

# Der Tee und seine Gewinnung

Autor(en): **Lindenberg, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **11 (1921)**

Heft 25

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-641332>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

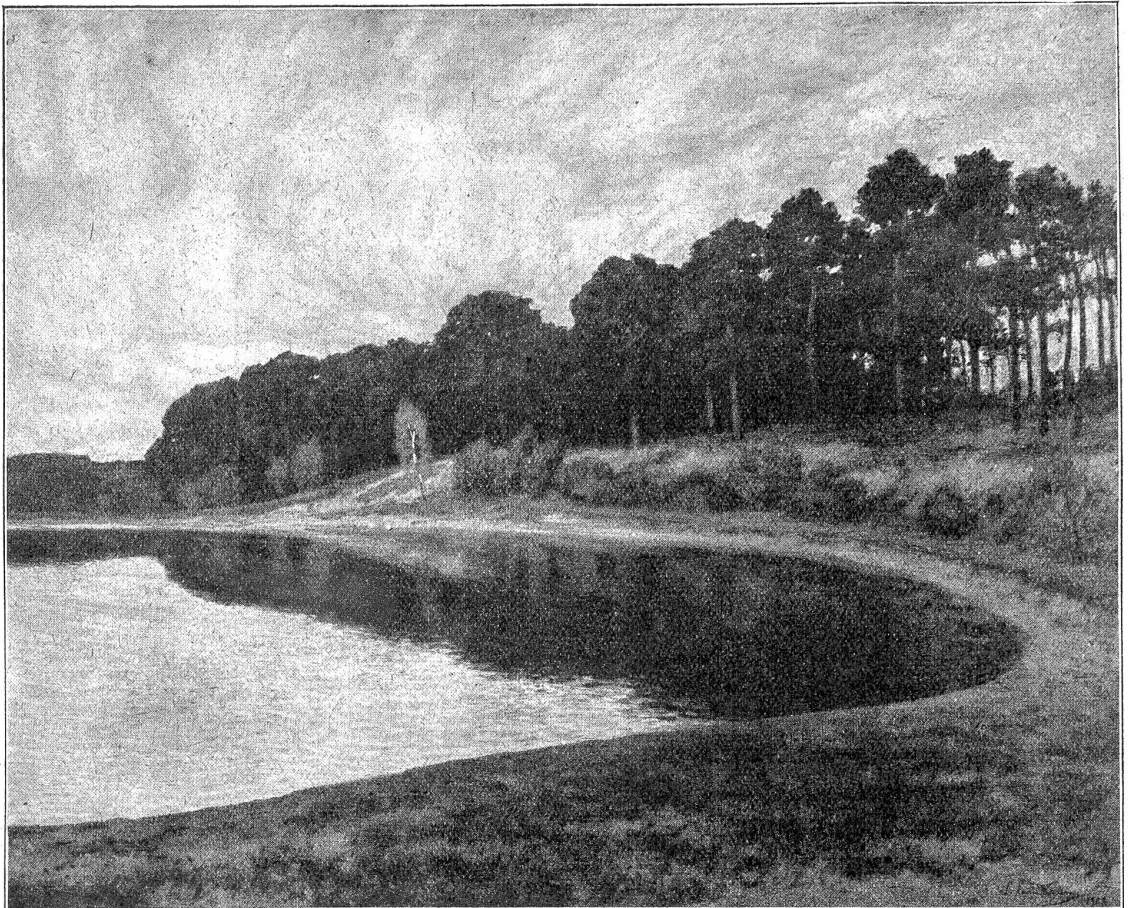
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

du?" Laut sprach er: „Also das Gute kommt vom Bösen?"

