

Tee-Dossier

INHALT

EINLEITUNG	2
GESCHICHTE DES TEES	2
DIE PFLANZE UND DER ANBAU	3
GRUNDSORTEN UND DEREN VERARBEITUNG	4
EUROPÄISCHE TEEZUBEREITUNGSART	5
HIGHLIGHTS AUS DEM TEESORTIMENT	6
TEE PRODUZENTEN VON CLARO	7
PRODUKTE	11
CLARO TEE-SORTEN IM ÜBERBLICK	12

Text und Bild wenn nicht anders erwähnt:
© claro fair trade AG, M. Möckli, F. Sagliocca



EINLEITUNG

Tee ist extrem vielfältig und hat für verschiedenste Kulturen seine Bedeutung. Tee ist: Tradition, Natur, Medizin, Genuss, Kultur, er ist ursprünglich, sinnlich, emotional und viel mehr.

Um Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, einen Einblick in die Welt des claro Tees zu geben, haben wir dieses Dossier gestaltet. Am Beispiel von verschiedenen Produzentenorganisationen möchten wir Ihnen den Fairen Handel mit Tee etwas näher aufzeigen.

Dieses Tee-Dossier soll als Hilfsmittel (Schulung des Ladenpersonals, Beratungshilfe) dienen, Teile daraus können aber auch den Endkonsumenten abgegeben werden

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen.

GESCHICHTE DES TEES



Mönch Bodhidharma: Wikipedia

DIE LEGENDE DES TEES

Mönch Bodhidharma wollte auf seiner Reise nach China (im 500n.Chr.) nicht schlafen. Aus Wut darüber, dass er sich gegen den Schlaf dennoch nicht wehren konnte, riss er sich die Augenlider aus und warf sie zu Boden. An derselben Stelle wuchs ein Teebaum, dessen Blätter eine anregende Wirkung hatten und ihn im Wachbleiben unterstützen.

DIE TANG-DYNASTIE (618-907) „DAS GOLDENE ZEITALTER“ AUCH FÜR DEN TEE

In der Tang-Dynastie wurden Teeanbau, Teeverarbeitung, Zubereitung und Genuss als Kunstform kultiviert. Neben Poesie und Kalligraphie war das Teetrinken ein angesehener Zeitvertrieb für Beamte, die gelehrte Elite des chinesischen Herrschaftssystems. Die Tee-Koryphäe Lu Yu beschrieb in seinem Werk *Cha Jing* (das klassische Buch vom Tee) erstmals die Handhabung des Tees von der Verarbeitung bis zum Genuss. So entwickelte sich Tee durch gut durchdachte Produktion und richtige Zubereitung zum hochwertigen Genussmittel.

Tee gelangte schnell über die Elite auch zum einfachen Volk und setzte sich langsam als Alltagsgetränk durch. Bis heute hat der Tee in unwirtlichen Gebieten wie z.B. in Tibet oder der Mongolei eine wichtige Bedeutung als Nährstofflieferant.

NACHFOLGENDE DYNASTIEN

In den darauf folgenden Song und Ming Dynastie entwickelte sich die Teekultur weiter. Die ersten Blatt-Tee-Sorten entstanden und konnten sich bis heute durchsetzen. In der Ming-Zeit wurde die Oolong-Verarbeitung erfunden, da der Tee so einfacher zuzubereiten und lagerfähiger war.

Um für den europäischen Markt grössere Mengen produzieren zu können, wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts der Schwarze Tee als einfachere Verarbeitungsart des Oolong (siehe Verarbeitung) erfunden. Ebenfalls im 19. Jahrhundert begannen die Briten sowie die Niederländer in ihren jeweiligen Kolonien Tee anzubauen, wodurch chinesischer Tee nur noch selten nach Europa gelangte.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde die Teekultur durch die chinesische Kulturrevolution nahezu zerstört. Erst zu Beginn der 1980er Jahre wurde Tee wieder zelebriert und die Kultur wiederbelebt. Chinesischer Tee kam erst nach der Öffnung Chinas Ende der 80er Jahre wieder nach Europa.

