HIER GEDEIHT DER GEIST DES FRIEDENS

Auf dem berühmten Monte Verità im Tessin wächst Tee. Sein Genuss gleicht einer Zeremonie, die zu innerer Einkehr führt. Ein Besuch auf der grössten Teeplantage der Schweiz.

— Text **Barbara Spycher** Fotos **Valentina Verdesca**

Grün, so weit das Auge reicht. Tobias und Corinne Denzler bei der Teeernte auf dem Monte Verità bei Ascona TI.

Kostbares Gut: Frische, von Hand gepflückte Teeblätter.

Meditative Arbeit: Beim Pflücken der Teeblätter fühlt sich Corinne Denzler mit der Natur verbunden.

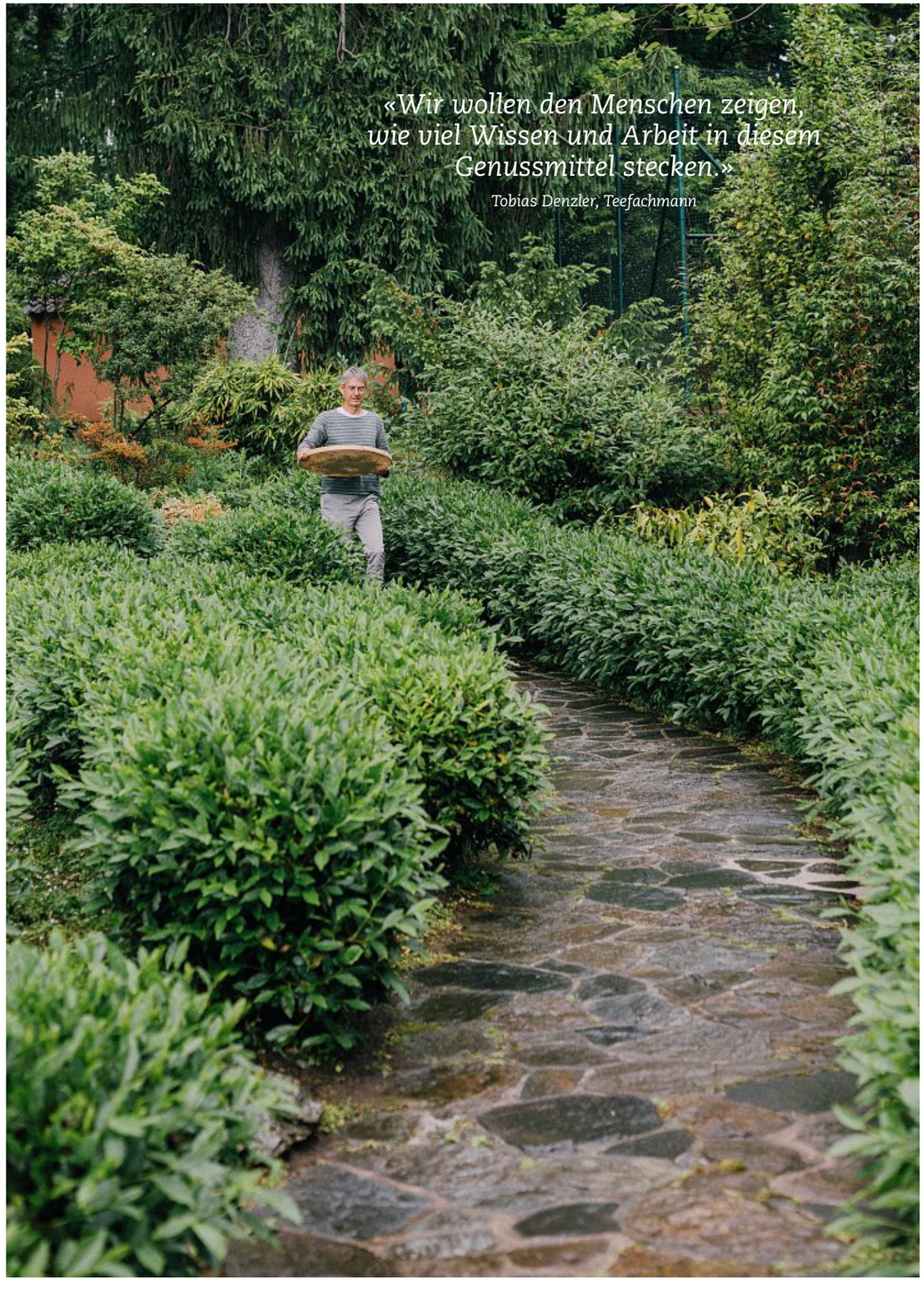
Aromatische Entschleunigung: Grüntee geniessen heisst sich bewusst Zeit nehmen.

