

Der Siegeszug des Tees um die Welt

Professor Dr. Dietmar Rothermund

Das Teetrinken ist ein bemerkenswertes Beispiel für einen Kulturtransfer von globaler Reichweite. Von seiner chinesischen Heimat trat der Tee einen Siegeszug um die Welt an, erlebte dabei aber viele Wandlungen. In China trank man seit Jahrtausenden meist grünen Tee, der nur mit Wasser zubereitet wurde. Auch in Japan, wo das Teetrinken geradezu ein Kult wurde, gab es grünen Tee mit Wasser. Der japanische Name für die Teezeremonie (Chanoyu= Wasser für Tee) drückt diese enge Verbindung aus. In China gibt es eine bezaubernde Legende von einem alten Kaiser, der das Abkochen des Wassers seinem Volk aus Gesundheitsgründen befahl und sich auch selbst an diese Regel hielt. Als er einmal auf Reisen Wasser abkochen ließ, wehte der Wind Teeblätter in den Kochtopf. Der Kaiser war begeistert von dem Geschmack des Wassers und trank es künftig nur mit diesen Blättern. Die harmonische Vermählung des Tees mit dem Wasser war bedeutungsvoll. Die Auswahl des richtigen Wassers wurde für die chinesischen Teekenner zu einer Wissenschaft für sich.

China und der europäische Teehandel

Die Chinesen entdeckten bereits vor Jahrhunderten, wie man Tee fermentiert, um so den schwarzen Tee zu erhalten, der dann im 18. Jahrhundert das große Exportprodukt Chinas wurde. Doch schon zu Beginn des 17. Jahrhundert begannen die niederländische und die britische Ostindiengesellschaft den Teehandel mit China. Zuerst gelangte der Tee nur in kleinen Mengen nach Europa und wurde als Medizin gehandelt. Doch dann fügten die Briten ihm Zucker und Milch hinzu. In dieser Form wurde er im 18. Jahrhundert geradezu zum Volksgetränk. Der britische Zuckerkonsum stieg in diesen hundert Jahren von vier auf 18 Pfund pro Kopf und Jahr. Die nährenden Milch und der energispendende Zucker verbanden sich mit der anregenden Wirkung des Tees zu einem wahren Kraftprotz, der müde Menschen rasch auf die Beine bringt.

Den in Milch und Zucker ertränkten Tee hätten die Chinesen wohl kaum wieder erkannt. Die europäische „Unsitte“ war für sie aber nützlich. Die Europäer konnten mit ihrer Art Tee zu trinken Qualitätsunterschiede nicht so rasch bemerken.

Daher konnten die Chinesen die wachsende europäische Nachfrage mit einem ebenso rasch wachsenden Angebot von Tee minderer Qualität befriedigen. So entstand das erstaunliche Phänomen, dass die wachsende Nachfrage nicht zum Preisanstieg führte, sondern der Teepreis sogar sank. Es wurde dabei auch kräftig gemogelt. Seit alter Zeit galt der Tee aus dem Wuyi-Gebirge in der Provinz Fukien (Fujian) als besonders gut. „Wuyi“ wurde von den Briten als „Bohea“ verstanden. Unter dieser Bezeichnung lief dann der von ihnen besonders begehrte Tee. In der Provinz Fukien wurde der Anbau enorm gesteigert. Findige Händler brachten dann auch Tee von anderen Provinzen über das Wuyi-Gebirge und mischten es dort mit der lokalen Produktion. Kein Wunder, dass die Briten „Bohea“-Tee in praktisch unbegrenzten Mengen kaufen konnten.

