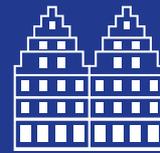


Die richtige Tee-Zubereitung

**TEE
HANDELS
KONTOR
BREMEN**



Eine aromatische, geschmackvolle Tasse Tee bedeutet für jeden Teeliebhaber feinsten Genuss und Entspannung. Beim Teetrinken können wir einen Moment innehalten und uns voll und ganz auf das Geschmackserlebnis konzentrieren. Damit der Tee sein Aroma und den Geschmack optimal entfalten kann, benötigt er bei der Zubereitung ein wenig Aufmerksamkeit, egal ob loser Tee oder in Teebeuteln. Lesen Sie in unserem Beitrag, worauf es bei der Teezubereitung ankommt. Wenn Sie sich bisher nicht an losen Tee getraut haben, lassen Sie sich überraschen: Es ist eigentlich ganz einfach!

Wie bereitet man Tee richtig zu

Kurz zusammengefasst:

- ✓ Achten Sie auf die richtige Wassertemperatur und die Ziehzeit:
- ✓ Schwarztee und Pu-Erh-Tee: 2 bis 5 Minuten bei 100 °C
- ✓ Oolong-Tee: 1 bis 5 Minuten bei 80 °C bis 90 °C
- ✓ Grüner, Weißer und Gelber Tee: 1 bis 3 Minuten bei 75 °C bis 85 °C
- ✓ Halten Sie sich ungefähr an die Angaben auf der Tee-Tüte, experimentieren Sie aber auch gerne mit Ziehzeiten und Teemengen.

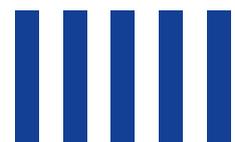
Looser Tee oder Teebeutel?

Diese Frage spaltet Teetrinker auf der ganzen Welt, seit es Teebeutel gibt. Dabei war die „Erfindung“ eigentlich Zufall: Ein New Yorker Teehändler schickte im Jahr 1908 seinen Kunden Proben neuer Teesorten in Seidenbeuteln. Eigentlich hätte der Tee aus den Beuteln in die Kanne gegeben werden sollen, doch die Kunden überbrühten ihn einfach im Beutel. Das fanden sie so gut, dass sie mehr Tee in den kleinen Verpackungen bestellten – der Beuteltee war geboren.

So praktisch Teebeutel auch sind, Teegourmets werden dennoch eher zu losem Tee greifen, da die Qualität und das Geschmackserlebnis im Vergleich zu den meisten Beuteltees ungleich besser sind. Ein Überblick.

Looser Tee

- ✓ Der lose Tee besteht aus ganzen Blättern oder größeren Blattstücken.
- ✓ Ätherische Öle sind noch vollständig enthalten, was einen komplexen, intensiven Geschmack verspricht.
- ✓ In der Kanne oder im Sieb entfalten sich die Aromen und der Geschmack des Tees optimal.
- ✓ Dank praktischem Zubehör wie Kannen mit integriertem großem Sieb ist die Zubereitung nicht viel aufwändiger als die von Teebeuteln.
- ✓ Loser Tee ist wegen der größeren Blätter länger haltbar als Beuteltee.
- ✓ Loser Tee ist eigentlich nicht teurer als Teebeutel, wenn man den Preis pro Tasse betrachtet. Manche Teesorten wie Oolong-Tees können mehrfach aufgegossen werden, was noch effizienter ist.



Teebeutel

- ✓ Tee im Beutel ist eine praktische Alternative, wenn man unterwegs ist und keine Teekanne oder Sieb dabei hat.
- ✓ Die Qualität des Tees ist meist nicht annähernd so hoch wie bei losem Tee: Die meisten Beuteltees bestehen aus Teeblättern, die in kleinste Stücke gebrochen wurden, dadurch viel von ihren ätherischen Ölen verloren haben und deshalb beim Aroma und Geschmack mit dem losen Tee nicht mithalten können. Viele Schwarztee-Sorten sind auch sogenannte Fannings: Sie bestehen aus Blattstücken, die wegen der geringen Qualität nicht für losen Tee geeignet sind.
- ✓ In den Beuteln der meisten Hersteller haben die Blätter keinen Platz, um sich zu entfalten und zu bewegen, was für Aroma und Geschmack essenziell ist.
- ✓ Heutzutage können die Teebeutel zwar über den Biomüll entsorgt werden. Doch einige Hersteller verwenden bei den Teebeuteln Polypropylen, das sehr lange braucht, bis es abgebaut ist.

