



Auch wenn Maschinen zum Einsatz kommen – auf den Plantagen der Familie Mota wird die meiste Arbeit noch von Hand erledigt.

SIMON BERNINGER (6)



Madalena Mota (re.) hat die Manufaktur von ihrem Vater übernommen.

Tee aus Europas fernem Westen

Auf der Azoren-Insel São Miguel wird seit 1883 Tee angebaut. Zu Besuch in einem Familienbetrieb, der den Wirren der Zeit bis heute trotzt

Von Simon Berninger



Einst wuchsen zwischen den Teepflanzen auch Kartoffeln.

Es riecht nach frisch gemähtem Gras und die Luft ist erfüllt vom gedämpften Lärm der mahelnden Maschinen entgegen. Und nein, der Zutritt ist nicht nur dem Personal gestattet. In die traditionsreiche Teefabrik „Plantações de Chá Gorreana“ im Norden der Azoren-Insel São Miguel dürfen alle hineinschnuppern, die sehen wollen, wie Tee verarbeitet wird. Das weiß verputzte Gebäude mit dem roten Schriftzug auf der Fassade ist der einzige Ort in Europa, wo seit dem 19. Jahrhundert Tee im großen Stil angebaut, verarbeitet und verkauft wird. Genauer gesagt *Camellia sinensis*. Das ist der Name der Teepflanze, die auf den umliegenden 32 Hektar Plantagenfläche in Reih und Glied heranwächst. Möglich macht es das Klima auf den Azoren: Im Sommer kaum wärmer als 25 Grad, im Winter nicht kälter als 10 Grad, ist eine ganzjährig milde und feuchte Witterung auf dem Archipel garantiert.

Feucht und warm ist es auch in den Plantações de Chá Gorreana, die Madalena Mota in der sechsten Generation von ihrem Vater übernommen hat. In der oberen Etage führt die Azoreanerin vorbei an großen Sieben, auf denen gepflückte Teeblätter zum Trocknen lagern. „Ich mag kräftigen Schwarztee am liebsten“, sagt Mota, und greift zu einem der vielen Siebe voller gerollter *Camellia-sinensis*-Blätter. Die Fuhre, durch die Mota beherzt ihre Finger gleiten lässt, wird zu Schwarztee, denn sie ist schon fermentiert. Der Zellsaft aus den Blättern hat sich also schon mit dem Sauerstoff in der Luft verbunden und so den Gärungsprozess eingeleitet, bei dem der typische Schwarzteegeschmack und seine charakteristische kupferrote Farbe entstehen. „Genau das verhindern wir, wenn wir Grüntee herstellen“, erklärt Mota. Das geschieht, indem die Enzyme im Zellsaft zerstört werden. Erst dann werden die Blätter gerollt und kommen in den Heißluftofen. Je nach Behandlung und Fermentation entstehen somit aus den Blättern der gleichen Pflanze ganz unterschiedliche Produkte.

Der Fluss, der durch die Plantage fließt, liefert den Strom für die Teefabrik – seit fast hundert Jahren

An dem alten Heißluftofen kommt aber keines der Blätter vorbei, so es denn einmal zur Tea Time mit heißem Wasser übergossen werden soll. Das Gerät gehört zu jenem Inventar, das die Teefabrik im Inneren eher wie ein Museum als eine florierende Manufaktur aussehen lässt. An der Decke sind Kurbelwellen und Räder angebracht. Sie sind Teil des Transmissionsantriebs, der die alttümlichen Maschinen noch heute zum Laufen bringt. Das älteste Gerät ist aus dem Jahr 1926. „Aber voll funktionsfähig“, sagt Mota.

