



Der Gärtner: Für Werner Hanser war der Teeanbau Neuland.

**W**erner Hanser und Erwin Wagner legen im Gewächshaus am Ortsrand von Opfingen eine kurze Arbeitspause ein und gießen einen Schluck Weißherbst in die Gläser. Der Gärtner und der Landwirt sind in Südbaden aufgewachsen, ihre Liebe gilt natürlich dem Wein. Doch seit fast vier Jahren setzen sie ihren ganzen Ehrgeiz in ein Projekt für ein anderes Getränk: Mit dem Anspruch, schon bald Geld damit zu verdienen, wollen sie echten Tee anbauen und vermarkten.

Opfingen ist ein Stadtteil Freiburgs. Auf dem Sonnenberg, von dem aus das Freiburger Münster zu sehen ist, wachsen die Burgundersorten, Muskateller und Müller-Thurgau. *Camellia sinensis*, so heißt die Teepflanze in der Sprache der Botaniker, wächst hier bislang nicht. Hanser ist Gärtner und Marktbescherer auf dem Freiburger Münsterplatz, er baut Thymian, Rosmarin, Zitronenmelisse und andere Küchenkräuter an – die Kräutertopfpflanzen sind bei Hobby-Köchen und professionellen Küchenchefs beliebt. Mit dem Teeanbau hatte der 54 Jahre alte Gärtner, als er 2014 mit dem Versuch begann, überhaupt keine Erfahrung, sagt er. „Aber es ist der Job des Gärtners, Pflanzen zu kultivieren.“

Wagner ist 61 Jahre alt. Zum Teesommelier werde er wohl nicht mehr, sagt der Landwirtschaftsmeister. Das Projekt wolle er aber noch zum Erfolg führen. „Als Landwirt hat mich das Neue immer gereizt“, sagt er. „Denn Landwirtschaft ist immer experimentell, man muss etwas ausprobieren. Ich begann hier in der Region früh damit, Sojabohnen und Sonnenblumen anzubauen. Damals haben viele über mich gelacht.“

Freiburg unterhält freundschaftliche Beziehungen zu Shinan. Das ist der Innenstadbezirk der chinesischen Hafenstadt Qingdao. Der Kontakt kam zustande, weil in einem Freiburger Archiv wichtige Akten zur Stadtgeschichte Qingdaos lagern. Die

Hafenstadt war von 1898 bis 1919 deutsche Kolonie. Als vor ein paar Jahren eine Delegation unter Leitung des städtischen Wirtschaftsförderers Bernd Dallmann nach Asien reiste, äußerten die neuen chinesischen Freunde den Wunsch, Rebsetzlinge aus Südbaden zu bekommen, am liebsten 20 unterschiedliche. Die Freiburger schickten nur die robuste Sorte Muskateller, aus der man einen lieblichen Wein kelteren kann, wie er in China gern getrunken wird. Dafür bekamen sie als Gegenleistung 75 Kilogramm Teesamen.

Die Slogans für das Projekt waren schneller in der Welt, als sich die Pflanzen in Deutschland zum Gedeihen bringen ließen: „Tee vom Tuniberg“, „Green Tea in the Green City“. Ökologisch korrekt angebauter Tee, das würde zur sonnigen deutschen Ökohauptstadt passen. Dallmann, ein großer China-Freund, war von der Idee fasziniert, im Freiburger Umland Tee anzubauen. Doch Hanser und Werner merken schnell, dass es nicht so einfach ist, hier erfolgreich Teebäume zu kultivieren.

Im Prinzip passt das milde südbadische Klima zwar zu den Pflanzen, und die Chinesen schickten auch ein paar Fachleute in die Opfinger Gewächshäuser – doch ihr botanisches Herrschaftswissen gaben sie nicht preis. Wagners und Hansers Fragen, ob sie denn alles richtig machten beim Teeanbau, beantworteten die Chinesen meistens mit einem freundlichen Lächeln. Es gab Verständigungs- und Übersetzungsprobleme – vom Chinesischen bis zum Alemannischen ist es ein weiter Weg. „Es war schon richtig“, sagt Wagner heute, „dass wir denen nicht gleich 20 verschiedene Rebsetzlinge geschickt haben.“

In botanischen Lehrbüchern fanden die autodidaktischen Teebauern wenig über die idealen Bedingungen für den Teeanbau in Europa. Wie auch, die Kultivierung der Pflanze wurde dort nur selten versucht. *Camellia sinensis*, so viel ist bekannt, verträgt keinen Bodenfrost, die Pflanzerde sollte sauer sein, geeignet ist Wald- oder Rhododendron-Erde, und im

# Tea Party

In Freiburg wollen ein Gärtner und ein Landwirt echten Tee anbauen. Leichter gesagt als geerntet.

