



Oolong-Teeproduktion in Minjian (Taiwan) am 25. und 26. April 2009

Von Hans Reinle

Der Oolong-Tee wurde unter Anleitung von Teemeister Chen (Taipei) beim Teebauern und -hersteller Aming hergestellt. Die Instruktion wurde in Taiwanisch gemacht und übersetzt durch Menglin Chou.

Das Ganze fand im Rahmen einer Teereise statt, die durch den Teeclub der Schweiz (www.teeclub.ch, Club des Buveurs de Thé) organisiert wurde. Die Reisegruppe mit Teilnehmenden aus Deutschland und der Schweiz umfasste 19 Personen.

Zeitpunkt	Mengen	Beschreibung
Samstag, 25. April 2009		
Ca. 11:00	150 kg	Anlieferung Pflückgut bei Aming, ausgelegt im Hof auf Tüchern unter Sonnenschutznetz, 3 mal gewendet für gute Sonnenwelkung. Das angelieferte Pflückgut hat ideale Bedingungen gehabt, da es in den letzten 2 Tagen nicht regnete. Schöner Zustand der Blätter, glänzende Oberfläche. Sonnenwelken ist ein guter Anfang für die Teeverarbeitung, denn Sonnenenergie ist gratis und die Sonne schenkt uns all das, was wir nicht wissen. Der Teemeister vergleicht dies mit einem Automotor: Mit Sonnenwelken wird ein sauberer Start des Motors möglich. Alles andere wie zu spätes Welken oder Verwendung von heisser Luft fürs Welken ist ein holpriges Starten.
Ca 12:30 12:40		Letztes Wenden durch die Teereisegruppe; parallel dazu wenden wir Teeblätter, die in typischen flachen Körben ausgelegt sind. Besser wäre es noch, wenn diese Körbe auf Bambusstangen lägen, um die Durchlüftung zu fördern. Teeblätter haben ihren Glanz weit gehend verloren und duften richtig für den nächsten Schritt. Sie werden in die Tücher geschlagen und mit dem Lift in den Welkraum hinunter gebracht. Dieser Raum wird gekühlt auf etwa 18 Grad. Die Teeblätter werden auf nur noch 2 Tüchern in dicken Schichten verteilt, um etwa 30 Minuten abzukühlen
13:10	115 kg (20% Feuchtigkeit verloren) 81 Körbe	Verteilen der Teeblätter in die flachen Körbe
13:25	15 kg 20% Feuchtigkeit verloren) 14 Körbe	Die anderen Teeblätter oben im Hof werden gewendet und in das Korbgestell gelegt, das nun auch in den Welkraum kommt.
15:10	95 Körbe	Blumiger Duft im Welkraum. Die Blätter werden in den Körben sanft gewendet. Dauer: 15 Minuten.

