Bei den Teebauern im Tessin

Corinne und Tobias Denzler bauen auf dem Monte Verità seit Jahren Tee an. Es war zunächst ein schwieriges Unterfangen, bis ein japanischer Teemeister die Wende brachte.

Text: *Manuela Enggist*

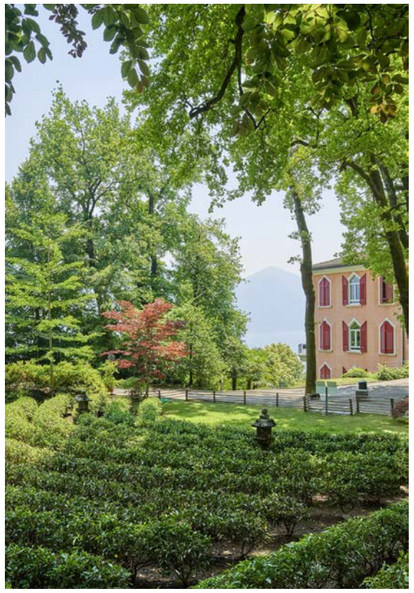
Bilder: Bergtilife/Alexandra Rozkosny (1), Stöh Grünig

Man ahnt bald, dass hier auf dem Monte Verità ein besonderer Ort ist. Das liegt an der Teeplantage mit Zengarten, dem süssen, herben Duft von frisch aufgebrühtem Grüntee, der aus dem Teehaus dringt, und dem unvergleichlichen Blick auf den Lago Maggiore. Aber auch an der aussergewöhnlichen Ruhe, die Corinne und Tobias Denzler ausstrahlen, wenn sie dasitzen und etwa die Knospe des Weisstees erklären.

Sie haben sie lieben gelernt, sagen beide, die Teepflanze – die Camellia sinensis –, obschon sie sie noch heute oft zum Verzweifeln bringt. Als das Ehepaar vor sieben Jahren das Angebot erhielt, die Geschäftsleitung der Teeproduktion auf dem Monte Verità zu übernehmen, lebten sie gerade in Laos. Seit zwei Jahren waren sie dort in der Entwicklungshilfe tätig, er als Tierarzt, sie als Pflegefachexpertin. Und nun Tee?

Eine «naive» Zusage

Das Paar sehnte sich nach den Kindern und Enkeln, die in der Schweiz lebten – und nahm das Angebot an. «Es war etwas naiv von uns», sagt Corinne Denzler heute. Das Ehepaar lebte in Phongsali, der nördlichsten Provinz von Laos, mitten in der Wiege der asiatischen Teeproduktion. Sie hatten «so einiges» über den Teeanbau und die Verarbeitung mitbekommen. «Doch hätten wir gewusst, wie anspruchsvoll das Herstellen von Tee ist, hätten wir vielleicht niemals damit angefangen», sagt Tobias Denzler.



Tobias (links oben) und Corinne Denzler (oben) von der Casa del Tè. Das Teefeld auf dem Monte Verità ist als Schaugarten nach japanischem Vorbild in harmonisch geschwungenen Reihen angelegt.

> «Wir mussten unsere Pflanzen begreifen lernen, mit ihnen ins Zwiegespräch treten.»
>
> **Tobias Denzler**
> Geschäftsführer Casa del Tè

Die Casa del Tè, die kleine Teeplantage auf dem Monte Verità, ist die einzige dieser Art in der Schweiz und eine der wenigen in Europa. Seit 2006 wird in diesem besonderen Mikroklima Tee angebaut. Es war 2017, als Katrin und Gerhard Lange von Länggass-Tee aus Bern sowie Corinne und Tobias Denzler als Geschäftsführer den Garten übernommen haben. Da das Ehepaar Lange im Geschäft in Bern sehr eingebunden ist, übernehmen die Denzlers alle Arbeiten vor Ort. Sie pflegen die Teebüsche, die in schwungvollen Reihen auf dem bewaldeten Hausberg von Ascona stehen. Zudem betreuen sie das Teehaus mit Chashitsu, einem Raum für die japanische Teezeremonie, einen Shop mit allerlei Tee und Keramik sowie die Teegastronomie. «Ein Tessiner Idyll, das viel Arbeit und Herausforderungen birgt», sagt Tobias Denzler, der durch den Teegarten streift und hie und da einen prüfenden Blick auf die Blätter wirft.

Zuerst war die Überforderung

Am Anfang seien sie mit der Verarbeitung der Teeblätter – trotz Weiterbildungen und Kursen – überfordert gewesen. «Die Herstellung von Tee ist eine hochkomplexe Wissenschaft, die wir lange Jahre falsch angegangen sind.» Sie haben zu Beginn Rezepte und Verarbeitungsmethoden aus Asien übernommen. «Wir haben probiert und probiert, aber einfach keinen zufriedenstellenden Tee erhalten.» Während drei Jahren suchten sie immer wieder den Austausch mit japanischen Teemeistern. Aber auch die Experten hatten Mühe, den Tee so hinzubekommen, wie sie ihn haben wollten. «Es ist wie mit dem Bäcker, der in einem fremden Backofen seine Brote backen muss und nicht weiss, wie hoch die Temperatur im Innern wird.»

