

Zubereitungstipps

Allgemeine Hinweise für die Teezubereitung:

Tee ist ein „individueller“ Genuss: Es gibt keine Richtlinie, die vorschreibt, wie Tee zubereitet werden muss! Teemenge und Ziehdauer hängen von der Teesorte und vom eigenen Geschmack des Teegenießers ab. Als kleine Faustregel gilt: pro Tasse ein Teelöffel, für eine Kanne gern auch einen Löffel zusätzlich. Ein Teelöffel fasst ca. 2 bis 3 g Tee, je nach Blattgrad.

Der richtige Aufguss:

Für einen optimalen Tee Genuss sollte man möglichst „weiches“, kalkarmes Wasser verwenden. Leider ist das vielerorts bei unserem Leitungswasser nicht der Fall. Hier kann man einen Wasserfilter nehmen; er bindet den Kalk zum größten Teil. Eine weitere Möglichkeit besteht in der Verwendung von stillem Mineralwasser. Vor allem sollte immer frisches Wasser benutzt werden, egal ob aus dem Hahn, dem Wasserfilter oder der Flasche. Das Wasser sollte auch nicht endlos gekocht, sondern nach einem einmaligen Aufkochen bis zum Siedepunkt sofort für den Aufguss verbraucht werden.

Teegeschirr:

Auch das Teegeschirr ist vom persönlichen Geschmack des Teetrinkers abhängig. Empfehlung: Als Teekannen eignen sich dickbäuchige Kannen aus Glas oder Porzellan sehr gut, da diese keinen Eigengeschmack besitzen. So können sich die Teeblätter und natürlich der gute Geschmack entfalten. Die Teetassen sollten möglichst flach und aus Porzellan sein. Teegläser sind ebenso beliebt bei Teegenießern; sie sind wegen ihrer Höhe vor allem gut geeignet für Chai-Tee.

Filter und Siebe:

Ein Tee-Ei oder andere Siebe, die den Tee „einengen“, sollte man vermeiden. Dort hat der Tee keinen Platz, sich zu entfalten, die Blätter werden zusammen gedrückt, das Aroma kann nicht hinreichend frei gesetzt werden.

Am besten eignen sich Siebeinsätze in der Größe der Kanne, große Papier- oder Dauerfilter mit Baumwollnetz. Die Dauerfilter müssen allerdings nach jedem Aufguss sorgfältig gereinigt werden.

Spülen oder nicht?

Bei der Frage, ob Teekannen nach dem Gebrauch gespült werden sollten, scheiden sich wiederum die Geister. Auch hier geht es vor allem nach dem eigenen Reinheitsempfinden und dem Geschmack. Aus ästhetischen Gründen sollten vor allem die Glaskannen nach jedem Gebrauch gesäubert werden. Wichtig: Für Kräutertees oder aromatisierte Tees grundsätzlich eine andere Kanne verwenden!

Tipps zur Aufbewahrung:

Tee ist ein Naturprodukt und sehr empfindlich. Er muss kühl und trocken gelagert werden und sollte nicht neben stark duftenden Lebensmitteln stehen. Gut verschließbare Blechdosen oder lichtgeschützte Gläser sind am besten geeignet.