



## **Anbau und Verarbeitung**

Rund um den Adam's Peak, in Höhenlagen zwischen dem Meeresspiegel und 2500 Metern, liegen die sechs Teeanbaugebiete von Sri Lanka. Die Hochlandsgebiete Uva, Dimbula, Uda Pussellawa und Nuwara-Eliya liegen größtenteils in einer Höhe von über 1.200 Metern. Tee aus diesen Regionen ist besonders begehrt, da das langsamere Wachstum den Teeblättern ein besonders feines und intensives Aroma verleiht. Der Aufguss ist kupferrot bis goldrot; der Tee steht, wie der Fachmann sagt, "golden in der Tasse". Selbstverständlich produziert Sri Lanka neben Schwarztees, wenn auch in geringer Menge, Grüntees und Biotees sowie besondere Spezialitäten.

Geerntet wird hier das ganze Jahr über. Allerdings wechseln die Qualitäten je nach Witterung und Jahreszeit. Wie in Darjeeling wird in den ceylonesischen Teegärten die [orthodoxe Verarbeitungsmethode](#) bevorzugt.

### **Dimbula: Qualität mit Zitrusflavour**

Dimbula ist eines der ältesten und bekanntesten Anbaugebiete Sri Lankas. Die Teegärten liegen im Süd-Westen der Insel in einer Höhe von etwa 1.200 bis 2.000 Metern. Die besten Ernten finden von Dezember bis April statt. Seinen qualitativen Höhepunkt erreicht der Tee aus dieser Region im Februar und März, wenn kühles, trockenes Klima Dimbula bestimmt. Der Tee zeichnet sich vor allem durch sein kräftiges, leicht herbes Aroma aus, das manchmal eine Zitrusnote aufweist. Tee aus Dimbula eignet sich hervorragend als morgendlicher Muntermacher. Das Besondere an diesem Tee ist seine extrem lange Haltbarkeit.

### **Nuwara Eliya: am Fuße des Pidurutalagala**

Zwischen Dimbula und Uva, unterhalb des Pidurutalagala, liegt das Anbaugebiet Nuwara Eliya mit den höchstgelegenen Teegärten der Insel. Im Gegensatz zu den anderen Regionen, in denen die *Thea Assamica* die Grundlage für den Teeanbau bildet, stehen hier überwiegend Sträucher der [Thea Sinensis](#). Insgesamt setzt sich das Gebiet aus nur sieben Teeplantagen zusammen. Tees aus Nuwara Eliya verlieren nicht zu einer bestimmten Zeit an Qualität, sondern behalten das ganze Jahr über ihren besonderen Charakter. Nur in den Zeiten, in denen Frost die empfindlichen Teesträucher befällt, kann es zu Einbußen kommen.

Vom Geschmack her erinnert das feine, runde Aroma des Tees aus dieser Region an Zypressen und Eukalyptus, was daher rührt, dass die Plantagen direkt von den Pflanzen umgeben sind, so dass sich das Aroma im Tee wiederfindet. Das besondere Flavour ist fast zu jeder Jahreszeit sehr ausgeprägt.

### **Uva: zwischen Wäldern und Flüssen**

Im Süd-Osten der Insel, umgeben von schattenspendenden Bäumen und wilden Flussläufen, liegt Uva. Das große Anbaugebiet ist in acht Unterdistrikte unterteilt. Die besten Qualitäten gibt es hier zwischen Juli und September. Tee aus Uva hat ein kräftiges, leicht süßliches Aroma, das ein wenig an den Geschmack von Preiselbeeren erinnert. Die dunkle, leicht rötliche Tassenfarbe erinnert an Tee aus Assam. Da Uva-Tee schon nach kurzer Zeit etwas von dem besonderen Flavour verliert, sollte er relativ schnell aufgebraucht werden.