

# Früchtetee



Früchtetees sind bereits seit vielen Jahren eine erfrischende Ergänzung zu den bekannten Grün- oder Schwarztees. Bereits „Oma“ wusste um die wohltuende Wirkung des roten Tees. Die erfrischenden Aufgüsse aus Hagebutten, Hibiskus, Apfelstücken und anderen getrockneten Früchten. Früchtetees wurden meistens zur Ergänzung von Krankenkost oder zum Abendessen gereicht. Heutzutage dient der Früchtetee nicht mehr der Krankenkost, sondern bildet ein eigenes wichtiges Segment der meisten gut sortierten Teefachgeschäfte. Früchteteeemischungen enthalten weder Gerbstoffe noch Koffein und sind daher einfach in der Zubereitung und bilden eine gute alternative für jung und alt. Dieser Tee hat viele Facetten und kann daher heiß oder kalt sehr gut getrunken werden. Auch ist der Früchtetee gut kombinierbar mit anderen Getränken. Früchtetee ist nicht nur ein Sommergetränk sondern vielmehr ein ganzjähriger Tee. Bei uns erhalten Sie nicht nur klassische Früchtetee-mischungen, sondern auch säurearme Mischungen. Wir beraten Sie gern. Bei der Zubereitung empfehlen wir grundsätzlich immer einen gut gehäuften Teelöffel je Tasse. Gute Früchtetees benötigen 10 Minuten Ziehzeit, damit sich das ganze Aroma entfalten kann.

SORTE		SORTE	
Wildkirsche	0101	Karibik Five	0118
Karamell/Vanille	0102	Erdbeere/Vanille	0119
Tropenfrüchte	0103	Pflaume/Zimt	0120
Orange	0104	Wildkirsche/Vanille	0121
Banane/Pfirsich	0105	Kamin-Stunde	0125
Zitrone	0106	Hawaii-Cocktail	0126
Wald-Himbeere	0107	Wild-Heidelbeere	0127
Wald-Erdbeere	0108	Wald-Beeren	0128
Johannisbeere	0109	Pina Colada	0129
Apfel/Zitrone	0110	Rote Grütze	0130
Maracuja/Pfirsich	0111	Kindertee	0131
Familien-Mischung	0112	Rum-Früchte	0132
Aprikose/Pfirsich	0113	Maracuja-Orange	0133
Wald-Erdbeere/Kiwi	0114	Pflaume	0134
Wald-Brombeere	0115	Sommer-Mischung	0135
Orange/Zitrone	0116	Winter-Mischung	0136
Jagertee mit Rum	0117	Weihnachtstee	0137

# Grüntee



Man unterscheidet beim Grüntee in zwei Arten.

Beim aus China stammenden grünen Tee werden die frisch gepflückten Blätter direkt nach der Ernte in riesigen 80° C heißen Röstpfannen scharf erhitzt, dagegen werden die frisch gepflückten Teeblätter aus Japan nur kurz über heißem Wasserdampf gedünstet. Dabei werden die Spaltfermente der Blätter abgetötet, und die Fermentation unterbrochen. Die Blätter behalten dadurch Ihre natürliche dunkelgrüne Farbe. Nach dem Anrösten bzw. Dämpfen wird der Tee leicht gerollt und anschließend sofort getrocknet.

Sowohl in China als auch in Japan sagt man: „Das Trinken von grünem Tee dient der Lebenspflege.“ Die Vielfalt des grünen Tee ist sehr groß: klein und kugelig, mit langem hellgrünen Blatt oder aber eher dunkelgrün und drahtig – von der geschmacklichen Vielfalt ganz zu schweigen. Im Gegensatz zu schwarzem Tee lösen sich die Gerbstoffe bei grünem Tee schneller. Daher lässt man das Wasser nur einmal kurz aufkochen und dann auf 80°–90° abkühlen um den bitteren Geschmack zu vermeiden. Beim japanischen Grüntee lässt man das Wasser sogar auf 60°–70° abkühlen, bevor man den Tee aufgießt.