Dass ihr Familienbetrieb die Tradition so hoch halte, sei jedoch nur die eine Seite des Erfolgs der „Plantações de Chá Gorreana“. „Wir haben immer auch auf Innovation gesetzt, sonst hätten wir uns nicht so lange halten können“, betont die Unternehmerin. So hätten die Motas beispielsweise vor allen anderen Insulanern die Hydro-Elektrifizierung für sich entdeckt: Den Fluss, der durch ihre Teeplantagen fließt, nutzen sie seit 1920 zur Energiegewinnung. Damit hatten die Motas ihren eigenen Strom – lange bevor die ländlichen Regionen der Insel Anfang der 1970er Jahre an das öffentliche Stromnetz angeschlossen wurden.

Das betriebseigene Wasserkraftwerk habe sich als echte Überlebensversicherung für den Familienbetrieb entpuppt, sagt Mota: „Hätten wir nicht unsere eigene Energie, hätten wir schon längst dichtma-

chen müssen.“ Das gilt heute umso mehr, da Mota ihre 52 Mitarbeiter fair bezahlen möchte. Selbst ihre saisonalen Helfer, die von April bis September auf den Teefeldern ans Werk gehen, will sie für mehr als „läppische 50 Cent am Tag“ einstellen, wie die Azoreanerin mit Blick auf die gängige Praxis in den großen Tee-Anbauländern wie Bangladesch oder Indien sagt.

Ihr Wasserkraftwerk hat den Familienbetrieb aber auch in der Vergangenheit vor dem Ruin bewahrt. Immerhin soll es zu Spitzenzeiten bis zu 62 Teefabriken an der Nordküste von São Miguel gegeben haben. Die Ursprünge der einst so florierenden Teeproduktion führen die Azoreaner gerne auf ihren Landsmann Jacinto Leite zurück. Der war Kommandeur der königlichen portugiesischen Leibgarde und kam 1820 von einer Brasilien-Reise mit *Camellia-sinensis*-Samen in der Tasche zurück nach São Miguel – und mit der fixen Idee, auf den Azoren Tee anzubauen. Ein Einfall, der sich später als wirtschaftlicher Rettungsanker entpuppen sollte: Denn dem bisherigen Orangenanbau und -export, mit dem sich die Azoreaner seit dem Mittelalter allmählich einen Namen auf dem europäischen Festland gemacht haben, machte der Pilzbefall der Zitrusfrüchte den Garaus.

Warum also nicht umsatteln auf Tee, wie es die Vision von Jacinto Leite war? Der historischen Vollständigkeit halber dürfen aber die beiden Chinesen aus Macau nicht unerwähnt bleiben, die 1878 mit Teepflanzen im Gepäck auf die Insel kamen. Der Besuch aus Fernost brachte den noch unerfahrenen Insulanern erst das fachmännische Handwerkszeug bei, das für die Kunst des Teeanbaus erst noch erlernt werden musste. Auch dem Urgroßvater von Madalena Mota, ehemals auch Orangenbauer, halfen die Chinesen dabei, von 1883 an auf seinen Ländereien Tee anzubauen. Daher, erzählt Mota, schmecke der schwarze „Chá Gorreana“ bis heute so leicht und blumig wie chinesischer Schwarztee – und trägt dennoch nicht ohne Stolz nach dem „Chá“, dem portugiesischen Wort für Tee, auch den Namen der Region im Namen.

Vor knapp 20 Jahren nahm die nahegelegene Teefabrik „Chá Porto Formoso“ ihren Betrieb wieder auf – bis dahin waren die Motas mit ihren „Plantações de Chá Gorreana“ für lange Zeit die Einzigen gewesen, die das Geschäft mit dem Tee fortführten. Denn nach dem ersten Weltkrieg brachen die Handelsverbindungen zu den Abnehmerländern zusammen. Auf dem portugiesischen Festland, wohin die Azoreaner einen Großteil ihres Tees exportierten, protegierte man nun den Tee aus Mo-



Die älteste Maschine in der Teefabrik ist von 1926 – und noch in Gebrauch.

