



Wir übertragen die Prinzipien der Teekampagne auf eine **ZWEITE** Sorte Tee

Die Teekampagne hat mit ihren Prinzipien den Markt für Darjeeling positiv verändert. Mit der Beschränkung auf nur eine Sorte Tee, dem Verzicht auf Zwischenhändler und den Großpackungen ist es uns möglich, 100% fair gehandelten Bio-Tee zu einem unschlagbar günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten.

Nach 30 Jahren übertragen wir diese Prinzipien auf eine weitere Sorte. Wir wollen damit erreichen, dass bester Tee zu vernünftigen ökonomischen, ökologischen und sozialen Bedingungen gehandelt wird. Wir folgen damit dem Wunsch vieler unserer Kunden, auch Assam-Tee in unser Sortiment aufzunehmen. Deswegen bieten wir mit der diesjährigen Kampagne einen Assam Second Flush aus dem Teegarten Tonganagaon an. Es ist ein reiner Bio-Gartentee FTGFOP1.

Die Prinzipien im Detail:

Beschränkung der Sortenvielfalt: Die Fokussierung auf wenige hochwertige Blatt-Tees ermöglicht große Einkaufsmengen – und damit den direkten Import aus den Teegärten.

Keine Zwischenhändler: Durch den Direktimport umgehen wir alle Mittelsmänner, die sonst dem Teepreis ihren Gewinn aufschlagen: Einkäufer, Großhändler und den Einzelhandel. Über unseren Online-Shop beliefern wir Teefreunde direkt nach Hause.

Großpackung: Tee lässt sich ohne Qualitätsverlust lange lagern. Daher ist die Standardgröße bei uns die 1000g-Packung. Das reduziert Verpackungsmaterial und erspart unnötige Kleinabfüllungen, was Kosten verringert.

100% Bio: Von Beginn an haben wir unsere Produzenten vor Ort dabei unterstützt, auf Bioanbau umzustellen. Unser Tee stammt ausschließlich aus zertifiziertem Bio-Anbau.

Fair gehandelt: Die von uns gezahlten Preise liegen über dem Weltmarktniveau und ermöglichen den Produzenten, nicht nur kostendeckend zu arbeiten, sondern gewinnbringend. Die Beschäftigten in den Teegärten, die grundsätzlich gewerk-

schaftlich organisiert sind, werden für ihre Arbeit gut entlohnt und profitieren von den Leistungen der Teegärten wie kostenfreies Wohnen, Schulbesuch für alle Kinder, medizinischer Versorgung, Altersgeld.

Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis: Wir beschränken uns in der Sortenvielfalt und bieten diese nur in Großpackungen an. Wir verzichten auf den Zwischenhandel und sparen damit unnötige Wege, Lagerkosten und Verpackungsmaterial. Die Kostenersparnis geben wir an unsere Kunden weiter und können damit ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis garantieren.

Qualitätskontrolle: Ein mehrstufiges Kontrollsystem garantiert die hohe Qualität unseres Tees. Jede Teepartie wird von Teeprüfern mehrfach blind verkostet und im Labor auf chemische Rückstände untersucht.

Offenlegung der Kalkulation: Der Preis, für den wir für unseren Tee einkaufen, liegt bei über der Hälfte des Endverbrauchspreises. Eine Relation, die sonst niemand im Teehandel erreicht. Die Kalkulation jedes einzelnen Schrittes machen wir öffentlich. Sie ist auf unserer Website nachzulesen.



In diesem Frühjahr waren wir erneut in der Teeplantage Tonganagaon, um zu schauen, was sich seit unserem letzten Besuch dort verändert hat. Was wir feststellen können: Es geht voran, wenn auch bisweilen in kleinen Schritten. An ausreichend Toiletten mangelt es noch, hier ist man nicht so weit gekommen wie geplant. Dafür sind viele neue Häuser entstanden und, besonders schön, auch die Erweiterung des Schulgebäudes ist fertig geworden. Sie werde nun auch als Abend-schule genutzt, erklärt uns Rajiv Gupta, der Manager des Gartens. Viele der Pflückerinnen möchten Schreiben und Lesen lernen. Ein wichtiger Schritt, liegt doch die Alphabetisierungsrate in Assam erst bei 70 Prozent, in den Teegärten bisweilen bei unter 30 Prozent.

Auch bei der Krankenversorgung sind Fortschritte zu sehen: Durch bessere Ernährung und mehr Medikamente ist die Zahl der Erkrankungen in den letzten vier Jahren von 700 auf 380 pro Jahr zurückgegangen.



