

## Pressemitteilung

---

### Ein einzigartiger Tee aus dem Reich der Mitte: Die Rarität *Anji White Tea*

---

Hamburg, 24. März 2015

Nur zwei bis drei Wochen im Jahr kann man in der chinesischen Provinz Zhejiang eine Rarität ernten, die mit keinem anderen Tee vergleichbar ist: *Anji White Tea* (Anji Weißer Tee; chinesisch: Anji Bai Cha). Vor dem "Qingming" Festival, dem "chinesischen Totenfest" Anfang April, wird das ebenso aromatische wie wohltuende Wunderwerk der Natur sorgfältig von Hand gepflückt. „Die Knospen dieses Tees sind in der Frühlingszeit komplett mit Härchen überzogen und muten deshalb weiß an“, erklärt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes e.V., Hamburg. „Erstaunlich sind auch die Inhaltsstoffe des *Anji White Tea* – es wird ein besonders hoher Gehalt an Aminosäuren nachgewiesen, nahezu doppelt so viel wie bei herkömmlichem Tee.“

Entdeckt wurde dieser erstaunliche Grüntee erstmals 1930 wildwachsend in der Provinz Zhejiang, geriet jedoch nach kurzer Zeit wieder in Vergessenheit. Erst gut 50 Jahre später stieß man im einem hohen, unzugänglichen Berggebiet der Region "Anji" erneut auf die außergewöhnliche Pflanze und schenkte ihr nun die verdiente Aufmerksamkeit. Die örtlichen Teebauern begannen mit der Züchtung dieser Spezialität, so dass die hauptsächlich von Bambuswäldern geprägte Landschaft heute um kleine, feine *Anji White Tea*-Gärten bereichert ist.





### Wertvoll auf vielerlei Weise

Bei der obligatorischen Qualitätsprüfung und Analyse der Inhaltsstoffe stießen die Teeproduzenten auf eine kleine Sensation: Der *Anji White Tea* verfügt über einen ungewöhnlich hohen Gehalt an Aminosäuren, verglichen mit anderen grünen oder schwarzen Teesorten fast doppelt so viel. Jedoch kann diese besonders hochwertige Qualität nur für wenige Wochen im April geerntet werden, nämlich genau dann, wenn sich die zarten, flaumigen Knospen der Frühlingssonne entgegenrecken. Sobald es Ende April wärmer wird, ist die Erntesaison für *Anji White Tea* auch schon wieder vorbei. Die nun nachwachsenden Teeblätter erscheinen in einer deutlich dunkelgrünere Färbung und sind auch hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe vergleichbar mit denen anderer Teepflanzen.

### Einer wie keiner für höchsten Genuss

Sein Aufguss ist intensiv jadegrün und begeistert hocharomatisch mit blumigen und nussigen Noten. Tee-Experten empfehlen die Zubereitung des *Anji White Tea* in einer Glas-Kanne oder Glas-Tasse mit einer Wassertemperatur von ca. 80-85 Grad Celsius. Das Ergebnis: Ein Genuss für alle Sinne. *Anji White Tea* ist wahrlich eine außergewöhnliche Teespezialität aus dem größten Teeproduktionsland der Erde.



Die Heimat des *Anji White Tea* – Die Zhejiang Provinz im Osten Chinas



Die Ernte des *Anji White Tea* ist während zwei bis drei Wochen im April möglich



Auch beim Pflücken der Rarität *Anji White Tea* gilt: Two leaves and a bud (zwei Blätter und die Blattknospe)



*Anji White Tea*: Eine wahrlich außergewöhnliche Teespezialität aus dem größten Teeanbaugebiet der Welt



Teepflücker im Berggebiet der Region Anji in der Zhejiang Provinz im Osten Chinas

*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](mailto:tee@wga-hh.de)