

## *Kerstin Möller: „Ob grün, schwarz oder bunt: 400 Sorten Tee. Das Kraut für alle Lebenslagen“*

*in den Nürnberger Nachrichten, „Kostprobe“, vom 4. Juli 2009*

Als Muntermacher soll er nur kurz ziehen, als Beruhigungsmittel umso länger. So sagt man. Alles Humbug, sagt der Kenner und wundert sich, wie zählebig sich Legenden um Tee ranken. Längeres Ziehen jedenfalls macht das edle Gesöff nur bitter. Genau 90 Sekunden lässt Alexander Poetsch den feinen „Sencha“ im genau 75 Grad warmen Wasser schwimmen, bevor er das goldgelbe Getränk in Glastassen ausschenkt. Und?, fragt er. Schmeckt köstlich, dieser japanische Grüntee, aromatisch, anregend – wie geschaffen für Hundstage.

Lapsang souchong, Orange pekoe, Oolong, Earl Grey, Golden Tipps, Broken, Flowery, Flush, Autumnal – so verwirrend wie die Fachsprache, so unterschiedlich die Qualitäten, Produkte und Herkunft. 400 Teesorten, darunter auch solche mit Gewürzen, hat Poetsch im Angebot, und er kennt sie alle persönlich.

Von diesem Wissen kann auch der Kunde profitieren, wenn er sich ein wenig Zeit nimmt für den Besuch in „Evas Teeplantage“ in Nürnbergs Altstadt. Namensgeberin ist die Mutter, die den attraktiven Laden vor 25 Jahren eröffnete und schon bald an ihren Sohn übergab. Alexander (40) wiederum wollte nicht nur Verkäufer sein, sondern auch Fachmann, der seine Plantage sachkundig bestellen und bestücken kann.

Inzwischen ist der passionierte Teetrinker ein Experte, der Tee versteht – vom Anbau bis zum Aufguss. Bei ihm gibt es keine belasteten, gestreckten Sorten aus dubiosen Quellen, auch keine Gesundheitsmacher, Glücksbringer und den ganzen esoterischen Kram, sondern Tee in seiner schönsten Form und besten Qualität: Tee als Genussmittel.

Aber was ist Tee? Jede überbrühbare Pflanze mit Geschmack, mit der man Wasser würzen kann, darf so heißen. Doch im eigentlichen Sinn gemeint ist der immergrüne Baum *Camellia sinensis*, der aus den Dschungelgebieten des östlichen Himalaya an der heutigen indisch-chinesischen Grenze stammt. Dieser Baum, der als Strauch gehalten wird, gedeiht am besten in Höhen um die 2000 m. Die herangereiften Blätter und Triebspitzen werden dann gerollt und unterschiedlich fermentiert, woraus sich dann die zwei Hauptsorten unterteilen: Grüner und Schwarzer Tee.

So einfach ist das und doch so kompliziert, denn jetzt beginnen die Feinheiten – aber davon soll Ihnen Poetsch erzählen. Zwischen Lagen und Luft, zwischen First Flush und Autumnal liegt ein weites Feld, das sich im Preis und in der Praxis niederschlägt. „Japanische Tees sind Sensibelchen, manchmal richtig zickig“. Wie dieses Luxusgewächs „Gyokuro Himmelswiese“, 100 g für 33,90 Euro und bis zu sieben Aufgüssen. Ein Päckchen mit 100 g First Flush Darjeeling kostet 16 Euro – und ergibt 10 Liter Tee. Aber es gibt auch jede Menge preiswertere Sorten.

Neben den „echten“ bietet der Teeladen eine Vielfalt Kräutertees, Mates und Rooibos, pur und aromatisiert. Es gibt eine große Auswahl an Glas- und Porzellangeschirr, Teedosen und –gebäck, Marmeladen, außergewöhnliche Honigsorten, Kandis sowie Zuckermischungen. Und drinnen und draußen ein Plätzchen zum Verweilen für die „cup of tea“ (1,30 Euro)