BILDUNG IST DAS A UND O

In langen und intensiven Gesprächen mit Vertretern der Nicht-Regierungs-Organisation Seva Kendra der Diözese in Dibrugarh sowie den Managern der lokalen Teegärten haben wir beraten, welchen sinnvollen Beitrag wir als Teekampagne leisten können, um die Lebensbedingungen in Assam dauerhaft zu verbessern. Immer wieder kamen wir auf das Thema Bildung. Viele Kinder verzichten aufgrund langer Schulwege darauf, weiterführende Schulen zu besuchen, und berauben sich damit ihrer Chancen für die Zukunft. Hier setzt unser erstes Projekt an: Mit den Partnern vor Ort werden wir einen Schulbus anschaffen und weitere Maßnahmen anbieten, die der Bildungsförderung dienen, darunter die Vermittlung von Fähig- und Fertigkeiten in Selbsthilfegruppen.



S.E.R.V.E.

Seit über zwanzig Jahren engagieren wir uns im Rahmen unseres Projekts „Save the Environment and Regenerate Vital Employment“ in Darjeeling. Aktuelle Aktivitäten seit 2015 befassen sich mit dem Erhalt von Biodiversität, der Vermeidung von Mensch-Wildtier-Konflikten, dem Schutz von Wasserquellen, der Entwicklung von Strategien für klimaresistente Landwirtschaft und der Förderung von Umweltschutz und -bewusstsein. Im Vergleich zu unseren Anfängen benötigt das Thema Abfallmanagement heute ein weitaus größeres Augenmerk. Laut einem Bericht der Weltbank von 2012 lag die durchschnittliche Menge an Hausmüll in Indien bei 0,34 kg/Kopf und Tag (zum Vergleich: In Deutschland waren es 2,11 kg/Kopf und Tag). Die zunehmende Urbanisierung und der konsumorientierte Lebensstil werden diese Zahlen in den kommenden Jahren dramatisch in die Höhe schnellen lassen. Darjeeling ist aufgrund seiner wunderschönen Landschaft ein beliebtes Touristenziel, doch achtlos hingeworfener Müll verschandelt an vielen Stellen die Natur. Eine groß angelegte Müllsammel-Aktion in Zusammenarbeit mit anderen Organisationen verhalf diesem Thema zu lokal-öffentlicher Aufmerksamkeit, und die anschließende Mülltrennung machte deutlich, dass sich im Müll Wertstoffe befinden, die recycelt oder verkauft werden können. Zur Entwicklung von Zero-Waste-Strategien haben die Mitarbeiter unseres SERVE-Projekts mit anderen Stakeholdern und Partnern diverse Workshops veranstaltet und auch einen Film-Wettbewerb abgehalten. Elf Kurzfilme schafften es bis in die Endauswahl.

Herzstück ist und bleibt bei unserem SERVE-Projekt die Wiederaufforstung – sowohl als Blockanpflanzung als auch in Form von Schattenbäumen in Teegärten. Aufgrund des Erfolgs unserer Baumpatenschaften werden wir dieses Programm fortsetzen. Die nächsten Baumsetzlinge, die „adoptiert“ werden können, werden in den



Teegärten Chamong, Nagrifarm, Singell und Selimbong angepflanzt. Was uns besonders freut: Der WWF in Deutschland hat die Idee von Baumpatenschaften aufgegriffen und so wird man über die Seiten des WWF die Möglichkeit erhalten, Bäumchen in Darjeeling und an anderen Orten wachsen lassen zu können.

Und ein weiteres neues Projekt hat der WWF-Deutschland gestartet – den Living Planet Club. Mitglieder können sich für eines der sieben Ziele besonders engagieren: Den Schutz des Klimas, der Wildtiere, der Meere, der Wälder, des Wassers, der nachhaltigen Landwirtschaft oder der Entwicklung weiterer Schutzflächen für ein „wilderer“ Deutschland. Aufgrund ihres Engagements in Darjeeling wurde die Projektwerkstatt als Gründungsmitglied aufgenommen. Ein Ansporn für uns, noch viele weitere Bäume zu pflanzen und für biologischen Anbau zu werben.

RITTERSCHLAG

für die Teekampagne



Von Anfang Juni bis Ende August 2018 heißt es in der Königlichen Gartenakademie in Berlin-Dahlem „Greetings from India“. Hier, zwischen historischen Gewächshäusern, hundert Jahre alten Bäumen und einem Café hat Gabriella Pape eine „blühende Schatzkammer“ geschaffen. Ein Stück englischer Gartenkultur in Deutschland, in dem beim Thema Indien eine erstklassige Tasse Darjeeling-Tee natürlich nicht fehlen darf.