SORTE		SORTE	
Gunpowder	0227	Wald-Erdbeere/Kiwi	0236
Sencha Blatt	0228	Tropenfrüchte	0237
Chun Mee	0229	Maracuja/Pfirsich	0238
Orig. Yunnan-Pu-Erh	0230	Wald-Brombeere	0239
Vanille	0231	Banane/Kirsche	0240
Orange	0232	Johannisbeere	0241
Zitrone	0233	Maracuja/Orange	0242
Wildkirsche	0234	Hawaii Cocktail	0243
Earl Grey	0235	Weihnachtstee	0244



# Schwarztee



Eine Teefabrik erkennt man meistens am Lärm der Maschinen. In der Regel sind es Männer, die mit Kraft und Geschicklichkeit in der Teeproduktion tätig sind. Die Produktion von Schwarztee besteht aus 5 ineinander fließenden Arbeitsschritten. Direkt nach der Pflückung werden die frischen Teeblätter auf langen Rosten in den Hallen ausgelegt und durch Zufuhr heißer Luft zum „Welken“ gebracht. In neueren Fabrikanlagen geschieht dies in geschlossenen Heißluftkanälen. Durch das anschließende Rollen der Teeblätter im so genannten „Cutter“ werden die Zellwände aufgerissen, der dort befindliche Zellsaft tritt heraus und verbindet sich mit dem Sauerstoff aus der Luft. Es tritt ein Gärungs- und Oxidationsprozess ein, der die Blätter kupferrot färbt. Danach werden die Blätter wieder getrocknet und nehmen eine immer dunkler werdende Farbe an. Nun spricht man vom „Schwarztee“. Als letzter Arbeitsschritt folgt das Sieben der Blätter. Dabei werden die unterschiedlichen Blattgrade voneinander getrennt.

Man unterscheidet hier in Blatt Tees (z. B. FTGFOP 1), in Broken Tees (z. B. BOP) und in Fannings (Fngs.), welche die kleinsten Stücke des Teeblattes beschreiben, die für die Produktion von Teebeutel verwendet werden. Die Schwarztee-Sorten sind je nach Anbaugebiet unterschiedlich intensiv im Geschmack und verlangen daher eine individuelle Zubereitung. Grundsätzlich gilt für alle Schwarztee-Sorten, sie mit kochendem Wasser zu übergießen. Je leichter der Tee ist umso kürzer ist die Ziehzeit. Sie sollten beispielsweise einen blumigen Darjeeling maximal 2–3 Minuten ziehen lassen. Beim malzig-kraftigen Assam Tee dagegen beträgt die Ziehzeit bis zu 5 Minuten.

SORTE		SORTE	
Ostfriesen-Mischung	0201	Earl Grey	0214
Ceylon Broken	0202	Mandel	0215
Assam Broken	0203	Kokos	0216
Russische Mischung	0204	Wald-Erdbeere	0217
Englisch Breakfast	0205	Johannisbeere	0218
Ceylon Blatt	0206	Wald-Himbeere	0219
Darjeeling TGFOP	0207	Wald-Brombeere	0220
Engl. Five o'clock	0208	Zitrone	0221
Vanille	0209	Karamell	0222
Orange	0210	Jasminblüte	0223
Rum	0211	Zimt	0224
Wildkirsche	0212	Tropenfrüchte	0225
Maracuja	0213	Hirtentee Schwarztee	0226

## Rotbusch



An der südafrikanischen Westküste am Fuße des Cedar Gebirge liegt die Heimat des grünen sowie auch des roten Rooibos. Schon die Ureinwohner dieser Region haben den Rooibos-Strauch für die Zubereitung von Tee genutzt. Seit 1930 wird die Pflanze kultiviert angebaut. Die Rooibos Pflanze wird ca. 1,5 Meter hoch und ist ein ginster-ähnlicher Strauch. Rooibos, oder Rotbusch (wie er in Deutschland auch gerne genannt wird) schmeckt wohl-tuend frisch und ist fruchtig malzig im Geschmack. Dieser Tee enthält kein Koffein und kein Zucker dafür aber Spurenelemente wie Fluor, Eisen, Kalzium, Kalium, Kupfer und Rutin, sowie Vitamin C und Phenolsäure.

