



Die Ostfriesische Teezeremonie



Den Kandi vorsichtig mit der Kluntjezange in die Tasse legen, um die feine Tassenwand zu schonen. Den Tee, welcher etwa 3 Minuten gezogen hat, nicht direkt auf den Kandi einschenken. Andernfalls würde dieser zu schnell schmelzen und der Tee zu süß werden.



Den Tee etwa 1 Minute in der Tasse abkühlen lassen. Dann den »Rohmlepel« (Sahnelöffel) einmal kurz in den heißen Tee eintauchen. Von dem so erwärmten Löffel gleitet die Sahne leichter herunter. Ostfriesische Teesahne hat immer mindestens 30 Prozent Fettgehalt.



Etwas Sahne mit dem Sahnelöffel abschöpfen und mit Drehung gegen den Uhrzeigersinn an der Tassenwand in den Tee gleiten lassen. Dann steigt aus der Tiefe der Tasse das sogenannte »Wulkje« (Wolke) nach oben. Der Ostfrieser trinkt den Tee weder geschüttelt noch gerührt.



*Willkommen
in der Welt des
Besonderen*

Besuchen Sie uns
in der Leeraner Altstadt
Brunnenstraße 39, 26789 Leer
oder online unter:
www.buenting-coloniale.de
Tel: 0491- 925 0060



**KLEINE
TEEKUNDE**

Liebe Teetrinker/-innen,

Tee ist das vielseitigste Getränk der Welt. Seit fast fünf Jahrtausenden verspricht es den Zauber einer traditionsreichen Kultur. Die einzigartige Faszination von Tee wird durch drei Komponenten geprägt:

1. Die belebende, konzentrationsfördernde Wirkung, die anregt ohne aufzuregen.
2. Der wohltuende, beruhigende Effekt für Magen und Darm.
3. Das einzigartige Aroma, das sich, Sorte für Sorte, je nach Zubereitungsart, voll entfaltet.

Der japanische Teeweise Kakuzo Okakura sagte einmal: »Tee ist das Getränk der Weisen, der Schweigsamen und Ausgewogenen, der Empfindsamen und Geduldigen, der Trank der Menschen, die leise über sich selbst lächeln und mit lächelnder Ironie über die Unvollkommenheit des Lebens hinwegsehen können.« Vor ca. 300 Jahren brachten Niederländer den Tee nach Ostfriesland und seither war der Aufstieg zum »Nationalgetränk« nicht mehr aufzuhalten. Heute zählen die Ostfriesen neben den Iren und Engländern zu den stärksten Teetrinkern der Welt.

Machen Sie es wie die Ostfriesen und genießen Sie Tee in entspannter Atmosphäre. Die passenden Tee-Spezialitäten bekommen Sie bei uns.



Kleine Teekunde

Die Stammpflanzen für den Tee unterscheidet man in zwei zu den Teegewächsen gehörenden Sträuchern:

1. *Camellia sinensis* (Chinesischer Tee) und 2. *Camellia assamica* (Assam Tee). Sie unterscheiden sich in ihrer Wuchshöhe, der Blüte und Frucht, ihrer Reife und Blattgröße. Die dem Tee zugefügten Qualitätskennzeichen beziehen sich auf die Sorgfalt beim Pflücken sowie die Feinheit und Gleichmäßigkeit der Sortierungen. Ein zusätzliches »B« in der Buchstabenreihe steht für »Broken« (z.B. BOP – Broken Orange Pekoe) und kennzeichnet die Verwendung von Blattstücken. Broken Tees sind ergiebiger, ziehen schneller und stehen den Blatt-Tees im Aroma nicht nach.

Blattsortierungen:

SFTGFOP: Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

FTGFOP: Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

TGFOP: Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

FOP: Finest Orange Pekoe

OP: Orange Pekoe

P: Pekoe

Tippy Golden steht für den hohen Anteil an feinen Teeblättchen, an denen heller Flaum haftet, der auch nach der Fermentation erhalten bleibt und den beim Rollen austretenden, karamellisierenden Zellsaft bindet.

Flowery beschreibt die zarten und feinen »im Aufblühen« begriffenen Blattanteile.

Orange steht für die »königliche« Qualität des ganzen, großen Teeblatts und ist nach dem niederländischen Haus Oranien benannt.

Pekoe bezeichnet den Sortierungsgrad aus etwas kürzeren und gröberen Blättern als Orange Pekoe.

