



»Det er synd, hvis der er mennesker, der har stået og arbejdet på et kilo te i 40 timer for at lave en meget fin sortering, og der så bare er nogle, der drikker den, bare fordi det skal være sundt.«



I løbet af sommeren vil Jais Lauritsen servere de første kopper friskplukket og hjemmedyrket te i Tivoli.

Ildsjæl dyrker te i

Danmark prøver som det første land i Norden kræfter med en mere end 2000 år gammel tradition. Teimportør Jais Lauritsen fra Chaplon satser på, at få de asiatiske planter til at gro i den danske muld

Tedyrkning

AF LOUISE LYKKE
FOTO: STEVEN ACHIAM

I et drivhus ved Hedehusene gemmer de sig. Skrøbelige teplanter i fire forskellige sorter med rødder, der indtil for nylig har haft et fast greb i den asiatiske jord. Men efter et årelangt overtalelsesarbejde er det endelig lykkedes teentusiast og forhandler af friskplukket te Jais Lauritsen fra tevirksomheden Chaplon at få de første 150 teplanter til landet.

Dermed bliver Danmark det første land i Norden, der kan prale af at dyrke te.

I løbet af sommeren vil han servere de første kopper friskplukket og hjemmedyrket te i sin nyåbnede tesalon i Tivoli.

Ambitionen er at tage stiklinger fra planterne, så danske teelskere om et års tid også vil kunne prøve kræfter med tedyrkning på hobbyplan.

Lige nu er det dog spændende, hvordan planterne klarer skiftet fra det kinesiske og indiske klima. For teplanter bliver stressede af at blive transporteret, ligesom der

Den første kop te

Teens oprindelse fortæber sig i Kinas mytologiske verden. Det fortælles, at Cheng Nong, som var en af Kinas tidligste mytologiske herskere, opdagede teen ved et tilfælde. Han sad under et træ og kogte vand, da et blad faldt ned i hans kop. Han kunne umiddelbart både lide smagen og virkningen.

Det er dette friske kogte blad, som har lagt grunden til verdens mest populære drik. Det er denne historie, som Chaplon vil genfortælle, når den første kop hjemmedyrket te skænkes op i Tivoli.

Læs mere om tesorter på www.tea.dk

BørsenFakta

også er risiko for, at de udvikler sygdomme, når de sættes ned i den danske jord.

»I den jord de kommer fra, er der en helt bestemt bakteriefloa, der beskytter planterne mod forskellige sygdomme. Det er ikke til at vide, hvad der sker, når de kommer herop, hvor der er en anden bakteriefloa, så det bliver meget spændende at se, hvordan de klarer skiftet. De fleste planter virker heldigvis til at trives godt i den fede jord, som vi har i Hede-

husene,« fortæller Jais Lauritsen og tilføjer, at det dog er tvivlsomt, om den tesort der normalt vokser i bjergene i Indien vil overleve i drivhuset, som for tiden går under navnet »The nurcery«.

Selv om han har måttet lægge ører til en del skeptiske røster undervejs, tror han fuldt og fast på sit projekt. Målet er at få gjort nogle af planterne så robuste, at

de kan klare at vokse udenfor – også om vinteren.

Det har dog ikke været helt let at få planterne hertil, fortæller han og henviser til Muhammed-krisen, der pludselig satte en brat stopper for teplanternes vej til Danmark. Den oprindelige plan var nemlig at hente planter fra Sri Lanka, hvor Chaplon igennem længere tid har bearbejdet det lokale teboard til at frasælge 400 planter til dyrkning i Danmark. Men da krisen var på sit højeste, fik Sri Lanka kolde fødder.

Sri Lanka fik kolde fødder

»Vi støttede teboards hjælpearbejde i forbindelse med tsunamien og havde fået ret gode kontakter og endda en forhåndsgodkendelse på, at vi kunne få de 400 planter herop. Men så begyndte Mellemosten at true asiatiske virksomheder, hvis de handlede med danskere. Der blev sendt mail ud med navne på nog-





te i sin nyåbnede tesalon i Tivoli.

Danmark



En god teoplevelse er ifølge Jais Lauritsen en oplevelse, hvor tingene passer sammen. »Te skal passe til tidspunktet. Og det er også det, der gør te så interessant, at der er de variationer i løbet af en dag.«

le af de asiatiske virksomheder, der var blevet sortlistet i Mellemosten. Derfor fik Sri Lanka kolde fødder, og intet kunne længere lade sig gøre,« fortæller han.

Mangler 2000 års erfaring

Siden lykkedes det dog at overtale samarbejdspartnere i Kina og Indien til at frasælge planter. Det er nu også ganske urealistisk at tro, at tedyrkning i Danmark vil kunne konkurrere med Asien, fastslår han.

