



NOBLESS
Tee-Spezialitäten

Tee-Fibel

Wissenswertes rund um den Vitalstoff mit Genussgarantie



Neue Ausgabe



NOBLESS

Tee-Spezialitäten

Liebe Teefreunde,

die einen trinken ihn wegen seiner Heilwirkung, die anderen machen einen Kult daraus. Tee ist beliebter denn je.

Grund dafür ist seine Geschmacksvielfalt und die vielen positiven gesundheitlichen Eigenschaften. Schon die alten Chinesen prägten den Titel „Getränk der Hundertjährigen“ im Zusammenhang mit Grünem Tee.

Zudem enthalten Tees keine Kalorien. Fasten mit geschmackvollen Früchte- und Kräutertees ist daher ideal.

Nehmen Sie sich Zeit und tauchen Sie ein in die vielfältigen und faszinierenden Geheimnisse der Teewelt. Diese Informationsbroschüre gibt Ihnen einen umfassenden Überblick und soll Ihnen Lust machen, mit allen Sinnen unsere Nobless Tee-Spezialitäten zu entdecken – jeden Tag aufs Neue.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Versandhaus Jungborn-Team

PS: Wir würden uns freuen, wenn Sie die informative Fibel nach dem Lesen auch an Freunde und Bekannte weitergeben.

**„Mit Tee seiest
Du in bester
Gesellschaft“**

(Johann Wolfgang von Goethe)

Inhaltsverzeichnis

- Zeitreise durch die Teegeschichte	S. 3
- Anbau und Veredlung	S. 6
- Vom Teeblatt zum fermentierten Schwarztee	S. 8
- Die Sorten	S. 10
- Schwarzer Tee	S. 11
- Grüner und Weißer Tee	S. 14
- Kräuter-Früchte- und Rotbuschtee	S. 16
- Die Zubereitung	S. 18
- Wirkung und Inhaltsstoffe	S. 20
- Kleines Tee A-Z	S. 21
- Unser Sortiment	S. 27

Zeitreise durch die Tee-Geschichte

Die Teelegende

Tee! Kaum ein anderes Getränk ist Stoff so vieler Legenden und Geschichten. Über die Ursprünge von Tee wird viel spekuliert. Als sicher gilt jedoch, dass Tee seinen Ursprung in China hat. Im Jahre 2737 v. Chr. soll sich der große chinesische Kaiser Shen Nung in seinem Garten aufgehalten haben, in seiner Hand eine Trinkschale heißen Wassers. Plötzlich kam ein Wind auf und drei Blätter eines wildwachsenden Teestrauches fielen in seine Teeschale. Dem Kaiser fiel ein angenehmer Duft auf, er kostete, und fühlte sich frisch und konzentriert. Shen Nung galt für die Chinesen als einer der drei Gelben-Kaiser, Götter, die früher als Menschen gelebt und den Menschen das Wissen gebracht haben. Chen Nung gilt als Begründer der chinesischen Kräuterheilkunde. Jedoch wurde erst in der T'ang Dynastie (618-907 n. Chr.) der Tee als Handelsgut entdeckt und es entwickelte sich ein schwungvoller Teehandel Chinas mit seinen Nachbarstaaten.

Mittelalter

Im Jahr 6 n. Chr. brachten buddhistische Mönche den Tee nach Japan wo er bald Gegenstand der bis ins kleinste Detail vorgeschriebenen strengen japanischen Teezeremonie der Zen-Mönche wurde. Man meditierte vor einem Buddha-Bild und trank gemeinsam aus einer Schale Tee, als Weg zur

Selbsterkenntnis („Teeweg“). Mentale Voraussetzungen für die Zeremonie sind Reinheit des Geistes, Ehrfurcht und innere Harmonie.



Chinesische Männer bei einer Tee-Zeremonie

Im Jahre 1610 erreichte die erste Teelieferung aus China mit Segelschiffen Amsterdam. Die Holländer waren von da an die einzigen europäischen Tee-Importeure bis 1669 die Engländer ebenfalls in den Teehandel einstiegen.

Karawanentee

Aber auch auf dem Landweg wurde Tee transportiert. Teekarawanen transportierten Tee von China aus quer durch die Mongolei und Sibirien bis nach Russland. Der russische Karawanentee galt als qualitativ besser, da er, im Gegensatz zu Tee, der auf dem Seeweg transportiert wurde, nicht der feuchten Seeluft und dumpfen Schiffslagerräumen ausgesetzt war. Alle europäischen Königshäuser bevorzugten den Karawanentee.

Von England und der englischen Aristokratie ausgehend wurde Tee in Europa bald ein begehrtes Handelsgut und fand immer mehr Anhänger. Diese brachten den Tee auch mit in die Neue Welt, wo der Tee um 1760 auf dem dritten Platz der importierten Handelsgüter stand. Diese



Zeitreise durch die Tee-Geschichte

Tatsache nahm die britische Regierung zum Anlass, Tee in den Kolonien mit hohen Steuern zu belegen, um das Finanzloch, das der siebenjährige Krieg gerissen hatte, zu stopfen. Diese Steuern verursachten im ganzen Land Proteste und wütendes Aufbegehren.

**„Lass kommen,
was mag -
Ich trinke Tee“**
(Carl Gustav von Schweden)

Boston Tea Party

Obwohl die Steuern bald darauf wieder drastisch gesenkt wurden, war es schon zu spät: Am 16. Dezember 1773 verkleideten sich Mitglieder der Freimaurerloge Saint Andrew in Boston als Mohikaner, enterten die im Hafen liegenden Schiffe der East India Company und warfen 342 Kisten Tee über Bord. Diese „Boston Tea Party“ gilt als Auftakt zum amerikanischen Unabhängigkeitskrieg.

Die von den Engländern gegründete East India Company hatte bis 1833 das Monopol für Teeimporte inne. England verfügte über Kolonien, in denen man erfolgreich Tee anbaute. Das Wissen um die Fermentierung des Tees, der aus dem chinesischen grünen Tee den in Europa beliebten schwarzen Tee machte, erwarb man sich durch Einschleusen eines englischen Botanikers, der dem Geheimnis der Fermentierung auf die Spur kommen sollte.

Dies führte zu einem massivem Aufbau von Teeplantagen in den britischen Kolonien Indien, Ceylon und in Afrika. Es wurde seit 1860 beinahe ausschließlich schwarzer Tee erzeugt, den man in Europa vorzog.

Der Seeweg nach Europa

Die legendären Teeclipper waren dabei das bevorzugte Transportmittel. Diese schnellen Segelschiffe mit großer Ladefläche, darunter die auch heute noch in London erhaltene „Cutty Sark“, beherrschten 50 Jahre lang die Weltmeere bis 1869 der Suezkanal eröffnet wurde, welcher die Tee-Route um 7000 km verkürzte und nun auch Dampfschiffen die Gelegenheit gab, nach Südost-Asien zu fahren, da es nun genügend Gelegenheiten gab, Kohle aufzunehmen.



Teeclipper „Cutty Sark“

Anfang des 20. Jahrhunderts erreichte Tee noch einmal einen besonderen Boom. Tanztee-Veranstaltungen in sog. „Tea Houses“ bei denen der

Zeitreise durch die Tee-Geschichte

neu nach Europa gekommene argentinische Tango getanzt wurde, waren der Renner bei der feinen Gesellschaft der wilden zwanziger Jahre.

