



Die Zubereitung von Grüntee

Gerade bei grünem Tee lohnt es sich die Zeit zu nehmen und aufmerksam die Ziehzeit zu kontrollieren. So wie Sie diesen Tee zubereiten und ihm die nötige Aufmerksamkeit schenken, wirkt und schmeckt er. Achtet man nicht darauf, können einem die Bitterstoffe durch ihre Herbe schwer zu schaffen machen... Dann schmeckt er wie die Japaner sagen: „Wie der Nachgeschmack eines guten Rates...“ also bitte beachten Sie unsere Zubereitungsratschläge.

Das Wasser

Bitte verwenden Sie gutes, wenn möglich kalkarmes Wasser. Hartes Wasser beeinträchtigt den Geschmack. Verwenden Sie, falls nötig, einen Kalkfilter, oder ein gutes Tafelwasser.

Die Temperatur

Das Wasser sollte nicht über 70° C heiß sein. Falls es doch einmal gekocht haben sollte, lassen Sie es einfach abkühlen oder gießen Sie kaltes Wasser dazu. Die Chinesen sagen: „Wenn das Wasser Fischaugen schlägt, hat es die richtige Temperatur.“ Die Temperatur ist sehr wichtig für das Aroma und die Inhaltsstoffe des Grüntees. Vitamin C geht über 70° C verloren.

Die Menge

Hier gibt es einfach keine feste Regel. Rechnen Sie pro Tasse einen Teelöffel je nach Sorte leicht gehäuft, oder eher flach. Die japanischen Tees sind alle sehr ergiebig und benötigen eher eine flache Dosierung. Bei den chinesischen Tees lohnt es sich ein wenig mehr zu dosieren.

Die Ziehzeit

Kurz gezogen sind alle grünen Tees sehr anregend und machen fit und munter! Japanische Tees sind generell eher anregend und sollten höchsten 30 - 60 Sekunden ziehen. Die japanischen Tees sollten klar und durchscheinend sein. Bei einer trüben Tasse sind diese Tees sehr herb und schmecken etwas eigenartig. Aber auch dies ist nur ein Tipp; Sie wissen ja, manche mögen's... Wer keinen anregenden Tee verträgt, sollte die halbe Dosierung verwenden und den Tee gut 5 Minuten ziehen lassen! Wichtig ist immer, dass der Tee nicht bitter schmeckt.

Mehrere Aufgüsse

Mehrere Aufgüsse lohnen sich wirklich nur bei hohen Qualitäten, was den Preis dann wieder rechtfertigt, nicht wahr? Meist können Sie auf jeden Fall 2-3 Aufgüsse vom gleichen Tee machen, wobei zu beachten ist, dass Sie im ersten Aufguss schon 80% der Wirkstoffe in der Tasse haben und die weiteren Aufgüsse rein ein Geschmackserlebnis darstellen und das ist nicht zu unterschätzen. Diese Aufgüsse sollten dann aber hintereinander gemacht werden und nicht erst Stunden später. Oft zeigen diese teuren Sorten ihren phantastischen Geschmack beim 2. oder 3. Aufguss. Probieren Sie einfach aus; bei teuren Tees vielleicht zuerst mit einer Tasse, bevor Sie für eine Kanne viel Tee verschwenden.

Die Ziehgerätschaft

Klassisch ist die Zubereitung mit zwei Kannen. Das schöne daran ist, der Tee ist frei und kann sich unbeschwert entfalten. Sie können aber auch Papier- oder Baumwollfilter verwenden. Wichtig dabei ist, dass Sie darauf achten, dass das Sieb immer groß genug für die jeweilige Kanne ist. Tee mag es nicht, eingezwängt zu sein. Er verschweigt dann gern sein wirkliches Aroma. Also lassen Sie dem Tee genügend Platz, sich zu entfalten!

Aufbewahrung von Grünem Tee

Bei japanischen Tees hat es sich bewährt, hohe Qualitäten dunkel und kühl aufzubewahren. Am Besten sogar verpackt in einem Glas mit Deckel im Kühlschrank. Ansonsten reicht es auch, auf eine dunkle, kühle und trockene Lagerung zu achten. Niemals Tee neben stark riechenden Lebensmitteln aufbewahren. Tee ist sehr sensibel und freiheitsliebend wie Sie sehen. Der Geschmack des Tees wird es Ihnen danken, wenn Sie diese kleinen Ratschläge beachten.

Viel Freude beim Teetrinken und genießen!



teeblätter-
versand

Teeblätter-Versand

Roland Gehweiler
Hägerstraße 7
88662 Überlingen
Telefon: 07551-832 97 73
Telefax: 07551-832 97 72
www.teeblaetter-versand.de
info@teeblaetter-versand.de