

Tee-Testerin Sandra Nikolei Zeichen für Professionalität. „Viel Sauerstoff im Mund verstärkt den Geschmack“, erklärt die 42-Jährige. Aromatisch, nicht modrig oder holzig, müsse Tee schmecken.

Der Tee, den sie gerade probiert hat, hat gute Chancen, bald in einer neuen Teemischung des Teehauses Ronnefeldt aus Frankfurt zu landen. Denn Sandra Nikoleis Job ist es, die Tees für das Teehaus einzukaufen und daraus immer neue Tee-Mischungen zu kreieren. Dazu gehört auch, die verschiedenen Tee-Ernten immer wieder so zu kombinieren, dass gleichbleibende Mischungen entstehen. So wie Winzer das mit ihren Cuvées machen.

In einer bronzefarbenen Handwaage liegt in dem Frankfurter Teehaus ein Six-Pence-Stück, es wiegt genau 2,86 Gramm. Genau so viele Teeblätter wiegt Sandra Nikolei ab - und brüht sie mit exakt 150 Millilitern Wasser auf. Das ist alte englische Tradition, mit Genuss hat das wenig zu tun. Denn der Tee, den Nikolei für ihre Teeprobe genau fünf Minuten lang ziehen lässt, ist zum Trinken viel zu stark, zum Probieren indes ideal. Deshalb spuckt sie die Proben auch aus. Neben dem standardisierten Aufbau gelten auch für die Tee-Testerin selbst klare Regeln: kein Lippenstift, kein Haarspray, kein Parfum. Ihr schulterlanges blondes Haar sitzt auch so. Und das Parfum hat sie sich abgewöhnt, auch privat, obwohl sie mit 17 eigentlich mal Parfumeurin werden wollte, auch das ein sinnlicher Beruf. „Aber da hat mir das Schickimicki-Tussihafte nicht gefallen.“

Für ihr Tea-Tasting hat Sandra Nikolei trockene Teeblätter, Aufguss und aufgegossene Teeblätter nebeneinander aufgereiht. „Tee darf nicht modrig riechen, und je weniger holzige Blätter enthalten sind, desto besser“, erklärt sie. Das wichtigste Qualitätskriterium nennen Kenner „Two leaves and one bud“: Wenn nur die beiden obersten Blätter und eine Knospe der Teepflanze geerntet werden, ist die Qualität einwandfrei. An den Teeblättern erkennen Experten auch, um welche Art Tee es sich handelt. Weißer Tee wird früh gepflückt und in der Sonne getrocknet. Grüner Tee wird nur kurz erhitzt und nicht fermentiert, im Gegensatz zu schwarzem Tee. Eine Zwischenform ist der Oolong-Tee, dessen Blätter nur an den Rändern fermentiert und dunkel sind.

An den schlechtesten Tee ihres Lebens erinnert sich Sandra Nikolei genau. Den bekam sie in einem Café ausgerechnet im Land des Tees, in England. „Ein runder Beutel Schwarztee in einem Kännchen voll lauwarmem Wasser.“ Als sie dieses Erlebnis nach der Teeverkostung erzählt - bei einer Tasse Tee natürlich - blitzen ihre blauen Augen hinter der Brille. „Ein Verbrechen! Da kosten 100 Teebeutel im Supermarkt aber auch oft nur 80 Pence, also nicht einmal einen

und Spucken

Nicht nur Wein muss verkostet werden, sondern auch Tee. Und das ist gar nicht so leicht. *Lucia Voßbeck-Elsebusch* hat eine Tee-Testerin bei der Arbeit beobachtet.



Ihren schlechtesten Tee trank Testerin Sandra Nikolei in England.

Foto Victor Hedwig

Euro!“ Generell bescheinigt sie den Briten einen schlechten Tee-Geschmack. „Ein Großteil legt nur Wert darauf, dass man eine braune Flüssigkeit hat, die nicht Kaffee ist.“ Den besten Tee dagegen machen die Japaner, so ihre Erfahrung, dort achte man sehr auf Qualität. Ihr Lieblingstee ist deshalb grüner Tee aus Japan oder schwarzer Nepal-Tee.

Die Deutschen dagegen kaufen - wie die Engländer - gern billigen Tee im Discounter. „Die sind geizig, generell bei Lebensmitteln“, findet Sandra Nikolei. Die Teesaison in Deutschland gehe von September bis Dezember und flauere pünktlich an Heiligabend ab. Tee sei hierzulande als Geschenk beliebt. Dann aber könnten viele Deutsche guten von schlechtem Tee durchaus unterscheiden. Das Sommerloch sei aufgrund von neuen Eistee-Kreationen aber nicht mehr so groß wie vor einigen Jahren.