Kräuter- und Früchtetees haben Ihren Ursprung im alten Ägypten. Regelmäßige Pfefferminz- und Hibiskusaufgüsse sollen Kleopatra eine ewige Freude gewesen sein. Die Mönche und Gelehrten des Mittelalters nutzten die aus alten keltischen und römischen Niederschriften gesammelten Erkenntnisse um die vielfältigen Wirkungen der Kräuter weiter zu erforschen und durch spezielle Züchtungen zu verfeinern.

Rooibostee wurde erst in den späten 20er-Jahren des 20. Jahrhunderts von britischen Kaufleuten aus Südafrika nach Europa gebracht. Die dortigen

Naturvölker nutzten ihn bereits weit vorher als Kraut gegen Erkältungskrankheiten und zur Unterstützung der Wundheilung. Erst 1992 konnte Rooibostee den Siegeszug in Europa richtig starten. Bis dorthin war es lediglich ein Geheimitipp und galt lange als koffeinfreier Schwarztee-Ersatz. Heutzutage ist das Heißgetränk Tee in Summe das populärste Getränk der Erde mit einer jährlichen Weltproduktion von über 4 Mio. Tonnen.

**SCHON
GEWUSST?**

TEE KANN MAN ESSEN

Früher war es in China üblich Tee zu essen, indem man ihn mit verschiedenen Gewürzen, Reis, Zwiebeln und Milch zu einem Kuchen verarbeitet hat. Noch heute gibt es diese Tee-Rezepte bei Völkern des Himalaya und der Mongolei auf der Speisekarte.



Anbau und Veredlung

Die Teepflanze = *Camellia sinensis*. Ein Sprössling aus gutem Hause.



Teepflanze: two leaves and a bud

Wie es sich für ein edles Gewächs gehört, hat Tee einen ausgezeichneten Stammbaum: Die Pflanze ist mit den Kamelienarten verwandt. Die beiden Urahnen sind *Camellia sinensis* (chinesischer Tee) und *Camellia assamica* (Assam-Tee).

Die Teepflanze ist eigentlich ein Baumgewächs mit weißen Blüten und grünen Früchten. Der Teestrauch wächst ohne Beschneiden zum stattlichen Baum von 15 bis 20 Metern Höhe heran. Chinesischer Tee erreicht naturbelassen eine Wuchshöhe von drei bis vier Metern.



Teepflanzung in China

Auf der Plantage wird die Pflanze zu einem ein Meter hohen, immergrünen Strauch gestutzt. So wird sie in der vegetativen Phase gehalten, denn nur die ganz jungen Blätter und Knos-

pen werden zu Tee verarbeitet. Da der Tee meistens von Pflückerinnen geerntet wird, bleibt der niedrige „Pflücktisch“ in erreichbarer Höhe.

Um feine und aromatische Erträge zu ernten, hat man die Urpflanzen immer wieder gekreuzt. Hervorgegangen ist ein recht widerstandsfähiger Nachkomme: die Assam-Hybride. Sie dient heute als Grundlage für fast alle Teekulturen der Welt.

Klima & Boden

Tee ist ein ziemlich verwöhnter Sprössling. Nur bei penibler Pflege und sorgfältiger Verarbeitung erntet der Pflücker feine, aromatische Erträge. Vorausgesetzt natürlich, er hat ein entsprechendes Anbaugelände gewählt. Denn die geschmacklichen Unterschiede der Teesorten hängen nicht nur vom Saatgut und der Fürsorglichkeit ab, sondern in erster Linie vom Klima und der Bodenbeschaffenheit des Anbaugeländes.

Tee bevorzugt ein erlesenes „Kamelienklima“, also mittlere Jahrestemperaturen von mindestens 18 Grad Celsius sowie regelmäßigen Sonnenschein. Die Pflanze verträgt keinen oder nur sehr seltenen und mäßigen Frost und liebt gleichmäßig über das Jahr verteilte Niederschläge. Tee liebt die reine Höhenluft. Unter 700 Metern Höhe wächst wenig, auf 2.000 Metern Höhe über dem Meeresspiegel werden die feinsten Sorten geerntet. Nach

Anbau und Veredlung

vier bis fünf Jahren liefern die Sträucher die erste volle Ernte.

Die Ernte

In den „heiligen“ Gärten Chinas wird seit Jahrtausenden die Tradition der kaiserlichen Pflückung gepflegt: Von der Teepflanze werden die Knospe und das erste Blatt gepflückt. Beim Yin Zhen, einer kostbaren weißen Teesorte, wird sogar nur die Knospe geerntet.



Teepflückerin

Die kaiserliche Pflückung war früher dem Tee des Kaisers vorbehalten. Nichts durfte die Reinheit der Blätter von der Ernte bis zum Aufguss in des Kaisers Teeschale beflecken. Jungfräuliche Mädchen schnitten mit goldenen Scheren die Knospen und legten sie zum Trocknen in goldene Körbe.

Auch heute noch werden die weltweit besten Tees einer „Feinpflückung“ unterzogen: In zeitlich festgelegten Intervallen werden die ersten zwei Blätter und eine Knospe entfernt – „two leaves and a bud“. Bei gewöhnlicheren Tees begnügt man sich mit der „Gropflückung“: Neben der Knospe werden bis zu fünf Blätter gepflückt.

In der Erntezeit wird ca. alle 14 Tage Tee gepflückt. So lange dauert es, bis wieder zwei Blätter und eine Knospe nachgewachsen sind. Je höher dabei das Anbaugelände je größer die Abstände der Pflückperioden.

Die Teeproduktion

Der erste James Bond war im Auftrag des Tees unterwegs. Er hieß Robert Fortune, war britischer Botaniker und schlich sich als Kaufmann verkleidet in die chinesischen Teegärten ein. Die Engländer hatten in ihren Kolonien Tee angebaut, waren aber in puncto Manufaktur völlig ratlos. Also setzten sie kurzerhand Industriespionage ein, um sich das nötige Know-how zu verschaffen.

Heute wird schwarzer Tee auf der ganzen Welt mit den gleichen traditionellen Arbeitsschritten hergestellt, wie die Engländer sie in ihren Kolonien einführen.

Die Arbeitsschritte der orthodoxen Teeherstellung heißen Pflücken, Welken, Rollen, Fermentieren, Trocknen, Sortieren und werden weitgehend noch mit der Hand durchgeführt.



Handsortierung des Tees

Vom Teeblatt zum fermentierten Schwarztee

Die orthodoxe Teeproduktion

1. Welken:

Nach dem Pflücken wird die Ernte in der Fabrik auf Welktrögen ausgebreitet. Die Blätter verlieren dabei 30% ihrer Feuchtigkeit.



2. Rollen:

Bei diesem Vorgang, der maschinell erfolgt, wird die Oberfläche des Teeblattes aufgebrochen. Das ist die Voraussetzung für die anschließende Fermentation. Durch das Rollen entstehen die verschiedenen Blattgrößen.



3. Fermentation des Schwarztee:

Durch die Verbindung des Sauerstoffs der Luft mit den Zellsäften des Blattes wird die geschmackliche Veränderung bewirkt. Das grüne Teeblatt



wird dabei kupferfarben. Vom Teeblatt zum fermentierten Schwarztee.

4. Trocknen:

Nach der Fermentation wird das Blattgut 20 Minuten lang bei 85 Grad Celsius in einem Heißlufttrockner behandelt. Der Tee verliert – bis auf 6% – seine Feuchtigkeit.



5. Sortieren:

Bevor der Tee in die Versandeinheiten kommt, wird er maschinell und von Hand in die verschiedenen Blattgrade sortiert: ganzes Blatt, Broken, Fannings und Dust. Die kleineren Blattgrößen werden vorwiegend für den Teebeuteltee auf Grund der schnelleren Entfaltung von Farbe und Aroma verwendet.