Textquelle: z.T. Schulungsunterlagen „Länggastee“, 2014

DIE PFLANZE UND DER ANBAU

PFLANZE

Wenn wir von Tee sprechen, dann sind immer die verarbeiteten Blätter der „*Camellia sinensis*“ gemeint in Assam „*Camellia assamica*“. Leider gilt im deutschen Sprachgebrauch der Begriff Tee für alle Arten von Aufgussgetränken, was leicht zu Verwechslungen führen kann. In anderen Sprachen kennt man z.B. die Unterscheidung zum Kräutertee (tisane, infusion). Natürlich gibt es unter dem Begriff *Camellia sinensis* viele verschiedene Sorten, wie sich unter dem Begriff Traube div. Sorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Syrah und noch viele andere versammeln. Unbeeinflusst entwickelt sich die *Camellia sinensis* zu einem 20–30 m hohen Baum, er braucht ein subtropisches Klima und kann sehr alt werden. Teebäume, welche z.T. Mehrere hundert Jahre alt sind, werden noch regelmässig abgeerntet und deren Blätter zu Tees höchster Qualität verarbeitet.

Camellia sinensis

Sie entwickelt kleinere und zartere Blätter als die Assampflanze und eignet sich besonders für gemässigte Klimazonen und verträgt leichten Frost. Sie kann mehrerer hundert Jahre alt werden.

Camellia assamica

Sie treibt grössere Blätter und bringt höhere Erträge als die *sinensis*. Ihre Lebensdauer liegt allerdings „nur“ bei ungefähr fünfzig Jahren. Für gutes Wachstum benötigt sie viel Wärme.



Teegarten, Darjeeling, Indien



Teepflanzen-Blatt „two Leaves and a bud“. Bild: www.teaglad.com

ANBAU

Für den Teeanbau wird die Pflanze allerdings normalerweise auf die Grösse eines Busches (ca. 1m hoch) geschnitten. Gepflückt wird von Hand, mit einigen Ausnahmen (Japan, z.T. Taiwan, Grossplantagen). Als Pflückregel für gute Tees gilt nach wie vor «two leaves and a bud», das heisst die oberste Blattknospe und die darunterliegenden zwei Blätter werden geerntet. Nach der Pflückung entstehen die Tees, d.h. die Verarbeitung entscheidet, ob es weisser, gelber, grüner, brauner, schwarzer Tee oder Pu Er (postfermentiert) Tee wird. Mehr dazu können Sie bei den einzelnen Teebeschreibungen erfahren. Jeder Tee lässt sich auf eine dieser sechs Verarbeitungsarten zurückführen. Die unendliche Vielfalt im Teeangebot entsteht durch geografische und klimatische Unterschiede und natürlich durch den steuernden Einfluss der menschlichen Hand, der künstlerischen Handschrift des Teemeisters, der die Verarbeitung leitet. In der Terminologie des Weins gibt es diesen wunderbaren Begriff Terroir, der alle diese Einflüsse umschreibt. Da der Tee ein Rohprodukt ist, entstehen zusätzliche Unterschiede durch Sitten und Gebräuche, also kulturell unterschiedliche Teezubereitungen. So gibt es z.B. den berühmten englischen Tee, obwohl in England kein Tee wächst, allenfalls werden spezifische Teemischungen für den Landesgeschmack und die vorhandene Wasserqualität hergestellt. Oder den indischen Tee, der einerseits Tee aus Indien ist (Assam, Darjeeling, Nilgiri), andererseits die indische Art der Zubereitung, Tschai (Chai) = Schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch. Genau so verbirgt sich hinter dem «Thé à la menthe» aus Nordafrika kein blosser Minztee, sondern eine jahrhundertealte Tradition des Teetrinkens, eine Verbindung zwischen China (und dessen Grüntee) und Nordafrika (und dessen Minze).

GRUNDSORTEN UND DEREN VERARBEITUNG

VERARBEITUNGSSCHRITTE

WEISSER TEE:	getrocknet
GELBER TEE:	gewelkt → getrocknet
GRÜNER TEE:	gewelkt → gedämpft/erhitzt → getrocknet
OOLONG TEE:	gewelkt → anfermentiert → getrocknet
SCHWARZER TEE:	gewelkt → gebrochen → fermentiert → getrocknet
PU ER ROH:	gewelkt → gedämpft → gepresst → getrocknet → gelagert
PU ER FERMENTIERT:	gewelkt → 2 Monate fermentiert → getrocknet

Weisser Tee

Die gepflückten ganzen Blätter werden schonend an der Sonne getrocknet.

