

Teekunde 2

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

Anleitung:

Hallo Alle:

Hier geht's weiter: Sehr interessante Abart der Assam-Tees sind die Russischen Tees.

Wenn ich mich da richtig erinnere, heisst die Provinz "Grusinien" Oder so aehnlich. Diese Tees haben die Erstaunliche Eigenschaft, auch Bei laengerem Ziehen kaum bitter zu werden. Das Sind die idealen Tees Fuer den Samowar. Da wird ein Teekonzentrat (so Dick wie Sirup) in 1 klein. Kanne heiss gehalten. Man giesst sich ein klein Wenig ein und fuellt mit heissem Wasser auf. Diese Methode Geht eigentlich Nur bei diesen Tees. Nun zu den chinesischen Tees. Aus China gibt es Schwarze Tees, gruene Tees und die Oolongs. Das sind halbfermentierte Tees. Ein Gruener Tee wird bei der Verarbeitung lediglich Gedaempft, gerollt Und getrocknet. Ein schwarzer Tee wird vor dem Trocknen noch "fermentiert". Das heisst, die Zellstruktur wird Mechanisch Aufgebrochen, und das Zellinnere wird bei Bestimmten klimatischen Verhaeltnissen oxydiert. Dabei werden die Gruenen Blaetter braun bis Schwarz. Bei den halbfermentierten Oolongs wird Dieser Fermentationsvorgang irgendwo mittendrin Abgebrochen. Die chinesischen gruenen Tees haben einen Feinherben frischen Geschmack. Mir persoendlich schmecken sie besser als die meisten anderen, von einigen hochklassigen Darjeelings Und einigen Chinesischen Oolongs abgesehen. Sie haben Uebrigens eine mild Antiseptische Wirkung, mehr Vitamine als Schwarztees, und in Russland Soll man angeblich sogar Ruhr mit chinesischem Gruenen Tee erfolgreich Behandelt haben. Oolongs sind so eine Sache. Manchmal schmecken Sie so fast nach Nichts, und manchmal gibt es nichts besseres. Oolongs sind meistens Extrem grossblaettrig und daher sehr leicht. Wenn man sie im Teeladen Einkauft, sollte man drauf achten, dass die Naechstgroessere Tuete Verwendet wird. Der Tee darf nicht reingepresst Und reingekruemelt Werden. Einen richtig guten Oolong erkennt man An der ganz typischen Reizung der Geschmacksnerven an der Zungenspitze. Chinesische Schwarztees sind allgemein etwas Milder als Assam-Tees, Und ebenfalls von ausgezeichneter Qualitaet. Zu den Japanischen gruenen Tees aeussere ich mich lieber nicht so viel. Nur dies: Ich mag sie nicht.