Als wir im vergangenen Jahr zum ersten Mal auch Tee aus Assam angeboten haben, waren wir gespannt auf Ihre Reaktionen. Umso mehr freuen wir uns heute, wie positiv Sie die Sortimentserweiterung aufgenommen haben. „Eine wunderbare Ergänzung zum Darjeeling-Tee“ ist der Tenor in zahlreichen Rückmeldungen.

Assam-Tee mit seiner eigenen, viel kräftigeren Note gegenüber Darjeeling-Tee, zeigt, wie sehr Terrain und Klima das Aussehen und den Geschmack des Tees beeinflussen. Während die Teebüsche in Darjeeling, die *Camellia sinensis*, in Höhenlagen gedeihen und sogar kurze Fröste überstehen können, wächst die Assamsaatpflanze, die *Camellia sinensis* var. *assamica*, in Ebenen und im Sumpfland. Das eine kann das andere nicht ersetzen und soll es auch gar nicht, zu sehr unterscheiden sich beide im Geschmack.

Übrigens, auch die grüne Variante des Assam-Tees hat uns bei unserem letzten Besuch in Indien überzeugt. Die Planungen laufen bereits, damit auch Sie ihn bald probieren können



In diesem Frühjahr waren wir erneut in der Teeplantage Tonganagaon, um zu schauen, was sich seit unserem letzten Besuch dort verändert hat. Was wir feststellen können: Es geht voran, wenn auch bisweilen in kleinen Schritten. An ausreichend Toiletten mangelt es noch, hier ist man nicht so weit gekommen wie geplant. Dafür sind viele neue Häuser entstanden und, besonders schön, auch die Erweiterung des Schulgebäudes ist fertig geworden. Sie werde nun auch als Abend-schule genutzt, erklärt uns Rajiv Gupta, der Manager des Gartens. Viele der Pflückerinnen möchten Schreiben und Lesen lernen. Ein wichtiger Schritt, liegt doch die Alphabetisierungsrate in Assam erst bei 70 Prozent, in den Teegärten bisweilen bei unter 30 Prozent. Auch bei der Krankenversorgung sind Fortschritte zu sehen: Durch bessere Ernährung und mehr Medikamente ist die Zahl der Erkrankungen in den letzten vier Jahren von 700 auf 380 pro Jahr zurückgegangen.



BILDUNG IST DAS A UND O

In langen und intensiven Gesprächen mit Vertretern der Nicht-Regierungs-Organisation Seva Kendra der Diözese in Dibrugarh sowie den Managern der lokalen Teegärten haben wir beraten, welchen sinnvollen Beitrag wir als Teekampagne leisten können, um die Lebensbedingungen in Assam dauerhaft zu verbessern. Immer wieder kamen wir auf das Thema Bildung. Viele Kinder verzichten aufgrund langer Schulwege darauf, weiterführende Schulen zu besuchen, und berauben sich damit ihrer Chancen für die Zukunft. Hier setzt unser erstes Projekt an: Mit den Partnern vor Ort werden wir einen Schulbus anschaffen und weitere Maßnahmen anbieten, die der Bildungsförderung dienen, darunter die Vermittlung von Fähig- und Fertigkeiten in Selbsthilfegruppen.



S.E.R.V.E.

Seit über zwanzig Jahren engagieren wir uns im Rahmen unseres Projekts „Save the Environment and Regenerate Vital Employment“ in Darjeeling. Aktuelle Aktivitäten seit 2015 befassen sich mit dem Erhalt von Biodiversität, der Vermeidung von Mensch-Wildtier-Konflikten, dem Schutz von Wasserquellen, der Entwicklung von Strategien für klimaresistente Landwirtschaft und der Förderung von Umweltschutz und -bewusstsein. Im Vergleich zu unseren Anfängen benötigt das Thema Abfallmanagement heute ein weitaus größeres Augenmerk. Laut einem Bericht der Weltbank von 2012 lag die durchschnittliche Menge an Hausmüll in Indien bei 0,34 kg/Kopf und Tag (zum Vergleich: In Deutschland waren es 2,11 kg/Kopf und Tag). Die zunehmende Urbanisierung und der konsumorientierte Lebensstil werden diese Zahlen in den kommenden Jahren dramatisch in die Höhe schnellen lassen. Darjeeling ist aufgrund seiner wunderschönen Landschaft ein beliebtes Touristenziel, doch achtlos hingeworfener Müll verschandelt an vielen Stellen die Natur. Eine groß angelegte Müllsammel-Aktion in Zusammenarbeit mit anderen Organisationen verhalf diesem Thema zu lokal-öffentlicher Aufmerksamkeit, und die anschließende Mülltrennung machte deutlich, dass sich im Müll Wertstoffe befinden, die recycelt oder verkauft werden können. Zur Entwicklung von Zero-Waste-Strategien haben die Mitarbeiter unseres SERVE-Projekts mit anderen Stakeholdern und Partnern diverse Workshops veranstaltet und auch einen Film-Wettbewerb abgehalten. Elf Kurzfilme schafften es bis in die Endauswahl.