Gelber Tee

Nach der sorgfältigen Ernte der obersten, jungen, noch ungeöffneten Blätter (sogenannte Tips) werden diese auf ein spezielles Papier (cow skin paper) gelegt und dann die aufeinander geschichteten Blätter aufgerollt. Das ergibt eine Rolle mit den Blättern als Inhalt, wie eine Roulade. Auf diese Weise bleiben die Blätter relativ von Luftzutritt verschont, ohne aber hermetisch abgeschlossen zu sein. Sie verbleiben 24 Stunden eingerollt, in dieser Zeit welken die Blätter und sie beginnen zu fermentieren. Nun werden die leicht gelb verfärbten Blätter ausgerollt. Es folgt eine kurze Erhitzung und die vollständige Trocknung. Die Farbe der fertig getrockneten Blätter hat einen Gelbstich.

Grüner Tee

Die gepflückten ganzen Blätter werden zum Welken ausgelegt, dabei wird das Blatt weich und verliert an Feuchtigkeit. Anschliessend werden die Blätter kurz in grossen Eisenpfannen erhitzt (bei japanischem Tee geschieht die Erhitzung mit Wasserdampf). Dies, um die Veränderungsprozesse im Blatt zu stoppen und die grüne Farbe zu fixieren. In der zweiten Erhitzungsphase werden die Blätter geformt und vorgetrocknet und anschliessend im Schatten ausgelegt und langsam getrocknet.

Oolong (grün)

Die Blätter werden erst bei einer bestimmten Blattgrösse gepflückt. Nach kurzem Welken (je nach Aussentemperatur an der Sonne oder beschattet) kommen die Blätter in flache grosse Körbe um weiter zu welken. Dies geschieht für mehrere Stunden bei Raumtemperatur, zwischendurch wird das Blattgut durch schütteln aufgelockert. In dieser Zeit beginnt schon eine leichte Fermentierung, welche später in beheizten Trommeln weitergeführt wird. Dort kommen die Blätter jeweils nur für einen kurzen Moment (30–60 Sek.) hinein. Danach werden die Blätter zu runden zusammen gepressten Kügelchen gerollt. Das hin und her zwischen beheizter Trommel und Rollprozess dauert ca. 6 Std. Der Teemeister bestimmt den Zeitpunkt und beendet die Fermentation durch die Trocknung.

Oolong (braun)

Hier wird das Blattgut, im Unterschied zum grünen Oolong, während des Welkvorgangs in den flachen Körben geschüttelt. Dadurch brechen die Blattkanten auf und es setzt eine stärkere Fermentation ein. Sobald das Blattgut nach Orchideen zu duften beginnt, wird der Fermentationsprozess durch Erhitzung in grossen Eisenpfannen gestoppt. Danach erfolgt die langsame Endtrocknung. Brauner Oolong ist zwischen 20 und 50% fermentiert.

Schwarzer Tee

Der Schwarztee ist vollständig fermentiert: Das frisch gepflückte Blatt wird zum Welken ausgelegt, wodurch ca. 1/3 der Feuchtigkeit verloren geht. Durch das anschliessende maschinelle Rollen, zerreißen die Blätter und der austretende Zellsaft verbindet sich mit dem Sauerstoff in der Luft und oxydiert. Dadurch erhält der Tee seine

rostbraune Farbe. Die Dauer der Fermentation (ca. drei Stunden bei First Flush Darjeeling, bis acht Stunden bei anderen Schwarztees) hat grossen Einfluss auf das Aroma des Tees, hier sind Erfahrung und Intuition des Teemeisters gefordert. Mit einer Erhitzung durch heisse Luft wird der Fermentationsprozess gestoppt. Danach wird der Schwarztee langsam getrocknet und nach Blattgrösse sortiert.

EUROPÄISCHE TEEZUBEREITUNGSART

GRUNDSÄTZE DER TEEZUBEREITUNG

Tee ist ein Rohprodukt; die trockenen Blätter der Teepflanze müssen zubereitet werden. Wassertemperatur, Ziehzeit und Teemenge beeinflussen den Geschmack des Tees. Weiter hängt der Genuss von der Zubereitungsart und der Präsentation des Tees ab. Wer Tee in einem gastronomischen Betrieb anbietet, sollte sich gut beraten lassen und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gezielt schulen.

