

Uta's Teehaus \* Lorenzer Str. 31 \* 90402 Nürnberg \* tel. 0911/4468377  
Öffnungszeiten \* Mo-Fr. 9.30 bis 18.30 h \* Sa. 9.30 bis 16.00 h  
Internet: [www.utas-teehaus.de](http://www.utas-teehaus.de) e-mail: [info@utas-teehaus.de](mailto:info@utas-teehaus.de)

# Weißer Tee aus China



Weißer Tee, verdankt seinen Namen dem weißen, seidenartigen Flaum, der die jungen Teeknospen umschließt. Seine Qualität erreicht der weiße Tee vor allem durch die besondere Auswahl der Blätter. Für den weißen Tee werden vor allem die ungeöffneten oder gerade offenen Knospen des Teestrauchs gepflückt.

## “Pai Mu Tan“, der wertvolle weiße Tee

Diese jüngsten Blätter haben noch den zarten, weißen Haarflaum – das Kennzeichen eines Pai Mu Tan. Wenige Tage nach der Knospenöffnung geht der Haarflaum als Schutz vor zu starker Sonneneinstrahlung und starker Verdunstung nämlich deutlich zurück.

Die weichen Blätter werden in dünnen Lagen 60 bis 70 Stunden in der Sonne vorgetrocknet. Für eine mechanische Behandlung sind sie zu zerbrechlich. Ist ihr Feuchtgehalt um 90 Prozent reduziert, so rösten sie anschließend in Körben bei einer Lufttemperatur von 90°C fertig. Wer den losen Tee genau betrachtet, findet Knospen, die von den Blättern eingehüllt sind, sowie länglich eingerollte Teeblätter mit Silberflaum, den getrockneten Blatthaaren. An einem Tag verarbeiten 12 Frauen etwa 10 kg weißen Tee. Das zeigt, wie wertvoll die Handverarbeitung ist.

Für die Herstellung eines Kilogramms weißen Tees werden ca. 30.000 handge-pflückte Knospen benötigt. Ihren milden Geschmack erhält diese Teesorte durch die schonende Licht- und Lufttrocknung.

Nicht zuletzt wegen des Polyphenolgehalts wird weißem Tee eine gesundheits-fördernde Wirkung zugesprochen. Diese sind hochwirksame Antioxidantien, die freie Radikale unschädlich machen und so das Immunsystem stärken. Die Chinesen sagen dem weißen Tee auch eine blutdrucksenkende Wirkung nach.

Weisser Tee, der großblättrige **Pai Mu Tan**, zu deutsch *weiße Pfingstrose*, ist eine besondere Form von grünem Tee. Als weiß wird er bezeichnet, weil die zarte Behaarung der Blattunterseite nach der Trocknung als silbrig-weißer Flaum erscheint. Da nur die jüngsten Teeblätter diesen Flaum besitzen, muss die Pflückung besonders sorgfältig erfolgen. Pai steht in der chinesischen Bezeichnung für „weiß“, Mu Tan ist die „Pfingstrose“.

**Zubereitung:** kochendes Wasser kurz abkühlen lassen, 3 Teelöffel Tee auf 1 l-Kanne, Teeblätter kurz angießen, ersten kleinen Anguß sofort wegschütten, danach voll aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Im ersten Anguß kommen die Bitterstoffe heraus, danach wird weißer Tee mild und aromatisch. Dies macht das Teetrinken zu einer gesunden Angewohnheit.