

PERFEKTES WASSER

Beim Kaffee wird viel über das perfekte Wasser gesprochen. Doch wie sieht es beim Tee aus? Matthias Molnar, Sales Director DACH Professional Filter Products bei Brita, erklärt das im Interview.

Herr Molnar, wie muss ein perfektes Wasser für Tee beschaffen sein?

In einem Wort: perfekt. Tee ist im Prinzip aromatisiertes Wasser. Daher muss die Wasserqualität stimmen. Nach dem Teemeister der Qing-Dynastie Zhan Dafu hängt die „Qualität einer guten Tasse Tee zu 20 Prozent vom Tee selbst ab und zu 80 Prozent vom verwendeten Wasser“. Im Tee sind viele Stoffe und Aromen enthalten, die seinen Geschmack ausmachen. Der Genießer will sie natürlich schmecken und riechen. Das geht aber nur dann, wenn das Wasser ihnen die Bühne lässt. Dazu sollte es am besten sehr weich sein. Zu hartes Wasser zerstört die aromatische Wirkung des Tees. Denn das Hydrogenkarbonat übertüncht die feinen Säuren. Der Tee duftet dann nicht und schmeckt flach und fad. Manchmal sogar bitter.

Unterscheiden sich die Anforderungen je nach Teesorte?

Ja, in der Tat. Empfindliche Tees wie Grüner Tee und die meisten Darjeelings brauchen weiches

Wasser, um sich so richtig zu entfalten. Für Tees aus Assam und Ceylon kann das Wasser etwas härter sein. Ob die Wasserhärte stimmt oder nicht, kann man übrigens schon mit bloßem Auge sehen. Ist das Wasser zu hart, legt sich ein unschöner Film über die Tasse, das sieht wenig appetitlich aus.

Auf Basis umfangreicher Tests empfehlen wir eine Karbonathärte bis maximal 4 °dH. Je weicher das Wasser, desto runder werden die feinen Aromen, die einen Tee ausmachen.

Im Übrigen spielt auch die Temperatur des Wassers eine große Rolle, wie genießbar der Tee ist. Am besten kocht man das Teewasser einmal auf und lässt es dann auf die passende Temperatur abkühlen. Je nach Teesorte sind das zwischen



60 und 95 °C. Auch hier gilt: je empfindlicher der Tee, desto geringer die Temperatur. Kochendes Wasser kann grüne und weiße Tees völlig ruinieren.

Was bieten Sie für Lösungen für die Gastronomie?

Wir können jedem Gastronomiebetrieb ganz individuell zur optimalen Wasserqualität verhelfen. Welcher Filter zum Wasser passt, hängt von der Wasserqualität ab. Wir prüfen, wie wir das Wasser anpassen müssen, so dass die optimalen Bedingungen für Tee erfüllt sind. Je nach Wasserverbrauch wird dann die richtige Größe eines Filters ausgewählt. In unserer Reihe Brita Purity findet sich immer das passende Produkt.

Vielen Dank für das Gespräch!

