

In: Welt am Sonntag, 16. Dezember 2000

Hanseatische Teeologie

Hamburgs „Teepapst“ Rainer Schmidt öffnet für „Welt am Sonntag“ die Tore seines Kontors und lüftet einige seiner Geheimnisse. Von Frank Schlatermund

Sorgfältig und mit geübten Handgriffen bereitet Rainer Schmidt alles vor. Zunächst reiht er etwa 30 gleich große weiße Porzellanschalen auf einem langen Tisch auf und stellt vor jede Schale ein Kännchen. Danach sucht er die Teesorten aus, die er aufbrühen, probieren und testen möchte. Er entscheidet sich sowohl für mehrere schwarze Tees aus Assam, Darjeeling und Ceylon als auch für einige grüne Tees aus China und Japan.

Mit der Akribie eines Apothekers wiegt er die Teeblätter mit einer kleinen Handwaage ab, bevor er sie in die Kännchen gibt. „Beim Verkosten“, erklärt er, „benötigen wir ein konstantes Gewicht, deshalb brühen wir mit genau 2,68 Gramm Tee pro Tasse auf. Ein Vergleich mehrerer Sorten wäre nicht möglich, würden wir bei der einen 1,5 Gramm und bei der anderen 2,3 Gramm verwenden.“ Es müssen auch immer 150 Milliliter Wasser pro Tasse sein, und der Tee muss exakt fünf Minuten ziehen. Erst dann hat das Wasser die Geschmacks- und Gerbstoffe vollständig aus den Blättern herausgeholt. Normalerweise, so Schmidt, genügen 1,5 Gramm Tee pro Tasse und eine Ziehzeit von drei bis dreieinhalb Minuten. „Aber das eine ist eben das Geschäft, das andere der Teeegenuss.“

Rainer Schmidt ist Inhaber des Hamburger Tee Einkaufs- und Handelskontors gegenüber der historischen Speicherstadt. Seit 1964 ist er im Teegeschäft, handelt vor allem mit Raritäten und Spezialitäten. In seinen Räumen lagert kein Tee, dessen Kilogrammpreis im Einkauf unter 100 Mark liegt, das Kilogramm absoluter Spitzenprodukte erzielt im Verkauf bis zu 1.000 Mark. Die Preise eines Tees, sagt er, hängen mitunter von seiner Verfügbarkeit ab. Je qualitativ hochwertiger, je wohlschmeckender er ist, desto geringer ist in der Regel auch seine verfügbare Quantität, und das treibt den Preis in die Höhe.

Inzwischen haben die Teeuhren geklingelt, die Ziehzeit von fünf Minuten ist um. Nachdem Schmidt den frischen, duftenden Tee aus den Kännchen in die Schalen umgefüllt hat, beginnt er mit der eigentlichen Arbeit. Er geht von Schale zu Schale, taucht mit einem großen Löffel in jede einzelne hinein und schlürft geräuschvoll die Flüssigkeit. Kurz lässt er sich den Tee auf der Zunge zergehen, um ihn anschließend wieder auszuspucken. Für alle 30 Gefäße benötigt er keine fünf Minuten. Wenn er sich nicht sicher ist, schmeckt er noch einmal nach, aber in der

Regel weiß er innerhalb weniger Sekunden, ob er einen Tee nach Hamburg importieren wird oder nicht.

Beim Testen von Tee, erläutert der 55-Jährige, komme es auf viele Dinge an, nicht allein auf den Geschmack. So achte er zum Beispiel auch auf die Beschaffenheit des trockenen Blattes. Und auf die abgegossenen Blattrückstände – die sogenannte „Infusion“. „Da ich Geschäftsmann bin, denke ich beim Verkosten auch darüber nach, ob sich der Tee verkaufen lässt. Mein persönliches Geschmacksempfinden muss daher zurückstehen.“

Nicht immer hat Rainer Schmidt sich auf Tees der Spitzenklasse konzentriert. Noch in den 1980er- und frühen 1990er-Jahren hat er auch Billigtees gehandelt, die in die Regale der Supermärkte gewandert sind. Damals hat er bis zu 1.000 Tonnen Tee im Jahr bewegt, seit er sich ausschließlich Edelprodukten widmet, sind es nur noch 150 bis 200 Tonnen: „Von diesen Tees gibt es einfach nicht mehr, vor allem bei den Raritäten kommen überhaupt keine Tonnen zusammen.“ Als Beispiel nennt er den Teegarten „Pussimbing“ in Darjeeling, der höchstens dreimal im Jahr zwischen 80 und 120 Kilogramm eines absoluten Toptees produziert.

