



Schwarzer Tee aus Europa

„Plantações de Chá Gorreana“ liegt an der Nordküste von São Miguel/Azoren. Hier wird seit fünf Generationen Grün- und Schwarztee produziert – eine der beiden Plantagen, die es in Europa noch gibt.

Schon von Weitem macht es auf sich aufmerksam und neugierig: das betagte Dampfross, umgeben von üppigen Hortensien, die ihre diesjährige Blütezeit auch schon hinter sich haben. Rostbraun die Schwungräder und der zylinderförmige Korpus, blau-patiniert der Kopf und die Front. Das Typenschild aus Messing macht auch heute noch eine eindeutige Zuordnung möglich: Marshall Sons & Co., Limited Engineers, No. 46583, Gainsborough, England.

Wasserkraft sei Dank

„Pure Nostalgie“, gesteht Hermano Ataide Mota. „Das war die erste Dampfmaschine, die 1910 auf die Insel kam.“ Der charmante Senior mit grau meliertem Haar erinnert ein wenig an Alexis Sorbas. Aber halt! Diese „Plantações de Chá Gorreana“ befindet sich auf portugiesischem Boden. Genaue gesagt auf den Azoren im Atlantischen Ozean, an der Nordküste von São Miguel. Ein Blick zurück gibt die Sicht frei auf die sanften Hügel der Insel, die mit



Fotos: Wolanewitz

Ein Ausblick auf die Teeplantage und den Atlantischen Ozean. Der Azorente Chá Gorreana wird aus der Teepflanze *Camelia sinensis* hergestellt und kann aufgrund des milden Klimas ohne den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln produziert werden.

Teesträuchern bedeckt sind. Dahinter befindet sich die unendliche Weite des Atlantischen Ozeans. Das Mikroklima macht's möglich. Es sorgt dafür, dass die Teepflanze

(*Camelia sinensis*) auf dieser Koordinate (38° 30'N, 28° 0'W) prächtig wächst und gedeiht. Hermano

Ataide Mota führt sein Unternehmen bereits in der fünften Generation. Bis zum Jahr 2000 war seine Teefabrik für etwa ein Vierteljahr die einzige „Überlebende“ auf der Insel und somit gleichzeitig die einzige in Europa.

„Wir haben überlebt, nicht, weil wir schlauer sind als all die anderen, sondern vielmehr, weil wir von Anfang an auf Wasserkraft gesetzt haben. Hydro-Elektrifizierung“, sagt der 70-jährige Seniorchef. „Auf unserem Gelände befindet sich ein Fluss, dessen Energie wir schon seit 1920 nutzen.“ Und das antike Dampfross am Eingang? „War hier nie in Funktion. Ich habe es mir an Land gezogen, weil es einfach zur Teeproduktion des letzten Jahrhunderts gehört. Ich lasse es restaurieren, als Zuschauer magnet“, schmunzelt der traditionsbewusste Unternehmer. Gerne gibt der Azorer beim Besuch seines Anwesens eine Runde. Am Nachmittag empfiehlt er einen Orange Pekoe. Den Guten, aus dem ersten Blatt. Wenig Gerbsäure. Etwas fruchtig, leicht vom Aroma und dennoch charakterstark.

Tee als Alternative

„Erst Anfang der 1970er - Jahre sind die ländlichen Bereiche der Insel an das öffentliche Stromnetz angeschlossen worden“, erinnert sich Hermano Ataide Mota. Bis dahin saß man abends also bei Kerzenlicht? „Das war sehr roman-



Die stolzen Teefabrikanten: Hermano Ataide Mota und seine Tochter Madalena mit den vier verschiedenen Teesorten in der Hand.

So wird „Chá Gorreana“ hergestellt

Heute wird bei der Teernte eine Pflückmaschine durch die Plantagen gesteuert. Danach verbleiben die Blätter für einige Zeit draußen zur Trocknung an der Sonne. Das anschließende Rollen der Blätter wurde um 1883, zu Beginn der Teeproduktion auf der Insel, von Hand übernommen. Seit etwa 100 Jahren stehen dafür bei „Chá Gorreana“ zwei – mittlerweile recht betagte – Maschinen aus englischer Fabrikation zur Verfügung. Sie sorgen dafür, dass die Zellwände der Blätter aufgebrochen und dadurch die ätherischen Öle und auch die Pflanzensäfte freigesetzt werden. Dieser Prozess nimmt etwa 30 Minuten in Anspruch. Danach erfolgt die aufwendige Sortierung der Teeblätter von Hand.

