

Stopp auf Ostfriesisch

Mittlerweile hat Max sich gut eingelebt in seiner kleinen Wohnung. Der Herbst ist in den Garten eingezogen, die Blätter fallen unentwegt, aber ihm gefällt die bunte Färbung auf dem Rasen. Seine Vermieterin lässt ihn ganz in Ruhe, winkt ihm nur manchmal aus dem Fenster zu. Doch für diesen Freitag hat sie ihn zum Abendbrot eingeladen. »Herr Tillmann, ich habe Tee gemacht, kommen Sie doch rein«, sagt sie höflich. Max findet sich an einem fürstlich gedeckten Tisch wieder, auf dem Ammerländer Schinken, kräftiger Tilsiter, Zwiebelmett und frische Butter auf feinem, blau-weißem Porzellan angerichtet sind, appetitliche Rosinen- und Schwarzbrotsscheiben in einem passenden Korb liegen und Ostfriesentee auf einem Stövchen vor sich hin knistert. Muss das schön sein, abends so von seiner Familie begrüßt zu werden, denkt er wehmütig.

Frau Onneken fragt nach seinem Tag, erzählt von früher und schenkt kräftig Tee nach. Nach der siebten Tasse hält Max seine Hand über das Porzellan. »Verzeihen Sie

mir, Frau Onneken. Aber ich kann wirklich nicht noch mehr Tee trinken. Ich habe schon Herzrasen.« Sie lacht. »Oh, Entschuldigung, ich hätte wissen müssen, dass Sie die ostfriesische Regel nicht kennen, das war bei meinen Referendaren an der Schule auch immer so.« Wenn die Junglehrer ostfriesische Eltern besuchen mussten, kamen sie oft völlig verzweifelt zurück, weil man sie dort einfach nicht wegließ. Ständig wurde Tee nachgeschenkt. »Dabei fanden es die Eltern wahrscheinlich unhöflich, dass die jungen Lehrer so viel Tee tranken, denn nach ostfriesischem Brauch ist nach drei Tassen eigentlich Schluss.« Dabei hätten sie einfach nur den Löffel in die Tasse stellen müssen – das ist das Signal, dass der Gast genug hat.

»Was den Tee angeht, bin ich Ostfriesin durch und durch. Ich würde ihn nie aus einem Becher trinken«, sagt sie. Ostfriesentee gehört in zarte Porzellantassen, muss mit *Kluntje*, also Kandiszuckerstücken, und *Wulkje* (siehe Glossar), einer Wolke Teesahne, getrunken werden und darf nicht zu lange ziehen. Die beliebtesten Sorten sind die Ostfriesentee-Mischung von Bünning, Thiele oder Onno Behrends. Darüber können sich Liebhaber streiten wie Weinkenner über die besten Winzer in Burgund.

»Wenn ich zu meinem Sohn nach Göttingen fahre, nehme ich mir immer zwei Liter Wasser mit. Tee schmeckt nur mit unserem weichen Wasser.« Dann macht sie eine Pause, und ihr Gesicht wird ernst. »Herr Tillmann, ich mag Sie wirklich gern, Sie erinnern mich an meinen Sohn. Ihn musste ich auch immer ermahnen, seine Pflichten zu erfüllen.« Max verschluckt sich fast an seiner letzten Tasse Tee. »Frau Onneken, hab ich irgendetwas falsch gemacht?« »Das Laub, Herr Tillmann, das Laub muss dringend gefegt werden. Sehen Sie sich mal den Rasen an, der ist ja schon rot von Blättern. Ich fahre am Wochenende nach Göttingen und besuche meinen

Sohn. Es wäre schön, wenn Sie die Zeit nutzen würden, den Garten herzurichten.«

Max flucht innerlich. Eigentlich will er sich mit Jan am Samstag ein Auto ansehen; Heinz, der Mechaniker, hat da was im Angebot. Und er will unbedingt seine Sachen noch mal gründlich durchsuchen, um vielleicht doch noch den Zettel mit Wibkes Nummer zu finden. Das alles und Frau Onnekens Garten kann er kaum schaffen. »Natürlich, das wollte ich ohnehin längst tun«, sagt er zu Frau Onneken und hofft, dass sie seine Lüge nicht bemerkt.

Sie zeigt ihm den Schuppen mit dem Laubbläser, dem Rasenmäher und unzähligen anderen Gerätschaften, die er bislang noch nie gesehen hat. »Dann wünsche ich Ihnen ein erfolgreiches Wochenende, Herr Tillmann. Es ist schön, Sie bei mir zu haben«, sagt Frau Onneken, lächelt und schreitet kerzengerade zurück in ihr Haus.

Wenn die Wolken über den Tee ziehen – die ostfriesische Teetied

*Eine Freundschaft ist wie eine Tasse Tee.
Sie muss klar und durchscheinend sein,
und man muss auf den Grund schauen können.
(Aus China)*

Ostfriesen machen vieles anders als der Rest der Republik. Auch bei ihrem Nationalgetränk brühen sie sich gern ein Extratässchen: Während man 2010 im übrigen Deutschland 26 Liter Tee pro Kopf und Jahr getrunken hat, kamen die Ostfriesen auf stattliche 300 Liter (laut

Angaben des Deutschen Teeverbands). Das macht sie derzeit zu den Weltmeistern im Teetrinken (gefolgt von den Nationen Kuwait und Irland).