Herzstück ist und bleibt bei unserem SERVE-Projekt die Wiederaufforstung – sowohl als Blockanpflanzung als auch in Form von Schattenbäumen in Teegärten. Aufgrund des Erfolgs unserer Baumpatenschaften werden wir dieses Programm fortsetzen. Die nächsten Baumsetzlinge, die „adoptiert“ werden können, werden in den



Teegärten Chamong, Nagrifarm, Singell und Selimbong angepflanzt. Was uns besonders freut: Der WWF in Deutschland hat die Idee von Baumpatenschaften aufgegriffen und so wird man über die Seiten des WWF die Möglichkeit erhalten, Bäumchen in Darjeeling und an anderen Orten wachsen lassen zu können.

Und ein weiteres neues Projekt hat der WWF-Deutschland gestartet – den Living Planet Club. Mitglieder können sich für eines der sieben Ziele besonders engagieren: Den Schutz des Klimas, der Wildtiere, der Meere, der Wälder, des Wassers, der nachhaltigen Landwirtschaft oder der Entwicklung weiterer Schutzflächen für ein „wilderer“ Deutschland. Aufgrund ihres Engagements in Darjeeling wurde die Projektwerkstatt als Gründungsmitglied aufgenommen. Ein Ansporn für uns, noch viele weitere Bäume zu pflanzen und für biologischen Anbau zu werben.

RITTERSCHLAG

für die Teekampagne



Von Anfang Juni bis Ende August 2018 heißt es in der Königlichen Gartenakademie in Berlin-Dahlem „Greetings from India“. Hier, zwischen historischen Gewächshäusern, hundert Jahre alten Bäumen und einem Café hat Gabriella Pape eine „blühende Schatzkammer“ geschaffen. Ein Stück englischer Gartenkultur in Deutschland, in dem beim Thema Indien eine erstklassige Tasse Darjeeling-Tee natürlich nicht fehlen darf.



Als wir im vergangenen Jahr zum ersten Mal auch Tee aus Assam angeboten haben, waren wir gespannt auf Ihre Reaktionen. Umso mehr freuen wir uns heute, wie positiv Sie die Sortimentserweiterung aufgenommen haben. „Eine wunderbare Ergänzung zum Darjeeling-Tee“ ist der Tenor in zahlreichen Rückmeldungen.

Assam-Tee mit seiner eigenen, viel kräftigeren Note gegenüber Darjeeling-Tee, zeigt, wie sehr Terrain und Klima das Aussehen und den Geschmack des Tees beeinflussen. Während die Teebüsche in Darjeeling, die *Camellia sinensis*, in Höhenlagen gedeihen und sogar kurze Fröste überstehen können, wächst die Assamsaatpflanze, die *Camellia sinensis* var. *assamica*, in Ebenen und im Sumpfland. Das eine kann das andere nicht ersetzen und soll es auch gar nicht, zu sehr unterscheiden sich beide im Geschmack.

Übrigens, auch die grüne Variante des Assam-Tees hat uns bei unserem letzten Besuch in Indien überzeugt. Die Planungen laufen bereits, damit auch Sie ihn bald probieren können



Unsere
Philosophie
bleibt die alte, auch
wenn wir **NEUES** wagen

In dieser Kampagne bieten wir erstmals einen Tee aus Assam an. Natürlich nach den Prinzipien der Teekampagne. Von unseren Produzenten, mit denen wir zum Teil schon jahrzehntelang zusammenarbeiten, haben einige auch Teegärten in Assam. Der Tee heißt wie der Bundesstaat im Nordosten Indiens, in dem er wächst. Assam-Tee ist weltweit bekannt. Wir haben für Sie Bio-Assam der besten Blattgradierung ausgesucht. Und wie der Tee aus Darjeeling durchläuft auch dieser unsere strengen Qualitäts- und Rückstandskontrollen und kommt in der Großpackung in Ihr Teepaket. Nach vielen Jahren der Beschränkung auf nur eine Sorte Tee, Darjeeling, erhalten Sie bei uns ab September einen Assam-Gartentee aus der Plantage Tonganagaon.

Was ist typisch für **ASSAM-TEE**?

