



FEINSTER
TEE



FÜR HÖCHSTE
ANSPRÜCHE

Joseph Eilles

ENTDECKEN SIE DIE WELT VON EILLES TEE



**EILLES TEE –
AUS DEN BESTEN
TEEGÄRTEN
DER WELT**

Nach Wasser ist Tee weltweit das beliebteste Getränk. Bei EILLES TEE stammen die verschiedenen Rohwaren aus den besten Teegärten der Welt. Mit einem Angebot von über 250 Sorten, einer Vielzahl an Produktkategorien, einem breiten Sortiment und dem passenden Zubehör für jedes Teekonzept verfügen wir über eine umfassende Tee-Expertise. In Sachen Qualität machen wir bei unserem Tee keine Kompromisse. Ganz gleich, ob es um die Ausstattung einer Gastronomie geht oder um passgenaue Teekonzepte in den verschiedenen Bereichen eines Hotels, wir bei EILLES legen größten Wert auf Qualität. Das Motto „Gutes bleibt“ wird bei uns gelebt, und das seit 1873.

TEE AUS GUTEM HAUSE – SEIT 1873

Mit der Gründung des Spezialitätenhauses in München vor über 100 Jahren legte Joseph Eilles den Grundstein für eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte. Eilles avancierte schnell zum königlich bayerischen Hoflieferanten unter Ludwig II. und gilt noch heute als einer der Mitbegründer der Münchner Teekultur. Mit seinem Gespür für höchste Qualität und das Besondere baute er eine Marke auf, deren Name heute mehr denn je für feinste Köstlichkeiten steht. Seiner Philosophie bleiben wir bis heute treu:

„Das Beste ist uns gerade gut genug.“ (Joseph Eilles)



Joseph Eilles



WOFÜR WIR STEHEN

EILLES TEE steht mit seiner langjährigen Tradition bis heute für attraktive, abwechslungsreiche, bedarfsgerechte und hochwertige Angebote im HoReCa-Bereich. Gastronomen haben mit unserem Team einen zuverlässigen Partner an der Seite und können immer von den neuesten Trends profitieren. Bei EILLES TEE spielen die Faktoren Ursprünglichkeit des Geschmackserlebnisses, unbeschwerter Genuss und faire Behandlung von Mensch und Natur eine wichtige Rolle. Wir legen großen Wert auf eine hohe Qualität unserer Tees und stecken viel Leidenschaft und Emotionen in unsere Arbeit, vom Einkauf bis hin zur Beratung.

UNSERE VIELFALT



Um den verschiedenen Ansprüchen in Hotellerie und Gastronomie gerecht werden zu können, haben wir unser EILLES TEE Sortiment auf mittlerweile über 250 Sorten aus mehr als 40 verschiedenen Ländern ausgeweitet. Von unseren neun verschiedenen Abpackungsformen von losem Tee über Tea Diamond®, in dem sich die Tee-Aromen optimal entfalten können, bis hin zu kuvertierten und unkuvertierten Teebeuteln. Zu den Sorten zählen ausgewählte Schwarz- und Grüntees, sowohl in Blatt- als auch Broken-Qualität, aufregende Rooibos-Tees, erfrischende Kräuter- und Früchtetees, Bio-Tees, traditionelle Mischungen und neue, spannende Tee-Kreationen. Zusätzlich runden erlesene Raritäten wie die Gourmet Tea Selection das Sortiment gekonnt ab.

Erleben Sie die Welt von EILLES TEE!



