

# Der Zauber des

*Hannes Saarpuu und Kristiina Mehik  
erwecken mit „Renegade Tea Estate“ Georgiens  
verlassene Teeplantagen zu neuem Leben. Mit  
ihrem nachhaltigen Ansatz und dem Fokus auf  
Transparenz setzen sie ein positives Beispiel  
gegen die Missstände der globalen Teeindustrie*

# N Neuanfangs



Das hier ist noch eine alte Teeplantage“, sagt Hannes Saarpuu und zeigt auf ein wildes Gestrüpp mit kahlen Ästen und knorrigen Bäumen. Er ist einer der Besitzer des „Renegade Tea Estate“, und nur ein paar Schritte weiter bietet sich ein Anblick, wie er gegensätzlicher kaum sein könnte: saftig grüne Teefelder, so weit das Auge reicht, am Horizont der Große Kaukasus, eine Herde scheuer Kühe galoppiert davon, ein frei laufendes Schwein beäugt uns neugierig aus sicherer Entfernung. „Das waren alles einmal brachliegende Teefelder aus der Sowjetzeit“, erklärt Saarpuu. Dreißig Jahre lang lagen sie verlassen da. Hier, im Westen Georgiens, hat Renegade Tea Estate das schier Unmögliche geschafft: rund fünfzig Hektar Land zu neuem Leben erweckt und ein grünes Paradies geschaffen, das nicht nur die Menschen vor Ort glücklich macht, sondern auch Teeliebhaber auf der ganzen Welt.

„Kaum jemand weiß, dass Georgien einst nach China, Indien und Sri Lanka der viertgrößte Teeproduzent und -exporteur der Welt war“, erzählt Saarpuu, während er uns durch die üppigen Felder führt. „Doch mit dem Zerfall der Sowjetunion brach auch die georgische Teeindustrie in den 1990er-Jahren zusammen.“ Die Regionen nahe dem Schwarzen Meer sind die einzigen in Georgien, in der Tee wachsen kann. „Zwischen dem Kleinen und dem Großen Kaukasus. Tee braucht viel Regen und Feuchtigkeit zum

Wachsen, und die Berge halten sie hier.“ Eine weitere Besonderheit: „Die Wurzeln der Teesträucher reichen siebzig bis achtzig Jahre zurück.“ Allerdings wurde zur Sowjetzeit eher auf maximalen Ertrag geachtet, die Qualität blieb auf der Strecke. Als Renegade Tea Estate es sich 2018 zur Aufgabe machte, die alten Teeplantagen zu renaturieren, verfolgte es einen völlig neuen Ansatz: ein handwerklich geführter Betrieb, von der EU biozertifiziert, der sich sowohl um die Umwelt als auch um die Menschen vor Ort kümmert.



Mehrere Frauen stehen über die Teebüsche gebeugt, ihre Hände fliegen geschickt zwischen den Blättern hin und her. Es ist gerade einmal zehn Uhr morgens, aber schon jetzt legt sich die drückende Augusthitze schwer über die Landschaft. Die meisten Frauen tragen Hüte, um sich vor der sengenden Sonne zu schützen. Um die Mittagszeit bringen sie ihre Ernte ins Lager, um am Nachmittag eine zweite Runde zu pflücken. Sie alle sind ehemalige Teeplückerinnen aus den Dörfern im Umland und haben durch die Rekultivierung der Teeplantagen wieder eine feste Arbeit gefunden. Die Älteste unter ihnen, eine 65-jährige Frau, pflückt mit

erstaunlicher Geschwindigkeit und Präzision. Eine Gottesanbeterin krabbelte währenddessen auf ihrer Schulter, sie lacht. Teeplücken ist harte Arbeit, aber auch eine Kunst, die man lernen muss, und die Zahl derer, die es noch beherrschen, wird immer kleiner. Giorgi Bogveradze ist der Leiter dieser Plantage und hält ein kleines Teeblatt in der Hand, das in der Morgensonne glänzt. „Das ist das perfekte





Ein handwerklich geführter Betrieb, von der EU biozertifiziert, der sich um die Umwelt und um die Menschen vor Ort kümmert