Teetied (Teezeit) ist eigentlich den ganzen Tag, dennoch haben sich klassische Pausen eingebürgert: so der *Elführtje* am Vormittag gegen 11 Uhr (früher gern auch mit einem Schnäpschen) oder der Nachmittags-tee um etwa 15 Uhr. Oft gibt es abends um 21 Uhr noch mal ein Tässchen, um den Tag ausklingen zu lassen.

Wie kam der Tee überhaupt nach Ostfriesland?

Angefangen hat alles mit den Nachbarn, den Holländern, die sich zu Beginn des 17. Jahrhunderts zur führenden Seefahrernation entwickelt hatten. Ihre Niederländische Ostindien-Kompanie brachte im Jahr 1610 zum ersten Mal Tee nach Europa. Das neue Getränk blieb zunächst auf die Niederlande beschränkt. Dort wurde es immer beliebter, sodass ab 1635 regelmäßige Teelieferungen eintrafen. Gerade mal 40 Jahre später wurde Tee in Ostfriesland das erste Mal in den Geschichtsbüchern erwähnt: Über holländische Kaufleute in Emden und ostfriesische Schiffer, die im Dienste ihrer Nachbarn zur See fahren, kam er über die Grenze. Von da an ging es mit dem Heißgetränk unaufhaltsam voran. Es verdrängte sogar das Bier von Platz eins der wichtigsten Durstlöcher.

Gut 100 Jahre später blickte die preußische Obrigkeit missbilligend auf den Teekonsum der Ostfriesen. Das gemeine Volk solle sich des »chinesischen Drachengiftes« enthalten, verfügte Friedrich II., der sich mehr Bierabsatz wünschte. 1778 versuchte der König, sich in Ostfriesland mit einem Teeverbot durchzusetzen, und scheiterte damit gnadenlos am Beharrungs-

vermögen der Einheimischen. Die Sache wurde zunächst verschoben und dann stillschweigend zu den Akten gelegt.

Was für ein Tee ist der Ostfriesentee?

Der »echte Ostfriesentee« ist eine geschützte Bezeichnung für Tee, der in der Region gemischt worden ist. Jeder andere muss als »ostfriesische Mischung« bezeichnet werden. In Ostfriesland gibt es drei große und ein paar kleinere Teemischer. Jedes Jahr, wenn die neue Ernte eintrifft, müssen die Experten den »echten Ostfriesentee« aus Hunderten Proben auswählen und neu zusammenstellen. Er besteht aus diversen Schwarzteesorten, hauptsächlich aus Assam, aber auch Tees aus Ceylon und Indonesien gehören dazu. Typisch für den echten Ostfriesentee ist ein herber und kräftiger Geschmack. Sollten die Teemischer den Geschmack ihrer Landsleute nicht getroffen haben, erkennen sie es daran, dass die Kunden ihre gekauften Päckchen umgehend wieder zurückschicken. Das soll aber nicht oft vorkommen.

Wie trinkt der Ostfrieser seinen Tee?

Da man in Ostfriesland gern zusammensitzt, hat sich eine Teezeremonie mit festen Regeln etabliert, die der Auswärtige am besten schon vor dem Besuch kennt.

So stark und herb der Tee auch sein mag, er kommt in zarten Porzellantässchen daher. Oft tragen diese ein Dekor mit der typischen ostfriesischen Rose – sie hat sich zu Beginn des 19. Jahrhunderts eingebürgert und stellt eine *Rosa centifolia* dar, eine »100-blättrige« alte Rose auf weißem Porzellan. In eine solche Tasse wird mit der *Kluntjezange* ein Stück Kandiszucker, ein

Kluntje, gelegt. Darauf wird der Tee gegossen, der zwischen drei und fünf Minuten gezogen hat. Aber nur, bis die Tasse halb voll ist. Nun wird mit dem Sahnelöffel an den Tassenrand ein Klecks flüssiger Sahne gegeben, die zunächst auf den Boden sinkt. Dann steigt sie in Wölkchen wieder an die Oberfläche und breitet sich behutsam im rotbraunen Tee aus. Andächtig darf man dem kleinen Gesamtkunstwerk zuschauen, wie es sich verwandelt. Keinesfalls rührt man um, sondern nimmt vorsichtig einen Schluck und erlebt so alle drei Geschmacksvariationen nacheinander: sahnig, herb, süß. Wie das Land, so sein Tee.

Ein weiterer Grund für den besonderen Geschmack ist das weiche und kalkarme Wasser in der Region. Nicht wenige Ostfriesen nehmen abgefülltes Wasser mit auf Reisen, weil ihnen der Tee anderswo nicht schmeckt. »*Dree is Oostfreesen Recht*«, heißt es: Drei Tassen sind üblich, danach stellt man den bis dahin unberührt gebliebenen Löffel in die Tasse zum Zeichen, dass man nun genug hat. Wenn man bei einer netten »Mootjelina« eingeladen ist, wird diese spätestens hier wohlwollend lächeln und ihrem Gast zunicken. Denn er weiß sich nach Ostfriesenart zu benehmen.

Eine Fülle an Informationen bietet das **Ostfriesische Teemuseum Norden**: www.teemuseum.de;
Am Markt 36, 26506 Norden, Tel.: 04931 / 12 100

Dort kann man auch an Teezeremonien teilnehmen (jeden Mittwoch und Sonnabend um 14 Uhr).

