

Wie man Tee  
wie ein  
**Ostfrieser**  
macht

Text: Liv Hambrett ☺

**A**ls ich nach Deutschland kam, verbrachte ich die ersten Monate bei einer Familie in Münster. Immer wenn Freunde oder Verwandte vorbeikamen, holte sie das Teeservice mit den kleinen zerbrechlichen Tassen heraus. Dazu noch eine kleine Schale mit Zuckersteinchen, genannt Kandis, und eine zierliche Kanne mit einem dicken sahnigen Etwas, das aussah wie Kondensmilch, auch wenn ich mir damit nie wirklich sicher war. Es war keine Milch, weil es sich im Tee kringelte und kräuselte, und ich konnte nie genug davon in meine Tasse gießen. Aber es war nett, dort mit dem blauen und weißen Geschirr zu sitzen, den starken schwarzen Aufguss aus den kleinen Tassen zu trinken und zuzuhören, wie die Zuckersteinchen knisterten. Nachdem ich die Familie verlas-

sen hatte und damit anfang, meine eigenen Teebeutel zu kaufen, vergingen einige Jahre, in denen ich Teebeutel aus dem Supermarkt kaufte, trank und mich darüber beschwerte, weil sie so stark waren wie Abwasch-wasser – und ich gewöhnte mich erschreckenderweise daran –, bis ich erkannte, dass in einem Land, das von Filterkaffee und Früchte-tee angetrieben scheint, eine Gegend existierte, in der das Herstellen und Trinken von Tee eine ernsthafte Angelegenheit ist: Ostfriesland.



**Tee ist eine Religion für die Ostfriesen, die ein Stück Land entlang der nordwestlichen deutschen Küste bewohnen, zwischen Deutschland und den Niederlanden.**

Zu dieser Zeit wusste ich es nicht, aber das Ritual, an dem ich in Münster teilnahm, mit den glitzernden Zuckersteinchen und der dickflüssigen Sahne, war ein ostfriesisches Teeritual. Einige Jahre sind vergangen, und ich lebe nun in Norddeutschland, wo die ostfriesische Teekultur eine starke Präsenz genießt und der Tee dankenswerterweise leicht erhältlich ist.

Der Tee kam im 17. Jahrhundert nach Ostfriesland, etwa um die gleiche Zeit, als er in England groß rauskam. Die Niederlande, die die ostfriesische Kultur lange beeinflusst haben, importierten ebenfalls Unmengen von Tee aus Asien, und das übertrug sich nach



Osten. Stolz und ein unabhängiger Geist definieren die Ostfriesen, und als die Popularität des Kaffees zunahm, blieben sie beim Tee. Er war das ökonomischere Getränk, und nebenbei hoben sich die Ostfriesen mit ihrer Teekultur von anderen Regionen ab. **Und das tut sie noch immer.**

Ostfriesen trinken den ganzen Tag lang Tee, obwohl die Teetied – die Teezeit – traditionell zwischen 14 und 15 Uhr stattfindet. Jährlich

konsumiert jeder Ostfrieser etwa 300 Liter Tee. Sie trinken ihn stark, **eine Mischung aus Assam, Darjeeling und Ceylon.** Das ist ein wärmender Aufguss, der seit langem die kalten Stürme abwehrt, die von der Nordsee heranziehen.

Wie so viele Traditionen wurde auch das korrekte ostfriesische Teeritual von Generation zu Generation

weitergegeben. Tim Janssen, der in Ostfriesland aufgewachsen ist, glaubt, dass es »viele junge Menschen gibt, die nicht mehr so vertraut sind mit der traditionellen Art, Tee zu machen. Meine Großmutter war jedoch immer eifrig damit, den Tee auf korrekte Weise zu machen.«

**Wie also macht man Tee auf korrekte ostfriesische Art? Gut, dass du fragst.**





## ☞ Bereite die Kanne vor:

Hol das Teeservice raus – vorzugsweise und höchstwahrscheinlich im klassischen ostfriesischen Design in Weiß und Blau – und wärme die Kanne an. »Meine Großmutter hat heißes Wasser in die Teekanne gegossen, damit sie warm wird. Dann hat sie sie geleert, die Teeblätter hineingetan und sie erneut mit heißem Wasser gefüllt.«

## ☞ Lass den Tee ziehen:

Lass die Teeblätter drei bis vier Minuten brühen. Entferne sie nicht. Traditionell geben Ostfriesen im Laufe des Tages mehr Blätter in die immerzu kochende Kanne, ebenso dann, wenn Gäste kommen, weshalb diese bei ihrer Ankunft einen so starken Aufguss trinken.

## ☞ Füge den Kandiszucker hinzu:

*Kandis* sind kleine Steine aus Zucker, die auf dem Boden der Tasse liegen und den Aufguss langsam süßen, während du trinkst. Sie brauchen eine Weile, bis sie sich komplett auflösen, daher kannst du sie für deine zweite (oder dritte) Tasse wiederverwenden. »Gib einen oder zwei *Kluntje* (niederdeutsch für Kandiszucker) in die Tasse. Gieße dann den Tee in die Tasse und benutze dafür ein kleines Sieb, damit die Teeblätter nicht in die Tasse geraten. Wenn du den Tee in die Tasse und auf die *Kluntje* gießt, hörst du ein typisches knisterndes Geräusch, das sehr wichtig ist für die ‚traditionelle Art‘ der Zubereitung. Man gibt nicht nachträglich die *Kluntje* in den Tee.«





## ☞ Füge die Sahne hinzu:

Die dickflüssige Sahne, deren Konsistenz der von Kondensmilch ähnelt, kann mit einem Löffel in die Tasse gegeben werden. Am besten träufelst du die Sahne entlang der Innenwand der Tasse. Aber rühr nicht um! »Warte, bis sich die Sahne in der Tasse ausgebreitet hat und es wie eine Wolke aussieht. Dann trinkst du den Tee (immer noch ohne zu rühren).« Die Wolke aus Milch ist, ebenso wie der sich langsam auflösende Kandis, ein Teil des Schlüsselements des ostfriesischen Tees – der Geschmack, der sich entwickelt, während du trinkst.

## ☞ Kenne deine Grenzen:

Wenn du in einem ostfriesischen Haus zu Gast bist, sei am besten durstig. Zwei bis drei Tassen bei einem Treffen sind die Norm – »dreimal ist Ostfriesenrecht«. Es ist jedoch wie beim Bier in Köln: Du musst deinem Gastgeber mitteilen, wenn du genug hast. »Wenn du fertig bist, musst du deinen Löffel in die Tasse stellen. Wenn du deinen Löffel nicht in die Tasse stellst, zeigst du damit deinem Gastgeber, dass du mehr Tee willst, und er wird nachfüllen, ohne dich zu fragen.«

Der Ostfrieser Walter Pannbacker fügt an dieser Stelle einen weiteren wichtigen Teil der Teekultur an: »Wir hatten immer jede Menge unangekündigte Gäste. Wenn man Zeit hatte, hat man einfach einen Tee zubereitet, und das bedeutete, dass es in Ordnung ist, Gäste zu empfangen. Wenn einem Gast nicht sofort ein Tee angeboten wird, weiß er, dass es keine gute Zeit ist und geht nach fünf Minuten – und niemand muss unhöflich sein und sagen:

**„Entschuldigung, ich habe keine Zeit.“**