Das Sortiment umfasst etwa zwanzig Biotees pro Saison, von komplexen grünen Tees, für die die Region bekannt ist, bis hin zu selteneren weißen Tees



Beispiel“, sagt er. „Wir suchen immer nach Knospen mit zwei jungen Blättern für die höchste Qualität.“

In der Lagerhalle begutachtet Saarpuu unterdessen die Teeblätter vom Vortag. Renegade Tea Estate ist ein kleiner Betrieb, in dem fast alles in liebevoller Handarbeit geschieht. Sorgfältig werden die Teeblätter nach der Ernte auf dünnen, runden Holzschalen mit feinen Löchern ausgebreitet, damit sie optimal welken können. So verlieren sie an Flüssigkeit und werden geschmeidig. Mit sanften Bewegungen streicht Saarpuu über die Blätter, nimmt eine Handvoll und inhaliert tief den frischen Duft. Dann hält er die Hand mit den Blättern ans Ohr. „Wenn sie noch knacken“, erklärt er, „dann sind sie noch zu frisch, um weiterverarbeitet zu werden.“ Grüner Tee bleibt hier nur wenige Stunden, Schwarztee kann auch länger als 24 Stunden liegen, je nach Sorte. „Ob grüner oder schwarzer Tee – für den Laien gibt es erst mal keinen Unterschied. Beide stammen vom gleichen Blatt“, erklärt Saarpuu. „Der Unterschied entsteht erst in der Fabrik, wo die Verarbeitung entscheidet, ob das Blatt zu grünem oder schwarzem Tee wird.“ Je nach Teesorte finden also andere weitere Schritte statt.

„Einer der wichtigsten Faktoren, der die Art der Sorte und den Geschmack bestimmt, ist der Oxidationsprozess.“ Bei der Weinherstellung ist es dasselbe. Man zerquetscht die Trauben, und die Oxidation, die Gärung, beginnt. Jetzt zeigt er auf eine Holztrommel, in der die Teeblätter hin und her geworfen werden. „Hieraus machen wir schwarzen Tee! Wir zerdrücken die Blätter, sie vermischen sich mit Sauerstoff,

und die Oxidation beginnt“, so Saarpuu. „Wenn wir grünen Tee herstellen, oxidieren wir ihn nicht. Das ist also einer der wichtigsten Prozesse in der Fabrik.“ Die folgenden Schritte, über das Rollen bis hin zum Trocknen, entscheiden am Ende über die kleinsten Nuancen im finalen Produkt.

Aber Renegade Tea Estate ist weit mehr als nur ein Teeproduzent. Das Konzept ist so außergewöhnlich wie seine Geschichte. Hier kann man einen eigenen Teegarten adoptieren und sich so einen Jahresvorrat an individuell

produziertem Tee sichern. Vor Beginn der Saison wählt man seinen Lieblingstee aus, der dann speziell für einen zubereitet wird. Das gibt der Farm die nötige Planungssicherheit und den Kunden einen geringeren Preis pro Kilogramm. Mittlerweile beteiligen sich mehr als 2000 Familien aus der ganzen Welt an diesem einzigartigen Modell. Überall auf der Farm sind deshalb kleine Holzschilder mit den jeweiligen Namen zu sehen.

Die Tees von Renegade Tea Estate haben sich bereits einen Namen gemacht und werden auch in renommierten Teeläden verkauft. Von komplexen grünen Tees, für die die Region bekannt ist, bis hin zu selteneren weißen

Tees, jede Saison bringt ungefähr zwanzig verschiedene Biotees hervor. Ein besonderes Merkmal ihrer Arbeit ist die unermüdlige Experimentierfreude. Hannes Saarpuu und sein Team streben danach, immer wieder Neues zu kreieren. „Die Leute können auch zu uns kommen, eine Woche bleiben und ihren eigenen Tee nach ihren ganz persönlichen Vorlieben herstellen.“

*„Ein Tee,  
der im Juni  
geerntet wurde,  
schmeckt anders  
als einer aus  
dem August“*

