

## Die Goldenen Tee-Regeln (Info)

Kategorien: Information, Drinks, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Heisses Wasser drauf und fertig ist der Tee?

Die wichtigste "Nebensache" - das Zubehör

Wer kennt das nicht - da gibt man viel Geld fuer einen vielgepriesenen, guten Tee aus, bereitet ihn zu und ist dann vom Ergebnis masslos enttaeuscht. Bevor man aber nun das Teepaket wutschnaubend in irgendeinen Kuechenschrank ganz weit hinten verstaut, sollte man sich ueberlegen, ob das fade Getraenk in der Tasse nicht Resultat einer falschen Bruehtechnik ist oder von unpassendem Zubehoer. Die wichtigsten Faktoren fuer einen perfekten Tee sind neben dem richtigen Zubehoer und dem Wasser die Temperatur, die Teemenge und die Ziehzeit.

### Kessel & Kanne

Grundsuetzlich sollte die Teekanne ausschliesslich fuer Tee und nicht fuer andere Getraenke wie etwa Kaffee verwendet werden, da Tee sehr geschmacksempfindlich ist. Soll der Tee nicht zu schnell abkuehlen, empfiehlt es sich, die Kanne vorher mit heissem Wasser vorzuwaermen.

Bei der Wahl der Kanne oder des Kessels stellt sich die Frage, wie der Tee zubereitet werden soll.

Die wohl beste und von eingefleischten Teekennern praktizierte Methode ist das Aufbruehen direkt in der Kanne ohne irgendwelche Siebeinsaetze, Baumwollnetze oder Papierfilter. In der Kanne haben die Teeblaetter einfach am meisten Platz, sich zu entfalten. Der Grund liegt darin, dass sich die getrockneten Teeblaetter auf die doppelte Groesse ausdehnen. Je besser sie frei schwimmen koennen und von allen Seiten von Wasser umspielt werden, desto voller ist das Aroma.

Der Teeliebhaber hat also ein Gefaess, in dem er den Tee aufgiesst, und nach dem Ziehen wird der Tee durch ein Sieb in eine zweite, also die "richtige" Kanne fuer den Tisch abgegossen. Der Haken an dieser optimalen Methode ist, dass die Zubereitung etwas umstaendlich ist.

Jetzt bietet der Markt aber eine Fuelle von Zwischenloesungen an. Etwa Kannen mit sehr grossen Sieben, in denen die Teeblaetter auch sehr viel Platz haben, frei zu schwimmen, um das Aroma zu entfalten. In manchen Kannen befinden sich integrierte Siebe, die man nach der Ziehzeit nicht mal mehr entnehmen muss, sondern die man nach unten presst um den Ziehvorgang zu beenden.

Eine andere Moeglichkeit, den losen Tee aufzubruehen, besteht in der zu Hilfenahme von sinnvollen oder weniger sinnvollen Sieben oder Filtern.

### Von Baumwollnetzen Papierfiltern & Tee-Eiern

Baumwollnetze sind zwar gross genug, damit sich die Teeblaetter frei

## Die Goldenen Tee-Regeln (Info)

(Fortsetzung)

entfalten koennen. Allerdings hinterlaesst jeder Tee seine eigenen Geschmacksspuren, weshalb man fuer jeden Tee (also schwarz, gruen, aromatisiert) ein eigenes Netz verwenden sollte.

Eine gute Alternative zu den Netzen sind Filtertueten aus Papier. Sie sind hygienischer als Baumwollnetze, in der Handhabung sehr praktisch und koennen einfach entsorgt werden.

Tee-Eier sind nicht ganz so gut geeignet, da sie die Teeblaetter viel zu sehr einengen - sie sind vielleicht gerade dann noch einsetzbar, wenn man nur sehr wenig Tee nimmt.

Aufbewahrungsdosen: Hauptsache dicht.

Das Teearoma ist sehr empfindlich und fluechtig. Deshalb sollte Tee so wenig wie moeglich Sauerstoff und starke Gerueche ausgesetzt sein. Tee sollte also keinesfalls neben Kaffee stehen, oder neben Gewuerzen. Am besten gehoert er in ein Gefaess, dass luftdicht verschliessbar ist. Ist die Dose sehr gross und die Teemenge eher klein, ist es sinnvoll, den Tee in der Tuete vom Teegeschaeft zu lassen, und ihn mit der verschlossenen Tuete in die Dose zu stecken, damit er so wenig Sauerstoff wie moeglich abbekommt.