Blatt-Tee
Fannings

Broken
Dust

Anbau und Veredlung

Herstellung von grünem Tee

Grüner Tee unterscheidet sich von schwarzem Tee durch die Manufaktur nach dem Pflücken und Welken der Blätter. Schwarzer Tee wird nach dem Welken fermentiert und verliert durch die natürliche „Gärung“ seine grüne Farbe. Grüner Tee wird nicht fermentiert und im Allgemeinen nur gedämpft oder geröstet. So bleibt er grün.

Nach dem Dämpfen wird der Tee gerollt, getrocknet und sortiert.

Die orthodoxe ist übrigens die einzige Methode, bei der Blatttees entstehen. Aus vier Kilo gepflücktem Blatt wird ca. ein Kilo schwarzer Tee hergestellt.

Die CTC-Methode

Die Teeblätter werden nach dem Pflücken durch Walzen regelrecht zerhackt. Dann wird der Tee fermentiert, getrocknet und sortiert.

Bei dieser Methode werden hauptsächlich in Afrika, Ceylon und Assam Fannings für die Teebeutelproduktion hergestellt.

„Tee weckt den guten Geist und weise Gedanken. Er erfrischt das Gemüt. Bist du niedergeschlagen, so wird Tee dich ermuntern“

(Chen Nung, chinesischer Kaiser)



SCHON GEWUSST?

FLÜSSIGKEITSHAUSHALT
Tee trägt in großem Maße zum Flüssigkeitshaushalt bei. Demnach sind Teetrinker besonders gut mit Flüssigkeit versorgt. Schwarz- und Grüntee wie jedes andere Getränk behandelt werden. In der 24-Stunden-Flüssigkeitsbilanz können Schwarz- und Grüntee wie jedes andere Getränk behandelt werden. Bei Brennnesseltee wird z.B. der Effekt der Entschlackungsfähigkeit bewusst zur Durchführung von Diäten etc. genutzt.



Die Sorten

Schwarzer Tee

Eine unvergleichliche Vielfalt zeichnet Schwarze Tees aus. Von edlen und reinen Plantagentees wie den sanft-blumigen Darjeeling First Flush's bis zu exquisiten Mischungen verschiedener Anbaugebiete wie dem kräftigen Ostfriesen-Tee lassen die Varietäten klare Unterschiede in Geschmack und Tassenfarbe erkennen. Mischungen leben sehr vom handwerklichen Geschick und der langjährigen Erfahrung speziell ausgebildeter Tea-Taster.

Wichtige Sorten des schwarzen Tees sind:

DARJEELING

Im Nordosten Indiens, gut behütet in den Bergen nahe dem kleinen Städtchen Darjeeling, wachsen in 2.000 Metern Höhe die edelsten und berühmtesten schwarzen Tees der Welt. Rund 70 Teegärten gibt es an den Südhängen der Ausläufer des Himalaya-Gebirges, einige davon umfassen über 500 Hektar sattgrüne Plantagenlandschaft.



Teepflückerinnen in den Gärten Darjeelings

Darjeeling First Flush

Der First Flush ist der erste Tee, der dort nach der Winterpause ab Februar/März geerntet wird. Der Frischling unter den Darjeelings schmeckt leicht, hat ein bezaubernd blumiges Aroma und besitzt im Unterschied zum Second Flush eine kleine Spur Bitterkeit. Sein Aufguss ist heller als der des Second Flush.



Teegarten an den Südhängen des Himalaja

Darjeeling Second Flush

Diese Tees aus der zweiten Pflückperiode, die von Mitte Mai bis Ende Juni währt, gehören zu den größten und erfüllendsten Geschmackserlebnissen, die schwarzer Tee zu bieten hat.

Der edle Duft, den dieser Tee verströmt, betört die Sinne. Seine leuchtend braune Aufgussfarbe ist ein Genuss für die Augen. Der Second Flush hat ein feines, nuancenreiches, königliches Aroma, schmeckt manchmal nussig und interessant herb. Sein hocharomatisches Muscatel-Aroma setzt Kenner in Verückung.

Darjeeling Autumnal

Autumnal ist englisch und bedeutet „herbstlich“. Damit werden die Tees bezeichnet, die von September bis Oktober, also bis zum Ende der Erntezeit, in Darjeeling gepflückt werden. Mit grünen, braunen und schwarzen Teeblättern hat der Autumnal das bunteste und schönste Teekorn, das einem beim schwarzen Tee begegnet. Der Autumnal erreicht nicht ganz die Aromafülle eines Second oder First Flush. Er hat einen leichten, feinen Geschmack. Im Unterschied zum First Flush zeigt er im Abgang keine bittere Note.



Darjeeling

Assam

Dieser schwarze Tee aus dem gleichnamigen Anbaugbiet Nordindiens, das das größte zusammenhängende Teeanbaugbiet der Welt darstellt, zählt zu den kräftigsten schwarzen Tees. Sein Geschmack ist würzig, voll und rund, oft hat er eine malzige Note. Der Assam-Tee ist Hauptgrundlage der klassischen ostfriesischen Teemischung. Zucker und Milch oder Sahne passen sehr gut zum Assam.

Schwarzer Tee

oft sintflutartige Regenfälle von April bis September und Temperaturen um 35 Grad Celsius schaffen ein wahres Paradies für die Teestecklinge.

Ceylon

Aus der einstigen Kaffeeinsel ist eine Teeinsel geworden. Der Tee wächst in drei verschiedenen Höhenlagen, (Uva, Nuwara Eliya, Dimbula) hat ein spezielles Aroma und einen sympathischen herben Geschmack.



Teegarten in Ceylon

Farblich liegt er zwischen Darjeeling und Assam. In der Fachsprache heißt es poetisch: „Er steht golden in der Tasse.“

Sri Lankas Plantagen sind verhältnismäßig klein; die meisten findet der Besucher im Südwesten der Insel. Wie gewohnt liegen auch hier die besten Gärten in einer luftigen Höhe von 1.000 bis 2.000 Metern.



Ceylontee

Schwarzer Tee

China

In China werden nicht nur gute Grüntees erzeugt, sondern auch ganz besondere Schwarztee-Spezialitäten.



China Chun Mee

Keemun

Der schwarze Tee aus China enthält von Natur aus weniger Koffein und Gerbstoffe. Er ist daher sehr magenfreundlich und somit gut für den Genuss am Abend geeignet. Er hat einen zarten, milden, leichten Geschmack und ein volles, blumiges Flavour, das auch als Orchideenaroma bezeichnet wird. Dieser Tee wird in edlen Qualitäten als „Keemun Imperial“ angeboten.

Yunnan

Dieser stammt aus der gleichnamigen Provinz im Südwesten Chinas. Typisch sind für ihn seine erdige Note und sein volles Aroma. Er enthält meist viele Tips (Blattspitzen) und hat eine sanfte braune Aufgussfarbe. Es gibt auch einen grünen Yunnan. Er hat ebenfalls eine erdige Note und schmeckt für einen grünen Tee nur wenig herb.

Indonesien/Java

Frühmorgens, wenn über den sattgrünen, vulkanischen Bergketten noch der Nebel hängt, wird auf Java schon fleißig Tee geerntet.

