



Aufgüsse und Ziehzeiten

Damit sich das Aroma und die Wirkweise Ihres wertvollen Tees voll entfalten kann, ist es von großer Bedeutung, dass Sie die empfohlenen Ziehzeiten einhalten und auf hilfreiche Regeln beim Aufgießen achten.

Die Ziehzeiten

wurden durch kinesologische Testverfahren ermittelt und versetzen Sie in die wunderbare Lage, den Teegenuss und die energetische Wirkweise optimal auszuschöpfen.

Besorgen Sie sich bitte als Erstes einen digitalen Teetimer mit Sekundeneinstellung. **Das genaue Einhalten der Ziehzeiten ist sehr wichtig!** Schon 5 Sekunden mehr oder weniger verändern die Power des Tees. Das wäre doch schade!



Teekannen und Siebe

Des weiteren liebt es der Tee, frei zu schwimmen. Das heißt, Sie brauchen eine Teekanne bzw. Tasse mit passendem Sieb, in der sich der Tee frei entfalten kann. Hier kommen wir zu einer der erstaunlichsten Eigenschaften einiger unserer Tees (speziell Oolongs): Der Tee wird in gerolltem Zustand getrocknet und entfaltet seine Blätter mit jedem Aufguss ein wenig mehr und vervielfacht dabei seine ursprüngliche Größe. Das heißt, der **Tee braucht Platz!** Teeeier bzw. Teestrümpfe sind denkbar ungeeignet und dieses edlen Getränks nicht würdig. Auch Plastik- oder Porzellansiebe sind wenig geeignet, da sie entweder ihren Eigengeschmack abgeben (Kunststoff) oder die großen Teeblätter die Löcher des Siebes verschließen und das zügige Abfließen des Tees am Ende der Ziehzeit behindern. Somit verlängert sich die Ziehzeit unnötig.



links: Teekanne von Mono

rechts: Jenaer Glas (Gourmet-Serie)

Zu empfehlen sind deshalb ausreichend große Metallsiebe, in denen der Tee sofort abfließen kann und die Ziehzeiten präzise eingehalten werden können.

Wasser

Nachdem Sie Ihre Utensilien bereitgestellt haben, können wir uns jetzt dem eigentlichen Aufbrühen des Tees widmen.

Als Faustregel gilt: einen gehäuften Esslöffel Tee (ca. 9 Gramm für gerollten Oolong und 8 Gramm für Pong Hong) auf einen halben Liter Wasser verwenden. Sie können die Menge selbstverständlich in diesem Tee-Wasser-Verhältnis ganz nach Belieben verringern oder steigern.

Es versteht sich von selbst, dass die Qualität des Tees von der Qualität des Wassers abhängig ist. **Je besser das Wasser, desto besser der Tee.**



Noch ein wichtiger Punkt in Sachen Wassertemperatur. Bei unseren Teereisen in Taiwan hat niemals ein Teebauer seine Tees mit 60° C Wassertemperatur gebrüht. Diese in der Teeliteratur verbreitete Temperaturangabe mag für japanische Senchas und Banchas gelten – unsere taiwanesischen Teespezialitäten brühen Sie bitte bei circa 90 Grad Wassertemperatur. Das heißt, kochen Sie das Wasser auf und lassen Sie es dann zwei Minuten zur Ruhe kommen, bevor Sie ihre Aufgüsse zubereiten.



Das „Anwärmen“

Zur Vorbereitung des ersten Aufgusses gießen Sie frisch gekochtes Wasser über die trockenen Teeblätter und nehmen den Tee nach zwei bis drei Sekunden wieder aus dem Wasser – das Wasser gießen Sie weg. Jetzt haben Sie die Teeblätter fürs Brühen angewärmt und können mit dem 1. Aufguss beginnen.



Der 1. Aufguss

Gießen Sie das Wasser zügig über den Tee. Zeitgleich starten Sie die auf Ihrem Teetimer eingestellte Zeit (zum Beispiel 30 Sekunden). Am Ende der Ziehzeit nehmen Sie das Sieb heraus und stellen es zum Abtropfen auf ein Gefäß. Achten Sie bitte darauf, dass das Sieb mit den Teeblättern nicht in der Abtropfflüssigkeit steht. Der Tee ist jetzt trinkbereit.

Verfahren Sie so analog mit jedem weiteren Aufguss. Den ersten Aufguss brüht man mit weniger Wasser und steigert die Wassermenge mit der Entfaltung der Teeblätter kontinuierlich.

Sie können auch, falls Sie den fertigen Tee mit zur Arbeit nehmen wollen, die einzelnen Aufgüsse in einer Glaskanone sammeln und somit mehrere Aufgüsse mischen.

Erlauben Sie uns noch einen wichtigen Hinweis: ein Brühzyklus sollte über maximal 24 Stunden vollzogen werden. Der Tee wird sonst alt und kraftlos.



Honig, Zucker & Süßstoff

Der Teekenner weiß es ohnehin: hochwertiger Grüner Tee braucht keine Süßungsmittel. Er ist so geschmackvoll, dass jede Form von Zucker sein Aroma schädigt und seine Wirkweise beeinträchtigt. Im Übrigen entwickelt so mancher Tee seine eigene, charakteristisch zarte Süße (vergleiche Teebeschreibung Pong Hong Tees).

Warmhalten

Der aufgebrühte Tee schmeckt eindeutig am besten, wenn Sie ihn sofort genießen. Warmhalten mit dem Stövchen sollte ein absolutes Tabu sein, denn es zerstört nicht nur den Geschmack, sondern vor allem die Wirkweise Ihres Tees komplett.



Nun sieht unser Alltag nicht immer so aus, dass wir über den Tag verteilt sechs bis neun Mal die Muße finden, uns einen schönen Tee zu brühen. Deshalb empfehlen wir das Aufbewahren bzw. Transportieren des Tees in Glaskanonen. Die Farbe und das Aroma verändern sich auch hier etwas, die Power des Tees bleibt allerdings erhalten.