

63. Was bedeutet mechanische Pflückung?

Mechanisch heißt, dass alles abgeschnitten wird, das über einer bestimmten Schnitthöhe liegt. Das können natürlich auch Stängel oder ältere Blätter sein. Die Qualität ist daher geringer als die bei der Pflückung von Hand.



64. Wird das Pflückgut aussortiert?

Nein, auch wenn maschinell geerntet wurde, wird das Erntegut nur sehr selten aussortiert, sondern meistens alles mitverarbeitet. Spitzen-tees werden ohnehin von Hand gepflückt.

65. Welche Pflückweisen werden generell unterschieden?

Man unterscheidet:

Fine plucking:	two leaves and a bud
Standard plucking:	drei Blätter und die Spitze
Coarse plucking:	vier Blätter und die Blattknospe (auch „mother leaf plucking“)
Banji (oder Banjihi) plucking:	wie standard plucking, nur mit ungeöffneter Spitze (inaktive, schlafende Blattknospe oder banji). Erwacht die Knospe wird sie Janam genannt.



Pflücken sogenannter Tips

In China wird manchmal auch das fünfte Blatt gepflückt, bzw. in Indien sogar bis zum sechsten Teeblatt. Wird die Blattspitze („apical bud“) gepflückt, dann beginnen darunter die bisher „ruhenden“ Spitzen der „side buds“ zu sprießen (dieses Phänomen wird als Ende der „apical dormancy“ bezeichnet).

Diese jetzt aufgehenden, kleinen Blätter werden als „fish leaf“ und darunter als „scale leaf“ oder „janam leaf“ bezeichnet. Darauf bezogen bezeichnet man diese Ernten als „janam plucking“ oder „fish leaf plucking“, je nachdem, ob ein oder zwei kleine Blätter entstanden sind bzw. mitgeerntet wurden.

66. Wie viele Pflückungen gibt es?

Je nach Anbaugbiet sind zwischen 15 und 30 Pflückungen jährlich möglich (Indien, Indonesien, Ceylon). Da man davon ausgeht, dass der Blattverlust die Pflanze schwächt, erntet man in bestimmten Gebieten von China und Japan z.B. nur 3–5 Mal im Jahr im Abstand von jeweils sechs Wochen.

67. In welchen Intervallen wird gepflückt?

Dies hängt von den verschiedenen Pflückmethoden ab, aber auch vom Pruning und Skiffing (siehe Frage 44). Generell spricht man von 5–8 Tagen während der ersten Ernte und von 8–10 Tagen bei späteren Ernten. Werden durch die Pflückmethode alle Spitzen abgeräumt, dann erhöht sich das Intervall um 2–3 Tage. Auf Pflück-tischen (siehe Frage 43), die durch Pruning oder Skiffing geschnitten wurden, verringert sich das Pflückintervall wiederum um ca. 2 Tage.

68. Was ist ein Congou Tea?

Congou Tee ist eine englische, heute nur mehr selten verwendete Bezeichnung für bestimmte Schwarztees aus China.

69. Was wird als Souchong Tee bezeichnet?

Wird auch das fünfte Blatt mitgepflückt, dann spricht man in China von einem so genannten Souchong Tee, der vor allem für die Produktion von Rauchtees verwendet wird (Lapsang Souchong).

70. Was ist die bessere Erntemethode: von Hand oder maschinell?

Natürlich ist die händische Methode die bessere für die Pflanze. Nur so können schlechteres Blattmaterial oder Triebe ausselektiert werden. Zudem können die Erntemaschinen der Pflanze einen regelrechten „Schock“ versetzen, aber auch große Heckenschere, die den Teestrauch regelrecht zerfleddern, sind eher problematisch. Dies könnte wiederum eine Auswirkung auf die Wirkstoffe und einen Verlust von Inhaltsstoffen bedeuten. Gegen die Handernte spricht aus Sicht der Teefabriken eigentlich „nur“ der Kostenfaktor.

71. Welches sind die höchsten Kostenfaktoren für den Teeanbau?

Kostenfaktor No.1 ist das Pflücken, gefolgt von der Unkrautbekämpfung, gerade bei neuen jungen Pflanzungen.

72. Wie viele Teeblätter erntet ein Pflücker?

Gute, geübte Pflücker und Pflückerinnen ernten pro Tag ca. 16–24 kg Teeblätter, Spitzenkräfte bis 30 kg, abhängig allerdings vom Anbaugebiet und der Lage der Plantage.

**73. Wie viele Pflückvorgänge („shoots“) benötigt man für 1 kg Tee?**

Auch das hängt wiederum von der Pflückmethode und der Region ab, geht man von „two leaves and a bud“ aus, dann sind es z.B. in Darjeeling bis 22.000 shoots oder bei Weißen Tees bis 30.000 shoots.

74. Was verdient ein Pflücker?

Gepflückt wird meistens von Frauen, die Ausnahme sind viele afrikanische Länder und Taiwan, wo auch Männer pflücken. Ein(e) Pflücker(in) verdient in Darjeeling z.B. ca. EUR 1,50.- pro Tag. Das mag nach wenig klingen, aber man darf nicht den absoluten Verdienst, sondern die Kaufkraft im jeweiligen Land betrachten. Darüber hinaus gibt es oft Unterkunft und Essen gratis, bzw. auch Sozialleistungen wie der Schulbesuch für die Kinder. In Darjeeling z.B. gibt es Überstundenzuschlag, Mutterschutz, medizinische Versorgung, subventionierte Grundnahrungsmittel, Brennmaterial und mitunter Parzellen zum eigenen Gemüseanbau. Vielfach sind auch die Männer der Pflückerinnen in der Teefabrik beschäftigt und arbeiten in der „Wiege- oder Verpackungsabteilung“.