDUKTION

Von der Ernte bis zur Trocknung sind große Sorgfalt, Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl erforderlich, um einen hochwertigen Tee hervorzubringen:

**Pflücken:** Alle 6-8 Tage werden die beiden oberen Blättchen und die Blattknospe (two leaves and the bud) sorgfältig von Hand gepflückt.

**Welken:** Damit die Blätter elastisch und geschmeidig werden, wird die Ernte für 10-18 Stunden zum Anwelken auf Gittern ausgebreitet unter denen warme Luft zirkuliert.

**Rollen:** Das anschließende Rollen der angewelkten Blätter bewirkt, dass die Zellwände aufbrechen und der Zellsaft sich an die Blattaußenseiten heftet.

**Fermentieren:** Hier reagieren die austretenden Zellsäfte mit dem Luftsauerstoff. Das ursprünglich grüne Blattgut nimmt eine kupferrote Farbe an und der Tee gewinnt sein unvergleichliches Aroma.

**Trocknen:** Bei Temperaturen um 100°C und einer Trocknungsdauer von 20-25 Min. wird die Fermentation beendet und der nun schwarze Tee haltbar gemacht.

**Sortieren:** Abschließend läuft der Tee über unterschiedlich groß gelochte Rüttelsiebe, um in die verschiedenen Blattgrade sortiert zu werden. Bei jeder Produktion fallen sowohl ungebrochene Blattgrade (z.B.: **TGFOP**) als auch kleinere Blattstückchen, die Brokengrade (z.B.: **TGBOP**) an. Die Blattgrade sagen also etwas über die Blattgröße, nicht aber grundsätzlich etwas über die Tee-Qualität aus.