



Der TEEKANNE-Ratgeber für die Gastronomie

TEE

ZUBEREITUNG
leicht gemacht

Ihr Weg zum Goldenen Teeblatt



Liebe TEEKANNE-Partnerin! Lieber TEEKANNE-Partner!



Tee ist nicht nur eines der ältesten Getränke der Welt, sondern auch, neben Wasser, das beliebteste. Milliarden Menschen trinken ihn täglich – von Ostfriesland bis Nepal und von China bis Marokko. Und auch hierzulande werden die Teeliebhaber immer zahlreicher.



Warum, ist leicht erklärt: Tee wärmt im Winter und kühlt im Sommer, er regt an, aber nicht auf, hat keine Kalorien, ist gesund, bietet jede Menge Abwechslung und schmeckt dabei noch hervorragend. Besonders, wenn er richtig zubereitet wird.

Wie das geht, verraten wir Ihnen in diesem kleinen Tee-Ratgeber. Und dazu ein paar Tricks, mit denen „der Trank der Götter“ sein Aroma am besten entfaltet und zum wahren Geschmackserlebnis für Sie und Ihre Gäste wird.



Dieser kleine Tee-Ratgeber soll Ihnen nicht nur einige Tricks verraten, er soll Sie auch ein wenig darin unterstützen, sich erfolgreich um das **GOLDENE TEEBLATT** zu bewerben.

Ihr
Bernhard A. Zoller
Geschäftsleitung
TEEKANNE Österreich

Hugo Bichler
POMPADOUR
GASTRO-GV Division



Die sechs Geheimnisse für perfekten Tee

- 1. BESTE QUALITÄT**
Selbst bei einwandfreier Zubereitung wird ein minderwertiger Tee niemals zum Geschmackserlebnis. Sparen Sie daher nicht bei der Qualität, denn dann sparen Sie auch beim Genuss.
- 2. GUTES WASSER**
Prinzipiell hat Österreich eine hervorragende Wasserqualität, daher eignet sich frisches Leitungswasser gut für die Tee-Zubereitung. Wohnen Sie jedoch in einer Gegend mit sehr hartem (d.h. kalkhaltigem) Wasser, sollten Sie entweder stilles Mineralwasser ohne starken Eigengeschmack nehmen, oder das Teewasser 2-3 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit sich der Kalk absetzt. Der Kalkgehalt des örtlichen Leitungswassers kann bei den zuständigen Behörden erfragt werden.
- 3. RICHTIGE DOSIERUNG**
Tee wird nicht stärker durch längeres Ziehenlassen. Die Stärke des Tees ist abhängig von der richtigen Dosierung. Grundsätzlich gilt: ein Beutel pro Tasse und 3 Beutel für eine Kanne Tee. Bei losem Tee gilt ein Löffel Tee pro Tasse und bei einer Kanne Tee gilt ein Teelöffel pro Tasse und zusätzlich einer für die Kanne – wie die Engländer sagen. Das heißt, bereiten Sie Tee in einer Kanne zu, sollte es ein Löffel Tee mehr sein.
- 4. PASSENDE TEMPERATUR**
Damit sich die Inhaltsstoffe optimal entfalten, muss das Teewasser sprudelnd aufkochen, bevor der Tee aufgegossen wird. Erst bei 96°C



lösen sich alle Geschmacks- und Wirkstoffe aus dem Teeblatt. Grüner Tee wird entweder wie Schwarzer Tee zubereitet oder man entschließt sich für eine der beiden japanischen Methoden: Bei der ersten Methode sollte man das Wasser nach dem Aufkochen auf etwa 60-70°C abkühlen lassen und erst dann aufgießen. Bei der zweiten Methode wird der erste Aufguss weggeschüttet und der Tee ein zweites Mal aufgegossen – das Ergebnis ist ein milderer Geschmack.

