

Zigarren und Tee Genüsse in perfekter Harmonie

Von Archi W. Bechlenberg

Die Frage, was man zu einer guten Zigarre trinken sollte, beschäftigt Aficionados, seitdem es Zigarren gibt.

Einig ist man sich, dass es *keine Vorschriften* gibt, geben kann. Sinnvoll hingegen sind *Empfehlungen*. Frankreichs oberste Instanz in Sachen Geschmack, Jacques Puisais, Direktor des „Institut français du Goût“ in Tours, sagt dazu: „Es gibt keinerlei Regel. Kein "Lehrsatz vom richtigen Geschmack". Hingegen gibt es allgemeine, bevorzugte Einverständnisse. Und aus diesen ergeben sich dann manchmal - man weiß gar nicht genau, warum gerade dann - Glücksmomente. Kostbare, seltene Momente. Geheimnisvolle Momente, von denen wir gerne wüssten, ihren magischen Ursprung zu entschlüsseln.“

So kann man den einen Zigarrenliebhaber denn sommers im Biergarten antreffen, wie er ein Weißbier zur Brasil trinkt, der andere blickt versonnen, in seinem Fauteuil sitzend, in die Glut eines Malt Whiskies, der dritte schwört auf einen alten Port, und der vierte argumentiert mit dem fünften darüber, ob sie denn einen Bordeaux oder einen Burgunder als Begleiter für die Havana wählen sollen. Und wer jemals in Cuba an einer Bartheke gesessen (oder gehangen) hat, dem fallen sofort Rum, Mojito und Daiquiri ein, wenn es um das passende Getränk geht.

Einig sind wohl die meisten Raucher darüber, dass es sich um einen *alkoholischen* Tropfen handeln soll, der zum Begleiter des Tabakgenusses gewählt wird. Doch: es gibt da ein Getränk, das vielleicht mehr als jedes andere die diffizilen Aromen einer Premiumzigarre unterstreicht, hervorhebt und abrundet: Tee.

Zugegeben: Tee ist bei weitem nicht so „glamourös“ wie Champagner, Cognac, Armagnac oder ein Single Malt, und es fällt schwer, sich eine Runde von Genießern vorzustellen, die mit Teetassen in den Händen an einer Bar zusammen stehen. Aber für den heimischen Smoke in der Ruhe der eigenen 4 Wände sei dem Aficionado Tee wärmstens ans Herz gelegt.

Der Tee (*thea sinensis*) stammt aus China, die ältesten schriftlichen Quellen über ihn sind älter als 2000 Jahre. Im 5. Jahrhundert gelangte er nach Japan und wurde dort rasch zum Volksgetränk. Erst um das Jahr 1600 kam der erste Tee nach Europa und verbreitete sich von Amsterdam aus rasch, vor allem Richtung Britannien. Die Engländer, als Kolonialmacht mit reichlich potentiellen Anbaugeländen für den Teestrauch „gesegnet“, brachten sich in den Besitz von Sämlingen, zudem entdeckte man in Indien eine Variante (*thea assamica*) des chinesischen Teestrauches. Assam, Darjeeling und Ceylon wurden zu den bedeutendsten Teeanbaugeländen außerhalb Chinas und Japans, dazu kamen später Teegärten in Westasien (Türkei, Georgien, Iran), Afrika (Kenia) und auch Südamerika.

Rasch entdeckt man bei der Beschäftigung mit Tee markante Parallelen zum Tabak und den Zigarren. Auch Tee verlangt, soll er zu Spitzenqualitäten heranreifen, ganz besondere klimatische und bodenmäßige Verhältnisse, und so, wie in dem vergleichsweise kleinen Gebiet der Vuelta Abajo im Westen Cubas der Tabak für die besten Havannas das vorfindet, was ihn gegenüber allen anderen Tabaken auszeichnet, bringen die kleinen und kleinsten, bis zu 2700 Meter hochgelegenen Plantagen an den Himalayahängen der Provinz Darjeeling im Norden Indiens Tee von unvergleichlicher Qualität hervor. Im Unterschied zu Tee aus Anbaugeländen, die keine Jahreszeiten in unserem Sinne kennen (Indonesien, Afrika) entwickelt sich der Darjeeling während dreier

Klimaperioden: Kältezeit, Wärmezeit, Regenzeit. Der Monsun sorgt an den Hängen des Himalayas für Luftaustausch, Niederschläge und hohe Luftfeuchtigkeit.

