



Tee von gestern

Bis zum Ende der Sowjetunion war das kleine Georgien der fünfgrößte Teeproduzent der Welt. Langsam besinnt es sich auf sein Erbe: Autodidakten setzen alte Plantagen instand und definieren Qualität neu. Über eine Landwirtschaft im Aufbruch

Von Marten Rolff

Die Landschaft im Westen Georgiens kann Besucher wegen ihrer üppigen Vielfalt verwirren. Die Region Gurien grenzt ans Schwarze Meer und streckt sich im Süden den Kleinen Kaukasus entgegen, im feuchtwarmen Klima wachsen Obstbäume und Libanon-Zedern, Haselsträucher und Eichen neben Wiesen mit hüfthohem Farnkraut. Manches erinnert in seiner hügeligen Frische an England, aber nach wenigen Kilometern auf der kurvigen Straße denkt man eher an die Toskana. Oder an Südostasien: Am Horizont die knapp 3000 Meter hohen Gipfel des Meschetischen Gebirges, davor maigrüne Hänge, zwischen deren Büschen Frauen mit Strohhüten und Körben bei der Ernte sind: Teeplückerinnen.

In diesen Breiten Tee? Quasi vor den Toren Europas? Die Plantagen gehören zu einem fast vergessenen Erbe, das Georgien gerade wiederentdeckt. Für einen ersten Einblick reicht ein Gespräch mit den Plückerinnen, die ihre Arbeit nie unterbrechen („Man knipst nur vorsichtig die ganz jungen Triebe ab!“), während sie von sich erzählen – und damit gleich die Lage der Teeanlagen zusammenfassen.

Lamara Zhghenti etwa ist 67 und eigentlich „Tee-Technologin“. Ihr Abschluss von der Universität Sochumi am Schwarzen Meer befähigte sie ursprünglich dazu, die Tee-Produktion in einer Fabrik zu überwachen. Doch dass sie nun, 40 Jahre später,

Zu Sowjetzeiten ging es um Masse statt Klasse. Entsprechend mies war die Qualität

auf dem Feld steht, stört sie nicht. Als Plückerin arbeite sie, weil es schön sei, dass es überhaupt wieder einen Job in der Nähe ihres Dorfes gebe. Dass sie mit Freundinnen zusammenarbeiten könne und „ich heute Einfluss auf die Qualität des Tees habe. Das war früher anders“, sagt sie.

Georgien war mal der fünfgrößte Teeproduzent der Welt. Ein Land, etwas kleiner als Bayern, belieferte die gesamte Sowjetunion sowie die Staaten des Warschauer Pakts, produziert wurde nach Fünfjahresplan: Masse statt Klasse, bis zu 90 000 Tonnen pro Saison. Bei der Ernte mit riesigen Maschinen, so erzählen die Teebauern hier belustigt, seien damals „ganze Büsche kleingeraspelt“ worden, entsprechend mies war die Qualität.

Doch mit dem Zusammenbruch der Sowjetunion brach auch der Markt weg. Gegen den Tee aus Asien konnten georgische Produzenten weder preislich noch qualitativ konkurrieren. Dazu kamen Bürgerkrieg, Wirtschaftskollaps und häufige Stromausfälle. Viele gaben auf, ihre vernachlässigten Plantagen verwilderten – mit dem erstaunlichen Effekt, dass die Pflanzen darunter nicht zu leiden schienen. Im Gegenteil, sie säten sich oft weiter aus, passten sich an. Wenigen Pionieren ist es jetzt zu verdanken, dass das Potenzial der georgischen Plantagen seit einigen Jahren wiederentdeckt wird. An immer mehr Orten werden Felder rekultiviert. Ein aufwendiger, langwieriger Prozess, der seit 2016 offiziell von der Regierung gefördert wird. Und es ist ein Wettlauf mit der Zeit, weil manche Felder schon mit Heidelbeeren oder Haselnüssen bepflanzt sind, das ist lukrativer.

