

Tee - Zubereitung & Lagerung

Den Tee mit dem 2-Kannen-Prinzip zubereiten

Teeblätter benötigen ausreichend Platz, um Ihren vollen Geschmack zu entfalten. Gut geeignet sind Siebeinsätze in Keramik oder Metall. Diese gibt es für oder in Teekannen und für einzelne Tassen. Siebeinsätze sind leicht zu reinigen und geschmacksneutral.

Empfehlenswert ist es jedoch den losen Tee in eine Kanne zu geben und mit heißem Wasser zu übergießen. So hat der Tee genügend „Raum“ um den vollen Geschmack zu entfalten. Den Tee mit Hilfe eines Metallsiebes in eine zweite vorgewärmte Kanne leeren oder wenn nur ein Häferl zubereitet wird, gleich direkt ins Häferl geben.

Tee-Eier sind weniger geeignet, da die Teeblätter zu wenig Platz haben. In größeren Baumwollnetzen hat der Tee zwar genug Raum, allerdings ist die Reinigung der Netze nicht so einfach. Nach oftmaligem Gebrauch sehen diese nicht mehr appetitlich aus.

Als Einmalfilter gibt es verschiedene Papierfilter aus Zellstoff im Handel. Teeexperten sind der Meinung, dass diese einen Teil des Geschmacks schlucken und ihr eigenes Aroma abgeben. Wenn Sie Papierfilter kaufen, dann greifen Sie zu chlorfrei gebleichten Filtern.

Das Wasser für den Tee energiesparend erwärmen

Ein Wasserkocher ist sparsamer als ein Wassertopf am Herd. Wer viel Tee trinkt sollte sich einen Wasserkocher anschaffen. So sparen Sie Zeit und Energie.

Die Wassermenge im Kocher an die Trinkmenge anpassen. Für eine Tasse Tee benötigen Sie keinen Liter kochendes Wasser.

Richtig lagern

Lagern Sie den Tee kühl, trocken und nicht neben stark duftenden Nahrungsmitteln. Gut geeignet sind Keramikgefäße, lichtgeschützte Gläser und Gefäße aus Porzellan. Sie können auch Plastik- oder Blechdosen verwenden. Hier sollten Sie darauf achten, dass Sie die Dosen nur für Tee verwenden.

Holzboxen sind ebenfalls geeignet. Grüner Tee wird in Japan oftmals in einer Teedose aus Kirschholz aufbewahrt. Generell sollten Sie den Tee nicht zu lange lagern, da sich die Aromen verflüchtigen.

Teekannen reinigen

WIR LEBEN
nachhaltig



Für die Reinigung von Ton- und Eisenkannen kein Spülmittel verwenden. Einfach mit heißem Wasser ausspülen und die Kannen, bevor Sie diese in den Schrank stellen, trocknen lassen. Kannen aus Porzellan, Keramik oder Glas können Sie mit Spülmittel reinigen oder in den Geschirrspüler geben.