

Inhaltliche Aufarbeitung der Bildungsreihe von la tienda e. V. zum Thema

Tee

Aufbau des Artikels

- **Einleitung**
- **Anbauggebiete**
- **Anbau und Ernte**
- **Verarbeitung**
- **Grüner, Weißer & Schwarzer Tee**
- **Inhaltsstoffe und Blattgrade**
- **Vom Mehrwert des Fairen Handels**
- **Preiszusammensetzung**
- **Kooperative SOFA**
- **Kooperative TPI**

Einleitung

Der Tee ist eines der am weitesten verbreiteten Getränke der Welt. Bereits 5000 Jahre v. Chr. soll die Teepflanze in China bekannt gewesen sein. Von hier aus trat sie ihren Siegeszug rund um die Welt und in zahlreiche Kulturen an. Die heute bekannten Teesorten stammen alle von zwei Urformen der Teepflanze, der *Thea Camellia sinensis* und der *Thea Camellia assamica* ab. "Sinensis" steht dabei für das ursprüngliche Verbreitungsgebiet China und "assamica" für den indischen Bundesstaat Assam, in dem diese Art 1830 entdeckt wurde. Diese Kulturarten sind im Laufe der Jahre mehr und mehr durch neugezüchtete Hybridarten verdrängt worden (www.teekunde.info).

Anbauggebiete

Der Teeanbau wird vorwiegend auf die Hochlagen der Tropen und der Subtropen konzentriert, aber auch in der Türkei und auf den Azoren wird der Tee kultiviert. Wichtige Voraussetzung für den Anbau sind Temperaturen um die 19 Grad Celsius. Hauptproduzenten für Teeprodukte sind China und Indien, die zusammen mit ca. 1,7 Mio. Tonnen etwas über die Hälfte der weltweiten Produktion (ca. 3,3 Mio) anbauen. Allerdings ist bei diesen Ländern die Nachfrage auf dem Binnenmarkt so groß, dass nur etwa 53 Prozent des Tees auf den Weltmarkt gelangen. Hier spielen Sri Lanka und Kenia eine wichtige Rolle, da sie fast ihre gesamte Produktion (zusammen etwa 600.000 Tonnen) zum Export anbieten (www.teekunde.info).

Die verschiedenen im Handel befindlichen Teesorten bekommen ihren Namen zumeist schon durch ihr jeweiliges Anbauggebiet. So kommt z.B. Darjeeling Tee aus dem Gebiet der gleichnamigen Stadt in Indien. Ceylon Tee kommt aus Sri Lanka und Assam Tee aus der gleichnamigen Hochebene am Brahmaputra im Norden Indiens (www.teekunde.info).



Blätter der Teepflanze (www.gepa-teafortwo.de).

Anbau und Ernte

Bis zu 6 Meter hoch kann ein Tee-Baum werden. Um die Ernte zu erleichtern, wird er alle 4 bis 6 Jahre stark zurück geschnitten und strauchförmig gezogen. Die immergrünen Blätter sind 4 bis 10 cm lang, leicht gezähnt und fühlen sich etwas lederig an. Es gibt verschiedene Sorten Tee – aber auch die Standortbedingungen (Bodenqualität, Niederschlagsmengen, Höhenlage) bestimmen die Qualität des Tees. Tee ist eine sehr anspruchsvolle Pflanze. Sie benötigt regelmäßige Niederschläge und zahlreiche Nährstoffe und bevorzugt Höhenlagen zwischen 500 und 2000 Metern. Deshalb werden die besten Tees in Darjeeling und Sri Lanka geerntet. Die meisten Handelspartner der GEPA bauen ihre Tees biologisch an oder befinden sich in der Umstellung auf biologischen Landbau. Der Bio-Anbau kommt ohne chemischen Dünger, Pestizide und Herbizide aus, die in vielen Teegärten eingesetzt werden. Statt dessen werden natürliche Mittel eingesetzt: Mit Kompost und Wurmkulturen wird die Bodenfruchtbarkeit gewährleistet. Leguminosen wie zum Beispiel Bohnen spenden den Teesträuchern ebenfalls notwendige Nährstoffe. Erosion wird vermieden durch Rand- und Schutzbepflanzung, jäten mit der Hand und mulchen (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 8f).

