



# Anleitung für ein Tea-Tasting im Schulunterricht

## Vorbereitung

### Benötigte Materialien

- 5 verschiedene Sorten Tee  
(z. B. Darjeeling first flush, Assam, Ceylon, Oolong, Sencha)
- 5 Teekannen
- 5 Teesiebe
- Je eine Tasse pro Teilnehmer  
(am besten aus weißem Porzellan)
- Wasserkocher, Waage, Wasser

### Zubereitung Tee

Jeweils 11 g Tee abwiegen. Für jeden Tee 1 Liter Wasser aufkochen, bei dem Grünen Tee kurz abkühlen lassen, Tee aufgießen, 3 Minuten ziehen lassen.





## Durchführung Tea-Tasting

Die unterschiedlichen Tees in einer Reihe aufstellen. Jeder Teilnehmer probiert nacheinander alle fünf Tees. Jeder nur einen kleinen Schluck! Dabei gilt: Schlürfen ist erlaubt – durch die Vermischung des Tees mit Sauerstoff erhöht sich die Geschmacksempfindlichkeit.

Es hilft, sich zu jedem Tee direkt nach dem Probieren kurze Notizen zu machen (siehe Arbeitsblatt).

## Bewertung

Die wichtigsten Bewertungskriterien für Tee sind der Geschmack/Geruch und die Farbe des Aufgusses. Typische Charakteristika der fünf Beispieltées werden in folgender Tabelle gezeigt:

Teesorte	Typische Geschmacks-Charakteristika	Farbe im Aufguss	
<b>Darjeeling</b> (first flush)	Zart, hell, duftig	Hell, blasse Bernstein-Nuancen, evtl. leicht grünlich	
<b>Assam</b>	Kräftig, voll, rund, ausgewogen, malzig	Dunkel rot-braune, leuchtende Farbe	
<b>Ceylon</b>	Frisch, spritzig, mit eleganter Milde	Zwischen Darjeeling und Assam „steht golden in der Tasse“	
<b>Oolong</b> (halbfermentiert)	Malzig-brotig bis fruchtig-duftig, erinnert im Aroma an reife Pfirsiche	Bernsteingelb bis tieforange	
<b>Sencha</b> (Grüner Tee)	Aromatisch, duftig-leicht, leicht süß, kann auch Aroma von frischem Heu haben	Gelblich-grün	