„So mein' ich's nicht. Es kommt von denen, die in kein Klostermaß passen“, erwiderte der Vater ruhig. „Wer Gutes schafft, gehört nicht zu den Bösen. Auch sag' ich dir das: Von euch beiden war nicht er der Böse. Was hat er dir zuleid getan? Daß er der Agathe besser gefiel als du? Du, du hast ihn verfolgt, nicht er dich. Du hast bei der Gutmännin gegen ihn gezeifert in deiner Eifersucht und die Nachtbuben gegen ihn geheßt. Er lief dir nach, weil er den Frieden wollte. Du aber verfolgst ihn immer noch, und doch ist er schon



Seeufer. (Nach einem Gemälde von Walter Leistikow.)

lange tot und vom Flußgetier gefressen. Laß von ihm, so wird er von dir lassen. Ich mußte dir das wieder einmal sagen, Hannes.“

Hannes erhob sich erregt und nahm das Lämpchen zur Hand, das die Trottenbäuerin bereitgestellt hatte. Unter der Türe drehte er sich noch einmal um und verkündete prophetisch: „Der Vater versteht nichts von diesen Dingen, er hat nicht das Gesicht dazu. Aber er nimmt mir die Kraft mit seinem Gerede, und wenn mir der Kote einmal Meister wird, so wißt Ihr, wer schuld daran ist. Doch ich wehr' mich, ich wehr' mich!“

Wie einer, der zum Kampf entschlossen ist, stieg er in die Schlafkammer hinauf. Sein Vater sah ihm bekümmert nach und richtete dann seine Augen fragend wieder auf seine Wirte. Der Trottenmarti fuhr sich bedächtig mit den Fingern durch den Bart und murmelte: „Er ist schwer bestraft.“

Thomas glaubte ihn zu verstehen und klagte: „Ja, ja, warum wollte er so hoch hinaus! Mußte es denn gerade die Schönste sein? Die verfluchte Liebe!“

Nun fuhr die Trottenbäuerin drein: „'s war nicht die Liebe! Macht mir die nicht schlecht, Thomas! 's war der Haß, der Haß! Was mußte der Ausgestoßene gelitten haben, und wie hat ihm der Johannes geholfen? Ihr habt es ja selber gesagt!“

Unterdessen war auch der Trottenmarti mit seinem Gedanken fertig geworden: „Es ist, weil er fester an das Böse glaubte als an das Gute.“

Thomas schüttelte den Kopf: „Was wissen wir?“

In sein klagendes Wort fiel nochmals die Stimme der Trottenbäuerin: „Wir armen Menschen.“

Dabei blieb es an jenem Abend.

— Ende. —

## Der Tee und seine Gewinnung.

Von Paul Lindenberg.

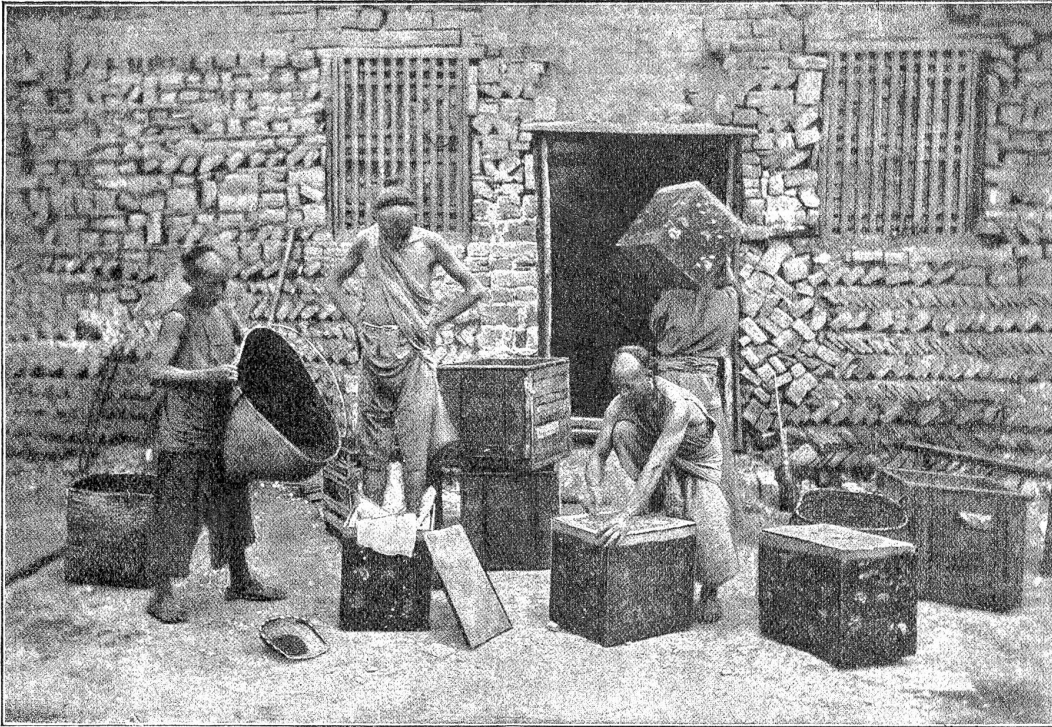
Wir saßen zur traulichen Nachmittagsstunde im Salon. Unter dem silbernen Teekessel glühte das bläulich-flackernde Spirituslämpchen, und die anmutige Hausfrau bereitete selbst den würzigen Trank, ihn in seinem Täschchen dem Gaste reichend. „Nun,“ meinte sie, auf das mit drolligen Figürchen bemalte porzellanene Schälchen weisend, „das muß Sie doch ganz nach China versehen; übrigens ein wertvolles Erbstück noch von Urväterzeiten her, aus Holland stammend, wohin es Rauffahrer brachten. Und sehen Sie, diese Püppchen hier auf Goldgrund, die Szenen stellen eine Tee-Ernte dar; heute mag's anders ausschauen, auch in China wird wohl gegen früher ein gehöriger Wandel eingetreten sein. Der Tee, den ich Ihnen vorsetze, stammt freilich gar nicht aus dem Reiche der Mitte.“

