

Die Accessoires:

KLASSISCH



1 „Regina Cake Stand“ von Habitat, ca. 75 Euro 2 Weißer Bio-Gartentee „Pai Mu Tan“ von Herbaria, 40 g, ca. 17 Euro 3 Kanne „Shanghai“ von Bernardaud, über Artedona, ca. 140 Euro 4 „French Breakfast Tea“ mit Schoko-Aromen, von Mariage Frères, 100 g, ca. 12 Euro

MODERN



1 Löffel von Alessi, 4 Stück ca. 30 Euro 2 Tee „Jasmine Silver Tips“ aus China, von Seasons Tea, 50 g, ca. 25 Euro 3 Etagere „Babell“ von Koziol, ca. 20 Euro 4 „Get soothed“-Tee mit Marshmallow- und Limonen-Aroma, von The Republic of Tea, 36 Teebeutel ca. 7 Euro

VERSPIELT



1 Darjeeling „Irish Blend“ von Kusmi Tea, 250 g, ca. 19 Euro 2 „Alberta Rodeo“, Ceylon mit Kaktushlütten und Rosen von Samova, 100 g, ca. 10 Euro 3 Teeglas „Glasgow“ von Theresienthal, über Artedona, ca. 150 Euro 4 Teekanne „Yuri“ von Habitat, ca. 50 Euro

Die Teesorten:

GRÜNER TEE

Woher? Vor allem in Japan wird Grüntee hergestellt und für Zeremonien verwendet.

Wie zubereiten? Mit heißem Wasser (ca. 70 Grad C, nicht mehr sprudelnd) aufgießen, ca. zwei Minuten ziehen lassen.

Welche Sorte? Matcha, zu Pulver zermahlener Grüntee, gilt als besonders edel, macht munter und ist vitaminreich.



SCHWARZER TEE

Woher?

Wird vor allem in China, Indonesien und Sri Lanka angebaut.

Wie zubereiten? Mit kochendem Wasser aufbrühen und zwei bis fünf Minuten ziehen lassen.

Welche Sorte? Darjeeling aus dem Himalaya, er schmeckt leicht und spritzig.



WEISSER TEE

Woher?

Weißer Tee stammt meist aus Südostchina.

Wie zubereiten?

Zu heißes Wasser zerstört den Geschmack, daher erst das kochende Wasser zwei Minuten abkühlen lassen, den Tee ebenfalls zwei Minuten ziehen lassen.

Welche Sorte? Yin Zhen Silver Needle – hierfür werden nur Blattknospen verarbeitet. Der Tee hat ein leichtes, samtiges Aroma.



Hübsche Extras: Drei Leckereien und eine Location für die Teatime



Neu: „Salon de thé Kusmi Tea“ (56 Rue de Seine, Paris)



Green Iced Tea von Arizona, 473 ml, ca. 3 Euro, über www.gourmondo.de



Box mit acht Macarons von Ladurée, ca. 15 Euro

Pralinen von Mariage Frères, 100 g, ab ca. 7 Euro