Tee und Gesundheit Tee ist vielfältig im Genuss und mit seinen wohltuenden Inhaltsstoffen Balsam für Körper und Seele. Das richtige Getränk für Gestresste und Genießer, denn:

- Duft, Aroma und Wärme sorgen für Entspannung
- Tee deckt den Tagesbedarf an Fluoriden-Spurenelementen
- Er führt zur Verbesserung der Karies-Prophylaxe

- Tee enthält wichtige Spurenelemente (Theophyllin & Mangan)

- Im Grünen Tee enthaltenes Vitamin B1 (Thiamin) beugt Stress-Symptomen vor

- Sie tun aktiv etwas für das Herz und Ihren Blutzuckerspiegel

Aufbewahrung

Lagern Sie Tee luftdicht, lichtgeschützt und trocken in einem gut verschließbaren Gefäß, nach Möglichkeit nicht in der Nähe von anderen Produkten mit starkem Aroma (z.B. Kaffee, Kräuter, Gewürze). So lässt sich Tee über eine lange Zeit aufbewahren, bevor er sein Aroma verliert.

Schwarztee

Je Tasse einen Teelöffel Tee, für 1 Liter ca. 10-12 g Blatt-Tee; soll der Tee anregend wirken, lassen Sie ihn 3 Minuten ziehen, bei beruhigender Wirkung 5 Minuten. Bitte nicht länger ziehen lassen, da der Tee sonst bitter schmeckt!



Aromatisierter Schwarztee

1 gehäufte Teelöffel pro Tasse und maximal 3 Minuten ziehen lassen.

Früchte- und Kräutertee

Nehmen Sie 1 gestrichenen Esslöffel (ca. 1 g) pro Tasse, 8-10 Minuten ziehen lassen.



Grüntee

Frisch abgekochtes Wasser ca. 2 Minuten abkühlen lassen, den Tee (ca. 1 g pro Tasse) übergießen und 2 Minuten ziehen lassen; von Grüntee-Raritäten können Sie bis zu 7 Aufgüsse machen.

Tee-Lexikon

Assam Das größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Welt, es befindet sich im Nordosten von Indien.

Ceylon Eine Insel im Süden Indiens, heute bekannt als Sri Lanka; drittgrößter Teeproduzent der Welt.

China Heimat der Tees und Teekultur, der größte Teeproduzent; aus China kommt vorzugsweise Grüner Tee, aber auch Schwarzer Tee sowie der halbfermentierte Oolong.

CTC Moderne mechanische Teeherstellungsmethode, nur in Sortierungen von Broken und Fanning vorzufinden. Crushing (zerkleinern), Tearing (zerreißen), Curling (rollen).

Darjeeling Nordindischer Teedistrikt in den Himalaya-Vorbergen (1000-2400 m hoch); Darjeeling Tee wird auch als »Champagner der Teesorten« bezeichnet.

Dust Kleinste Ausiebung bei der Teesortierung, besonders ergiebig und gerbsäurehaltig.

End of Seasons Letzte Teeplückung im November, steht dem Second Flush Tee in der Qualität weit nach.

Fannings Zweitkleinste Sortierung, werden vor allem für Teebeutel verwendet.

Fermentation Oxidationsvorgang bei der Teeherstellung, bei dem der Gerbsäuregehalt verringert wird,

nur zu finden bei Schwarztees und halbfermentierten Oolong-Tees.

First Flush Die erste Ernte nach dem Frühjahrsmonsunregen in Nordindien; es werden nur die zarten hellgrünen Blattspitzen gepflückt, Erntezeit von März bis Mai.

Gerbsäure Wichtiger Teebestandteil, wirkt beruhigend auf die Magen- und Darmschleimhäute.

Grüner Tee Unfermentierter Tee, herber als Schwarztee, helle Tasse.

Highgrown In über 1300 m Höhe gewachsener Ceylon-Tee (auch Hochland-Tee genannt).

In-between Erntezeit zwischen First Flush und Second Flush. Bedeutet für Darjeeling Tees: mildes und spritziges Aroma.

Koffein Anregender Bestandteil des Tees, gleichbedeutend mit dem Koffein des Kaffees; fördert die Konzentrations- und Reaktionsfähigkeit.

Pflückung Für eine gute Standardpflückung pflückt man »two leaves and the bud« (zwei Blätter und die Knospe).

Schwarztee Fermentierter Tee, dessen Blätter während der Fermentation rot und durch die Trocknung schwarz werden.

Second Flush Erntezeit von Mai bis Ende Juni. Assam Tees dieser Pflückung sind hocharomatisch und vollmundig im Geschmack.

Tip Mit zarten Härchen besetztes Hüllblatt der Teeblattknospe, im schwarzen Tee als goldgelber Bestandteil erkennbar.



Unsere Teesorten

Grüntee	Schwarztee, aromatisiert
Grüntee, aromatisiert	Oolong
Weißer Tee	Früchtete
Schwarztee	Rooibostee
	Kräutertee