Die anstrengende Arbeit des Pflückens der Teeblätter leisten vor allem Frauen. Für ein Kilogramm aufgussfertigen Tee werden rund vier Kilogramm frische Teeblätter benötigt! Gepflückt werden immer nur die junge Blattknospe und die beiden darunter liegenden zarten Blätter. Die Teeblätter müssen unmittelbar nach der Ernte verarbeitet werden, da sie sonst schnell an Qualität verlieren (GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 10).

Verarbeitung

Die aufwändige Verarbeitung beginnt mit dem **Welken**: Die Blätter werden auf Drahtgittern ausgebreitet, durch die ca. 12 bis 15 Stunden ein warmer Luftstrom geblasen wird. So verlieren die Blätter bereits ein Drittel ihres Wassergehaltes. Dies ist wichtig für das anschließende **Rollen**: Das gewelkte, noch grüne Blatt wird in so genannten »Roller-Maschinen« etwa eine halbe Stunde lang unter Druck gerollt und gequetscht. Dabei wird das Blattgut zerkleinert und die Wände der Blattzellen werden aufgebrochen. Beim folgenden **Fermentieren** wird die Oxidation, die bereits beim Rollen eingesetzt hat, fortgesetzt: Durch das Aufbrechen der Zellwände reagieren die Inhaltsstoffe, die dem Tee später seinen charakteristischen Duft und sein Aroma geben, mit dem Luftsauerstoff. Für die Fermentation wird der Tee für etwa 1 bis 3 Stunden ausgebreitet und verfärbt sich jetzt kupferrot. Zum **Trocknen** und damit **Haltbar machen** kommt der Tee in spezielle Öfen. Bei rund 85°C wird die Fermentation abgeschlossen und der Tee bekommt eine nahezu schwarze Farbe. Bei der abschließenden Sortierung wird der Tee durch Rüttelsiebe nach verschiedenen Blatt und Broken-Graden sortiert und dann abgefüllt (GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 11).

Grüner, Weißer & Schwarzer Tee

Grüner Tee liegt im Trend, getrunken wird er aber schon seit über 4000 Jahren. Dies liegt vermutlich an seiner gesundheitsfördernden **Wirkung**, seiner guten Verträglichkeit und seiner natürlichen grünen Farbe. Etwa 130 verschiedenen Sorten sind auf dem Markt verfügbar. Der grüne Tee wird aus der gleichen Teepflanze wie schwarzer Tee hergestellt, allerdings nach einem anderen Verfahren. Der Unterschied besteht in der sogenannten Fermentierung. Durch diesen

Oxidationsprozess bekommt der schwarze Tee seine dunkle Farbe. Beim Grüntee wird auf diesen Prozess bewusst verzichtet, nur einzelne chinesische Sorten lassen eine leichte Fermentierung zu. Erkennen kann man die unfermentierten Tees an ihrer gelblich grünen Farbe beim Aufguss im Gegensatz zu den leicht fermentierten, die einen Orangeton annehmen (www.teekunde.info).

Der **Weißer Tee** gilt als brillianteste Teesorte der Welt. Durch seine weltweite Verbreitung entstanden Namen wie „Wassergeist“, „Silbernadel“ oder auch „Weiße Pfingstrose“. Laut Legenden und Mythen soll der weiße Tee lebensverlängernde Kräfte haben. Somit ist es nicht erstaunlich, das schon im 11. Jahrhundert vor Christus der Kaiser von China dem süß-lieblichen Aroma des weißen Tees unterlegen war. Seinen Namen verdankt der Tee dem silbrigen, seidenartigen Flaum, der seine Knospen umgibt. Allerdings ist weißer Tee eine besondere Form von grünem Tee (www.teekunde.info)

Im Gegensatz zu grünem Tee ist **schwarzer Tee** erst seit knapp zweihundert Jahren in Europa bekannt. Er wurde auf dem Seeweg über China importiert und gilt nicht nur auf Grund seines Geschmacks, sondern auch wegen seiner unterschiedlichen Wirkweise, je nach Zubereitungsart, als Bereicherung. Schwarzer Tee wird aus verschiedenen Teilen der Teepflanze gewonnen (www.teekunde.info).