28 Liter Tee haben die Deutschen durchschnittlich im Jahr 2016 getrunken, dazu noch 40 Liter „teeähnliche Erzeugnisse“, so werden Kräuter- und Früchtetees lebensmittelrechtlich korrekt bezeichnet. So viel wie nie. Diese Zahlen hat der Deutsche Teeverband, dem nach eigenen Angaben 95 Prozent der deutschen Teehäuser angehören, in einer Befragung seiner Mitglieder erhoben. Geschäftsführer Maximilian Wittig freut sich über den positiven Trend und hat noch eine Zahl pa-

rat: Den meisten Tee pro Kopf weltweit trinken die Ostfriesen mit durchschnittlich 300 Litern, weit vor den Türken und Briten. „Die Deutschen entdecken die Geschmacksvielfalt, die der Tee bietet. Und es liegt im Trend, sich Zeit für individuellen Genuss zu nehmen. Tee ist dafür ideal“, erklärt er. Tee habe in Asien eine jahrtausendealte Tradition, der Genuss soll entschleunigend wirken und körperlich und geistig guttun. Das alles sei in den vergangenen Jahren auch in Deutschland neu entdeckt worden.

Sandra Nikolei trinkt auch privat viel Tee, bis zu vier Kannen am Tag, und das nicht nur im Winter. Den Tee hat sie als Jugendliche für sich entdeckt. „Ich wollte damals, so mit 17 Jahren, ein Erwachsengetränk“, erinnert sie sich. „Und Kaffee hat mir einfach nicht geschmeckt, egal, wie viel Milch ich hineingegeben habe.“ Im Küchenschrank ihrer Mutter hat sie dann einen Jasmintee gefunden. „In den habe ich mich verliebt.“ Ihr erster eigener Tee-Einkauf ist ihr im Nachhinein ein wenig peinlich. Sie hat im Supermarkt den „Orange Pekoe“-Tee reklamiert, weil er nicht nach Orangen schmecke. Dabei bezieht sich der Name auf den holländischen Oranje-Orden, der Tee hat königliche Qualität und mit Orangen gar nichts zu tun. Die Verkäuferin hat damals den Tee dennoch anstandslos zurückgenommen, und Sandra Niko-

gern, und geraucht hat sie noch nie. „Gott sei Dank - ich kann mir nicht vorstellen, wie man dann noch schmecken kann.“ Ihr Geschmackssinn, das ist ihr Kapital - und den hat sie fast 20 Jahre lang entwickelt, seit sie 1998 ihre zunächst kaufmännische Ausbildung in einem Teehaus begann und sich dann zur „Tea-Tasterin“ weiterbildete. Ihr BWL-Studium hatte sie vorher zugunsten des Tees abgebrochen.

Neben trainierten Geschmacksnerven braucht sie für ihren Beruf ein gutes Gedächtnis. „Ich mache die Teemischungen in einem ersten Schritt im Kopf. So wie ein Maler sich ein Bild vorstellt oder ein Komponist eine Melodie, kann ich mir einen Tee im Kopf zusammenstellen und weiß schon vorher ungefähr, wie er später schmeckt.“ Das geschehe mittlerweile oft unbewusst, so, wie andere sich an Geschmäcker und Gerüche aus ihrer Kindheit erinnerten. Beispielsweise erinnert sie sich an einzelne Ernten. Denn obwohl die immer anders sind je nach Wetter und Anbaubedingungen: ein Tee, der länger im Programm ist, soll immer gleich schmecken.

Und obwohl sie vieles im Kopf hat: Auch Ausprobieren gehört dazu. Sandra Nikolei schüttet vorsichtig feinblättrigen schwarzen Tee auf ein weißes Stück Pappe, das auf einer Feinwaage liegt, und fügt getrocknete Cranberrys, Sanddorn und rechteckig geschnittene Apfelstücke hinzu, dazu Kornblumenblüten. „Das ist für die Optik - der Verbraucher will sehen, dass etwas drin ist. Der einzige Tee, der ohne Stücke akzeptiert wird, ist der Earl Grey, aber da wissen viele nicht, dass der aromatisiert ist. Viele denken, der würde von Natur aus so schmecken.“ Der Geschmack kommt in flüssiger Form, bei ihrer neuen Mischung als Apfel- und Cranberryaroma, das Sandra Nikolei mit Hilfe einer Pipette tropfenweise hinzufügt. Dann schreibt sie das Verhältnis der Inhaltsstoffe zueinander auf.