— Hannes Saarpuu





Hohe Kunst: Vom Rollen der Teeblätter bis zum Trocknen – am Ende entscheiden kleinste Nuancen über das finale Produkt

Saarpuu bereitet eine Auswahl verschiedener Tees zu, brüht die Tassen sorgfältig auf, stellt einen Timer und zeigt uns dann, wie wir den Tee probieren sollen: „Man muss einmal kurz schlürfen. Je besser der Tee die Zunge benetzt, desto mehr Aromen kann man aufnehmen.“ Es sei eigentlich wie beim Wein. Schon feinste Nuancen beim Wetter können den Geschmack beeinflussen. „Ein Tee, der im Juni geerntet wurde, schmeckt anders als einer aus dem August.“ Wir sollen beschreiben, woran uns eine bestimmte Sorte erinnert, Saarpuu versichert jedoch: „Es gibt kein richtig oder falsch. Jeder Mensch mag einen anderen Tee.“ Seine Worte sind dabei frei von jeder Spur von Snobismus, stattdessen strahlt er eine erfrischende Offenheit aus.

„Wir waren nie richtige Teetrinker, hatten gar keinen Bezug dazu“, sagt er plötzlich verschmitzt, als wir uns in der Küche der Fabrik zusammensetzen. „Ich war zehn Jahre Geschäftsführer eines internationalen Unternehmens und habe zwanzig Jahre in der Transportbranche gearbeitet.“ Seine Frau Kristiina Mehik und er stammen ursprünglich aus Estland und sind nur durch einen verrückten Zufall auf das Thema Tee gestoßen. „Eigentlich haben wir nur überlegt, wo der nächste Urlaub hingehen soll“, erinnert sich Mehik. „Wir wollten nach Afrika, vielleicht nach Ruanda, und lasen über Teeplantagen.“ Und Saarpuu fügt hinzu: „Plötzlich erinnerte ich mich daran, wie mein Vater zu Zeiten der Sowjetunion, als ich noch ein Kind war, immer Tee aus Georgien getrunken hat. Wir waren ein Jahr zuvor in Georgien gewesen. Und wir fragten uns, was eigentlich mit dem Tee aus Georgien passiert ist.“



Sie lesen sich immer weiter ein, ihre Neugier ist geweckt. Es stellt sich heraus, dass die örtlichen Behörden gerade Interessenten für die Rekultivierung der alten sowjetischen Plantagen suchen. Sie nehmen Kontakt auf. „Eines Tages sind wir tatsächlich hergeflogen.“ Ein Schritt führt zum anderen. Obwohl sie noch in ihren alten Jobs stecken und keinen dringenden Wunsch verspüren, etwas daran zu ändern, übt dieses Vorhaben eine unwiderstehliche Anziehungskraft auf sie aus. „Aber niemand wusste so recht, wo sich die verlassenen Teeplantagen

überhaupt befanden“, erzählt Mehik.

Nach langem Hin und Her werden ihnen schließlich drei alte Teeplantagen zugeteilt – und sie fassen den mutigen Entschluss, nach Kutaisi zu ziehen, die nächstgrößere Stadt. Ohne jemanden vor Ort zu kennen und ohne ein Wort Georgisch zu sprechen. „Viele hielten uns für verrückt“, erzählt Saarpuu lachend. „Aber wir wollten es versuchen, etwas anderes zu machen, als im Büro zu sitzen. Das wäre ja sowieso das Basisszenario gewesen. Also gab es eigentlich nur etwas zu gewinnen.“

Zuerst mussten die Plantagen freigelegt werden. Bis zu zwei Meter hohe Farne überwucherten das Gelände. „Man konnte nicht einmal eine Person dazwischen sehen“, erinnert sich Mehik. Doch auch nach dem Herausreißen war das Unkraut zwei Wochen später schon wieder bis zur Brust nachgewachsen. Maschinen waren nutzlos; nur die Muskelkraft von dreißig Menschen, die einen ganzen Winter und Frühling lang Tag für Tag unermüdlich im Einsatz waren, konnten das Dickicht schließlich beseitigen.