Je unbeschädigter sie sind, umso höher ist ihre Qualitätsstufe. Die niedrigste Qualität liefert das Material für Teebeutel, den „Broken Tea“ oder auch für lose Ware. Der grüne Tee muss anschließend nur noch trocknen. Da er nicht der Oxidation ausgesetzt wird wie etwa der schwarze Tee, behält er auch seine grüne Farbe. Der schwarze Tee lässt für einige Stunden eine Luftfeuchtigkeit von 90 % bei einer Raumtemperatur von 22 °C über sich ergehen. Dieser Oxidations- oder auch Fermentationsprozess ist notwendig, um noch aktive Enzyme zu deaktivieren. In dieser Phase entwickelt sich auch das Aroma. Zur abschließenden Trocknung durchlaufen die Teeblätter eine Heißluftkammer.



tisch. Deswegen haben wir alle so große Familien“, lacht der Vater von fünf Töchtern und zwei Söhnen. Zwei seiner Kinder sind ebenfalls im Betrieb tätig.

Zur Blütezeit soll es hier an der Nordküste von São Miguel 62 Teefabriken gegeben haben, die durch den Anbau auf 300 ha 250 t Tee erzeugten. Es war der Pilz- und Lausbefall, der in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen Großteil der Orangengärten vernichtete, sodass sich der Anbau von Tee zu einer guten Alternative entwickelte. Der Erste Weltkrieg brachte allerdings dieses lukrative wirtschaftliche Standbein zu Fall, da Schiffsverbindungen in die Abnehmerländer unter-



Nach dem maschinellen Rollen der Teeblätter wird per Hand selektiert. Das stellt eine hohe Qualität sicher.

brochen wurden und später „eine Zollpolitik gefahren wurde, die den Tee aus Afrika protegierte und unserer Teeindustrie schwer geschadet hat“, erklärt Hermano Ataide Mota. „Bis 1980 existierten noch 16 Fabriken, die von 62 ‚Blatt-Produzenten‘ beliefert wurden.“

40 t von 45 ha

Trotz all der bescheidenen Zukunftsaussichten entschied sich der Insulaner, in die Fußstapfen seiner Ahnen zu treten, die hier 1883 erstmalig Tee anbauten. Saisonal beschäftigt er 38 Mitarbeiter und schafft es somit, von den 45 ha jährlich 40 t Tee zu erwirtschaften. Die Ernte beginnt, wenn die Mehrzahl der Zweige drei Blätter hat, etwa im April. Bis September erhält der Strauch dann alle 12 bis 14 Tage eine Rasur.

Der Rundgang durch den Maschinenraum gleicht einer Museumsbesichtigung. Die Kurbelwellen und Räder unter der Decke sind keineswegs antike Dekoration, sondern Antriebsräder, die auch heute noch über einen Transmissionsantrieb die Maschinen in Bewegung bringen. Die Älteste unter

ihnen stammt aus dem Jahr 1926. Für den „neuen“ Teil der Fabrik wurden 1957 drei Maschinen, inklusive Trockenkammer, angeschafft.

„Die Richtlinien der EU machen es uns nicht immer einfach mit ihren Sicherheits- und Hygienebestimmungen. Normalerweise gehören hier rutschfeste Fliesen hin“, sagt der Teeanbauer mit Blick auf den Betonboden. „Früher wurden hier die Teeblätter noch von Hand gerollt. Da spielte so etwas noch keine Rolle.“

Sortieren per Hand

Ein vergilbtes braunes Foto aus vergangenen Tagen zeigt die – mit Schlapphüten gegen die Sonne ausgerüsteten – Teeplückerinnen auf dem Feld zwischen den einzelnen Büschen. „1960 haben wir uns eine Pflückmaschine zugelegt, um effektiver arbeiten zu können. Die Umstellung der Plantage hat etwa elf Jahre in Anspruch genommen“, lässt der Experte wissen. „Bis dahin haben wir zwischen den einzelnen Sträuchern sogar noch Kartoffeln und Bohnen angepflanzt.“ Hat der Teepflanzen-Anbau auch eine Rationalisierung genossen, so geht die Selektierung der getrockneten Blätter – Krümel für Krümel – nach wie vor per Handarbeit vorstatten. „Wir haben uns mal eine Sortiermaschine zugelegt und wieder abgeschafft. Die Großkunden sagten mir, so eine Qualität könnten sie überall bekommen und das sogar billiger“, begründet der Produzent die Entscheidung zur „händischen“ Weiterverarbeitung. Wie das, was da so außergewöhnlich mühselig erscheint, vonstattengeht, erfährt der Besucher bei einer weiteren Tasse Tee. Die Damen lassen sich gerne bei ihrer Arbeit auf die flinken, geübten Hände schauen. Wer dann noch mehr über die Teeproduktion erfahren möchte, kann im kleinen Kinoraum Platz nehmen und sich einen kurzen, aber informativen Film vorführen lassen. Ein Besuch auf einer der beiden Teeplantagen Europas empfiehlt sich in jedem Fall. Er ist wie eine kleine Reise in die Vergangenheit. Nicht zu vergessen: ein Erinnerungsfoto von der alten Dampfmaschine!



