



Tee



Informiere dich über Tee.

Beantworte folgende Fragen:



Foto: Adivasi-Tee-Projekt

1. Wie und wo wächst Tee?

2. Was ist der Unterschied zwischen grünem und schwarzem Tee?

3. Wie viel Kilogramm Teeblätter kann eine Person an einem Tag mit der Hand ernten?

4. Wie viel Kilogramm Teeblätter müssen für 1 kg schwarzen Tee gepflückt werden?

5. Wodurch wird der Geschmack des Tees beeinflusst?

6. Wie viel Tee wird weltweit in einem Jahr produziert?

7. Warum pflanzen die Adivasi im südindischen Gudalur-Tal Tee an? Weil:





Die Verbreitung des Tees

In China war Tee schon vor 5.000 Jahren bekannt.

Aber erst ab dem 7. Jahrhundert wurde Tee zum Nationalgetränk Chinas und zu einer verbreiteten Handelsware.

Nach Europa gelangte der Tee ab 900. Nur in kleinen Mengen erhältlich wurde er zunächst als Medizin verkauft. Als Getränk war er lange nur für Reiche

erschwinglich - die Kaufleute verkauften Tee mit bis zu 1.000% Gewinn.

Mit zunehmenden Importen und der Einführung der Teestunde am englischen Königshof 1662 wurde Tee Ende des 17. Jahrhunderts in Europa und Nordamerika zum Volksgetränk und zu einem der wichtigsten Handelsgüter.

China war der Teelieferant für Europa, bis ab Mitte des 19. Jahrhunderts die Briten in ihren Kolonien Teeplantagen anlegten: im Nordosten Indiens, wo wilde Teepflanzen entdeckt worden waren, im heutigen Sri Lanka und Indonesien sowie in Ostafrika. Ende des 20. Jahrhunderts wurden Teeplantagen in Afrika und Südamerika ausgebaut.

Die Plantagen bringen durch eine höhere Produktivität immer mehr Erträge.

Heute ist Tee mit einer Jahresproduktion von ca. 2,6 Millionen Tonnen nach Wasser das populärste Getränk der Erde.



Foto: Adivasi-Tee-Projekt



Teekonsum in Indien

Tee ist das beliebteste Getränk in Indien.

Tee wird in Indien überall und zu jeder Tageszeit angeboten. Nicht nur in jedem Restaurant wird Tee ausgeschenkt. Auf Bahnhöfen, im Zug und überall in den Städten und Dörfern wird an kleinen Ständen, sogenannten „tea stalls“, Tee gekocht und bieten fahrende Händler einen Becher Tee für wenige Rupien an.



Foto: Adivasi-Tee-Projekt

Eine Tasse Tee ist für viele das erste Frühstück des Tages. Tee schließt eine Mahlzeit ab. Und ist man zu Besuch bei Freunden, bekommt man fast immer einen Tee zu trinken.

Tee wird in über 30 Ländern der Welt angebaut. Während afrikanische und lateinamerikanische Länder ihren Tee überwiegend exportieren, verbrauchen viele asiatische Anbauländer den Tee zum großen Teil selbst. Indien ist der größte Teeproduzent und konsumiert ca. 80% seines Tees selbst.

Indischer Tee unterscheidet sich in der Zubereitung und im Geschmack von dem Tee, den wir kennen. Der schwarze Tee wird mit viel Milch und Zucker und verschiedenen Gewürzen verfeinert. Tee, der auf diese Weise zubereitet wird, heißt bei uns oft Chai (sprich: Tschai) – denn so nennt man Tee in Indien.



Koche indischen Tee nach dem original indischen „Chai“-Rezept.

Zutaten:

1 l Wasser
350 ml Milch
4 TL Adivasi -Tee
(Schwarztee)
5 TL Rohrzucker
2,5 TL Kardamom
(gemahlen oder gestoßen)
etwas Zimt



Die Mengenangaben sind Geschmackssache: Gewürze, Teepulver, Zucker und Milch bitte nach dem eigenem Geschmack in entsprechender Menge zugeben - da hilft nur Ausprobieren!

Zubereitung:

Wasser in einem Kochtopf auf dem Herd aufsetzen.

Wenn das Wasser kocht, alle weiteren Zutaten (Gewürze, Tee, Milch, evtl. Zucker) ins kochende Wasser geben und umrühren.

Den Tee kurz aufkochen und zwei bis drei Minuten ziehen lassen.

Den Tee durch ein Sieb gießen und ausschenken.