Teeaufgussbeutel in Aromaschutzfolie oder im Papierkuvert

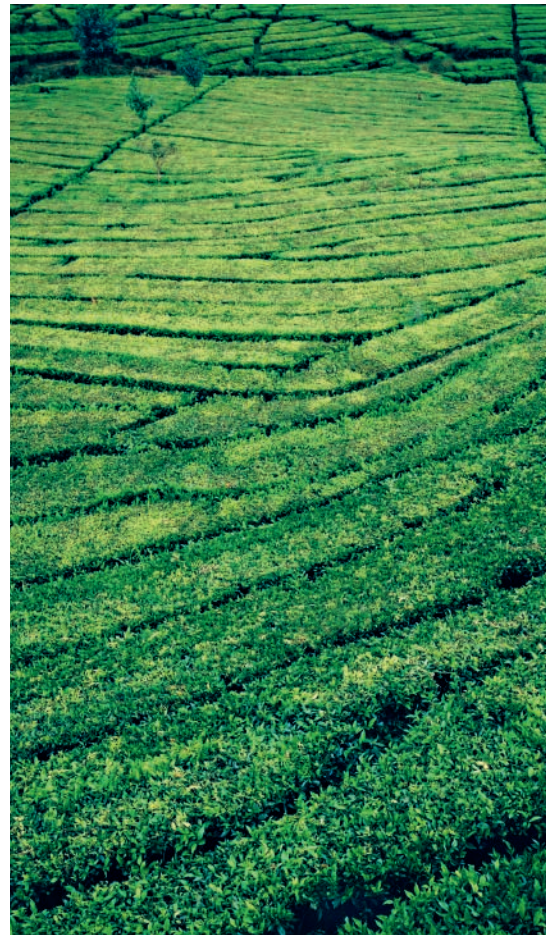


ETHICAL TEA PARTNERSHIP

Teeproduktion bedeutet auch Verantwortung für den Ursprung. Dieser sind wir uns bei EILLES TEE bewusst und setzen daher großen Wert auf die Bedingungen, unter denen unsere Tees produziert werden. Neben Bio- und Fairtrade-Zertifizierungen sind wir seit September 2018 Mitglied der Ethical Tea Partnership (ETP) und leisten so unseren Beitrag zur gerechten und ökologischen Teeproduktion. Die Expertenteams der international agierenden Organisation sind weltweit vor Ort und arbeiten eng mit Regierungen, Produzenten und Hilfsorganisationen zusammen, um die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Teeplücker und den Umgang mit der Umwelt nachhaltig zu verbessern. Neben der Verbesserung der Arbeitsbedingungen steht für uns vor allem die allumgreifende Geschlechtergleichstellung, die Verbesserung der Bildungsverhältnisse und der dazugehörigen Infrastruktur im Fokus der Partnerschaft.

BIO UND FAIRTRADE

Die Themen Bio und Fairtrade sind in allen Bereichen der Gesellschaft angekommen. Kauf- und Konsumententscheidungen werden immer öfter von den Produktionsbedingungen abhängig gemacht. Auch bei Tee spielen die Anbau- und Herstellungsbedingungen eine immer größere Rolle, sowohl auf Seiten des Produzenten als auch des Konsumenten. Beim Anbau biologischer Tees wird auf gentechnisch veränderte Organismen, chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und künstliche Dünger verzichtet. Neben dem gesundheitlichen Aspekt verändern sich die Lebensbedingungen der Teeplücker durch die Umstellung auf ökologischen Landbau. Durch die Bio- und Fairtrade-Zertifizierungen unserer Tees können die Lebens- und Arbeitsbedingungen im Ursprung nachhaltig verbessert werden.



TEE FÜR JEDE GELEGENHEIT



FRÜHSTÜCK

Ein gutes Frühstück sollte stets von einer aussagekräftigen Teeauswahl begleitet werden. Dem Teeliebhaber kann eine genussvolle Auswahl von mindestens acht bis zwölf Sorten angeboten werden, um seine hohen Ansprüche zu befriedigen oder gar zu übertreffen. Damit wird dem Gast ein guter Start in den Tag bereitet und darüber hinaus wird er einen nachhaltig positiven Eindruck vom Hotel bewahren. Aktionen wie Bio-, Wellness- und Fitness-Frühstück können mit Tee wunderbar ergänzt werden. Ein mit Liebe zum Detail ausgestattetes Frühstücksbuffet strahlt Kompetenz aus. Ein ansprechendes Sortiment wird durch die richtige Auswahl der Sorten und die passende Präsentation, z. B. mit Samowar, Zubehör und Displays, ein echter Blickfang.

Unser Vorschlag für ein kleines, feines Teesortiment mit acht Sorten: Darjeeling Second Flush, Bio English Breakfast (oder auch ein Assam Special Broken), Grüntee Asia Superior, Earl Grey, Detox Broken, Kräutergarten, Früchtetee Sommerbeere und Pfefferminze.

