

Die goldenen Tee Praxis Regeln - Info & Tipps

Heißes Wasser drauf und fertig ist der Tee? Die wichtigste "Nebensache" - das Zubehör. Wer kennt das nicht - da gibt man viel Geld für einen viel gepriesenen, guten Tee aus, bereitet ihn zu und ist dann vom Ergebnis maßlos enttäuscht. Bevor man aber nun das Teepaket wutschnaubend in irgendeinen Küchenschrank ganz weit hinten verstaut, sollte man sich überlegen, ob das fade Getränk in der Tasse nicht Resultat einer falschen Brühtechnik ist oder von unpassendem Zubehör. Die wichtigsten Faktoren für einen perfekten Tee sind neben dem richtigen Zubehör und dem Wasser die Temperatur, die Teemenge und die Ziehzeit.

Kessel & Kanne: Grundsätzlich sollte die Teekanne ausschließlich für Tee und nicht für andere Getränke wie etwa Kaffee verwendet werden, da Tee sehr geschmacksempfindlich ist. Soll der Tee nicht zu schnell abkühlen, empfiehlt es sich, die Kanne vorher mit heißem Wasser vorzuwärmen.

Bei der Wahl der Kanne oder des Kessels stellt sich die Frage, wie der Tee zubereitet werden soll.

Die wohl beste und von eingefleischten Teekennern praktizierte Methode ist das Aufbrühen direkt in der Kanne ohne irgendwelche Siebeinsätze, Baumwollnetze oder Papierfilter. In der Kanne haben die Teeblätter einfach am meisten Platz, sich zu entfalten. Der Grund liegt darin, dass sich die getrockneten Teeblätter auf die doppelte Größe ausdehnen. Je besser sie frei schwimmen können und von allen Seiten von Wasser umspielt werden, desto voller ist das Aroma.

Der Teeliebhaber hat also ein Gefäß, in dem er den Tee aufgießt, und nach dem Ziehen wird der Tee durch ein Sieb in eine zweite, also die "richtige" Kanne für den Tisch abgegossen. Der Haken an dieser optimalen Methode ist, dass die Zubereitung etwas umständlich ist.

Jetzt bietet der Markt aber eine Fülle von Zwischenlösungen an. Etwa Kannen mit sehr großen Sieben, in denen die Teeblätter auch sehr viel Platz haben, frei zu schwimmen, um das Aroma zu entfalten. In manchen Kannen befinden sich integrierte Siebe, die man nach der Ziehzeit nicht mal mehr entnehmen muss, sondern die man nach unten presst um den Ziehvorgang zu beenden.

Eine andere Möglichkeit, den losen Tee aufzubrühen, besteht in der zu Hilfenahme von sinnvollen oder weniger sinnvollen Sieben oder Filtern.

Von Baumwollnetzen Papierfiltern & Tee Eiern: Baumwollnetze sind zwar groß genug, damit sich die Teeblätter frei entfalten können. Allerdings hinterlässt jeder Tee seine eigenen Geschmacksspuren, weshalb man für jeden Tee (also schwarz, grün, aromatisiert) ein eigenes Netz verwenden sollte.

Eine gute Alternative zu den Netzen sind Filtertüten aus Papier. Sie sind

hygienischer als Baumwollnetze, in der Handhabung sehr praktisch und können einfach entsorgt werden.

Tee-Eier sind nicht ganz so gut geeignet, da sie die Teeblätter viel zu sehr einengen - sie sind vielleicht gerade dann noch einsetzbar, wenn man nur sehr wenig Tee nimmt.

Aufbewahrungsdosen: Hauptsache dicht: Das Teearoma ist sehr empfindlich und flüchtig. Deshalb sollte Tee so wenig wie möglich Sauerstoff und starke Gerüche ausgesetzt sein. Tee sollte also keinesfalls neben Kaffee stehen, oder neben Gewürzen. Am besten gehört er in ein Gefäß, das luftdicht verschließbar ist. Ist die Dose sehr groß und die Teemenge eher klein, ist es sinnvoll, den Tee in der Tüte vom Teegeschäft zu lassen, und ihn mit der verschlossenen Tüte in die Dose zu stecken, damit er so wenig Sauerstoff wie möglich abbekommt.