ANLEITUNG ZUR TEEZUBEREITUNG

Teemenge

12g Tee auf einen Liter Wasser (entspricht je nach Sorte 3-12 Teelöffel). Für eine Tasse Tee sind es 1-2g Tee. Bei Kräuter- und Rooibostee 4-6 gehäufte Teelöffel auf einen Liter Wasser (für eine Tasse Tee ca. ein Kaffelöffel).

Wassertemperatur

Beim eingiessen sollte das Wasser für den jeweiligen Tee die richtige Temperatur haben:

Grüner Tee	→	80°C
Schwarzer Tee	→	90-100°C
Rooibos Tee	→	100°C
Kräuter Tee	→	100°C
Weisser Tee	→	90°C
Gelber Tee	→	80°C
Oolong Tee	→	80-100°C
Pu Er	→	100°C

(postfermentierter Tee)

Die optimale Wassertemperatur ist auf jedem claro Tee vermerkt.

Tipps zur Wasseraufbereitung

Um z.b. beim Grüntee möglichst einfach eine Wassertemperatur von 80°C zu erreichen, gehen Sie wie folgt vor:

1l kochendes Wasser + 2dl kaltes Wasser = ca. 80°C Wasser

1l kochendes Wasser + 1dl kaltes Wasser = ca. 90°C Wasser

Wenn beim Grüntee kochendes Wasser verwendet wird, wird der Tee bitter, weil durch das 100grädige Wasser zu viele Gerbstoffe aus den Blättern gelöst wird, welche den edlen Grüntee-Geschmack überdecken.

Optimale Ziehzeit

Die Ziehzeit ist von Tee zu Tee unterschiedlich und demnach schwierig einzuordnen. Eine Ziehzeit zwischen 2-5 min bei „Tee“ und 4-10 min bei Rooibos wie Kräuter ist je nach gewünschter Intensität des jeweiligen Tees die Ausgangslage für die richtige Ziehzeit.

Die optimale Ziehzeit ist auf jedem claro Tee vermerkt.



Teetasse

Die Wahl der Teetasse ist je nach Land und Kultur verschieden. Demnach können Sie auch den jeweiligen Tee in Ihrer Lieblings-Teetasse geniessen.

Lagerung von Tee

Im Allgemeinen sollte Tee trocken und lichtgeschützt gelagert werden.

HIGHLIGHTS AUS DEM TEESORTIMENT

DAZHANGSTAN ORGANIC TEA

Green Tea Wuyuan Chun Mee BIO

Herkunft: Unser Chun Mee stammt von der Kooperativen Dazhangstan Organic Tea Farmers Association in Wuyuan, einer Pionierorganisation des biologischen Landbaus in China. Die Blätter für den Chun Mee (dt.: wertvolle Augenbrauen) werden nach dem Welken in einem 400 Jahre alten Verfahren sorgfältig gerollt und erinnern in ihrer Form an jadefarbene Augenbrauen.

Charakter: Der Chun Mee ist sehr hell und hat ein kräftiges, leicht rauchiges Aroma. Idealerweise wird er ohne Milch und Zucker genossen.



Teebäuerin bei der Ernte von der Kooperativen Dazhangstan, China

LAO FARMERS PRODUCT

Black Tea Laos Bolaven

Herkunft: Die alten Teewälder im Norden von Laos sind berühmt für eine hervorragende Teequalität. Die Teebäume sind bis zu 20 Meter hoch. Früher wurden die Berghänge für Mohnanbau genutzt, heute bietet die Kooperative Lao Farmer's Products den Bauern die Möglichkeit, die Teewälder in den nördlichen Teegärten sowie jene auf dem Bolaven-Plateau im Süden mit Jungpflanzen und Samen neu zu bepflanzen.

Charakter: Ein kräftiger, würziger sowie leicht malziger Tee mit einer schönen, dunklen Farbe.



Teebauer bei der Ernte von der Kooperativen Lao Farmer Product's, Laos

HEIVELD

Rooibos Nature BIO

Herkunft: Die südafrikanische Urbevölkerung der Cederberge benutzt traditionell die Blätter des Rooibos-Strauches, der zur natürlichen Vegetation gehört, für den Aufguss eines Kräutertees. Die Kleinbauern-Genossenschaft Heiveld verhilft mit dem fairen Handel von Rooibos der indigenen Bevölkerung zu stabilen Einnahmequellen und Zukunftsperspektiven.

