

Europäische Tees bester Qualität direkt vom Erzeuger, besonders umweltfreundlich

Liebe Mitglieder und Interessenten der Genussgemeinschaft,

ich möchte Ihnen eine **neue Einkaufsgemeinschaft** vorstellen, die sich allerdings nicht an die Höfe der Nachbarschaft hält, sondern Tee aus dem Ausland importiert.

Was das für meinen Sinn macht? Es handelt sich um den **einzigsten rein europäischen Tee**, er kommt von der Inselgruppe der Azoren (Portugal), ganz im Westen unseres Erdteils. Damit hat er einen weit geringeren „ökologischen Fußabdruck“ als alle Tees aus Asien und Afrika, die wir gemeinhin kaufen.



Es gibt aber noch weitere **Argumente**:

- Wie bei Slow Foodies üblich, handelt es sich um etwas besonders Gutes.
- Der Hersteller ist eine kleine, familiengeführte Manufaktur.
- Die Erzeugung erfolgt absolut ökologisch (wenn auch nicht zertifiziert, das ist für die kleine Firma zu teuer und lohnt sich nicht, da 90 % auf den Inseln selbst verkauft werden). Die Teemanufaktur hat sogar ein eigenes kleines Wasserkraftwerk.
- Die Angestellten werden fair nach Tarif bezahlt und bekommen an Weihnachten je nach Geschäftsverlauf eine Sonderzahlung.



- Ich kenne die Besitzerin seit Jahren persönlich, wir bekommen bei Sammelbestellung Großhandelspreise.
- Wir trinken viel Tee, auch andere Sorten, aber der Azoren-Tee ist unser Hauptgetränk.

Erstaunlicher Weise wächst der Azoren-Tee nicht auf hohen Bergen, sondern fast auf Meereshöhe. Klima und Boden sind aber so günstig, dass **keinerlei Pestizide, Fungizide, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Dünger** gebraucht werden.

Seit 1883 wird auf der Insel São Miguel Tee angebaut. Das begann, als die Orangenplantagen (es wurde vornehmlich nach Großbritannien exportiert) wegen Schädlingen und Krankheiten gerodet werden mussten. Der Urgroßvater der heutigen Besitzerin reiste durch die Welt und sah sich nach Kulturpflanzen um, die evtl. für die Azoren in Frage kommen würden. Vieles wurde verworfen, aber der Tee (und die

Ananas) gedeihen prächtig. Man holte ein paar Fachleute von Macau (China), die beim Start der Plantage und der Verarbeitung halfen. Daher hat der Tee bis heute auch den **Charakter chinesischer Schwarztees** (leicht, blumig, aromatisch).

Maschinen wurden aus dem Tee-Land England importiert, und die messingglänzenden Apparaturen arbeiten bis heute in dem museumsähnlichen Betrieb. Einige Maschinen (darunter eine Trocknungsanlage) wurden selbst entwickelt. Der Tee wird zum Teil von Hand verlesen. Transparenz wird großgeschrieben und man kann alles in laufendem Betrieb besichtigen.



Produziert wird **schwarzer und grüner Tee** in verschiedenen Qualitäten, aber vom gleichen Busch. Auch (nicht zu aufdringlich) aromatisierte Sorten (Earl Grey, Jasmin) werden hergestellt.

Ich bestelle zwei- bis drei Mal pro Jahr direkt beim Erzeuger und versende den Tee dann per Post in Deutschland weiter (Münchner können ihn auch direkt bei mir abholen). Bislang habe ich mich auf folgende (beste) Sorten beschränkt:

Orange Pekoe (OP), Knospe und 1. Blatt, aromatisch, blumig,
100 g Päckchen **3,90 €**

Broken Leaf (BL), 3. Blatt, Qualität fast so gut wie OP, weniger Koffein,
100 g Päckchen **2,70 €**

Hysson, Grüntee, volles Aroma, reich an Tanninen und Antioxydantien
100 g Päckchen **3,90 €**

Encosta de Bruma, Grüntee höherer Qualität, Knospe/1. Blatt
80 g Päckchen **4,80 €**

Jasmin, Grüntee mit dezentem Jasmin-Aroma 80 g Päckchen **4,80 €**

Bergamota, Schwarztee mit dezentem Earl-Grey-Ton
80 g Päckchen **4,80 €**

Für gewerbliche Besteller gibt es auch 1 kg-Packs

OP zu 39 €, Hysson 39 €

Jeweils zzgl. Porto- und Versandkosten

Kleine Kostprobe (OP, BL, Hysson, Bergamota) inkl. Porto/Vers. **5,00 €**

Preise freibleibend, Rechnung bei Lieferung

Alle Bestellungen bitte bei Rudolf Böhler, bolo@texpics.de



Alle Fotos: ©Rudolf Böhler/texpics