Assam bedeutet in der Landessprache soviel wie ‚**einzigartig**‘. Die Blätter des Assam-Tees machen bereits am Busch ordentlich etwas her. Das tropische Klima Assams lässt sie groß werden, so dass sie sich optisch erheblich von ihren kleinblättrigen Verwandten in Darjeeling chinesischen Ursprungs unterscheiden.

Ein Großteil der Tees in Assam wird nach der CTC-Methode hergestellt, wobei die Buchstaben für Crushing (zerdrücken), Tearing (zerreißen), Curling (rollen) stehen. Nach dem Welken und kurzem Rollen wird der Tee in Walzen in kleine homogene Blattstückchen zerteilt, das erspart eine längere Fermentationsdauer, vereinfacht die Siebung und erhöht die Ausbeute der Teeblätter, die überwiegend für Teebeutel bestimmt sind.

Besonders hochwertige Tees werden in Assam nach ‚**orthodoxer**‘ Methode hergestellt. Die Bezeichnung bezieht sich hier nicht auf strenge Glaubensgrundsätze, sondern auf die traditionelle Teemanufaktur. Das heißt, wie in Darjeeling auch, der schwarze Tee wird gewelkt, gerollt, fermentiert, getrocknet und sortiert.

Aufgrund seines hohen Gehalts an Tanninen wird Assam gerne in kräftigen Teemischungen eingesetzt. Gerade die Tees der Sommerernte, die auch in Assam Second Flush heißt, sind besonders harmonisch und vollmundig im Geschmack, mit Nuancen von Malz und Honig, die in der Tasse appetitlich duften. Die Farbe der Tasse erinnert an blankes dunkles Kupfer.

Der Bundesstaat Assam ist nicht nur berühmt für seinen Tee, sondern auch für seine atemberaubende Natur. Tropische Regenwälder, üppige Laub- und Bambuswälder, Graslandschaften und Auen machen Assam zu einer der artenreichsten Zonen der Welt. Im Kaziranga Nationalpark lebt die bedrohte Art des indischen Nashorns, das vom Tea Board of India als Symbol für das Assam-Gütezeichen ausgewählt wurde.