»Det kunne da være sjovt at producere f.eks. grøn te i Danmark, men samtidig må man også være realistisk og se i øjnene, at de har godt 2000 års erfaring med tedyrkning i Asien foruden et omkostningsniveau, der er helt anderledes end vores. Derfor tror jeg, at vi i høj grad vil skuffe folk, hvis folk med danske lønninger skulle gå og plukke topskud. Det ville blive den dyreste te i verden. Teen vi har fået herop er primært for folk, der synes, det er sjovt,« siger Jais Lauritsen.

louise.lykke@borsen.dk

Drop sundheds-hysteriet omkring te

Te

AF LOUISE LYKKE

Hvad definerer en god og dårlig teoplevelse?

»En god teoplevelse er en oplevelse, hvor tingene passer sammen. Vi har mange, der f.eks. kommer ind i salonen i Tivoli og siger, at de gerne vil prøve vores gule te. Så må jeg sige til dem, at det faktisk er et rigtigt dårligt valg. Fordi tidspunktet er forkert til den slags te, når der er larm og konfirmander i hele haven. Så bør man i stedet vælge en te, der er kraftigt. En gul te passer bedre lige efter en lang hård dag, hvor tingene er gået lidt skævt, og ungerne har været helt umulige. Men lige pludselig er de kommet i bad og i seng, og der bliver den her stilhed, hvor det nærmest ringer i hovedet. Så er det helt perfekt at drikke en gul te.«

Det lyder som om, tedyrkning er omgivelserbestemt?

»Ja te skal passe til tidspunktet. Og det er også det, der gør te så interessant. At der er de variationer i løbet af en dag. Du kan gå fra en helt sort Pu-Erh som er kraftigere end kaffe og bagefter nærmest hænger i munden til en meget elegant »first flush« gul te eller grøn te, som er så elegant i smagen, at man skal lede efter den. Der er et perfekt tidspunkt til dem begge.«

Nydelse kræver ro

Så te skærper sanserne?

»Ja i høj grad. En hvid te er f.eks. god, når du sidder derhjemme og har sat klassisk musik på og slapper rigtigt af og skal nyde et godt øjeblik alene. Hvis du er forstyrret af telefoner, der ringer på arbejdet, nytter den ikke meget. Du kunne faktisk lige så godt have drukket et glas lunken vand. Pu-Erh er en helt anden kraftfuld oplevelse. Den er kulsort og en nærmest jordet i smagen. Den er f.eks. god på tidspunktet, lige efter at man har spist. Her kan den virkelig være en nydelse, men drikker man den på det forkerte tidspunkt kan den være rædsom provokerende.«

Er det svært at overbevise mænd om, at te ikke kun er for kvinder?

»Der ligger en stor opgave, og det bliver da heller ikke bedre af, at vi står og brygger med de her små søde tepotter. Det gør vi, fordi den skal være friskbrygget, hvis den skal smage bedst. Men jo, te skræmmer mange mænd, og det oplever vi også, når vi er på messer. Så står fyren ofte tre skridt bagved. Efter et par minutter træder han længere tilbage og efter to minutter, så er han på vej et andet sted hen. Det bliver for meget for ham.«

Spild af te

Hvad skal der til for at få flere mænd til at drikke te?

»Man skal vel arbejde med at få te mere i retning af, at det er oplevelsen, der er det interessante frem for f.eks. sundheden, som har domineret manges opfattelse af te. Det er synd, hvis der er mennesker, der har stået og arbejdet på et kilo te i 40 timer for at lave en meget fin sortering, og der så bare er nogle, der drikker den, bare fordi det skal være sundt. Det er altså spild af te.«

Hvad er der galt med, at folk drikker te af sundhedsmæssige årsager?

»Det er der ikke noget galt med. Men jeg kan godt nogle gange blive lidt irriteret over al det hysteri, der er omkring det sundhedsmæssige, fordi jeg synes, det er med til at trække te over i en kategori, hvor jeg ikke synes den skal høre hjemme. Man bør ikke kun drikke te, fordi den er sund, for så kan det jo være ligegyldigt med kvaliteten. Selvfølgelig er det klart, at der er flere vitaminer i en friskplukket te end te, der har stået i lang tid. Men jeg er sikker på, at de færreste gode vinhandlere i København har haft rigtig mange kunder, der kommer ind og beder om en flaske god rødvin, fordi det er rigtigt sundt. Det er desværre meget den holdning mange har til te, og det er en skam, for der er så mange smagsoplevelser ved at drikke te.«

louise.lykke@borsen.dk