Es sieht aus, als würden seine Hände tanzen. Zielstrebig und flink bewegen sie sich über die grünen Sträucher. Während Tobias Denzlers Finger der rechten Hand die obersten Blätter der Teepflanze (Camellia sinensis) pflücken, haben seine Augen schon die nächste erntereife Blattknospe entdeckt, und seine linke Hand greift danach. Er lässt beides in den geflochtenen Korb an seiner Hüfte fallen, der aussieht wie diejenigen für die Kirschenernte. «Aus dieser einen Pflanze kann man sechs verschiedene Tees herstellen», erklärt er. Schwarzen und grünen, aber auch weissen, gelben, Oolong- und postfermentierten Tee.

Hierzulande weiss kaum jemand, dass all diese Tees aus ein und derselben Pflanze gewonnen werden. Kein Wunder, denn ihren Ursprung hat die Camellia sinensis in Asien, wo der Anbau und die Verarbeitung seit Jahrtausenden gepflegt wird und auch der Genuss von grünem, Oolong- oder weissem Tee fester Bestandteil des Alltags ist. Diese Kultur will Tobias Denzler, 68, auch in der Schweiz bekannter machen – und zwar vom Tessin aus, genauer: vom Monte Verità oberhalb von Ascona. Hier betreibt er zusammen mit seiner Frau Corinne Denzler, 63, Katrin, 67, und Gerhard Lange, 72, sowie neun Mitarbeitenden ein Tee-Kompetenzzentrum: die Casa del Tè. Dazu gehören die rund 1200 Quadratmeter grosse Teeplantage – die erste und grösste der Schweiz – sowie das Teehaus, in dem die asiatische Teekultur zelebriert wird. «Wir wollen den Menschen zeigen, wie viel Wissen und Arbeit in diesem Genussmittel stecken – und dass Tee so viel mehr sein kann als ein billiger Schwarzteebeutel», sagt Tobias Denzler.

Besser von Jahr zu Jahr

Auf dem Monte Verità, dem «Berg der Wahrheit», auf 320 Metern über Meer, wo Anfang des 20. Jahrhunderts Feministinnen, Lebensreformer, Pazifistinnen oder Künstler alternative Lebensmodelle erprobten, pflanzte 2005 der Teeliebhaber →



Corinne Denzler leert die Teeblätter in den heissen Wok, während ihr Ehemann Tobias sie ständig umschichtet.

Sind die Teeblätter genügend erhitzt, kippt Tobias Denzler die Blätter auf eine Granitplatte, wo er sie zu rollen beginnt.

Schwarzer Tee, über Eiswürfel gegossen, schmeckt wunderbar erfrischend und durstlöschend.

