



DIE ZUBEREITUNG

Bitte übergießen Sie ca. 2-4 Teelöffel Grüntee mit 1 Liter 70-80°C heißem Wasser. Verwenden Sie für die Grüntee-Zubereitung nie kochendes Wasser, da der Tee sonst bitter schmeckt. Offene Blatt-Tees benötigen eine höhere Dosierung als klein-blättrige Grüntee-Sorten. Wir empfehlen Ihnen eine Ziehzeit von 2-3 Minuten. Mit zunehmender Ziehdauer schwächt die anregende Wirkung des Grüntees ab.

Edle Grün- und Oolong-Teesorten können je nach Wasserqualität bis zu fünfmal aufgegossen werden. Die Wassertemperaturen können hierbei niedriger und die Ziehzeiten kürzer bemessen werden.

Zur optimalen Aufbewahrung füllen Sie den Tee in eine Teedose oder ein dunkles Schraubglas um. So bleibt Ihnen das reine und unverfälschte Aroma lange erhalten.

Für unterwegs, fürs Büro oder wenn es einfach Mal schnell gehen soll, bieten wir auch einige Grüntee-Sorten im praktischen Teebeutel an.

TEE IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Wir führen in unserem Sortiment nur sorgfältig verarbeitete Tees von ausgesuchter geschmacklicher Qualität. Seit 1986 arbeiten wir konsequent daran, Ihnen Tees aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft anbieten zu können, da wir der Überzeugung sind, dass nur der ökologische Landbau gesunde und unverfälschte Lebensmittel hervorbringen kann.

In einem intensiven Dialog und in fairer Zusammenarbeit mit unseren Handelspartnern initiieren und beraten wir ökologische Anbauprojekte auf der ganzen Welt.

Möchten Sie mehr über uns, unsere Tees und unsere Philosophie erfahren? Dann besuchen Sie unser Internetportal: www.queensland-tee.de

Haben Sie weitere Fragen oder Anregungen? Dann rufen Sie uns an unter **07457 / 94 60 - 0** senden Sie uns eine e-Mail unter info@queensland-tee.de oder schreiben Sie an:

Queensland-Tee

OASIS Teehandel GmbH
Boschstraße 18
71149 Bondorf



GRÜNTEE

Genuss mit Tradition



DIE HERKUNFT DES GRÜNEN TEES

Der Legende nach wurde der Tee 2737 v. Chr. durch den chinesischen Kaiser Shen Nung entdeckt. An einem Frühlingsabend ruhte er unter einem wilden Teebaum, als ein leichter Wind einige Blätter in einen Topf mit heißem Wasser wehte. Er kostete das Getränk und fand es wunderbar erfrischend und belebend.

In den Hauptanbaugebieten China und Japan gibt es mehrere hundert Grünteesorten, die sich durch ihre Qualität, ihre Herkunft, ihre Verarbeitung sowie den Zeitpunkt ihrer Pflückung unterscheiden.

Vorzugsweise wird für die Grüntee-Produktion die chinesische Teepflanze (*Camellia sinensis*) verwendet. Jedoch gibt es seit einiger Zeit auch sehr schöne Grüntee-Qualitäten aus der indischen Teepflanze (*Camellia assamica*).

Neben China und Japan haben wir auch in den indischen Anbaugebieten Darjeeling und Assam Partner gefunden, die kontrolliert-biologische Grüntees produzieren. Wir freuen uns, Ihnen ein umfangreiches Sortiment ökologischer Grüntees anbieten zu können.

DIE GRÜNTEE- HERSTELLUNG

Allein die Verarbeitung entscheidet darüber, ob aus den sorgfältig von Hand gepflückten Teeblättern Grüner oder Schwarzer Tee entsteht.

Für die Grüntee-Produktion wird die Fermentation - die natürliche Oxidation der Zellsäfte mit dem Luftsauerstoff - unterbunden. Traditionell geschieht dies in Japan direkt nach der Ernte mittels heißem Wasserdampf. So behalten die Blätter ihre kräftig grüne Farbe und das für Japan-Grüntees typisch frische Aroma, das sich beim Aufguss in einer leuchtend gelben bis strahlend grünen Farbe widerspiegelt.

In China wird nach dem Welken die sogenannte Pfannenröstung bevorzugt. Dabei wird der angewelkte Tee nur ganz kurz auf 280°C erhitzt um die Fermentation zu unterbinden. Die Tassenfarbe chinesischer Grüntees reicht von einem zarten gelb- bis hin zu orange-bräunlichen Farbtönen und die Geschmacksbreite umfasst sowohl lieblich-blumige als auch leicht rauchige Nuancen.

Die Weiterverarbeitung der Blätter erfolgt nach regionalen Traditionen: So werden die Blätter z.B. für Gunpowder kugelig gerollt, für Chun Mee gedreht oder wie für Sencha-Sorten flach gepresst.

Um den Tee haltbar zu machen, werden hochwertige Sorten aufwändig von Hand im Wok und alltägliche Qualitäten mit Heißluft abschließend getrocknet.



MEHR ALS NUR GENUSS

Zu den positiven Wirkungen und den gesundheitlichen Aspekten des Grünen Tees gibt es eine Reihe von Büchern mit vielfältigen, gesundheitsfördernden Forschungsergebnissen.

Grüntee ist jedoch vor allem das Ergebnis einer hohen traditionellen Handwerkskunst, die vielfältigen Genuss beschert. Queensland bietet Ihnen sowohl kostbarste Raritäten aus den ersten Erntetagen des Jahres, als auch wohlschmeckende Grüntees für jeden Tag.

Für die Entfaltung des ganzen Genusses ist bei Grüntee das zur Zubereitung verwendete Wasser von großer Bedeutung. Am besten eignet sich weiches, chlorfreies Wasser.

Für die Dosierung gilt prinzipiell: weniger Dosierung ist manchmal mehr Genuss! Und: der Tee muss sich frei im Wasser „bewegen“ können! Vor allem hochwertige Grüntees werden Ihnen dies danken, indem sie Ihnen so die gesamte Fülle präsentieren.

