



Jakob Übelherr bereitet auf Festivals Tee auf indische Art zu.

BILD: SN/AXEL HEBESTREIT

Der bayerische Chaiwallah

Bei seinen Aufenthalten in Indien hat Jakob Übelherr die Liebe zur dortigen Teekultur entdeckt. Deshalb bereitet er nun hierzulande Masala Chai zu und vertreibt Biotee.

KIRCHANSCHÖRING. Bis zu seinen Indien-Reisen hatte Jakob Übelherr mit Tee nicht viel am Hut. Wenn, dann trank er Kräutertee. In Indien kam die Wende. „Chai ist dort das traditionelle Getränk. Es wird morgens, mittags und abends getrunken. In jeder Straße gibt es Chaiwallahs“, erzählt Übelherr. Chai heißt übersetzt Tee, wobei es sich um Schwarztee oder Grünen Tee handelt. In Indien ist Masala Chai sehr beliebt, also ein Tee mit einer Gewürzmischung. Klassische Gewürze dafür sind Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken, Pfeffer, Muskat und Sternanis. Zubereitet und verkauft wird der Masala Chai von den Chaiwallahs. „Jeder hat sein Geheimrezept“, erzählt Übelherr.

Hierzulande ist der Masala Chai als Chai Latte bekannt. Es gibt ihn als Instantpulver, oftmals mit künstlichen Aromen und gesüßt, oder im Teebeutel, wobei der Tee zum Schluss mit Milch aufgegossen wird. Mit einem indischen Masala Chai hat

das allerdings wenig zu tun. Dieser wird in einem Topf mit Wasser und Kuhmilch mehrere Minuten aufgeköcht. „Das ist eine richtige Prozedur“, weiß Übelherr, der aus Interesse und Spaß bei Chaiwallahs selbst Tee kochen durfte. „Durch diese Zubereitung erhält der Chai eine cremige Konsistenz und sein Geschmack wird intensiver.“ Getrunken wird der Masala Chai stark gesüßt.

Die Stände der Chaiwallahs sind Treffpunkt für Jung und Alt, für Anzugträger und Menschen, die auf der Straße leben. Manche lassen sich ihren Tee in Thermoskannen abfüllen. „Chai ist sehr günstig, die meisten können sich ihn leisten. Er kostet umgerechnet rund zehn bis zwanzig Cent“, erklärt Übelherr.

Gleichzeitig wird ein Chaiwallah durch seine Arbeit nicht reich. Gleichwohl hat er viel parallel zu händeln: Chai stets frisch kochen, abschmecken, ausschenken, kassieren, Gläser spülen und sich mit den Kunden unterhalten.

Bei einem seiner Indien-Aufenthalte kam Jakob Übelherr die Idee das Unternehmen Chaikob's zu gründen, um indischen Chai zu vertreiben – und das in Bioqualität. Dafür importierte er zuerst selbst Tee aus Indien. Blauäugig, wie er damals war, besuchte Übelherr eine Teeplantage in Asam, um dort mit jemandem ins

„Ein Chai Latte hat mit einem Masala Chai wenig zu tun.“

Jakob Übelherr, Teeverkäufer

Geschäft zu kommen. Doch er wurde ins 3000 Kilometer entfernte Kalkutta verwiesen. Weil er Zeit hatte, machte sich Übelherr auf den Weg dorthin und es entstand der erste Kontakt zu einer Teefirma. Inzwischen bezieht Übelherr seinen Tee von einem Hamburger Großhändler.

Daheim in Kirchanschöring hat er sich ein kleines Teelager angelegt. In der Gewerbeküche

im Keller stellt er seine Mischungen her. Über seinen Onlineshop vertreibt er Masala Chai, der wie in Indien aufgeköcht werden kann. Wer will, kann ihn aber auch ziehen lassen und dann mit Milch aufgießen. Daneben bietet Übelherr Grün- und Schwarztees an. Seine Tees gibt es unter anderem auch im Laden Tee am Eck in Salzburg. Darüber hinaus ist Übelherr mit einem Chai-Stand bei Yogafestivals und der Halsbacher Waldweihnacht vertreten.

Seinen Tee kocht er auf einer original indischen Rikscha – vier Räder mit einer Holzplatte darüber –, die eine Geschichte hat. Er verschickte sie nach Deutschland, wo sie aber nie ankam. Ein guter Freund entdeckte sie schließlich in Indien im Versandunternehmen, das sie nie verlassen hatte. Der Freund zerlegte die Rikscha in mehrere Teile und transportierte sie im Handgepäck nach Deutschland, wo sie wieder zusammengeschweißt wurde. Es dauerte einige Jahre, bis sie komplett war. **jn**