

Verschiedenen Legenden zufolge soll der chinesische Kaiser Shen-Nung auch ein Freund des Tees und ein großer Förderer des Ackerbaus gewesen sein. Diesem „Sohns des Himmels“ geriet einstmals ein Teeblatt ins heiße Wasser und so entstand der erste Teeaufguss.

Shen-Nung wird folgender Ausspruch zugeschrieben:

*Tee weckt den guten Geist und weise Gedanken. Tee erfrischt das Gemüt.
Bist du niedergeschlagen, so wird Tee dich ermutigen.*

Seit Jahrhunderten beflügelt Tee den menschlichen Geist. Ein guter Tee lässt uns den Lärm und die Eile der Welt vergessen. Kein anderes Getränk bietet dem Genießer zu jeder Zeit genau das, was ihm am besten tut. Tee beruhigt oder belebt, man kann ihn in Gesellschaft und ohne genießen, in dunklen wie in hellen Stunden, und gesund ist er auch.

Doch Tee ist mehr als eine Frage der Gesundheit.

Teegenuss ist Lebensart, für die einen mit hohem Wohlfühlfaktor, für andere ein Ruhe-Elixier, für manche ein lebenslanger spiritueller Weg.

Dem Tee gelingt etwas, das selbst das berauschenste Getränk der Welt nicht schafft - er macht unser Leben sanfter und für den schönen Moment ruhig und klar.

Wo immer der Tee in den vergangenen Jahrhunderten neue Kontinente eroberte, brachte er die Menschen dazu, seinen Genuss zu kultivieren.

Nehmen sie eine kleine Auszeit, genießen sie einen Tee.

Kommen sie mit auf eine Reise durch seine faszinierende Welt. Sie werden Neues entdecken und Praktisches erfahren.

Das Wort „Tee“ ursprünglich Thee ist abgeleitet vom südchinesischen Amoy-Dialekt „te“. „Cha“ ist Mandarin das hochchinesische Wort für Tee.

Chai heißt es in Indien, im arabischen Raum und in der Türkei.

Die Faszination des Tees begann vor rund 5000 Jahren in China. Bis heute ist das Land einer der größten Teeproduzenten weltweit, doch schon lange nicht mehr der einzige. Auf China folgte der Teeanbau in Japan, später in Indien, Sri Lanka, Afrika, Indonesien und Südamerika. Auch in Vietnam und Argentinien, der Türkei, im Iran und in Russland wird Tee angebaut, selbst auf den portugiesischen Azoren und in Süd England wird er kultiviert, wenngleich in sehr geringen Mengen.

Was alle Anbauländer eint, sind ganz besondere klimatische Verhältnisse. Der Teestrauch gedeiht nur in ausgesuchter Lage.

Erst 1610 erreichte der Tee über Amsterdam den europäischen Raum.

Heute ist Tee weltweit nach Wasser das meist konsumierte Getränk.

Der Teestrauch

Der Ursprung aller grünen und schwarzen Teesorten ist der Teestrauch, eine Pflanze mit ganzjährig sattgrünen Blättern, denen ihre Verwandtschaft zu den herrlich blühenden Kamelien anzusehen ist.

Der botanische Namen lautet *Camellia sinensis* und kommt ursprünglich in zwei Varianten vor: die chinesische Gattung *Camellia sinensis* und die aus Indien stammende *Camellia assamica*, die hauptsächlich in der Region Assam und auf Sri Lanka wächst.

Die Teesträucher werden über Steckling herangezogen. Erste Ernten der Teeblätter erfolgen nach drei bis fünf Jahren. Bis dahin dürfen die Pflanzen blühen und fruchten.

Nach der ersten Pflückzeit schneidet man sie auf eine Höhe von 80 Zentimeter zurück, damit sie buschig bleiben. Durch regelmäßiges stutzen hindert man die Pflanze am Blühen, damit der Strauch weitere blättertragende Äste ausbildet.

