

Pressemitteilung

Exklusiver Frühlingsgenuss frisch geerntet: Darjeeling First Flush

Hamburg, Februar 2013

Jetzt können wir uns wieder auf einen kulinarischen Frühlingsboten freuen. Im März beginnt in Indien die Erntezeit für eine erlesene Köstlichkeit, den Darjeeling First Flush. Während die Natur hierzulande oft noch unter Schnee und Eis schlummert, strecken sich an den südlichen Ausläufern des Himalaya-Gebirges die ersten jungen Teeblättchen der Sonne entgegen. In Höhen von 2.000 Metern wird der zarte, helle und duftige Tee von jeher von Hand geerntet. Nach kurzer Fermentierung kommen diese seltenen, besonders hochwertigen ersten Pflückungen in den europäischen Handel, von vielen Teegenießern bereits sehnsüchtig erwartet. In der Bundesrepublik ist der Darjeeling-Tee seit Jahrzehnten durchweg in den besten Qualitäten erhältlich. Darüber hinaus ist Darjeeling seit Ende 2011 eine von der EU geschützte Bezeichnung.

Das Ernten dieser begehrten Teesorte erfordert Fachkenntnis und Erfahrung, denn immer nur die Blattknospe und die zwei dazu gehörigen Blätter eines Triebes – Two leaves and a bud – werden ausgewählt. In Darjeeling liegt diese Aufgabe ganz in Frauenhand. Bereits im Morgengrauen beginnen die Pflückerinnen an den zum Teil steilen Hängen mit der Arbeit. Die Frühjahrsernte findet zwischen Anfang März bis Mitte April statt. Während dieser Zeit wird der sogenannte First Flush geerntet. Dieser edle Tee ist grünlich bis golden im Aufguss und betört durch ein zart-blumiges und intensives Aroma.

First Flush – feiner ist keiner

Darjeeling gilt als einer der bekanntesten Tees der Welt. In der gleichnamigen Region wird fast neun Monate im Jahr Tee geerntet. Klimabedingt gibt es in den Hochland-Teegärten vier Haupterntezeiten. Noch im Frühling werden nach dem First Flush die sogenannten Inbetweens geerntet, dann ab Juni im Sommer der Second Flush und im Herbst bis zum November die Autumnals gepflückt. Der First Flush, nach dem Winter von den ersten Sonnenstrahlen geküsst, ist im Vergleich zu den späteren Ernten aufgrund des langsamen Wachstums besonders zart, hell und frisch-duftig. Da nur wenig gepflückt wird, ist er vergleichsweise selten. Der Second Flush bietet ein elegantes, ausgereiftes, vollmundiges Aroma, das von kräftig-herb bis leicht nussig reicht. Da der Sommertee länger fermentiert als der First Flush, ist sein Aufguss deutlich dunkler. Nicht ganz so kräftig sind wiederum die Herbst-Darjeelings. Typisch ist die Farbenvielfalt der getrockneten Teeblätter. In der Tasse zeigen die Autumnals eine weiche, gelbrötliche Farbe und begeistern durch ihren ausgereiften, vollmundigen und dennoch leichten Geschmack.

Geschütztes Gaumengold

Die Bundesbürger lieben Darjeeling-Tee, etwa 700 Tonnen sind im letzten Jahr importiert worden. Die meisten davon auf dem Seeweg, nur der besonders edle erste First Flush fliegt quasi in unsere Tassen und wird deshalb auch als „Flugtee“ bezeichnet. „Das Tea Board of India (TBI) und der Deutsche Teeverband e.V. fördern gemeinsam seit fast 60 Jahren die Vermarktung indischen Tees in Deutschland, so dass wir hier Darjeeling-Tee als hochqualitatives Produkt kennen“, sagt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Verbands. Auch die EU stufte den edlen Schwarztee als schützenswerte Marke ein, so dass seit November 2011 in der ganzen EU nur zu 100 % aus Darjeeling stammende Tees als solche verkauft werden dürfen. Seither kann dieser Tee zudem mit dem begehrten blauen EU-Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ (ggA) ausgezeichnet werden, das nur



EU-Spezialitäten erhalten, die in einer bestimmten Region mit hohen Qualitätsstandards hergestellt sind.



Der First Flush ist im Vergleich zu den späteren Ernten besonders zart, hell und frisch-duftig



Gepflückt wird die Blattknospe mit zwei Blättern: Two leaves and a bud

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen bei:
Deutscher Teeverband e.V.
Dr. Monika Beutgen
Sonninstr. 28, 20097 Hamburg
Tel.: 040/ 23 60 16 34
Fax: 040/ 23 60 16 10
E-Mail: tee@wga-hh.de