Inhaltsstoffe und Blattgrade

Zu den **Inhaltsstoffen** des Tees zählt vor allem *Koffein*, das allerdings schonender auf den menschlichen Organismus wirkt als das des Kaffees. Es fördert die Gehirndurchblutung und den Gehirnstoffwechsel. Grüner und schwarzer Tee haben in etwa den gleichen Koffeingehalt (GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 26).

Die *Gerbstoffe* des Tees wirken beruhigend und stabilisierend auf Magen und Darm. Außerdem senken sie Blutdruck, Cholesterinspiegel, Blutzuckerspiegel und das Herzinfarktrisiko. Die Gerbstoffe setzen sich erst frei, wenn der Tee länger als drei Minuten zieht (GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 26).

Spurenelementen wie Mangan und Fluorid, die im Tee zu finden sind, wird eine Karies hemmende Wirkung zugeschrieben. Inhaltsstoffe wie Aminosäuren und Vitamine werden weiter erforscht. Die *ätherischen Öle* bestimmen vor allem das Aroma des Tees. Bisher wurden in Schwarztee 350 und in Grüntee 700 verschiedene Aromastoffe gefunden (GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 26).

Die Blattgrade sind Produktions- und Aussiebungsbezeichnungen, die je nach Produktionsgebiet unterschiedliche Bedeutungen haben. Sie sagen nichts über die Qualität des Tees aus. Grundsätzlich gilt aber, dass ein Tee um so ergiebiger ist, je stärker das Blatt im Laufe der mechanischen Bearbeitung gebrochen ist (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 26).

<i>Blatt-Tees:</i>	
FTGFOP1:	<i>Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe</i>
TGFOP:	<i>Tippy Golden Flowery Orange Pekoe</i>
FOP:	<i>Flowery Orange Pekoe</i>
P:	<i>Pekoe</i>
<i>Broken-Tees:</i>	
BP:	<i>Broken Pekoe</i>
TGBOP:	<i>Tippy Golden Broken Orange Pekoe</i>
FBOP:	<i>Flowery Broken Orange Pekoe</i>
BOP:	<i>Broken Orange Pekoe</i>
<i>Finest</i>	
Brokens:	<i>Mischung verschiedener Broken-Grade</i>
GF:	<i>Golden Fannings</i>
BOPF:	<i>Broken Orange Pekoe Fannings</i>
Dust:	<i>die kleinsten Partikel des Tees</i>

Die Blattgrade von groß nach klein (GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 26)

Vom Mehrwert des Fairen Handels

Anders als beim Kaffee gibt es für Tee keinen Weltmarktpreis, an dem sich der Faire Handel orientieren könnte. Deshalb übernimmt die GEPA als Grundlage für ihren fairen Preis die Kalkulation ihrer Handelspartner. Hier wird darauf geachtet, dass sowohl die höheren Kosten der Bio-Produktion abgedeckt sind als auch ein Beitrag zu umfassenden Sozialprogrammen in den Teegärten geleistet werden kann. Bei diesen Programmen wenden die engagierten Eigentümer der Teegärten, mit denen die GEPA zusammen arbeitet, mehr auf, als von den Fair-Trade-Siegelorganisationen vorgeschrieben wird. Ein Beispiel ist der TPI-Teegarten Samabeong (s.u.) im äußersten Nord-Osten Indiens an der Grenze zu Bhutan. Hier leuchten abends Solarlampen in den Häusern, unter denen die Kinder ihre Hausaufgaben machen. Die solarbetriebenen Radios verbinden den entlegenen Ort mit dem Rest der Welt. Eine weiterführende Schule mit gut ausgebildeten Lehrern und aktuellem Lehrmaterial ermöglicht den Kindern eine hervorragende Ausbildung (GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 13).