„Mehr als drei Jahre hat es gedauert, bis die überwucherten Teefelder von Unkraut befreit und die fast komplett zurückgeschnittenen Büsche so nachgewachsen waren, dass wir dort wieder Tee ernten konnten“, sagt Elguja Elgujauri. Viel Arbeit, aber sie werde sich auszahlen. Denn die Pflanzen stammen nicht von Setzlingen, sondern von Saatgut. „Sie sind alt und extrem stark, mit ungewöhnlich gut ausgebildeten Wurzeln.“

Elguja Elgujauri leitet gemeinsam mit seinem Vater die Natura Tea Company im Dorf Gurianta nahe der gurischen Verwaltungshauptstadt Osurgeti. Vor zehn Jahren kaufte der 35-Jährige seine erste Plantage, heute hat sein Familienbetrieb 19 Festangestellte, eine Verarbeitungshalle sowie eine der größten Anbauflächen der Region: 42 Hektar, ausschließlich rekultivierte Plantagen, „die seit 20 Jahren kein Mensch betreten hatte“. Auch Bauern aus

der Nähe bringen ihre Ernte zu den Elgujauris. „Wir sind keine klassische Kooperative, aber viele hier haben vielleicht 50 Quadratmeter Teepflanzen. Was sollen die sonst damit machen?“

Elgujauri ist ein großer Mann mit dunklem Vollbart und halblangem Haar, er führt mit Ernst durch die Produktionshalle. Vorbei an neuen Maschinen, die sie in der nahen Türkei gekauft haben, weil von dort aus die Wartung problemlos sei, bis zu einem Tisch, auf dem Tee zur Verkostung bereitsteht. Elgujauri produziert im chinesischen Stil, der in Georgien Tradition hat.

Im Programm ist neben Schwarztee und zart süßlichem Grüntee auch Gelber Tee, eine schräge Spielerei, die streng genommen aus China kommen müsste, dort ist der nur schwach fermentierte Tee mit strohgelbem Aufguss eine limitierte Rarität, die ihr Aroma einer zusätzlichen Röstung verdankt. Aber es ist eine Spielerei mit Charme: Elgujauris Gelber Tee hat zarte Noten von Karamell und Kürbis, es ist gelungen, ihn im Sortiment des Pariser

Premiieranbieters Palais des Thés zu platzieren. Ein Fortschritt, nachdem die Pandemie erste Kundenverbindungen nach England, Italien und der Schweiz unterbrochen hatte. Das Ziel seien nun Qualität und Handarbeit, betont der Unternehmer. Auf jährlich zehn Tonnen „Premium-Tee“ bringe es sein Betrieb inzwischen.

Bei der Weltausstellung in Paris vor 123 Jahren bekam georgischer Tee erstmals Höchstnoten

Spielereien und Experimente gehören in Georgien zum neuen, autodidaktischen Teegeschäft, schließlich muss man sich gerade neu erfinden, Erfahrung sammeln, ständig dazulernen. Elguja Elgujauri war in der Verwaltung der georgischen Regierung tätig, bevor er Teebauer wurde, sein Vater arbeitete auf Baustellen. Beide hatten keine Erfahrung mit Landwirtschaft, geschweige denn mit Tee. Ein Teil der Familie stammt aus der Teezone Gurien. Elgujauri erinnerte sich daran, dass seine Großmutter ihm als Kind Schwarztee ins 300 Kilometer entfernte Tiflis schickte. Und er war fasziniert von diesen Plantagen im Dornröschenschlaf, die noch vor zehn Jahren kaum einer haben wollte.

Geschichten von solchen Neuanfängen hört man gerade öfter in Georgien. Eine der ungewöhnlichsten konnte man im April im *T-Magazin* lesen. Das Branchenblatt „für Teekultur“ berichtete von einer Gruppe junger IT-Spezialisten aus Estland, die sich 2017 in die „märchenhaft surrealen“ Plantagen in Gurien nachbarregion Imeretien verliebten, kurz entschlossen ein Teefeld kauften und sich das nötige Wissen durch Youtube-Tutorials drauschaften. Mit Hilfe eines Teemeisters aus Nepal gelang ihnen dann Sorten, für die sich auch Deutschlands größtes Tee-Franchise Gwschwendtner interessierte.

Die Bandbreite der georgischen Tee-Renaissance reicht von Eisteefirmen in Gurien bis zum Vorzeigebetrieb Geoflower Ltd in der bergigen Region Ratscha, wo man auf ein kleines Bioteesortiment, Trockenfrüchte und Kräuter setzt sowie auf größtmögliche Nachhaltigkeit – CO₂-Neutralität eingeschlossen. Doch darüber, welchen Stellenwert der ökologische Anbau bei Tee haben sollte, herrscht in Georgien Unklarheit. Auf den nördlichsten Plantagen der Welt sind die Büsche im Winter manchmal mit Schnee bedeckt. Die Pflanzen gelten daher als weniger krankheitsanfällig, entsprechend oft komme man ohne Pestizide aus, erklärt Elguja Elgujauri. Auch künstliche Bewässerung ist kein Thema. Aber wie sie hier mit dem Standortvorteil umgehen, entscheidet sich erst noch.

