

Zubereitung +++ Geschmacksvielfalt +++ Trends

Neues aus der Tee-Stube

Eine Tasse dieses aromatischen Getränks hilft uns zu entschleunigen und abzuschalten. Kein Wunder, dass Tee nicht einfach nur getrunken, sondern regelrecht zelebriert wird

Der Genuss ist Entspannung pur! 2009 wurden in Deutschland 25,5 Liter Tee pro Kopf getrunken. Dabei ist Schwarztee mit einem Anteil von über 75 % der Favorit. Im Trend: edler weißer Tee, der im Aufguss besonders hell und geschmacklich sehr mild ist. Doch für jede Sorte gilt: Die Zubereitung entscheidet darüber, wie gut sich der Geschmack entfalten kann.

Wasser & Ziehzeit Nehmen Sie weiches Leitungswasser. Stark kalkhaltiges vorher filtern. 1-mal aufkochen, gleich damit aufgießen. Statt Tee-Ei lieber Sieb-Einsätze, Papier- oder Dauerfilter aus

Baumwollnetz verwenden, in denen der Tee sein Aroma optimal freisetzen kann. Tee wirkt anregend, wenn er 3 Minuten zieht. Bei 5 Minuten ist die Wirkung beruhigend, allerdings nur für den Magen, nicht für den Kreislauf. **Tasse oder Glas** Eine dünnwandige flache Porzellan-Tasse ist ideal. Teegläser eignen sich durch ihre Höhe gut für Chai-Tee (indischer Gewürztee).

Genuss & Gesundheit

Milch und Zucker Beides passt gut in kräftige Schwarzteesorten aus Assam, Ceylon oder Afrika und in Mischungen wie „English Breakfast Tea“. Grüner Tee wird

ohne weitere Zutat getrunken. Wer's lieber süß mag: Mit weißem Kandis bleibt das volle Aroma erhalten.

Mischungen sind sehr beliebt. Dabei werden ebenso Teesorten untereinander gemischt, als auch Aromen, Blüten, Früchte oder Kräuter zugesetzt.

Gesundheitsfördernd Als besonders bekömmlich und gesund gelten grüner Tee (unfermentiert) und Rooibos (koffeinfrei). Regelmäßig getrunken, sollen sie sogar unter anderem vor Entzündungen, Herzinfarkt, Krebs schützen können.



So gemütlich: mit der Freundin Tee trinken, plaudern und entspannen



Sehr praktisch Nun müssen Sie den Teebeutel nicht mehr kunstvoll um den Löffel wickeln ... Zum Ausdrücken dient die kleine Edelstahl-Zange. 2,95 €, Paul Schrader

Stilvoll verpackt Süße Blechdose mit indischem Elefanten-Aufdruck. Für 100 g Tee, der darin dunkel, trocken und aromatisch ist. 7 x 7 x 10 cm, mit Stülpedeckel. 3,15 €, von Das Teehaus



Für Feinschmecker Ob Schwarztee mit Johannisbeere oder

Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer: In den seidigen Pyramiden-Beuteln können sich hochwertige Tees besonders gut entfalten. 6 Beutel 5,90 €, von Tea forté

Peppige Punkte Bauchige Teekanne aus Porzellan mit frechem Muster. 0,8 l, 14,95 €. Dazu passend das Tellerchen für Teebeutel, 2,95 €, Maxwell & Williams



Richtiges Maß Diese stilvolle Messlöffel-Muschel ist versilbert und sorgt fürs richtige Dosieren von losem Tee. 4 x 8 cm, 2,95 €, von Paul Schrader

Teeuhr paradox Sanduhr aus Acryl-Glas, in der blauer Sand nicht nach unten rieselt, sondern aufsteigt. Für entspanntes Messen der Ziehzeit. 12,90 €, Teehandelskontor Bremen



Wohl temperiert Das Thermometer macht Sinn, wenn Sie z.B. grünen Tee aufbrühen wollen. Optimal ist dafür Wasser mit 70 bis 80 °C. Im rustikalen Holz-Etui, 12,95 €, Teehandelskontor Bremen

Kleines Tee-Abc

■ Es gibt nur zwei ursprüngliche Teepflanzen: Die Chinapflanze und die indische Assampflanze. Eine Kreuzung aus beiden wird heute weltweit angebaut. Schwarzer, grüner oder weißer Tee unterscheiden sich nur in der Verarbeitung der Teeblätter, es sind keine verschiedenen Gewächse.

Aromatisierter Tee Schwarz- oder Grüntee, dem natürliche Aromen wie Jasmin, Mango, Vanille oder Ingwer hinzugefügt werden.

Earl Grey Der bekannteste und älteste aromatisierte Schwarztee, parfümiert mit Bergamotte.

Ernte Ein Teeplücker pflückt am Tag ca. 15-20 kg Teeblätter. Etwa 4 kg Blätter ergeben ca. 1 kg Tee.

First Flush Erste Ernte nach dem Winter; sehr zartes Aroma, deshalb ohne Milch oder Zucker trinken.

Teein Inhaltsstoff des Tees, der chemisch dem Koffein im Kaffee entspricht. Die Wirkung verändert sich mit der Zubereitung des Tees.

GUTES & NEUES

Cleverer Kräutertopf

Der Topf hat einen Tank, aus dem sich die Pflanze über einen Baumwollfaden genau die Menge an Wasser „saugt“, die sie braucht. So überstehen Kräuter sogar einen Kurzurlaub. Aus Melamin, in 2 Farben, 13,5 cm hoch, 13 cm Ø, 7,95 €. Von Qiérol!, Tel. 0 18 05/77 67 57



Cocktail rettet zu heiß gebügelte Anzüge

Gegen den hässlichen Speckglanz, den Anzüge aus Wolltuch durch zu heißes Bügeln bekommen, hilft dieser Cocktail: 1 l Wasser, 1 EL Salmiakgeist und 1 EL Salz gut mischen, in Sprühflasche geben und glänzende Stellen damit besprühen.

Geldautomaten sind Bakterienschleudern

Wenn Sie an einem Automaten Geld abgehoben haben: möglichst gleich Hände waschen! Denn die Eingabetasten stehen in puncto Keimverschmutzung öffentlichen Toiletten in nichts nach. Das haben britische Mikrobiologen herausgefunden.

Fotos: Vario Press, PR