So profitieren die Menschen vom fairen Teehandel:

- Besondere Sozialleistungen wie Krankenstationen und Gemeinschaftseinrichtungen wie Versammlungshäuser, Banken etc.
- Schulen und Lehrmittel für die Kinder.
- Stipendien für den Collegebesuch
- Solarenergie
- Weiterbildungsmöglichkeiten für die Teearbeiter, vor allem für Frauen
- Eigene Häuser für die Familien der Teearbeiter
- Mitbestimmung der Teearbeiterinnen und Teearbeiter bei der Verwendung des fairen Mehrpreises
- Gemeinsame Arbeits-, Ausbildungs-, Kultur- und Sportprojekte

(GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 13)

Preiszusammensetzung:



Tee- & Gewürz-Kooperative SOFA (Small Organic Farmers Association) in Sri Lanka

Tee und Gewürze sind seit der Kolonialzeit die wichtigsten Exportgüter, die auf Sri Lanka angebaut werden, doch nur selten kommen die Erlöse daraus den unzähligen Kleinproduzenten/innen zugute. Eine der wenigen Alternativen stellt die Kooperative SOFA (Small Organic Farmers Association) dar. Die Mitglieder bauen ihre Agrarprodukte ausschließlich nach den Kriterien des ökologischen Landbaus an. Durch den Verkauf der Bio-Produkte zu fairen Handelskonditionen ist es SOFA innerhalb kurzer Zeit gelungen, seinen Mitgliedern zu einem existenzsichernden Einkommen und neuen Entwicklungsperspektiven zu verhelfen, die der Landflucht entgegenwirken (www.gepa-shop.de).

Die ProduzentInnen von SOFA sind Kleinbäuerinnen und Kleinbauern. Vor ihrer Mitgliedschaft bei SOFA waren viele von ihnen angestellte ArbeiterInnen in großen Abhängigkeitsverhältnissen. Das Land, das sie nun als eigenständige Bäuerinnen und Bauern bewirtschaften, gehörte ehemals zu einer großen staatlichen Teeplantage. Nach Bodenreformen und als Ausgleich für anderweitige staatliche Landnahmen wurde den ProduzentInnen der Landbesitz von durchschnittlich gut einem Hektar pro Plantage zugesprochen. Als PlantagenbäuerInnen sind sie nun von Anstellungsverhältnissen als ArbeiterInnen unabhängig und können ihr gesamtes Einkommen aus der Landwirtschaft beziehen (<http://www.fairtrade-code.at>).

Neben dem Mindestpreis für ihre Ernten erhalten die Bäuerinnen und Bauern eine FAIRTRADE-Prämie, mit der sie in Projekte investieren, die der Gemeinschaft zugute kommen. So werden die Gelder beispielsweise eingesetzt für die Ausbesserung von Straßen und Häusern der Dörfer, für die Unterstützung von Kranken und älteren Fami-

lienmitgliedern und für die Trinkwasserversorgung. Zudem investiert man in Weiterbildungsmaßnahmen für die Bäuerinnen und Bauern in Fragen der Landwirtschaft, des Managements und Computerwissens. Die Kinder der Kleinbäuerinnen und Kleinbauern wurden durch die Anschaffung von Büchern und Schulrucksäcken und Durchführung von EDV-Kursen unterstützt. Über die Verwendung der FAIRTRADE-Prämie entscheidet ein demokratisch gewähltes Komitee, in dem sowohl Frauen als auch Männer repräsentiert sind (www.fairtrade-code.at).