A pig is standing in a lush green tea plantation field. The field is filled with rows of tea bushes. In the background, there are more tea bushes and a fence. The scene is bright and sunny. The pig is the central focus of the image, standing in the lower third of the frame. The text is overlaid on the middle of the image.

„Wir wollen die transparenteste  
Teefarm sein, die es gibt!“

- Hannes Saarpuu

Aus den verlassenen  
Teeplantagen ist  
ein grünes Paradies  
geworden, im Einklang  
mit der Natur, mit  
Mensch und Tier

„Und dann passierte erst einmal gar nichts. Drei lange Monate“, so Saarpuu. Dann endlich, im Sommer, beginnt der Tee nachzuwachsen. „Insgesamt dauerte es drei Jahre, bis wir das Unkraut wirklich unter Kontrolle hatten und es in etwa so aussah wie eine Teeplantage“, erzählt Mehik. Mit der Unterstützung eines befreundeten Teeexperten aus Nepal gelingt es ihnen, die erste Charge zu produzieren. Von da an ist es ein ständiges Auf und Ab. „Zum Glück macht es mir Spaß, Tee zu mache“, sagt Saarpuu. Das wusste er vorher nicht, konnte es nicht wissen. Mehik übernimmt das Marketing und die Kommunikation mit den Kunden.

Die ersten Jahre bringen einige Herausforderungen: Die Coronapandemie, der Angriffskrieg Russlands auf die Ukraine und eigene Fehlentscheidungen stellen sie immer wieder auf die Probe. Was sie jedoch antreibt, ist der unermüdliche Wille, den Status quo infrage zu stellen und positive Veränderungen anzustoßen. „Die globale Teeindustrie ist leider sehr undurchsichtig und unfair“, sagt Saarpuu mit Nachdruck. „Egal welchen Teebeutel man kauft, selbst die mit einer Aufschrift wie ‚aus nachhaltiger Landwirtschaft‘: 95 Prozent des Tees darin wird in Wahrheit von modernen Sklaven hergestellt. Nicht viel anders als vor 200 Jahren. Sie leben unter schlimmsten Bedingungen und verdienen gerade mal zwei Dollar pro Kilo.“ Der Preis auf dem Weltmarkt für ein Kilo Tee betrage derzeit etwa drei Dollar. „Der Lohn, den wir unseren Teeplückerinnen zahlen, liegt bei fünfzehn Euro pro Kilo. Also allein unser Pflücklohn ist schon fünfmal so hoch wie der Weltmarktpreis für Tee.“



Und auch sonst macht Renegade Tea Estate vieles anders: „Wir wollen die transparenteste Teefarm sein, die es gibt“, so Saarpuu. Auf den Verpackungen können die Kundinnen und Kunden jeden Verarbeitungsschritt genau nachverfolgen: wo ihr Tee angebaut und wann er geerntet wurde bis hin zur exakten Uhrzeit und von welcher Person. Auch die Rezeptur und das Herstellungsverfahren sind klar ersicht-

lich. Anders als üblich mischen sie keine Teesorten, sondern bieten sogenannte Single Blends an. Da sie den Zwischenhandel umgehen und direkt an ihre Kundinnen und Kunden verkaufen, können sie erschwingliche Preise anbieten – trotz Biozertifizierung und handwerklicher Herstellung.

Ein letzter abendlicher Rundgang durch die Teeplantagen. Im Gehen prüft Saarpuu immer wieder die Blätter. Mehik reißt einen dicken Farnstängel aus der Erde. „Der Feind!“ Inzwischen kann sie darüber lachen. Plötzlich beginnt es leicht zu regnen. Verwundert schauen wir zum Himmel. Keine einzige Regenwolke ist zu sehen, und nach zwei Minuten ist es schon wieder vorbei. „Das Wetter

ist wirklich unberechenbar“, sagt Saarpuu und nennt aus dem Stegreif die Vorhersage für die Luftfeuchtigkeit für die nächsten Tage. Immer wieder checkt er seine Apps, die Farm hat eine eigene Wetterstation.

