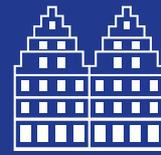


Tee mehrfach aufgießen

**TEE
HANDELS
KONTOR
BREMEN**



Ob man Tee mehrfach aufgießen kann oder gar soll, darüber scheiden sich schon seit langer Zeit die Teegenießer-Geister. Als Experten für das vielfältigste Heißgetränk der Welt können wir sagen: Es kommt darauf an. Wie es beim Tee Genuss ja oft ist vor allem auf den Geschmack. Und natürlich auch die Teesorte. Denn nicht jeder Tee lässt sich mehrfach aufgießen – in diesem Beitrag lesen Sie, welchen Tee Sie mehrfach aufgießen können und wie Sie Tee im traditionellen chinesischen Gong-Fu-Stil genießen. Denn eines ist klar: Das mehrfache Aufgießen von Tee ist eher nicht für den Alltag zu empfehlen, sondern für eine entspannte, ja meditative Auszeit, die Sie sich und Ihren Gästen gönnen.

Welchen Tee kann man mehrfach aufgießen?

Ob Sie Ihren Tee mehrmals aufgießen, ist wie gesagt Geschmackssache. Welche Teesorten sich dafür eignen, ist dagegen recht klar: Grüner Tee oder Weißer Tee kommt hier in Frage, in hoher Qualität und lose. Auch Oolong-Tee wird gerne für den mehr-

fachen Genuss verwendet. Hier sollten Sie darauf achten, dass es ein eher grün als schwarz ausgebauter Oolong ist. In den gewöhnlichen Teebeuteln aus dem Supermarkt befinden sich keine ganzen Teeblätter, sondern nur zerkleinerter Tee.

Alle Aromastoffe werden bei diesen Tees schon beim ersten Aufguss abgegeben, der zweite Aufguss würde sehr wässrig schmecken. Gleiches gilt übrigens auch für Schwarzen Tee und sowieso für alle „unechten“ Teesorten wie Früchte- oder Kräutertee.

Tee mehrfach aufgießen – so geht's

Wie bereits erwähnt, ist das mehrfache Aufgießen von hochwertigem Tee nicht unbedingt etwas für jeden Tag. Wer gedacht hat, dass man einfach nach der Zubereitung von einer Tasse grünen Tees nach einiger Zeit die Blätter einfach noch einmal aufgießen kann, der liegt nicht ganz falsch, aber auch nicht ganz richtig. Wenn Sie Tee mehrmals aufgießen möchten, dann empfehlen wir die „klassischen“ Arten, japanisch oder chinesisch. Dabei wird eine größere Menge Teeblätter in einem kleinen Kännchen mit

relativ wenig Wasser aufgegossen und direkt aus kleinen Teeschälchen getrunken.

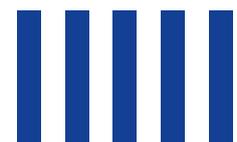
Japanische Tees gehören zu den feineren Sorten – sie geben bereits nach kurzer Zeit Aromen und Geschmack ans Wasser ab. Den ersten Aufguss können Sie gerade einmal 60 Sekunden lang ziehen lassen. Bei einem Tee hoher Qualität genügt dies vollkommen. Die folgenden Aufgüsse ziehen länger, sogar bis zu 5 Minuten. Hier ist Experimentierfreude gefragt, um den für Sie

perfekten Tee Genuss zu finden. Einen hochwertigen japanischen Grünen Tee können Sie gut und gerne mehrmals aufgießen.

Wenn Sie chinesischen Grünen Tee trinken möchten, kommt es bei der Ziehzeit auf die Sorte an. Tees mit offenen Blättern können Sie ebenfalls sehr kurz ziehen lassen. Gun-Powder-Tees beispielsweise sind aber fester zusammengerollt, so dass der Tee etwas länger braucht, bis er seine Aromen entfaltet.

Zubereitung im Gong-Fu-Stil

Die Chinesen trinken mit ihren Gästen seit Jahrhunderten Grünen und Weißen Tee, Oolong- und Pu-Erh-Tee nach Gong-Fu-Tradition. Die Zubereitungsart ist dieselbe wie oben beschrieben: Viele Blätter hoher Qualität in einer kleinen Kanne. Wer es ganz genau nehmen möchte, sollte sich für das Ritual „Chaju“ besorgen, mehrere Utensilien, die während des Genusses benutzt werden.



Utensilien für das Ritual „Chaju“

- ✓ Teekanne
- ✓ Dekantiergefäß
- ✓ Wasserkessel
- ✓ Teetisch oder Teetablett
- ✓ Teetuch
- ✓ Teeschalen
- ✓ Zusätzliche Gefäße (Aromatasse oder Dufttasse)
- ✓ Teesieb
- ✓ Teelöffel oder Teeschütte
- ✓ Zange

Der Tee wird erst einmal wie oben beschrieben zubereitet. In diesem Ritual wird der erste Aufguss weggeschüttet – der Tee ist damit „gewaschen“. Nach der Ziehzeit gibt man den Tee in ein Dekantiergefäß, bevor er in die einzelnen Teeschalen gegossen wird. So stellt der Gastgeber sicher, dass jeder Gast die gleiche Tee-Qualität genießt. In den zusätzlichen Gefäßen kann der Tee vor der Zubereitung von allen auf seine Qualität hin begutachtet werden. Mit der Zange werden die heißen Schalen an die Gäste verteilt.

Tipps für das mehrfache Aufgießen von Tee

- ✓ Ob chinesische oder japanische Weise: Lassen Sie sich nicht zu viel Zeit zwischen den Aufgüssen. Die Teeblätter sollten nicht austrocknen.
- ✓ Solange Sie sich nicht strikt an die Gong-Fu-Tradition halten, können Sie den ersten Aufguss natürlich trinken und müssen ihn nicht wegschütten.

