

# „Für den Tee muss man sich Zeit nehmen“

Internationale Experten treffen sich in Bremen zu einer Fachkonferenz über die Kultur des Teetrinkens

## Hartwig Bohne

ist Professor für internationales Hotelmanagement an der privaten Fachhochschule SRH in Dresden und Gründungsdirektor des European Tea Culture Institutes in Berlin.

„Tee oder Kaffee?“ ist ja wahrscheinlich eine der meistgestellten Fragen in Deutschland. Wie lautet Ihre Antwort?

**Hartwig Bohne:** Immer Tee. Und zwar Schwarztee. Ich bin hier in Bremen aufgewachsen und seitdem ein ganz großer Fan von kräftigem Schwarztee, für den ich auch keine Milch und keinen Zucker brauche. Ich suche mir Tees aus, die einen starken Eigengeschmack haben – also so etwas wie eine Ostfriesenmischung oder einen Tee von bestimmten Plantagen in Assam.

**Ostfriesen kippen sich Kluntjes und Sahne in den Tee – Sie trinken den lieber pur?**

Wenn es um ein Zeremoniell geht, dann gehören Sahne und Kluntjes natürlich dazu – das ist ja seit zehn Jahren sogar als Unesco-Welterbe anerkannt. Aber wenn ich jeden Morgen anderthalb Liter Schwarztee trinke und tue da jedes Mal Kluntjes und Sahne rein, würde mein Hausarzt das nicht für die richtige Idee halten.

**Anderthalb Liter jeden Morgen?**

Ja. Das Erste, was ich nach dem Aufstehen mache, ist: Ich koche mir eine schöne Kanne Tee. Und da ich das Glück habe, viel im Homeoffice zu arbeiten, verschwindet diese Kanne Tee im Laufe des Vormittags. Für mich ist das ein Stück Bremen, das ich überall mit hinnehme.

**Was unterscheidet denn für Sie den Teegenuss vom schlichten Kaffeetrinken?**

Ich selber trinke gar keinen Kaffee. Insofern kann ich nur sagen: Intensiven Kaffeekonsum riechen Sie, Teegenuss nicht. Das ist ähnlich wie beim Rauchen. Das macht die Sache für mich schon mal etwas eleganter. Das Zweite ist: Teetrinken verbinde ich immer damit, dass ich mir Zeit nehme. Tee ist kein To-go-Getränk. Wenn Sie Tee zum Mitnehmen bekommen, kriegen Sie irgendeinen einfachen Teebeutel mit heißem Wasser aus der Kaffeemaschine. Was schon mal schlecht ist, weil man das Wasser im Wasserkocher richtig heiß machen muss. Wenn Sie guten Tee haben wollen, dann müssen Sie sich in Ruhe hinsetzen und losen Tee mit Wasser überbrühen. Tee ist das entspanntere Getränk, weil Sie „gezwungen“ werden, sich Zeit zu nehmen.

**Man sagt dem Tee ja heilsame Wirkungen nach, dabei enthält er auch Koffein. Kann man also auch zu viel Tee trinken?**

Ich bin kein Mediziner, deshalb bin ich mit Aussagen zu gesundheitlichen Auswirkungen immer sehr vorsichtig. Ich glaube, jeder merkt selber, wenn er zu viel von koffeinhaltigen oder anregenden Getränken getrunken hat – man wird dann ja unruhig oder hibbelig.

**Tee ist das zweitmeistgetrunkene Getränk der Welt – nach Wasser. Deutschland gilt aber eher als Land der Kaffeetrinker. Warum hat es der Tee hier so schwer?**

Weil sich zu wenige Menschen ein Beispiel an Ostfriesland nehmen. Viele Kaffeeketten machen – ich sage leider – ein sehr erfolgreiches Marketing für ein Getränk, das mit verschiedenen Milchsorten, gern auch mit Geschmacksstoffen aufgeschäumt und veredelt wird. Und dann macht man oben noch ein bisschen Zimt mit einem Gesicht drauf. Das ist sehr stark amerikanisiert – Starbucks ist das bekannteste Beispiel. Das gibt es für Tee nicht und das passt auch nicht zum Tee. Die klassischen Teenationen – China, Japan, Indien, Sri Lanka, Kenia – sind mit ihrem, wie ich finde, eleganteren Auftritt in Europa noch nicht vergleichbar durchgedrungen. Auch die Teeimporteure in den großen Handelsorten Bremen und Hamburg oder die ostfriesischen Handelshäuser treten etwas dezenter und bescheidener am Markt auf als die Kaffeehausketten.

**Tee wächst weder in Bremen noch in Ostfriesland. Trotzdem verbindet man Tee immer mit**



Hartwig Bohne ist ein großer Fan von kräftigem Schwarztee.

FOTO: CHRISTINA KUHAUPT

**dieser Region. Wie ist das zu erklären?**

Den Anfang machten niederländische Händler, die den Tee aus ihren damaligen Kolonien mitgebracht haben. Wie in anderen europäischen Ländern war Tee zunächst ein exklusives Getränk für die oberen Schichten, für die Fürsten und royalen Herrscher. Später ist Tee dann auch anderen Menschen zugänglich gemacht worden. Mit Kluntjes und Sahne wurde Tee in Ostfriesland ein richtiger Energielieferant, der günstiger war, als die gleiche Menge an Kalorien mit dem Essen aufzunehmen. Bis heute stehen Thiele Tee und Bünting für die Teekultur Ostfrieslands. Und in Bremen war es der Handel, also die vielen Importeure: Klipp's Tee, Ronning Tee, Jacobs Tee, Eduscho Tee. Es gab hier etwa 25 bis 30 Unternehmen im Teegeschäft – Importeure, Exporteure, Händler, Veredler. Einige von ihnen gibt es bis heute: Kassiopeia ist legendär, das Tee-Handels-Kontor eine Gründung von 1978 und Althaus als exklusiver Anbieter für Hotellerie und Gastronomie, um nur einige zu nennen.

