



### Flugtee 2023

Zitatgeber: Christoph Knobloch, Tee-Experte der Dallmayr Gruppe sowie Betriebs- und Einkaufsleiter bei Heimbs in Braunschweig

#### 1. Ab wann gibt es den ersten Flugtee im Jahr?

*Das ist von Jahr zu Jahr unterschiedlich und stark vom Wetter abhängig. In der Regel beginnt in Darjeeling die erste Pflückrunde nach der Winterpause ab etwa Mitte März, wenn die Sonne wieder höher steigt und die ersten zarten Triebe an den Teebüschen wachsen. Diese jungen Blätter werden für den Flugtee nach der Regel „two leaves and a bud“ – die obersten beiden Blätter und der erste junge Trieb – von Hand gepflückt und direkt nach der Verarbeitung per Flieger in die ganze Welt exportiert – frischer und frühlingshafter geht es fast nicht.*

#### 2. Wodurch hebt sich der Flugtee vom handelsüblichen First Flush ab?

*Darjeelings gelten als die feinsten Tees der Welt. Der Geschmack von First Flush ist einzigartig und erinnert ein bisschen an Maiglöckchen: feinblumig, süß und spritzig-frisch. Auf dem Seeweg vergehen mehrere Wochen, in denen der Tee im Container zwar seine Charakteristik behält, aber seine Frische einbüßt und daher nicht mehr so frisch und belebend ist. Beim Flugtee bleiben die Süße und der blumige Geschmack durch den schnellen Transport erhalten – auch weil der fertige Tee direkt im Teegarten verpackt wird. In der Tasse zeigt er eine goldgelbe, klare Farbe sowie eine gleichmäßige, olivgrüne Infusion und einen deutlichen Duft nach Maiglöckchen.*



#### 3. Wo wachsen die besten First Flush Darjeelings?

*Das ist eine schwierige Frage. Ähnlich wie bei edlen Weinen, kommt es auch bei Tee sehr auf das Mikroklima und die Teepflanze an. Grundsätzlich bringen die Teegärten in höheren Lagen hochwertigere Tees hervor, dies hängt mit dem dort überwiegenden Camellia Sinensis-Anteil zusammen. Es gibt mehrere Teegärten, die für herausragende Qualitäten bekannt sind aber wir haben dieses Jahr nur weniger Muster aus einer guten Hand voll gesehen, die unsere Kriterien erfüllt haben und darauf konzentriert sich auch unsere Suche. Unser Anspruch ist nicht der Erste zu sein, der Flugtee anbietet, sondern der Erste, der Topqualitäten anbietet. Dafür warten wir gerne auch mal ein wenig länger, bis die Muster vorliegen. Wir bekommen jedes Jahr eine Vorauswahl der Top-Gärten und daraus wählen wir dann die besten Partien aus. Die Entscheidung einen Flugtee aus kontrolliert biologischem Anbau anzubieten, machen die Auswahl und die Abwicklung nicht leichter.*

#### 4. Wie fällt die Ernte dieses Jahr aus?

*In diesem Jahr kommt unser Flugtee aus dem Teegarten Risheehat, einem Klassiker unter den Gärten in Darjeeling und unter den Einheimischen auch Shuring Kaman genannt. In der kühlen Gebirgsluft der östlichen Distrikte wachsen die Teepflanzen in dem biologisch bewirtschafteten Garten bis auf über 2.000 Metern Höhe. Der Tee hat uns durch die sauber gedrehten Blätter mit einem hohen Anteil an Blattknospen überzeugt. Vollmundig, weich und ausgewogen im Geschmack, sehr aromatisch mit deutlich spürbarer Süße und einer blumig-fruchtigen Note ist dieser Tee mit einer der besten dieser Ernte – und in diesem Jahr sogar in Bio-Qualität. Generell ist es in den letzten Jahren schwieriger geworden erstklassige Qualitäten zu finden. Der Garten aus dem letzten Jahr hat es beispielsweise mit seinen Mustern dieses Jahr nicht einmal in die engere Auswahl geschafft.*



### **5. Schmeckt der Tee jedes Jahr gleich und wie lange behält der Flugtee sein unverwechselbares Aroma?**

*Nein. Es gibt von Jahr zu Jahr und Garten zu Garten jede Ernte leichte Unterschiede. Diese sind in erster Linie abhängig vom Wetter, aber nicht nur das Klima sondern auch die Pflanze, der Anbau und die Pflückung und natürlich die Verarbeitung haben einen wesentlichen Einfluss auf die finale Qualität. In der Regel versprechen First Flush Darjeelings bis max. Ende August und manchmal auch bis in den September hinein ein außergewöhnliches Genusserlebnis. Am Ende des Sommers verlieren die Tees dann langsam ihr charakteristisches zartes, feinblumiges Aroma.*

### **6. Haben Sie einen Tipp, wie die Zubereitung besonders gut gelingt?**

*Geschmack ist immer subjektiv aber ich empfehle einen leicht gehäuften Teelöffel pro Tasse oder 4 bis 5 gehäufte Teelöffel pro Liter Wasser. Mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Zu lange Ziehzeiten über 5 Minuten hinaus vermeiden. Ich persönlich genieße diese feine und edle Rarität pur ausschließlich ohne Milch, Zucker oder Sahne. Nur so kommt für mich das feinblumige Aroma, der herrliche Duft und die Süße am schönsten zur Geltung. Wer es gerne noch etwas süßer mag, kann einen kleinen Löffel weißen Kandis in die Tasse geben. Bitte keinen braunen Kandis verwenden, da dieser durch seinen Karamellgeschmack den Tee verfälscht. Für Milch und Sahne gilt das gleiche. Dafür ist Flugtee viel zu fein und edel.*

#### **WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI**

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle  
Simone Werle (Leitung)  
Nicole Mork  
Dienersstraße 14-15, 80331 München  
E-Mail: [nicole.mork@dallmayr.de](mailto:nicole.mork@dallmayr.de)  
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167  
[www.dallmayr.com](http://www.dallmayr.com)