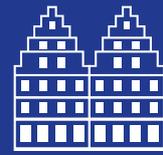


Ostfriesische Teezeremonie

**TEE
HANDELS
KONTOR
BREMEN**



„Abwarten und Tee trinken“ – dieses Motto haben sich die Ostfriesen mit ihrer Teezeremonie eindeutig auf die Fahnen geschrieben. Wer einer ostfriesischen Teezeremonie beiwohnt, der hat die wunderbare Möglichkeit, köstlichen Tee zu genießen und die Welt für einige Zeit auszuschalten. Von einer meditativen Wirkung ist manchmal sogar die Rede, wenn man den Wulkje in der Tasse zusieht ...

In diesem Beitrag haben wir für Sie Informationen rund um die ostfriesische Teezeremonie zusammengestellt. So kennen Sie sich beim nächsten Besuch im hohen Norden bestens aus – oder Sie genießen den Tee auf ostfriesische Art auch mal bei Ihnen zuhause, denn etwas Entschleunigung, verbunden mit Teeenuss, kann schließlich jeder einmal brauchen.

Was gehört zu einer ostfriesischen Teezeremonie?

Um eine ostfriesische Teezeremonie durchführen zu können, braucht man natürlich die passenden Utensilien:

- ✓ Eine dickbauchige Porzellankanne (Treckpott), traditionell aus feinem Porzellan, typisch in Blau-Weiß oder üppig mit Blumenmustern verziert, klassisch mit der ostfriesischen Rose. Original friesisches Teegeschirr – „Alt Friesland“ – finden Sie übrigens in unserem Shop.
- ✓ Kleine Teetassen (Koppen oder Koppkes) aus dünnem Porzellan, passend zur Kanne.
- ✓ Rahmlöffel (Rohmlepel)
- ✓ Zange für den Kandiszucker (Kluntjezang)
- ✓ Löffel für die Tassen
- ✓ Stövchen für die Kanne
- ✓ Ostfriesentee
- ✓ Weißer Kandiszucker (Kluntje)
- ✓ Sahne

Ein ostfriesisches Teeservice mit Kluntjezang gehört noch heute zu den klassischen Geschenken zu Konfirmation oder Einzug – so wird die Tradition der ostfriesischen Teezeremonie über Generationen weitergetragen.



Wie verläuft die ostfriesische Teezeremonie?

Tee in die Tasse, Zucker und Sahne rein, umrühren, fertig? Auf keinen Fall! Bei einer ostfriesischen Zeremonie kommt es genau auf die einzelnen Schritte und deren Reihenfolge an, und die wichtigste Zutat heißt Zeit. Atmen Sie tief durch, lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die ostfriesische Gastfreundschaft und den köstlichen Tee! Bevor die Zeremonie losgeht, wird der Tee vorbereitet: Der lose Tee wird in eine heiß ausgespülte Teekanne gegeben, die Kanne etwa bis zu einem Drittel mit frischem, sprudelnd kochendem Wasser gefüllt. Nach drei bis vier Minuten Ziehzeit wird die Kanne vollständig mit heißem Wasser aufgefüllt. Damit der Tee nicht bitter wird – die Zeremonie dauert ja etwas länger –, greifen die Ostfriesen zu Tee aus der Sommerpfückung, der nicht so stark nachbittert.



Und dann geht die ostfriesische Teezeremonie los:

Der Kandis

Zuerst wird der Kandiszucker in alle auf dem Tisch stehenden Tassen gelegt – mit der Kluntjezang aus dem Kluntjepott. Das kann manchmal etwas Übung erfordern, denn oft sind die großen Kandisbrocken schwer mit den filigranen Zangen zu fassen.



Der Tee

Nun wird der Tee über den Kluntje gegossen, am besten so viel, dass noch ein Eckchen vom Kluntje aus dem Tee rausschaut. Wenn der Zucker hörbar knackt, hat der Tee die richtige Temperatur. Der Gastgeber schenkt sich zuerst ein, da der Tee am Anfang noch etwas dünn ist.



Die Sahne

Mit einer kleinen Kelle, dem Rahmlöffel, lässt man am Rand der Tasse die Sahne vorsichtig in den Tee fließen. Aber nur gegen den Uhrzeigersinn – ein Symbol dafür, dass bei einer ostfriesischen Teezeremonie die Zeit stillsteht.



