WACHSENDE VIELFALT

Tee ist zu einem Lifestyle-Produkt avanciert. Davon profitieren nicht nur die klassischen Sorten, sondern auch Varianten wie Grüner Tee oder Matcha.

SCHWARZER TEE

ist der Klassiker im Teesortiment und mit Abstand die beliebteste Teesorte. Er stammt vom Teestrauch Camellia sinensis – wie auch andere Teesorten wie Grüner Tee und Weisser Tee. Die wesentlichen Herstellungsschritte bei der Produktion von Schwarzem Tee sind das Welken der Teeblätter, Rollen, Fermentieren, Trocknen und Sortieren.

MATE TEE

besteht aus den getrockneten und zerkleinerten Blättern des Mate-Strauches, der in Südamerika beheimatet ist. Der Tee verfügt über einen bitteren, erdigen, rauchigen und säuerlichen Geschmack und enthält viel Koffein, das den Stoffwechsel in Schwung bringen und konzentrationssteigernd wirken soll. Mate Tee gehört als Nationalgetränk fest zur südamerikanischen Kultur.

MATCHA

ist ursprünglich in Japan beheimatet. Die Blätter werden nach dem Entfernen von Blattstielen und -adern zu einem fein gemahlenen Grüntee verarbeitet – dieser zeichnet sich durch eine intensiv grüne Farbe aus. Matcha Tee gilt, wie andere Grüntees auch, als gesund. Aufgrund der speziellen Zubereitungsart enthält er im Vergleich zu anderen grünen Tees mehr gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und wird daher als Superfood betrachtet.

CHAI TEE

ist ein indischer Gewürztee, der sich in Europa zum Trendgetränk entwickelt hat. Die Teemischung besteht aus Schwarzem Tee und Gewürzen wie Zimt, Ingwer, Pfeffer, Nelken und Kardamom. Aber auch Anis, Fenchel, Schokolade oder Muskat können einem Chai Tee besondere Geschmacksnoten verleihen. Chai Tee wird mit (aufgeschäumter) Milch getrunken.

GRÜNER TEE

unterscheidet sich vom Schwarzen Tee durch die Herstellungsweise. Grüner Tee ist nicht fermentiert. Wesentliche Herstellungsschritte bei Grünem Tee sind das Dämpfen (japanische Methode) oder Rösten (chinesische Methode) des frischen Blattguts, durch das die grüne Farbe der Blätter erhalten bleibt.

WEISSER TEE

wird getrocknet und nur minimal verarbeitet, sodass die Blattstruktur weitgehend erhalten bleibt. Insbesondere verbleiben so die feinen Härchen am Blatt, weshalb der trockene Tee auch weisslich erscheint. Weisser Tee bleibt auch im Aufguss sehr hell und weist ein sehr zartes Aroma auf.

OOLONG TEE

ist ein halbfermentierter Tee. Das heisst, dass bei seiner Herstellung die frischen Teeblätter nur am Rand fermentieren. Er stammt vor allem aus Taiwan und Teilen Chinas. Je nach Qualität reicht die Geschmacksskala von malzig-brotig bis fruchtig-duftig, im Aroma an reife Pfirsiche erinnernd. Die Tassenfarbe reicht von bernsteingelb bis tieforange.

Fotos: Fotolia (wealthy lady, Marion Hassold, Shawn Hempel, fontgraf, baibaz, lilechka75, hitdelight)