

## 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 Begebenheiten 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)
Rooibush	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. Apfeltées 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.