Anbau, Pflege und Ernte des Darjeelingtees finden unter schwierigsten Bedingungen statt, nahezu alles wird von Hand gemacht. Unterschiedliche Klimaverläufe während der Wachstumsperioden ergeben von Jahr zu Jahr unterschiedliche Qualitäten, kein Wunder daher, dass man für so manchen Spitzentee wie einen First Flush (der Tee, der ausschließlich aus der Ernte der ersten Knospen und Triebe im Frühjahr besteht) aus einem Topjahr exorbitante Preise bezahlt.

Genau wie Tabak wird Tee fermentiert, mit dem Unterschied allerdings, dass auch nichtfermentierter Tee genießbar ist, im Gegensatz zu nichtfermentiertem Tabak. Tee, der keiner Fermentation ausgesetzt wird (dabei kommt der Zellsaft der Blätter mit Sauerstoff in Verbindung und die Teeblätter nehmen eine dunkle Färbung an) heißt Grüner Tee, vor allem in Japan und China ist die Fermentation von Tee auch heute unüblich. Grüne Tees gibt es in zahlreichen Geschmacks- und Qualitätsvarianten, und für Spitzenqualitäten wie einen chinesischen White Monkey kann man ein kleines Vermögen bezahlen.

Tee enthält wie Kaffee das anregende Alkaloid Koffein, bei Tee nennt man es *Tein*. Dieses wird, bedingt durch weitere Inhaltsstoffe im Aufguss, langsamer und verträglicher abgebaut, hält somit im Körper des Trinkers länger vor als beim Kaffee. Tein hat einen positiven Effekt auf den Gehirnstoffwechsel, wirkt leistungssteigernd und senkt hohen Blutdruck. Für die Japaner und Chinesen steht ohnehin fest, dass der Tee für die Gesundheit des Menschen geradezu unentbehrlich ist.

Was gesund ist, schmeckt meist nicht - diese Regel trifft auf den Tee mit Sicherheit nicht zu. Wer einmal einen gekonnt zubereiteten Spitzentee getrunken hat, pur, ohne Zucker und sonstige Zusätze, der weiß, welche Vielfalt an Aromen dem Gaumen durch Tee geschenkt werden kann. Womit wir ganz nahe beim Thema „Tee und Zigarren“ sind.

In Paris besuche ich Ashok Maitra. Geboren in Kalkutta, entstammt er einer Familie, die bereits seit dem frühen 19. Jahrhundert mit Tee arbeitet. Sein Vater war Teeverkoster und -einkäufer. Als junger Mann lebt Ashok 2 Jahre in seiner Heimatstadt bei einem hochberühmten Teemeister, es folgen weitere Ausbildungsjahre bei anderen Meistern und im Tokai Tea Research Institute in Assam. Er erwirbt in der Folgezeit tiefe Kenntnisse über Tee verschiedenster Provenienzen, dazu unternimmt er ausgedehnte Reisen durch Asien und trifft Teemeister in China und Taiwan. Im Unterschied zu anderen Teemeistern, die sich in der Regel nur mit dem Tee ihrer eigenen Heimat beschäftigen, liegt das Interesse Maitras beim Tee in seiner ganzen Vielfalt, unabhängig von der Herkunft. So erwirbt er im Laufe der Jahre ein universelles Wissen,

Zum hochangesehenen Experten gereift arbeitet Ashok Maitra in den folgenden Jahren als Einkäufer, Verkoster und Qualitätsdirektor für verschiedene internationale Teefirmen. Für einige Jahre ist er der Teeverantwortliche des britischen Königshauses, auch am Hof des Shah von Persien bekleidet er eine solche Position. Seit 1995 ist er für das bei Gourmets in aller Welt höchst angesehene Pariser Feinkosthaus Hediard an der Place de la Madeleine tätig und verantwortlich für das Probieren, Mischen und Einkaufen des dortigen Teeangebotes, das ohne Übertreibung weltweit seinesgleichen sucht. Er besucht über das Jahr die Teegärten weltweit und gibt seine Kenntnisse an das Verkaufspersonal weiter. Für Kenner und Liebhaber des Tees ist Ashok Maitra heute eine höchste Autorität. So sagt man von ihm, er kenne sich mit Tee eben so gut aus wie die Kellermeister bei Mouton Rothschild oder La Romanée Conti mit ihren Weinen.

