

Pressemitteilung

Heißer Wintergenuss auf die Schnelle:

Tee ganz easy

Hamburg, 5.11.2013

Tee und seine Zubereitung sind einfacher als so mancher denkt. Höchster Genuss ist blitzschnell zubereitet, wenn man ein paar Kleinigkeiten beachtet, so dass auch Tee-Neulinge den heißen Wohlfühlfaktor im kalten Winter voll genießen können.

Tasse, Tee und Wasser – mehr braucht man nicht für den rasch und bequem bereiteten Heißmacher.

Easy Going mit dem Teebeutel

In Beuteln befinden sich die gleichen Teeblätter wie in lose angebotenem Tee – sie sind nur mehr zerkleinert. Durch den feinen Schnitt können sich die Aroma- und Wirkstoffe auch im Teebeutel optimal entfalten, so dass der Tee sich weder im Genuss noch in der Qualität von losem Tee unterscheidet. Ideal ist der praktische Beutel z.B. im Büro oder wenn man eine Tasse des duftenden Wintergenusses trinken möchte.

Kannenweise köstlich

Für mehrere Tassen, z.B. beim gemütlichen Beisammensein, bietet sich die Kanne an. Teenetze und Teefilter sind die richtigen Helfer für die kinderleichte Zubereitung von losem Tee, dessen größere Blattstückchen etwas mehr Platz brauchen, um ihr bestes Aroma zu geben.



Frisches Wasser – leckerer Tee

Jeder Tee, egal ob im Beutel oder im Filter, liebt frisches Wasser für die Entfaltung seines herrlichen Dufts und Geschmacks. Sprudelnd aufgekocht wird es über den Tee in die Tasse oder Kanne gegossen. Einfach ziehen lassen und fertig.

Qual der Wahl

Eine schier unendliche Auswahl an Teesorten lädt zum Probieren ein. Hier gibt es keine Regeln, allein der persönliche Geschmack entscheidet. Genauso verhält es sich bei der Ziehzeit, als Richtlinie gelten für losen Tee ca. 3-5 Minuten und für Teebeutel 1-2 Minuten, oder die Zubereitungstipps auf den Packungen.



Druckfähiges pdf unter <http://teeverband.de/teegenuss/zubereitungstipps/index.php>

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen bei:
Deutscher Teeverband e.V.
Dr. Monika Beutgen
Sonninstr. 28, 20097 Hamburg
Tel.: 040/ 23 60 16 34
Fax: 040/ 23 60 16 10
E-Mail: tee@wga-hh.de