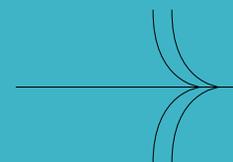
Auch hier macht sich die Klimakrise bemerkbar: „Die Temperaturen in diesem Sommer sind eigentlich zu hoch für den Tee. Dieser Juli war einer der heißesten, den wir je hatten. Aber das reicht noch nicht aus, um einen Trend abzuleiten“, so Saarpuu. Anders als in tropischen

Sie haben viel erreicht und träumen immer weiter: Trotz aller Strapazen der letzten Jahre wäre es für sie das Schlimmste, wieder ins Büro zurückkehren zu müssen



Teeländern wie Sri Lanka, wo das ganze Jahr geerntet wird, gibt es in Georgien nur eine fünfmonatige Erntesaison. „Wir reagieren also empfindlicher auf Klimaschwankungen. Wenn die Bedingungen in diesen fünf Monaten schlechter sind, können wir das nicht ausgleichen. Dann ist Winter, und es gibt keine Produktion.“

Langsam senkt sich die Sonne und taucht die Teefarm in ein warmes, goldenes Licht. Es ist Feierabend. Die Tee-pflückerinnen schultern ihre vollen Weidenkörbe und machen sich auf den Weg zur Lagerhalle, wo die Ernte am Ende des Tages gewogen wird. Saarpuu und Mehik widmen sich noch den letzten Kleinigkeiten, bevor sie auch nach Hause gehen. Mit Renegade Tea Estate haben sie ein beeindruckendes Vorhaben verwirklicht – und träumen noch weiter. Ein neues Projekt soll folgen, Ort und Schwerpunkt sind noch offen. Eins ist jedoch sicher: Es wird wieder viel harte Arbeit und unermüdliches Engagement erfordern. Auf die Frage, was das Schlimmste wäre, was passieren könnte, zögern sie trotz aller Strapazen der letzten Jahre keine Sekunde: „Zurück ins Büro zu müssen.“ †



• **Renegade Tea Estate möchte kein klassischer Teeverkauf sein, sondern in erster Linie ein Teeanbau. 2018 hat die Farm begonnen, verlassene Plantagen wiederzubeleben mit dem Ziel, die transparenteste Teefarm weltweit zu werden.**

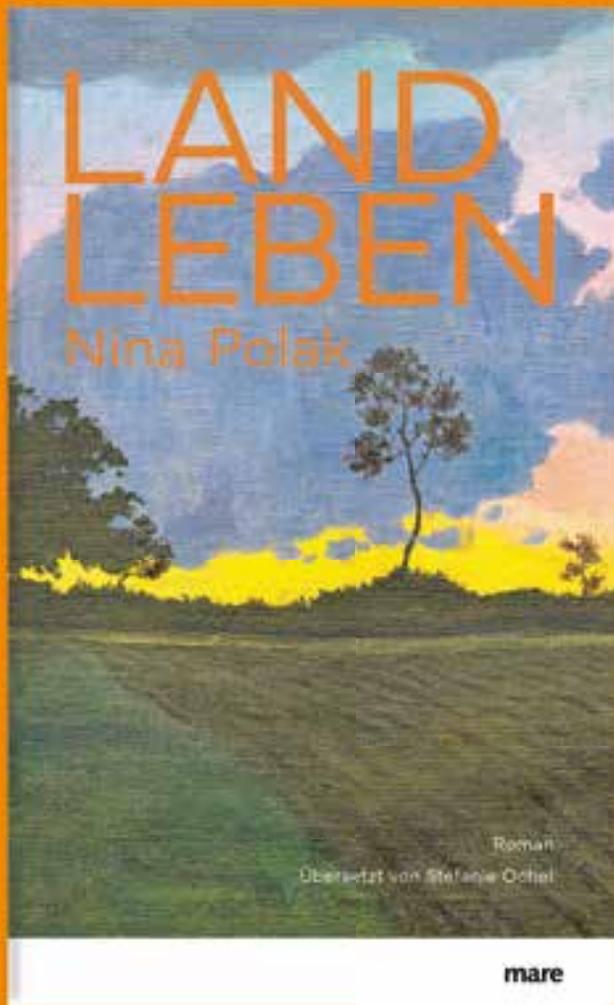
• **Interessierte haben die Möglichkeit, ihren eigenen Teegarten zu adoptieren und die Ernte nach Hause geschickt zu bekommen. Es gibt bereits über 2000 Adoptivfamilien.**

