

Wir machen es uns gemütlich ... und genießen stilvoll unseren Tee



ASA Muga Tresor: Festliches Teeservice Très'Or
Gold von ASA Selection



ASA Maori Milieu: Geschirr aus Keramik - mit der MAORI TEE KOLLEKTION VON ASA SELECTION geht jedem Teefreund das Herz auf. Die ausgefallenen Kannen und Becher laden zu entspannten Tee-Stunden ein.



Eigenart Andalusia und Unold Thermobecher: Tea-To-Go: Wenn Sie auch unterwegs nicht auf frischen Tee verzichten wollen: Super praktisch und schick machen sich der Unold Thermobecher oder die Teebereiter von Eigenart.



Eigenart Black & White: Tee-Set mit Porzellanbechern, Teedosen und Teebereiter.

Tee ist in. Im Durchschnitt trinkt jeder Deutsche 27,5 Liter Schwarz- und Grüntee pro Jahr. In der jungen Szene sind vor allem Mixgetränke mit Tee ein Trendtipp. Für Viele ist das Aufgussgetränk ein Stück Heimat und Kultur, denn es gibt regionale Tee-Vorlieben. So wie bei den Ostfriesen, die übrigens Weltmeister unter den Teetrinkern sind. Sie genehmigen sich jährlich 300 Liter Schwarzen Tee und zwar die „Echte Ostfriesische Mischung“.

Tee ist individuell: Art, Zubereitung, Menge, Ziehdauer, Gefäß – alle sind unterschiedlich und hängen von der Teesorte und vom Geschmack des Genießers ab. Lediglich auf dickbauchige Kannen sollte man achten, damit sich das Aroma

entfalten kann. Der Tee wird stärker, je mehr Blätter man verwendet. Je länger die Ziehzeit, umso intensiver der Geschmack, bei zu langer Ziehdauer wird der Tee allerdings bitter. Auch die Wassertemperatur variiert je nach Teesorte. Schwarztees mögen es heiß (95 Grad), die meisten grünen Teesorten benötigen eine Wassertemperatur von maximal 60 bis 80 Grad. Frisches und möglichst weiches, kalkarmes Wasser sollte verwendet werden. Bei zu hartem Leitungswasser helfen Wasserfilter. Als Faustregel für die Teemenge gilt: pro Tasse ein Teelöffel, für eine Kanne gern auch einen Löffel extra. Das Naturprodukt Tee ist sehr empfindlich. Er muss kühl, trocken und nicht neben stark duftenden Lebensmitteln gelagert werden. Gut verschließbare Blechdosen oder lichtgeschützte Gläser sind am besten geeignet.

Der Pfefferminztee steht auf der Beliebtheitskala immer noch ganz oben, ebenso

der Schwarze Tee, in den letzten Jahren steigt aber auch die Nachfrage nach Grüntee-Spezialitäten. Tee ist ein Wellnessgetränk, tut Körper und Seele gut und hat unterschiedliche Eigenschaften. Tee aus Brennnesseln, Löwenzahn und Birkenblättern hilft beim Entwässern. Anregend wirken Sorten wie Grüntee- oder Mate und zur Beruhigung am Abend sind Melissen- oder Kamillentee geeignet. Das besondere Plus: Ungesüßter Tee enthält praktisch keine Kalorien.

Auch für trockene und rissige Haut im Winter ist heißer Tee ideal. Er versorgt den Körper mit Flüssigkeit, wärmt von innen und vermittelt ein Gefühl von Gemütlichkeit. Besonders köstliche Wintertees sind „Apfel-Zimt“, „Pflaume-Zimt“, „Orange-Sanddorn-Zimt“ oder „Kirsche-Marzipan-Zimt“. Eine Prise Zimt ist ein wunderbares Gewürz in fast allen Teesorten, aber auch Zutaten wie Nelke, Anis, Oran



Mono-Filio Teekanne: Design-Teekanne Filio mit integriertem Stövchen von Mono.