Der Tee von der indonesischen Insel Java ist bei uns als Teesorte wenig bekannt, weil er wegen relativ gleichbleibender Qualität oft für Blends (Mischungen mehrerer Teesorten) verwendet und nur selten unvermischt im Teehandel angeboten wird. Java-Tee schmeckt kräftig und pikant. Die besten Qualitäten werden während der Trockenzeit von Mitte Juni bis Oktober geerntet.

Die bekanntesten Mischungen sind:

Ostfriesische Mischung

In Ostfriesland wurde schon immer starker Tee bevorzugt. Deshalb besteht auch die Mischung, die den Namen von Deutschlands stärksten Teetrinkern trägt, aus kräftigen Teesorten.

Eine gute ostfriesische Mischung enthält etwa 80 Prozent Assam-Tee und wird je nach Rezeptur mit Tees aus Indonesien, Ceylon und Darjeeling abgerundet. Es gibt sie in erster Linie in Broken-, aber auch in Blattqualität. Sie werden klassisch mit Kandis und Sahne getrunken.

Schwarzer Tee

Earl Grey



Earl Grey



Earl Grey

Zur Verbreitung dieses Tees hat Earl Charles Grey, ein britischer Außenminister, viel beigetragen. Er brachte 1830 von einer Chinareise einen mit Bergamotte-Öl aromatisierten Tee mit. Der extravagante Tee, der nach Zitrusfrucht und leicht parfümiert schmeckt, gefiel den Briten. Er enthielt den Namen seines Entdeckers. Seine Basis bilden vorwiegend China-Tees. Das Öl der Bergamotte, einer blassgelben, zitrusartigen Frucht mit dicker Schale, verwendet man auch zur Herstellung von Parfümen.

English Breakfast

Die englische Mischung setzt sich meist aus Teesorten ehemaliger britischer Kolonien wie Indien, Ceylon und Afrika (v.a. Kenia) zusammen.

Sie hat einen kräftigen Geschmack und verträgt Zucker und Milch.

Eine gute Tasse Tee vertreibt die Sorgen des Alltags!



Ostriesentee wird klassisch mit Kluntjes und Sahne getrunken

Grüner Tee

Grüner & Weißer Tee

Seit über 5.000 Jahren spielt Grüner Tee eine Rolle in der Kultur Asiens.

Er war schon immer mehr als nur ein Getränk. Grüner & Weißer Tee sind auch heute noch Sinnbild für Inspiration und Gesundheit sowie für die Reinheit und Stärkung des Geistes.

Grüne Tees aus China

Chun Mee

Chun Mee heißt ein Blatt-Tee, der vorwiegend in China, aber auch in Taiwan und Indonesien produziert wird. Meist in feineren Standards mit dunkel- oder hellgrünem Blatt erhältlich. Chun Mee schmeckt nur wenig bitter und hat einen charakteristischen Eigengeschmack (ähnlich Gunpowder).

Gunpowder

Stammt aus China und Taiwan. Gunpowder heißt übersetzt „Schießpulver“, weil er aus kleinen, zu Kugeln gerollten Teeblättern besteht. Sie entfalten sich bei der Zubereitung wie Blüten. Diese Sorte hat einen herb-kraftigen Geschmack und eine blumige Note.

Lung Ching

Ein erlesener, chinesischer Tee, der aus langen, gepressten Blättern besteht. Er hat einen smaragdgrünen Aufguss, ein frisch duftendes, erdiges Aroma und einen weichen,

leicht süßlichen Geschmack. Die besseren Qualitäten werden nach einer mehr als 1.000-jährigen Tradition vollkommen von Hand hergestellt.

Grüne Tees aus Japan

In Japan wird ausschließlich grüner Tee angebaut. Die Japaner nennen ihren Tee O-Cha, wobei der gängigste grüne Tee der Sencha ist. Die japanischen Gärten sehen anders aus als die anderen Teeplantagen: Wie Wellen eines Ozeans liegen die Teesträucher mit ihrer gewölbten Oberfläche nebeneinander. Ein Kunstwerk aus langen Wogen, bei jeder Windbö eine grüne Brandung.



Japanische Teegärten

Japans Teespezialität ist der Gyokuro (kostbarer Tau), der von Kennern als einer der besten grünen Tees der Welt gerühmt wird. Während es zum Beispiel Sencha in allen Qualitäten und für jeden Geldbeutel gibt, kosten 100 Gramm Gyokuro im Fachhandel rund 25 Euro.

Sencha

Die meistgetrunkene Sorte Japans, erhältlich in unter-

Weißer Tee

schiedlichen Qualitäten (Superior, Medium, Low). Die Blätter werden gepresst und sehen aus wie Gras. Sencha hat zwar einen typischen, herben Geschmack, überrascht aber gleichzeitig durch eine Spur von Süße. Im Aufguss ist er grün-gelblich. Generell gilt: Je dunkelgrüner die Blätter, desto besser der Tee. Sencha wird auch in selbiger Herstellungsmethode in China und Taiwan hergestellt.



Sencha

Bancha

Aus groben, strohigen Blättern. Sie werden erst am Ende einer Saison geerntet. Darum sind sie dicker, faseriger und enthalten weniger Koffein als die anderen Sorten. Bancha ist der traditionelle Tee der Makrobiotik, einer japanischen Ernährungslehre. Er hat einen typischen, leichten Geschmack. Es gibt ihn auch geröstet, dann heißt er Hojicha.

Matcha

Ein sehr koffeinreicher japanischer Pulverttee. Aus Blättern hergestellt, die im Schatten wachsen. Matcha ist der klassische Tee der religiösen „Tee-

zeremonie“ mit bestimmten Utensilien: Das Pulver und Wasser werden in einer Schale mit einem Bambusbesen vermischt und geschlagen.

Weißer Tee

Weißer Tee ist eine kostbare Spezialität unter den chinesischen Tees und wurde bereits im 11. Jahrhundert v. Chr. von den damaligen Kaisern als besonderes Lebenselixier verehrt. Nur den Kaisern war dieser Tee vorbehalten.

Die weißen Härchen auf seinen Knospen gaben ihm den Namen. Er wächst hauptsächlich in den hohen Bergregionen Fujians im Süden Chinas und wird aus den Blättern des „Großen Weißen Teebusches“, einer besonderen Form des Teestrauchs *Camellia sinensis*, besonders schonend hergestellt.



Weißer Tee

Weißer Tees werden nach uralter Methode nach wie vor handverlesen.

Sein sehr hoher Gehalt an antioxidativ wirksamen Polyphenolen macht ihn auch gesundheitlich wertvoll. Er enthält genau wie Grün- und Schwarztee Koffein.

Kräuter - und Fruchteees

Kräuter-, Früchte- und Rotbuschtee

Bereits die alten Ägypter kultivierten verschiedene Kräuter zur Herstellung von Teeaufgüssen.

Seit jeher werden ihre wohltuenden Eigenschaften geschätzt.

Kräuter- und Fruchteees liegen im Trend, denn ihre wohltuende Wirkung wird heute groß geschrieben. „Gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen“, sagt der Volksmund und erinnert sich damit an die vielfältigen Heilwirkungen der verschiedenen Pflanzen. Kräutertees werden zu Heilzwecken schon seit Jahrhunderten getrunken. Kräuter- und Fruchteees haben einen erfrischenden Geschmack und enthalten kein Koffein. Einzige Ausnahme ist hier der Matetee.



Fruchteees „Erdbeer“

Kräuter- und Fruchteees werden je nach Sorte aus Blüten, Früchten oder Blättern hergestellt. Dabei müssen die verwendeten Früchte oder Kräuter einem hohen Qualitätsanspruch genügen.