„Er wird aus Ceylon sein oder Japan, obwohl letzteres kaum anzunehmen ist.“

„Falsch, ganz falsch, Sie Siebenmalweiser, er kommt aus Afrika!“

„Aus Afrika... Da wär' ich gespannt! Woher denn da?“

„Nun, vom Kongo, es ist doch Kongotee!“



Verpackung von Tee zum Export in Hankau am Jangtse.

„Jetzt sag' ich: falsch, ganz falsch, liebe Gnädige! Dieser Kongo-tee hier hat nichts mit Afrika und seinem Riesenflusse zu tun. Der Tee ist ebenso echt chinesisch wie die entzündenden Lätzchen.“

„Ja, warum dann aber der Anflug an den Kongo?“

„Eine Sprachverkümmelung ist an der seltsamen Bezeichnung schuld, denn Kongo rührt vom chinesischen ‚Kungfu,‘ auf deutsch soviel wie Arbeit oder Beharrlichkeit, her. Auch die übrigen von uns oft gebrauchten Teenamens sind aus derartigen Sprachverdrehungen entstanden, wie der Souchongtee aus ‚Seautschung,‘ d. h. kleine oder seltene Sorte, und der Pekotee aus ‚Pachho,‘ soviel wie ‚weißer Duft,‘ da die erste Teeblüte einen weißen, seidenartigen Flaum zeigt. Dieser Tee ist denn auch der beste, da er aus den zarten Blättchen der ersten Blütenknospen besteht, und ich rate Ihnen, die Kongoblätter zu verbrennen und, wenn's nicht Pekko sein kann, Souchong zu nehmen, welcher der zweiten und dritten Blüte entstammt. Die größeren und älteren Blätter bilden den Kongo-tee; daneben findet man noch mancherlei andere Sorten bei uns, an die der geprüfte Teetrinker nur mit stillem Grauen denkt. Uebrigens gibt es auch noch besseren Tee als den Pekko, nur wird er schwerlich nach Westeuropa kommen oder bleibt, wie gewisse Havannazigarren, gleich in festen Händen. Bezahlt man doch in Hankau selber für ein Pfund des erlesensten Tees hundert Mark.“

Ursprünglich wurde der Tee in China als Medizin angesehen, vor zweitausend Jahren etwa, und heute noch mißt man ihm dort eine gewisse Heilkraft bei. Als um die Mitte des 17. Jahrhunderts durch die Holländisch-Ostindische Kompagnie der Tee in größerem Umfange in Europa eingeführt wurde — also verhältnismäßig sehr spät — da verdankte er seine Verbreitung zunächst dem medizinischen Rufe, der mit ihm verknüpft war, denn man sah ihn als ein bewundernswertes ‚Lebenselixier‘ an. Berühmte französische, englische und holländische Gelehrte schrieben dickleibige und tief-sinnige Werke über dieses neue, asiatische Ambrosia und seine erstaunliche Wirkungen.