Roter Rooibos Tee hat ähnlich wie der Schwarztee den vollen Fermentationsprozess durchlaufen. Dadurch ent-hält er seine typische rot-braune Farbe. Beim Grünen Rooibos dagegen wurde der Fermentationsprozess durch sofortiges Troc knen der Rohware verhindert. Heutzutage gibt es Rooibos Tees in vielerlei Geschmac ksrichtungen. Dem Rooibos werden viele positive Eigenschaften bei der Unterstützung gesunder Ernährung zugesproc hen. Für die Verwendung des Rooibos Tee nimmt man nur die dünnen, zerkleinerten Zweige und die nadelförmigen Blätter. Je länger man den Tee ziehen lässt, desto intensiver wird der Geschmack. Der Rooibos wird aber niemals bitter.

SORTE		SORTE	
Natur	0700	Orange/Zitrone	0716
Lemon	0701	Karibik Five	0717
Wildkirsche	0702	Kamin-Stunde	0718
Karamell/Vanille	0703	Hawaii-Cocktail	0719
Tropenfrüchte	0704	Wild-Heidelbeere	0720
Orange	0705	Wald-Beeren	0721
Banane/Pfirsich	0706	Pina-Colada	0722
Wald-Himbeere	0707	Rote Grütze	0723
Wald-Erdbeere	0708	Kindertee	0724
Johannisbeere	0709	Rum-Früchte	0725
Apfel/Zitrone	0710	Maracuja/Orange	0726
Maracuja/Pfirsich	0711	Pflaume	0727
Familien-Mischung	0712	Sommer-Mischung	0728
Aprikose/Pfirsich	0713	Winter Mischung	0729
Walderdbeere/Kiwi	0714	Weihnachtstee	0730
Wald-Brombeere	0715		

# Kräutertee



Schon seit der Antike werden Kräutertees wegen ihrer besonderen wohltuenden Wirkung für Nerven und innere Organe geschätzt und empfohlen. Henosa Kräutertees sind das ganze Jahr über zum Trinken geeignet. Sie enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe. Unsere Kräutertees, direkt aus der „Apotheke Gottes“, sind auch in geschmacklicher Hinsicht göttlich. Denn erst der richtige Mix macht´s. Die Kräuterbestandteile müssen in ihrer Zusammensetzung eine ausgleichende Wirkung haben, damit sie über längere Zeit bedenkenlos genossen werden können. Der fein dosierte Zusatz von Gewürzen, Blüten und natürlichen Aromen bringt die Vollendung des Geschmacks, der jeden anspruchsvollen Gaumen überzeugen wird.

SORTE		SORTE	
Wellnesstee	0753	Kräuter Haustee	0138
Mittelmeer-Mischung	0748	Mate Grün	0746
Afrika-Mischung	0749	Hibiskusblüte (Malve)	0751
Frühstückskräuter	0750	Hagebuttenschalen	0752
Anden Kräuter	0139	Lapacho	0747

## Ayurveda



## Chai



SORTE		SORTE	
Kapha-Tee	0883	Indian Cai	0888
Vata-Tee	0884	Jamiin Chai	0889
Pitta-Tee	0885	Chai mit Yasmin	0890
Vitalis-Tee	0886		
Schwarzkümmel-Tee	0887		

## Ingwertee .1



## Ingwertee .2



SORTE		SORTE	
Früchte Orange	0875	Grüntee Zitrone	0879
Früchte Kirsche	0876	Grüntee Orange	0880
Rotbusch Lemon	0877	Schwarztee Lemon	0881
Rotbusch Orange	0878	Kräuter-Haustee	0882