

# Darjeeling Marakesch

## Sanjukta Vikas Kleinbauern Kooperative

### Indien



- Edler Grüntee aus dem berühmtesten Teeanbaugebiet der Welt mit erfrischender, marokkanischer Minze.
- In der weltweit exklusiven fair+bio Qualität von Kleinbauern
- Von dwp

#### **dwp-Produkt**

Der Name Darjeeling lässt seit Generationen die Herzen von Teekennern höher schlagen: Die Teequalitäten dieser an Nepal angrenzenden indischen Hochlandprovinz sind geschmacklich einzigartig. Weltweit einzigartig ist seit der 98er Ernte auch, dass neben den alteingesessenen Plantagen erstmals auch Kleinbauern Darjeeling-Tee vermarkten – in Bio-Qualität. dwp brachte diese Kostbarkeit vor einigen Jahren erstmals nach Deutschland.

#### **dwp-Partner: die Sanjukta Vikas Kleinbauern Kooperative**

Was lange für unmöglich gehalten wurde, zeigt sich heute als beispielgebende Erfolgsgeschichte im Fairen Handel:

Mit der Unterstützung lokaler und internationaler Entwicklungsorganisationen gründeten Kleinbauernfamilien im Jahre 1996 eine eigene gemeinsame Vermarktungskooperative für ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse. So konnten die Kleinbauern die Abhängigkeit von Zwischenhändlern durchbrechen, durch gemeinsame Vermarktung ihr Einkommen erhöhen und damit nachhaltig ihre Lebenssituation verbessern. Mit der, unter deutschen Teekennern bekannten, Firma „Tea Promoters India“ (TPI) konnte ein wahrer Experte für die Qualitätssicherung und Fragen des biologischen Landbaus gewonnen werden.

Aus einem Teil der Erlöse aus Fairem Handel unterhält die Kooperative eine kleine medizinische Versorgungsstation. Mit ihrem biologisch angebauten Darjeeling aus kleinbäuerlicher Produktion hat Sanjukta Vikas einen Stein ins Rollen gebracht. Weitere Kleinbauerninitiativen formieren sich mit Unterstützung von TPI. Für viele Kleinbauern bedeutet dies eine Chance auf eine bessere Zukunft – für die Arbeiter und Pflückerinnen der Großplantagen Hoffnung und Ansporn auf dem mühsamen Weg zu eigenen kleinen Teegärten.

Für die wachsenden Mitgliederzahl der Sanjukta Vikas Kooperative, die sich mittlerweile auf 14 kleine Dörfer und Weiler erstreckt, hat sich der Alltag inzwischen deutlich verbessert. Kleine Grundschulen, eigene Läden und feste Versammlungsräume zählen ebenso dazu wie der lang ersehnte Anschluss an das öffentliche Stromnetz im Frühsommer 2006. Frauenkomitees und andere Aktivitäten haben auch das soziale Leben verbessert.

Auf ihren kleinen, terrassenartig angelegten Gärten inmitten hoher Bäume und fast ursprünglicher Bergwaldvegetation sind die Teebüsche erst bei genauem Hinsehen auszumachen. Sie gedeihen in Ausgewogener Mischkultur mit anderen Kulturpflanzen. In diesem intakten Ökosystem ernten die Kleinbauern sehr hochwertige Tees, die auch geschmacklich von den alteingesessenen Plantagen nur im Premiumbereich angeboten werden.

#### **Charakteristik/ Zubereitung**

Bereits im Jahre 2737 v. Chr. soll einer Legende nach der Tee entdeckt worden sein – und zwar in China. Bis vor 150 Jahren stammte jeder Tee aus Japan oder China. und wurde unfermentiert, also als Grüntee geliefert. Fermentierte, also schwarze Tees aus englischen Kolonien verdrängten erst in der jüngeren Teegeschichte den ursprünglichen Grüntee, der in Europa seit einigen Jahren eine Renaissance erlebt. Ihm werden viele Gesundheitsfördernde Wirkungen nachgesagt. Die

„arabische“ Komposition mit aromatischer marokkanischer in Bio-Qualität von Kleinbauern ergibt eine herzhafte Mischung, die z.B. mit Eiswürfeln genossen wunderbar erfrischt. Dazu evtl. mit einer Zitronenscheibe und etwas Zucker verfeinern.

Grüntee aus Darjeeling hat ein mild-blumiges und frisches Aroma. Erntezeit ist von Mitte April bis Mitte Mai und liegt damit als sogenannter „in-between“ zwischen der ersten und zweiten Ernteperiode („first“ und „second flush“).

Nach dem Pflücken der Teeblätter werden diese zum Welken ausgebreitet, wobei sie einen Großteil Ihrer Feuchtigkeit verlieren und geschmeidig für den nächsten Arbeitsschritt werden: das Rollen. Durch das Rollen entstehen die unterschiedlichen Blattgrade Broken, Fannings und Dust. Um die sonst anschließend einsetzende Fermentation zu verhindern wird der Tee kurzfristig heißem Dampf ausgesetzt. Bei der Grünteeherstellung wird auf die Geschmack verändernde Fermentation der Teeblätter verzichtet, die für Schwarztee typisch ist. Bei der Fermentation verbindet sich der Sauerstoff der Luft mit den Zellsäften des Blattes, was eine Gärung und damit eine geschmackliche Veränderung hervorruft. Je länger der Tee fermentiert, desto kräftiger sein Aroma.

