

in Superior Oolong geschmorten Lammrücken.

Die Themen Tee und Küche vereint auch TeeGschwendner: Neu ist die acht Spezialitäten umfassende Johann-Lafer-Edition mit klassischen Grün- und Schwarz-, aromatisierten weißen und schwarzen sowie Kräuter-Tees. Lafer empfiehlt diese Spezialitäten auch als aromatische Untermauerung vieler Gerichte.

Den Earl Grey Noblesse serviert man beispielsweise als Aperitif oder zu kraftvollen Speisen wie Wildgerichten, gebratenen Fischen, cremig angelegter Pasta oder schokoladigen Desserts, der aromatisierte weiße Tee Granatapfel-Holunderblüte passt zu Obstsorten, roter Grütze, Cremedesserts, Sorbets und Eis. Und TeeGschwendner bietet jetzt sechs Bio-Tees für Schwangere und Babys.

Der steigenden Nachfrage nach Bio-Tees begegnet der süddeutsche Spezialist Eilles mit acht offenen Bio-Tees in Premiumqualität, vom Darjeeling bis zum Früchtetee. Sechs der Sorten sind auch im pyramidenförmigen Beutel Tea Diamond fürs Buffet erhältlich.

Matcha im Trend

Als einer der edelsten Tees gilt der japanische Matcha, der im Mittelpunkt der traditionellen Zeremonie steht und überaus aufwendig in der Herstellung ist. „Die Felder werden bis zu vier Wochen vor der Ernte

überdacht, damit sie im Schatten liegen und nur die feinsten Blätter werden geerntet und anschließend gedämpft“, erläutern die Experten von Seasons Tea. „Nach dem Trocknen und Schneiden werden die Blattteile von Blattrippen und Stängeln getrennt, sodass nur das reine Blattfleisch übrig bleibt. Mit Hilfe von Granitsteinmühlen wird das kostbare Blattfleisch langsam und schonend zu jadegrünem Pulver – dem Matcha – gemahlen.“

Purer Matcha wird in Japan nur zu besonderen Anlässen getrunken, meist genießt man ihn

als Mischgetränk wie Matcha Latte oder Smoothie. Wer diesen modernen japanischen Genuss unkompliziert anbieten will, nutzt den neuen Matcha-Smoothie-Mix von Seasons Tea mit natürlichen Zutaten. Er wird nicht aufgegossen, sondern ähnlich einem Cocktail gemixt und eigentlich „gegessen“.

Der Beliebtheit von Matcha trägt Eilles mit dem trendigen indisch-japanischen Cross-Over-Tee Chaipur Matcha Green Chai Latte Rechnung, einem Instantpulver im praktischen Portionsstick, der heiß oder als eisgekühlter Milch-



Melitta SystemService

Meister der schwarzen Bohnen

Kaffeegenuss mit unseren besten Vollautomaten

Melitta bar

Cafina ALPHA

MELITTA® MACHT KAFFEE ZUM GENUSS