Für Spitzentees werden bei Ernten nur die jüngsten beiden Blätter und eine zarte Knospe von den Teesträucher gepflückt, aber auch nur so viele, dass die Pflanze nicht geschwächt wird.

Diese Arbeit wird meistens von erfahrenen Frauen mit großer Sorgfalt durchgeführt, da nur durch eine gute und gleichmäßige Pflückung eine gute Qualität erreicht wird.

Die Männer sind für die Pflege der Teegärten zuständig. Sie reißen alte Teebüsche raus, pflanzen neue, schneiden sie zurück und arbeiten in der Teefabrik. Die Assamteeepflanze wird nach 30 Jahren und die Chinateeepflanze nach 60 Jahren ausgetauscht.

Schwarzer Tee

Schwarze Tees sind fermentierte Tees, leicht zu erkennen an ihrer dunklen Tassenfarbe. Bei der Fermentation, die genau genommen ein Oxidationsprozess ist, werden die in den Teeblättern enthaltenen Gerbstoffteile umgewandelt und ätherische Öle freigesetzt. Die Blätter färben sich kupferrot, das typische Teearoma entsteht. Durch die Trocknung werden die Blätter noch dunkler.

Viele Teeliebhaber legen sehr großen Wert darauf, dass der Tee auf orthodoxe Weise verarbeitet wurde.

Die Orthodoxe Herstellung ist die ursprüngliche, schonende Variante, eine bedachtsame und sorgfältige Handarbeit, deren einzelne Produktionsschritte von erfahrenen Teespezialisten begleitet werden – die besten Teequalitäten wie ausgesuchte Blatttees sind nur orthodox zu erzielen.

Dieses Verfahren ist aufwändig und sehr viel zeitintensiver als eine weit verbreitet eingesetzte maschinelle Produktion, die mehrere Arbeitsgänge zusammenfasst und bei der das Teegut zwischen Dornenwalzen zerrissen wird.

Die Produktionszeit beträgt dabei höchstens acht bis zehn Stunden, während für die orthodoxe Herstellung 20 bis 24 Stunden benötigt werden.

Orthodox verarbeiteter Schwarztee durchläuft nacheinander fünf Stufen:

WELKEN: Den Teeblättern werden nach der Ernte unter Warmluftzufuhr für 8 – 12 Stunden bis zu 60% Feuchtigkeit entzogen.

ROLLEN: Nach dem Welken werden die Blätter in Rollmaschinen oder von Hand je nach Sorte 30 Minuten vorsichtig gerollt. Dabei brechen die Zellwände auf. Der Zellsaft, der Austritt, verbindet sich mit dem Sauerstoff der Luft, die Fermentation (Oxidation) beginnt.

FERMENTATION: Die Fermentation dauert zwei bis drei Stunden. Die Dauer des Vorganges entscheidet mit über die spätere Qualität des Tees.

TROCKNEN: Die Blätter werden bei 90 Grad in Etagentrocknern getrocknet. Der oxidierte Zellsaft trocknet am Blatt und der Tee bekommt seine dunkle Farbe.

SORTIEREN: Der Tee wird auf Rüttelsieben in mindestens vier verschiedene Blattgrade sortiert: BLATTTEE; BROKEN-TEE; FANNINGS UND DUST

Grüner Tee

Die Blätter für grüne Tees durchlaufen keinen Fermentationsprozess. Im Gegenteil - hier ist es wichtig, die natürliche Oxidation zu verhindern, damit der Tee seine grüne Farbe behält. Dazu werden die Enzyme inaktiviert. China und Japan haben jeweils eigene Arbeitsmethoden entwickelt. In China werden die frischen Teeblätter in sehr großen und sehr heißen Woks für etwa 30 Sekunden unter ständigem Wenden erhitzt.

In Japan werden die Teeblätter in großen Trommeln in ca. 100° C heißem Dampf gedämpft, um die Enzyme zu inaktivieren. Dieser Vorgang, der mittlerweile auch für einige Grüntees in anderen Anbaugebieten eingesetzt wird, dauert nicht länger als zwei Minuten.

Oolong Tee

Der Oolongtee ist ein teilfermentierter Tee. Hierbei werden nur die äußeren Zellen am Blattrand aufgebrochen. Zuvor welken die Teeblätter ganz natürlich in der Sonne bevor sie dann zum Aufbrechen der Blattzellen in großen Bastrollen gedreht werden.

Das Ganze geschieht sehr sorgsam und je nach Oxidationsgrad, wird die Farbe und der Geschmack des Oolongs bestimmt.

Weißer Tee

Die Pflücksaison beginnt nach chinesischer Tradition im März. Die ersten Triebe und deren noch von weißem Kälteflaum unterseitig behaarte junge Blätter, werden nach nur kurzer Welkzeit in heißen Woks blanchiert, gerollt und gleichzeitig getrocknet. Nur Sorten aus der kühleren Vorfrühlingszeit werden als „Weiße Tees“ bezeichnet.

Schwarze und Grüne Klassiker Darjeeling aus dem Norden Indiens.

Das Anbaugebiet wurde nach der nahe gelegenen Stadt Darjeeling benannt. Hier wachsen, an den Hängen des HIMALAYA, in einer Höhenlage von 800 - 2200 Meter, die edelsten Teesorten der Welt.

Nicht umsonst nennt man Spitzen-Darjeelings auch „Champagner unter den Tees“. Beim Darjeeling unterscheidet man drei Pflückperioden.

FIRST FLUSH: Pflückung im Frühjahr von März bis Mitte April - sehr beliebter milder zartblumiger Geschmack.

SECOND FLUSH: die Sommerernte von Mai bis Juni - sehr aromatischer mit dem besonderen Muscatelaroma.

HERBSTPFLÜCKUNG: von Oktober bis November - dieser Tee ist sehr mild im Geschmack.

Assam-Tee kommt aus dem gleichnamigen Bundesstaat im Nordosten Indiens. Hier befindet sich das größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Welt.

Der Assam-Tee ist ein kräftig-würziger Tee, der für viele Mischungen genutzt wird. Darunter die bekannte Ostfriesenmischung.

In den Assamteegärten kann über das ganze Jahr geerntet werden. Aus Assam kommen überwiegend schwarze Teesorten. Assam ist der Geburtsort der indischen Teekultur.

1823 entdeckte der Britische Major Bruce die hier wild wachsenden Teesträucher – *Camellia assamica*. Bis zu diesem Zeitpunkt hatte man angenommen, dass der Teestrauch nur in China und Japan wächst.

Ceylon Tee aus Sri Lanka. In seinem Namen versteckt sich der ehemalige Landesname. Wunderschöne Teegärten durchziehen den zauberhaften Inselstaat im indischen Ozean. Die vollmundig kräftigen Ceylon Tees haben ein leicht zitrusartiges Aroma

Yunnan-Tee aus der gleichnamigen TeeProvinz im Südwesten Chinas. Aus Yunnan kommen sowohl sehr gute Schwarztees als auch edle grüne Tees.

Die Provinz ist nur eine der Teehochburgen Chinas. Aus Anhui stammt der schwarze Tee Keemun. Die Provinz Fujian ist auch das Zentrum der aromatisierten chinesischen Tees .

Oolong-Tee von der Insel Taiwan und China. Die Insel Taiwan ist manchem unter dem früheren Namen Formosa bekannt. Der Formosa-Oolong hat seinen alten Namen behalten.

Vor allem Taiwan ist berühmt für seine erlesenen Hochland-Oolongs, die eine weite Geschmacksfülle von fruchtig-duftig bis hin zu brotigen und nussigen Nuancen bieten.

Der Name Oolong gibt keinen Hinweis auf seinen Herkunftsort.

Er bedeutet „Schwarzer Drache“ oder auch „Schwarze Schlange“.

Echte Gemischte

Blends

Die Kunst der Mischung (Blend) hat beim Tee eine sehr lange Tradition. Teemischungen gibt es bei schwarzen und grünen Tees ebenso wie bei aromatisierten oder den weltbekanntesten Blattmischungen wie den englischen, in denen sich oft mehr als zehn unterschiedliche Teesorten aus verschiedenen Ländern vereinigen um das gewünschte Aroma auszubilden.

English Breakfast Tea ist eine Mischung verschiedener schwarzer Teesorten aus Indien und Ceylon und ist ein fester Bestandteil englischer Teekultur.

Ostfriesenmischung, ohne die an der deutschen Nordseeküste nichts geht. Vor allem Assamtees, aber auch Tee aus Cylon, Dajeeling und andere Sorten werden in dieser kräftig-aromatischen Mischung verarbeitet.

In der ostfriesischen Teetradition trinkt man sie mit Kluntje und Sahne.

Karawanentee, ohne den man im Land der SAMOWARE nicht sein könnte. Dieser Tee ist eine klassische russische Mischung von Tees aus China, Taiwan und Indien. Früher brachten ihn Karawanen über Sibirien zu den Handelkontoren nach St. Petersburg und Moskau.

Aromatisierte Verführer

Es ist mit dem Tee wie mit der Liebe. Man trifft jemanden, den man vorher nicht kannte. Er hüllt sich in anziehendes Schweigen, riecht gut, sieht gut aus, und man denkt sich, warum nicht kurz kosten.

Ehe man sich versieht, ist man verliebt. Mit der Zeit klärt sich Herz und Geist, die Ansprüche steigen, man will mehr wissen und alles erfahren.

Vom Scheitern so mancher Liebe muss weiter nichts ausgeführt werden; von einem viel versprechenden Tee wird man selten enttäuscht.

Aromatisierte Tees sind oft Einsteigertees ins schier unerschöpfliche Teeuniversum.

Zwar kennen viele ihren schwarzen Wintertee aus dem Skiurlaub oder einen der Heil- und Kräutertees aus Krankheitstagen.

Zum Genussmittel Tee verführte sie eine aromatisierte Sorte.

Schon sehr früh begannen die Chinesen den Tee durch Zugabe von Blüten und Gewürzen zu verfeinern.

Einer der bekanntesten aromatisierten Tees in Europa ist der **Earl Grey**. Das Originalrezept setzt sich aus chinesischen Teesorten zusammen, die man mit dem Öl der Bergamotte-Frucht versieht.

Aromatisiert wird **mit natürlichen Aromen** wie ätherischen Ölen, z.B. Orangen- oder Bergamotte Öle, aromagebundene Pflanzenteile wie Blüten, getrocknete Früchte sowie Gewürzen.

Aromaextrakte werden aus Pflanzen und Gewürzen gelöst. Es sind Konzentrate aus dem ursprünglichen Pflanzenmaterial .

Natürliche Aromastoffe werden durch Destillation aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnen.

Naturidentische Aromastoffe sind synthetisch hergestellte Stoffe

Die Anverwandten

Der Begriff Tee gilt eigentlich nur für Tees vom Teestrauch. Im deutschsprachigen Raum hat sich der Begriff Tee auch für teeähnliche Getränke wie z.B. Kräuter-, Früchte- od. Arzneitees durchgesetzt. Im Englischen oder Französischen nennt man sie Infusions.

Zu den Verwandten des Tees gehören folgende Sorten:

Rooibusch-Tee stammt aus Südafrika und ist mit dem europäischen Ginster verwandt . Er ist das Nationalgetränk der Südafrikaner. Rooibusch enthält kein Koffein und kaum Tannin, dafür viele Mineralstoffe, wie Eisen und Calcium und Vitamin C.

Honeybush kommt nur in Südafrika vor. Die Blüten riechen leicht nach Honig. Bis vor ein paar Jahren kam der Busch nur in seiner wildwachsenden Form vor. Ihn zu ernten war abenteuerlich und mühsam.

Ende der neunziger Jahren begann man den Honeybush zu kultivieren.

Der Tee ist ebenfalls koffeinfrei und reich an Mineralstoffen und Spurenelementen.

Lapacho-Tee ist aus Südamerika. Dieser Tee wird aus der Innenrinde des Lapacho-Baumes hergestellt. Die Indios nennen den Lapacho „Baum des Lebens“.

Dieser Tee enthält viele wertvolle Mineralstoffe .

Mate-Tee aus Südamerika. Der Matebaum ist ein immergrüner Baum und ist mit der Stechpalme verwandt. Nicht nur die Südamerikaner schätzen die anregende Wirkung des Matetees.

Früchtetees. Alle hochwertigen Früchtetees haben entsprechend ihrer zugrunde liegenden Früchte zahlreiche Inhaltsstoffe: Mineralstoffe, Vitamine und gesundheitsfördernde aromatische Verbindungen.

Kräutertees. Die bekanntesten Tees sind Kamille, Pfefferminze, Lindenblüten. Durch das Zusammenmischen von verschiedenen Kräutern, Früchten und Gewürzen erhalten wir leckere Kräutertees.

Das wunderbare an einem guten Tee ist, dass man ihn heiß und auch eiskalt genießen kann. Populär wurde der Eistee in Amerika durch einen Engländer der 1904 bei der Weltausstellung im amerikanischen St. Louis wegen der hochsommerlichen Temperaturen keine Abnehmer für seinen heißen schwarzen Tee fand. Er verwandelte ihn kurzerhand in einen Eistee. Bis heute lieben die Amerikaner ihren Iced Tea.

Das gute im Tee

In der Traditionellen Chinesischen Medizin wie auch in der allgemeinen Naturheilkunde werden echte Tees, genau wie Kräutertees, schon lange eingesetzt.

Auch klinische Studien belegen, dass grüne und schwarze Tees vor diversen Krankheiten schützen und begleitend auch bei schulmedizinischen Therapien helfen können.

Vor allem der grüne Tee wird seit einigen Jahren wissenschaftlich in sehr vielen Studien untersucht, in den USA, in Asien, Japan und Europa, insbesondere in Deutschland.

Es geht um seine mögliche positive Wirkung im Zusammenhang mit Krankheiten wie Parkinson, Alzheimer, Multiple Sklerose, Herz-, Kreislauf- und Stoffwechselerkrankungen oder auch bei entzündlichen Gefäßerkrankungen und Krebs.

Weitere Inhaltsstoffe im Tee:

Koffein

Früher sprach man von Thein statt Koffein.

Der Begriff Thein entfiel, weil sich herausstellte, dass Thein mit Koffein chemisch identisch ist.

Wie viel Koffein ein Teestrauch ausbildet hängt mit seinem Standort und den Bedingungen zusammen, unter denen er wächst. Ebenso spielt der Grad der Fermentation eine Rolle.

Koffein aus grünem und schwarzem Tee wird im Körper anders freigesetzt als beispielsweise das Koffein im Kaffee, weil es an sekundäre Pflanzenstoffe (Polyphenole) gebunden ist, die das Koffein erst im Darm und nicht schon im Magen freisetzen.

Die Wirkung des Koffeins wird dadurch abgemildert, tritt später ein und hält auch länger an. Das Koffein im Tee regt an aber nicht auf.

Die anregende Wirkung von schwarzen und grünen Tees kann über die Ziehzeit gesteuert werden.

Es heißt Schwarze Tees verlieren ihre anregende Wirkung nach zirka drei Minuten Ziehzeit und grüne nach mehr als zwei Minuten.

Weitere Inhaltstoffe im Tee sind **Vitamine der B-Gruppe sowie Mineralstoffe, Vitamin A und Spurenelemente.**

Die sichere Lagerung

Tee sollte immer gut verschlossen, trocken lichtdicht und kühl gelagert werden. Loser Tee ist am besten in Teedosen aufgehoben, die perfekt schließen.

Tee niemals neben Gewürzen lagern, da sie sehr schnell die Aromen aufnehmen.

Die Zubereitung

Die erste Regel: Teeblätter brauchen viel Platz, d.h. große Teefilter oder Teekannen mit integriertem Teefilter.

Zweite Regel: Tee wird überbrüht. Der Tee kommt in die Kanne dann wird mit heißen Wasser aufgegegossen.

Dritte Regel: Die Wassertemperatur. Alle Tees außer Grüntee sollten mit sprudelnd kochendem Wasser aufgebrüht werden.

Schwarzer Tee regt an, bei einer maximalen Ziehzeit von 3 Minuten, sollte aber danach nicht länger als eine Gesamtziehzeit von 5 Minuten überschreiten, da er sonst bitter wird.

Beim Grüntee ist die Wassertemperatur nicht ganz so hoch, man lässt das Teewasser kurz abkühlen, die Ziehzeit beträgt 2-3 Minuten, aber nicht länger, der Tee wird sehr bitter.

Früchte- oder Rooibusteas haben eine Ziehzeit von mindestens 5-10 Minuten.

Looser Tee hat auch noch die Vorteile, dass man sie als Blumendünger oder zur Verbesserung des Kompostes verwenden kann.

Milch und Zucker?

Weißer Zucker oder Kandis passt zu allen Tees, brauner Kandis eher zu schwarzen, kräftigen malzigen Sorten, wie Assamtee oder Ostfriesenmischung. Zum Ostfriesentee wird auch gern flüssige Sahne gegeben.

Nicht geeignet für Tee ist Süßstoff oder je nach Teesorte Zitronensaft - sie verfälschen das Aroma.

Teekulturen aus aller Welt

China

Wenn ein Chinese seinem Gast Tee anbietet, drückt er ihm seine Wertschätzung aus. China hat die älteste Teekultur, sie ist geprägt von drei großen chinesischen Lehren des Konfuzianismus, Taoismus und Buddhismus.

Das Teetrinken dient in China der Verständigung miteinander. Der Tee schafft die ruhige und versöhnlich Basis für das Gespräch.

Japan

Kein anderes Land hat den Umgang mit Tee so zur ästhetischen Kunst erhoben wie Japan. Die jahrhundertealten japanischen Teerituale sind eng mit den Zen-Buddhismus verbunden. Früher waren GEISHAS die modischen Trendsetterinnen Japans, heute gelten sie als Bewahrerinnen alter Künste und Traditionen.

Es ist schon etwas besonderes, eine Geisha bei einer Feier erleben zu dürfen. Im Alltag braucht der Japaner kein langes Ritual oder einen besonderer Anlass, um Tee zu trinken.

Für ihn gehört ein grüner Tee selbstverständlich zu jedem Tag und jedem japanischen Mahl dazu.

Tibet

Die höchstgelegene Region der Welt ist Tibet. Es ist die Heimat des tibetischen Buddhismus und einer eigene Teekultur. Tee gilt hier als das heilige Getränk Buddhas, entsprechend wertvoll ist er den Tibetern.

Der Tee symbolisiert Verehrung und Freundschaft, Reinheit und Glück.

Tibetischer Tee wird aus pulverisierten und zu Ziegeln gepresstem Tee bereitet. Die Ziegelteeplatten sind oft mit chinesischen Schriftzeichen und hübschen Ornamenten versehen. Dem Tee wird Salz und Yak-Butter beigegeben, was seinen Namen BUTTERTEE erklärt.

Es ist ein nahrhaftes und wärmendes Getränk, das für uns eher einer Suppe gleichkommt und auch ein bisschen gewöhnungsbedürftig ist.

Diese Art von Tee wird auch in der Mongolei getrunken.

Indien

So unterschiedlich all die vielen Religionen, Sprachen und Traditionen in den verschiedenen Regionen Indiens sind – so einig sind sich die Inder in Sachen Tee.

Eine bestimmte Teezeremonie wie in China oder Japan gibt es nicht.

Weit verbreitet in ganz Indien sind vor allem altbekannte Teekreationen. So trinkt man seinen Tee im indischen Teil des Himalayas gerne gesalzen oder mit Ziegenmilch gemischt, ansonsten oft klassisch indisch mit Milch und allerlei Gewürzen.

Ein einheitliches Rezept für den Masala-Chai gibt es nicht. So kann es sein, dass auf einer Reise durch Indien jeder Masala-Chai anders schmeckt, jeder auf seine Weise gut.

Russland

Kommst du unerwartet, so bekommst du auf jeden Fall einen Tee - heißt es in Russland.

So eisig die Winter, so herzlich ist das Verhältnis der Russen zu ihrem Nationalgetränk.

Stark muss ihr Tee sein und süß.

Zubereitet wird der Tee in einem Samowar. Das Teekännchen auf dem Samowar heißt Tscheinik, in ihm wird ein sirupartiger Tee zubereitet, der mit dem heißen Wasser aus dem Samowar verdünnt wird.

Türkei

Auch in der Türkei, Afghanistan bis zum Iran wird der Tee nach dem Samowarprinzip zubereitet.

Gäste und Geschäftsfreunde empfängt man mit Tee.

Selbstverständlich steht in jedem türkischen Geschäft eine Teemaschine bereit.

Südamerika

Südamerikas Teekultur ist eng mit der Geschichte seiner Ureinwohner verbunden. Die beliebtesten Tees sind Mate und Lapacho. Diese Tees werden traditionell aus einer Kalebasse getrunken. Den Lapacho sollen schon die Inkas gekannt haben. Sie schätzen die anregende Wirkung ihres Matetees und die Heileffekte, die sie ihrem Lapacho zuschreiben.

Südafrika

Südafrika und Tee- das heißt vor allem ROOIBUSCH: Er ist Südafrikas Nationalgetränk und wird dort von allen Menschen ob arm oder reich, ob jung oder alt, gleichermaßen genossen. Eine spezielle Teezeremonie, wie es in manch anderen Ländern üblich ist, pflegen sie nicht – ihr ganzes Leben mit Roibusch ist Kultur.

England

Anspruchsvolle Briten legen Wert auf einen ausgesuchten English Breakfast oder Earl Grey. Getrunken wird der Tee mit Milch. Immer wieder stellt sich hier die Frage, ob zu erst die Milch in die Tasse gehört oder der Tee.

Ostfriesland

Drei Tassen Tee sind Ostfriesenrecht, und sollte man mindestens trinken, wenn man in Ostfriesland zum Tee eingeladen wird. Nicht nur unter den Deutschen sind die Ostfriesen bis heute die stärksten Teetrinker – mit ihrem Teekonsum stehen sie auch auf der weltweiten Rangliste auf einem oberen Platz.

Bei den Ostfriesen gibt es zwischen frühem Morgen und spätem Abend mindestens vier Teezeiten.

Nicht umsonst heißt es: Ostfriesische Gemütlichkeit hält stets ein Tässchen Tee bereit.

Vor dem Tee muss unbedingt zuerst das Kluntje (weißer Kandis) in die Tasse: Der Tee wird aufgegossen, der Kluntje knistert, und gekrönt wird das ganze mit einem Sahnewölkchen auch Wulkje genannt.

Auf keinen Fall darf der Ostfriesentee umgerührt werden. Man trinkt sich durch die leicht warme Sahneschicht zum herben heißen Tee, der mit jedem Schluck näher am Kluntje süßer wird.

Zeitreise
Gedicht von Sabine Krüger

Auszeit

Gedanken,
unbiegsam heute,
erstarrt im Tag
gebrochen im Lärm.
Gedankensplitter,
gebohrt ins Gestern,
geschossen ins Morgen,
unachtsam gestreut
auf die Felder der Furcht
und der Fragen.
Und nun?
Ein Duft ruft,
eine Wärme verheißt,
Zerstreutes
fügt sich zum Ganzen,
gedeit im Augenblick.
Vor mir
die Tasse Tee.