Zudem gibt es unendlich viele

Kräuter- und Fruchteees, die aus verschiedenen Kräutern und Früchten komponiert sind. Früchte- wie auch Kräutertees werden häufig durch gesundheitlich völlig unbedenkliche Aromen geschmacklich veredelt.

Fruchteees sind nicht nur bei Kindern, sondern bei der ganzen Familie sehr beliebt.

**SCHON
GEWUSST?**

Fruchteees sind auch eisgekühlt an heißen Sommertagen ein idealer Durstlöscher.

Pfefferminze

Die Blätter der Pfefferminze enthalten ätherische Öle, die zur Hälfte aus erfrischendem Menthol bestehen. Menthol bewirkt den kühlenden Effekt beim Genuss von Pfefferminze. Schon früh erkannte man die lindernde, angenehme Wirkung der Pfefferminze bei Krämpfen, Blähungen, Leibschmerzen, Durchfall und Übelkeit.

Kamille

Von der Kamillenpflanze werden vor allem die Blütenköpfe genutzt, die ätherisches Öl enthalten.

Der Kamille werden vielfältige wohltuende Wirkungen nachgesagt, zum Beispiel wirkt sie entzündungshemmend, heilungsfördernd, krampflösend auf die Verdauungs- und Beckenorgane sowie entblähend.

Kräuter - und Fruchteees

Brennnessel

Die Brennnessel zeichnet sich durch einen Reichtum an Vitaminen und Mineralstoffen aus. Ihr werden blutbildende, harntreibende und verdauungsfördernde Eigenschaften nachgesagt. Als Kräutertee zubereitet, ist Brennnessel wohltuend und ein vorzüglicher Durstlöscher.

Fenchel

Die aromatisch riechenden Fenchelfrüchte schmecken angenehm süßlich. Sie enthalten ätherisches Öl, dessen Hauptbestandteile – das bittere, kamferartige Fenchon und das süßliche Anethol – den typischen Geschmack bestimmen. Die Wirkung des Fenchels ist von alters her bekannt. Eltern schätzen seine beruhigende und blähungsmindernde Wirkung bei Säuglingen und Kleinkindern.



Nobless Kräutertee

Melisse

Die Melisse gehört zu derselben Pflanzenfamilie wie die

Pfefferminze. Zerreibt man sie zwischen den Fingern, verbreiten die Blätter einen intensiven Zitronenduft, der dieser Pflanze auch den gängigen Beinamen „Zitronmelisse“ gab. Die ätherischen Öle der Melisse wirken krampflösend, schmerzstillend und beruhigend.

Hagebutte

Die Hagebutte ist die Scheinfrucht der Heckenrose. Die ganzen getrockneten Hagebuttenfrüchte werden zerkleinert und von Kernen sowie Haaren befreit. Für Nobless Fruchteees wird ausschließlich die Fruchtschale der Hagebutte verwendet. Hagebutten enthalten diverse Mineralstoffe und natürliches Vitamin C.

Rotbusch

Die Pflanze wächst nur im Gebiet der südafrikanischen Cedar Mountains und benötigt bestimmte klimatische Bedingungen und Höhenlagen sowie tiefe Sandböden und wenig Feuchtigkeit. Wie schwarzer Tee wird Rotbuschtee fermentiert. Während dieses Prozesses wechselt die Farbe der Blätter von grün über orange, bis er rubinrot wird. Er ist beliebt wegen seines angenehm mild-würzigen Geschmacks und seiner wohltuenden Wirkung. Von Natur aus ist er koffeinfrei und enthält viele gesunde Inhaltsstoffe wie Vitamin C oder Kalzium. Er bietet Erwachsenen und Kindern höchsten Tee Genuss.

Die Zubereitung



Perfekter Teegenuss hängt von ein paar ganz simplen Regeln ab.

Unser Tea-Taster empfiehlt: Bei einem hohen Härtegrad können Sie das Wasser mit einem Wasserfilter enthärten. Speziell diese Maßnahme wirkt sich sehr positiv auf die Qualität Ihres Teeaufgusses aus. Der häufig auf der Teefläche sichtbare „Teefilm“ ist kein Qualitätsmanko, sondern ein Hinweis auf härteres Wasser. In härterem Wasser verbinden sich die Bitterstoffe (Tannine) des Tees mit den Calciumionen des Wasser und bilden den Film. Je weicher das Was-

ser umso geringer der Film. Sie brauchen des Weiteren guten Nobless-Tee. Die Faustregel bei der Teemenge heißt immer: ein gehäufte Teelöffel pro Tasse. Achtung: Kleinblättrige Tees sind ergiebiger als Blatt-Tees! Wir empfehlen für die 1 l Kanne = 5 gehäufte TL Tee oder 5 Teebeutel.

Ihre Teekanne sollte idealerweise aus Steingut, Porzellan oder Glas sein. Die Ziehdauer Ihres Tees richtet sich nach ihren Geschmacksvorlieben: Wenn Sie ihn leichter mögen, lassen Sie Ihren Tee 2-3 Minuten ziehen. Kräftiger wird er nach 4-5 Minuten.

Achtung: Nach mehr als fünf Minuten wird echter Tee zu bitter. Das gilt u.a. für grüne Tees. Diese kann man bei guten Qualitäten wie z.B. unseren Nobless Sencha auch mehrmals aufgießen. Probieren sie es einmal aus. Jeder Aufguss hat seine Eigenheiten.

Das kurz gezogener Tee anre-

TIPPS FÜR DIE TEE-ZUBEREITUNG

<p>... MIT LOSEM TEE</p> <p>Dosierung: 1 Teelöffel losen Tee pro Tasse und 1 Zusatz-Teelöffel für die Kanne.</p> <p>Bringen Sie das frische Leitungswasser zum Kochen und gießen es sprudelnd auf. Loser Tee braucht viel Platz, um sich zu entfalten.</p> <p>Ziehzeit: 3-5 Minuten. Danach Einsatzsieb entfernen.</p>		<p>... MIT TEEBEUTEL</p> <p>Dosierung: 1 Teebeutel pro Tasse oder Glas bzw. entsprechende Menge Kannenteel.</p> <p>Bringen Sie das frische Leitungswasser zum Kochen und gießen es sprudelnd auf.</p> <p>Ziehzeit: 3-5 Minuten. Danach Teebeutel entfernen.</p>	
--	--	---	--

Beigaben: Zucker, Kandis, Zitrone, frische Milch, Sahne nach Wunsch

Die Zubereitung

gender ist als der „5-Minuten-Tee“ ist wissenschaftlich nicht bewiesen. Bewiesen ist, dass länger gezogener Tee beruhigend auf den Magen- und Darmtrakt wirkt. Schwarzer, Grüner und Weißer Tee gelten aufgrund des Koffeingehaltes generell als anregend.



Der Nobless Tea-Taster empfiehlt zu den Ziehzeiten

1. **Grüner/Weißer Tee** 2-3 Minuten
2. **Schwarzer Tee** 3-4 Minuten
3. **Früchtetee** 6-8 Minuten
4. **Kräutertee** 6 Minuten

Tee braucht Platz zur Entfaltung!

Deshalb den Tee komplett lose in die Kanne geben oder in großvolumige Tee-Siebe oder Teefilter aufgießen.

Lagerung

Lagern Sie Ihren Tee immer kühl, trocken und fernab von Fremdgerüchen (z.B. nicht über oder direkt neben dem Herdbereich). *Speziell schwarze und grüne Tees nehmen Fremdaromen sehr schnell auf. Diese bitte auch getrennt von Kräutertees aufbewahren.*

Eine Lagerung in festverschlossenen Dosen oder Teetüten ist zu empfehlen.