Achtung: bei hohen Wasserhärten entfaltet der Darjeeling sein Aroma nur unvollständig.

Pro Tasse ½ Teelöffel; zwei bis 5 Minuten ziehen lassen.

Tee braucht Platz um sein feines Aroma zu entfalten. Verwenden Sie ein großzügiges Teenetz oder gießen Sie den Tee nach dem Ziehen durch ein feines Sieb in eine vorgewärmte Kanne.

Wie vielfältig die Welt des Tees sein kann, zeigt ein Blick in das ausgefallene dwp-Angebot:

Neben echten Klassikern für Teekenner wie fein-aromatischen Spitzentees aus Darjeeling, bekömmlichem Grüntee vom höchsten Tee-Anbaugebiet der Welt, oder herzhaften Kräuterteemischungen können Sie hier bisher unbekannte Tee-Schätze entdecken.

### **Verbraucher-Tipps:**

Da Darjeeling wie andere Teesorten sehr schnell fremde Aromen und Düfte annimmt, sollten Sie nachfolgende Tipps bei der Aufbewahrung im Haushalt berücksichtigen:

Darjeeling sollte wie alle Tees immer gut verschlossen und trocken gelagert werden. Am besten stecken Sie die Originalverpackung in eine lichtundurchlässige Dose aus Holz, Blech oder Porzellan. Es sollte kein Metalllöffel im Behälter verbleiben.

### **dwp-Tees und Teemischungen**

Wie vielfältig die Welt des Tees sein kann, zeigt ein Blick in das ausgefallene dwp-Angebot:

Neben echten Klassikern für Teekenner wie fein-aromatischen Spitzentees aus Darjeeling, bekömmlichem Grüntee vom höchsten Tee-Anbaugebiet der Welt, oder herzhaften Kräuterteemischungen können Sie hier bisher unbekannte Tee-Schätze entdecken.

Ob erlesener Grüntee mit Rosenblüten, Marokkanischer Minze oder Zitronengras, unsere Sommertraum-Eistee-Kräutermischung, Früchtetee und Rooibos-Varianten - dwp-Tees liegen immer im Trend und garantieren einen unbeschwerten Genuss. Alle Geschmacksrichtungen - lose oder im Teebeutel - werden durch rein pflanzliche Zutaten (ohne jegliche Aromazusätze) erreicht und stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Qualität die man schmecken kann.

### **dwp-Handel mit Tee**

Das umfangreiche Tee-Angebot von dwp stammt ausschließlich von Kleinbauern – auch im Fairen Handel eine Besonderheit! Im Gegensatz zu riesigen Plantagen, wo viele Tees unter miserablen Arbeitsbedingungen und mit hohem Chemie-Einsatz produziert werden, gedeihen alle Tees im Sortiment von dwp in kleinen Gärten, oft sogar in ökologisch sinnvoller Mischkultur.

Qualitätsbewusste Kleinbauernorganisationen, mit denen dwp eine langjährige Partnerschaft verbindet, machen dies möglich. Zinslose Vorfinanzierung und die Direktvermarktung des eigenen Tees über dwp bedeutet für die Kleinbauern ein deutlich höheres Einkommen und erfüllt sie mit Stolz. Seit einigen Jahren bietet dwp alle Tees ausschließlich in erlesener fair+bio Qualität an.



Die erste bundesweite Fairhandelsgenossenschaft ist eines der führenden Fairhandelsunternehmen in Deutschland. Die langjährige Zusammenarbeit mit weltweit über 60 Produzentengruppen, persönliche Kontakte, zinsfreie Vorfinanzierungen und fairen Produzentenpreise – die zu den höchsten weltweit zählen – ermöglichen besonders hochwertige und oft einzigartige Produkte. Der Faire Handel von dwp setzt auf Kleinbauern und Kleinproduzenten und fördert eine umwelt- und sozialverträgliche Entwicklung. dwp ist traditionell eng mit den Weltläden verbunden, die die Mehrheit der Genossenschaftsanteile halten.

Entdecken Sie das umfangreiche Gesamtangebot von dwp!

Fragen Sie in Ihrem Weltladen oder besuchen Sie unsere umfangreichen Internetseiten mit vielen Hintergrundinformationen und direkter Bestellmöglichkeit: [www.dwp-rv.de](http://www.dwp-rv.de)



dwp eG  
Hinzistobler Str. 10  
88212 Ravensburg

Tel. 0751-361 55 - 0  
Fax. 0751-361 55-33  
info [@dwp-rv.de](mailto:info@dwp-rv.de)  
[www.dwp-rv.de](http://www.dwp-rv.de)