

Fire forskellige sorter af teblade i rå tilstand og som færdiglavede te. Øverst og mod venstre ses Yin zhen pekoe, sort te – Organic keemun maofeng, hvid te – Silvery jasmin pearl mountain og grøn te – Gyokuro fujinami superior.

Chaplon dyrker te i Danmark

Danske Chaplon Tea producerer te af 140 asiatiske teplanter. Klimaet herhjemme er uegnet til dyrkningen, men med et drivhus kan man nå langt

■ Te

AF OLE TROELSØ
FOTO: STEVEN ACHIAM

Bedst som vi er ved at vænne os til dansk vin, skal vi nu tage stilling til dansk te. Så vidt vides, er der ingen andre, som har taget udfordringen op – at dyrke te så langt mod nord som det danske teimportfirma Chaplon Tea gør.

De, som gæstede Madfestivalen i fjor, har haft mulighed for at stifte bekendtskab med Chaplon, som etablerede en tesalon, hvor man kunne deltage i en ægte japansk te-ceremoni. Det kan man også i år, hvor man i tilgift kan se nærmere på den danske te.

Fem sorter

I alt dyrker firmaet 140 asiatiske teplanter fordelt på fem forskellige sorter fra Japan, Kina og Indien. De kan ikke trives på friland og dyrkes derfor på et gartneri, som Chaplon har overtaget i Roskilde. Her styres temperatur, luftfugtighed og sollys i den

lange klimatiseringsproces, som er nødvendig.

Indtil videre er der kun et enkelt drivhus i brug, men planen er, at størstedelen af det 18.000 kvadratmeter store gartneri skal huse og producere teplanter.

Før planterne kan blive til te, skal bladene plukkes, dampes, ristes, tørres og fermente-

res, så der bliver ikke tale om dansk te under denne festival. Dog bliver der mulighed for at smage de helt friskplukkede, men ikke forarbejdede blade.

Verdens første kop

Der serveres naturligvis andre slags te, bl.a. »Verdens første kop te«, som Chaplon kalder det. Forstået sådan, at ifølge kinesisk mytologi blev teen opdaget ved et tilfælde. Kejser Cheng Nong, en af Kinas første, sad under et træ og kogte vand, da et blad faldt ned i hans kop. Han kunne umiddelbart både lide smagen og virkningen, og teen var født. Dette friske, kogte blad, som lagde grunden til verdens populæreste drik, vil man under hele madfestivalen kunne smage i Tivoli.

ole.troelso@borsen.dk