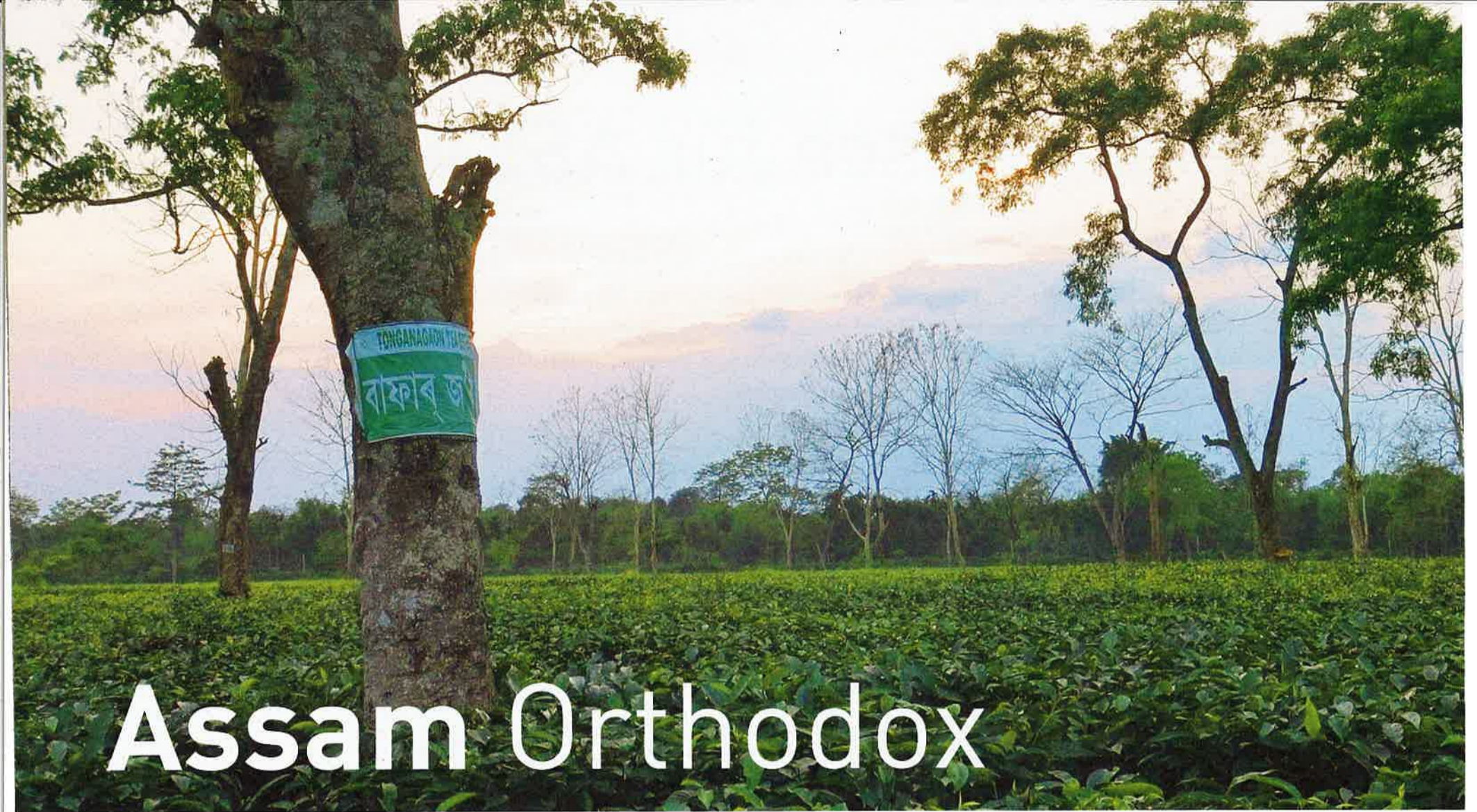


O-TÖNE UNSERER KUNDEN:

„Viele meiner Freunde finden Ihr Konzept toll, trinken aber ausschließlich Assam-Tee. Wann bieten Sie Assam an? Neukunden wären Ihnen gesichert!“

„Ich finde Ihr Konzept toll, trinke aber nur kräftige Schwarzteesorten. Geben Sie mir Bescheid, sobald Sie zum Beispiel Assam anbieten, dann bestelle ich nur noch bei Ihnen.“

„Ich trinke auch gerne Assam-Tee, aufgrund meines Vertrauens in Ihre Transparenz und Rückstandskontrollen würde ich lieber Assam-Tee von Ihnen beziehen.“



Assam Orthodox

FTGFOP1, BIO, SECOND FLUSH AUS DEM TEEGARTEN TONGANAGAON

„Tongana“ ist der assamesische Ausdruck für eine Axt, und „Gaon“ bedeutet Dorf. Der Legende nach hat der Gott Parashurama, der auf Bildern meistens mit einer Axt in der Hand zu sehen ist, diesen Ort einst besucht, der ganz im Osten Assams liegt. Die Ausläufer des Himalajas im angrenzenden Bundesstaat Arunachal Pradesh sind nicht weit, und das Tal des gewaltigen Flusses Brahmaputra allgegenwärtig. Der Teegarten Tonganagaon wurde 1927 gegründet und gehört seit 2008 zur Chamong-Gruppe der Familie Lohia. Seit sechs Generationen hat der Teehandel bei ihnen Tradition. Sie haben mehrere Teegärten in Darjeeling und Assam.

Ashok Lohia, der Firmenchef, liebt Herausforderungen. Als er den 1240 Hektar großen Teegarten erwarb, befand dieser sich in einem desolaten Zustand. Die Fabrik glich einer Ruine und die Anbaufläche war durch Vernachlässigung auf die Hälfte geschrumpft. Er übernahm die Verantwortung für die 6000 Menschen, die dort leben - davon 1400 Teepflückerinnen und Arbeiter. Eine der ersten Aufgaben war die Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau. Außerdem mussten viele neue Teebüsche die abgestorbenen alten ersetzen. Heute sind 538 Hektar von Tonganagaon unter Teebewirtschaftung. Die Errichtung einer neuen modernen Teefabrik verbindet traditionelles Handwerk mit internationalen Anforderungen. Auf der gesamten Plantage steht die kontinuierliche Verbesserung der Infrastruktur an: Modernisierung der Häuser, Ausbau des Krankenhauses und Einrichtungen für die Kinderbetreuung, Bereitstellung von Gas zum Kochen, Straßenbau. Die Liste der Zielsetzungen ist lang.



In kurzer Zeit hat sich der Assam aus Tonganagaon einen Namen unter Teeliebhabern gemacht. Für den Second Flush typisch sind die goldenen Blattspitzen inmitten der dunklen getrockneten Blätter. Voll und weich schmeckt dieser Assam, mit einer malzigen Note. Er ist pur ein Genuss, doch auch diejenigen, die ihren Tee gerne mit einem Schuss Milch trinken oder nach Ostfriesenart mit „Wolkjes“ und Kandis, sollten ihn unbedingt probieren.

