




Allgemeine Zubereitungsempfehlung und Aufbewahrung

Der Tee ist ab Kaufdatum noch mindestens drei Monate haltbar, grundsätzlich bei entsprechender Lagerung jedoch mehrere Jahre haltbar.

Lichtgeschützt und trocken lagern.

Tee				Tipps
Darjeeling	1 Teelöffel	2 Min.	100	
Assam	1 Teelöffel	2 Min.	100	Milch, evtl. brauner Kandis
Ceylon (Sri Lanka)	Blatt: 1 Teelöffel Broken: 1 gestr. Teelöffel	3 Min.	100	Etwas raffinierter Zucker nimmt dem Tee den herben Geschmack und unterstützt das feine Aroma.
Süd Indien, Sikkim, Nepal, Doars, Terai	1 Teelöffel	2 Min.	100	Südindische Tees eignen sich gut für Schwarztee-Einsteiger, da weniger herb im Geschmack.
Japan	1 gestr. Teelöffel	1-2 Min.	80	
Taiwan (Formosa)	1 Teelöffel	3 Min.	100	Sehr gute Bekömmlichkeit.
Afrika	1 Teelöffel	2 Min.	100	Leichte, aromatische Alternative zu Assam und Ceylon.
Grüner Tee und Weißer Tee	Je nach Größe des trockenen Tees	2 Min.	80	
Gelber Tee	1 Teelöffel	3 Min.	80	
Oolong	1 Teelöffel	3 Min.	100	Sehr gute Bekömmlichkeit.
Pu-Erh Tee	1 Teelöffel	3-8 Min.	100	
Rooibush Tee	1 gestr. Teelöffel	5-10 Min.	100	Ist frei von Koffein und bittert nicht nach. Sehr gut geeignet für Kinder.
Honeybush Tee	1 Teelöffel	5-10 Min.	100	Ist frei von Koffein und bittert nicht nach. Sehr gut geeignet für Kinder.
Früchtetee	1 gehäufte Teelöffel	5-8 Min.	100	Besonders geeignet für Eistee.
Kräutertee	1 gehäufte Teelöffel	5-8 Min.	100	
Lapacho	1 Teelöffel	15 Min.	100	Sieden lassen.
Mate Tee	1 gestrichener Teelöffel	3 Min.	100	Mehrere Aufgüsse möglich. Kann mit Zitrone, Milch, Zucker oder Rum getrunken werden.