Als Genußmittel wurde der Tee erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts gewürdigt, besonders in Eng-

land und Holland. Später schloß sich Rußland an; recht langsam folgte Deutschland. Hier besteht noch jetzt merkwürdigerweise in vielen Kreisen eine seltsame Abneigung gegen das Teetrinken. Das drückt auch eine Ziffer aus, jene 6½ Millionen Mark, für welchen Betrag Deutschland jährlich seinen Teekonsum deckt, während England pro Jahr dafür 148 Millionen Mark entrichtet.

Eine anmutige chinesische Sage schreibt einem frommen Einsiedler die erste Erkenntnis vom Wert des Tees zu: Es war einmal ein buddhistischer Abt, den der Befehrsseifer von Indien nach China, trieb. Er hatte das Gelübde abgelegt, Tag und Nacht für sein heiliges Vorhaben zu beten; aber nachdem er mehrere Wo-

chen den Schlaf verschmeckt, sank er eines Tages doch in tiefen Schlummer. Als er erwachte, war er außer sich, daß er seinem Schwur nicht treu geblieben, und um sich zu fassen und zu bestrafen, schnitt er sich beide Augenlider, denen er die Schuld seiner sogenannten Sünde beimah, ab und warf sie verachtungsvoll zu Boden. Und siehe da, am nächsten Tage sproßten an der gleichen Stelle zwei fremde Sträucher hervor — die ersten Teestaude. Der Einsiedler bereitete sich von den Blättern einen Trank, der so erfrischend wirkte, daß im Nu alle Müdigkeit verschwunden war und seine verzagte Seele mit neuem Hoffen erfüllt wurde; seinen Schülern erging es ebenso, und damit auch andere sich an dem Wundertrank erfreuten, wurden die Stauden darauf allerorten angepflanzt — es war der Beginn des Siegeslaufes des Tees!

Die findigen Chinesen erkannten sehr früh die Vorzüge des wilden Tees, der in einzelnen Gebirgsgegenden des Reiches der Mitte noch heute vorkommt, und widmeten sich seiner Kultur. Von China aus gelangte die Pflanze nach Korea und Japan; Indien hatte wahrscheinlich schon für sich selbst gesorgt, da auch dort der Teegenuß uralt ist.

Neuerdings hat Indien in der Teegewinnung China erheblich überflügelt, in Qualität und Quantität, denn die braven Zopfträger sollen nicht immer ganz reell verfahren sein. Der wirklich gute chinesische Tee ist freilich auch noch heute prima, und, ihren eigenen Schaden rasch einsehend, den sie sich durch Ausfuhr minderwertiger Sorten und durch Fälschungen verschiedener Art selbst zugefügt, suchen die Chinesen jetzt mit allen Mitteln sich wieder ihre alte Stellung auf dem Welt-Teemarkt zurückzuerobieren. Aber sie haben in dieser Zeit einen scharfen Konkurrenten erhalten: Ceylon.

Früher war diese Insel das Dorado für den Kaffeeanbau. Aber vor etlichen zwanzig Jahren trat ein heimtückischer Pilz auf, der die ungeheuerlichsten Verwüstungen unter den ausgedehnten Kaffeepflanzungen Ceylons anrichtete. Damals kamen viele der reichen Plantagenbesitzer an den Bettelstab. Aber auch hier erwies sich die Heilkraft des Tees, wenn schon in anderem Sinne, als dem früher erwähnten, denn die Pflanze war berufen, den Schaden bald wettzumachen. Die Teestaude gedieh nämlich ausgezeichnet