• **Bei Führungen durch die Renegade Tea Farm kann man lernen, wie traditionelle Methoden der Teeherstellung auf moderne Technologien und experimentelle Ansätze treffen**

• **Mehr zu sehen auf: [www.renegadetea.com](http://www.renegadetea.com)**

»Ein scharfsinniger Roman über das Streben nach einem einfacheren Leben.« *NDR Kultur*

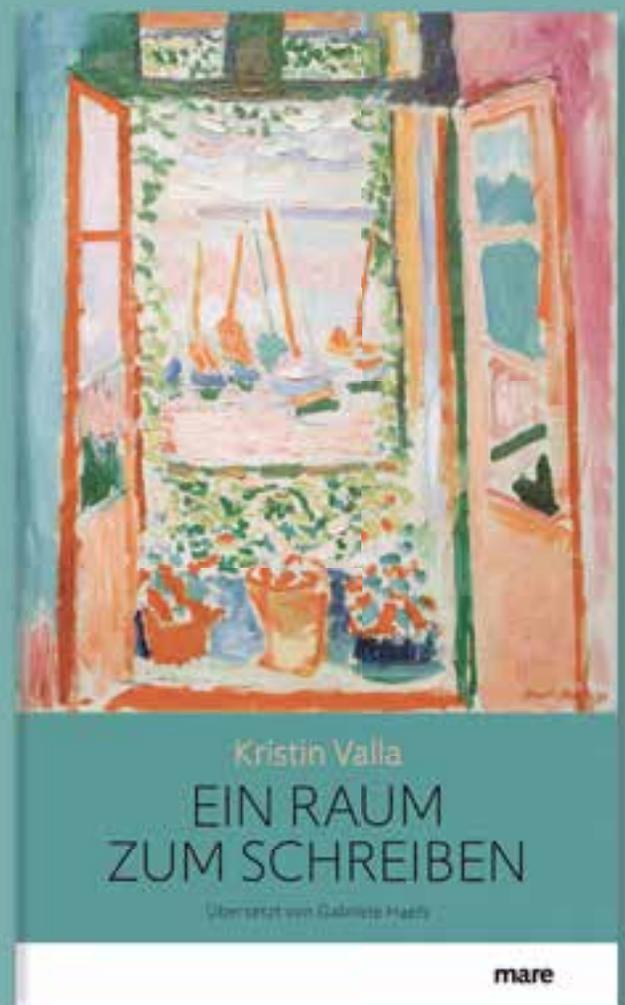
Als ihre Beziehung die ersten Hürden überstanden hat, entfliehen Rivka und Esse der Enge Amsterdams. Vom Umzug in ein Haus mit großem Garten nicht weit vom Meer erhoffen sie sich Ruhe und Inspiration. Doch schon bald stellt sich heraus: Das Unkraut in den Beeten wuchert schnell, und die Ansichten einiger Nachbarn aus dem Dorf sind kaum leiser als der Lärm der zurückgelassenen Stadt.



Roman  
256 Seiten,  
gebunden mit Schutzumschlag  
und Lesebändchen  
ISBN 978-3-86648-690-4  
€ 24,- [D]

Von Schriftstellerinnen, ihren Rückzugsorten und einem kleinen Haus im Süden Frankreich

Als Mutter zweier halbwüchsiger Kinder stellt Kristin Valla fest, dass niemand sie noch als Schriftstellerin betrachtet – nicht einmal sie selbst. Um sich ihren Schaffensraum zurückzuerobern, begibt sie sich auf eine Reise nach Südfrankreich und zeitgleich auf die Spuren berühmter Literatinnen, für die das Recht auf einen eigenen Raum zum Schreiben alles andere als selbstverständlich war.



272 Seiten,  
gebunden mit Schutzumschlag  
und Lesebändchen  
ISBN 978-3-86648-737-6  
€ 25,- [D]

**mare**