

Pressemitteilung

Wie man seinen Tee am besten zubereitet: **Das Geheimnis der „perfekten Tasse Tee“**

Hamburg, Februar 2012. Wie lange muss ein Schwarzer Tee ziehen, wie lange ein Grüner? Welcher Tee ist für mich der beste und wie dosiere ich meinen Tee richtig? Immer wieder fragen sich Teegenießer, wie ihr Tee wohl am besten zubereitet wird. Für die Teezubereitung gibt es gewisse Faustregeln und Tipps, aber dennoch ist die „perfekte Tasse Tee“ reine Geschmackssache. So stellt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverband e.V., fest: „Es gibt keine Richtlinie, die vorschreibt, wie Tee zubereitet werden soll, aber Tipps, die den Aufguss noch schmackhafter machen können. Denn sowohl die Teesorte, als auch die Menge und Ziehdauer sind abhängig von den Vorlieben des Teegenießers: Tee Genuss ist individuell.“

Für die „perfekte Tasse Tee“ gibt der Deutsche Teeverband folgende Tipps: Pro Tasse verwendet man, ganz nach eigenem Belieben, einen Teelöffel losen Tee oder einen Teebeutel. Für eine Kanne nimmt man einen Teelöffel oder -beutel zusätzlich. Damit Aromen und Geschmack des Tees sich besonders gut entfalten, empfiehlt der Deutsche Teeverband Teefilter zu verwenden, die den Teeblättern genug Platz lassen, um sich auszubreiten. So wird der Tee zum wahren Genuss für die Sinne. Die Ziehdauer von losem Tee und von Teebeuteln ist unterschiedlich. Bei Teebeuteln ist die Ziehdauer generell etwas kürzer als bei losem Tee, da die Teeblätter im Beutel kleiner sind, so dass sich die Inhaltsstoffe des Tees schneller lösen.



Grafik-Download: <http://www.teaupyourlife.de/presse/fotos/grafiken.php>

Generell wird empfohlen, losen Tee etwa drei bis fünf Minuten ziehen zu lassen, Teebeutel circa zwei Minuten. Auf den Teepackungen geben die Hersteller Empfehlungen, wie lange der betreffende Tee ziehen sollte. Bei sehr kalkhaltigem Wasser kann man einen Wasserfilter benutzen, der den Kalk zum größten Teil bindet. Wichtig ist, immer frisches Wasser zu verwenden – ob aus dem Wasserhahn, der Flasche oder dem Wasserfilter.

Auch die Wahl des Geschirrs und der Teekanne hängt von den persönlichen Vorlieben des Teegenießers ab. Aus Glas, Porzellan oder Ton: Eine große Auswahl an Bechern, Gläsern, Tassen und unterschiedlichen Kannen in diversen Farben und Formen eignen sich für den perfekten Teegenuss und lassen das Teeliebhaber-Herz höher schlagen. Tipp: Teekannen sollte man ausschließlich für Tee verwenden, um eine Beeinflussung des feinen Teearomas durch andere Geschmacksnoten zu vermeiden, auch aromatisierte Tees sowie Kräuter- und Früchtetees sollten besser aus einer anderen Kanne genossen werden.

Grün, schwarz oder weiß, lose oder im Beutel: Tee, das weltweit beliebteste Getränk nach Wasser, gibt es in unendlich vielen Geschmacksvarianten, so dass man immer wieder aufs Neue schmackhafte Sorten und Mischungen für sich entdecken kann. Auch die Art, wie man seinen Tee am besten genießt, ist eine Sache der persönlichen Vorlieben. Wer mit Teegenuss Entspannung verbindet, kann sich eine angenehme Atmosphäre schaffen und sich für den Teegenuss z.B. ein spezielles „Wohlfühl-Plätzchen“ suchen. Tee ist aber auch ein beliebter Begleiter der täglichen Aktivitäten, wie Arbeit, Sport und Spiel.

Das Geheimnis der „perfekten Tasse Tee“ ist ihre Individualität: Es macht Spaß, Tee zuzubereiten, immer wieder neue Varianten auszuprobieren – und er birgt für jeden Teegenießer ein anderes, persönliches (Geschmacks-) Erlebnis.

Weitere Informationen und Rezeptvorschläge finden Sie auf dem Verbraucher-Portal des Deutschen Teeverbandes unter: <http://www.tea-up-your-life.de>

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten!

Weitere Informationen:

tea-up your life

Pressestelle Deutscher Teeverband e.V.

c/o

ipr, idee public relations GmbH

Große Elbstraße 145 f

22767 Hamburg

Tel.: 040-28 40 13-0, Fax: 040-28 40 13-40

e-Mail: info@tea-up-your-life.de

www.tea-up-your-life.de

Ansprechpartner: Antonia Glaue, Bettina Göttliche