

Pressemitteilung

150 Jahre Spitzen-Tee aus Sri Lanka: Neue Ernten machen munter

Hamburg, 4.2.2014

Jetzt kommt er wieder frisch in den Handel, der außergewöhnlich aromatische Schwarztee aus Dimbula, einem der ältesten und berühmtesten Tee-Anbaugebiete Sri Lankas. Von Februar bis April werden im Südwesten des Inselstaates in den Teegärten der Region bei trockenem, kühlen Klima die besten Qualitäten geerntet und rund um den Globus exportiert. Bei uns ist der leicht herbe Genuss besonders am Morgen als köstlicher Muntermacher sehr beliebt. Die Karriere des Dimbula-Tees und der sechs weiteren unverwechselbaren Tees aus den verschiedenen Tee-Anbaugebieten Sri Lankas fand ihren Ursprung 1824, als die Engländer die ersten Teebäumchen mitbrachten und im Royal Botanical Garden von Peredeniya (Kandy) anpflanzten. Auch heute noch als Ceylon-Tee bekannt, ist der feine und gleichzeitig intensive Geschmack bei Teefreunden äußerst geschätzt, so dass Sri Lanka mittlerweile zu den weltgrößten Teelieferanten zählt. In 2012 erhöhte das Land seine Ausfuhren mit 319.947 t um 18.676 t (plus 6,2%) und belegt damit Platz drei der Weltexporte nach Kenia und China.

Die sieben Schätze Sri Lankas

Die Teeanbaugebiete der tropisch-warmen Insel im Indischen Ozean erstrecken sich um den 2.243 Meter hohen Berg Sri Pada (früher Adam's Peak). Hier im südwestlichen Gebirgsmassiv sind die Teepflanzen starken jahreszeitlichen Wetterschwankungen ausgesetzt, so dass in den Regionen zeitlich unterschiedlich geerntet wird. Im Hochland über 1.200 Metern wachsen in den Gebieten Dimbula, Uva, Uda Pussellawa und Nuwara-Eliya Spitzentees. Die Höhe lässt die Blättchen vergleichsweise langsam wachsen, so dass sie einen außerordentlich weichen, aromenreichen Geschmack entwickeln. Ihr kupferroter bis goldroter Aufguss ist bei Teekennern heiß

tea-up your life · Pressestelle Deutscher Teeverband e.V.

Sonninstrasse 28 · 20097 Hamburg · Tel.: 040 – 23 60 16-34 · Fax: 040 – 23 60 16-10 · E-Mail: tee@wga-hh.de

begehrt. Tiefer gelegen sind die Tee-Anbaugebiete Kandy (600 bis 1200 Meter) sowie Sabaragamuwa und Ruhuna (0 bis 800 Meter). Der Aufguss der hier wachsenden Tees ist kräftiger, besitzt einen vollen Körper und schimmert dunkel in der Tasse.

So facettenreich wie ihre Heimat

Während der zum Beginn des Jahres geerntete Tee aus Dimbula einen leicht herben Geschmack besitzt, der eine Zitrusnote haben kann, erinnert das feine Aroma des Tees aus Nuwara Eliya an Zypressen und Eukalyptus. Kein Wunder – sind doch die Teegärten dieser Region direkt von diesen Pflanzen umgeben. In diesem höchstgelegenen Anbaugebiet der Insel kann man bis auf Frostzeiten das ganze Jahr über Top-Qualitäten ernten. In der südöstlich gelegenen Region Uva verlocken die Teeblättchen wiederum von Juli bis September mit bestem Aroma. Der neben schattenspendenden Bäumen und wilden Flüssen wachsende Tee verzaubert hier mit einem kräftigen, süßlichen Aroma und einer Note von Preiselbeeren. Er steht leicht rötlich-dunkel in der Tasse. Als "mid country tea" bezeichnet man den Tee des nördlichsten Anbaugebietes Kandy. Vollmundig und dunkel in Geschmack und Aussehen steht Tee aus Kandy für die Wiege der ceylonesischen Tee-Kultur.

Von Kaffee zu Spitzentee

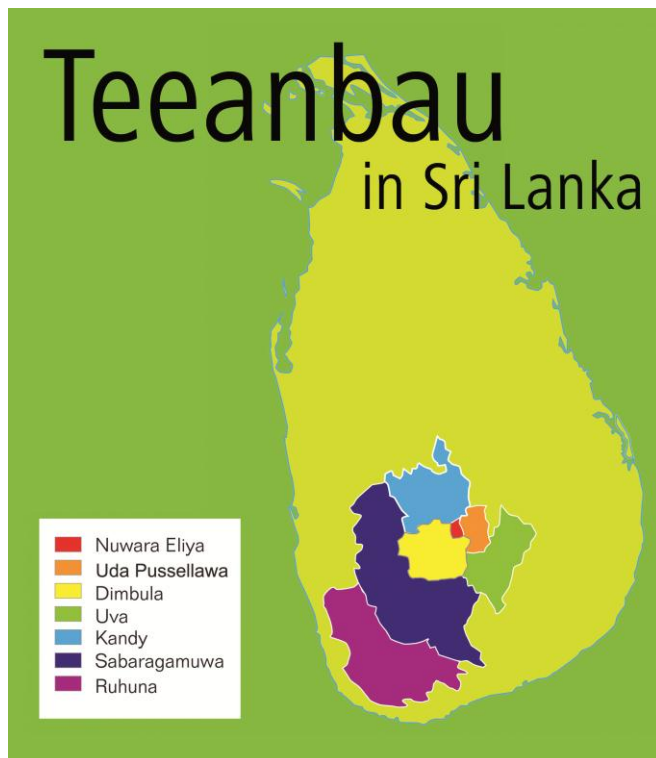
Zwar kamen die ersten Teepflanzen schon 1824 mit den Engländern auf die damals noch Ceylon genannte Insel, so recht interessierte sich jedoch kein Pflanzler für das aromatische Gewächs. Bevorzugt wurde Kaffee angebaut, Ceylon-Kaffee erfreute sich damals großer Beliebtheit. Nach 43 Jahren begann der Schotte James Taylor schließlich in Looleconderea bei Kandy mit dem Teeanbau und erzielte auf Anhieb gute Ernten. Die ersten 10 kg Ceylontee exportierte Taylor schon 1873 nach London. Der Durchbruch für Tee kam schließlich ab 1880, nachdem Kaffeerost die großen Kaffeeplantagen in den vergangenen 10 Jahren fast komplett zerstört hatte. Heute ist Tee Sri Lankas wichtigstes Landwirtschaftsprodukt: Neben Schwarztee werden auch im kleinen Rahmen Grüne und Weiße Tees produziert.

Traumreise zu den Anfängen

Ebenes Hochland mit sanften, grünen Teehängen bildet die atemberaubende Kulisse eines wunderschönen Hotels in Kandapola, Region Nuwara Eliya. Die Heritage Tea Factory, einst Teegarten und Fabrik für besten Tee, beherbergt nun in 54 liebevoll eingerichteten Zimmern Gäste aus aller Welt, die in die Geschichte des Ceylon-Tees eintauchen möchten. Neben vielen historischen Gerätschaften gibt es ein einzigartig eingerichtetes Restaurant zu bewundern und zu genießen. Zusätzlich zu geführten Trecks durch die Natur besteht die Möglichkeit, selbst Teeblätter zu pflücken und in der hauseigenen Mini-Teefabrik verarbeiten zu lassen – ein ganz persönliches Souvenir.



Teegarten in Sri Lanka



Lage der Tee-Anbaugebiete



Nuwara Eliya: Die Heritage Tea Factory – heute ein Hotel

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