Die Boston Tea Party

Die Briten schätzten im späten 18. Jahrhundert, dass pro Jahr rund 6.000 Tonnen Tee in Großbritannien und nur 2.500 Tonnen im Rest Europas konsumiert wurden. Die Importstatistik zeigte jedoch ganz andere Zahlen, weil sie den geschmuggelten Tee nicht erfasste. Der Teeimport war in Großbritannien mit hohen Zöllen belastet, deshalb lohnte sich das Schmuggeln. Darunter litt die Ostindiengesellschaft, die auf ihrem ordnungsgemäß verzollten und daher zu teurem Tee sitzen blieb. Im Jahr 1773 war ihre Teehalde auf etwa 8.000 Tonnen angewachsen. Ihr Geschäft, das jetzt bereits zu 90 Prozent aus dem Teehandel bestand, befand sich in einer akuten Finanzkrise.

Ein weiterer harter Schlag war die „Boston Tea Party“ im Dezember 1773. Die britische Regierung hatte der Ostindiengesellschaft das Zugeständnis gemacht, den amerikanischen Markt durch direkte Fahrten von Kanton nach Boston beliefern zu dürfen. Das störte die Kreise der amerikanischen Seehändler, die bisher diesen Markt mit billigem geschmuggelten Tee beliefert hatten. Sie standen hinter der Aktion amerikanischer Freiheitskämpfer, die als Indianer verkleidet ein Schiff der Ostindiengesellschaft überfielen und die Ladung Tee ins Wasser warfen. Offiziell ging es dabei um einen Protest gegen die von der britischen Regierung eingeführte Teesteuer. Mit dieser Steuer wollte das britische Parlament, in dem die amerikanischen Kolonien nicht vertreten waren, wieder einmal einen Versuch machen, die Amerikaner zur Kasse zu bitten, um die Kosten der in den Kolonien stationierten Truppen zu decken. So gab ausgerechnet der Teehandel den Auftakt zum amerikanischen Unabhängigkeitskrieg.

Inzwischen türmte sich der unverkäufliche Tee in den Lagerhallen der Ostindiengesellschaft in London weiter auf. Die britische Regierung, die nun schon in den Unabhängigkeitskrieg verwickelt war und selbst fast vor dem Staatsbankrott stand, erklärte sich dennoch 1784 zu einer drastischen Zollsenkung bereit. Man wollte auf diese Weise die Schmuggler ruinieren und später dann den Zoll wieder allmählich erhöhen. Diese Methode bewährte sich in der Tat. Zunächst einmal kam es nach der Zollsenkung geradezu zu einer Explosion des britischen Teekonsums. Der Teezoll betrug jetzt nur noch rund 12 Prozent. Wenn man den britischen Teepreis einschließlich Zoll von 1725 als Indexzahl 100 ansetzt, dann lag er von 1752 bis 1784 etwa bei 57 und fiel nach 1784 auf 31. Während der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch der Briten 1725 etwa 45 g betrug, stieg er nach 1784 auf rund 1 kg. Der Handel der Ostindiengesellschaft blühte nun wieder, und sie mietete immer größere und schnellere Segelschiffe an, die von Kanton bis London nur noch etwa drei Monate brauchten, um ihre kostbare Ladung zu transportieren. Dabei betrieb die Gesellschaft ein sehr einträgliches Dreiecksgeschäft. Sie zog Silbermünzen, die sie als Grundsteuer in Bengalen eintrieb, aus Indien heraus, kaufte damit Tee in China und verkaufte ihn mit hohem Gewinn daheim. Indien war auf diese Weise schon damals Teil des Teegeschäfts, spielte aber für die Teeausfuhr, die später so bedeutsam werden sollte, noch keine Rolle.

Wie der Tee nach Indien kam

Im frühen 19. Jahrhundert gewann das in Indien angebaute und von den Briten nach China exportierte Opium bei der Finanzierung des Teehandels zunehmend an Bedeutung. Die chinesische Regierung, die von der schlechten Auswirkung des Opiums auf die Volksgesundheit betroffen war, wollte schließlich den Opiumhandel unterbinden. Darüber kam es zum Opiumkrieg (1840–42) mit den Briten. Als bereits abzusehen war, dass es zum Konflikt kommen würde, befürchteten die Briten, dass sie sich nicht mehr auf China als Teelieferanten verlassen konnten und prüften daher, ob die Teepflanze auch in Indien und Ceylon (Sri Lanka) angebaut werden könne.