**Gibt es andere Regionen in Deutschland, in denen viel Tee getrunken wird?**

Das ist schon ganz typisch für die Region. Ostfriesland trägt ja für sein Teezeremoniell nicht nur den Titel Unesco-Weltkulturerbe, sondern hält auch den Weltrekord im Teetrinken: 300 Liter pro Person im Jahr. Tee ist dort ein bedeutendes Kulturgut.

**Fast ein Liter am Tag.**

Ja, das ist eine ganze Menge. Und weil Sie sagen, es wächst dort kein Tee: Es gibt eine Teeplantage in Ostfriesland.

**Tatsächlich? Tee braucht doch subtropisches Klima?**

Es gibt insgesamt 16 Länder in Europa, in denen Tee angebaut wird. Meistens sind das kleine Plantagen – die wenigsten machen das industriell. Anders ist das auf den Azoren, in Georgien oder in der Türkei, wo viel Tee angebaut wird. In Deutschland gibt es drei Plantagen: in der Nähe von Köln, bei Hannover und

eben in Ostfriesland.

**Die Engländer sind auch große Teetrinker. Die englische „Tea time“ ist der Inbegriff des Teetrinkens. Gibt es da kulturelle Unterschiede zur ostfriesischen „Teetied“?**

Ein Unterschied ist schon mal, was die Briten nicht so gerne hören: Sie haben keine Unesco-Auszeichnung für ihre „Tea time“. Das ist schon ein Erfolg der Ostfriesen, dass sie 2016 als erste Teekultur weltweit ausgezeichnet wurden. „Outstanding“, würde der Brite sagen.

**Herausragend – in der Tat.**

Und ja – es macht stilistisch einen Unterschied, ob ich an einer Teetafel in Ostfriesland sitze oder in London. In Großbritannien hat sich die „Tea time“ im Laufe der Zeit zu einer Art Übergangsmahlzeit entwickelt, weil zwischen Mittag- und Abendessen eine lange Zeitspanne liegt. Das eine oder andere Mitglied royaler Häuser hatte dann plötzlich Appetit. Also gab es zum Tee nicht nur einen Keks, sondern es wurden Scones und Sandwiches gereicht. Das ist ein Unterschied zu Ostfriesland: Sandwiches serviert da keiner, sondern vielleicht ein Stück Friesenkuchen oder ein paar Kekse. Eine Etagere mit Scones und Pralinen wäre für den Ostfriesen zu viel Schnickschnack. Da liegt der Fokus wirklich auf dem Tee und der gemütlichen Runde zur Kommunikation.

**Wie viele verschiedene Teesorten gibt es? Und wie kann man als Laie da durchsteigen?**

Wenn wir von echtem Tee sprechen, der aus der Teepflanze *Camellia sinensis* gewonnen wird, sind das sechs Sorten: grüner, weißer, gelber und schwarzer Tee, Pu-Erh und Oolong. Alles andere – mit Kräutern oder Früchten – ist kein Tee, sondern ein Aufguss.

**Obwohl im Teeregal im Supermarkt alles nebeneinandersteht: Fenchel, Kamille, Hagebutte, Rooibos?**

Richtig. Umgangssprachlich wird das leider im Deutschen alles unter Tee subsumiert – anders als etwa im Italienischen oder Französischen.

Tatsächlich sind das Aufgussgetränke oder offiziell „teeähnliche Getränke“. Richtiger Tee wird nur aus der Teepflanze *Camellia sinensis* gewonnen. Das klingt streng, aber es sichert die Qualität für den echten Genießer.

**Worin unterscheiden sich die sechs Sorten?**

Durch die Verarbeitung der Blätter, insbesondere den Grad der Oxidation. Und dazu kommt dann für jede Sorte die Herkunft und das Terroir – ähnlich wie beim Rotwein. Da kommen Sie auf Zigtausende Anbaugebiete. Nehmen wir Assam in Indien, das größte zusammenhängende Anbaugebiet, oder Ceylon-Tees: Da gibt es Abstufungen nach der Höhe – untere, mittlere, höhere Lagen, die einen großen Unterschied machen. Der gleiche Tee, 1000 Meter höher angebaut, schmeckt ganz anders: Er wird mit der Höhe immer leichter.

**Welchem Ziel dient Ihre European Tea Culture Conference?**

Wir wollen die Teekultur sichtbar machen: Wie wird Tee zubereitet, wann, aus welchem Grund, in welchen sozialen Zusammenhängen? Welche Rolle spielt Tee in Kunst und Kultur – zum Beispiel im Spielfilm? Im Mittelpunkt steht dabei immer der Veranstaltungsort, also dieses Jahr Bremen und Ostfriesland. Die weiteste Anreise hat eine Professorin aus Südkorea, deren Universität einen eigenen Fachbereich für Teekultur hat. Die kommt für vier Tage nach Europa, um Bremen und Ostfriesland kennenzulernen. Darauf freue ich mich schon sehr, denn dadurch zeigen wir Bremen als Tee-Handelsort und Ostfriesland als Tee-Kulturregion.

**Das Gespräch führte Christoph Barth.**

Die European Tea Culture Conference findet zum zweiten Mal statt. Erwartet werden in Bremen 30 Fachleute plus einige Online-Teilnehmer. Zur Konferenz hat Hartwig Bohne ein Fachbuch herausgebracht, das im Bremer Kellner Verlag erschienen ist (bisher nur auf Englisch): „The cultural heritage of tea in Bremen and East Frisia“.