Von Rüdiger Soldt  
Fotos Verena Müller

Winter sollten die Teepflanzen in Gewächshäusern oder in Innenräumen nicht zu warm untergebracht werden. Für einen ertragreichen Anbau sind das aber nur erste Anhaltspunkte.

Der erste Pflanzversuch 2014 in Opfingen ging denn auch schief. Die auf einem Beachvolleyballfeld eingepflanzten haselnussgroßen Samen des hochwertigen Laoshan-Tees – verwandt mit dem berühmten Drachenbrunnen-Tee – keimten gut, aber bald sprossen vor allem gelbe Blätter aus den Teebäumen. „Für uns sahen die Pflanzen damals tot aus“, sagt Wagner. Doch da kam dem Landwirt die jahrzehntelange Erfahrung des Gärtners zugute. Zunächst legten Wagner und Hanser die Teesamen in Wasser. Nur diejenigen, die im Wasserbottich am Boden liegen blieben, benutzten sie als Setzlinge. Dann mischte Hanser 15 verschiedene Erden für die Kulturschalen. „Bei einer Sorte wuchsen die Pflanzen richtig gut, da hat es geklappt“, sagt der Gärtner. „Irgendwer ist ja immer der Erste gewesen, das war so bei den Kartoffeln, das war so beim Spargel.“ Über die Erdmischung schweigt er, das sei nun sein Betriebsgeheimnis. Bei den raren anderen Versuchen jenseits von

Indien und China haben die Bauern jedenfalls gute Erfahrungen mit einer Mischung aus Rhododendron-Erde und Sand gemacht.

Jetzt stehen im Gewächshaus etwa 2500 Pflanzentöpfe mit jeweils drei Setzlingen, insgesamt gut 7500 Pflanzen. Gelbe Blätter sind in Hansers Gewächshaus in diesem Winter nicht zu sehen. Die Kosten des Teeanbaus sind etwa so hoch wie die beim Anbau von Erdbeeren, Himbeeren oder Tomaten, also wie bei einer klassischen Sonderkultur. Auf Pflanzenschutzmittel verzichten die badischen Teebauern. Sie wollen in zwei bis drei Jahren einen hochwertigen Tee in den Handel bringen. Ein Kilogramm frische Blätter ergibt 350 Gramm grünen Tee. Beim Ernten des grünen Tees, der nicht fermentiert wird, schneiden die Bauern nur die Blattspitze und die zwei darunter sitzenden Blätter ab. Man sagt, dass schon das fünfte Blatt von oben an einem Teebaum den Geschmack verderben kann. Die Ausbeute pro Teebaum ist also rar, aber in guten Plantagen kann in der Pflückzeit alle zehn Tage geerntet werden.

Eigentlich hätte man vermuten können, dass die deutschen Kolonialherren den Chinesen in Qingdao nicht nur die Kunst des Bierbrauens beigebracht, sondern sich im Gegenzug die Kunst des Teeanbaus abgeschaut hätten, um sie nach Europa zu importieren. Aber das geschah nicht. Heute gibt es in Europa Teeplantagen auf den Azoren, in der Nähe von Ascona im Schweizer Kanton Tessin und im Süden Englands. Zarte Versuche mit dem Teeanbau gibt es in Deutschland auch in der Nähe von Leverkusen und im Bergischen Land. Im Botanischen Garten in Köln wachsen ebenfalls ein paar Teebäume. Der größte und vielversprechendste Versuch für den kommerziellen Anbau ist aber der am Tuniberg.

Wegen des Klimawandels steigen in vielen asiatischen Anbauregionen die Niederschlagsmengen. Auf den Teeplantagen müssen die Teebauern deshalb mehr



Die Pflanze: *Camellia sinensis*



Der Landwirt: Erwin Wagner hat schon immer das Neue gereizt – da war er beim Teeanbau genau richtig.

Pflanzenschutzmittel einsetzen, das Klima ist zu feucht. Die Verbraucher, gerade die Deutschen, verlangen aber zunehmend ökologisch angebaute Produkte.