Der Generalgouverneur Lord Bentinck setzte bereits 1835 eine Teekommission ein, die diese Anbaumöglichkeiten prüfen sollte. Zunächst wurden Versuche mit chinesischen Teepflanzen (*Camellia sinensis*) gemacht, die nicht sehr gut verliefen. Doch dann

entdeckten britische Beamte in Assam eine einheimische TeePflanze (*Camellia assamica*), die dort von Bergvölkern schon lange genutzt worden war. Sie hatten sogar ihre eigenen Fermentierungsmethoden erfunden. Die Teeblätter wurden in Bambusröhren gestopft, die dann an Bäumen aufgehängt wurden. Der Assamtee wurde 1851 auf der Weltausstellung in London mit einem Preis ausgezeichnet. Er eignet sich wegen seines starken Geschmacks auch wesentlich besser für den Genuss mit Milch und Zucker als der aus *Camellia sinensis* gewonnene feine Darjeeling-Tee, für den Indien erst später berühmt wurde. Im Bezirk Darjeeling konnte *Camellia sinensis* wohl deshalb gedeihen, weil man sie auf Stämme von *Camellia assamica* aufpfropfte. Außerdem sind Klima und Boden für den Tee-Anbau dort besonders gut geeignet, denn der Tee wächst am besten in hochgelegenen Gärten bei subtropischen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit.

China und Indien im Wettbewerb

Da China den Opiumkrieg verlor und danach sogar mehr Häfen für den Handel öffnen musste als den bisher einzigen Exporthafen Kanton, nahm der Handel mit chinesischem Tee wieder zu, und der indische Tee musste sich im Wettbewerb mit ihm bewähren. In Assam entstanden britische Teeplantagen, die nun langsam den Markt eroberten. Um 1900 produzierte Indien schon 90.000 Tonnen Tee. Ceylon (Sri Lanka) zeigte ebenfalls gute Ergebnisse und produzierte zu dieser Zeit 67.000 Tonnen. Bis 1930 verdoppelten beide Länder ihre Produktion nahezu. Danach kam der Teepreis, wie alle anderen Agrarpreise, in der Weltwirtschaftskrise unter Druck. Doch nun zeigte sich der Vorteil einer quasi-monopolistischen Produktionsweise. Die Plantagen wurden von einer kleinen Zahl britischer Managing Agencies beherrscht, deren Tea Association ein mächtiges Kartell bildete. Es wurden sowohl Produktionsbeschränkungen als auch Exportquoten durchgesetzt. Die Agenten der Tea Association setzten sich sogar in die Zollämter, um die Quotenregelung streng zu überwachen. So konnte der Teepreis gehalten werden, während die Preise anderer Agrarprodukte nahezu um die Hälfte fielen. Diese Maßnahme war auch deshalb erforderlich, weil die Nachfrage nach Tee durch eine Verbilligung nur beschränkt gesteigert wird. Nur die Binnennachfrage in Indien hätte hier einen Ausgleich schaffen können, doch die war dort zunächst sehr bescheiden geblieben.

