

## Pressemitteilung

---

### Ostfriesische Teekultur jetzt offiziell Immaterielles Kulturerbe in Deutschland

---

*Hamburg, 2. März 2017*

In über 400 Jahren hat sich eine feste Tradition entwickelt und bewährt. Etwa 300 Liter Tee trinkt jeder Ostfrieser heute pro Jahr, was Weltrekord ist: Die ostfriesische „Teetied“ ist eine Tradition, die Tag für Tag gelebt und genossen wird. Das ist so schätzens- und schützenswert, dass die Deutsche UNESCO-Kommission und beteiligte staatliche Akteure sie im Dezember offiziell in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen haben. Damit ist die Voraussetzung für die internationale UNESCO-Anerkennung geschaffen.

Eingereicht hatte den Antrag das Ostfriesische Teemuseum in Norden. Die ostfriesische Teezeremonie ist Teil der ostfriesischen Identität, befand die Jury. Sie prägt nicht nur Tagesablauf und Familiäres wie berufliches Miteinander, sondern auch die Sprache und die materielle Lebenswelt. Unverzichtbar gehört dazu auch nur die in Ostfriesland gemischte „Echte Ostfriesische Mischung“. „Jede Marke hat ihre spezielle Komposition mit eigenem Charakter und spricht mit ihrem jeweils eigenen unverwechselbaren Geschmack unterschiedliche Tee-Trinker an“, sagt Dr. Matthias Stenger, Leiter des Ostfriesischen Teemuseum Norden, der das Aufnahmeverfahren initiiert hatte.

Gemäß überlieferter Praxis wird heißer, echter Ostfriesentee über ein Stück Kandis (Kluntje) gegossen, bis es knisternd zerbricht, entgegen dem Uhrzeigersinn Sahne hineingegeben, so dass sie ein Wölkchen („Wulkje“) bildet, und getrunken ohne vorher zu rühren. Nacheinander kostet man so

einen mild-sahnigen, einen aromatisch-puren und einen stark süßen Tee. „Ein Dreiklang, für den der Genießer zuvor seine Echte Ostfriesische Mischung gefunden haben muss“, erläutert Dr. Matthias Stenger. „Nur so entsteht Harmonie der Geschmacks-Noten. Das leise Knistern in der Tasse ist der Tusch dazu.“

## **Was macht die echte Ostfriesische Teekultur aus?**

### **5 Hintergründe und Hintergründiges**

#### **1. Mach's wie die Ostfriesen: ungerührt genießen!**

Für ein authentisches Ostfriesentee-Erlebnis wird zunächst Tee mit sprudelnd heißem Wasser aufgegossen. Man nimmt etwa 10 Gramm Tee pro Liter und gibt ihn in die Kanne und füllt diese erst einmal nur halb. Erst nach dem Ziehen (drei bis fünf Minuten) wird sie ganz aufgefüllt. Dann kommt in jede Tasse ein Kluntje. Das Knistern beim Einschenken des zerberstenden Kandis stimmt auf den Tee-Genuss ein. Die Sahne wird mit dem Sahnelöffel traditionell vom Tassenrand aus in die Tasse gegeben – gegen den Uhrzeigersinn, um symbolisch während des Teetrinkens die Zeit anzuhalten. Die Sahne sinkt erst nach unten und steigt dann weiß und wolkig wieder auf: „Tee as Ölje, Kluntje as'n Sliiepsteen un Room as'n Wulkje“ – der Tee wie Öl, der Kandis wie ein Schleifstein und die Sahne wie ein Wölkchen. Jetzt ist der Tee trinkfertig – ohne umzurühren. So bietet jeder Schluck ein anderes Geschmackserlebnis: zunächst die Milde der Sahne, dann das kräftige, leicht herbe Aroma des Tees und zum Schluss die sanfte Süße des Kandis. Teeservice und Teebesteck sind stilecht aus Silber und feinem Porzellan – traditionell mit den Dekoren der ostfriesischen Rose oder des Strohlumenmusters – und werden von Generation zu Generation weitergegeben. Zum Service gehören der „Treckpott“, also die Teekanne und ein passendes Stövchen sowie die „Tass“ oder das „Koppke“. Die „Kluntjes“ entnimmt man mit der Zuckerzange aus der Zuckerdose oder -schale. Und mit dem Sahnekännchen wird ein spezieller „Rohmlepel“, ein hübscher Sahnelöffel mit gebogenem Griff verwendet, der ähnlich wie eine winzige Schöpfkelle aussieht.