Haltbarkeit

Tees sind aufgrund des hohen Trocknungsgrades mind. 2-3 Jahre haltbar. Gute Schwarz- und Grünteequalitäten verlieren aber mit der Zeit an Spritzigkeit und Aromenvielfalt. Dies gilt auch für Kräuter- und Früchtetees.



Rotbusch „Sanddorn-Sahne“

Kräuter-, Früchte- und Rotbuschtee

Da Inhaltsstoffe und Volumen von Kräuter- und Früchtetees sehr unterschiedlich sind, variieren die Angaben zur Ziehzeit.

Man sollte für die Zubereitung einer Kanne oder Tasse Kräuter- und Früchtetee jedoch nur sprudelnd kochendes Wasser verwenden.

Am besten schmeckt Kräuter- und Früchtetee, wenn Sie für eine Tasse mindestens einen TL oder Teebeutel und für eine Kanne, abhängig von der Größe der Kanne, mindestens 4 TL oder Beutel verwenden.

Lassen Sie den Tee dann 6-8 Minuten ziehen. Je nach persönlichem Geschmack können Sie ihn pur, mit Zucker oder Honig genießen.

Kräuter- und Früchtetees sind auch im Sommer kalt ein Genuss und können mit Mineralwasser oder Fruchtsäften verlängert werden.

Wirkung und Inhaltsstoffe



Frisch geplückte Teeblätter

Tee ist gut für den Geist

Die Liste der Inhaltsstoffe im grünen, schwarzen und weißen Tee ist sehr umfangreich. Der Verbraucher kennt die meisten Substanzen von anderen Genuss- oder Lebensmitteln, wie zum Beispiel das Koffein, früher auch Tein genannt. Es handelt sich dabei um die chemisch identische Substanz.

Das Koffein im Tee hat allerdings andere Wirkungen als das Koffein im Kaffee. Koffein im Kaffee wird vom Körper sehr schnell und in höherer Menge aufgenommen. Die Aufnahme von Koffein aus dem Tee erfolgt dagegen langsamer, und die aufmunternde Wirkung hält somit länger vor. Das Koffein regt die Durchblutung und den Stoffwechsel des Gehirns sanft an. Somit wirkt sich der Genuss von Tee positiv auf das Gehirn und zentrale Nervensystem aus. Kurz: Eine Tasse Tee zur rechten Zeit verbessert Ihre Konzentrationsfähigkeit bzw. intellektuelle Leistung.

Weitere Inhaltsstoffe sind Gerbstoffe (Tannine/Polyphe-nole), die eine beru-

higende Wirkung auf den Magen und Darm haben und anti-oxidative Funktionen ausüben sowie:

- ätherische Öle (verantwortlich für Geruch und Geschmack)
- Fluor (karieshemmend)
- Kalium (aktiviert körpereigene Enzyme)
- Mangan (senkt den Blutzuckerspiegel)
- Theophyllin (steigert die Kontraktionskraft des Herzens, wirkt gefäßerweiternd, entwässernd)
- Theobromin (wirkt entwässernd)
- Vitamine (B-Vitamine, steigern die Vitalität)

Diese Gerb- oder Bitterstoffe sind deshalb so interessant, weil sie in den letzten Jahren durch massive Forschungsergebnisse für den hohen gesundheitlichen Nutzen von Tee verantwortlich gemacht werden.

Eine besondere Stoffgruppe der Gerbstoffe, die Polyphenole bzw. Flavonoide, finden hier große Beachtung.

Eine besondere Bedeutung wird hier EGCG (Epigallocatechingallat) beigemessen.

Dieser Stoff kann Krebszellen in ihrem Wachstum, die Blutgerinnung und das Virenwachstum hemmen. Polyphenole hemmen außerdem die Bildung schädlicher Cholesterine im Blut und stärken das Immunsystem.

Die Chinesen sagen dem Tee auch eine blutdrucksenkende Wirkung nach.

Es kann davon ausgegangen werden, dass alle drei Teearten (weiß, grün, schwarz) antioxidative Wirkung haben, grüner und weißer Tee jedoch wirksamer sind.

Kleines Tee - ABC

Afternoon:

Traditionelle britische Teemischung für den frühen Nachmittag. Ceylon- oder Assamtees des Grades Flowery Orange Pekoe. Meistens leichter und heller als die kräftigen Frühstückstees.

Aloe vera:

Aloen gehören zur Familie der Lilien. Aloe vera ist eine seit Jahrtausenden bekannte Heilpflanze, die nicht nur ideal für die Haut ist. Mit ihren über 200 Vitalstoffen stärkt sie unter anderem die Abwehrkräfte, unterstützt sie die Verdauung und wirkt beruhigend auf den Magen.

Aromatisierter Tee:

Durch Aroma und/oder Pflanzenteile duftveränderter Tee, diese sind in ihrer chemischen Struktur mit den natürlichen Aromen identisch und sind gesundheitlich völlig unbedenklich.

Assam:

Teedistrikt im Norden Indiens, größtes zusammenhängendes Teeanbaugebiet der Welt. Assam-Tee ist meistens kräftig und wüzig und wird gern mit leichteren Teesorten gemischt (beispielsweise ostfriesische oder englische Mischungen).

Blatt-Tee:

Tee aus ganzen, nicht bei der Manufaktur gebrochenen Blättern. Dazu gehören beispielsweise die größeren Sortierungen FTGFOP 1, TGFOP und GFOP.

Blend:

Englische Bezeichnung für die Mischung mehrerer Teesorten.

Breakfast:

Traditionelle - besonders kräftige - englische Teemischung für den Frühstückstee. Besteht aus Ceylon BOP mit Beimengungen von Assam BOP oder Darjeeling BOP.

Broken:

Tee, dessen Blatt beim Rollen/Schneiden etwas zerkleinert wurde. Ergiebiger als Blatttees. Der größte Teil der Teeproduktion wird heute zu Broken-Graden verarbeitet.

BOP:

Broken Orange Pekoe. Hauptsortierungsgrad der Broken-Tees. Siehe auch unter „Orange“

BOPF:

Broken Orange Pekoe Fannings. In Indien der drittkleinste Sortierungsgrad, vor allem für Beuteltees verwendet.

SCHON GEWUSST?

TEE HEMMT MUNDFERUCH
Das Trinken von Tee stoppt offenbar das Wachstum von Bakterien, die für den lästigen Mundgeruch vieler Menschen verantwortlich sind. Mit bestimmten Inhaltsstoffen von Tee (den so genannten Polyphenolen) konnten amerikanische Wissenschaftler nach eigenen Angaben das Wachstum der winzigen Geruchs-erzeuger erfolgreich hemmen.

Kleines Tee - ABC

„Man trinkt Tee, um
den Lärm der Welt
zu vergessen“
(Tien Yiheng, chinesischer Gelehrter)

Ceylon:

Teeanbaugebiet auf der Insel Sri Lanka. Der Tee hat den alten, bis 1972 gültigen Namen der Insel behalten.

Chai:

Nationalgetränk Indiens. Bedeutet übersetzt nichts anderes als „Tee“. Es ist eine Mischung aus schwarzem Tee und verschiedenen Gewürzen. Zumeist hinzugefügte Gewürze sind Kardamom, Zimt, Ingwer, Pfeffer, Nelken und Muskat.