Oolong-Teeproduktion in Minjian (Taiwan) am 25. und 26. April 2009

17:30		Der Duft im Welkraum ist intensiver. Blätter nochmals in den Körben sanft gewendet. Dauer: 15 Minuten. Die Blätter werden grasiger im Geruch, da sie mit dem Wenden „verärgert“ wurden. Wir waren aber vorsichtig, sie werden sich wieder beruhigen.
20:00		Prüfen des Dufts, der nun stark nach Longgan-Blume riecht. Die Blätter sind sehr weich und werden nun 3 mal mit einer lockeren Handbewegung gerüttelt. Wegen des immer noch hohen Feuchtigkeitsgehalts muss dies sehr vorsichtig gemacht werden. Dauer: 15 Minuten.
22:05		Im Welkraum duftet es intensiv nach blumigem Aroma mit süsslicher Note. Es ist Zeit für das grosse Schütteln in zwei Bambustrommeln. Nach ein paar Minuten ist die erste Trommel gefüllt.
22:15		Die Drehbewegung der ersten Bambustrommel wird gestartet mit Timer für 30 Minuten Schütteldauer. 3 Minuten später startet die zweite Trommel. Das grosse Schütteln ist der letzte Arbeitsgang des Welkens. Zerschnittenes Blattgut und kleinere Blätter fallen durch die Löcher des Bambusgeflechts, die auf die Grösse von maschinengeschnittenem Pflückgut ausgerichtet sind. Ziel des grossen Schütteln ist es, den Feuchtigkeitsfluss des Welkens zu stören, weil nun nur noch minimal Feuchtigkeit entweichen soll. Bei zu wenig Feuchtigkeit dauert die Fermentation zu lange, ähnlich wie bei zu trockenem Brotteig, der dann zu langsam oder nicht richtig aufgeht. Der Duft des Blattguts ändert immer wieder. Er ist „wütend“, weil er geschüttelt wird. Wenn es nach Longgan-Blüte riecht, ist das Schütteln fertig.
22:38		Während der letzten 7 Minuten wird mit höherer Geschwindigkeit geschüttelt.
22:45		Der Duft der geschüttelten Blätter ist noch zu stark im Bereich von unreifen Früchten (grüne Melone, grüne Bananen). Es braucht nochmals 10 Minuten Schütteln. - Das Geräusch der Blätter ist ein wichtiger Indikator für den Zustand. Es wird im Verlaufe des Schütteln leiser, weil die Blattränder durch die Reibung weicher werden, da sie weniger Flüssigkeit enthalten. Gegen Schluss des Schütteln wird das Geräusch wieder lauter; die Flüssigkeit ist durch die Drehbewegung im Blatt verteilt worden, was den Blattrand wieder härter macht.
22:55		Das Schütteln ist immer noch nicht fertig.
23:03		Fertig geschüttelt! Es duftet nun klarer nach Longgan-Blüte.
23:05	22 Körbe	Die Bambustrommeln werden nun geleert. Der Inhalt wird ringförmig und in hohen Schichten auf Körbe verteilt. Die Teeblätter müssen nun an die Wärme und kommen deshalb vom klimatisierten unteren Raum in das Erdgeschoss, wo auch die Maschinen für die weitere Bearbeitung liegen. Nun können die Blätter 7 Stunden fermentieren. Dauer: 15 Minuten. Als Abschluss des Tages gibt es eine kräftigende Nudelsuppe.
Sonntag, 26. April 2009		
05:30	22 Körbe	Das Blattgut wird im Teegestell „eingekleidet“, weil wegen der Wetterabkühlung des Regens die Temperatur stark gefallen ist und dies für die weitere Bearbeitung zu tiefe Temperatur des Blattguts ergäbe.
06:05		Die Teeblätter duften nach Melasse, was noch zu früh für das Erhitzen ist.
06:45		Der Meister prüft den Zustand und gibt nun den nächsten Schritt frei, weil die Blätter jetzt nach Longgan-Honig riechen. Die Maschinen für das Erhitzen werden aufgewärmt. Deren Trommel soll 160° heiss werden.