Sie finden den Assam-Tee in unserem Onlineshop in der Kategorie Sondereditionen ab Ende September. Die 500g-Packung kostet 14,00 Euro (inkl. Mehrwertsteuer, zzgl. Versand).



ASSAM IN ZAHLEN:

78.438 km²

So groß ist der Staat im Nordosten Indiens mit 31,2 Mio. Einwohnern. Zum Vergleich: Bayern hat eine Fläche von 70.550 km² und eine Bevölkerungszahl von 12,4 Mio., in der Region Darjeeling wohnen ca. 132.000 Menschen auf 10,57 km².

Mehr als **2500** Teegärten und 850 große Teeplantagen. In Darjeeling gibt es 87 Teegärten.

653.000 t

So viel Tee wird im fruchtbaren Tal des Brahmaputra jährlich produziert. Zum Vergleich: Darjeeling bringt jährlich eine Menge von 9.000 t Tee hervor.

ETWAS GESCHICHTE:

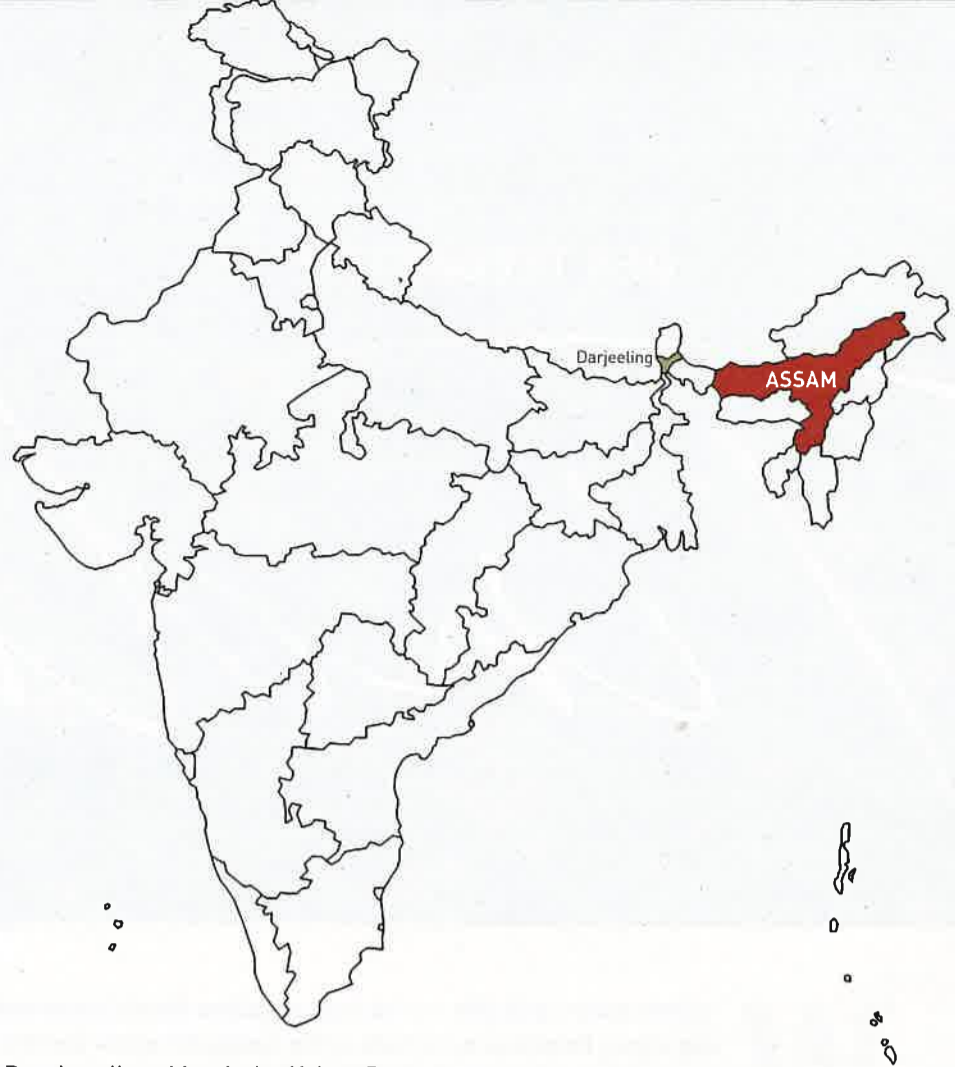
ASSAM

DIE WIEGE DES INDISCHEN TEEANBAUS

Als Heimat des Teestrauches gilt China. Seit Tausenden von Jahren wird die Kultur des Tees dort zelebriert. Es war also eine Sensation, als 1823 Botaniker bestätigten, dass es sich bei den wilden Sträuchern, die ein schottischer Reisender in der Region Assam entdeckte, tatsächlich um Tee handelte. Die Entdeckung der *Camellia assamica* markierte den Beginn des Teeanbaus auf dem indischen Subkontinent. Bis heute allerdings streiten sich Pflanzenkundler, welche Teeart – die *Camellia sinensis* aus China oder der sichtlich verschiedene assamesische Teestrauch – für sich beanspruchen kann, die Ur-Pflanze zu sein.