Teegenuss in Indien

In Indien trank man seit alter Zeit Wasser, Milch und Fruchtsäfte – aber keinen Tee. Der Kulturtransfer, der Indien das Teetrinken bescherte, war fremdbestimmt. Während in China allmählich ein heimisches Produkt zum Träger einer Exportproduktion wurde, war es in Indien genau umgekehrt. Die Produktion für den Export stand am Anfang und sehr zögerlich kam es zu einer Binnennachfrage. Eine tiefere kulturelle Bedeutung kam dem Tee in Indien nicht zu. Es gab keine Teezeremonie wie in China oder Japan. Wer dabei zusieht, wie in Indien an kleinen Teeständen am Straßenrand Tee buchstäblich gekocht wird – und zwar gleich zusammen mit Wasser und Milch – dem kommt dieser recht prosaische Umgang mit dem Tee befremdlich vor. Dennoch hat Indien im Nachhinein eine ganz eigene Teekultur entwickelt. Der Tee wird auf kreative Weise mit allerlei Gewürzen zubereitet, die aus der ayurvedischen Gesundheitslehre kommen und gut für die Gesundheit sind. Kardamon, Ingwer, Zimt und Pfeffer verleihen dem indischen „Masala Chai“ einen ganz besonderen Geschmack. Dieser Tee ist inzwischen in Europa zum regelrechten Trendgetränk geworden. Ein Chinese würde diese Variante allerdings kaum als Tee wieder erkennen. Die Besonderheiten des adaptiven Kulturtransfers werden auf diese Weise deutlich. Ohne Zweifel schmeckt nicht nur den Millionen Indern ihr Masala Chai, sondern auch vielen Europäern.

Heute sind die Inder die größte Teekonsumentennation der Welt. Die indische Binnennachfrage nach Tee betrug um 1920 nur ca. 8.000 Tonnen. Bis 1940 stieg sie auf ca. 45.000 Tonnen. Erst im unabhängigen Indien, in dem nicht nur die Bevölkerung stark anstieg, sondern sich auch der Lebensstandard verbesserte, nahm die Binnennachfrage bedeutend zu. In den 90er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts betrug sie rund 600.000 Tonnen und 2002 etwa 640.000 Tonnen. Die Verfügbarkeit pro Kopf beträgt zurzeit etwa 650 g pro Jahr. Es ist dabei freilich zu berücksichtigen, dass der Süden Indiens statt Tee meist Kaffee trinkt. Für die indischen Teetrinker wäre daher wohl mit etwa 900 g pro Kopf und Jahr zu rechnen. Diese starke Binnennachfrage bewirkt, dass rund drei Viertel der Teeproduktion von 826.000 Tonnen im Lande verbleiben und nur noch 190.000 Tonnen für den Export zur Verfügung stehen. Die britischen Kolonialherren, die den Teeanbau in Indien einführten, dann aber auch die indische Bevölkerung zum Teetrinken bekehrten, haben an dieser Entwicklung entscheidenden Anteil gehabt. Indien steht weiterhin an der Spitze der teeproduzierenden Länder, nimmt

aber aufgrund seiner großen Binnennachfrage unter den Tee-Exporteuren nur noch den vierten Rang ein.

Die Teekultur in Japan und Korea

Während Indien erst spät zum Tee „bekehrt“ wurde, haben die Nachbarn Chinas - Japan und Korea - sich bereits sehr viel früher dafür begeistert. Im frühen Mittelalter brachten buddhistische Mönche, die China besuchten, den Tee fast gleichzeitig nach Japan und Korea. Später aber entwickelte sich die Teekultur in beiden Ländern auf sehr verschiedene Weise. Die japanische Teezeremonie „Chanoyu“ wurde im späten Mittelalter zu einem wahren Kult ausgestaltet, der ein Eigenleben führte und nicht mehr mit dem Buddhismus in Verbindung gebracht wurde. Wer es sich leisten konnte, richtete einen nach besonderen Vorschriften konstruierten Teeraum in seinem Haus ein und bat einen Teemeister, im Kreise geladener Gäste die Zeremonie des „Chanoyu“ zu zelebrieren. In Korea dagegen blieb die Teekultur so eng mit dem Buddhismus verbunden, dass sie mit diesem unterging, als sich die koreanischen Herrscher dem Konfuzianismus zuwandten, die Buddhisten verfolgten und das Teetrinken untersagten. Erst in jüngster Zeit hat die koreanische Teekultur eine wahre Renaissance erlebt. Man spricht dort von „Panyaro“ (Tau der erhellenden Weisheit), um seine Verehrung für den Tee auszudrücken. Begründet wurde die neue koreanische Teekultur von Hyo Dang, einem bemerkenswerten Mann, der auf vielen Gebieten tätig war. Er beteiligte sich am koreanischen Freiheitskampf gegen die japanische Kolonialmacht, gründete nach 1945 eine Universität und mehrere Schulen und schrieb ein Buch über den Tee, das weite Verbreitung fand. Nach seinem Tod im Jahre 1979 führte seine Schülerin Chae Won-Hwa, die 1983 das Panyaro Tee Institut gründete, seine Arbeit fort. Sie gilt heute als die große Teemeisterin Koreas. Unter ihrer Leitung wird die koreanische Tee-Renaissance weitere Fortschritte machen.