## **2. Der Tag richtet sich nach dem Tee**

Sechs Teezeiten sind in Ostfriesland durchaus üblich, sie geben dem Tag Rhythmus und Struktur. Dazu gehören unter anderem der erste Tee am frühen Morgen, das „Elführtje“ als Teepause am späten Vormittag und der Nachmittagstee, der um 15 Uhr herum serviert wird. Auch am Abend wird Tee getrunken. Es gilt praktisch rund um die Uhr das gastfreundliche Motto „Ostfriesische Gemütlichkeit hält stets ein Tässchen Tee bereit“. Auch haben sich viele mundartliche Begriffe und Redewendungen um das „Nationalgetränk“ eingebürgert. „Erstmal en Koppke (oder je nach Region ´n Tass) Tee!“ Und schon klären sich die Dinge ...

## **3. Geselliges Ritual mit netten Gesten und Gästen**

Die Teetied beschert Momente der Muße: Man braucht Ruhe und Sorgfalt für die Teebereitung und Zeit für den entspannten Genuss. Doch statt meditativer Innenschau zieht man in Ostfriesland einen geselligen „Klönschnack“ vor. Und so haben die Ostfriesen bei ihrem Ritual ausgesprochen gern Gäste dabei. Die Teetied verbindet schließlich und ist wichtiger Ausdruck der Gastfreundschaft. Als Gast sollte man wissen: Ist die Tasse ausgetrunken, bekommt man ohne Aufforderung nachgeschenkt. Und zwar mindestens dreimal, denn „dree is Ostfreesenrecht!“ Möchte man keinen Tee mehr, gibt man ein diskretes Zeichen. Man stellt den Löffel in die Tasse oder legt ihn mit der Laffe nach unten auf die Untertasse.

## **4. Nur echt aus Nordindien – und der Region**

Bei Echtem Ostfriesentee handelt es sich stets um eine kräftige Schwarztee-Mischung. Die Basis bilden Assam second flush Tees, also Tees der zweiten Ernte einer Saison, die zwischen Juni und Juli gepflückt werden. Diese Tees aus der Region Assam besitzen eine volle, malzige Note und werden je nach Komposition durch andere Ursprünge wie Ceylon (Sri Lanka), Darjeeling und Indonesien ergänzt. So hat jede Echte Ostfriesische Mischung ganz charakteristische Geschmacksmerkmale, die sie unverwechselbar machen. Viele Teekenner schwören auf „ihre“ Sorte und würden nie wechseln.

## 5. Heißer Trend mit Tradition

1610 kam der erste Tee nach Europa, und seit Mitte des 17. Jahrhunderts trinkt man ihn in Ostfriesland. Das ist bis heute so geblieben. Rund 300 Liter Tee trinken die Ostfriesen jährlich. Demgegenüber bringt es der Rest von Deutschland auf gerade einmal 28 Liter Tee jährlich, nicht ganz ein Zehntel. Ostfriesland ist nicht nur Deutschland-Champion, sondern auch Tee-Weltmeister – weit vor bedeutenden Teenationen wie Großbritannien und China. Kein Wunder, denn trotz 400 Jahren Tradition ist Ostfriesentee nach wie vor Trend. Die junge Generation findet das Norddeutsche cool und kultig, zelebriert die regionale Kultur, sammelt online jede Menge Likes für Omas Teekuchen-Rezepte, spricht gerne Plattdeutsch und findet sich beim Tee.

### Über den Deutschen Teeverband e.V.

Der Deutsche Teeverband ist der Wirtschaftsverband des deutschen Teehandels mit Sitz in Hamburg, der Teemetropole Europas. Die Mitgliedsunternehmen, die sich mit der Einfuhr, Veredelung und Abpackung von Tee (*Camellia sinensis*) befassen, repräsentieren zusammen über 90 % des deutschen Teehandels.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

#### Bei Rückfragen wenden Sie sich an:

TEE • Deutscher Teeverband e.V.  
Frau Kyra Schaper, PR-Referentin  
Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg  
Tel.: +49 40 236016-12 | Fax: +49 40 236016-10  
E-Mail: [presse@teeverband.de](mailto:presse@teeverband.de)  
Web: [www.teeverband.de](http://www.teeverband.de)

#### **Weitere Informationen bei:**

Deutscher Teeverband e.V.  
Sonninstr. 28  
20097 Hamburg  
Telefon: 040 23 60 16 12  
Fax: 040 23 60 16 10  
E-Mail: [presse@teeverband.de](mailto:presse@teeverband.de)

Ostfriesisches Teemuseum Norden  
Dr. Matthias Stenger  
Am Markt 36  
26506 Norden  
Telefon: 0 49 31 12 100  
E-Mail: [matthias.stenger@teemuseum.de](mailto:matthias.stenger@teemuseum.de)