Was hineinkommt in den Tee, hängt immer auch vom Angebot auf dem Weltmarkt ab. Zurzeit, erzählt Sandra Nikolei, sei beispielsweise Vanille so teuer, dass sie damit keinen neuen Tee entwickeln könne. Und Darjeeling-Tee - also der aus dem gleichnamigen Anbaugbiet - sei momentan kaum zu bekommen, da dort die Teebauern streikten.

Wie ihre aktuelle Mischung gelungen ist, weiß Sandra Nikolei erst zwei Tage später. Das Aroma muss sich mit dem Tee erst vermischen. Bis dahin rechnet sie am Computer aus, ob die Mischung zu teuer sein könnte, und passt die Inhaltsstoffe gegebenenfalls an.

Fünfmal im Jahr bringt Sandra Nikolei mit ihrem Team neue Tees raus. Ganz neu jetzt im Herbst sind Tees mit Kurkuma, auch Gelbwurz genannt, einem als besonders gesund geltenden Gewürz. Ingwer- und Chai-Tees liegen schon seit Jah-

Tees fit. Generell unterscheidet sie zwei deutsche Kundengruppen: die, die ihren Tee im Bio- oder Teeladen kaufen und eher Wert auf Qualität legen, und die, für die Tee ein Lifestyle-Produkt ist. „Da sind entsprechende Verpackungen wichtig, er darf nicht zu teuer sein, und es muss immer mal etwas Neues geben.“

Ab und zu kann aber auch die Expertin mal danebenliegen, was den Geschmack der Verbraucher angeht. Vor einigen Jahren hatte Sandra Nikolei einen Bananen-Curry-Tee entwickelt. „Ich fand den total lecker.“ Die sonst zurückhaltende Tee-Testerin lacht jetzt laut auf und stellt vorsichtig ihre Tasse ab. „Ich kam gerade aus Indien, vielleicht hat das meinen Geschmack verwirrt.“ Der Flop ist längst verziehen, obwohl sie damals sehr enttäuscht war, dass keiner den exotischen Tee kaufen wollte. Mittlerweile ist er nicht mehr im Programm. In einer limitierten Edition gab es vergangenes Jahr allerdings Bananen-Toffee-Tee. Sandra Nikolei gibt nicht auf. „Irgendwann werde ich die Deutschen an den Bananentee noch gewöhnen.“

Seit fünf Jahren ist Sandra Nikolei verantwortlich für den Tee-Einkauf im Hause Ronnefeldt. Dazu gehört vor allem, die Qualität von Tees zu beurteilen. Mehrfach wird der Tee auch auf Schadstoffe geprüft. Ganz schnell kommt die Antwort auf die Frage, was sie an ihrem Beruf auch mal nervt: „Das Thema Pflanzenschutzmittel.“ Die Menge an Rückständen, die erlaubt sei, beziehe sich auf trockenen Tee, den jedoch esse niemand, und in aufgebrühtem Tee kämen viel weniger Rückstände an. Ganz ohne Pflanzenschutzmittel funktioniere der Anbau eben nicht immer.

Mindestens zweimal im Jahr ist Sandra Nikolei einige Wochen im Ausland, in den Teeländern Indien, Sri Lanka, China und Japan. Dazu kommen Messen, Verkostungen und Seminare, in denen sie Gastronomen zu „Tea-Mastern“ ausbildet, die ihren Kunden danach erklären können, welcher Tee wozu passt. Um eine Familie zu gründen, fehlte ihr da bisher die Zeit, sagt die 42-Jährige offen. Dafür sehe sie die Welt und genieße es, immer neue Geschmäcker kennenzulernen.

In ihr Gepäck gehören auf jeder ihrer Reisen ein Tauchsieder und mindestens zwei verschiedene lose Tees, Teebeutel und ihre eigene Teetasse. Denn nicht jedes Hotel habe guten Tee im Angebot. „Ich arbeite aber daran, dass das besser wird, und gebe immer die Nummer unseres Vertriebs weiter.“

Teebeutel findet sie geschmacklich völlig okay, wenn es mal schnell gehen muss, stellt die Tee-Testerin klar. Aber nicht zu vergleichen seien sie mit einer großen Kanne, „die Teeblätter tanzen darin, man kann zusehen, wie der Tee sich entwickelt. Dafür sollte man sich Zeit nehmen, das ist wie Meditation.“