Ashok Maitra ist ein äußerst herzlicher und liebenswürdiger Mann, der, wenn man sich im Geschäft

mit ihm verabredet, vor der imposanten Szenerie der zahlreichen, mit den charakteristischen roten Hediard-Teedosen vollgestellten Regale nicht müde wird, Ratschläge zum Teeinkauf und -genuss zu geben. Dann nimmt er die mehrere Kilo fassenden Gefäße herunter und schüttet eine Probe des jeweils enthaltenen Tees in die Deckelinnenseite, um so Blattform, Farbe und Geruch des Tees zu präsentieren. Wer mehr wissen will kann sich auf einer großen Karte an der Wand die Darjeeling-Plantagen zeigen und beschreiben lassen, sie tragen wie Weinchâteaus Namen, die den Teekenner oft in Ehrfurcht erschauern lassen. Manche dieser Plantagen produzieren im Jahr nur ein paar hundert Kilo Tee, und manche dieser Tees sind dann nur bei Hediard erhältlich, zu manchmal astronomischen Preisen. Nicht zu vergessen die von Ashok Maitra komponierten Mischungen, sie tragen Namen wie *Melange du Maître* und *Temps perdu* und stellen mit Sicherheit Spitzenerzeugnisse der Teekultur dar. Gerade der Herstellung von Mischungen gehört Maitras große Liebe, und es ergeben sich dabei Blends, wie man sie sonst nirgendwo auf der Welt finden kann.

1985 entdeckte Ashok Maitra auf einer Teereise in Hongkong die Zigarre: es war eine cubanische Montecristo. Zu seinen bevorzugten Provenienzen gehören heute die Havanas aus dem Vinales Tal (insbesondere gut gereifte von 10 Jahren oder mehr), Dominikanische aus dem Cibao-Tal, Honduraszigarren aus dem Gebiet Santa Rosa, und die weltweit nahezu unbekanntes chinesischen Zigarren aus Hangzhou.

Es liegt nahe für einen Mann, der privat und beruflich soviel mit *Geschmack* zu tun hat, nach einer Verbindung zwischen Tee und Zigarren zu suchen und diese Erkenntnisse auszubauen und zu verfeinern. Dabei kam Ashok Maitra zu Gute, dass das Entwickeln einer Teemischung sehr verwandt ist mit der Komposition einer Premiumzigarre.

Auch die Bestandteile einer perfekten Teemischung besitzen zunächst sehr unterschiedliche Eigenschaften, nicht anders als die Einlage einer Zigarre, bei denen ja Blätter der Kategorien Volado, Seco und Ligerero so miteinander kombiniert werden, dass sie erst zusammen den Charakter bilden, der eine perfekte Zigarre so einmalig macht. Nicht anders ist es beim Tee und der Kunst, eine neue Mischung zu entwickeln. Ashok Maitra entscheidet zunächst, welchen grundsätzlichen Charakter die verwendeten Tees besitzen, dann, welches Aroma die fertige Mischung dominieren soll. Aus seiner Erfahrung heraus weiß er, welche Teesorten im Grundsatz für die einzelnen Bestandteile in Frage kommen, so zum Beispiel ein Darjeeling für das Bouquet und ein Assam für den Körper. Darauf beginnt eine oft langwierige Suche nach den für die endgültige Mischung optimalen Tees und ihren prozentualen Anteilen am Gesamten. Dem Mischen folgen die sensorische Tests und die daraus zu ziehenden Schlussfolgerungen für die endgültige Komposition. Allesamt Vorgänge, die höchste Kenntnisse und Meisterschaft verlangen.

Womit wir wieder bei den Zigarren sind, denn bei deren Spitzenmarken ist es nicht anders - die Mischung, komponiert von den Topleuten ihres Metiers, macht die außergewöhnliche Zigarre aus und unterscheidet sie von allen anderen.

Geprägt wird der Geschmack des Tees von ätherischen Ölen und Gerbstoffen (Tannine), und Anbaugbiet und Verarbeitungsmethode bestimmen letztendlich den jeweiligen Anteil dieser Stoffe am Geschmack. So enthält grüner Tee wesentlich mehr Gerbstoffe als der fermentierte schwarze Tee. Und ein Darjeeling First Flush, gepflückt im zeitigen Frühjahr, enthält, da aus den jungen Blattrrieben bestehend, feinere, diffiziler schmeckende ätherische Öle als eine später geerntete Qualität. Auch ändert und entwickelt sich ein Teeaufguss bedingt durch die Dauer des Ziehens und Oxydationsvorgänge zwischen dem Aufguss und dem Sauerstoff der Luft.