5. OPTIMALE ZIEHDAUER

Die Ziehdauer richtet sich nach dem Produkt. Bei Schwarz- oder Grüntee geben die Teeblätter nach dem Aufgießen in den ersten 2-3 Minuten ihr anregendes Koffein ab und erst danach die beruhigenden Gerbstoffe. Daher gilt: je kürzer der Tee zieht, desto belebender die Wirkung, je länger, desto beruhigender. Doch nicht länger als 5 Minuten, weil der Tee sonst bitter wird. Früchte- und Kräutertees sollten in der Regel 8 Minuten ziehen, aber auch hier gibt der Hersteller auf den Verpackungen eine genaue Ziehzeit an, die berücksichtigt werden sollte, damit sich Geschmacks- und Wirkstoffe am besten entfalten können.

6. OPTIMALE LAGERUNG

Das Teearoma ist sehr empfindlich und flüchtig, deshalb sollte der Tee so wenig wie möglich mit Sauerstoff oder fremden Gerüchen in Kontakt kommen. Zur Aufbewahrung eignen sich am besten luftdicht verschließbare Dosen, die im Schrank nicht in der Nähe von Kaffee oder stark riechenden Gewürzen stehen sollten.

Noch ein Wort zum ... SERVICE

Auch beim Tee gilt – das Auge isst, oder besser gesagt trinkt mit. Kenner wissen, dass eine Einladung zum Tee immer eine Spur eleganter ist, als eine Einladung zum Kaffee. Spezielle Teetassen oder Häferl aus Porzellan sprechen für gehobene Teekultur. Ein Umstand, den die Teeliebhaber mit Sicherheit zu schätzen wissen. Auch ein vielfältiges Angebot an Süßmitteln (Kristall-, Rohr- und Kandiszucker, Süßstoff, Honig) sowie Milch, Obers, Rum oder Zitrone in einem eigenen kleinen Kännchen zeigt, dass Sie die verschiedenen Vorlieben Ihrer Gäste wahrnehmen.

Noch ein Tipp: Fragen Sie den Gast nach der gewünschten Ziehzeit, und gießen Sie den Tee dann immer mit frischem, kochend heißem Wasser auf.

An einem Buffet sollte immer frisches, sprudelnd heißes Wasser vorrätig sein – wahlweise in einem Samowar oder einem entsprechenden Heißwassergerät.



Noch ein Wort zu ... SCHWARZTEE

Der Klassiker unter den Teesorten wird zwar schlicht **SCHWARZTEE** genannt, in Wirklichkeit aber gibt es ihn in tausenden verschiedenen Sorten. Die bekanntesten sind:

- ▶ **DARJEELING** – ein Hochland-Tee aus den Teegärten Darjeelings an den Südhängen des Himalayas. Er zählt wegen des leicht-nussigen Aromas zu den besten Tees der Welt.
- ▶ **ASSAM** – schmeckt kräftig, malzig, abgerundet, warm und sehr gut mit Milch oder Obers und Zucker (Kandis).
- ▶ **CEYLON** – ein exquisiter Ceylon-Tee besitzt eine fein-herbe Note, einen frischen Geschmack und steht golden in der Tasse.
- ▶ **EARL GREY** – ein ausgesuchter Schwarztee mit dem Aroma von Bergamottöl.

Noch ein Wort zu ... GRÜNTEE

In China und Japan gilt **GRÜNER TEE** als Nationalgetränk, aber auch bei uns wird er immer beliebter. Zubereitet wird Grüntee entweder wie Schwarztee – oder man macht es wie die Japaner: Das Wasser nach dem Aufkochen auf etwa 60-70°C abkühlen lassen, erst danach den Tee aufgießen und drei Minuten ziehen lassen. Besondere Feinspitze schütten übrigens diesen ersten Aufguss weg und gießen den in der Kanne verbliebenen Tee ein zweites Mal auf, um einen noch milderen Geschmack zu erzielen. Nach weiteren 2 bis 3 Minuten Ziehdauer ist der Tee dann fertig.



Noch ein Wort zu ... KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE

Bei **KRÄUTER- UND FRÜCHTETEE** sollte die Ziehzeit in der Regel 8 Minuten betragen. Nur bei einer so langen Ziehzeit entfalten sich seine wertvollen Inhaltsstoffe. Im konkreten Fall gibt der Zubereitungshinweis auf der Verpackung Aufschluss über die Ziehdauer.

