



Pflücken ► Alle 6-8 Tage werden meist aufwändig per Hand die beiden oberen Blättchen und die Knospe [**two leaves and the bud**] gepflückt. Jährlich gibt es 15 [Höhenlagen] bis 30 [weiter im Tal] Pflückungen; die 3 wichtigsten sind first flush im Frühjahr, second flush als 2. Pflückung sowie die Herbststernte [autumnal]. Eine Pflückerin schafft mindestens 15 kg Blätter am Tag. Männer findet man traditionell nicht auf den Plantagen, sondern in den Teefabriken. Ältere Teeblätter haben eine mindere Qualität, daher wird meist auf maschinelle Ernte verzichtet.

Welken ► Dann muss die Ernte für 12 bis 18 Stunden auf Gittern zum Welken ausgebreitet werden. Dazu wird teilweise durch Ventilatoren erwärmte Luft durch die Welktröge geblasen. Die Welktröge sind 30 Meter lang. So werden die Blätter geschmeidig für die Weiterverarbeitung. In den Teefabriken arbeiten meist keine Frauen. Früher breitete man dafür die Blätter in der Sonne aus. Das ist jedoch heute viel zu langwierig.

Rollen ► Durch das maschinelle Rollen [30 min] der angewelkten Blätter tritt infolge des Aufreißens der Zellwände und ihrem Platzen der Zellsaft aus dem Zellinnern aus. Enzyme werden frei und Sauerstoff kann hinzu treten. Damit kann die Fermentation beginnen. Je nach Länge und Stärke des Rollvorganges entstehen auch verschiedene Blattgrade, die später sortiert werden. *(Grüntee wird mit heißem Wasserdampf behandelt, damit keine Fermentation einsetzt.)*

Fermentieren ► Die natürliche **Oxidation** setzt beim Fermentieren durch Luftsauerstoff ein. Dadurch erhält der Tee eine kupferrote Farbe und es entwickelt sich sein typisches Aroma. Das dauert 2-3 Stunden. Der Tee wird dazu 10 cm hoch aufgeschichtet. Der Prozess läuft bei einer Luftfeuchtigkeit von 95% ab [Wasser wird in die Luft gesprüht]. Frei gewordene Enzyme aus den Blättern oxidieren und vergären das Material. [Fermentation tritt z.B. auch auf, wenn ein halbiertes Apfel an der Schnittfläche braun wird.]

Trocknen ► Sobald Farbe, Duft und Aroma des Tees stimmen, trocknet man ihn mit Heißluft [anfänglich 90°C, dann abfallend bis 40°C] in Trommeln. Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt danach nur noch 6%. Die Wärme bewirkt, dass die Blattenzyme zerstört werden und dadurch die Fermentation beendet ist. Die Blätter trocknen 20 min [Feuchtigkeitsentzug] meist in öl- oder holzbeheizten Trocknern mit einem maschinellen Endlosband. Die Zellsäfte erstarren und haften so am Blatt, bis das Aroma durch den Aufguss wieder frei gegeben wird.

Sortieren ► Durch Aussieben [mechanische Rüttelsiebe] werden die verschiedenen Blattqualitäten getrennt. Die Maschengröße wird nach jedem Durchgang kleiner. So bleiben im 1. Sieb die groben Blatt-Tees, im 2. die groben Broken-Tees usw. Man trennt ca. 5-10 Sortierungen [Blattgrade]. Dieses Sortieren kann auch elektrostatisch erfolgen. Bei Blatt-Tees erkennt man die Blattstrukturen noch. Sie sind sehr hochwertig und machen nur 2% der Produktion aus. Der Rest sind Broken-Tees und Teestaub.

Verpacken ► Dann wird der Tee noch gemischt ["blends"], die Qualität geprüft, verkostet sowie letztendlich in Kisten verpackt und meist so exportiert.