Charakter: Rooibos ist koffeinfrei und sowohl für Kinder wie Erwachsene ein Genuss. Rooibos kann mit Milch und Honig verfeinert werden.



Bäuerin bei der Rooibos-Ernte: Heiveld, Südafrika

TEE PRODUZENTEN VON CLARO

DAZHANGSHAN ORGANIC FOOD

Geschichte der Kooperative

Che Tian ist eines von rund 50 Dörfern im Norden der Provinz Jiangxi, deren Teebauern Mitglieder der 1997 gegründeten Genossenschaft Dazhangshan Organic Tea Farmer Association sind. Hier sind heute rund 15 000 Kleinbauern der Region Dazhangshan organisiert. Sie haben die Parzellen, die bis zu 800 Meter hoch liegen, für 30 Jahre vom Staat gepachtet. Einige wenige Teebauern der Genossenschaft haben inzwischen ein paar weitere Hektaren dazu gepachtet und bauen Biotee, ähnlich wie auf einer Plantage an. Aber mit den gängigen Teeplantagen lässt sich der Anbau trotzdem bei weitem nicht vergleichen. In jedem Dorf betreibt die Genossenschaft kleine Teefabriken, in denen die frischen Blätter vorverarbeitet, d.h. gerollt und getrocknet werden. 2001 wurde die Kooperative Dazhangshan zum ersten chinesischen Fairtrade Mitglied zertifiziert.



Tee: Organic Green Tea Wuyuan Chun Mee

Die positiven Effekte des Fairen Handels

- Möglichkeit für Stipendien für Produzentenkinder in der Provinz
- Bau von neuen Schulen und Wohnheimen
- Fließendes Wasser in Wohnheimen

BIO FOODS

Geschichte der Gruppe

Tee und Gewürze sind seit der Kolonialzeit die wichtigsten Exportgüter, die auf Sri Lanka angebaut werden, doch nur selten kommen die Erlöse daraus den unzähligen KleinproduzentInnen zugute. Eine der wenigen Alternativen ist auf Initiative des einheimischen Pionierbetriebs Biofoods entstanden. Dank dem Aufbau einer Produktions- und Verarbeitungskette für biologisch erzeugte Agrarprodukte wie Tee und Gewürze und der Vermarktung der Fertigprodukte im Fairen Handel ist es Biofoods in kurzer Zeit gelungen, den ProduzentInnen zu einem existenzsichernden Einkommen und Entwicklungsperspektiven zu verhelfen, die der Landflucht Einhalt gebieten. 1997 kam es zur offiziellen Gründung des Kleinbauernverbandes SOFA (Small Organic Farmers' Association).



Tees: Green Tea Ceylon (Körbli), Black Tea Ceylon (Körbli), Green Tea Marrakesh

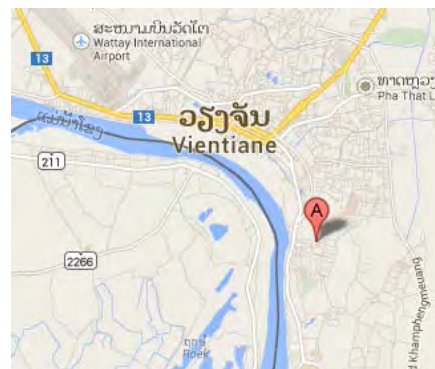
Die positiven Effekte des Fairen Handels

- Fairtrade- sowie zusätzliche BIO-Prämie
- Wertschöpfung dank der Vermarktung von lokal hergestellten und verpackten Fertigprodukten
- Anreiz für weitere Kleinbauern zur Umstellung auf BIO-Anbau bzw. zur Mitgliedschaft bei SOFA
- Zusätzliche Verdienstquellen für Frauen (Teekörbchen)

LAO FARMER PRODUCTS (LFP)

Geschichte der Gruppe

Die Produzenten-Untergruppe „Batieng Products“ der Kooperative Lao Farmers Products wurde 2001 ins Leben gerufen, um den Produzenten im Bolaven-Plateau eine neue und sichere Einkommensmöglichkeit zu ermöglichen. Zuvor hatten die Kleinbauern ihre ortstypischen Teepflanzen zugunsten des Catimor-Kaffees praktisch ausschliesslich ausgetauscht. Die Ausbreitung einer Monokultur drohte auf der Bolaven Hochebene, bis die Exportorganisation Lao Farmers Products die Möglichkeit der Vermarktung dieses hochwertigen Tees erkannte und die Teegärten mit in ihr Produktsortiment aufnahm und den Produzenten – im Vergleich zum Kaffee – ein ganzjähriges stabiles Einkommen garantierte. Heute leben ca. 200 Familien auf dem Bolaven-Plateau vom Teeanbau und dem Verkauf in den Fairen Handel und können somit nicht nur verschiedene Cash Crops generieren, sondern erhalten auch existenzsichernde Preise für ihren Tee.