Die damaligen Teefans in England dürften diese Auseinandersetzung unter Gelehrten kalt gelassen haben. Sie wollten einfach nur Tee – egal woher. Der Konsum von Tee war rasant gestiegen. Die portugiesische Infantin Katharina von Braganza war diejenige, die Tee in England bekannt machte. Als sie 1662 nach England kam, um mit König Karl II. vermählt zu werden, wollte sie auf ihr gewohntes Getränk nicht verzichten. Was sie trank, das tranken bald auch die Damen ihres Hofstaates. Ihre Nichte Queen Anne (1665-1714) sorgte wenig später für einen regelrechten Tee-Hype. Was die Oberschicht trank, wollten auch die weniger gut Betuchten in ihren Tassen haben. Aber erst als 1783 die hohen Teesteuern gesenkt wurden, konnten sich Mittelschicht und danach auch die Arbeiterklasse das Heißgetränk leisten, das wohl wie kein anderes als Flaggschiff britischer Trinkkultur wahrgenommen wird.

Die enorme Nachfrage nach Tee ließ die Importe nach England von etwa 50 Tonnen im Jahr 1700 auf 15.000 Tonnen im Jahr 1801 anwachsen. Das Handelsmonopol für Tee besaß die East India Company. Elisabeth I. hatte 1600 die Gründungs-urkunde für diese englische Handelskompanie zur See unterzeichnet. Importiert wurde der Tee aus China. Die Chinesen hatten kein Interesse an ausländischen Waren im Gegenzug, sondern wollten das begehrte Gut nur gegen harte Währung eintauschen, am liebsten gegen Silber. Das aber war auch in England knapp. Findige britische Geschäftsleute der East India Company, mit Sitz in Kolkata, suchten nach anderen Zahlungsmitteln als Ersatz und kamen auf Opium. Sie ließen die Drogen in Indien herstellen und in der Folge avancierte die East India Company in den Jahren zwischen 1830 und 1840 zum weltweit größten Drogenhändler: Opium im Tausch für Tee sowie Seide und Porzellan. Die Folge: Millionen von Chinesen wurden drogenabhängig, was zu weitreichenden sozialen Problemen führte.



Der damalige chinesische Kaiser Daoguang erließ ein striktes Einfuhrverbot für Opium, beschlagnahmte ganze Schiffsladungen voll Drogen und ging energisch gegen korrupte Hafenbeamte vor. Die britischen Kaufleute beschwerten sich bei Queen Victoria und ihrer Regierung. 1840 wurde daraufhin die englische Fernflotte entsandt und griff den damals einzigen Exporthafen Kariton an. Landtruppen rückten über Shanghai bis nach Peking vor und stießen auf wenig chinesischen Widerstand.

Dieser Krieg wird als der erste Opiumkrieg bezeichnet – manche Historiker nennen ihn auch Teekrieg. Er dauerte von 1839-1842, einen zweiten gab es 1856-1860. Am Ende setzten sich die kolonialen Interessen durch. China musste sich dem Druck beugen, seine protektionistische Außenwirtschaftspolitik aufgeben und Hongkong als Kronkolonie an Großbritannien abtreten.

Doch zurück zum Teeanbau. Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts hatten Geschäftsleute der East India Company Anbauversuche von chinesischen Teepflanzen in Indien unterstützt, mit mäßigem Erfolg. Die Entdeckung wilder Teepflanzen in Assam bewies die Vermutung einiger Botaniker, dass Tee auch in Indien gedeihen müsse. Die Verwendung einheimischen Saatguts, das mit chinesischem gekreuzt wurde, führte zum Erfolg. In Goldgräberstimmung suchten nun viele ihr Glück im Teeanbau. Gehandelt wurden die wertvollen getrockneten Blätter damals auf Auktionen. Bereits 1839 wurden die ersten zwölf Kisten Tee aus Assam in London versteigert und begeisterten Makler und Teetrinker gleichermaßen. Assam gilt heute als das größte zusammenhängende Tee-Anbaugebiet der Welt, dicht gefolgt von Kenia, dem bedeutendsten afrikanischen Teeproduzenten.