Das Tee-Handels-Kontor Bremen hat auch Teebeutel im Sortiment. Doch als Experten für hochwertigen Tee bieten wir auch hier perfekten Tee genuss für zwischendurch: Bei unserer Min-Bester-Kollektion sind die Teeblätter die gleichen wie in der gleichen Sorte losen Tees, und die Teebeutel haben wir so gestaltet, dass die Blätter Platz zum Entfalten haben. Probieren Sie´s aus!

Zubereitungsempfehlung: Kann oder muss?

Tee richtig zubereiten ist wirklich nicht schwer. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Ihr neu gekaufter Tee aufgegossen werden soll, dann halten Sie sich an die Zubereitungsempfehlung auf der Verpackung: Die Infos kommen von Tee-Experten, die jahrelange Erfahrung mit der Zubereitung von Tee haben. Aber Geschmäcker sind verschieden – deshalb ist das Finden des richtigen Geschmacks auch ein Prozess, bei dem Sie verschiedene Ziehzeiten oder auch die Anzahl der Aufgüsse ausprobieren können und sollten.

Sehen Sie die folgenden Informationen deshalb mehr als Empfehlungen und weniger als starre Vorgaben (außer bei der Wassertemperatur ...). Je mehr Sie ausprobieren, desto besser werden Sie die feinen Unterschiede in den Aromen und Geschmacksrichtungen erkennen und für sich den perfekten Tee genuss in allen Tee-Farben finden.

Teezubereitung: Alles rund ums Wasser

Als die „Mutter des Tees“ bezeichnen Chinesen Wasser – und dieser Ausdruck zeigt bereits, wie wichtig die Qualität von Wasser ist, das immerhin 99 Prozent des Tees ausmacht. Es kommt auf die Sauberkeit, Geruchlosigkeit, Härtegrad und natürlich auch die Wassertemperatur an. Perfektes Teewasser ist nahezu frei von Mineralien, hat einen neutralen pH-Wert von 7 und enthält auch kein Chlor oder andere Gase.

Wasserqualität

Nun wäre es natürlich zu viel verlangt, wenn Sie vor jeder Tasse Tee all diese Faktoren überprüfen würden. Als Tee-Experten haben wir für Sie ein paar Tipps, wie Sie auch ohne Chemie-Baukasten gutes Wasser für optimalen Genuss finden können:

- ✓ Reines Wasser aus der Leitung ist meistens pH-neutral, kann aber je nach Region etwas zu alkalisch oder zu sauer sein. Ebenfalls regional unterschiedlich sind in Leitungswasser Gase oder Mineralien zu finden, die Einfluss auf den Tee geschmack haben.
- ✓ Fragen Sie bei Ihrem Wasserversorger nach, ob Ihr Leitungswasser weich oder hart ist.
- ✓ Wenn Sie auf Nummer sicher gehen wollen, dann benutzen Sie einen Wasserfilter. Es gibt Lösungen zum Einbau in die Hausanlage, aber auch handliche Filter in der Größe einer Teekanne.

Alternativen zum Leitungswasser:

- ✓ Quellwasser. Das gibt es abgefüllt zu kaufen, allerdings sollten Sie darauf achten, dass es kein Mineralwasser ist, sondern reines Quellwasser. Ein Mineralsalzgehalt von 50 - 100 ppm ist optimal (die Angabe ist auf den Wasserflaschen zu finden).
- ✓ Ein Gemisch aus Leitungs- und destilliertem Wasser. Destilliertes Wasser pur ist schal, mit Leitungswasser gemischt eignet es sich aber sehr gut für Tee. Experimentieren Sie hier mit dem Mischungsverhältnis, bis der Geschmack Ihren Ansprüchen entspricht.
- ✓ Das Wasser für Ihren Tee sollte immer frisch sein.



Wassertemperatur

Mit der Zugabe von Wasser entfaltet Tee seine Aromen – allerdings jede Teesorte bei anderer Temperatur. So wird feiner Weißer Tee mit 100 °C heißem Wasser aufgebrüht, während Schwarzer Tee sprudelnd kochendes Wasser braucht, damit sich die ätherischen Öle in den Teeblättern lösen und für den kräftigen Geschmack und den unvergleichlichen Duft sorgen. Auch alle „unechten“ Tees wie Kräutertee, Früchtetee oder Rooibostee werden mit sprudelnd heißem Wasser zubereitet.

Für die verschiedenen Teesorten gibt es von Tee-Experten Empfehlungen bezüglich der Wassertemperatur:

- ✓ Schwarztee und Pu-Erh-Tee: 100 °C
- ✓ Oolong-Tee: 80 °C bis 90 °C
- ✓ Grüner, Weißer und Gelber Tee: 75 °C bis 85 °C

Für die Zubereitung verschiedener Teesorten ist ein Wasserkocher, bei dem man die Wassertemperatur einstellen kann, besonders praktisch. Wenn Sie einen solchen Kocher nicht zur Hand haben, dann können Sie auch einfach - nachdem das Wasser gekocht hat – den Deckel offen lassen und ein wenig warten: ca. 5 Minuten für Grünen, Gelben und Weißen Tee und ca. 3 Minuten für Oolong-Tee. Dann ist das Wasser passend zur jeweiligen Teesorte abgekühlt.