Tees: Black Tea Laos

Die positiven Effekte des Fairen Handels

- Garantie eines kostendeckenden Preises und der Fairtrade-Prämie
- Förderung von Fertigprodukten, bzw. Wertschöpfung

SEKEM

Geschichte der Gruppe

„Inmitten in Sand und Wüste sah ich mich bei einem überquellenden Brunnen stehen.“
Ibrahim Abouleish, Gründer von SEKEM

Mit dem Ziel, bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für Kleinbauern zu schaffen sowie die wenigen nutzbaren Böden nachhaltig zu bewirtschaften, entstand in den 1970er Jahren ein Pilotprojekt namens Sekem (die altägyptische Hieroglyphe für „Lebenskraft der Sonne“). Von Anfang an ging es dabei um die Einführung der bio-dynamischen Landwirtschaft sowie um den Aufbau von demokratisch organisierten Produzentengruppen und deren BIO-Zertifizierung. Schrittweise entstanden unter anderem der gemeinnützige Beratungs-, Ausbildungs- und Forschungsverein EBDA (Egyptian Bio-Dynamic Association) sowie mehrere Weiterverarbeitungsbetriebe, die Verdienstquellen für die Bevölkerung der umliegenden Dörfer erschlossen. Die Produktion erfolgt nach Fair Trade und biodynamischen Kriterien durch zurzeit 212 Kleinbauern im Wüstengebiet nordöstlich von Kairo.



Tees: Oriental Mint, Green Tea Marrakesh

Die positiven Effekte des Fairen Handels

- Bezahlung des kostendeckenden Mindestpreises sowie der Fairtrade- und einer zusätzlichen BIO-Prämie
- Wertschöpfung durch die direkte Vermarktung des Fertigprodukts
- Schaffung neuer Absatzmärkte.

AMBOOTIA

Geschichte der Gruppe

Der Distrikt Darjeeling gehört zum indischen Bundestaat Westbengalen, der mit über 90 Mio. Einwohner eine grössere Bevölkerung als Deutschland vorweist. Westbengalens Bevölkerung wächst rasant: in den letzten 10 Jahren um durchschnittlich 14%. Der an Bangladesch grenzende Bundesstaat besitzt zudem die zweitgrösste Bevölkerungsdichte Indiens. Darjeelings grösste Ethnie sind die nepalesisch stämmigen Gurkha. So sind in diesem Distrikt seit Jahrzehnten mehrere miteinander konkurrierende



Separatistenbewegungen aktiv, die immer wieder für ein autonomes Gorkhaland eintreten. Bekannter dürfte Darjeeling hingegen für seine einzigartigen Teegärten sein. Ende der 1960er Jahre hielten Pestizide, Herbizide und chemisch Dünger Einzug in den Teeanbau. Die Erträge stiegen rasant an, der Boden laugte sich aber in gleichem Masse aus. Mitte der 1980er Jahre war der Boden so erschöpft, dass trotz immer höheren chemischen Dosen nur noch wenig geerntet werden konnte. 2007 übernahm Sanjay Bansal die Teeplantage von seinem Vater. Zusammen mit seinem Vater suchte er nach alternativen Anbaumethoden und fand sie in der biodynamischen Landwirtschaft.