Noch ein Wort zu ... BEIGABEN

So zahlreich wie die Teesorten sind die Möglichkeiten ihn zu genießen. Die einen schwören auf Tee pur, die anderen setzen auf frische Milch, Zucker, Zitrone oder Rum zum Verfeinern des Geschmacks. Als Empfehlung gilt: je dunkler die Farbe des zubereiteten Tees in der Tasse ist, umso besser passen Milch und Zucker dazu. Sehr beliebt beim Süßen ist der Kandiszucker, weil sich dieser nur langsam auflöst und mit dem Aroma des Tees verbindet – und dadurch ein ganz eigenes Geschmackserlebnis bietet.

Noch ein Wort zu ... KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

Was für den Teegeschmack gilt, trifft auch auf die Kombinationsmöglichkeiten zu. Die einen lieben Tee zur Jause, die anderen zum Kuchen. Denn das „Multitalent“ schmeckt ebenso zu salzigen wie zu süßen Speisen. Als klassische Beilagen gelten: Sandwiches oder Canapées mit Käse, Schinken oder Wurst, Teegebäck (wie z. B. Mürbteig- oder Blätterteigkekse) oder Teekuchen (wie z. B. Rührkuchen mit kandierten Früchten, Marmor- oder Germguglhupf).



Noch ein Wort zur ...**TEEKANNE**

Grundsätzlich sollte eine Teekanne ausschließlich für Tee und nicht für andere Getränke wie etwa Kaffee verwendet werden, da Tee sehr geschmacksempfindlich ist. Das Aroma des Tees kommt übrigens noch besser zur Geltung, wenn die Teekanne vor dem Aufgießen mit heißem Wasser ausgespült und dadurch vorgewärmt wird.

Noch ein Wort zum ...**TEEBEUTEL**

Ob man zu offenem Tee oder Teebeutel greift, ist nur eine Frage der Philosophie, aber nicht eine des Geschmacks. Denn Qualität ist nicht eine Frage der Angebotsform (im Beutel oder lose). Die Bezeichnungen „Fannings“ und „Dust“, womit der Blattgrad in Teebeuteln bezeichnet wird, steht in der Tee-Fachsprache für die feine Aussiebung, die einen kräftigen, aromatischen Aufguss ergibt. Darüber hinaus bieten die feinen Blattgrade „Fannings“ oder „Dust“ eine größere Oberfläche beim Umspülen des Tees mit Wasser. Daher ist Tee aus dem Teebeutel sehr viel ergiebiger. Die **DOPPELKAMMERBEUTEL** von **TEEKANNE** bestehen aus geschmacksneutralem Filterpapier, das auf eine besondere Art gefaltet und nicht geklebt wird und wie ein kleines Sieb wirkt, wodurch sich die Aromastoffe des Tees perfekt entfalten können. Auch besitzt der Teebeutel einige große Vorteile gegenüberlosem Tee: Er ermöglicht ein präzises Portionieren des Tees, ist hygienisch, zeitsparend, praktisch und leicht zu entsorgen.

Noch ein Wort zur ...**TEE-EMPFEHLUNG**

Wenn Sie neben verschiedenen Schwarztee-Sorten und -Mischungen auch Grünen Tee und diverse Früchte- und Kräutertees anbieten können, spricht das sowohl für die **TEEKULTUR** Ihres Hauses als auch für Ihr Bemühen um den Gast. Hier ein paar Tipps:

- › **SCHWARZTEE** ist gut zum Frühstück, das Koffein bringt den Organismus in Schwung.
- › **GRÜNTEE** versorgt den Körper während des ganzen Tages mit wichtigen Mineralstoffen.
- › **FRÜCHTETEE** am Vormittag ist ein Beitrag zur Vitaminzufuhr.
- › **BELEBENDER KRÄUTERTEE** am Nachmittag bringt Energie und stärkt das Immunsystem.
- › **BERUHIGENDER KRÄUTERTEE** am Abend hilft bei der Entspannung.



Alle Informationen zum perfekten Tee genuss finden Sie auch unter www.teekanne.at



**Die TEEKANNE macht den Tee.
Seit 1882.**



TEEKANNE Österreich GmbH, Münchner Bundesstraße 120, 5020 Salzburg
Tel: +43 (0)662 43 55 01-0, Fax: +43 (0)662 43 55 01-49
office@teekanne.at, www.teekanne.at