Wasser - aus dem Hahn, der Quelle oder gefiltert?

Seit der Entdeckung des Tees gilt: Wasser bringt den Tee zum Leben. Frisches, wenn moeglich reines Quellwasser adelt einen Tee, schlechtes Wasser verdirbt ihn. Fachleute sagen, je schlechter die Teesorte, desto weniger schlimm ist es, wenn auch das Wasser nicht von sonderlicher Qualitaet ist.

Wer bei sich stark chlorhaltiges Wasser hat, kann dieses mindestens 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit sich der Kalk absetzen und Chlor entweichen kann. Aber bitte, kochen Sie das Wasser nicht "tot".

Die Verwendung von Wasserfiltern ist hier auch hilfreich, da sie ebenfalls dem Wasser Chlor entziehen und dessen Kalkgehalt reduzieren.

Fuer alle, die in den Olymp der Teekenner aufsteigen moechten und sich die Muehe machen, die Etiketten der Mineralwasserflaschen zu studieren, gibt es hier noch zwei weitere, wichtige Gesichtspunkte. Sie sollten, sofern sie ueber kein gutes Wasser verfuegen, eine Sorte nehmen mit einem ph-Wert von knapp ueber 7 (d.h. leicht im alkalischen Bereich) und einem Mineralstoffgehalt von hoechstens 30 ppm. Experten sagen, in Gegenden mit hartem Wasser ist die Herstellung eines guten Tees ueberhaupt nur mit Wasser aus Flaschen moeglich. Zweifler die meinen, das mit der Wasserqualitaet sei zu uebertrieben, sollen doch einfach mal ihr Wasser mit dem empfohlenen testen, um zu erfahren, wie das Aroma eines kostbaren Tees von der Wasserqualitaet abhaengig ist.

Teemenge und Blattgrad

Hier hat sich die Regel bewaehrt: pro Tasse ein Teeloeffel. Da Tee besser schmeckt, wenn er kraeftig zubereitet wird, kann man also lieber noch einen Teeloeffel mehr in die Kanne geben. Das mit dem Loeffel als Masseinheit ist natuerlich sehr subjektiv. Volumen und

## Die Goldenen Tee-Regeln (Info)

(Fortsetzung)

Gewicht von Tee weichen gewaltig voneinander ab: Kleinblaettrige Tees wie Broken, Fannings und Dusts benoetigen eine geringere Ziehdauer als ganze Teeblaetter, sie sind ergiebiger und der Aufguss wird kraeftiger. Bei Teesorten mit kleinen Blattgraden muss man also weniger auf den Loeffel haeufen, beim leichten Blattgut anderer Sorten braucht man viel groessere Portionen, manchmal bis zur doppelte Menge.

Auch bei der Teemenge zaehlen weniger die eiserne Regeln als der Rat, einfach mal auszuprobieren und fuer sich zu entscheiden, welche Menge bei welcher Sorte am besten schmeckt.

Ziehzeiten und Temperatur

Fest steht: nach dem Aufgiessen geben die Teeblaetter in den ersten 2-3 Minuten ihr anregendes Koffein (beim Tee wird es haeufig Tein genannt) ab. Die beruhigenden Gerbstoffe werden dann in den folgenden Minuten mehr und mehr aus den Blaettern gezogen. Daher gilt: je laenger der Tee zieht, desto beruhigender wirkt er, gerade auf den Magen- und Darmtrakt. Und umgekehrt: je kuerzer der Tee zieht, desto belebender ist der Genuss. Es sind aber die beruhigend machenden Gerbstoffe, die den Tee auch bitter werden lassen, deshalb sollte Schwarztee nicht laenger als fuenf Minuten ziehen. Soll er anregend sein, dann sollte eine Zeit von drei Minuten angepeilt werden. Von der Temperatur her soll Schwarztee mit kochendem Wasser ueberbrueht werden, fuer die Zubereitung von gruenem Tee muss das Wasser erst auf ca. 70 Grad abkuehlen.