Tees: Darjeeling 1st Flush, Black Darjeeling, Green Darjeeling Happy Valley, Assam Jamguri, English Breakfast

Die positiven Effekte des Fairen Handels

- Überdurchschnittliches Einkommen und kostenlose medizinische Unterstützung
- Ausbildung für die Produzentenkinder sowie Stipendien für weiterführende Schulen
- Gewinnbeteiligung sowie Pensionskasse und Spareinlagen für die Arbeiter

THIASHOLA

Geschichte der Gruppe

Thiashola ist einer der ältesten Teegärten in den Nilgiris Hills, auch als die blauen Berge gekannt. Die Organisation produziert mit professionellen Anbau und Herstellungspraktik, Qualitätstee vom Feinsten. Die überwiegende Zahl der Angestellten auf den Teeplantagen arbeitet draussen auf dem Feld. Die schutzbekleideten Frauen, streifen mit Plastiksäcken auf dem Rücken durch enge Wege zwischen den Büschen. 20.000 bis 30.000 Mal am Tag greifen sie zu. Sie wählen Tee-Stängel, die bereits drei möglichst ausgewachsene Blätter tragen. Sie schonen die Pflanzen, indem sie jüngere Blätter unversehrt lassen. Bei diesem Anblick, muss man die nächste Tasse Tee einfach anders geniessen. Seit 2000 ist die Organisation ISO- und seit 2003 auch Bio zertifiziert.



Tees: Earl Grey, English Breakfast

Die positiven Effekte des Fairen Handels

- Überdurchschnittliches Einkommen und kostenlose medizinische Unterstützung
- Ausbildung für die Produzentenkinder sowie Stipendien für weiterführende Schulen
- Gewinnbeteiligung sowie Pensionskasse und Spareinlagen für die Arbeiter

HEIVELD

Geschichte der Gruppe

Die Region Süd-Bokkeveld, in der südafrikanischen Provinz Nordkap, ist durch heisse Sommer und frostige Winter bestimmt und ist als Heimat des Rooibos-Tees bekannt. Die südafrikanische Urbevölkerung nutzt seit eh und je die Blätter des Rooibos-Strauches, der zur natürlichen Vegetation dieser Gegend gehört, für den Aufguss eines Kräutertees. Über 95% der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche liegt weiterhin in den Händen weisser Grossgrundbesitzer und obwohl die Demokratisierung mittlerweile weit vorangeschritten ist, bilden die „Coloureds“ noch immer eine geographische, soziale und wirtschaftliche Randgruppe. Als die Demokratisierung in Südafrika Einzug hielt, begannen sich vereinzelt (Vermarktungs-)Kooperativen zu bilden, die nun auch durch „nicht-Weisse“ gegründet wurden. So schlossen sich 2001 vierzehn Rooibos-Produzenten zusammen, um sich durch Solidarität, demokratische Strukturen und durch Selbstbestimmung gegen Grossgrundbesitzer zu behaupten. Während letztere ihren Rooibos durch maschinelle Verarbeitung, grosse Absatzmengen und geringe Löhne für Plantagenarbeiter zu günstigeren Preisen verkaufen können, basieren die Mehrerlöse, die Heiveld erwirtschaftet, vor allem auf dem BIO-Anbau und dem Fairen Handel.

Tees: Rooibos Nature, Rooibos Zimt/Orange

Die positiven Effekte des Fairen Handels

- Bezahlung eines kostendeckenden Mindestpreises und Anrecht auf die Fair Trade- und BIO-Prämie
- Mehrwertschöpfung durch die direkte Vermarktung des Fertigprodukts sowie Aufbau langfristiger Handelskontakte.



PRODUKTE

Sortiment und Qualität

Besonderen Fokus legen wir auf hochstehende Ursprungstees aus Indien, Laos und China. Unsere Teekompetenz wird zudem mit einem ayurvedischen Demeter Offentee-Sortiment aus Nepal erweitert. Nicht nur bei den Offentees, sondern auch bei den Beuteltees setzen wir wenn möglich auf „Leave Grades“. d.h. für unsere biologisch abbaubaren Pyramidenbeutel, setzen wir wenn möglich Blattqualitäten ein. Der Vorteil von diesen Spezialbeutel ist, die grosszügige Inhalts-Fläche, welche beim ziehen eines Tees benötigt wird, um die optimale Ausbeute an Aromastoffen extrahieren zu können. Mit diesem Beutel ist es nun einfach einen Tee leicht zuzubereiten und somit das Optimum des Teegenusses herauszuholen.

Verpackung

Im Offenebereich füllen wir unsere hochwertigen Tees in Rund-Dosen ab mit einer Schutzfolie als Erstöffnungsgarantie. Der Grund dafür ist, dass wir Ihnen einen optimalen Aromaschutz bieten wollen. Nach dem Öffnen der Rund-Dose, kann diese bequem wiederverschlossen werden und muss somit nicht extra in eine separate Tee-Dose umgefüllt werden.