Samowar und Zavarka: Der Teegenuss in Russland

Während das Teetrinken in Ostasien zu einem Kult wurde, hat man im kalten Russland eine sehr praktische Beziehung zum Tee entwickelt. Er sollte jederzeit als wärmendes Getränk zur Verfügung stehen und dafür war der Samowar (wörtlich „Selbstkocher“) gut,

der ständig heißes Wasser bereithielt. Er ist mit einer Heizröhre versehen, in der Holzkohle oder Pinienzapfen verbrannt werden. Heute dient ein Tauchsieder im Inneren des bauchigen Gefäßes diesem Zweck. Oben auf dem Samowar thront ein kleiner Kessel mit „Zavarka“, einem konzentrierten Teeabsud. Er wird mit heißem Wasser aus dem Samowar verdünnt (ca. 1:10).

Ein Waffenschmied aus Tula soll im 18. Jahrhundert mit der Produktion von Samowars begonnen haben. Auch heute noch ist diese Stadt für ihre Samowars bekannt. Doch noch ehe man hier sozusagen auf „proto-industrielle“ Weise mit der Herstellung von Samowars begann, gab es ähnliche Geräte bereits nicht nur in Russland, sondern auch im Iran und in Kaschmir. Vermutlich sind sie ursprünglich einmal in Zentralasien entstanden.

Eistee und „Bubble Tea“: Die Vorlieben der Amerikaner

Es ist verständlich, dass die Russen ihren Tee gern heiß trinken. Im amerikanischen Sommer ist dagegen der Eistee als erfrischendes Getränk beliebt. Er soll seinen Ursprung als Teepunsch im 19. Jahrhundert in England gehabt haben und wurde dann auch in den amerikanischen Südstaaten beliebt. Zu einem großen Publikumserfolg wurde er 1904 auf der Weltausstellung in St. Louis und verbreitete sich dann überall in den Vereinigten Staaten. Etwa zur selben Zeit soll übrigens der Vorläufer des Teebeutels entstanden sein. Ein amerikanischer Teehändler verkaufte damals seinen Tee in kleinen Portionen in Säckchen aus feinem Baumwollstoff. Einer der Käufer fand dann zufällig heraus, dass man den Beutel ungeöffnet in heißes Wasser werfen konnte, um auf bequeme Weise Tee zu machen.

In jüngster Zeit schickt sich nun der „Bubble Tea“ an, Amerika im Sturm zu erobern. Er soll in den 1980er Jahren in Taiwan „erfunden“ worden sein. Zunächst hatte sich das Getränk in asiatischen Großstädten wie Hong Kong oder Singapur durchgesetzt. In Tokio trinken die Jugendlichen heute den grünen Tee nicht mehr im Stil der traditionellen Teezeremonie, sondern in modernen Tea Shops, wo Tee mit verschiedenen Fruchtaromen ausgeschenkt wird. Kleine Tapiokakügelchen, die in diesem Tee schwimmen, geben ihm seine besondere Note. Sie sind meist durchsichtig, können aber auch schwarz oder weiß gefärbt sein. Sie ähneln den Sago-Perlen, schmecken aber süß. Mancher, der zuerst den Bubble Tea aus dem extra-dicken Strohhalm saugt, der den Kügelchen genug Raum bietet, mag sich darüber wundern, was mit dem Tee auf seiner Zunge landet. Aber man sagt, dass das Geschmackserlebnis zur Wiederholung anregt. Auf diese Weise hat sich

der Bubble Tea seit den 1990er Jahren in Amerika rasch verbreitet. Da der Bubble Tea so wandlungsfähig ist und immer wieder neue Bewunderer findet, steigt auch die Nachfrage, mit der die Produzenten kaum Schritt halten können.

