



Zauberhafte Genussmomente in der kalten Jahreszeit

Tee regt die Sinne an. Der aromatischen Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt

Jetzt beginnt die kalte Jahreszeit. Wenn draußen die Blätter der Bäume um das Haus wehen, machen wir es uns drinnen gemütlich. Wer genießt diese Jahreszeit nicht gerne mit einem spannenden Buch und einer wohltuenden heißen Tasse Tee auf dem Sofa. Teetrinken entschleunigt, tut dem Körper gut. Die feinen Aromen und Gewürze lassen den Alltag vergessen und regen die Sinne an. Seinen Ursprung hat Tee in China. Schon damals schätzten die Menschen seine wohltuende Wirkung. Heute gibt es Tee in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen von feinaromatisch bis kräftig.

„Tee wird schon seit über 2000 Jahren getrunken und hat nie an Ein-

zigartigkeit verloren. Zu den vielen hundert Teesorten aus der Teepflanze gesellen sich unendlich viele Sorten Rooibush-, Früchte- und Kräutertees. Es wird also nie einen Menschen geben, der behaupten kann, alle Teesorten dieser Welt probiert zu haben“, sagt Hannah Slomka von Samowar Tea & Records in Lüneburg. Jede Teesorte unterscheidet sich etwas in der Art, wie sie zubereitet werden sollte. „Viele sagen zum Beispiel, dass sie keinen Grüntee mögen. Das liegt häufig daran, dass er nicht richtig zubereitet wurde. Da Grüntee unfermentiert ist, sind seine Blätter hitzeempfindlicher. Daher empfiehlt es sich, das Wasser nach dem Kochen auf 80 Grad abkühlen zu lassen.

Dann reicht eine Ziehzeit von zwei Minuten. So bekommt man

einen mild-blumigen Grünteeaufguss, der meistens gar keine Bitterstoffe enthält. Das gilt auch für weißen Tee. Alle anderen Sorten können mit kochendem Wasser aufgegosson werden.“

Die Faszination des Tees liegt für Britta Heibrook in seiner Vielfältigkeit. Das Zelebrieren des Tees beginne bereits bei der Auswahl der Sorte, sagt die Inhaberin des Teeladens Teas – Fashion, Tea, Accessoires & more in der Oberen Schrangengstraße 3. „Es geht dabei um Gemütlichkeit, sich mit einer Tasse Tee hinzusetzen und das Aroma zu genießen.“ Jetzt in der kalten Jahreszeit eignen sich alle Teesorten mit kräftigen, würzigen und süßen Noten, meint sie. Ihr persönlicher Favorit im Winter: schwarzer Tee mit Sahne-Krokant-Aroma. Ob Marzipan, Sahne, Lakritz oder Ingwer, der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Getrunken wird, was schmeckt. Entscheidend, so erklärt die

Lüneburgerin, sei die richtige Teemenge. Hier gilt die einfache Faustregel: einen

Teelöffel auf einen Becher.

