

# Tee – Geschichte und Gegenwart

Tee ist ein Wunder. Ein Wunder sowohl der Natur wie der Kultur. Denn im Tee treffen sich seit Jahrtausenden die vielseitig aromatischen Blätter mit der Kunst, diese vom Anbau über die Fermentierung bis zur Lagerung und Darreichung so zu betreuen, dass schliesslich das wohlschmeckende Gebräu entsteht, das den Leib und den Geist erfreut. Unter den drei grossen nicht-alkoholischen Getränken, zu denen auch Kaffee und Kakao gehören, stimuliert der Tee auf verschiedenste Weise. Er regt an, trägt zur Beruhigung oder Entspannung bei, erhöht umgekehrt die Konzentration, begleitet Gespräche und Freundschaften.

Der sogenannte Teegürtel liegt zwischen dem 45. Breiten- und dem 70. Längengrad. Dort sorgt das Monsunklima dafür, dass eine zuträgliche Wechsellmischung aus Wärme und Feuchtigkeit herrscht, was für die Vegetation der Teepflanze, *Camellia sinensis*, von entscheidender Bedeutung ist. Es waren die Briten, die kraft ihres gut organisierten Weltreichs dafür sorgten, dass die Pflanze überall dorthin gebracht wurde, wo sie gedeihen, Arbeit schaffen und Ertrag abwerfen konnte. Erst damit entstand über die alten Reichskulturen wie China und Japan hinaus eine weltweite Rezeption, die sich insbesondere seit dem späteren 19. Jahrhundert auch für die breitere Bevölkerung institutionell festigte. Die sprichwörtliche Tasse Tee wanderte bald durch alle Schichten.

Doch Tee ist nicht gleich Tee. Es gab und gibt sehr hochwertige Produkte. Und es gibt die Massenware, die heute überall angeboten wird. Zwei Drittel der Welt-Teernte endet in der sogenannten CTC-Produktion, in welcher insbesondere die Schwarzteeblätter aufgebrochen und zermahlen werden. Für den Kenner öffnen sich hier gewaltige Differenzen. – Der Unternehmer und Kulturhistoriker Hans-

peter Reichmuth hat sich des Themas angenommen – und einen Essay verfasst, der viele und auch gegenläufige Aspekte des Faszinosums Tee zur Sprache bringt. – Nicht nur für die winterliche Jahreszeit eine höchst anregende Lektüre.