Peter Oppliger die ersten asiatischen Teepflanzen. Sie gediehen gut im südlichen, milden Mikroklima. Weil Oppliger altersbedingt Nachfolger suchte, pachtete 2017 das Ehepaar Lange die Plantage, kaufte die Casa del Tè AG und holte das Ehepaar Denzler in die Geschäftsleitung dazu. «Wenn wir gewusst hätten, wie anspruchsvoll die Teeverarbeitung ist, hätten wir es uns wohl zweimal überlegt», sagt Tobias Denzler und lacht. «Es gibt so viele kleine Schritte, die man korrekt ausführen muss, damit der Tee richtig gut wird.» Zu Beginn liessen sie sich von japanischen Teemeistern beraten, aber mittlerweile experimentieren sie selber. «Die Chinesen haben recht, wenn sie sagen: ‹Du kannst den besten Teemeister einladen, aber auf deinem Land wird er keinen guten Tee produzieren›», sagt Tobias Denzler. Denn wie beim Wein ist jedes Terroir anders. Und Corinne Denzler, die vorher weiter unten am Ernten war und mit ihrem Pflückkorb nun zu ihrem Mann aufgeschlossen hat, ergänzt: «Jedes Jahr werden unsere Tees besser. Und die Arbeit macht uns immer noch Freude.» Wenn sie Tee pflücke, sei sie verbunden mit der Pflanze und versunken in die Arbeit – und geniesse die Ruhe und die Natur. Vögel zwitschern, der Wind rauscht in den Bäumen, sonst ist es still.

Ein nationales Unikat

Gegen 28 Kilogramm frische, junge Blätter der Camellia sinensis ernten Denzlers jährlich und produzieren daraus bis zu 7 Kilogramm Tee. Dieser ist jeweils im Handumdrehen ausverkauft. Denn es ist der einzige weisse, grüne und schwarze Tee von Schweizer Boden, den es bis jetzt zu kaufen gibt. Kostendeckend ist der Anbau im Tessin nicht, deshalb wird er von einem Förderverein finanziell unterstützt. Doch der Teegarten auf dem Monte Verità soll in erster Linie ein Garten zur Demonstration des Teeanbaus sein, in dem Interessierten an Führungen und Kursen die Teekultur nähergebracht wird. Auch jetzt schauen Tobias Denzler zwei Spaziergängerinnen über die Schulter, während er die frisch geernteten Teeblätter auf Bambusrahmen auslegt. Er erklärt ihnen, wie daraus verschiedene Teearten entstehen: Der weisse Tee wird am wenigsten verarbeitet. Er wird etwa einen Tag ausgelegt, das heisst «gewelkt», und dann bei rund 90 Grad getrocknet. Der grüne Tee wird nur kurz ausgelegt, dann mehrmals bei hoher Temperatur erhitzt und gerollt, am Schluss getrocknet. Der schwarze Tee wiederum wird bis zu 25 Stunden gewelkt, danach gerollt, oxidiert und getrocknet.

Währenddessen lässt Katrin Lange im Häuschen, das an den Garten angrenzt, die asiatische Teekultur aufleben. Eine friedliche Stimmung empfängt mich im Raum mit den niedrigen Tischchen, an denen Gäste auf dem Boden sitzen, Teetassen vor sich, und leise plaudern. Wie von selbst finde ich zur Ruhe und komme im Hier und Jetzt an. Katrin Lange bringt ein Tablett und stellt es auf ein Tischchen. Zuerst wärmt sie die Tassen an, dann «weckt» sie den Tee, wie sie sagt. «Mit einem ersten Aufguss wird der Tee ans Geschirr und die Zunge an den Tee gewöhnt.» Sie hat einen Oolong-Tee aus China ausgewählt. Katrin Lange giesst heisses Wasser ins Kännchen mit dem Teekraut, nach einer Minute Ziehzeit giesst sie den Tee ins Verteilerkännchen um und von dort in die Tassen. Wer diesen «Weck»-Aufguss nicht möchte, giesst ihn weg und wartet auf den ersten richtigen Aufguss – der nach dem gleichen Prozedere zubereitet wird. Davon bekommt auch der Ton-Buddha auf dem Tablett einen symbolischen Schluck. «Der Buddha soll Gelassenheit bringen», erklärt Lange. Ein solcher Glücksbringer gehört zur chinesischen Art der Teezubereitung, dem Gong Fu Cha, was so viel bedeutet wie «mit grosser Aufmerksamkeit Tee zubereiten». Während bis zu zehn Aufgüssen widmet man sich einzig und allein dem Aufgiessen, Schmecken und Geniessen des Tees. «Teekennerinnen und -kenner tauschen sich dabei über den Geschmack und die Herkunft aus – wie beim Wein», erzählt Katrin Lange. Dieser Oolong etwa sei über Holzkohle geröstet worden und zeichne sich durch einen fruchtigen Körper mit mineralischen Noten aus.