Von Zeit zu Zeit bringt er neue Teesorten auf den deutschen Markt, zum Beispiel vor zwei Jahren Tee aus Vietnam und erst vor wenigen Wochen einen chinesischen grünen Tee, dessen winzige Blätter handgeknotet sind. Vor etwa zehn Jahren hat er als einer der ersten Händler biologisch angebaute Tees nach Deutschland eingeführt, frei von Pestiziden und Insektiziden und nicht durch Kunstdünger belastet. Es sei damals nicht einfach gewesen, erzählt er, sich gegen den Widerstand der alteingesessenen Teehändler, deren Familien seit 100 oder 200 Jahren in diesem Geschäft tätig sind, durchzusetzen. Seine Aufmerksamkeit richtet sich derzeit verstärkt auf Tees aus China, deren Qualität oftmals sogar die der indischen Darjeelings übersteigt. Weniger interessant für ihn sind heute Ceylontees: „Ceylon hat früher fantastische Tees produziert, aber das hat sich in den vergangenen Jahren geändert.“

Vollkommen verpönt sind bei Rainer Schmidt Teebeutel. „Die sind natürlich praktisch“, sagt er, „vor allem für die Gastronomie. Aber unter Genuss verstehe ich etwas anderes: Im Gegensatz zu losem Tee hat Beuteltee keinen individuellen Geschmack.“ Da lobt er sich die in aufwendiger Handarbeit zu Rosen, zu Pagoden oder zu Muscheln gefalteten Teeblätter, die ein einziger Baumwollfaden zusammenhält: „Die sind genauso praktisch wie ein Teebeutel, schmecken aber hervorragend und eignen sich für mehrere Aufgüsse.“ Er greift zu einem Tee Glas, legt eine Teepagode hinein und übergießt sie mit heißem Wasser. Kurze Zeit später entfaltet sich das kleine zapfenartige Gebilde, und Schmidt hält das Glas hoch: „Ich finde es wunderbar, wie sich der Tee langsam in eine offene Blume verwandelt.“

Anschließend wischt sich Rainer Schmidt die Hände in seiner grünen Schürze ab, greift zu einer gläsernen Teekanne und gießt eine Teemuschel auf. Die Blätter öffnen sich nach und nach, und aus dem Inneren der Muschel steigen an einem Faden eine Chrysanthemen- und eine Pflaumenblüte auf. „Das sind wahre Kunstwerke, wie sie ausschließlich die Chinesen fertigbringen“, schwärmt er. „Nur wer wirklich etwas von Tee versteht, kann ihn so verarbeiten.“

Kasten 1: Einladung für WamS-Leser

Teefreunde haben am kommenden Sonnabend im Speicherstadtmuseum (St. Annenufer 2) die Möglichkeit, mehr über dieses aromatische Heißgetränk zu erfahren. Bei einer Teeverkostung speziell für die Leser der „Welt am Sonntag“ wird Rainer Schmidt ausgesuchte Raritäten und Spezialitäten aufbrühen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, daher ist eine telefonische Voranmeldung im Speicherstadtmuseum unter der Nummer 040-321191 (Dienstag bis Sonntag von 10 Uhr bis 17 Uhr) erforderlich. Der Eintrittspreis beträgt 20 Mark pro Person, wobei für die ersten sechs Anrufer die Teilnahme kostenlos ist.

Kasten 2: Hamburgs zwei Milliarden Tassen Tee

80 Prozent des gesamten deutschen Teehandels werden über den Hamburger Hafen abgewickelt. In den Speichern lagern über 4.000 Tonnen Tee, die aufgebrüht mehr als zwei Milliarden Tassen ergeben. 40.000 Tonnen Tee hat Deutschland 1999 insgesamt importiert, davon 14.000 Tonnen re-exportiert. Der Gesamtumsatz der deutschen Teewirtschaft hat sich auf rund 800 Millionen Mark belaufen. Der Eigenverbrauch der Bundesbürger hat im vergangenen Jahr bei etwa 20.800 Tonnen gelegen, und statistisch gesehen hat jeder zweite Haushalt Tee konsumiert. Pro-Kopf-Verbrauch: durchschnittlich 250 Gramm. Im weltweiten Vergleich rangiert die deutsche Bevölkerung mit diesen Werten im Mittelfeld, während sie beim Verbrauch von Qualitätstees eine Spitzenposition einnimmt.