Das Wulkje

Beim Auftreffen der Sahne auf den Tee bilden sich in der Tasse Muster, die an Wölkchen (Wulkje) erinnern. Bei der ostfriesischen Teezeremonie ist es besonders wichtig, den Kopf auszuschalten und die Wulkje zu betrachten, um völlige Entspannung zu erfahren.



Der Genuss

Der Tee wird nicht umgerührt! Bei der ostfriesischen Teezeremonie kommt es auf die verschiedenen Geschmackserlebnisse an: Zuerst die cremige Sahne, dann der herbe Tee und zum Schluss die Süße vom Kandis.



Dree ist Osfriesen-Recht – Ostfriesisches Gesetz

Drei ist Ostfriesen-Recht – nach diesem Prinzip werden traditionell drei Tassen Tee getrunken. Da nicht umgerührt wird, reicht der Kandiswürfel meist für alle drei Tassen. Dann erst kommt der Teelöffel zum Einsatz: Nach dem dritten Aufguss wird er in die Tasse gelegt. Damit zeigen Sie an, dass Sie keinen Tee mehr möchten. Sollten Sie das einmal vergessen, wird Ihr aufmerksamer Gastgeber einfach wieder nachschenken.

Wie trinkt man in Ostfriesland Tee?

Bereits Anfang des 17. Jahrhunderts machten die Ostfriesen als erste Europäer Bekanntschaft mit Tee, der von holländischen Händlern ins Land kam. Schnell erfreute sich Tee großer Beliebtheit. Anfang des 19. Jahrhunderts entstanden die ersten ostfriesischen Teehandels-häuser, die bald schon eigene Teemischungen entwickelten. Tee wurde in allen Bevölkerungsschichten Ostfrieslands populär.

Im Laufe der Zeit entwickelte sich dann aus der Teeleidenschaft eine ganz besondere Zeremonie: die ostfriesische Teezeremonie. Und dafür sind die Ostfriesen noch heute weltweit so berühmt, dass die ostfriesische Teezeremonie seit 2016 zum immateriellen Kulturgut der UNESCO erhoben wurde. Objektiv gesehen trinken die Ostfriesen Tee mit Kandiszucker und Sahne – doch die Teezeremonie macht den Genuss besonders und sorgt für genüssliche Momente der Entspannung im Alltag.



Wann ist in Ostfriesland Teezeit?

Was den Engländern die Tea time, das ist den Ostfriesen die Teetied, die Teezeit. Es gibt vier Teetieden: morgens zum Frühstück, gegen 11 Uhr vormittags (Elführtje), gegen 15 Uhr nachmittags und schließlich gegen 20 Uhr abends. Da eine ostfriesische Teezeremonie etwas Zeit in Anspruch nimmt, wird heutzutage meist nur der Nachmittagstee, seltener zusätzlich der Abendtee zeremoniell eingenommen.

Ob viermal am Tag oder nur einmal – egal wie oft die Ostfriesen Tee trinken, es reicht aus, um seit Jahren den Rekord beim Teeverbrauch aufzustellen. Über 300 Liter Tee im Jahr trinkt der Ostfriese im Schnitt! Zum Vergleich: Die Engländer liegen bei ca. 170 Litern pro Jahr, während der deutsche Schnitt gerade einmal knapp 30 Liter beträgt, also ein Zehntel des ostfriesischen Verbrauchs!

Was ist echter Ostfriesentee?

Ostfriesentee ist in ganz Deutschland bekannt, doch was ist das eigentlich für Tee? Kräftig und aromatisch, besteht ein echter Ostfriesentee aus mindestens 80 Prozent malzig-würzigem Assamtee, häufig mit einer Beimischung von Tees aus Java oder Sumatra – und er ist „hinter den Deichen“ gemischt, sonst ist er lediglich eine ostfriesische Mischung.

Wie heißt der Kandiszucker in Ostfriesland?

Der Kandiszucker heißt in Ostfriesland Kluntje. Entsprechend gibt es auch den Kluntjepott (Gefäß für den Kandiszucker) und die Kluntjezang (kleine silberne Zange, mit der die Brocken vom Kluntjepott in die Tasse gelegt werden).

Was ist Teesahne?

Damit Ihre ostfriesische Teezeremonie zu einem vollen Genuss-Erfolg wird, sollten Sie auch das Thema Teesahne entspannt angehen und auf keinen Fall Kalorien zählen: Gönnen Sie sich gute, gehaltvolle, süße Sahne (Schlagsahne) mit einem hohen Fettgehalt um die 40 Prozent – sie zaubert die schönsten Wulkje in Ihren Tee und schmeckt einfach herrlich cremig!

