



JACARANDA
TEEHAUS

EINBLICK IN DIE WELT DES TEE

Eveline Vock-Notter

ÜBERSICHT

- Geschichte
- Grüner Tee/ Weisser Tee
- Schwarzer Tee
- Teeähnliche Getränke
- Tee-Degustation
- Chai-Mischung



GESCHICHTE

- Chinesische Legenden...
- Vor 5000 Jahren
- Tee erreicht Japan
- Japanische Teezeremonie
- Tee erreicht Europa
- Tee erreicht nordamerikanische Kolonien
„Boston Tea-Party“
- Teehandel und Tee Genuss heute



DIE TEEPFLANZE



CAMELLIA SINENSIS CAMELLIA ASSAMICA

- Immergrüner, weissblühender Busch mit lederartigen Blättern. Lässt man die Pflanzen wachsen, werden sie bis zu 6 m (*Camellia sinensis*) bzw. bis zu 20m (*Camellia assamica*) hohe Bäume.



Quellennachweis:
P. Oppliger

- Pflückung: „two leaves and a bud“
- Nach 3-5 Jahren entsteht aus einer jungen Teepflanze ein ergiebiger Teestrauch von dem alle 7-14 Tage geerntet werden kann.
- Eine geübte Pflückerin erntet am Tag etwa 16-24 Kg grünes Blatt (*Camellia assamica*). Dies ergibt 4-6 Kg fertigen Tee.



HERSTELLUNG VON GRÜNEM TEE

- Frische Teeblätter – Welken – Rollen – Lufttrocknung



HERSTELLUNG VON WEISSEM TEE

- Frische Teeblätter – Rollen – Lufttrocknung



TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON GRÜNEM UND WEISSEM TEE



- Dosierung: 1 Teelöffel loser Tee pro Tasse
- Frisches Leitungswasser kochen, auf 70°-85° abkühlen
- Loser Tee braucht viel Platz
- Ziehzeit: 1-3 Min
- Qualitativ hochwertiger Tee kann mehrmals aufgegossen werden



GESUNDHEITSASPEKTE GRÜNER UND WEISSER TEE

- Anregung des Kreislaufs (Koffeinwirkung)
- Senkung der Blutfettwerte
- Senkung des Cholesterinspiegels (Pai Mu Tan)
- Vorbeugung gegen Arteriosklerose
- Stärkung der Herzfunktion
- Vorbeugend gegen Herzinfarkt
- Stärkung der Gehirnfunktion (Bessere Durchblutung)
- Anregung des Stoffwechsels (Harntreibende Wirkung)
- Antibakterielle Wirkung
- Krebsprophylaktische Wirkung (Metastasen hemmende Wirkung)
- Wirkung gegen Karies (Fluor, Tannine)
- Fettreduzierende Wirkung gegen übermässige Gewichtszunahme
- Enthält viele Vitamine (C,F,P,B1,B2)
- Wirkung gegen Osteoporose (Fluor)
- Regt die Verdauung an
- Praktisch kalorienfreies Getränk



SCHWARZER TEE

- Die orthodoxe Herstellung von Schwarztee besteht aus 6 Arbeitsvorgängen:
- Frische Teeblätter – Welken – Rollen – Fermentieren-
Lufttrocknung - Sortieren



VERARBEITUNG VON SCHWARZEM TEE

- Frische Teeblätter
- Welken - 30% Feuchtigkeitsverlust – 12-18 Std.
- Rollen – Zellwände brechen auf – 30 Minuten
- Fermentieren – Temperatur 30° - 6-12 Std.
- Trocknen – 100° - 110° - Feuchtigkeitsverlust auf 2-5% - 20-25 Minuten
- Sortieren – Siebung in unterschiedliche Blattgrade
Blatt – Tee / Broken – Tee / Fannings (kleine Blatteilchen) / Dust (Staub aus Blatteilchen)



TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SCHWARZEM TEE



- Dosierung: 1 Teelöffel loser Tee pro Tasse
- Frisches Leitungswasser kochen (75°-100°)
- Loser Tee braucht viel Platz
- Ziehzeit: 2-4 Min



FASZINATION UND KUNSTWERK



TEEÄHNLICHE GETRÄNKE

KRÄUTERTEE





- Es gibt 3 grosse traditionelle Heillehren.
 1. Traditionelle Chinesische Medizin (TCM)
 2. Ayurvedische Medizin (Indien, Veden)
 3. Ägyptische Medizin
- Pflanzen produzieren eine Vielfalt an wirksamen und wohltuenden Substanzen, die der Mensch nützlich Einsetzen kann.
- Hustenstillende, entzündungshemmende, keimhemmende, beruhigende, harntreibende Mittel,
- Genusstee



ROOIBOS/ROTBUSCH

- Nationalgetränk Südafrika
- Traditionelle Handerte
- Grüner Rooibos
- Roter Rooibos (fermentiert)



GESUNDHEITSASPEKTE

- Kein Koffein, wenig Gerbstoffe
- Gesunder Durstlöscher
- Gegen Einschlafstörungen, gegen leichte Depressionen
- Stärkung des Immunsystem
- Für Sportler als auch für werdende Mütter (Hoher Mineralgehalt)



FRÜCHTETEE / EISTEE / KALTGETRÄNK

- Traditioneller Früchtetee mit Hibiskusblüten
- Magenmilder Früchtetee
- Eistee muss laut Gesetz 30% von Teepflanze enthalten
- Kaltgetränke können Kräutertee als auch Früchtetee sein, sie sind koffeinfrei
- Vorteile gegenüber Fanta, Coca Cola, etc.
- Kein zahnschädigender Zucker enthalten
- Viele attraktive Geschmacksrichtungen möglich
- Keine künstlichen Farbstoffe, Konservierungsstoffe
- Geringer Verpackungsaufwand, umweltschonend
- 100 g Tee = 10 Liter



TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON ROIBUSH UND FRÜCHTETEE



- Dosierung: 1 Teelöffel loser Tee pro Tasse
- Frisches Leitungswasser kochen
- Loser Tee braucht viel Platz
- Ziehzeit: 8-12 Min



AKTUELL:

TEEDEGUSTATIONSWOCHENENDE VOM 18.-19.
NOVEMBER 2016 IM TEEHAUS JACARANDA
ZENTRALSTRASSE 10, 5610 WOHLLEN



www.jacaranda-blue.ch



TEE – DEGUSTATION / CHAI-MISCHUNG