> *«Mit einem ersten Aufguss wird der Tee ans Geschirr und die Zunge an den Tee gewöhnt.»*
>
> *Katrin Lange, Teespezialistin*

Katrin Lange ist eine ausgewiesene Teespezialistin. Vor 42 Jahren gründete sie zusammen mit ihrem Mann Gerhard Lange das Teefachgeschäft Länggass-Tee in Bern, das inzwischen ihre Söhne übernommen haben. Ihr liegt die korrekte Teezubereitung am Herzen. «Wenn 99 Schritte der Teeverarbeitung perfekt waren, ist es unglaublich schade, wenn man den →

Auf dem Gelände der Casa del Tè befindet sich auch ein Zen-Garten. Der japanische Steingarten dient als Ort der Ruhe und Meditation.

CAMELLIA SINENSIS VOM MONTE VERITÀ

EINE PFLANZE – SECHS SORTEN

WEISSER TEE
Ist der am wenigsten verarbeitete Tee. Schmeckt eher fein, ist ohne Bitterstoffe und trotzdem hocharomatisch.

GELBER TEE
Ähnlich verarbeitet wie grüne Tees, jedoch zusätzlich mit einer Spontanfermentation. Neben grünteeähnlichen Aromen ist eine leicht rauchige, aber süsse Note typisch.

GRÜNER TEE
Die Verarbeitung ist darauf angelegt, das Grüne und Frische im Blatt zu erhalten. Mit einer herben Note.

OOLONG-TEE
Komplexe Verarbeitung, inklusive Schüttelvorgang: So werden die üppigsten, vielfältigsten Aromen aus der Camellia sinensis herausgeholt.

SCHWARZER TEE
Besteht aus vollständig oxidierten Blättern und bewegt sich geschmacklich von leicht blumig bis hin zu dunkel-malzig und mit Schokoladennoten.

POSTFERMENTIERTER TEE
Auch Pu-Erh genannt. Erhält durch Fermentation mit Mikroorganismen einen ganz spezifischen Charakter. Kann Jahrzehnte gelagert werden.

TIPPS DER TEESPEZIALISTIN KATRIN LANGE

EUROPÄISCHE ZUBEREITUNG
12 g auf 1 l Wasser (je nach Sorte entspricht dies 3–12 Teelöffeln).

Lose Teeblätter mit temperiertem Wasser aufgiessen, nach der Ziehzeit durch ein Sieb in eine vorgewärmte Kanne abgiessen.

GONG FU CHA (chinesische Zubereitung)
3 g Tee für eine Tonkanne von 120 ml.

Geschirr vorwärmen und mit einem ersten Aufguss «aufwecken». Geben Sie das temperierte Wasser in eine Tonkanne mit Teeblättern und lassen Sie es ziehen. Danach idealerweise in einen Glaskrug absieben.

Ziehzeit
Die ersten drei Aufgüsse je 1 Minute ziehen lassen, alle weiteren Aufgüsse danach länger, bis der Tee keine Aromen mehr abgibt.

TEEKANNE
Entweder nehmen Sie eine Kanne mit undurchlässiger Glasur oder zwei separate: Jeweils eine für weissen, gelben, grünen und eine für Oolong-, schwarzen und postfermentierten Tee.

TEETASSE
In erster Linie soll Ihnen die Tasse gefallen! Setzen Sie auf handgemachte Keramik oder dünnwandiges Porzellan.