Alt, aber noch vollkommen funktionsfähig: die Maschine, in der die welken Blätter gerollt werden.

Ulla Wolanewitz

? WAS IST ...?

Die Azoren sind bekannt dafür, dass sie gerne ihr „Hoch“ nach Mitteleuropa schicken und dort für gutes Wetter sorgen. Experten erklären allerdings, dass das „Azorenhoch“ zwar in der Nähe der Azoren entsteht, allerdings meistens ein paar Hundert Kilometer südlich davon in den Subtropen, nur ganz selten auf den Inseln selbst. Tatsächlich hat das Hochdruckgebiet den Titel „Azorenhoch“ bekommen, weil sich in näherer Umgebung kein weiterer Bezugspunkt bietet. Insgesamt umfassen die Azoren – 1600 km von Lissabon und 3500 km von Neufundland entfernt – neun kleine Inseln im Atlantischen Ozean mit etwa 246 000 Einwohnern. Davon leben 135 000 Menschen auf der größten Insel „São Miguel“, die östlich gelegen ist. Etwa 430 Einwohner zählt die nordwestlichste und kleinste Azorensinsel „Corvo“.

Dem Habicht (portugiesisch: açor) haben die Azoren ihren Namen zu verdanken. Allerdings erlagen die Seefahrer, die diesen Landstrich im 15. Jahrhundert im Atlantischen Ozean entdeckten, einem Irrtum. Sie dachten bei der Greifvogelart, die in Schwärmen die Inselberge umkreiste, handele es sich um Habichte. Tatsächlich aber waren es Mäusebussarde.

Für Natur- und Wanderfreunde, die keinen lauten Tourismustrubel um sich brauchen, ist dieser Landstrich ein zauberhaftes El Dorado. Von Frankfurt dauert der Flug etwa viereinhalb Stunden. Der Golfstrom der Inselgruppe sorgt dafür, dass es hier nie zu heiß wird. Wildromantische Wasserfälle, jede Menge heiße Quellen, Walbeobachtungen und Wanderungen um die tiefblauen oder auch grünen Kraterseen mit ihrer vielfältigen Flora und Fauna, bieten ungeahnte Möglichkeiten, dieses kleine Paradies zu entdecken.

Gute Begleiter für unterwegs mit umfassenden Beschreibungen, Tipps und Wanderwegen sind der Reiseführer „Azoren“, Susanne Lipps, Dumont Reisetaschenbuch und „Azoren“, Michael Bussmann, Michael Müller Verlag.

Die Reise wurde ermöglicht durch: Turismo de Portugal, Portugese National Tourist Office, 10117 Berlin, Tel. (030) 25 41 06 72, www.visitportugal.com.

Vier Variationen

Den „Chá Gorreana“-Tee gibt es in vier Variationen:

■ „**Orange Pekoe**“, ein leichter aromatischer Tee, hergestellt aus dem ersten Blatt.

■ „**Pekoe**“ weniger aromatisch als der „Orange Pekoe“, dafür aber voller im Geschmack, hergestellt aus dem zweiten Blatt.

■ Der „**Broken**“, erzeugt aus dem untersten Blatt, zeichnet sich durch sein sanftes Aroma und besonders wenig Gerbsäure aus.

■ Der „**grüne**“ Tee, reich an Gerbsäure und voll im Geschmack, schließt den Reigen. Dadurch, dass bei seiner Herstellung auf die Oxidation verzichtet wird, behält er seine grüne Farbe.

Seinen guten Ruf verdankt der „Chá Gorreana“ der Tatsache, dass er insgesamt wenig Gerbsäure und Teein (Coffein) beinhaltet. Für den unvergleichlichen Geschmack ist sicherlich auch die Bodenbeschaffenheit der Vulkaninsel verantwortlich. Bei „Chá Gorreana“ handelt es sich um sogenannten „orthodoxen“ Tee, weil die Blätter vor dem Pressen gerollt werden. 75 % der Gesamtproduktion verbleiben in der Region. Da bei der Herstellung auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichtet wird, ist dieser Tee vermehrt in den USA und Kanada (20 %) gefragt. In Österreich und Deutschland ist er im Bio-Handel zu finden.