Preisgestaltung

Pyramidenbeutel Standard:	CHF 6.50
Pyramidenbeutel Herkunftstee (Spezialität):	CHF 6.90
Offentee Standard:	CHF 7.50
Offentee Herkunftstee (Spezialität):	CHF 8.50
Ayurvedische Demeter Tee:	CHF 8.50
Ayurvedische Demeter Tee (Probierset):	CHF 6.90



CLARO TEE-SORTEN IM ÜBERBLICK

Beuteltee und Ergänzungssortiment Nepali Gardens sind ab KW42 verfügbar, Offentees ab Mitte November 2014.

CLARO OFFENTEEES

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR
314.004	6	Green Darjeeling Happy Valley BIO 100g, Happy Valley Ambootia	8.50
313.000	6	Green Tea Wuyuan Chun Mee BIO 100g, Dazhangstan Organic Tea Farmers	8.50
236.700	6	Green Tea Marrakesh BIO 80g (mit Minze), Biofoods, SEKEM	7.50
236.602	5	Green Tea CB1 Korb offen BIO 70g (wie bis anhin), Biofoods	7.90
314.001	6	Black Darjeeling 1st Flush BIO 100g, Ambootia	8.90
315.000	6	Black Assam Jamguri BIO 100g, Jamguri Estate -Ambootia	8.50
316.000	6	Black Earl Grey 100g, Thiashola	7.50
316.001	6	Black English Breakfast BIO 100g, Jamguri -Ambootia/Thiashola	7.50
246.300	6	Black Tea Laos 60g, Lao Farmer Product's	7.50
236.600	5	Black Tea Ceylon BOP Korb offen BIO 100g (wie bis anhin), Biofoods	7.90
080.201	6	Rooibos Zimt/Orange BIO 80g, Heiveld	7.50
080.200	6	Rooibos Nature BIO 80g, Heiveld	7.50

CLARO BEUTELTEES

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR
314.005	6	Green Darjeeling Happy Valley BIO 14x2g, Happy Valley Ambootia	6.90
313.001	6	Green Tea Wuyuan Chun Mee BIO 14x2g, Dazhangstan Organic Tea Farmers	6.90
236.701	6	Green Tea Marrakesh BIO 14x2g, Biofoods, SEKEM	6.50
236.603	6	Green Tea Ceylon Fannings Korb BIO 20x2g einzeln verpackt (wie bis anhin), Biofoods	6.90
236.601	6	Black Tea Ceylon Fannings Korb BIO 20x2g einzeln verpackt (wie bis anhin), Biofoods	6.90
314.000	6	Black Darjeeling BIO 14x2g, Ambootia	6.90
315.001	6	Black Assam Jamguri BIO 14x2g, Jamguri Estate -Ambootia	6.90
316.010	6	Black Earl Grey 14x2g, Thiashola	6.50
316.002	6	Black English Breakfast BIO 14x2g, Jamguri -Ambootia/Thiashola	6.50
246.301	6	Black Tea Laos 14x2g, Lao Farmer Product's	6.90
080.210	6	Rooibos Nature BIO 14x2g, Heiveld	6.50
080.211	6	Rooibos Zimt/Orange BIO 14x2g, Heiveld	6.50
059.000	6	Oriental Mint BIO 14x1g, SEKEM	6.50

ERGÄNZUNGSTEEES NEPALI GARDENS (AYURVEDISCHE DEMETER TEES)

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR
317.000	6	Kräutertee Ingwerwunder Demeter 35g, Nepali Gardens	8.50
317.001	6	Kräutertee Morgenwunder Demeter 35g, Nepali Gardens	8.50
317.002	6	Kräutertee 3 Ayurvedische Juwelen Demeter 35g, Nepali Gardens	8.50
317.003	6	Kräutertee Frisch & Froh Demeter 35g, Nepali Gardens	8.50
317.004	6	Kräutertee Wohlig Warm Demeter 35g, Nepali Gardens	8.50
317.005	9	Kräutertee Fit & Schön Probierset Demeter 3x7.3g, Nepali Gardens	6.90
317.006	9	Kräutertee Immer gut Probierset Demeter 3x7.3g, Nepali Gardens	6.90
317.007	9	Kräutertee Kaminfeuer Probierset Demeter 3x7.3g, Nepali Gardens	6.90

Mehr Informationen finden Sie auf den jeweiligen Produktdatenblättern.