




Teeprobe im Weltladen

Sa. 07.12.2019 von 13 - 15 Uhr

Eine Pflanze, drei Teesorten: Alles über Weiß-, Grün- und Schwarztee

	Verarbeitung	Geschmack	Zubereitung
Weißer Tee 	die Fermentation wird unterbrochen. Die Blätter oxidieren nur kurz und werden anschließend getrocknet. Somit erhält der Tee eine ganz eigene Charakteristik.	Mild mit leicht angenehmer Süße und einem Hauch von Hopfen, Mandeln und Artischocken	> Wassertemperatur 70-80 °C > 2-3 Minute ziehen > mehrere Male Aufgießen
Grüner Tee 	nach der Ernte mit Wasserdampf behandelt. Die Oxidation wird somit deaktiviert. Die Blätter bleiben olivgrün und der Tee erhält seine typische, leicht grünliche Färbung.	Feinherben, würzigen und zugleich milden und sanften Geschmack.	> Wassertemperatur 70-80 °C > 2-3 Minute ziehen > mehrere Male aufgießen
Schwarzer Tee 	wird in Ostasien als Roter Tee bezeichnet. Der Oxidationsprozess wird nicht gestoppt. Erst nach längerer Zeit wird der Tee fertig getrocknet	Darjeeling: zwischen blumig bis nussig Assam: malzig Ceylon: sehr würzig	> Aufgießen mit kochendem Wasser > 5 Min. ziehen lassen > mehrere Male aufgießen

*Eine Pflanze, drei Teesorten:
Alles über Weiß-, Grün- und Schwarztee*

Bekannte Teeanbaugebiete:

Darjeeling: ein Tee-Anbaugebiet am Himalaya in Nordindien liegt in bis zu 3000 Metern Höhe. Charakteristisch für diese Hochlandtees sind die helle Farbe sowie der leichte Geschmack. Darjeeling-Tees weisen die höchste Qualität auf und sind dementsprechend teurer.

Ceylon Tee: kommt aus verschiedenen Regionen in Sri Lanka und besitzt einen aromatisch-herben Geschmack.

Assam Tee: stammt ebenfalls aus Indien, der Bundesstaat Assam liegt aber südlicher. Das tropische heiß feuchte Klima begünstigt den Anbau von Tee ungemein, Assam ist heute das größte Anbaugebiet der Erde.

Earl Grey Tee: eine Mischung aus chinesischem Schwarztee mit dem Öl der Bergamotte. Die Würze des Tees harmonisiert wunderbar mit der herben Frische der Zitrusfrucht. Benannt wurde die Teesorte nach ihrem Entdecker, dem englischen Premierminister Charles Grey, der diese Sorte im 19. Jahrhundert erfunden haben soll.