VON DER INSEL IN DIE TASSE

Ob schwarzer oder grüner Tee entsteht, entscheidet sich danach, ob die geernteten *Camellia-sinensis*-Blätter fermentiert werden oder nicht. Falls ja, entsteht Schwarztee in den Sorten Orange Pekoe (jüngstes Teeblatt, besonders mild), Pekoe (zweitjüngstes Teeblatt, kräftiges Aroma, anregend) und Broken Leaf (Blattbruch, heller Alltagstee). Der Grüne Tee von den Azoren heißt Hysson.

Rund 40 Tonnen Tee erwirtschaften die Motas im Jahr. Den Großteil verkaufen sie auf der Insel, ihr größtes Abnehmerland ist Portugal. Exporte gehen aber auch in die USA, England und Frankreich – und nach Deutschland. Gängige Supermärkte bieten den Tee von den Azoren allerdings nicht an. In Freiburg gibt es jedoch ein Gorreana-Kontor, bei dem der Tee bestellt werden kann. Auf www.gorreana.de kosten 100 Gramm loser Tee rund 5 Euro. sib



Grüner Tee, noch unsortiert.



zambique. Die Motas sollten auch danach die einzigen bleiben, die in ihre Plantagen investierten: Nach und nach wuchs der Maschinenpark, 1960 kauften sie eine Pflückmaschine, schließlich wurden auch keine Kartoffeln und Bohnen mehr zwischen den Teefeldern angebaut.

Die teure Sortiermaschine haben die Motas wieder verkauft – ihre Mitarbeiterinnen können das besser

Seither gab es keine wesentlichen Neuerungen mehr. Nach wie vor sitzen im Fabrikgebäude – zwischen ratterndem Gerät und interessierten Touristen – ein paar Frauen mit Hygienehaube auf dem Kopf und sortieren den eigentlich aufbrühbereiten Tee noch einmal, ehe er in seine finale Verpackung kommt. Die guten ins Töpfchen, die schlechten – beiseite. „Hier trennt sich die Spreu vom Weizen“, sagt Madalena Mota. Keine Maschine der Welt könne zu grobe Teeblätter oder sonstige Pflanzenrückstände, die nicht in den Tee gehören, so verlässlich aussortieren wie geschultes Personal. Deshalb haben die Motas eine teuer angeschaffte Sortiermaschine auch wieder ausrangiert, denn die Qualität von maschinell sortiertem Tee bekämen ihre Großkunden zu genüge – und auch zu günstigeren Konditionen.

„Handarbeit entscheidet über Qualität von Tee“, ist sich Madalena Mota sicher. Genauso wie der vollständige Verzicht auf Pestizide, die wegen der günstigen Witterung und fehlenden Ungeziefers auch gar nicht nötig seien. Trotzdem ist der Azoren-Tee keine Bio-Ware. Zwar ist er frei von Insektiziden, Fungiziden und Pestiziden, doch düngen die Motas mit Stickstoff, Calcium und Phosphor, wie die Besucher auf ihrem Rundgang durch die Fabrik erfahren.

Natürlich gebe es immer wieder Besucher, die skeptisch seien, ob der Tee von der Inselgruppe im fernen Westen Europas auch wirklich schmeckt, erzählt Mota. Die seien aber spätestens am Ende des Rundgangs über die Plantage überzeugt. Denn die Tour endet in einem kleinen Cafe, in dem zwei große, silberne Kessel stehen. Den Tee darin – grün oder schwarz – gibt es kostenlos. Nachschicken ist erlaubt. Warum Mota dafür keinen Obolus möchte, genauso wenig, wie sie Eintritt für den Einblick in ihre traditionelle Teefabrik verlangt? „Damit die Leute auch sicher kommen. Und selbst wenn sie nichts kaufen, dann erzählen sie zu Hause vom Tee auf den Azoren.“ Und davon wiederum profitierten die Teebauern der Insel, denn: Obwohl die Geschichte des Tees auf den Azoren schon 150 Jahre zurückreicht, wussten viele der Touristen, die sich auf der Plantage umsehen, überhaupt erst aus ihrem Reiseführer, dass auf den Azoren Tee angebaut wird.