AUFBEWAHRUNG
In lichtgeschütztem Verkaufssäckli. Weisse, gelbe und grüne Teeraritäten im Kühlschrank aufbewahren.

EISTEE
Ist erfrischend und holt die Süsse aus dem Tee. Für alle Teesorten. Funktioniert nur mit qualitativ guten Tees (ca. ab 20 Fr. / 100 g)

Kalt ansetzen
1 EL Tee pro Liter, 30 Minuten ziehen lassen, Blätter danach drinlassen, geniessen.

On the rocks
Teeblätter für 3 dl Wasser, aber nur 1 dl heisses Wasser darübergiessen, ziehen lassen (Zeit siehe Packung). Eiswürfel in ein Glas und mit heissem, abgesiebtem Teekonzentrat übergiessen.

Grüntee on ice
Tee (10 g / 1 dl) und Eis in Kanne, kaltes Wasser zufügen, 5 Minuten ziehen lassen, umgiessen.

Der sogenannte Matcha besteht aus gemahlenem Grünteepulver. Er wird mit einem speziellen Matcha-Besen aufgeschäumt.

Katrin Lange giesst einen Schluck des ersten Aufgusses über eine kleine Buddha-Statue …

… denn die chinesische Teezubereitung ist auch ein kleines Ritual.

letzten Schritt, die Zubereitung, vermasselt.» Es komme auf die richtige Ziehzeit, Wassertemperatur und Teemenge, aber auch auf das Geschirr an. Man unterscheidet zwei grundsätzliche Arten der Zubereitung: die asiatische mit vielen Aufgüssen, so wie beim chinesischen Gong Fu Cha. Der Charakter von sehr guten Tees, die mehr als 30 Franken pro 100 Gramm kosten, komme erst bei der asiatischen Zubereitung voll zur Geltung. «Doch auch die europäische Zubereitung hat ihre Berechtigung», findet Lange. Diese kennen wir alle: den Tee ein paar Minuten ziehen lassen und in eine Kanne absieben. «Wenn viele Leute um eine grosse Teekanne sitzen und palavern wollen, kann das gemütlich und praktisch sein.» Aber dafür empfiehlt Lange einen günstigeren Alltagstee. Ihr ist es ein Anliegen, für alle Bedürfnisse und Budgets etwas anbieten zu können. Connaisseure bekommen in der Casa del Tè für 16 Franken ein Gong Fu Cha mit einem köstlichen Oolong-Tee. Aber auch für 10 Franken kann man die chinesische Zubereitung kennenlernen, mit einem günstigeren Tee.

Aufwendige Verarbeitung

Und während Katrin Lange mittlerweile den dritten Aufguss des chinesischen Oolong-Tees serviert, begleitet von einem hausgemachten Guetsli, zitiert sie einen japanischen Teemeister: «‹Der Geist des Tees ist der Geist des Friedens. Die Kultur des Tees ist die Kultur der Gastfreundschaft.› Das möchten wir hier vermitteln, indem wir die Leute in aller Selbstverständlichkeit mit ausgewählten, schönen Tassen und gutem Tee verwöhnen.» Tee funktioniere auch als «Krücke», um Gastfreundschaft zu zelebrieren und um sich ganz aufs Riechen und Schmecken zu fokussieren und zur Ruhe zu kommen. Sie persönlich mache nichts lieber, als Leuten einen Tee zuzubereiten – und für sie die «Schatzkiste des Tees» zu öffnen.

Draussen im Teegarten widmet sich Tobias Denzler der Grüntee-Verarbeitung. Die Blätter sind beim Auslegen schlapp geworden. «Das ist schlecht für Salat, aber perfekt für Tee», sagt er und lacht. Diese schlappen Blätter leert Corinne Denzler nun in einen Wok. 300 Grad heiss ist er. Deshalb trägt Tobias Denzler drei Paar Handschuhe, während er die Blätter stän- →

Katrin Lange liebt es, Gäste mit sorgfältig zubereitetem Tee zu verwöhnen.