Wasser - aus dem Hahn, der Quelle oder gefiltert?: Seit der Entdeckung des Tees gilt: Wasser bringt den Tee zum Leben. Frisches, wenn möglich reines Quellwasser adelt einen Tee, schlechtes Wasser verdirbt ihn. Fachleute sagen, je schlechter die Teesorte, desto weniger schlimm ist es, wenn auch das Wasser nicht von sonderlicher Qualität ist.

Wer bei sich stark chlorhaltiges Wasser hat, kann dieses mindestens 2 - 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit sich der Kalk absetzen und Chlor entweichen kann. Aber bitte, kochen Sie das Wasser nicht "tot".

Die Verwendung von Wasserfiltern ist hier auch hilfreich, da sie ebenfalls dem Wasser Chlor entziehen und dessen Kalkgehalt reduzieren.

Für alle, die in den Olymp der Teekenner aufsteigen möchten und sich die Mühe machen, die Etiketten der Mineralwasserflaschen zu studieren, gibt es hier noch zwei weitere, wichtige Gesichtspunkte. Sie sollten, sofern sie über kein gutes Wasser verfügen, eine Sorte nehmen mit einem pH-Wert von knapp über 7 (d.h. leicht im alkalischen Bereich) und einem Mineralstoffgehalt von höchstens 30 ppm. Experten sagen, in Gegenden mit hartem Wasser ist die Herstellung eines guten Tees überhaupt nur mit Wasser aus Flaschen möglich. Zweifler die meinen, das mit der Wasserqualität sei zu übertrieben, sollen doch einfach mal ihr Wasser mit dem empfohlenen testen, um zu erfahren, wie das Aroma eines kostbaren Tees von der Wasserqualität abhängig ist.

Teemenge und Blattgrad: Hier hat sich die Regel bewährt: pro Tasse ein Teelöffel. Da Tee besser schmeckt, wenn er kräftig zubereitet wird, kann man also lieber noch einen Teelöffel mehr in die Kanne geben. Das mit dem Löffel als Masseinheit ist natürlich sehr subjektiv. Volumen und Gewicht von Tee weichen gewaltig voneinander ab: Kleinblättrige Tees wie Broken, Fannings und Dusts benötigen eine geringere Ziehdauer als ganze Teeblätter, sie sind ergiebiger und der Aufguss wird kräftiger. Bei Teesorten mit kleinen Blattgraden muss man also weniger auf den Löffel häufen, beim leichten Blattgut anderer Sorten braucht man viel größere Portionen, manchmal bis zur doppelte

Menge. Auch bei der Teemenge zählen weniger die eiserne Regeln als der Rat, einfach mal auszuprobieren und für sich zu entscheiden, welche Menge bei welcher Sorte am besten schmeckt.

Ziehzeiten und Temperatur: Fest steht: nach dem Aufgießen geben die Teeblätter in den ersten 2-3 Minuten ihr anregendes Koffein (beim Tee wird es häufig Tein genannt) ab. Die beruhigenden Gerbstoffe werden dann in den folgenden Minuten mehr und mehr aus den Blättern gezogen. Daher gilt: je länger der Tee zieht, desto beruhigender wirkt er, gerade auf den Magen- und Darmtrakt. Und umgekehrt: je kürzer der Tee zieht, desto belebender ist der Genuss. Es sind aber die beruhigend machenden Gerbstoffe, die den Tee auch bitter werden lassen, deshalb sollte Schwarztee nicht länger als fünf Minuten ziehen. Soll er anregend sein, dann sollte eine Zeit von drei Minuten angepeilt werden. Von der Temperatur her soll Schwarztee mit kochendem Wasser überbrüht werden, für die Zubereitung von grünem Tee muss das Wasser erst auf ca. 70 Grad abkühlen.

Kostenlose Rezepte und Tipps auf, www.spiele-kinderspiele.de