Um mehr zu erfahren, muss man in die Hauptstadt Tiflis reisen, zu Shota Bitadze und seinem Sohn Giorgi, zwei der wichtigsten Pioniere der georgischen Tee-Renaissance. In einem unscheinbaren Souterraingeschäft in der Altstadt führen sie Besucher durch die winzige Ausstellung ihres Teemuseums, mit Fotos und antiken Teedosen. Giorgi Bitadze erzählt vom russischen Gouverneur General Woronzow, der vor 175 Jahren erstmals Tee in Gurien anpflanzen ließ, oder vom chinesischen Teespezialisten Lao Jin Jao, den man als Berater ins Land holte und mit dessen Hil-

fe georgischer Tee auf der Weltausstellung in Paris 1900 eine Goldmedaille gewann. In der Folge förderten die Zaren den Anbau, der Niedergang der Qualität setzte dann mit der Industrialisierung der Plantagen ein.

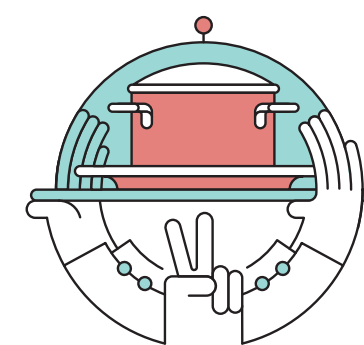
Ein wenig scheint sich die Geschichte zu wiederholen. Shota Bitadze machte vor 20 Jahren als Erster auf das Potenzial der verwaisten Plantagen aufmerksam. Er schrieb über die besonderen Teepflanzen Georgiens, referierte über ihre Geschmacksprofile und Saatgut aus China oder Indien, das neue, wilde Kreuzungen ermöglicht habe. Zudem brachte Shota Bitadze Tee-Interessierte zusammen, beriet Produzenten, gründete den Georgischen Bio-Tee-Verband Gopa. Auch bereiste er immer wieder China, um Wissen zu sammeln, Kontakte zu knüpfen und Sommeliers ausbilden zu können. Sein Sohn Giorgi blieb gleich drei Jahre dort, studierte Teeanbau und repräsentierte Georgien 2016 beim Tea Masters in Seoul. Auf dieser Weltmeisterschaft gab es dann Höchstnoten für einen wilden Tee aus Imeretien.



Es brauche viel Zeit, den Teeanbau wieder zu etablieren, sagt Giorgi Bitadze, „ein Problem dabei ist, dass wir in Georgien nie eine echte bäuerliche Teekultur hatten wie zum Beispiel in China“. Als 1990 mit dem Markt die komplette Industrie zusammenbrach, „fehlte das Wissen, wie man Tee in Handarbeit überhaupt herstellt“. Die Bitadzes schickten georgische Bauern zu Schulungen nach China. Und sie glauben, dass sich Georgien wegen seiner Pflanzenvielfalt, der roten Böden und seiner 22 Klimazonen besonders für Spezialitäten eignen. Und dass genau darin ein künftiges Profil liegt, in Raritäten wie dem wilden Tee, der sich in Wäldern ausgesät hat. Die Bitadzes verkaufen ihn im Laden, in seiner grünen Variante bringt er Zitrusnoten mit und, anders als Grüntee aus Ostasien, eine überraschende Süße.

Es wird also dauern mit Georgiens Teekultur, aber es tut sich etwas. Mit 10 000 Hektar Plantagen unterhält das Land heute etwa ein Siebtel seiner früheren Anbauflächen. Zugleich produziert Georgien auf diesen Flächen nur noch 2500 Tonnen Tee statt 90 000 Tonnen vor 40 Jahren. „Je weniger Tee es in Georgien gibt, desto einzigartiger wird er sein“, hatte Elguja Elgujauri in Gurien gesagt und dabei etwas ironisch gegrinst. Er plant gerade den Aufbau einer Verpackungsfabrik in Tiflis für mehrere Produzenten. Denn natürlich findet auch Elgujauri: Ein bisschen mehr darf es schon noch werden mit dem Tee.

EIGENER HERD



Brennnessel-Gnocchi

Mit Unkraut kochen? Klingt oft besser, als es schmeckt.