China:

Heimat des Tees, der seit mehr als fünf Jahrtausenden dort bekannt ist und seit drei Jahrtausenden getrunken wird. China ist nach Indien der zweitgrößte Teeproduzent, hauptsächlich von grünem Tee.

Darjeeling:

Berühmtes Hochland-Teeanbaugebiet in Nordindien, im Vorgebirge des Himalaya.

Dooars:

Teeanbaugebiet im Norden Indiens, liegt zwischen Assam und Darjeeling.

„Abwarten und Tee
trinken“
(Winston Churchill,
ehem. Englischer Premierminister)

Dust:

Übersetzt=Teestaub. Bei der Blattsortierung die kleinste und letzte Aussiebung an Teeteilchen. Besonders ergiebig und gerbsäurehaltig, nur für Teebeutel geeignet.

Earl Grey:

Mit Bergamotte-Öl aromatisierte schwarze Teemischung. Die Bergamotte ist eine Zitrusfrucht.

English Blend:

Englische Mischung, besteht vorwiegend aus Assam-, Darjeeling- und Ceylon-Tee.

Estates:

Bezeichnungen für Teegärten.

Fannings:

Zweitkleinste Sortierung des Tees nach dem Dust. Fannings werden vor allem bei Teebeuteln verwendet.

FBOP:

Flowery Broken Orange Pekoe. Hochwertige Broken-Sortierung.

Fenchel:

Die aromatisch riechenden Fenchelfrüchte schmecken angenehm süßlich. Sie enthalten ätherisches Öl, dessen Hauptbestandteile – das bittere, kampferartige Fenchon und das süßliche Anethol – den typischen Geschmack bestimmen. Die Wirkung des Fenchels ist von alters her bekannt. Eltern schätzen seine beruhigende und blähungsmindernde Wirkung bei Säuglingen und Kleinkindern.

Kleines Tee - ABC

Feinschnitt:

Verarbeitungsverfahren bei Kräuter- und Früchtetees. Die Pflanzenteile werden auf eine Größe geschnitten, die eine spätere Abfüllung dieser Produkte in Aufgussbeutel ermöglicht.

Fermentation:

Natürliche Oxidation. Wird bei der Verarbeitung von schwarzem Tee als natürlicher Vorgang angestrebt und genutzt. Der Zellsaft verfärbt sich rotbraun, der Gerbsäuregehalt wird reduziert, die Aromastoffe kommen zur Entfaltung. Grüner Tee ist hingegen nicht fermentiert, sondern gedämpft.

Fine:

(f-TGFOP) wie TGFOP, Pflückung von feinen, kleinen Frühlingsblattknospen (5-7 mm).

First Flush:

Frühlingspflückung außerhalb der Regenzeiten (März), milderes Flair, kleineres und feineres Blatt. Dieser Begriff ist nur bei Darjeeling- und Assam-Tees üblich.

Five o'clock tea:

In England übliche Teepause am Nachmittag. Bevorzugt werden leichte, aromatische Tees.

Flavonoide:

Bestandteil der Gerbstoffe, siehe auch Gerbstoffe.

Flowery:

Blumig, blühend. Bezeichnung für hochwertigen Tee, bei dem

die jüngsten Blätter der geernteten Triebe gerade begonnen haben, sich zu entfalten.

FOP:

Flowery Orange Pekoe. Alte britische Bezeichnung für den groben Blattgrad einer Produktion, ergibt einen hellen, dünnen Teeaufguss.

FTGFOP 1:

Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1. In Indien üblicher höchster Sortierungsgrad mit hohem Anteil feinsten Knospen.

GBOP:

Golden Broken Orange Pekoe. Indische Bezeichnung für eine hochwertige Sortierung von Broken-Tee.

Gerbstoff:

Inhaltsstoff des grünen, weißen und schwarzen Tees. Gerbstoffe haben antibakterielle und antioxidative Wirkung, wirken aber auch beruhigend auf Magen und Darm.

„Ein Bad erfrischt den
Körper, eine Tasse Tee
den Geist“

(Tien Yiheng, chinesischer Gelehrter)

Ginkgo:

Der Ginkgobaum als die angeblich älteste Baumart hat seinen Ursprung in China und erlangt zurzeit als eine seit Jahrhunderten bekannte Heilpflanze neue Berühmtheit. Dem Ginkgo wird nachgesagt, dass er durch seine durchblutungsfördernde Wirkung positiven Einfluss auf Gedächtnis und Konzentration hat.

Kleines Tee - ABC

GFOP:

Golden Flowery Orange Pekoe. Indische Bezeichnung für Blatt-Tee der dritten Sortierungsstufe.

Golden:

Hinweis auf goldbraune Spitzen (Tips). Diese Bezeichnung wird nur bei Darjeeling- bzw. Assam-Blatt-Tees verwendet (Golden Flowery Orange Pekoe).

Grüner Tee:

Unfermentierter Tee; in China, Japan und Taiwan die verbreitetste Sorte (höchster Vitalstoffgehalt).

Hagebutten:

Früchte verschiedener Rosenarten. Das Fruchtfleisch der im Spätherbst geernteten roten Früchte ist süßsauer und reich an Vitaminen, insbesondere Vitamin C, wobei die Hagebutten nicht für den säuerlichen Geschmack verantwortlich sind, sondern die Hibiskusblüte.

Hibiskus:

Ist für die Rotfärbung von Früchtetees verantwortlich. Hibiskus ist eine Gattung aus der Familie der Malvengewächse mit etwa 300 Arten, die hauptsächlich in den wärmeren Gegenden der Welt verbreitet ist.

Indien:

Größter Teeproduzent der Welt, liefert heute vor allem schwarzen Tee. Der indische Gesamtexport liegt bei jährlich rund 200.000 Tonnen.

Ingwer:

Eine Gewürzpflanze, die in den Tropen und Subtropen wächst. Die Wurzeln werden - vor allem in Ostasien - als Gewürz und Heilmittel verwendet. Ingwer hat eine antibakterielle Wirkung.

Jasmin:

Der Jasmin ist eine typische Kalt-Hauspflanze. Er trägt bereits schon ab Januar im Freien gelbe Blüten. Der grazile Strauch schmückt sich mit wohlriechenden, weißen Blüten, in der Regel von Juni bis September.

Keemun:

Keemun ist eine besondere chinesische Schwarzteequalität, die durch Ihre klimatischen Anbaubedingungen sehr wenig Bitterstoffe enthält. Das macht Keemun-Tee leicht und mild im Geschmack - auch bei längerer Ziehzeit (länger als 5 Minuten).

Kluntje:

So wird der ganz große Kandis genannt, der hauptsächlich in Ostfriesland zum Süßen des Tees genommen wird. Zu ihm gehört süße Sahne und ein kräftiger, ruhig leicht bitterer Tee (Friesische Mischung). An einem Kluntje kann man schön die Kristallstruktur des Zuckers erkennen.

Koffein:

Im Tee sind etwa drei bis fünf-Prozent Koffein enthalten, in den Kaffeebohnen dagegen nur ein bis zwei Prozent. Da

Kleines Tee - ABC

aber weniger Teeblätter als Kaffeepulver für die Zubereitung des Getränks gebraucht werden, haben zwei Tassen Tee so viel Koffein wie eine Tasse Kaffee.

Lapsong Souchong:

Großblättriger schwarzer China-Tee aus Hunan und Fujian. Herzhaft und voll, mit kräftigem Rauchgeschmack.

Nilgiri:

Teeanbaugebiet im Süden Indiens.

Nuwara Eliya:

Teedistrikt im Hochland von Sri Lanka.