Ziehzeit verschiedener Teesorten

Während es bei der Temperatur eigentlich keine Kompromisse gibt – Schwarzer Tee immer mit kochendem Wasser, andere Teesorten nie –, haben Sie bei der Ziehzeit mehr Spielraum, denn je nachdem, wie lange Sie Ihren Tee ziehen lassen, ergeben sich die unterschiedlichen Nuancen der Teeblätter. Auch hier gibt es Richtwerte, von denen Sie allerdings ganz nach Ihrem Geschmack in beide Richtungen abweichen können:

- ✓ Schwarzer Tee: 2-5 Minuten
- ✓ Weißer Tee: 2-4 Minuten
- ✓ Grüntee: 1-3 Minuten
- ✓ Oolong: 2-3 Minuten, bei mehreren Aufgüssen mit einer halben Minute anfangen und die Ziehzeit sukzessive steigern.

Die richtige Dosierung

Und wieder heißt es: Es kommt drauf an! Nicht nur die Wasserqualität, -temperatur und die Ziehzeiten haben Einfluss auf den Genuss, sondern auch die Menge der Teeblätter. Die frühere Faustregel „1 Teelöffel pro Tasse“ ist dabei längst überholt, denn Teelöffel ist nicht gleich Teelöffel. Das liegt einfach am Volumen: ein Teelöffel fest gerollter Tee wiegt mehr als ein Teelöffel einer Teesorte mit großen, locker gerollten Teeblättern. Den Tee jedes Mal abzuwiegen, ist naturgemäß etwas umständlich. Deshalb haben wir auf unseren blau-weißen Tüten eine Empfehlung für die Dosierung pro Tasse (100 ml) ausgesprochen. Doch wie erwähnt, sind hier auch Sie gefragt – spielen Sie mit den Mengen der Teeblätter, bis Sie für sich den optimalen Geschmack gefunden haben!

Ausstattung für die Zubereitung von losem Tee

Eine Tasse, eventuell eine Teekanne, ein Teesieb – fertig ist Ihr Set zur Tee-Zubereitung von losen Teeblättern.

Was Sie bei Ihrem Geschirr und Zubehör beachten sollten: Teeblätter brauchen Platz. Während sie ziehen, vergrößert sich ihr Volumen je nach Sorte auf gut und gerne das Fünffache. Deshalb sind große Siebe bei der Tee-Zubereitung wichtig – diese gibt es sowohl zum Einhängen für größere Teetassen bzw. Becher oder auch in größerer Ausführung für Kannen. In unserem Sortiment haben wir einige Teekannen mit passendem Sieb, das sich nach der Ziehzeit einfach herausnehmen lässt.

Ein Tee-Ei eignet sich höchstens für kleinste Mengen Tee, da hier nicht so viel Platz für die Teeblätter zum Entfalten besteht.

Beim Material der Siebe empfehlen wir Edelstahl, da dieses geruchs- und geschmacksneutral ist und auch keine Aromen annimmt. Es gibt Teesiebe und Filter aus Kunststoff – hier empfiehlt sich je ein Sieb für eine bestimmte Teesorte. Minderwertige Papierfilter können den Geschmack des Materials an den Tee abgeben.



Sie können Ihren Tee auch direkt in der Kanne aufgießen – das ist besonders bei Weißem oder Grüntee beliebt. Dann benötigen Sie ein kleines Sieb zum Eingießen in die Tasse.

Bei Teekannen stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten offen:

- ✓ Porzellankannen eignen sich für jede Teesorte.
- ✓ Glaskannen sind optimal für Tees, die farblich beeindrucken, oder auch für Teeblumen. Sie halten nicht so lange warm wie Porzellan oder Gusseisen.
- ✓ In Gusseisenkannen können ebenfalls alle Tee-Sorten zubereitet werden, wir bevorzugen sie für die Zubereitung von schwarzem Tee.
- ✓ Für die traditionelle Zubereitung von Oolong-Tees mit mehreren Aufgüssen ist eine unglasierte Teekanne aus Ton optimal.

Beratung rund um das Thema Zubereitung von Tee bekommen Sie übrigens auch in den Filialen vom Tee-Handels-Kontor Bremen, wo Sie eine große Auswahl an verschiedenen Teesorten finden und auch das passende Zubehör.