Schliesslich sagte einer der Teemeister zu Tobias Denzler, dass die Teepflanzen auf dem Monte Verità wahrscheinlich keine japanischen Teepflanzen-Varietäten seien und sich für die japanische Grünteeverarbeitung weniger eignen. Denzlers lernten mehr und mehr, dass sich die Verarbeitung ihres Tees nicht in fixe Rezepte zwingen lässt. Der Beginn der Coronapandemie 2020 gab dem Paar die Möglichkeit, sich auf die Herstellung zu konzentrieren und an verschiedenen Rezepten zu tüfteln. «Wir mussten unsere Pflanzen begreifen lernen, mit ihnen ins Zwiegespräch treten und die Verarbeitung der Teeblätter den Schweizer Bedingungen anpassen.»

Ein Tee wie der Monte Verità

So liess sich das Ehepaar noch mal neu auf die Teeverarbeitung ein, sie krempelten alles um, schauten weniger auf die Massangaben der Verarbeitungsschemen, rochen dafür mehr an den Teeblättern, fassten sie an, analysierten die Textur und die Farbveränderungen während der verschiedenen Arbeitsschritte. «Mittlerweile sind wir auf einem guten Weg», so Tobias Denzler. Aber es gebe noch viel Luft nach oben. «Wir wollen nicht irgendeinen Grüntee herstellen. Wir wollen, dass die Menschen, die ihn probieren, den Charakter des Monte-Verità-Tees herausschmecken.»

Jährlich produzieren Denzlers mit ihrem Team rund fünf bis acht Kilo Tee, den sie im Shop auf dem Monte Verità verkaufen. Die anstrengendste Zeit ist das →

Frühjahr, wenn die Ernte beginnt und zudem viele andere Arbeiten wie das Jäten und das Bewässern der Plantagen anfallen.

In den Wintermonaten ist es am ruhigsten, sodass das Ehepaar auch mal in die Ferien kann. Die Nachfrage ist aber das ganze Jahr gross, der Tee regelmässig ausverkauft. Deswegen haben sie sich entschlossen, zu expandieren und die Teepflanze auf einem weiteren Landstreifen in unmittelbarer Nähe zum Monte Verità anzupflanzen.

Ein Tee, der Frieden bringt

«Wir wollen langsam wachsen und unser Wissen weitergeben. Es ist auch Pionierarbeit, die wir hier leisten», sagt Tobias Denzler. So planen sie eine mobile Teeverarbeitungsstation, um das Handwerk den Besucherinnen und Besuchern näherzubringen. Allerdings: Die Finanzierung ist schwierig. Die Besichtigung des Teegartens ist kostenlos. Für Pflege und Unterhalt ist ein gemeinnütziger Verein verantwortlich. Die Casa del Tè AG ist für den Betrieb des Teehauses zuständig. Einnahmen werden aus dem Verkauf verschiedener Spezialitätentees und Tee-Accessoires, der Durchführung von Teezeremonien und von Gruppenführungen mit Teedegustation generiert.

Die häufigste Frage von Gästen: Ist das hier nun eine Grün- oder Schwarzteeplantage? «Wenn ich dann erkläre, dass alle Teesorten von dieser einen Teepflanze stammen, sind die meisten erstaunt. Es ist schön, dass wir hier oben dieses Wissen und die Tradition um dieses jahrtausendealte Getränk weitergeben können.» Teil der Teekultur sei, Gäste willkommen zu heissen und einen Moment Ruhe und Frieden zu schenken. «Wenn ein Gast bei uns einen Tee trinkt und danach sagt ‹vielen Dank, das hat mir gutgetan›, haben wir unser Ziel erreicht.» MM

Bild: Stöh Grünig

Die Camellia sinensis gehört zur Gattung der Kamelien. Für die Herstellung von Tee werden die Blätter und Triebe verwendet.

Eine Pflanze, viele verschiedene Tees

Die Teepflanze Camellia sinensis kann mehrere hundert Jahre alt werden und wächst ungeschnitten zu einem Baum von mehreren Metern Höhe aus. Dazu braucht sie ein subtropisches Klima. Die Blätter können zu Weissem, Gelbem, Grünem, Oolong-, Schwarzem oder Postfermentiertem Tee verarbeitet werden. Geerntet wird von Mai bis Ende August.

1 Weisser Tee

Der Weisse Tee kennt nur zwei Verarbeitungsschritte: Welken und Trocknen. Seinen Namen hat er vom feinen weissen Flaum, der die Teeblätter umhüllt. Aufgrund seiner schonenden Verarbeitung gilt er als sehr bekömmlich. Sein Aroma ist eher fein, frisch und blumig.

2 Grüner Tee

Beim Grüntee werden die Teeblätter bereits kurz nach der Ernte erhitzt, um die Oxidation mit Sauerstoff zu verhindern. Die Blätter bleiben olivgrün. Da es zahlreiche Sorten gibt, variiert der Geschmack von mild, blumig und sanft bis herb und würzig.

3 Schwarzer Tee

Schwarztee benötigt die fünf Herstellungsschritte Pflücken, Welken, Rollen, Oxidieren und Trocknen. So erlangt er seine charakteristische dunkle Farbe. Er schmeckt angenehm bitter und aromatisch. Bei manchen wirkt er anregend.

Mehr zum Thema

1 Alnatura Weisser Tee mit Rosenblüten*, 30 g **Fr. 3.20**
2 Tea Time, Grüner Tee, 100 g **Fr. 1.60**
3 Migros Bio Fairtrade Schwarztee, 40 g **Fr. 2.10**

* nur bei Alnatura erhältlich