

Matcha und Ingwer liegen immer noch im Trend

Teehändler Alexander Poetsch gibt Tipps für die richtige Tee-Zubereitung — Gechlortes Leitungswasser filtern

Mit den kühleren Temperaturen und den langen Abenden hat der Tee jetzt wieder Konjunktur. Über Trends, Beuteltee und gechlortes Wasser sprachen wir mit Alexander Poetsch von „Evas Teeplantage“.

Herr Poetsch, man hat den Eindruck, Tee ist vor allem ein Frauengetränk. Was trinken die Damen im Herbst 2014?

Alexander Poetsch: Das sehe ich nicht so. Männer und Frauen trinken Tee gleichermaßen. Ein großer Trend ist Matcha, ganz fein gemahlener Grüner Tee, der bei der japanischen Teezeremonie verwendet wird. Der ist aber nicht ganz billig. Gute Ware kostet rund 20 Euro für 20 Gramm.

Bei den Früchtetees sind säurearme Tees ohne Hibiskus ein starker

Trend. Wenn der Hibiskus zu lange zieht, dann wird er sauer; da reichen schon die sechs bis acht Minuten, die meist auf der Verpackung angegeben werden. Besser sind Tees auf Apfel-, Birnen- oder Dattelpflanze. Die kann man auch eine halbe Stunde ziehen lassen. Das macht gar nichts. Außerdem ist Ingwer nach wie vor ein großes Thema, und wir merken eine steigende Nachfrage nach entkoffeinierten Schwarztees.

Sie haben die Ziehzeit schon angesprochen. Was muss man bei der Zubereitung beachten?

Poetsch: Zunächst einmal gilt: Gut ist, was schmeckt. Wenn jemand seinen Grüntee mit kochendem Wasser übergießt und zehn Minuten ziehen lässt, dann werde ich es ihm nicht aus-

reden. Aber man sollte wissen, dass der Grüntee bei 100 Grad Catechine, also Bitterstoffe freisetzt. Eine Wassertemperatur von 60 bis 80 Grad ist optimal. Grüntee ist im Übrigen sehr magenschonend. Manche Ärzte schicken ihre Patienten mit Magenproblemen deshalb schon ins Teegeschäft.

Eine regelrechte Glaubensfrage ist, ob Beutel oder loser Tee besser sind. Gibt es hochwertige Ware im Beutel?

Poetsch: Da muss man sich den Teehandel etwas genauer anschauen. Hochwertiger Tee kommt immer nur von einer Plantage. Die Qualität kann von Jahr zu Jahr schwanken, je nach Wetter und anderen Faktoren.

Die Mengen aus einer einzelnen Plantage reichen aber nicht, um daraus ein Beutelprodukt zu machen.

Die großen Hersteller kaufen deshalb in großem Stil Tees unterschiedlicher Herkunft und aus verschiedenen Jahrgängen auf und mischen sie so zusammen, dass sie immer gleich schmecken. Im Supermarktregal finden Sie in der Regel immer solche Blends, also Mischungen. Die Qualität reicht an offene Ware nicht heran.

In Nürnberg wird das Wasser in manchen Stadtteilen derzeit recht stark gechlort. Kann man daraus ohne Bedenken seinen Tee kochen?

Poetsch: Sinnvoll ist in jedem Fall ein Wasserfilter. Für meinen Geschmack schmeckt das Wasser danach nicht mehr so chlorig. Für absolute Spitzentees mag es Einschränkungen geben. Bei normalen Schwarz- und Früchtetees macht es



Teehändler Alexander Poetsch.
Foto: privat/oH

normalerweise keinen großen Unterschied, es sei denn, man hat eine extrem feine Zunge. Interview: kli