Ausnahme: die Brennnessel. Sie ist so köstlich wie Spinat

Sebastian Kneipp war ein Fan prickelnder Körpererlebnisse. Er empfahl Güsse mit eiskaltem Wasser, und Patienten mit Rheuma, Rückenschmerzen und Gicht riet er zur Brennnesselpeitsche. Anwendung: Mit einem Bündel Brennnesseln ausgiebig auf die schmerzende Körperstelle hauen, bis die Haut rot ist. Auch für Männer mit beginnender Glatze hatte Kneipp einen heißen Tipp: Kopfhaut mit Brennnessel-Auszügen einreiben, dann sprießen die Haare. Ob's funktioniert?

Fest steht: Das fiese Brennen verursacht Nesselhaare, deren Bläschen gefüllt sind mit einem Giftmix aus Histamin, Serotonin, Ameisensäure und Acetylcholin. Berührt man die Nesseln, dringen die Stoffe über die feinen Härchen in die Haut. So hält die Brennnessel Freßfeinde fern, doch eine vorsichtige Annäherung lohnt sich. Brennnesseln sind seit der Antike als Heilpflanzen bekannt. Und man kann sie gut verwerten, ob als Gemüse, im Salat oder für Gnocchi. Unkraut, das Fans wertschätzend Beikraut oder Wildpflanze nennen, ist in der Küche in Mode. Theoretisch jedenfalls. Denn man kann gar nicht so viel Giersch-Pesto, Spitzweigerich-Röllchen und Vogelmiere-Desserts verspeisen, von dem Zeug sofort wieder nachwächst. Und Giersch schmeckt, bei aller Liebe, leider nicht ganz so lecker wie Basilikum-Pinienkern-Pesto. Anders die Brennnesseln: Die jungen Triebe ähneln geschmacklich dem Spinat, fast jedes Spinat-Rezept funktioniert auch mit Brennnesseln, von Salaten über Suppen bis zu Pasta.



Für grüne Gnocchi kommen Brennnesseln in den Teig. FOTO: MAURITUS IMAGES

In der germanischen Mythologie war die „Donnernessel“ dem Gewittergott Thor zugeordnet, weil sie wie dessen Blitze sengt und brennt. Wie gesund die Pflanze ist, wusste Naturheilkundler wie Paracelsus und Hildegard von Bingen schon lange. Sie gilt als stoffwechselanregend, blutreinigend und wegen der vielen Mineralstoffe als harttreibend. Brennnesseln enthalten sieben Mal mehr Vitamin C als Orangen, zudem viel Magnesium, Eisen, Calcium, Kalium, Vitamine und ungesättigte Fettsäuren.

Man sollte aber nur junge, zarte Triebe ernten. Ältere Pflanzen sind faserig und schmecken bitter. Auch die Stiele sind oft zu hart, deshalb zupft man nur die oberen hellgrünen Blättchen ab. Wer keine Kneippkur machen will, arbeitet mit Handschuhen, Gartenschere und Salatsieb. Wer die Brennnesseln roh verwenden will, etwa als Salat, sollte die Ernte in einem Küchentuch ausdrücken oder mit einer Teigrolle durchwalzen, damit die Brennhaare abbrechen. Für die Verwendung als Gemüse oder in Teigwaren reicht es, die Brennnesseln kurz mit kochendem Wasser zu übergießen.

Aus der „Osteria Alpina“ im Val Coda in Italien stammt das Rezept für Gnocchi alle Ortiche, Brennnessel-Spätzle. Für 4 Personen eine Handvoll Brennnesseln pflücken, die Blätter abzupfen. Blanchieren und mit dem Stabmixer zerkleinern. Mit 350 Gramm Mehl (Typ 405 oder Typ 00) und zwei Eiern in einer Schüssel mischen. Nach und nach so viel Wasser zugeben, bis ein zäher, klebriger Teig entsteht, der sich gerade noch vom Löffel löst. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Einen großen Topf Wasser aufkochen. Teig mit Spätzlepresse oder -hobel ins siedende Wasser hobeln. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie nach oben kommen. In der Pfanne Butter schmelzen, Gnocchi darin schwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit viel geriebenem Parmesan servieren. Titus Annu

Das braucht man dazu

4 Handvoll junge, hellgrüne Brennnesselblätter, 350 g Mehl (Type 405 oder 00, auch Dinkelmehl geht), 2 Eier, ein wenig Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss