

Unser **Angebot** im Überblick

✦ **Schwarzer Tee**

Assam

Ceylon

Darjeeling

China

Schwarze Tees verschiedener Provenienz

Schwarztee-Mischungen

Schwarze Aromatees

✦ **Grüner & weißer Tee**

China und Taiwan

Jasmin-Tee

Japan

Weißer Tee

Aromatisierte grüne und weiße Tees

✦ **Oolong**

✦ **Früchtetee**

✦ **Rooibusch**

✦ **Kräutertee**

Monokräuter

Kräutertee-Mischungen

Saisonal

Teezubereitung

Gewürze

Zubehör

Impressum

Schwarzer Tee

Ist das grüne Teeblatt geerntet, folgen in der klassischen Produktion von schwarzem Tee die immer gleichen vier Schritte: Welken des Teeblatts um es geschmeidig zu machen, Rollen des Teeblatts um den Zellsaft freizusetzen, Fermentieren und Trocknen.

Aus dem grünen Teeblatt ist, je nach Anbaugebiet, Teeart und Fermentationslänge, ein braunes oder kupferrotes Teeblatt geworden. Lediglich der Darjeeling aus der Frühlingsernte, der „First Flush“ bleibt relativ grün, da er bis zum Zeitpunkt der Ernte nur relativ kurz Photosynthese treiben und Zucker aufbauen konnte. Die Buchstaben hinter den Teenamen bezeichnen die Blattqualität. Grob gesagt: je länger das Kürzel v.a. beim Assam und Darjeeling, desto hochwertiger der Tee.



Assam

Im äußersten Nordosten Indiens befindet sich das größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Welt, die Hochebene von Assam. Auf ca. 600 km Länge wird zu beiden Seiten des Brahmaputra seit 1837 Tee angebaut. Feucht-heißes Klima und fruchtbare Böden lassen dort vor allem in der Haupterntezeit von Juni bis August Spitzenqualitäten gedeihen.

Assamtee zeichnet sich durch einen malzigen und kräftigen bis sehr kräftigen Geschmack und eine dunkle, kupferrote Tasse aus. Im Juni geerntete Tees haben zudem einen geringeren Anteil an Gerbsäure, so dass diese Tees pur und auch bei einer härteren Wasserqualität hervorragend schmecken. Später geerntete Tees bilden die Basis für kräftige Mischungen, die, wie z.B. die Ostfriesischen Teemischungen, mit Kluntje-Kandis und Sahne genossen werden.

Teesorte

Assam „Herrentee“ TGFOP1

Ausgewogen kräftig-malziger Blatttee mit vielen Goldspitzen. Hocharomatisch, gerbsäurearm mit kupferroter Tasse.

Assam Mokalbari FTGFOP1

Spitzenqualität mit sauber gearbeitetem Blatt und vielen Goldspitzen. Kupferrote, weich-malzige Tasse.

Assam Mangalam SFTGFOP1

Topqualität! Großes, fleischiges Blatt mit vielen Goldspitzen. Hocharomatisch, malzig mit eleganter, weicher Tasse.

Assam „Sir Malty“

Herrlich malzig-würziger Brokenteer mit kräftiger Tasse und feinherber Note. Für alle, die wach werden oder bleiben müssen!

Teesorte

Assam Hathikuli GFBOP

Feiner, malzig-kräftiger Brokentee mit vielen Goldspitzen und einer leichten, diesem Teegarten eigenen, fruchtigen Note.

Assam GBOP

Feiner Golden Broken Orange Pekoe mit Goldspitzen. Aromatische, malzige Tasse mit wenig Gerbsäure.

Assam Borsillah CTC

Maschinell verarbeiteter Assam. Das kupferbraune, kugelige Blatt ergibt einen sehr ergiebigen, kräftig-malzigen Tee. Mit etwas Rohrzucker und Milchschaum ist er Espresso-Ersatz.



Ceylon

Das heutige Sri Lanka war bis 1860 eine reine Kaffee-Insel. Als eine Pilzerkrankung alle Kaffeepflanzen zerstört hatte, setzte James Taylor 1867 die ersten Teepflanzen, und siehe da: der Tee gedieh prächtig! Vor allem im Hochland des Adam's Peak wachsen die Spitzenqualitäten: im Westen der Tee aus dem Dimbula-Distrikt mit einer fruchtigen, gerbsäurearmen Tasse, im Osten der Uva-Distrikt mit seinen fruchtig-spritzigen Tees mit dem typischen "Lemon-Flavour". Zwischen beiden Anbaugebieten liegt Nuwara Eliya, wo ganzjährig sehr milde und helle Tees produziert werden.

Teesorte

Ceylon Shawlands OP1

Typischer Uva-Tee: Fruchtig, rassig, hocharomatisch mit einem sauber gearbeiteten Orange Pekoe Nadelblatt. Kupferrote, klare Tasse.

Ceylon Uva Highlands Broken

Feiner und sehr ergiebiger Hochland-Broken. Sehr aromatisch und fruchtig. Im Sommer als Eistee mit einem Schuss Zitronensaft!

Ceylon Dimbula OP

Orange Pekoe Mischung aus verschiedenen Hochlandgärten des Dimbula-Districts. Fruchtig und leicht blumig mit wenig Gerbsäure.

Ceylon Pettiagalla OP1

Aromatischer, leicht würziger Tee mit gerbsäurearmer Tasse. Schmeckt auch mit einem Schuss Milch.

Ceylon Nuwara Eliya Pekoe

Lieblich-leichter Kleinblatt-Tee mit duftiger, heller Tasse.

Ceylon OP entkoffeiniert

Darjeeling

Der Inbegriff höchsten Tee Genusses ist für viele TeetrinkerInnen der Darjeeling. Er wird am Fuße des Himalaya in einer Höhe bis über 2000 Metern angebaut. 1841 brachten die Engländer die Teepflanze nach Westbengalen, wo sie heute in über 85 Teegärten wächst.

Im Frühjahr wird der sog. „First Flush“ mit seinem intensiv-blumigen Charakter und heller Tasse geerntet. Im Juni/Juli folgt die Ernte des „Second Flush“ mit seinen gehaltvolleren, vollmundigeren Tees mit bernsteinfarbener Tasse und dem typischen nussigen „Muskatel“-Charakter. Im Herbst werden die sog. „Autumnals“ geerntet, die sich aufgrund ihrer Bekömmlichkeit als Late-Afternoon-Tea eignen. Der Geschmack des Darjeellings entfaltet sich am besten, wenn er ganz pur genossen wird.

Teesorte

Darjeeling First Flush Himalaya TGFOP1

Blumig-spritziger Blend aus verschiedenen Teegärten Darjeelings mit heller, duftiger Tasse.

Darjeeling First Flush Poobong FTGFOP1

Blumig-milder Tee mit wenig Gerbsäure.

Darjeeling First Flush Badamtam FTGFOP1

Feiner, blumiger Tee aus einem der bekanntesten Teegärten Darjeelings.

Darjeeling First Flush Royal Garden FTGFOP1

Sehr aromatischer, sauber gearbeiter Tee mit blumig-duftiger Tasse.

Darjeeling First Flush Jungpana (upper) FTGFOP1

Diese Spitzenqualität wird an der Steillage des Teegartens geerntet. Der Tee ist frisch-blumig im Geschmack und hat eine außergewöhnliche Länge. Ein Tee, der Sie begeistern wird!

Teesorte

Darjeeling First Flush Puttabong SFTGFOP1

*Absoluter Spitzentee! Fleischiges, sorgfältig
gearbeitetes Blatt mit vielen Silberspitzen.
Hocharomatischer, weicher, blumiger Geschmack.
Absoluter Genießertee!*

Darjeeling First Flush „Flugtee“

*Dieser Frühlingsgruß vom Dach der Welt wird
im März/ April geerntet und verarbeitet,
um dann sofort ausgefliegen zu werden.
Frischeren, blumigeren und spritzigeren Darjeeling
kann man nicht bekommen! Ich suche die besten
Qualitäten nach Verfügbarkeit für Sie aus.*

Darjeeling First Flush Aktionstee

Darjeeling Second Flush FOP

*Harmonische Blatttee-Mischung aus der
Sommerernte mit bernsteinfarbener Tasse.*

Darjeeling Second Flush Margaret's Hope FTGFOP1

*Hocharomatischer und weicher Blatttee mit dem
typischen Muskatelcharakter.
Bernsteinfarbene Tasse mit leicht blumiger Note.*

Darjeeling Second Flush Makaibari FTGFOP1

Vollmundiger, leicht nussiger Tee.

Darjeeling Second Flush Lingia FTGFOP 1

*Sehr gut ausgereifter, kräftiger Spitzentee.
Hocharomatisch mit ausgeprägtem Muskatelcharakter.*

Darjeeling Second Flush Aktionstee

„Tea of the year“

Teesorte

Darjeeling Second Flush Aktionstee

Grüner Darjeeling Dhajea FTGFOP1

*Fruchtig-frischer Grüntee mit dunkelgrünen Blatt
und gelber Tasse.*

Darjeeling Autumnal Namring (upper) TGFOP

*Fruchtiger, leicht blumiger Tee aus der Herbsterte.
Sehr gut bekömmlich!*

Darjeeling entkoffeiniert



China

Anders als in Japan, wird in einigen Provinzen Chinas auch hervorragender schwarzer Tee produziert. Chinesische Schwarztees sind in der Regel gerbsäurearm und haben wenig Koffein.

Teesorte

Keemun Orange Pekoe

Milder Blatttee aus der Provinz Anhui mit gerbsäurearmer und fast koffeinfreier Tasse.

Keemun Flowery Orange Pekoe

Nussige und zarte Spitzenqualität.

Golden Yunnan superior

*Topqualität aus Südchina mit langem Blatt und vielen Goldspitzen.
Hocharomatisch und mild-würzig.*

Rosentee

Milder Keemun mit vielen Rosenblütenblättern.

Pu Erh

*Dieser Tee aus Yunnan wird aufgrund seiner Produktionsweise auch „Roter Tee“ genannt. Sanft-erdiger Geschmack.
Der erste Aufguss kann verworfen werden.*

Tarry Lapsang Souchong

Milder Tee der über Kiefernholz geräuchert wurde.

Schwarze Tees verschiedener Provenienz

Neben den bekannten Anbaugebieten (s.o.) gibt es auch solche, die ebenfalls hervorragende Teequalitäten produzieren. Sie sollten ihnen unbedingt Ihre wertige Aufmerksamkeit schenken!

Teesorte

Golden Nepal „Maloom“ TGFOP

Lieblicher Tee aus der Sommerernte mit dem typischen „Nepal-Flavour“. Wird an der Grenze zu Darjeeling angebaut und ähnelt diesem optisch und geschmacklich.

Sikkim SFTGFOP1 First Flush

Aus dem ehemaligen Königreich Sikkim, dem nördlichsten Teeanbaugebiet der Welt, stammt dieser elegant-harmonische Tee mit milder, duftiger Tasse aus der Frühlingsernte. Dieser Tee wird auch DarjeelingtrinkerInnen begeistern!

Sikkim TGFOP1 Second Flush

Hocharomatischer, vollmundiger Tee mit nussiger, leicht blumiger Tasse aus der Sommerernte.

Korakundah FOP

Hocharomatischer Blatttee aus einem der höchsten Teegärten Südindiens. Aufgrund der Lage ähnelt der Tee im Geschmack einem milden Ceylon-Tee.

Nilgiri „Parkside“ FOP

Milder Blatttee aus den Blue Mountains in Südindien.

Teesorte

Kenia Milima GFOP

*Feiner, hocharomatischer Hochlandtee mit vielen Goldspitzen.
Weich und gerbsäurearm. Ein idealer „Five o’clock“-Tea.*

Nepal Jun Chiyabari handrolled

*Von Hand gerollter Spitzentee, sanft und daher sehr gut
bekömmlich! Eine Rarität, die nicht immer verfügbar ist!*



Schwarztee- Mischungen

Teesorte

English Breakfast Broken

Kräftig-würziger Frühstückstee zum Genuss mit Milch und/ oder Kandis.

Englische Blattmischung

Aromatisch-würziger Tee, der sowohl pur als auch mit Kandis, Milch oder Zitrone lecker schmeckt.

Irish Breakfast Broken

Würzig-kräftige und malzige Mischung. Mit Milch und ggf. etwas Kandis ein wunderbarer Start in den Tag.

Ostfriesische Blattmischung

Kräftig-würzige, malzige Mischung bester Provenienzen. Schmeckt am besten mit einem Stück Kluntje und etwas Sahne oder Milch.

Ostfriesische Goldblatt-Auslese

Nur ausgewählte Goldspitzen-Tees aus Assam werden für diese hocharomatische, weich-malzige Mischung geerntet. Gerbsäurearm, daher auch ganz pur ein Genuss!

Ostfriesischer Sonntagstee

Kräftig-malzige Assamtees werden mit Vanillestücken gemischt.

Pfundiger Ostfriese

Kräftig-malzige Assam Brokenteemischung.

Aromatisierte Schwarztees

Aromatisierter Tee?! Warum nicht! Klassiker wie Earl Grey, Schwarztee mit Orange oder Tropenfeuer erinnern viele meiner Kundinnen an ihre Tee-nachmittage als Teenager mit der besten Freundin! War es Wildkirsche, oder doch Vanille, oder...?

Teesorte

Black Currant

Zutaten: Schwarzer Tee, Aroma, schwarze Johannisbeerblätter, schwarze Johannisbeeren. Schwarze Johannisbeere-Geschmack.

Chai

Zutaten: Schwarzer Tee, Ingwerstücke, Nelken, Zimtrinde, Cardamomsaat, Fenchel, Anis.

Earl Grey

Zutaten: Schwarzer Tee, natürliches Bergamotte-Öl.

Royal Earl Grey

Zutaten: Schwarztee Darjeeling, natürliches Bergamotte-Öl.

Earl Grey Blue Flower

Zutaten: Schwarzer Tee, natürliches Bergamotte-Öl, Kornblumenblütenblätter, Malvenblüten.

Madame Grey

Zutaten: Schwarzer Tee, Orangenschalen, Bergamotte-Aroma.

Teesorte

Entkoffeinierter Earl Grey

Zutaten: Schwarzer Tee entkoffeiniert, natürliches Bergamotte-Öl.

Frühlingsduft

Zutaten: Schwarzer Tee, Ingwerstücke, Orangenschalen, Lemongras, Apfelstücke, Kokosraspel, kandierte Ananasstücke (mit Zucker), Aroma, rote Johannisbeeren, Cardamom, Sonnenblumenblütenblätter. Ananas-Lemon-Geschmack.

Irish Whiskey mit Sahne

Zutaten: Schwarzer Tee, Krokant (Zucker, Haselnuss), Aroma.

Lemon

Zutaten: Schwarzer Tee, Zitronenschalen, natürliches Aroma.

Mango

Zutaten: Schwarzer Tee, kandierte Mangostücke (mit Zucker), natürliches Aroma, Sonnenblumenblütenblätter.

Marzipan

Zutaten: Schwarzer Tee, Mandelhobel, Aroma.

Orange

Zutaten: Schwarzer Tee, Orangenschalen, natürliches Aroma.

Philosophentee

Zutaten: Schwarzer und grüner Tee, Aroma, Teeblüten, Vanillestücke. Edle Teemischung mit feiner Bergamotte-Note umspielt von einem Hauch Vanille.

Teesorte

Rhabarber-Sahne

Zutaten: Schwarzer Tee, Aroma, Rhabarberstücke.

Sahne-Karamell

*Zutaten: Schwarzer Tee, natürliches Aroma, Karamellstücke
(Magerkondensmilch gezuckert, Zucker, Glucosesirup, Butterfett,
Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Emulgator: Mono-und Diglyceride
von Speisefettsäuren).*

Sahne-Krokant

Zutaten: Schwarzer Tee, Aroma, Krokant (Zucker, Haselnuss).

Tropenfeuer

*Zutaten: Schwarzer Tee, Rosenblütenblätter,
Aroma. Jackfruit-Geschmack.*

Vanille

Zutaten: Schwarzer Tee, Aroma, Vanillestücke.

Wildkirsche

*Zutaten: Schwarzer Tee, Aroma, Kirschfruchtstücke
(Glucosesirup (Weizen), Sauerkirschen, modifizierte Stärke
(Kartoffel), Verdickungsmittel: Natriumalginat).*

Grüner Tee

Die grünen Teeblätter werden sofort nach der Ernte mit Hitze (Wasserdampf oder Erhitzen in großen Woks) behandelt, damit die Enzyme, die den Welkprozess im Teeblatt in Gang setzen, denaturiert werden.

Im Laden höre ich oft den Vorbehalt, grüner Tee sei „zickig“, weil er angeblich nur mit Teewaage, Stoppuhr und Thermometer zuzubereiten sei. Daher könne man ihn nur mit Muße, also nicht in der morgentlichen Hektik – und schon gar nicht bei der Arbeit – genießen!

Wann denn dann?! Seien Sie versichert: Die meisten der von mir angebotenen Grüntees sind durchaus alltagsfähig: Wasser kochen, kurz (!) abkühlen lassen, nicht zu viel Tee dosieren, 2 Minuten ziehen lassen und genießen! Wo dies nicht der Fall sein sollte, etwa weil der Tee unbedingt weiches Wasser benötigt oder zuviel Gerbsäure bei zu hoher Wassertemperatur in den Tee übergeht, vermerke ich dies in der Teebeschreibung. Diesen Tees widmen Sie dann etwas mehr Aufmerksamkeit, und genießen Sie sie tatsächlich mit etwas mehr Zeit!



Grüner Tee

aus China und Taiwan

China ist die Wiege der Teekultur. In keinem anderen Land wird mehr Grüntee angebaut, als dort. Vor etwa 4000 Jahren wurden die ersten Teepflanzen kultiviert und als Grüntee verarbeitet. Seither hat der grüne Tee seinen Siegeszug, zunächst über Japan, um den Erdball angetreten. Und die Nachfrage steigt stetig.

Teesorte

China Sencha

Milder, leicht grasiger Tee mit flach gepresstem Blatt und hellgelber, aromatisch-frischer Tasse.

China Sencha entkoffeiniert

China Gunpowder

*Kugelig gerollter Tee aus Anhui.
Kräftig und würzig im Geschmack.*

China Gunpowder „Temple of Heaven“

*Dunkelgrün-glänzendes, hart gerolltes Teeblatt.
Kräftiger, leicht herber Geschmack mit leicht rauchiger Note.
Weiches Wasser, 5 Minuten abkühlen lassen.*

China Chun Mee

*Grünes, hart gerolltes Teeblatt in „Augenbrauen-Form“
mit aromatisch-feinherber, gelber Tasse.
Weiches Wasser, 5 Minuten abkühlen lassen.*

China „Young Hyson“

*Kräftiger, sehr aromatischer Grüntee. Sein sauber
verarbeitetes Teeblatt schimmert leicht bläulich!
Weiches Wasser, 5 Minuten abkühlen lassen.*

Teesorte

China Lung Ching

Als „Drachenbrunnen Tee“ bekannte Spezialität aus der Frühlingsernte. Die Teeblätter werden bei der Verarbeitung durch heiße Woks gezogen und erhalten dabei ihre typisch lange, flachgepresste Form. Blumig-aromatisch, leicht nussig und sehr weich. Bittert nicht!

China Ding Gu Da Fang

Langes, flach gepresstes Blatt. Leicht nussig und leicht blumig im Geschmack.

China Grüner Yunnan

Sauber gearbeitetes Nadelblatt mit vielen Silberspitzen. Aromatisch, blumig duftig.



Teesorte

China Nebeltee

Diese hervorragende Qualität wächst auf nebelverhangenen Anhöhen an der Südostküste. Das lange Teeblatt ist tief-dunkelgrün, der Geschmack ist aromatisch, mild und leicht süßlich.

China Mao Feng

Wird wegen seiner wilden Blattstruktur auch Criss Cross (kreuz und quer) genannt. Wunderbar weicher, leicht süßer Geschmack mit jadegrüner Tasse. Weiches Wasser.

China Palace Needle

Teespezialität aus der Provinz Hubei. Nur die feinsten Triebe und Spitzen werden von Hand gepflückt. Duftig-helle Tasse von zarter Leichtigkeit und Süße.

China „Sweet Osmanthus“

Feiner, milder Grüntee, der mit Osmanthusblüten versetzt wird. Diese verleihen dem Tee einen pfirsichartigen, leicht süßlichen Geschmack. Sehr delikat!

China „Teeblumen“

Für diese Spezialität werden nur die ersten, langen Teetriebe der Frühjahrsernte verwendet, in die dann verschiedene Blüten eingenäht werden. Nach dem Aufgießen öffnen sich diese Teeblumen und die Blüten kommen wieder zu Vorschein. Leider sind die Teeblumen nicht immer vorrätig!

Formosa Pi Lo Chun

Grüntee-Spezialität aus dem Süden Taiwans mit drahtigem Blatt und Silberspitzen. Fruchtiger Geschmack. Bitte unbedingt weiches, abgekühltes Wasser verwenden.

Jasmin-Tee

Vor über 1000 Jahren begann man in China Grüntee mit Blüten zu vermengen und durch die darin enthaltenen ätherischen Öle zu aromatisieren. Die bekannteste dabei verwendete Blüte ist die des Jasminstrauchs. Die Blüten, die ihr Öl abgegeben haben, werden immer wieder herausgesammelt und durch neue Blüten ersetzt. Übrigens sind die hochwertigsten und teuersten Jasmintees die, in denen nur wenige oder gar keine Blüten mehr vorhanden sind.

Teesorte

China Jasmin

*Dunkelgrünes Blatt mit vielen Silberspitzen.
Sonnengelbe Tasse, intensiv blumig duftend.*

China Jasmin Chung Hao

*Sehr zartes Teeblatt. Duftiger, vollblumiger Geschmack.
Sehr weich und elegant!*

China Jasmine Dragon Pearls

*Von Hand gerollte Jasminperlen. Sehr milder Tee aus der
Frühlingsernte mit vielen Silberspitzen wird mehrmals
nur mit den besten Jasminblüten versetzt. Nach dem
Aussortieren der Blüten erfolgt das Rollen von Hand.*

Grüner Tee aus Japan

Die japanische Teekultur beginnt vor etwa 1300 Jahren, und bis heute werden fast ausschließlich grüne Tees produziert. Nicht einmal 5% der Ernte werden exportiert, daher lassen sich auch die z.T. sehr hohen Preise erklären. Ich biete Ihnen sowohl Japantee in guter bis sehr guter Qualität in loser Form an, wie auch Spitzenqualitäten, die in den teilweise winzigkleinen Teeplantagen direkt in 50 und 100 Gramm-Tüten luftdicht eingeschweißt werden.

Sämtliche von mir angebotenen Tees stammen aus großer Entfernung zu Fukushima-Daichi und werden lückenlos vor dem Export, nach dem Import beim Zoll und bei der Ankunft bei meinen Importeuren auf Strahlung untersucht. Anschließend erfolgt die Kontrolle durch die deutsche und europäische Lebensmittelüberwachung. In Japan reicht man gerne eine Süßigkeit oder Gebäck zum Tee. Probieren Sie doch einmal Walker's Shortbread oder Michelsen's feine Butterwaffeln (siehe unten in der Rubrik „Zubehör“) zu einer Schale Matcha oder zum Uchiyama!

Teesorte

Japan Sencha Ogasa

Milder, leicht grasiger Geschmack. Gelbe Tasse.

Japan Sencha Uji

*Feiner, milder Tee aus Kyoto mit filigranem Blatt.
Leuchtend helle, aromatische Tasse.*

Japan Sencha Satsuma

*Sehr feiner Tee aus der ersten Ernte im Mai.
Hocharomatisch-würzig und mild im Geschmack.*

Japan Sencha Uchiyama

Fein-würzige Topqualität mit einer feinherben Note.

Japan Bancha

Bancha ist der Alltagstee in Japan, den selbst die ganz Kleinen schon trinken, weil er praktisch kein Koffein enthält und sehr weich und mild schmeckt.

Teesorte

Japan Genmaicha

Klassischer Tee zum Essen: Eine Mischung aus koffeinarmem Bancha und gepufftem Reis ergibt einen fein nussiges Geschmackserlebnis.

Japan Kukicha

In einem aufwändigen Verfahren werden die Blattrippen aus den Teeblättern entfernt. Anschließend wird beides wieder vermischt. Dabei entsteht ein duftig leichter Tee mit nur noch wenig Koffein.

Japan Gyokuro

Der Gyokuro ist einer der besten japanischen Tees. Ab Anfang Mai werden die Teesträucher für ca. 3 Wochen abgeschattet. Dabei gehen die Gerbsäuren in die Wurzel der Pflanze. Im Teeblatt bleibt eine große Menge an Chlorophyll und eine milde Süße.

Japan Gyokuro „Tokiwa“

Sehr helle, jadegrüne Tasse, leicht fruchtig und hocharomatisch.

Japan Matcha Izumi

*Kräftiger Pulvertee mit herber Note.
Ideal auch zum Kochen und Backen.*

Japan Matcha Hoshino

Hoshino liegt auf Kyushu und ist bekannt für seine schattigen Teegärten, in denen besonders feine und milde Tees wachsen. Daher ist dieser Pulvertee feiner im Geschmack.

Japan Matcha Shimoyama

Dieser Pulvertee wird aus besonders feinen Tencha-Blättern hergestellt, d.h. der Tee wird vor der Ernte abgeschattet, dann von Hand geerntet und in Granitmühlen langsam vermahlen. Dabei entsteht ein Döschen pro Stunde!

Japan-Spezialitäten*

Teesorte

Sencha Fukamushi

Tiefbedampfter Tee aus Shizuoka.

Hocharomatisch mit frischer grüner Tasse.

Sencha Miyazaki

Feiner Tee von süßer Zartheit aus Kyushu.

Sencha Munouyaku

Ein gesunder Genuss aus Kagoshima.

Volles Aroma mit grüner Tasse.

Sencha Kame silber

*Genießen Sie die milde Süße dieses Tees,
die typisch ist für das Anbauggebiet Yame-
Hoshino auf Kyushu.*

Sencha Shizuku No. 1

Spitzengewächs aus Hoshino aus erster Pflückung.

Fein gerolltes Blatt, mild und süß.

Grüne Tasse. Ein „Edler Tropfen“ („Shizuku“).

Sencha Megumi No. 1

*Lieblicher, tiefbedampfter Tee aus erster Pflückung
mit grünlich-gelber Tasse, anregend und klar.*

Sencha Hoshino No. 1

Frischer, milder und süßer Tee. Absoluter Genießertee!

*** nicht immer verfügbar bzw. wechselnd**

Teesorte

Kabuse Premium

In diesem Tee aus Hoshino findet der kundige Teeliebhaber die verführerische Süße des Schattentees gepaart mit der Lieblichkeit eines hochklassigen, tiefbedampften Senchas. Ein Tee der Extraklasse!

Hojicha

*Gerösteter Tee mit herzhaftem Geschmack.
Idealer Begleiter zum Abendessen, da koffeinarms.*



Weißer Tee

Weißer Tees gehören zu den edelsten Teesorten. Für die Herstellung werden im Frühling nur die jüngsten Triebe und die noch ungeöffneten Blattknospen (beim Yin Zhen Silver Needle nur die Blattknospen), welche noch von silbrigem Flaum umgeben sind, von Hand gepflückt.

Anders als beim grünen Tee, der sofort nach der Ernte mit Hitze behandelt wird, um den Welkprozess des Teeblattes zu verhindern, lässt man den Weißen Tee vor der Weiterverarbeitung bei leichter Sonneneinstrahlung leicht anwelken. Anschließend erhitzt man ihn und lässt ihn trocknen. Diese Art der Verarbeitung macht den Weißen Tee so mild und bekömmlich. Wie sehr, und ob Sie das Teewasser überhaupt abkühlen lassen, bleibt Ihnen überlassen. Da China das Ursprungsland des Weißen Tees ist, biete ich auch nur chinesischen an!

Teesorte

China Pai Mu Tan

Die ursprünglichste und bekannteste Sorte Weißer Tee aus Fujian. Sehr großes Blatt mit der typischen olivfarbenen Blattunterseite und vielen Flaumknospen. Aprikotfarbene, blumig-duftige, weiche Tasse.

China Mao Feng

Wächst in den Tai Mu Bergen Fujians. Der Tee wird nach dem Welkprozess lockig geformt. Der Geschmack ist sehr blumig bei einer hellgelben Tasse.

China Tai Mu Long Zhu (White Pearls)

Für diese Köstlichkeit werden nur die jungen Triebe im Frühling in den Tai Mu Bergen in Fujian geerntet. Anschließend werden die Blätter mit der Hand zu Kügelchen gerollt. Der Aufguss ist hellgelb, der Geschmack ist herrlich blumig und lieblich.

China Yin Zhen (Silver Needle)

Dieser Tee wird ausschließlich aus den ungeöffneten Blattknospen mit dem Silberflaum hergestellt. Sehr helle, gelbliche Tasse. Sehr zart-blumiger Geschmack. Eine außergewöhnliche Tee-Rarität!

Aromatisierte grüne & weiße Tees

Puristen mögen die Nase rümpfen, aber viele meiner Kundinnen und Kunden hätten den Weg zu grünen oder weißen Tees nie gefunden, wenn es den "Umweg" über die aromatisierten Teemischungen nicht geben würde. Und was ist schon gegen etwas Orangen- oder Limonenöl einzuwenden?!

Teesorte

Acht Schätze des Shaolin

Zutaten: Grüne und weiße Tees, kandierte Ananasstücke (mit Zucker), Aroma, Erdbeerstücke, Sonnenblumenblütenblätter.

Buddhas kleines Geheimnis

Zutaten: Weißer und grüner Tee, Jasminperlen, Aroma, weiße Hibiskusblüten. Pfirsich-Jasmin-Geschmack. Wasser leicht abkühlen lassen!

Drachenkönig

Zutaten: Grüner und weißer Tee, Apfelwürfel, natürliches Aroma, Erdbeerstücke, Rosenknospen, Himbeeren, Heidelbeeren. Heidelbeer-Geschmack. Wasser leicht abkühlen lassen!

Duftende Kostbarkeit

Zutaten: Weißer Tee, kandierte Papayastücke (mit Zucker), natürliches Aroma, Guavenstücke, Rosenblütenblätter. Tropischer Guaven-Geschmack.

Earl Grey

Zutaten: Grüner Tee, natürliches Bergamotte-Öl.

Teesorte

Himmelsgarten

Zutaten: Grüner Tee, kandierte Ananasstücke (mit Zucker), kandierte Papayastücke (mit Zucker), Aroma, weiße Hibiskusblüten, Aprikosenstücke(mit Reismehl), Jasminblüten. Nelumbo-Aprikosen-Geschmack. Wasser leicht abkühlen lassen!

Ingwer-Zitrone

Zutaten: Grüner Tee, Ingwerstücke, Orangenschalen, natürliches Aroma, Sonnenblumenblütenblätter, Zitronenschalen.

Japans grüne Kostbarkeit

Zutaten: Japanische Grüntees (mit gepufftem Reis und Mais), Aroma, Erdbeerstücke, rote Johannisbeeren. Erdbeer-Johannisbeer-Geschmack.

Kalifentraum

Zutaten: Grüner Tee, kandierte Ananas-, Papaya- und Mangostücke (mit Zucker), natürliches Aroma, Orangenschalen, Maracujastücke (mit Maisstärke und Zucker), Popcorn (Mais, Zucker, Rapsöl), Feigenscheiben, Aprikosenstücke, Rosenblütenblätter, Jasminblüten. Maracuja-Mango-Geschmack.

Karibischer Frühling

Zutaten: Grüner und weißer Tee, kandierte Ananas (mit Zucker), natürliches Aroma, Kokosstreifen, Erdbeerstücke, Rosen- und Kornblumenblütenblätter. Tropischer Frucht-Kokos-Geschmack.

Kleiner Drache

Zutaten: Grüner Tee, Aroma, Sonnenblumenblütenblätter, Erdbeerscheiben, Rhabarberstücke. Erdbeer-Rhabarber-Geschmack.

Teesorte

Königin von Saba

Zutaten: Weißer Tee, kandierte Ananasstücke (mit Zucker), kandierte Mangostücke (mit Zucker), Kirschen, Aroma, Orangenstücke, grüner Tee, Zitronenschalen, Cranberrystücke, Rosenknospen, Erdbeerstücke, Rosenblütenblätter. Erdbeer-Orange-Geschmack. Wasser leicht abkühlen lassen!

Land des Lächelns

Zutaten: Grüner und weißer Tee, Aroma, Jasminblüten, rote und schwarze Johannisbeeren, Ginsengwurzel, Kornblumenblüten, Aprikosenstücke (mit Reismehl). Aprikose-Jasmin-Geschmack.

Lemon

Zutaten: Grüner Tee, Lemongras, natürliches Aroma.

Le Tuareg

Zutaten: Grüntee Gunpowder, Nanaminze.

Magic Mango

Zutaten: Grüner Tee, Wirsing, kandierte Mango- und Ananasstücke (mit Zucker), natürliches Aroma, Maracujastücke (mit Maisstärke und Zucker). Mango-Maracuja-Geschmack.

Mandarine Kokos

Zutaten: Grüner Tee, Mandarinscheiben, Aroma, Ananischips (Ananas, Palmöl), Kokosstreifen, Rosenblütenblätter. Wasser leicht abkühlen lassen!

Mandelplätzchen

Zutaten: Grüner Tee, Kokosraspel, Aroma, Mandelflakes.

Teesorte

Morgenduft

Zutaten: Grüner Tee, Aroma, Sonnenblumen-, Kornblumen- und Rosenblütenblätter. Aprikose-Mango-Bergamotte-Geschmack.

Mount Everest

Zutaten: Weißer Tee, Orangenschalen, Pfefferminzblätter, Orangenstücke, natürliches Aroma, Orangenblüten, Ringelblumenblütenblätter. Erfrischender Blutorange-Pfefferminz-Geschmack.

Orange

Zutaten: Grüner Tee, Orangenschalen, natürliches Aroma.

Rose des Orients

Zutaten: Grüner und weißer Tee, Aroma, Cistrosekraut, Rosenknospen, Ringelblumenblütenblätter, Kornblumenblütenblätter. Mango-Rose-Geschmack.

Sakura´s Lächeln

Zutaten: Grüner und weißer Tee, Kirschen, Orangenstücke, kandierte Ananasstücke (mit Zucker), kandierte Mangostücke (mit Zucker), natürliches Aroma, Zitronenschalen, Cranberries, Rosenknospen, Rosenblütenblätter. Kirsche-Orange-Geschmack. Wasser leicht abkühlen lassen!

Schatz der Inka

Zutaten: Grüner Tee, Mate grün, Rooibusch, Karottenstücke, Apfelstücke, kandierte Papayastücke (mit Zucker), kandierte Ananasstücke (mit Zucker), Lemongras, Aroma, Ringelblumenblütenblätter. Papaya-Ananas-Geschmack.

Teesorte

Tanz der Beeren

Zutaten: Weißer Tee, Apfelscheiben, kandierte Ananas-, Mango- und Papayastücke (mit Zucker), Aroma, Birnenstücke, Himbeeren, Erdbeerstücke, Kornblumenblüten. Birne-Himbeere-Geschmack.

Tee der langen Freundschaft

Zutaten: Weißer Tee, kandierte Ananas-, Papaya- und Mangostücke (mit Zucker), Aroma, rote Johannisbeeren, Rosenblütenblätter, Erdbeerstücke, Jasminblüten, Malvenblüten, Katzenpfötchenblüten. Johannisbeer-Erdbeer-Geschmack.

Tempel der Götter

Zutaten: Weißer Tee und grüner Tee, Jasminperlen, kandierte Ananas-, Mango- und Papayastücke (mit Zucker), natürliches Aroma, Orangenschalen, Erdbeerstücke, rote Johannisbeeren, Aprikosenstücke, Sauerkirschstücke. Litschi-Pfirsich-Geschmack.

Vanille

Zutaten: Grüner Tee, natürliches Aroma, Vanillestücke.

Weißer Kirsche

Zutaten: Weißer und grüner Tee, Jasminperlen, Kirschen, Kokoschips (Kokosnuss, Kokosfett, Zucker), Aroma, Rosenknospen.

Oolong

Oolong (gesprochen: Wu long) ist ein sog. halbfermentierter Tee. Der Tee wird nach der Ernte in großen Bambuskörben geschwenkt. Dabei reißen die Blattränder ein und Blattsäfte treten aus und fermentieren. Dabei entstehen je nach Länge der Fermentation entweder ein grüner Oolong oder der sog. Amber Oolong, der eher in die Richtung eines Schwarztees geht. Beide Arten haben wenig Koffein und Gerbsäure, sind also sehr gut bekömmlich.

Teesorte

Formosa Feiner Oolong

Als Schwarztee ausgebaute Tee mit grobem, schwarzbraunem Blatt. Hellbraune, weich-aromatische Tasse.

Formosa Super Fancy Oolong „Schwarzer Drache“

Als Schwarztee ausgebaute Spitzenqualität aus dem Hochland Taiwans mit vielen Silvertips. Weiche, aromatische Tasse mit leicht brotiger Note und blumiger Fruchtigkeit.

Formosa Jade Oolong Dong Ding

Sorgfältig gerollter grüner Oolong aus dem Hochland Taiwans. Der Fermentationsgrad ist sehr gering, daher ist der Aufguss jade-grün. Der Geschmack ist umwerfend fruchtig-blumig, mit Anklängen an Orchidee und Gardenie.

Vietnam Imperial Oolong

Großes, fest gerolltes grünes Oolong-Blatt. Rarität aus dem Süden Vietnams mit jade-grüner Tasse und buttrig-blumiger Note.

China Milky Oolong

Jade-Oolong aus der Provinz Fujian, der vor dem Rollen über Milch gedämpft wurde. Dadurch erhält er eine buttrig-vanillige Note. Enthält Laktose!

Teesorte

Orangenblüten-Oolong

Etwas stärker fermentierter grüner Oolong, der mit Orangenschalenöl und Oranblüten aromatisiert wird.

Oolong Blüte von Taiwan

Zutaten: Formosa Jade Oolong, natürliches Aroma, Aprikosenstücke, Rosenblütenblätter. Aprikosen-Geschmack.

Zimt-Mandel-Milch

Zutaten: Jade Oolong, Zimt, Mandelhobel, Kokoschips, gepuffter Reis, Brombeerblätter, Aroma.



Früchtetea

Obst einmal anders! Ob als Heißgetränk oder als Eistee werden Ihnen diese kalorienarmen Durstlöscher sicher schmecken!

Früchtetea eignet sich auch hervorragend als Basis einer Schorle, einer Bowle (denken Sie nur an den nächsten Kindergeburtstag!) oder auch eines Cocktails. Mischen Sie ihn doch einfach mit Grüntee z.B. Matcha und erhalten so einen erfrischenden Energiespender! Werden Sie kreativ!

Bitte beachten Sie, dass Früchtetea mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegossen wird und mindestens 5 bis 10 Minuten ziehen muss. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!

Teesorte

Beerenkönigin

Zutaten: Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, natürliches Aroma, Himbeeren, Erdbeerscheiben, Heidelbeeren, Heidelbeergeschmack.

Blutorange

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Orangenschalen, Hagebuttenschalen, Zitronenschalen, natürliches Aroma, Saflorblüten.

Cranberry

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Cranberries (mit Zucker und Sonnenblumenöl), Aroma.

Lemon Star

Zutaten: Hibiskusblüten, Weinbeeren, kandierte Ananas-, Papaya- und Mangostücke (mit Zucker), Orangenschalen, Lemongras, Hagebuttenschalen, Zitronenschalen, natürliches Aroma.

Teesorte

Mango

Zutaten: Hibiskusblüten, Weinbeeren, kandierte Mangostücke (mit Zucker), Holunderbeeren, natürliches Aroma.

Maracuja-Orange

Zutaten: Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Orangenschalen, natürliches Aroma, Zitronenschalen.

Milde Himbeere (säurearm)

Zutaten: Apfelstücke, Weinbeeren, Karottenstücke, Rote Beetestücke, Aroma, Himbeeren.

Milde Beere (säurearm)

Zutaten: Apfelstücke, Weinbeeren, Rote Beetestücke, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, Aroma, rote Johannisbeeren, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren.

Orientalische Kostbarkeiten (säurearm)

Zutaten: Apfelstücke, kandierte Papaya- und Ananasstücke, Aroma, Feigenstücke (mit Reismehl), Zitronenschalen, Dattelstücke (mit Reismehl), Granatapfelkerne, Malvenblüten, Litschistücke. Gelber Früchtetee mit Litschi-Lemon-Geschmack.

Paradiesische Früchte

Zutaten: Hibiskusblüten, Apfelstücke, Kirschen, kandierte Ananas-, Mango- und Papayastücke (mit Zucker), Orangenschalen, Limonenstücke, Aroma, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, Pfirsichstücke (mit Reismehl), Aprikosenstücke (mit Reismehl), Orangenfruchtstücke. Pfirsich-Mango-Geschmack.

Persischer Apfel mit Pfirsich (säurearm)

Zutaten: Apfelstücke, Aroma, kandierte Ananas-, Mango- und Papayastücke (mit Zucker), Kirschen, Cardamom, Weinbeeren.

Teesorte

Rote Grütze

Zutaten: Hibiskusblüten, Holunderbeeren, Weinbeeren, Himbeeren, Aroma, schwarze Johannisbeeren.
Himbeer-Kirsch-Geschmack.

Rote Johannisbeere (säurearm)

Zutaten: Apfelstücke, Hibiskusblüten, Weinbeeren, Karottenstücke, natürliches Aroma, Rote Beetestücke, Orangenschalen, kandierte Ananas-, Papaya- und Mangostücke (mit Zucker), Cranberries, rote Johannisbeeren.

Sommerpunsch (säurearm)

Zutaten: Apfelstücke, kandierte Ananas- und Mangostücke (mit Zucker), Aroma, Bambusblätter, Apfelscheiben, Orangenstücke, Ingwerstücke, Orangenschalen, Saflorblüten, Sonnenblumenblütenblätter. Gelber Früchtetee mit Mango-Ananas-Geschmack.

Sonnen da capo (säurearm)

Zutaten: Apfelstücke, Hagebuttenschalen, kandierte Ananasstücke (mit Zucker und Zitronensäure), Lemongras, Ananasflocken, Zitrusfruchtscheiben, Aroma, Kiwistücke, Kokoschips, Zitronenmyrte. Gelber Früchtetee mit Ananas-Limone-Geschmack.

Tropenhimmel (säurearm)

Zutaten: Kandierte Ananas-, Papaya- und Mangostücke (mit Zucker), Apfelstücke mit Zitronensäure, natürliches Aroma, Mandarinenscheiben, Physalis, Saflorblüten, Rosen- und Sonnenblumenblütenblätter.
Gelber Früchtetee mit Mango-Mandarinen-Geschmack.

Türkischer Apfeltee (säurearm)

Zutaten: Apfelstücke, Aroma, Zitronensäure.

Rooibusch

Rooibusch ist eine Strauchpflanze und wird ausschließlich in Südafrika, in den Cederbergen nördlich von Kapstadt, angebaut. Rooibusch ist koffeinfrei und ist daher bestens auch für die Kleinsten, oder den Genuss am Abend geeignet.

Bitte beachten Sie, dass Rooibusch mit sprudelnd kochendem Wasser aufgebrüht werden und mindestens 5 bis 10 Minuten ziehen muss. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!

Teesorte

Rooibusch natur

Chai

Zutaten: Rooibusch, Ingwerstücke, Nelken, Fenchel, Anis, Zimtrinde, Cardamomsaat.

Karamell

Zutaten: Rooibusch, Karamellstücke (Magerkondensmilch gezuckert, Zucker, Glucosesirup, Butterfett, Feuchthaltemittel: Sorbitsirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Aroma.

Lemon-Ingwer

Zutaten: Rooibusch, Apfelstücke, Ingwerstücke, Lemongras, Bohnenschalen, Orangenschalen, natürliches Aroma, Zimtrinde.

Menton Zitrone

Zutaten: Rooibusch, Limonenstücke, Aroma, Ringelblumenblütenblätter, Vanillestücke. Zitrone-Vanille-Geschmack.

Teesorte

Nussknacker

Zutaten: Rooibusch, kandierte Ananas-, Mango- und Papayastücke (mit Zucker), gebrannte Mandeln (Mandeln, karamellisierter Zucker), Kokoschips, Walnusskerne, Aroma, Haselnussstücke.

Orange

Zutaten: Rooibusch, Orangenschalen, natürliches Aroma.

Perle des Nils

Zutaten: Rooibusch, kandierte Ananas-, Papaya- und Mangostücke (mit Zucker), Aroma, schwarze Johannisbeeren, Sonnenblumenblütenblätter, Erdbeerstücke, Himbeeren. Johannisbeer-Himbeer-Geschmack.

Pina Colada

Zutaten: Rooibusch, Kokosraspel, Kokoschips (Kokosnuss, Kokosfett, Zucker), kandierte Ananasstücke (mit Zucker), Aroma, Ringelblumenblütenblätter, Kornblumenblütenblätter. Cremiger Ananas-Kokos-Geschmack.

Tropical Sunrise

Zutaten: Rooibusch, Ingwerstücke, Apfelstücke, Orangenschalen, Lemongras, Zimtstangen, Kokosraspel, Aroma, rosa Pfeffer, Cardamom, rote Johannisbeeren, Kornblumenblütenblätter. Ananas-Grapefruit-Geschmack.

Vanille

Zutaten: Rooibusch, natürliches Aroma, Vanillestücke.

Winterpunsch

Zutaten: Rooibusch, Ingwerstücke, Kokoschips (Kokosnuss, Kokosfett, Zucker), Zimtrinde, Apfelstücke, Aroma, Cardamom, schwarzer Pfeffer, Mandelflakes. Ingwer-Kokos-Geschmack.

Kräutertee

Kräutertee erlebt derzeit eine Renaissance. Er schmeckt nicht nur, sondern ist auch wohltuend. Ein wahres Geschenk der Natur!

Bitte beachten Sie, dass Kräutertee immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegossen wird und mindestens 5 bis 10 Minuten ziehen muss. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!



Monokräuter

Teesorte

Brennesselblätter

Cistus/ Cistrose

Fenchel (süß)

Griechischer Bergtee (geschnitten)

Hagebuttenschalen

Hibiskusblüten Sudan (ganz)

Ingwer (geschält und geschnitten)



Teesorte

Kamille (*ganz*)

Lapacho (*Feinschnitt*)

Lavendelblüten (*Provence*)

Lemongras (*geschnitten*)

Lindenblüten (*geschnitten*)

Mate grün

Melisse (*geschnitten*)

Nana (*Minze aus Marokko, ganz*)

Pfefferminze (*Fränkisch, geschnitten*)

Orangenblüten

Pfefferminze Krüll (*Fränkisch, ganz*)

Rosenknospen rosa

Salbeiblätter (*geschnitten*)

Verbene (*ganz*)

Kräutertee-Mischungen

Teesorte

Abendbrotkräuter

Zutaten: Melisse, Heidekraut, Pfefferminze, Kamille, Orangenblüten, Erdbeerblätter.

Abendkräuter

Zutaten: Lemongras, Hagebuttenschalen, Verbene, Melisse, Orangenschalen, natürliches Aroma (Blutorangen-Geschmack), Ringelblumenblütenblätter, Saflorblüten.

Abendruhe

Zutaten: Apfelstücke, Heidelbeerblätter, Ingwerstücke, Orangenschalen, Zimtrinde, Weißdornblätter, Johanniskraut, Kamillenblüten, Passionsblumenkraut, Orangenblüten, Baldrianwurzel, natürliches Aroma (Mandarinen-Geschmack), Cardamom.

Activi-Tea

Zutaten: Brennnesselblätter, Pfefferminze, Nanaminze, Hagebuttenschalen, Süßholzwurzel, Malvenblüten blau, Ringelblumenblütenblätter.

Aloe Vera

Zutaten: Hagebuttenschalen, Lemongras, Verbene, Melisse, Orangenschalen, Frauenmantelkraut, Passionsblumenkraut, natürliches Aroma (Melisse-Orangen-Geschmack), Aloe-Vera-Rinde, Ringelblumenblütenblätter.

Anis-Fenchel-Kümmel

Teesorte

Ayurveda Relax

Zutaten: Zimt, Ingwer, Süßholzwurzel, Orangenschalen, Cardamom, Nelken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Himbeerblätter, Malvenblätter, Fenchel, Lindenblüten, Kamille, Pfeffer schwarz. Enthält Süßholz! Bei hohem Blutdruck übermäßigen Verzehr vermeiden!

Ayurveda Wellness

Zutaten: Lemongras, Pfefferminze, Nelken, Zimt, Süßholzwurzel, Ingwer, Cardamom, Kalmuswurzel, Hagebuttenschalen, Fenchel, schwarzer Pfeffer. Enthält Süßholz! Bei hohem Blutdruck übermäßigen Verzehr vermeiden!

Bergkräuter

Zutaten: Fenchel, Eucalyptusblätter, Pfefferminze, Fichtennadeln, Nanaminze, Brombeerblätter, Himbeerblätter, Quendelkraut, Spitzwegerichblätter, Rosmarin, Anis, Salbeiblätter, Sonnenblumenblütenblätter, Pfingstrosenblütenblätter, Holunderblüten, Enzianwurzel, Kornblumenblüten.

Blümlitee

Zutaten: Hibiskusblüten ganz, Verbene, Lindenblüten, Rosenknospen, Malvenblüten blau, Orangenblüten, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblütenblätter, Katzenpfötchenblüten.

Erfrischungskräuter

Zutaten: Hibiskusblüten, Melisse, Apfel, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Pfefferminze, Heidekraut, Mädesüßkraut, Sonnenblumenblütenblätter, Hagebuttenkerne, Malvenblüten blau, Ringelblumenblütenblätter, Katzenpfötchenblüten.

Frische Brise

Zutaten: Holunderbeeren, Lemongras, Fenchel, Pfefferminze, Nanaminze, Kaktusblüten, Wollblumenblüten.

Teesorte

Frühjahrskräuter

Zutaten: Brombeerblätter, Himbeerblätter, Hagebuttenschalen, Erdbeerblätter, Brennnesselblätter, Haferkraut, Walnussblätter, Fenchel, Melisse, Pfefferminze, Löwenzahnkraut, Katzenpfötchenblüten, Ringelblumenblütenblätter, Süßholzwurzel, Malvenblüten blau.

Frühstückskräuter

Zutaten: Himbeerblätter, Hagebuttenschalen, Erdbeerblätter, Brombeerblätter, Ringelblumenblütenblätter, Malvenblüten blau.

Gebirgskräuter

Zutaten: Brennnesselblätter, Nanaminze, Pfefferminze, Hafer, Hagebuttenschalen, Fenchel, Riesengoldrutenkraut, Malvenblätter, Löwenzahnkraut, natürliches Aroma, Malvenblüten blau, Rosenblütenblätter. Orangenminze-Geschmack.

Glücklicher Augenblick

Zutaten: Koriander, Rooibusch, Lemongras, Apfelstücke, Kamillenblüten, Wiedenröschenkraut, Verbene, Orangenschalen, Ingwer, Weißdornbeeren, Zimtrinde, Brombeerblätter, natürliches Aroma, Melisse, Cardamom, Maracujastücke (mit Maisstärke und Zucker), Kornblumenblüten, Malvenblütenblätter. Maracuja-Ingwer-Geschmack.

Ingwer Lemon Fresh

Zutaten: Ingwer, Lemongras, Süßholzwurzel, Pfefferminze, Zitronenschalen, Orangenschalen, Rosenblütenblätter.
Enthält Süßholz! Bei hohem Blutdruck übermäßigen Verzehr vermeiden!

Magenperle

Zutaten: Kamillenblüten, Pfefferminze, Schafgarbenkraut, Baldrianwurzel, Ringelblumenblütenblätter, Kornblumenblütenblätter.

Teesorte

Morgengedicht

Zutaten: Lemongras, Fenchel, Brombeerblätter, Apfelstücke, Zimtrinde, natürliches Aroma (Grapefruit-Geschmack), Rosmarin, Ingwerstücke, Weidenröschenkraut, Nelken, Zitronenmyrte, Orangenschalen, Sonnenblumenblütenblätter.

Quelle des Glücks

Zutaten: Apfelstücke, Zitrusseiben, Lemongras, Zitronenverbene, Zitronenmyrte, Ringelblumenblütenblätter.

Rachenputzer

Zutaten: Silberlindenblüten, Anis, Quendelkraut, Thymian, Eibischblätter, Malvenblätter, Stiefmütterchenkraut, Kornblumenblütenblätter.

Schietwetter

Zutaten: Himbeerblätter, Apfel, Fenchel, Anis, Hagebuttenschalen, Sonnenblumenblütenblätter, Brombeerblätter, Pfefferminze, Spitzwegerichblätter, Melisse, Holunderblüten, Erdbeerblätter, Ringelblumenblütenblätter, Rosenblütenblätter, Wollblumenblüten.

Tulsi Orange-Ingwer

Zutaten: Tulsikraut, Apfelstücke, Orangenschalen, Grüner Rooibusch, Ingwerstücke, natürliches Aroma, rosa Pfeffer, Cardamom, Zimtrinde.

Verbene-Orange

Zutaten: Verbene, Lemongras, Apfelstücke, Brombeerblätter, Orangenschalen, natürliches Aroma.

Wildkräuter

Zutaten: Brombeerblätter, Himbeerblätter, Hagebuttenkerne, Eibischblätter, Hagebuttenschalen, Sonnenblumenblüten-, Ringelblumenblüten-, Rosenblütenblätter, Eibischwurzel, Süßholzwurzel, Klatschmohnblütenblätter.

Saisonal

Das Teejahr beginnt im Frühjahr ab Ende März/Anfang April mit der Ankunft des Darjeeling-Flugtees. Zweimal, im Frühjahr und im Herbst, kommen die neuen Teemischungen für die jeweilige Saison.

Tee trinken meine Kunden übrigens auch bei 35 Grad! Probieren auch Sie meine köstlichen Eistee-Mischungen (z.B. Lemon, Mango-Maracuja, Pfirsich, Kindereistee). Im Herbst/Winter folgen: Früchtetee „Kaminfeuer“ oder Rooibusch „Winterschokolade“ und viele mehr!

Lassen Sie sich überraschen!

Je nach Verfügbarkeit biete ich auch Tee in 250g- und 500g-Tüten zum Sonderpreis an. Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot oder schauen Sie im Laden vorbei!



Teezubereitung

Verwenden Sie bei der Teezubereitung möglichst weiches Wasser. Dieses bringen Sie zuerst für jede Teesorte zum Kochen. Bitte keine Experimente mit Wasserkochern, die sich bei einer Wassertemperatur von 80 Grad abschalten, ohne das Wasser vorher aufgekocht zu haben. Auch das weicheste Wasser bleibt ohne Aufkochen trüb! Pro Tasse nehmen Sie einen Teelöffel Tee, pro 1Liter Kanne nehmen Sie ca. 3 bis 4 Teelöffel voll.

Schwarzen Tee übergießen Sie mit kochendem Wasser und lassen ihn zwischen 2,5 und 3 Minuten ziehen. Falls Sie den Tee mit Milch trinken, dosieren Sie höher und lassen Sie ihn gerne auch 4 bis 5 Minuten ziehen.

Für grünen Tee lassen Sie das Wasser ggf. etwas abkühlen, bevor Sie den Tee übergießen. Falls Sie mehrere Aufgüsse machen wollen, nehmen Sie eine kleinere Kanne, denn nach jedem Aufguss muss die Kanne vollständig geleert werden, da der Tee sonst nachzieht und bitter wird. Je niedriger die Aufgusstemperatur, desto mehr Tee müssen Sie nehmen. In der Regel lassen Sie den Tee 2 Minuten ziehen. Bei den Japanischen Spezialitäten folgen Sie einfach den Temperatur- und Ziehzeitenangaben auf der Packung.

Früchte-, Rooibusch- und Kräutertees werden immer mit sprudelnd kochendem Wasser übergossen! Die Ziehzeit beträgt mindestens 5 bis 10 Minuten.

Gewürze

Bringen Sie Schwung in Ihre Küche! Alle unten aufgelisteten Gewürzmischungen und –zubereitungen eignen sich übrigens auch hervorragend für die vegetarische oder vegane Küche. Probieren Sie z.B. kross gebratenen Seitan mit der Gyros-Gewürzzubereitung, oder ein Gemüse-Couscous mit der Lamm-Gewürzzubereitung!

Einzelgewürz-Sorte

Anis ganz

Basilikum gerebelt

Bockshornkleesamen

Bohnenkraut gerebelt

Cardamom grün ganze Schote

Chili geschrotet

Curcuma (Gelbwurz) gemahlen

Koriander ganz

Koriander gemahlen

Kreuzkümmel (Kumin) ganz

Kreuzkümmel (Kumin) gemahlen

Dillspitzen

Estragon

Einzelgewürz-Sorte

Ingwer gemahlen

Kümmel ganz

Kümmel gemahlen

Lorbeerblätter (große Blätter)

Majoran (Thüringer) gerebelt

Muskatnuss ganz

Muskatnussreibe

aus Edelstahl mit Reserveklappe für eine Nuss

Muskatblüte gerieben

Nelken ganz

Oregano gerebelt

Paprika ungarisch edelsüß

Paprika scharf (Rosenpaprika)

Pfeffer schwarz ganz

Pfeffer schwarz gemahlen

Pfeffer weiß ganz

Szechuan Pfeffer

Einzelgewürz-Sorte

Rosmarin *geschnitten*

Safran Fäden *aus Spanien*

Safran gemahlen *aus Spanien*

Schwarzkümmel

Senfkörner gelb

Senfmehl gelb

Senfkörner braun

Sesamsaat

Steinpilze *(Bergisches Land) geschnitten*

Sternanis *ganz*

Thymian *gerebelt*

Vanilleschote *(Echte Bourbon-Vanille)*

Vanillezucker *mit 6,25% Vanille*

Wacholderbeeren *(Riesen)*

Zimtstangen *aus Ceylon*

Zimt aus Ceylon *gemahlen*

Gewürzmischungen

(ohne Glutamat)

Gewürz-Sorte

Curry „Delikatess“ Gewürzzubereitung

Zutaten: Curcuma, Koriander, Knoblauch, Senfmehl, Meersalz, Zwiebeln, Chilles, Ingwer, Cumin, Bockshornkleesamen, Zimt.

Curry-scharf „Jaipur“ Gewürzzubereitung

Zutaten: Koriander, Cucuma, Bockshornkleesamen, Cumin, Cardamom, Ingwer, Chilies, Senfmehl, Knoblauch, Pfeffer schwarz, Lemongras, Fenchel, Muskatblüte, Zimt.

Curry (englisch) Gewürzzubereitung

Zutaten: Kurkuma, Koriander, Senfsaat, Bockshornkleesamen, Speisesalz, Chilies, Knoblauch.

Curry (indisch) Gewürzzubereitung

Zutaten: Senfsaat, Curcuma, Koriander, Dextrose, Dill, Ingwer, Speisesalz, Bockshornkleesamen, Basilikum, Cumin, Selleriesaat, Chilies, Knoblauch.

Curry Madras Gewürzzubereitung

Zutaten: Curcuma, Koriander, Senfmehl, Kichererbsenmehl, Pfeffer schwarz, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Meersalz, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Chilies, Cumin.

Bunter Pfeffer ganz Gewürzmischung

Zutaten: Pfeffer schwarz, Pfeffer weiß, Pfeffer grün, Rosa Pfeffer (Schinuspeffer).

Gewürz-Sorte

Zitronenpfeffer Gewürzzubereitung *(gemahlen)*

Zutaten: Weißer Pfeffer, geriebene Zitronenschale,
Säuerungsmittel: Zitronensäure, Meersalz, Aroma, Curcuma.

Fischsalz grün *(fein gemahlen)*

Zutaten: Meersalz, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Dill-
spitzen, Petersilienblätter, Schnittlauch, Lorbeerblatt,
Zwiebel, Curcuma, Chilies.

Quark-Gewürzzubereitung *(fein gemahlen)*

Zutaten: Schnittlauch, Zwiebel, Pfeffer schwarz,
Paprika edelsüß, Meersalz, Petersilie, Kümmel,
Knoblauch, Dill.

Salatkräuter *(grob gemahlen)*

Zutaten: Petersilie, Schnittlauch, Paprika rot, Zwiebel,
Dillspitzen, Karotten, Pastinaken, Sellerieblätter.

Herbes de Provence Gewürzmischung *(gerebelt)*

Zutaten: Rosmarin, Basilikum, Majoran, Oregano,
Thymian, Bohnenkraut, Lavendelblüten, Fenchel, Salbei.

Französische Mischung *(fein gemahlen)*

Zutaten: Pfeffer weiß, Oregano, Majoran, Basilikum,
Bohnenkraut, Thymian, Rosmarin, Petersilie.

Pariser Pfeffer Gewürzzubereitung *(grob gemahlen)*

Zutaten: Pfeffer schwarz, rote Paprikaflocken, Koriander,
Zwiebel, Meersalz, Tomatenpulver.

Café de Paris Gewürzzubereitung *(grob gemahlen)*

Zutaten: Schnittlauch, Paprikaflocken, Zwiebel, Meersalz,
Knoblauch, Petersilie, Knoblauchpaste, Basilikum, Oregano,
Majoran, Curcuma.

Gewürz-Sorte

Tomate-Mozarella Gewürzzubereitung *(grob gemahlen)*

Zutaten: Tomaten- und Paprikaflocken, Zwiebel, Meersalz, Thymian, Chilies, Basilikum, Knoblauch, Oregano, Pfeffer schwarz, Petersilienblätter.

Bruschetta Gewürzzubereitung *(grob gemahlen)*

Zutaten: Tomaten- und Knoblauchflocken, Basilikum, Oregano, Paprikaflocken rot, Chilies, Meersalz.

Italienische Kräutermischung *(gerebelt)*

Zutaten: Oregano, Majoran, Basilikum, Bohnenkraut, Thymian, Rosmarin, Petersilie.

Virginia Gewürzzubereitung für Steak *(grob gemahlen)*

Zutaten: Pfeffer schwarz, Paprikaflocken rot, Zwiebel, Petersilie, Koriander, Meersalz, Sumach-Früchte, Thymian, Basilikum, Senfkörner, Bohnenkraut, Oregano.

Sauerbratengewürz *(grob)*

Zutaten: Senfsaat, Dillsaat, Zwiebel, Pastinaken, Lorbeerblätter, Koriander, Pfeffer schwarz, Kümmel, Wacholderbeeren, Porree, Petersilie, Sellerieblätter, Piment.

Gyros Gewürzzubereitung *(fein gemahlen)*

Zutaten: Paprika rot, Paprikaflocken, Knoblauch, Oregano, Petersilie, Pfeffer schwarz, Zwiebel, Meersalz, Schnittlauch, Chilies.

Zaziki-Gewürzsalz *(fein gemahlen)*

Zutaten: Meersalz, Knoblauch, Zwiebel, Dill, Pfeffer weiß.

Chinesisches Fünferlei Gewürzmischung *(fein gemahlen)*

Zutaten: Zimt, Fenchel, Pfeffer schwarz, Sternanis, Nelken.

Gewürz-Sorte

Mexikanische Fleischgewürzmischung (fein gemahlen)

Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebel, Knoblauch, Meersalz, Tomatenpulver, Chilies, Korianderblätter, Cumin, Piment, Lorbeerblätter.

Schaschlik Gewürzzubereitung (fein gemahlen)

Zutaten: Paprika edelsüß, Tomatenpulver, Chilies, Curry (Kurkuma, Koriander, Senfmehl, Kichererbsenmehl, Pfeffer schwarz, Bockshornkleesamen, Knoblauch, Meersalz, Selleriewurzel, Selleriesaat, Zimt, Chilies, Cumin), Paprika scharf.

Gulasch-Gewürz (fein gemahlen)

Zutaten: Paprika edelsüß, Zwiebel, Pfeffer schwarz, Kümmel, Nelken, Knoblauch, Majoran.

Hackfleisch Gewürzzubereitung (fein gemahlen)

Zutaten: Paprika edelsüß, Pfeffer schwarz, Senfmehl, Majoran, Zwiebel, Petersilie, Koriander, Knoblauch, Muskatnuss.

Pizza-Gewürz (gerebelt)

Zutaten: Oregano, Paprikaflocken rot, Pfeffer schwarz, Zwiebel, Karotten, Basilikum, Knoblauchgranulat, Majoran, Petersilie, Lauch.

Lamm Orientalisch Gewürzzubereitung (fein gemahlen)

Zutaten: Koriander, Kümmel, Cumin, Knoblauch, Zwiebel, Chilies, Meersalz, Nana-Minze.

Kräuterbutter Gewürzzubereitung (fein gemahlen)

Zutaten: Meersalz, Petersilie, Dill, Schnittlauch, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer schwarz, Paprika edelsüß.

Zubehör

Natürlich braucht man für die Zubereitung guten Tees auch Zubehör, und etwas Süßes darf auch nicht fehlen! Hier eine Auswahl:

Teefilter

aus geschmacks- und geruchsfreiem Hanfpapier in 3 verschiedenen Größen (mit und ohne Filterhalter zu verwenden).

Filterclip und -halter

Permanentfilter, Teethermometer, Teeuhren

Glaskannen von „Mono“

Teekannen von „Bredemeijer“

mit dem gefilzten Edelstahlmantel oder aus doppelwandigem Edelstahl.

Teegeschirr

aus Fine Bone China-Porzellan.

Teebecher von „Dunoon“

in großer Auswahl.

Gusseisenkannen und Matcha-Schalen

aus Japan und China.

Steingut und Tonwaren

aus Japan.

Seidenpapierdosen

aus Japan.

Kandis, Rohrzucker, Rumkandis

Feines Buttergebäck

von „Michelsen“ und „Walker's Shortbread“-Kreationen.

Eingelegte Früchte von „Michelsen“

(z.B. Rumtopf)

Schokolade von „Caffarel“

aus dem Piemont.

Tartufi dolci

mürbe Schokoladenpralinen aus dem Piemont mit Haselnüssen oder Pistazien.

Honig und Konfitüren

Florentiner

Baumkuchen und Baumkuchenspitzen

Ingwerstäbchen und Ingwerkonfekt

Müsli von „Dorset Cereals“

Kerzen von „Broste Copenhagen“

als Stumpenkerzen und Kerzen für den Kerzenständer.

Servietten von „IHR“ und „ppd“

Postkarten

Tabletts

Tischsets

Mengenrabatt erhalten Sie:

5% bei Abnahme von **250 Gramm** einer Teesorte in einer Tüte,

10% bei Abnahme von **500 Gramm** einer Teesorte in einer Tüte.

Impressum

Fotos:

Seite 2 „Black tea“ von Srdjan Stefanovic/iStock

Seite 4 „Assam Tea Plantation“ von TinusPhotoBooth/iStock

Seite 8 „Indian pickers plucking tea leaves in Darjeeling“ von Bartosz Hadyniak/iStock

Seite 11 „Tea“ von Floortje/iStock

Seite 16 „Tea leaves“ von aishyn/iStock

Seite 18 „Traditional Green Tea“ von Night And Day Images/iStock

Seite 24 „tea sold in market“ von humannet/iStock

Seite 32 „tea“ von Kasiam/iStock

Seite 38 „peppermint herbal tea“ von mammuth/iStock

Seite 39 „Rose hip tea“ von VeraDo/iStock

Seite 45 „Making Tea“ von Juanmonino/iStock

Konzept:

Dr. Annely Putz (putzundbremme.de | putz@putzundbremme.de)

Text:

Iris Kobell, Dr. Annely Putz

Gestaltung:

Laura Braun (laura-braun.info | laura.c.braun@gmail.com)

© alle Rechte vorbehalten



**Ladenburger Strasse 12
69120 Heidelberg**

Inh. Iris Kobell

**Telefon/Fax: 06221 6521149
www.teegarten-heidelberg.de
info@teegarten-heidelberg.de**

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:

9 – 13 & 15 – 18.30 Uhr

Samstag: 9 – 13 Uhr

Ust.Id.Nr. (V.A.T.): DE253689680