Oolong-Tee („schwarzer Drache“):

Nicht gedämpftes, halb fermentiertes Blatt, nach zwei bis sechs Stunden Welkzeit oft angenehm pfirsichfruchtig mündend.

Orange:

= „königlich“ oder „besonders gut“; angelehnt an den Namen des niederländischen Königshauses Oranien. Hat nichts mit einer Aromatisierung mit Orange zu tun.

OP:

Orange Pekoe. „Königliches Blatt“, Blattgrößenstandard ganzblättriger Sommerpflückungen (10-15 mm).

Pekoe:

Chinesisch: „weißer Flaum“. Britischer Sortierungsgrad aus etwas kürzeren und gröberen

Blättern als Orange Pekoe. Gepflückt wird die Triebspitze mit drei Blättern. Das Ergebnis sind schlichte Tees mit kräftigem Aufguss.

Polyphenole:

Siehe auch Gerbstoffe.

Rotbusch:

Auch unter den Namen Rooibos oder Rooibos bekannt. Rotbusch stammt aus dem Afrikaans und bedeutet „roter Busch“. Es ist eine südafrikanische Hülsenfruchtart und wächst nur in den Cedar Mountains im Südwesten der Republik Südafrika.

Samowar:

In Russland, der Türkei und im Iran übliches Heißwassergerät für die Teezubereitung.

Schwarzer Tee:

Nach dem Welken mehrfach gerolltes, nachfermentiertes Blatt, sortiert in diverse Blattgrade (OP usw.).

Second Flush:

Sommer- und oft auch Regenzeitpflückungen gröberer, „fleischigen“ Blattes mit dunkler, kräftiger Tasse.

Sencha:

Grüner Tee aus Japan, Taiwan, China. Grünes, langes Blatt, dünne Tasse. sf = super fancy: Ein ftGFOP, besonders gut gearbeitet, zum Beispiel mit Grünblatteinschuss und spritziger Tasse.

Kleines Tee - ABC

Tasse:

Bezeichnung für die Farbe und das Aroma des aufgegossenen Tees. (z.B. helle oder goldene Tasse ...)

Tea-Tasting:

Englischer Begriff für die Teeprobe. Der Tea-Taster ist ein professioneller Teeverkoster, der auch Mischungen vornimmt.

Tippy:

Als „tip“ bezeichnet man die hellen Teile des Tees wie Blattspitzen junger Blätter, die weniger Zellsaft besitzen und sich beim Fermentieren deshalb nicht dunkel färben. „Tips“ sind kein besonderes Qualitätsmerkmal.

TGFOP:

Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe. Topgrad beim Broken-Tee.

TGFOP:

Tippy Golden Flowery Orange Pekoe. Ganzblatt-Frühlingspflückung mit Golden Tips (5-10 mm). Topgrad beim Blatt-Tee. Besteht aus sorgfältig gerollten Blättern und Blattspitzen.

Uva:

Teeanbaugebiet im östlichen Hochland Sri Lankas.

Weißer Tees:

Weißer Tee ist eine kostbare Spezialität unter den chinesischen Tees. Die weißen Härchen auf seinen Knospen gaben ihm den Namen. Er wächst in China, wird hand-

verlesen und besonders schonend hergestellt. Er enthält genau wie Grüntee Koffein. Hoher Gesundheitswert.

Zitronengras:

Auch Lemongras oder Citronella genannt, gehört zur Familie der Süßgrasgewächse. Sein Stamm und die Blätter werden vor allem in der südostasiatischen Küche als Gewürz verwendet. Der frische zitronenartige Geschmack mit einem Hauch von Rosenduft und sehr leichtem Zwiebelaroma verleiht den damit zubereiteten Speisen einen besonders runden, für den Mitteleuropäer exotischen Geschmack.

„Ein Tag ohne Tee
ist ein verlorener
Tag“

(George Bernard Shaw,
Irischer Schriftsteller)

**SCHON
GEWUSST?**

TEE IST GESUND!

Wussten Sie zum Beispiel auch, dass man in einem frischen Teeblatt ca. viermal mehr Vitamin C findet, als im Zitronensaft? Und Vitamin C stärkt ja bekanntlich die Abwehrkräfte. Darüber hinaus sind die ebenfalls im Grünen Tee enthaltenen Vitamine der B-Gruppe gut für die Nerven und den Stoffwechsel. Also, wenn die Nerven mal wieder blank liegen, wirkt eine beruhigende Tasse Tee möglicherweise Wunder.





Ein Teil unseres Sortiments

**Darjeeling First
Flush**

„Steinthal“

Best.-Nr.

65 138/0TF



**Sencha „Ingwer
-Zitrone“**

Best.-Nr.

47 857/8TF



**Darjeeling
Second Flush
Gold. Flowery Bio**

Best.-Nr.

74 404/5TF



**Bio China
Chun Mee
„Dragon Palace“**

Best.-Nr.

47 819/8TF



Kaisertee

Best.-Nr.

65 127/3TF



**Weißer Tee
„Pai Mu Tan“**

Best.-Nr.

65 233/9TF



**Echter Ost-
friesentee
BOP**

Best.-Nr.

28 155/0TF



**Grüner Tee
„Erdbeer
Champagner“**

Best.-Nr.

27 391/2TF



Earl Grey No.1

Best.-Nr.

65 110/9TF



**Früchtetee
„Früchte-
paradies“**

Best.-Nr.

89 041/8TF



**Darjeeling Blend
FTGFOP1
First Flush**

Best.-Nr.

43 947/1TF



**Früchtetee
Granatapfel
-Himbeere**

Best.-Nr.

79 574/0TF



**Grüner Tee
„7 grüne Kost-
barkeiten“**

Best.-Nr.

27 307/8TF



**Früchtetee
„Birne-Melisse“**

Best.-Nr.

62 423/9TF



**NOBLESS**

Tee-Spezialitäten

*Ein Teil unseres Sortiments***Türkischer
Apfeltee**Best.-Nr.
12 114/5TF**Kräutertee
„Pures Leben“**Best.-Nr.
11 816/6TF**Früchtetee
„Mandarinen-
traum“**Best.-Nr.
91 576/9TF**Rotbuschtee
„Vanille“**Best.-Nr.
47 994/9TF**Früchtetee
„Dschungel-
blüte“**Best.-Nr.
04 333/1TF**Rotbuschtee
„Sanddorn-
Sahne“**Best.-Nr.
11 872/9TF

Die ständige Verfügbarkeit aller aufgeführten Teesorten ist nicht garantiert.
Unser komplettes und aktuelles Tee-Angebot/Preise finden Sie unter
www.jungborn.de oder www.jungborn.at

Jungborn[®]
Freude schenken & genießen

Deutschland

Versandhaus Jungborn GmbH

28186 Bremen

Telefon: **0180 503 56 35***E-Mail: **bestellung@jungborn.de**Internet: **www.jungborn.de**

*14 Cent/Min. a. d. Festnetz; max. 42 Cent/Min. a. d. Mobilfunk

Österreich

Versandhaus Jungborn

Postfach 119

6840 Götzis

Telefon: **05523 52283**E-Mail: **bestellung@jungborn.at**Internet: **www.jungborn.at****NOBLESS**
Tee-Spezialitäten*Die Nobless -
Qualitäts-
philosophie*

- Erstklassige Rohwaren-qualitäten
- Höchste Frische-standards
- Teekauf ist Vertrauens-sache. Deshalb legen wir viel Wert auf Sicherheit
- Kompetenz und umfang-reiches Teewissen
- Verantwortliches Handeln im Ursprung