Kooperative TPI – Tea Promoters India

Die sozial engagierte Teehandelsfirma TPI mit Sitz in Kalkutta gehört der Familie Mohan und betreibt heute sechs Teegärten, die sie vom indischen Staat gepachtet hat. Alle Gärten werden biologisch bewirtschaftet und sind nach den Richtlinien von Naturland zertifiziert. Von dem Teegarten »Samabeong« in Darjeeling bezieht die GEPA den meisten Tee. TPI hatte den Teegarten 1990 in einem völlig heruntergewirtschafteten Zustand übernommen und auf ökologischen Anbau umgestellt – damals eine absolute Neuheit im Teeanbau! Das Beispiel hat Schule gemacht – heute gibt es in Darjeeling bereits viele Nachahmer im Bioanbau (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 16).



Teepflückerin aus Indien (www.dam.transfair.org)

Erklärtes Ziel von TPI war es, die alten Kolonialstrukturen im Teesektor zu beenden. Deshalb wurden in Samabeong erstmalig die TeearbeiterInnen am kompletten Entscheidungsprozess und der Verwaltung des Teegartens beteiligt. Die Arbeiter bekommen nicht nur den von der Regierung vorgeschriebenen Tageslohn, sondern diesen zuverlässig und auch in den Jahreszeiten, in denen weniger Arbeit anfällt. Darüber hinaus zahlt TPI einen Aufschlag für größere Pflückleistung. Wohnen, Brennmaterial, Arbeitskleidung und medizinische Versorgung sind gratis; Grundnahrungsmittel gibt es billiger. Die Familien bekamen Milchkühe zur Verfügung gestellt und es gibt eine gut funktionierende Biogas-Anlage und sauberes Trinkwasser für alle. Die GEPA Community Hall wurde mit Hilfe des Entwicklungsfonds, in den der GEPA-Mehrpreis fließt, errichtet. Das Gemeinschaftszentrum dient sowohl für Komitee-Sitzungen, Hochzeiten und andere Veranstaltungen, als auch als Krankenstation, für den Unterricht und Nähkurse. Als Schule wurde es bald zu klein. Schon 1994 wurde deshalb eine eigene weiterführende Schule gebaut. Aus dem Fonds werden die Gehälter der zwölf Lehrer und die Schulbücher bezahlt (vgl. GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 16).

Frauen werden bei Samabeong besonders gefördert und haben im Teegarten die Chance, Stellen zu übernehmen, die vor 15 Jahren für Frauen noch undenkbar waren. Heute sind sie als Vorarbeiterinnen und als Assistentin des Teegartenmanagers tätig. Die verantwortungsvolle Stelle der Teetesterin auf Samabeong ist mit einer Frau besetzt – ebenso die ihrer Assistentin. Eine Seltenheit überhaupt im Teegeschäft! Samabeong ist einer der ersten zertifizierten Bio-Teegärten der Welt! TPI war der Pionier in Sachen Bio-Anbau – heute folgen viele Nachahmer diesem erfolgreichen Beispiel! GEPA begleitete und un-

terstützte TPI bei diesem damals völlig neuartigen Ansatz im Teesektor (GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY, S. 17).

Quellenangaben

- GEPA - THE FAIR TRADE COMPANY (Hrsg.) (2008): It's teetime! Willkommen in den Teegärten des fairen Handels. Online unter: http://www.gepa.de/wug/download/teebrotschuere_72dpi.pdf
- www.teekunde.info
- http://www.fairtrade-code.at/transfair/mod_produkte_produkta/kategorie/asien/produkt/pz_tee_srilanka_sofa/lang/de/index.html
- <http://www.gepa-shop.de/shop/media/content/pdf/e573424d0614b1a7c27b0934b2b52be9/sofa.pdf>
- <http://www.dam.transfair.org/>

Bei dem vorliegenden Text handelt es sich um eine Übersicht zu einem im Rahmen unserer monatlichen Bildungsreihe behandelten Thema. Die Inhalte entsprechen überwiegend den angegebenen Quellen und orientieren sich strukturell zum großen Teil an den stattgefundenen Vorträgen.

Informationen über das Projekt „Fair handeln – global und lokal“ und die gleichnamige Bildungsreihe finden Sie unter www.latiendaweltladen.de. Das Projekt wird finanziell unterstützt durch die Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW und das Bistum Münster.