Edler Tee und feines Porzellan

Tee ist also ein überaus wandlungsfähiges Getränk, das – je nach Sitten, Besonderheiten und Kultur des jeweiligen Landes – vom traditionellen Kulturgut bis hin zum schnellen Durstlöcher weltweit einen festen Platz in der Gesellschaft einnimmt. Der Teeliebhaber genießt das edle Getränk am liebsten aus feinem Teegeschirr, das das Teetrinken erst zum vollendeten Genuss macht.

Tee und feines Porzellan haben eine besondere Beziehung zueinander, da sie ja beide aus China stammen. Ebenso wie der Tee hat auch das Porzellan einen Siegeszug um die Welt angetreten. In seinem Schloss Oranienburg bei Berlin ließ der Kurfürst Friedrich III. von Brandenburg im Jahre 1697 ein allegorisches Deckengemälde anbringen, das das Thema „Das Porzellan erobert Europa“ zum Gegenstand hat. Er besaß eine schöne Sammlung chinesischen Porzellans, auf die er sehr stolz war. Sicher trank er auch Tee, denn den hatte schon sein Vater, der Große Kurfürst, getrunken. Dem hatte nämlich sein niederländischer Leibarzt Cornelius Bontekoe dringend empfohlen, Tee zu trinken, um die Schmerzen der Gicht zu lindern. Bontekoe hatte bereits 1678 eine Propagandaschrift über den Tee veröffentlicht, in der er seine medizinische Wirkung lobte. Die niederländische Ostindiengesellschaft hatte erst kurz zuvor mit dem Teehandel begonnen. Da der Große Kurfürst mit einer Prinzessin aus dem niederländischen Hause Oranien verheiratet war, kam er früh in den Genuss des neuen Wundermittels. Der Teefachhändler wird seinem Kunden sicher erklären, dass die Qualitätsbezeichnung „Orange“ auf das Haus Oranien hinweist, das seinerzeit den besten Tee von seinem Hoflieferanten bekam.

Der Eroberungszug des Porzellans vereinigte sich in Europa auf wundersame Weise mit dem des Tees. Wer etwas auf sich hielt, trank seinen Tee aus feinen chinesischen Tassen. Die chinesischen Porzellanmanufakturen gingen dabei sehr schnell auf die europäischen Gewohnheiten ein. In China trank man den Tee aus Porzellanschalen ohne Henkel, aber in Europa musste eine Tasse eben einen Henkel haben. Diesen fügten die Chinesen für

den Export hinzu und hatten damit großen Erfolg. Es ist wiederum ein Beispiel für den kreativen Kulturtransfer, der die „Weltläufigkeit“ von Produkten wie Tee und Porzellan bewirkt hat.

Literatur:

Butel, Paul, Histoire due Thé, Paris 1989

Nagy, Daniel, "Russian Tea HOWTO" (nagydani@fazekas.hu)

Rothermund, Dietmar, "Tee", in: Hengartner, Thomas und Christoph Maria Merki (Hg.), Genussmittel. Ein kulturgeschichtliches Handbuch, Frankfurt/M. 1999, S. 141-166

Stradley, Linda, "History of Iced Tea and Sweet Tea"
(<http://whatscookingamerica.net/PURCHASE2.htm>)

Varley, Paul and Kumakura Isao (eds.), Tea in Japan. Essay on the History of Chanoyu, Honolulu 1994