Villeroy u Boch Tea Passion: Moderne zylindrische Form und klassisches Weiß für edlen Teegenuss.



Villeroy u Boch romantischer Teegenuss: Romantisch Tee genießen mit Villeroy & Boch.



ge, Lebkuchengewürz, Fruchtsäfte oder Sirup, Likör und Brände verfeinern einen wärmenden Wintertee.

Eine norddeutsche Manufaktur, immer auf der Suche nach hochwertigen Teepflanzen und aromatischen Zutaten, entwickelt feinste Tee-Kreationen. Gentle, creamy, fruity, fresh, spicy oder classic – für jeden Moment und Anlass findet man seine passende Tee-Kreation, zum Selber-Genießen oder Verschenken. Drei Detox-Tees sind im Programm: Der Energy Splash – eine frische Kräutermischung mit thailändischem Lemongrass, Kauseminze, Verbena- und Melissenblättern, der Daily Fit – eine ausgewogene Komposition mit koffeinhaltigem Mate, begleitet von mildem grünem Rooibos aus Süd-Afrika oder der Beauty Sleep - eine feine Früchte-Kräutermischung mit Johanniskraut und Baldrian für einen wohligen Abend (www.my-tbar.com).

Natürlich spielt auch das geeignete Teegeschirr für Ambiente und Genuss eine große Rolle: Die meisten Tee-Liebhaber schwören auf Materialien wie Glas, Gusseisen, Porzellan, Keramik oder Ton. Doch auch Teekannen aus Metall oder Bambus bereichern das Angebot. Entscheidend für die Wahl ist, was am besten gefällt, in welchen Kannen und Tassen sich das Aroma am besten entfaltet und welches Design zur ganz persönlichen Teestunde

Göbel – Artis Orbis van Gogh: Tea for One Set, bestehend aus Teekanne, Tasse und passender Untertasse, mit den Vincent van Gogh Motiven Mandelbaum und Sonnenblume.



Detox-Tee: Hochwertige und besonders aromatische Tees bietet T-Bar mit seinen Detox-Tees an.



passt. Vom modernen bis asiatisch schlichten Porzellan über trendiges Designer-Geschirr bis zum romantisch verspielten Service ist die Auswahl so groß wie die Teesorten zahlreich.

Kleine Teekunde

Grüner Tee wird nicht fermentiert (Gärung), weshalb er auch „grün“ bleibt. Zur Teegewinnung werden nicht nur die Blätter verwendet, sondern auch Blüten, Früchte, Stängel, Rinde oder Wurzeln verarbeitet.

Tee mit frischen Blättern zubereitet schmeckt besser als die getrocknete Alternative, ist aber nicht so lang haltbar. Aus diesem Grund wird Tee fermentiert und getrocknet. Je nach Pflanzenteil, Oxidation und Verarbeitungsweise entstehen so viele verschiedene Geschmacksrichtungen. Bei den einzelnen Prozessen werden am Ende folgende Formen gewonnen: Grüner Tee, Weißer Tee, Oolong und Schwarzer Tee sowie gelber Tee oder sogenannter nachgegorener Tee (Pu Erh). Innerhalb dieser Varianten kann man wählen zwischen: loseem Tee, portioniertem Tee (in Beuteln), einer sogenannten Teerose (gebündelte Teezweige) und gepresstem Tee.

Die beliebtesten Sorten:

Earl Grey (Schwarztee aromatisiert mit Bergamotte), Darjeeling (milder Schwarztee), Ceylon (kräftiger Schwarztee), Ostfriesentee (sehr kräftige Mischung aus diversen Schwarztees), Matcha Tee (Grüntee-Pulver), Früchtetee (z.B. Hagebutte – gilt nur als „teeähnlich“), Kräutertee (wie Früchtetee nur „teeähnlich“), Rooibos (vom Rotbusch aus Afrika).



Gmundner-Keramik: Teestunde im Garten mit Handwerkskunst von der Gmundner Keramik Manufaktur

Text: Gudrun Katharina Heurich, Quelle und Fotos: TrendXpress