Das Freiburger Projekt, das bislang vom China-Forum und der Tourismusgesellschaft der Stadt finanziell unterstützt wird, müsste demnächst in eine eigenständige Gesellschaft überführt werden. Dazu suchen die Initiatoren gerade einen Investor. 100.000 Euro pro Jahr wären nötig. Einen Business-Plan haben die Teebauern schon schreiben lassen, gerade verhandeln sie mit den Betreibern einer staatlichen Teeplantage aus Chengdu, der Hauptstadt der Provinz Sichuan. Die Chinesen wollen am deutschen Markt mit ihren Tees Fuß fassen, der Opfinger Feldversuch wäre ein schönes Marketinginstrument. Geplant ist, ein bis

zwei Hektar im Freiland zu bepflanzen, das wären etwa 10.000 Teepflanzen. Es soll in jedem Fall beim Grüntee bleiben, weil er relativ schnell herzustellen ist: Man lässt den Tee nach dem Pflücken zehn Stunden welken, dann wird er im Wok erhitzt, um die enzymatischen Prozesse zu stoppen.

Sabine Weber-Loewe vom China-Forum hat sich zur Tee-Sommelière ausbilden lassen. Mit einer gläsernen und einer klassischen braunen Yixing-Kanne, ein paar Riechtassen sowie Trinkschalen besucht sie die Gärtnerei in Opfingen. Sie zeigt, was zu einer chinesischen Teezeremonie gehört und welche Vorzüge der Tee genuss hat. „Ein Schluck für den Himmel, ein Schluck für die Erde, ein Schluck für die Menschen“, sagt sie und gießt Hanser und

Werner Tee nach. „Der sieht aus wie Weißherbst“, preist sie den Tee an. „An den Geschmack müssen wir uns aber noch etwas gewöhnen“, sagt Wagner.

Deutschland ist bis heute, vielleicht von Ostfriesland abgesehen, noch kein Land der Teetrinker. Im Durchschnitt trinkt jeder Deutsche im Jahr 126 Liter Kaffee und 23 Liter Tee. Dabei hat Tee viele Vorteile. Er macht munter und soll auch gut für die Gesundheit sein. Denn Tee enthält auch Koffein, der anregende Effekt tritt aber langsamer ein, weil Tee auch die Aminosäure Theanin enthält, die dafür sorgt, dass dem Gehirn langfristig Wachheit signalisiert wird. Und weil das Koffein nicht im Magen, sondern im Darm aufgenommen wird, ist Tee magenfreundlicher als Kaffee.

70 Prozent der chinesischen Teeproduktion entfallen auf grünen Tee. Auch in Opfingen werden die Teebauern beim Ernten den Grundsatz *two leaves and one bud* berücksichtigen, das heißt, nur die zwei obersten Blätter und die Knospe werden geerntet. Hanser und Wagner können die über Tausende Jahre gesammelten Erfahrungen der Chinesen mit dem Anbau nicht übertrumpfen – aber sie geben so schnell nicht auf. Der Boden für den Teeanbau ist jedenfalls bereits in Freiburg. Ob das Experiment glückt, dürfte sich im Lauf dieses Jahres entscheiden. Bald müssen die Pflanzen aus den Töpfen und aufs Feld, sagt Wagner. „Irgendwann wird es mal heißen: Das waren die Verrückten vom Tuniberg, die den Teeanbau nach Deutschland gebracht haben.“



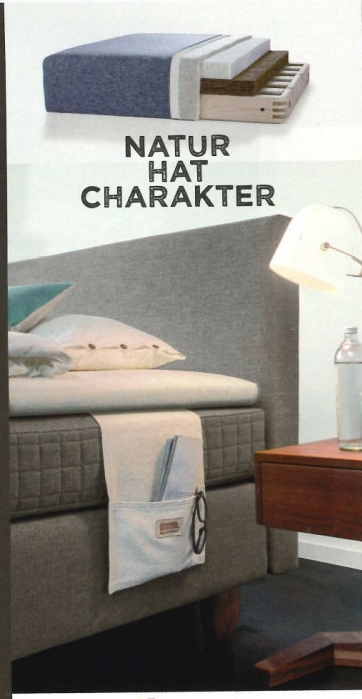
HIER FINDEN SIE EINEN DORMIENTE HÄNDLER IN IHRER NÄHE  
[WWW.DORMIENTE.COM](http://www.dormiente.com)

# POLSTER-BETTEN

AUS REINEN  
 NATURMATERIALIEN



dormiente<sup>®</sup>  
 BESSER GRÜN SCHLAFEN



NATUR  
 HAT  
 CHARAKTER

BESUCHEN SIE UNS  
 15. - 21.01.2018  
 imm cologne  
 HALLE SLEEP 9.1  
 GANG A  
 STAND 021