auf den verwüsteten Feldern und Bergabhängen, und Jahr für Jahr nehmen auf Ceylon die Anpflanzungen und demgemäß auch die Ernte und die Ausfuhr zu; letztere betrug im vergangenen Jahre über 160 Millionen Pfund. Bei einer Fahrt durch das Innere des Eilandes gewähren die ungezählten Teeplantagen einen höchst interessanten Anblick: Die Stauden, die als zarte, aus Samen gezogene Pflänzchen in die Erde gesenkt wurden, werden infolge Beschneidens nur zwei Fuß hoch; auf den schmalen Pfaden zwischen den langen Reihen der Stauden sieht man die in helle, luftige Gewandungen gekleideten schlanken, dunklen Gestalten der Tamilinnen und Singhalesinnen, die bald das wuchernde Unkraut ausrupfen, bald die unnützen Triebe entfernen oder die bei dem feuchtwarmen Klima rasch hervortreibenden frischen Knospen und Blätter pflücken. Diese werden auf Leinwandtüchern getrocknet und mittels Maschinen zu kleinen Rollen gewickelt, wobei man ihnen jegliche Flüssigkeit entzieht. Dann machen die Blätter und Blüten einen mehrstündigen Gärungsprozeß durch, um nochmals getrocknet und hierauf sorgsam gesiebt zu werden. Die zierlichsten Rollen enthalten die schwachhaftesten Blüten; es folgen dem Wert nach die anderen, bis der Teestaub als billiger Rest übrig bleibt.

Sankau, die am Yangtse gelegene volkreiche Stadt, gilt als Mittelpunkt des chinesischen Teehandels, denn die Mehrzahl der Teeplantagen befindet sich im Gebiet des Riesentroms. Die Herrichtung geschieht auf ähnliche Weise, wie auf Ceylon, nur daß die emsigen Chinesen die Handarbeit, statt jener mit Maschinen, bevorzugen, und daß sie dem Tee, nachdem er getrocknet und sortiert ist, Jasmin-, Rosen-, Gardenien- und ähnliche wohlriechende Blüten, natürlich in vorsichtigem Maße, beimischen, um ihm einen von



Tee-Ernte auf einer großen Teeplantage in Japan.

vielen bevorzugten spezifischen Duft zu verleihen. Diesen Tee bezeichnet man allgemein als „schwarzen“, während der „grüne“ beim Trocknen und Gären anders behandelt wird. Falsch ist demnach die bei uns vielfach verbreitete Ansicht, daß diese beiden Sorten verschiedenen Teepflanzen entstammen.

An letzter Stelle für die Teegewinnung steht Japan. Die Bilder, die das Anpflanzen des Tees in Japan zeigen, das Ernten der Blätter seitens der in ihre bunten Kimonos gehüllten Japanerinnen inmitten der grünen Felder, auf welche das schneegekrönte, hoheitsvolle Haupt des Fujiyama ernst herablickt, ferner das Sortieren in den Bambushäuschen, alles dies sind reizende Genreszenen. Aber den japanischen Tee würde ein europäischer Gaumen zweifellos verschmähen. Der japanische Tee verträgt nämlich nicht den Gärungsprozeß; so bringt man nur den „grünen“ Tee hervor, der in Europa in schlechtem Ansehen steht, und der von Japan aus eigentlich nur nach Amerika exportiert wird — immerhin für 25 Millionen Mark im Jahr. Abgesehen von einem dem japanischen Tee anhaftenden eigentümlichen Geschmack, beträgt die Haltbarkeit der Qualität nur etwa ein Jahr, dann verliert sich das Aroma sehr rasch.

Katal und Java sind als teebauende Länder noch zu nennen; und neuerdings auch der Kaukasus. Die jüngsten politischen Wirren haben freilich hier auch an der Teekultur großen Schaden angerichtet.

**Aphorismus.**

Schlumm ist es, daß die Menschen husten müssen, wenn ihnen etwas Unrechtes in die Kehle kommt; müßten sie aber auch husten, wenn ihnen etwas Unrechtes aus der Kehle kommt, so wäre des Hustens gar kein Ende.



Tee-Sortieren in Japan.