TEE	MENGE	ZIEHZEIT	°C	TIPPS
Darjeeling	1 Teelöffel	2 Min.	100°C	Ziehzeiten und Einwaage den saisonalen und qualitativen Begebenheiten anpassen.
Assam	1 Teelöffel	2-3 Min.	100°C	Nach Bedarf mit etwas Milch und braunem Kandis verfeinern.
Ceylon (Sri Lanka)	Blatt: 1 Teelöffel Broken: 1 gestrichener Teelöffel	2-4 Min.	100°C	Etwas raffinierter Zucker nimmt dem Tee seinen herben Geschmack und unterstützt das feine Aroma.
Südindien, Sikkim, Nepal, Doars & Terai	1 Teelöffel	2 Min.	100°C	Südindische Tees eignen sich gut für Schwarztee-Einsteiger, da sie weniger herb im Geschmack sind.
Japan	1 gestrichener Teelöffel	1-2 Min.	70-100°C	Ziehzeit, Wassertemperatur und Einwaage saisonal anpassen. Teetassen vorwärmen.
Taiwan (Formosa)	1 Teelöffel	3 Min.	100°C	Sehr gute Bekömmlichkeit. Teetassen vorwärmen.
Afrika	1 Teelöffel	2 Min.	100°C	Leichte, aromatische Alternative zu Assam und Ceylon Tees.
Grüner Tee & Weißer Tee	je nach Volumen und Größe des trockenen Tees	2-6 Min.	70-100°C	Teetassen vorwärmen. Mehrere Aufgüsse sind möglich.
Gelber Tee	1 Teelöffel	1-5 Min.	80°C	Teetassen vorwärmen.
Oolong Tee	1 Teelöffel	3-5 Min.	100°C	Sehr gute Bekömmlichkeit.
Pu-Erh Tee	1 Teelöffel	3-8 Min.	100°C	Nach Bedarf mit etwas Milch und Gewürzen, wie Zimt und Ingwer verfeinern.
Rooibos	1 gestrichener Teelöffel	5-10 Min.	100°C	Ist frei von Koffein und bittert nicht nach.
Honeybush	1 Teelöffel	5-10 Min.	100°C	Ist frei von Koffein und bittert nicht nach.
Früchtetee	1 gehäufter Teelöffel	8-30 Min.	100°C	Besonders geeignet für Eistee. Apfeltees gern lange ziehen lassen.
Kräutertee	1 gehäufter Teelöffel	8-13 Min.	100°C	Ziehzeiten und Einwaage den vorliegenden Zutaten anpassen (z.B. Ingwer, Chili).
Lapacho-Tee	1 Teelöffel	15 Min.	100°C	Sieden lassen.
Mate-Tee	1 gestrichener Teelöffel	3 Min.	100°C	Mehrere Aufgüsse sind möglich. Kann nach Bedarf mit Zitrone, Milch, Zucker oder Rum getrunken werden.
Gewürztee	Um sich einen aromatischen Gewürztee zuzubereiten, wird ein gehäufter Teelöffel Gewürztee pro Tasse (ca. 200 ml) mit kochendem Wasser übergossen. Je nach Geschmack kann man den Tee dann 5-10 Minuten ziehen lassen. Um das Sinneserlebnis noch intensiver zu machen, können die Gewürze bei losem Tee vorher in einem Mörser zerkleinert werden. **Unser Tipp**: Gewürztees sind vielfältiger als man denkt. Mit einem Schuss (Pflanzen-) Milch oder und etwas Honig schmecken sie besonders gut und passen toll zu Kuchen. Im Sommer können die würzigen Teemischungen auch kalt und mit etwas Minze oder Zitronenmelisse serviert werden.			

ALLGEMEIN GILT: Für optimale Qualität und Haltbarkeit, ist Tee trocken und lichtgeschützt zu lagern!



ZUBEREITUNG

DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG VON TEE

Tee entfaltet seinen vollen Charakter erst dann, wenn er sorgfältig zubereitet wird. Wasserqualität, Temperatur, Ziehzeit und die richtige Menge an Blättern spielen dabei eine entscheidende Rolle. Ob Schwarztee, Grüntee, Kräuter- oder Früchtetee – jede Sorte hat ihre eigenen Besonderheiten und verlangt nach Aufmerksamkeit. Wer diese Details beachtet, wird mit einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis belohnt.

Die Zubereitung ist mehr als ein Handgriff: Sie ist ein Ritual, das Genuss und Achtsamkeit verbindet. Mit ein wenig Wissen und der passenden Methode wird aus jedem Aufguss ein Moment vollendetem Teegenuss.