



TIPPS & TRICKS



Lagere alle deine Tees trocken und schütze sie vor direkter Sonneneinstrahlung. In luftdichten Dosen gelagert, bleibt das tolle Aroma des Tees länger erhalten - und du beugst gleichzeitig Schädlingsbefall vor.



Die Dosierungs- und Zubereitungsangaben auf der Vorderseite sind grobe Richtwerte, die für einen Großteil der Tees gut funktionieren. Genauere Angaben findest du immer auf den Packungen. Bei besonders hartem Wasser solltest du noch etwas mehr Tee hinzugeben. Aber Vorsicht: nicht überdosieren.

Natürlich handelt es sich nur um Vorschläge - experimentiere ruhig mit Dosierung, Temperatur und Ziehzeit und schau, was dir gefällt.



Du willst noch mehr Geschmack? Dann verwende möglichst große Siebe oder gib die Blätter direkt in die Tasse und lege während der Ziehzeit am besten einen Deckel obendrauf.

Kein Thermometer zur Hand? Dann lass das gekochte Wasser einfach 10 Min. offen stehen, dann sollte es auf etwa 80°C abgekühlt sein.



Probiere die Tees ruhig auch einmal, wenn sie leicht abgekühlt sind - einige gewinnen noch an intensivem Geschmack.



Schwarztee sollte nicht ausgedrückt werden - sonst brechen die fein verarbeiteten Blätter und geben Bitterstoffe ab.