06:51		Die erste Maschine wird beschickt: Aming schüttelt den Inhalt eines Korbes in eine gleich geformte Matte um, rollt sie ein wenig und schiebt sie durch die runde Öffnung der trommelförmigen Maschine, um die Teeblätter dort hinein zu leeren. In der Hitze scheiden die Teeblätter viel gemüsig- riechenden Dampf aus, sodass die Hände richtig feucht werden, wenn sie zur Blattkontrolle in die Trommel gehalten werden. Sie fühlen sich fast wie knackig gekochtes Gemüse an. Der Meister erklärt, dass der aus den Blättern austretende Dampf das Blattgut selber erhitzt. Nach und nach werden die Blätter trockener und können aus der Maschine genommen werden, wenn sie die prüfende Hand ein wenig stechen. Nach knapp 7 Minuten ist dieser Schritt beendet. Die Teeblätter sind nun ein wenig schrumpelig und teils bräunlich.
06:59		Das Rollen mit der ersten Rollmaschine beginnt. Die halbkugelförmige Glocke macht eine Art Pendelbewegung und komprimiert das Blattgut während 2 – 3 Minuten. Die Teeblätter sind nun bereits ein wenig gefaltet und haben mit den bisherigen Arbeitsschritten viel Volumen und Gewicht verloren.
07:02		Das verdichtete Blattgut wird nun in die Trocknungsmaschine gegeben, die auf einem Förderband langsam über mehrere Etagen die Teeblätter durch eine warme Kammer führt. Dieser Vorgang dauert etwa 10 Minuten und trocknet die noch feuchten und warmen Blätter. Das Trocknen verhindert das „Ersticken“ des angestrebten Oolong-Dufts. - Auf dieser Fertigungsstufe hört in g Teegebieten die Produktion auf, was Pouchong Oolong ergibt. Hier geht es aber noch weiter zum Rollen.
07:12		Der Tee tritt aus der Trocknungsmaschine aus und fällt auf ein steil ansteigendes Förderband, von wo aus die Teeblätter auf einen Korb fallen. Die Teeblätter haben wegen des geringeren Volumens auf weniger Körben Platz.
Um 07:30		Testen des Teegutes in der Schale mit Löffel und mit Trinken. Der Tee hat Potenzial mit seiner leicht süsslichen Note. Wir können als bisher zufrieden sein, unter anderem wegen des guten Pflückguts. Der Teeblätter sind allerdings noch feucht und würden weiter fermentieren, wenn man nichts unternimmt (ergäbe dann Schwarztee).
07:43		Aming kippt den letzten Korb in die Erhitzungsmaschine.
07:52	8 Körbe	Der letzte Korb wird in die Trocknungsmaschine gegeben; die Reinigung der Erhitzungsmaschinen und des Rollapparats für das erste Rollen wird mit Pressluft durchgeführt. Insgesamt sind nun 8 Körbe Teeblätter vorhanden.
08:00		Die letzte Charge kommt aus der Trocknungsmaschine und wird in den achten Korb gelegt.
Um 09:00		Der Tee wird aus dem Korb in ein quadratisches Tuch gegeben, das Aming aufnimmt und zu einer Kugel formt. Diese Kugel wird in ein sackförmiges zweites Tuch aus sehr reissfestem Material geleert. In einer Pressmaschine wird die lockere Kugel zusammengedrückt zu einer festen Kugel in Fussballgrösse. Ein ausgeklügelter Griff dient dazu, den Sack mit einer Dreh- und Stossbewegung zu verknuten. Die erste Charge wird um etwa 09:00 gerollt.
09:05	48 kg (4 Kugeln)	Alle Teeblätter sind nun in vier kugelförmigen Säcken von je 12 kg abgefüllt. Die Kugeln werden in einem weiteren Typ von Rollmaschine gedreht und gedrückt, was sich auf die Blätter überträgt, die mehr und mehr eine Kugelform annehmen werden. Ein Rollvorgang dauert in etwa 20 Minuten.

09:25		Nach Ablauf von rund 20 Minuten wird das Teegut wieder aus der Rollmaschine genommen und die Kugelform aufgelöst. Aming leert nun den Inhalt einer Kugel in eine weitere trommelförmige Maschine, die nur 30° warm ist und mit der Drehbewegung das gerollte Blattgut wieder auflockert. Als Nebenfunktion wird hier kleine Teeblättchen weggesiebt, damit nur die grossen Blätter in der Verarbeitung bleiben.
10:00		Das Rollen und Lockern wird noch rund 20 Mal wiederholt und erfordert Geduld und Kraft. Die Kugeln verlieren nach und nach an Gewicht. Danach wird das Blattgut nochmals getrocknet und geröstet.
Nächste Tage	24 kg	Das mehrmals gerollte Blattgut ist das Rohmaterial, das der Meister in Taipei noch weiter bearbeiten wird (Rösten).
28.4.2009		Degustation des fertig gerösteten Tees. Die süsslichen Düfte, die wir bereits im Trocknungsraum rochen, sind erhalten geblieben und sind im Aufguss voll ausgeprägt. Wir können uns auf einen schmackhaften, eleganten (fast) selbstgemachten Oolong freuen, der uns in den nächsten Wochen mit Fracht zugestellt wird.

Urheberrechtshinweis:

Dieses Dokument darf unter Angabe des Autors zu nicht-kommerziellen Zwecken verwendet werden. Eine Version mit Bildern kann zur Verfügung gestellt werden.