

Allgemeine Zubereitungsempfehlung und Aufbewahrung

Tee ist lichtgeschützt und trocken zu lagern.

Tee				Tipps
Darjeeling	1 Teelöffel	2 Min.	100	Ziehzeiten und Einwaage den saisonalen und qualitativen Gegebenheiten anpassen.
Assam	1 Teelöffel	2-3 Min.	100	Milch, evtl. brauner Kandis
Ceylon (Sri Lanka)	Blatt: 1 Teelöffel Broken: 1 gestr. Teelöffel	2-4 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.	70-100	Ziehzeit, Wassertemperatur und Einwaage saisonal anpassen, Teetassen vorwärmen.
Taiwan (Formosa)	1 Teelöffel	3 Min.	100	Sehr gute Bekömmlichkeit. Teetassen vorwärmen.
Afrika	1 Teelöffel	2 Min.	100	Leichte, aromatische Alternative zu Assam und Ceylon.
Grüner Tee und Weißer Tee	Je nach Größe des trockenen Tees	2-6 Min.	70-100	Tassen vorwärmen, mehrere Aufgüsse möglich.
Gelber Tee	1 Teelöffel	1-5 Min.	80	Tassen vorwärmen.
Oolong	1 Teelöffel	3-5 Min.	100	Sehr gute Bekömmlichkeit.
Pu-Erh Tee	1 Teelöffel	3-8 Min.	100	Milch + Gewürze (Zimt, Ingwer)
Rooibos	1 gestr. Teelöffel	5-10 Min.	100	Ist frei von Koffein und bittert nicht nach. Sehr gut geeignet für Kinder.
Honeybush	1 Teelöffel	5-10 Min.	100	Ist frei von Koffein und bittert nicht nach. Sehr gut geeignet für Kinder.
Früchtetee	1 gehäufte Teelöffel	8-30 Min.	100	Besonders geeignet für Eistee. Apfeltees lange ziehen lassen.
Kräutertee	1 gehäufte Teelöffel	8-13 Min.	100	Ziehzeiten und Einwaage den vorliegenden Zutaten anpassen (z.B. Ingwer, Chili).
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.
Gewürztee	Um sich einen aromatischen Gewürztee zuzubereiten, wird ein gehäufte Teelöffel Gewürztee pro Tasse (ca. 200 ml) mit kochendem Wasser übergossen. Je nach Geschmack kann man den Tee dann fünf bis zehn Minuten lang ziehen lassen. Um das Sinneserlebnis noch intensiver zu machen, können die Gewürze bei losem Tee vorher in einem Mörser zerkleinert werden. TIPP: Gewürztees sind vielfältiger als man denkt: Mit einem Schuss Milch oder Pflanzenmilch und mit etwas Honig schmecken sie besonders gut und passen fein zu Kuchen. Im Sommer können die würzigen Teemischungen auch kalt und mit etwas Minze oder Zitronenmelisse serviert werden.			