

Zubereitung Teekenner's Bio Teesorten

Stand 1.2.2016



Grüner Bio Tee China			
	Tian Mu Qing Ding	Long Jing	Mao Jian
Einfache Zubereitung	Einen großzügigen Esstlöffel (4g Tee) je großer Tasse (250ml) mit ca. 70°-80° heißem Wasser aufgießen. Die Ziehzeit beträgt ca. 2-3 Minuten . Mehrere Aufgüsse möglich.	Zwei großzügige Esstlöffel (4g Tee) je großer Tasse (250ml) mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen . Ziehzeit ca. 1-2 Minuten . Ca. 3-4 Aufgüsse möglich. Zubereitung z.B. in einer Glasteekanne.	Einen gut gehäuften Esstlöffel (5g Tee) je großer Tasse (250 ml) mit 70-80° heißem Wasser aufgießen, 1-2 Minuten ziehen lassen. Probieren Sie auch niedrigere Aufguss-Temperaturen und variieren Sie die Ziehzeiten!
Traditionelle chinesische Zubereitung	Einen gut gehäuften Esstlöffel (5g Tee) in die Teekenner Kanne oder Yixing Teekanne (125ml) geben und mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 45 Sekunden . Ca. 6-8 Aufgüsse möglich.	Zwei großzügige Esstlöffel (4g Tee) in die Teekenner Kanne oder Yixing Teekanne (125ml) geben und mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 45 Sekunden . Ca. 6-8 Aufgüsse möglich.	Einen gut gehäuften Esstlöffel (5g Tee) in die Teekenner Kanne oder Yixing Teekanne (125ml) geben und mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 45 Sekunden . Ca. 6-8 Aufgüsse möglich.

Grüner Bio Tee Japan			
	Kabuse Sencha	Kukicha	Matcha
Einfache Zubereitung	Einen großzügigen Esstlöffel (4g Tee) je großer Tasse (250ml) mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 2 Minuten . Weitere Aufgüsse mit ca. 45 Sekunden Ziehzeit.	Einen großzügigen Esstlöffel (4g Tee) je großer Tasse (250ml) mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 2 Minuten . Weitere Aufgüsse mit ca. 60 Sekunden Ziehzeit.	½ Teelöffel Matcha (1g Tee) je großer Tasse oder Matcha-Schale (250ml) mit 70° heißem Wasser aufgießen und mit einem Matcha-Besen schaumig schlagen. Alternativ können Sie auch einen Schneebesen verwenden oder, noch einfacher, einen handgeführten Milchschaumer. Bildet sich ein schöner, fester Schaum an der Oberfläche, war die Zubereitung erfolgreich.
Traditionelle japanische Zubereitung	Einen Esstlöffel (4g Tee) in die Teekenner Kanne (125ml) geben und mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 45 Sekunden . Weitere Aufgüsse mit ca. 20 Sekunden Ziehzeit. Für diese Zubereitungsmethode eignet sich die Teekenner Kanne, eine Glasteekanne oder eine japanische Kyusu Teekanne.	Einen Esstlöffel (4g Tee) in die Teekenner Kanne (125ml) geben und mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 45 Sekunden . Weitere Aufgüsse mit ca. 30 Sekunden Ziehzeit. Für diese Zubereitungsmethode eignet sich die Teekenner Kanne, eine Glasteekanne oder eine japanische Kyusu Teekanne.	Für einen besonders intensiven Matcha-Geschmack nimmt man einfach deutlich weniger Wasser: ¼ Teelöffel Matcha (1g Tee) je halber Tasse (100ml) mit 70° heißem Wasser aufgießen und mit einem Matcha-Besen schaumig schlagen.

Oolong Bio Tees China/ Taiwan			
	Shui Xian	Four Seasons	Dong Ding
Einfache Zubereitung	Oolong Tees werden grundsätzlich heißer aufgegossen als grüne oder weiße Tees. Einen großzügigen Esstlöffel (2g Tee) je großer Tasse (250 ml) mit 80°-90° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit 2-3 Minuten . Mehrere Aufgüsse möglich.	Einen Esstlöffel (5-7g Tee) je großer Tasse (250ml) mit kochendem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 1 Minute . Drei bis vier weitere Aufgüsse mit ca. 45-60 Sekunden Ziehzeit.	Einen Esstlöffel (5-7g Tee) je großer Tasse (250ml) mit kochendem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 1 Minute . Drei bis vier weitere Aufgüsse mit ca. 45-60 Sekunden Ziehzeit.
Traditionelle chinesische Zubereitung	Einen Esstlöffel (2g Tee) in die Teekenner Kanne (125ml) geben mit kochendem Wasser aufgießen. Für den ersten Aufguss beträgt die Ziehzeit ca. 60 Sekunden . Vier bis fünf weitere Aufgüsse mit ca. 45 Sekunden Ziehzeit.	Einen Esstlöffel (5-7g Tee) in die Teekenner Kanne (125ml) geben mit kochendem Wasser aufgießen. Für den ersten Aufguss beträgt die Ziehzeit ca. 30 Sekunden . Fünf bis sechs weitere Aufgüsse mit ca. 20 Sekunden Ziehzeit.	Einen Esstlöffel (5-7g Tee) in die Teekenner Kanne (125ml) geben mit kochendem Wasser aufgießen. Für den ersten Aufguss beträgt die Ziehzeit ca. 30 Sekunden . Fünf bis sechs weitere Aufgüsse mit ca. 20 Sekunden Ziehzeit.

Weißer Bio Tee/ schwarzer Bio Tee China			
	Silver Needles	Bai Mu Dan	Jin Xuan
Einfache Zubereitung	Zwei großzügige Esstlöffel Tee je großer Tasse (250 ml) mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 2 Minuten . Mehrere Aufgüsse möglich. Einen besonders feinen Geschmack können Sie erreichen, wenn Sie niedrigere Wassertemperaturen und längere Ziehzeiten ausprobieren.	Vier Esstlöffel (4g Tee) je großer Tasse (250ml) mit 80° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 2 Minuten . Mehrere Aufgüsse möglich.	Einen gut gehäuften Esstlöffel (5g Tee) je großer Tasse (250ml) und mit kochendem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 60 Sekunden . Mehrere Aufgüsse möglich.
Traditionelle chinesische Zubereitung	Zwei großzügige Esstlöffel Tee in die Teekenner Kanne (125 ml) geben und mit ca. 70° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 1 Minute . Vier bis fünf weitere Aufgüsse mit ca. 45 Sekunden Ziehzeit.	Vier Esstlöffel Tee in die Teekenner Kanne (125 ml) geben und mit ca. 80° heißem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 1 Minute . Vier bis fünf weitere Aufgüsse mit ca. 45 Sekunden Ziehzeit.	Einen gut gehäuften Esstlöffel (5g Tee) in Ihre Teekenner Kanne (125ml) geben und mit kochendem Wasser aufgießen. Ziehzeit ca. 20 Sekunden . Mehr als sechs Aufgüsse möglich.