

Schwarzer Tee vom Annapurna

Nach der erfolgreichen Einführung von Kaffa, der Wildkaffee-Spezialität aus dem äthiopischen Regenwald und Rio Napo Waldschokolade aus ecuadorianischem Cacao Nacional, hat Original Food gemeinsam mit „GEO schützt den Regenwald“ eine weitere Rarität für Sie entdeckt: Annapurna.

Das Produkt

Der Annapurna Tee wird zwischen 1'500 und fast 3'000 Metern an den Hängen des Annapurna-Massivs mitten im weltberühmten Himalaya-Gebirge nach orthodoxer Methode angebaut und geerntet. Die klare Luft, der nährstoffreiche Boden und das saubere Wasser im „Annapurna Conservation Area“ kommen dem Tee dabei ebenso zugute wie die sorgfältige Pflückung und die behutsame Weiterverarbeitung, bei der die höchsten ökologischen Standards eingehalten werden.

Tee aus dem Königreich Nepal gilt als besondere Rarität, von der bislang nur kleine Mengen in den Handel gelangen. Vor rund 140 Jahren wurde hier erstmals Tee gepflanzt – womit Nepal eines der jüngsten Teeanbauländer ist.

Der aromatische Spitzentee mit intensivem Duft hat ein leicht rauchiges Aroma und einen geringen Gerbsäuregehalt, der ihn ausgesprochen bekömmlich macht. Verpackt in der dekorativen 100g-Dose behält der Annapurna Tee nicht nur sein herausragendes Aroma, sondern ist auch ein Hingucker in jedem Regal. Annapurna ist bei Original Food als Blatt-Tee (TGFO) und als Broken-Tee (TGFBOP) erhältlich.



Das Projekt

Im nepalesischen Dorf Bhujung wurde 1998 von „GEO schützt den Regenwald e.V.“ gemeinsam mit der „Deutschen Stiftung Weltbevölkerung“ ein erstes Projekt zum Schutz des Bergregenwaldes initiiert. Seither haben die Frauengruppen von Bhujung über 150'000 Bäume gepflanzt und beziehen dadurch ihr Brennholz bald schon aus aufgeforsteten Wäldern. Hebammen wurden ausgebildet, Unterricht in Familienplanung organisiert und ein Kreditsystem für Kleinunternehmer aufgebaut. Rund 50 km westlich von Bhujung, im Himalaya-Dorf Landruk, wurde zudem ein Kleinstwasserkraftwerk errichtet, das sämtliche Haushalte des Dorfes versorgt. Der saubere Strom sichert gleichzeitig den Bestand des Monsunregenwaldes. Inzwischen ist ein drittes Projekt in Planung.

GEO-Partner vor Ort ist die nepalesische Umweltinitiative „Annapurna Conservation Area Project“, die das grösste Naturschutzgebiet Nepals rund um den 8'091 Meter hohen Annapurna betreut. Aus dem Annapurna stammt auch dieser Tee, der dementsprechend den höchsten ökologischen Ansprüchen genügt.

Bezugsquellen:

Erhältlich in Delikatess- und Teegeschäften und im Internet-Shop www.originalfood.ch, www.faircustomer.ch
Empfohlener Verkaufspreis: Blatt-Tee Fr. 12.50, Broken-Tee Fr. 10.80