



## Alles für die perfekte Tasse Tee

### **Nur hochwertige Qualitäten ergeben eine exzellente Tasse Tee**

Wie beim Kochen spielen die erstklassigen Zutaten die vorherrschende Rolle. Aber auch die besten Zutaten ergeben kein schmackhaftes Gericht, wenn der Koch sie nicht richtig zubereitet. Deshalb sind weitere Faktoren enorm wichtig:

#### Fachgerechte Lagerung

Trocken, vor Licht und Wärme geschützt, fern von Fremdgerüchen: so bleibt das einzigartige Aroma am längsten erhalten. Die Sirocco-Teesachets bieten diesen vollständigen Aroma-Schutz.

#### Richtige Dosierung

Als Faustregel gilt: pro Tasse ein Teelöffel, und zwar für die groberen Tees gehäuft, bei feinem oder eng gerolltem Tee (wie z.B. Jasmine Dragon Pearls) leicht gehäuft. Unsere Teebeutel wiederum sind für 200-250ml dosiert.

#### Tee braucht Platz zum Entfalten

Aufgegossener Tee dehnt sich wieder zum ursprünglichen Volumen vor der Trocknung aus. Also: die edlen Teeblätter nicht einsperren und (die zwar sehr praktischen aber ungünstigen) Tee-Eier meiden!

#### Das richtige Geschirr

Wir empfehlen feines Porzellan oder Glas. Wichtig dabei ist, dass es idealerweise nur für Tee und nicht auch für Kaffee verwendet wird.

#### Tee liebt weiches Wasser

Die sehr feinen Aromen im Tee werden durch den hohen Mineralgehalt in hartem Wasser überlagert; dadurch verändert sich der Geschmack des Tees negativ.

#### Wassertemperatur beachten

Für Schwarzen Tee, Kräuter- & Früchtetee ist kochend heisses Wasser ideal, für den Grünen Tee wiederum sollte man das Wasser leicht abkühlen lassen (nach dem Sieden kurz im Wasserkocher stehen lassen, bis es auf 90-80°C abgekühlt ist).

#### Tea first

Tee überbrühen, sprich das Wasser kommt zum Tee und nicht umgekehrt. Dabei werden die trockenen Teeblätter optimal vom Wasser umhüllt und dementsprechend kann sich das Aroma perfekt entfalten.

#### Ziehzeit beachten

Die auf dem Teebeutel-Anhänger angegebene Zeit bedeutet für Schwarzen und Grün-Tee die maximale, für Kräuter- und Früchtetee die minimale Ziehzeit.

#### Zucker oder Süsstoff, Milch und Zitrone

Brauner Zucker sollte nur kräftigen (schwarzen) Teesorten, weisser Zucker kann allen Tees beigefügt werden. Verwenden Sie möglichst keinen künstlichen Süsstoff, er verändert den Geschmack des Tees zu sehr. Milch und Zitrone wiederum können nach Belieben zugefügt werden.

*Grundsätzlich gilt: es gibt kein „richtig“ oder „falsch“. Erlaubt ist, was schmeckt!*