Ganz ähnliche Stoffe und Verhalten findet man auch bei der Zigarre. Wer einmal eine perfekt gereifte Lonsdale von Saint Luis Rey geraucht hat, der weiß, welchen außergewöhnlichen Genuss

eine Zigarre mit deutlichem Tannin bietet. Und natürlich sind es auch beim Tabak entscheidend die ätherischen Öle, die den Geschmack, von honigsüß und blumig bis erdig schwer bestimmen. Und jede Premiumzigarre entwickelt sich während des Rauchens und ändert dabei ihren Charakter. Dass dies durch die dezente Unterstützung eines feinen Tees nun noch unterstrichen und abgerundet werden kann - liegt dieser Gedanke nicht eigentlich nahe?

Ashok Maitra erinnert sich lebhaft daran, wie er vor Jahren nach einem Dinner eine leichte dominikanische Zigarre rauchte und dazu eher instinktiv einen milden taiwanesischen Bai Hao Wu Long wählte - die perfekte Kombination der Zigarrenaromen mit dem Tee beeindruckten ihn zutiefst. Und so begann er, gezielt nach optimalen Kombinationen von Tee und Zigarren zu forschen, eine Beschäftigung, die ihn seither immer wieder fasziniert.

Er informiert sich zunächst über die Charakteristika bestimmter Zigarren und wählt dann, gestützt auf seinen langjährigen Erfahrungen, den Tee, der seiner Vermutung nach dazu passt. Eine Zigarre, die er nicht kennt, raucht er zunächst am Abend ohne Beiwerk und lässt so ihre geschmacklichen und olfaktorischen (geruchlichen) Eigenschaften auf sich wirken. Erst am folgenden Tag raucht er erneut eine solche Zigarre, diesmal dann in Begleitung eines von ihm für passend gehaltenen Tees. „It's trial and error!“ lächelt er mich verschmitzt an. Wobei, wie ich vermute, ein Error eher zu den Ausnahmen gehört.

Ashok Maitra hat dazu viele Untersuchungen durchgeführt, und natürlich behält er seine Erkenntnisse nicht nur für sich. So veranstaltet er von Zeit zu Zeit, meist im Pariser *Hôtel Vernet*, Tee-und-Zigarren-Degustationen, bei denen er seine Erfahrungen und Beobachtungen den Teilnehmern mitteilt. Er trifft dafür zunächst eine Vorauswahl, was die Zigarren und die Tees angeht und verteilt Tasting-Blätter, auf denen neben den Namen der Tees auch eine ausführliche Beschreibung ihrer Bestandteile und geschmacklichen Eigenschaften aufgelistet sind. Hinzu kommt seine persönliche Zigarrenempfehlung. In einem Bewertungsfeld kann der Teilnehmer seine eigenen Eindrücke notieren und somit selber seine ganz persönlichen Schlüsse ziehen und Präferenzen entwickeln.

Man muss kein Teemeister sein, um rasch festzustellen, wie phantastisch ein guter Tee mit einer Premiumzigarre harmoniert. Die Befolgung einiger einfacher Zubereitungsregeln sind bereits ein großer Schritt in die richtige Richtung. Dann noch ein wenig „trial and error“ - et voilà!

Ende des Artikels

Infokasten 1:

Beispiel für eine Verkostungsbeschreibung:

Tee:	Singbulli
Beschreibung:	Herkunft: Indien
	Region: Darjeeling
	Familie: fermentiert
	Aussehen: große und mittelgroße Blätter von blassbrauner bis schwarzer Farbe, silbrige Knospen
Ernte:	1997, Ende des Frühjahrs
Farbe des Aufgusses:	Orange mit einem grünen Schimmer
Duft:	blumig, fruchtig
Geschmack:	mild, langanhaltend am Gaumen
Zubereitung:	Teekanne aus Porzellan oder Steingut. Wassertemperatur 90-95°

Passende Zigarre: 3 Minuten ziehen lassen
leichte Havana
Moment: nachmittags

Infokasten 2:

Die Regeln zur Teebereitung:

1. Nur bestes, frisches, kalk- und chlorarmes Wasser nehmen.
2. Die Teekanne mit kochendem Wasser ausspülen, das Wasser danach ausschütten.
3. Pro Tasse einen Teelöffel Tee in die leere heiße Kanne geben. Kein Teeei und auch keinen Teesack verwenden!
4. Kochendes Wasser auf einmal über die Teeblätter in der Kanne schütten.
5. Den Tee 3 bis maximal 4 Minuten ziehen lassen. Einmal mit einem Löffel durchrühren, dann in eine zweite Kanne von den Blättern abgießen.

Erschienen in European Cigar Cult Journal