In diesem Raum der inneren Ruhe wird die Teekultur zelebriert.

dig umschichtet. «Sie dürfen nicht anbrennen.» Doch sie müssen genügend heiss werden, damit das Enzym, welches die Oxidation auslöst, deaktiviert wird. Während Oolong- und schwarzer Tee oxidieren sollen, will man das beim Grüntee verhindern. «Die Kunst ist, die Blätter im richtigen Moment vom Feuer zu nehmen.» Etwas, was man nicht in Minuten messen kann, sondern sehen, spüren und riechen muss. «Das ist das Schöne an der Teeverarbeitung: Alle Sinne sind gefragt.»

«Jetzt fühlt er sich gut an», sagt Tobias Denzler plötzlich und schichtet die Teeblätter zurück in den Korb. Weiter gehts zum nächsten Verarbeitungsschritt, dem Rollen. Auf einer Granitsteinplatte leert Tobias Denzler die Blätter aus, formt einen Haufen und beginnt, ihn wie einen Kuchenteig zu rollen. Ganz sanft, als würde er sie massieren, bricht er dabei die Zellstruktur der Blätter. Dadurch werden die Blätter zuerst leicht feucht, weil Blattsaft austritt, der aber später antrocknet. «Wenn man zu lange rollt, wird der Tee bitter. Rollt man zu wenig, wird er fad», erklärt Denzler. Es ist ein ständiges Aus-

tarieren – und Tüfteln. «Zuerst haben wir auf Bambusmatten gerollt, dann auf Holz, und mit Granit haben wir jetzt die richtige Unterlage gefunden.» Auch fürs Befeuern haben er und seine Frau zuerst verschiedene Geräte ausprobiert, bis sie auf diesen Feuerofen aus Usbekistan kamen, der eigentlich für Pilaw gedacht ist und den sie für ihre Zwecke umbauten. «Dass wir so viel ausprobieren und lernen dürfen, macht es unglaublich spannend», sagt Tobias Denzler. Als Nächstes testen sie auf einer zusätzlichen Anbaufläche in der Nähe, wie der Tee von verschiedenen Teepflanzensorten am gleichen Standort schmeckt und ob er eine wirtschaftliche Alternative für Tessiner Brachen sein kann. «Und nächstes Jahr möchten wir einen Monat lang bei einer chinesischen Teebauernfamilie, in der das Wissen um die 5000 Jahre alte Teekultur von Generation zu Generation weitergegeben wird, in die Lehre gehen», erzählt Corinne Denzler mit leuchtenden Augen. «Das ist unser Traum.» ■

TEEKULTUR ERLEBEN

Die Casa del Tè auf dem Monte Verità ist von Ascona aus in 20 Minuten zu Fuss, in 5 Minuten mit dem Taxi zu erreichen. Teegarten, Bistro, Verkauf von Teezubehör, Alltagstees (ab 10 Fr. pro 100 g) und Spitzentees (um die 1000 Fr. pro 100 g) aus aller Welt, Führungen und Kurse, japanische Teezeremonien (fixe Zeiten). Mitglieder des «Vereins zur Förderung der Teekultur Monte Verità» erhalten ein Vorkaufsrecht auf den limitierten Tee aus dem eigenen Teegarten.

Öffnungszeiten:
April bis Oktober: täglich 10–18 Uhr, Samstag bis 17 Uhr.
November bis März: Freitag bis Sonntag.
casa-del-te.ch

«Papi, dürfen Kühe auch draussen spielen?»

Damit wir für unsere Kinder eine Antwort haben, setzen wir uns stetig für das Tierwohl ein.

Taten statt Worte Nr. 74: Beim Tierwohl setzen wir konsequent auf hohe Standards.

naturafarm

taten-statt-worte.ch

coop
Für mich und dich.