BANKETT UND TAGUNG

Das im Bankett-und-Tagungs-Bereich präsentierte Sortiment hat eine einfache und dennoch wichtige Aufgabe im laufenden Hotelbetrieb zu erfüllen. Es soll in der hektischen Atmosphäre einen Ruhe- und Genussmoment bieten, muss aber gleichzeitig intuitiv und schnell zu verwenden sein. Durch die einfache Handhabung der Verpackungen und das perfekt für die Situation passende Zubehör werden Ihre Gäste trotz Zeitdruck qualitativ hochwertigen Tee genießen können. Die Zubereitungshinweise auf jedem Sachet stellen sicher, dass Ihre Gäste über die empfohlene Zubereitungsart informiert sind. Die Teeauswahl sollte sowohl Kenner als auch Unerfahrene ansprechen. Hierfür empfehlen wir eine ausbalancierte Basisauswahl aus sechs bis acht Teesorten, von Klassikern bis hin zu gewagten Teekreationen.

Eine spannende Auswahl an Tees für den Tagungsbereich besteht aus den folgenden Sorten: Bio English Breakfast, Earl Grey, Sonne Asiens, Sommerbeere, Früchte Natur, Kräutergarten, Pfefferminze, Kamille.

ROOMSERVICE

Tee lässt sich zu jeder Tageszeit genießen. Mit einer Auswahl von drei bis vier Sorten werden Sie Ihre Gäste positiv überraschen. Unsere klassischen Tassen- und Glasportionen gibt es im kuvertierten Teebeutel oder als einzeln folierten Tea Diamond®. Sie sind speziell für ein Angebot im Hotelzimmer geeignet, damit sich der Gast selbst zu jeder Tageszeit eine passende Tasse köstlichen Tees zubereiten kann.

Unsere Empfehlung für ein allzeit passendes Roomservice-Angebot: Grüntee Asia Superior, Assam, Sommerbeere, Pfefferminze.



HIGH TEA

Zusatzangebote speziell für Teeliebhaber werden auch in der Hotellerie und Gastronomie immer beliebter und zunehmend zum stark nachgefragten Aushängeschild. Die britische Tea Time hat hier einen festen Platz in den Herzen der Teeenießer. Mit der Adaption dieses Stücks britischen Kulturgutes können in den verschiedensten Konzepten neue Impulse gesetzt werden. Vor allem anspruchsvolle Teeenießer werden die authentische Zubereitung des losen Tees in der Kanne zu schätzen wissen. Vom Afternoon Tea mit süßen und herzhaften Häppchen über den High Tea mit reichhaltigeren Beilagen bis hin zum Royal Tea, der mit einem Glas Champagner gekrönt wird. Zu einem britischen High Tea gehört eine High-Class-Auswahl von losen Tees, die aus ungefähr zehn Sorten bestehen sollte. Passend zu der Teeauswahl sollte eine reichhaltige Gebäckauswahl mit sowohl süßen als auch herzhaften Varianten zum High Tea gereicht werden.

Empfehlenswert sind Teeklassiker, aber auch saisonale Sorten und Spezialitäten wie Darjeeling First Flush, Darjeeling Second Flush, Bio English Breakfast, Assam Broken, Earl Grey Tea, Wulu Cha Yantou Blatt, Japan Gyokuro Asahi, China Jasminperlen Tai Mu Long Zhu, Rooibos Vanille, Relax Ayurvital, Kräutergarten, Pfefferminze oder Früchte Sommerbeere.



TEA SPA

Die eigene körperliche Gesundheit und das Wohlbefinden werden von vielen Faktoren beeinflusst. In stressigen Zeiten bieten Wellness-Angebote die von vielen Menschen ersehnte Ruhe und Erholung und stehen für das Gleichgewicht von Körper, Geist und Seele. Die stärkere Nachfrage nach den Angeboten ist nicht nur in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie ein Thema, sondern vielmehr allumgreifend präsent. Mit unseren hochwertigen Wellness-Tee-Konzepten bieten wir passende und erlesene Lösungen. Dieses zusätzliche Serviceangebot im Wellness-Bereich verfeinert den Entspannungsmoment. Unsere Auswahl umfasst Grün- und Schwarztees sowie Kräuter- und Früchtemischungen. Durch das passende Zubehör und Samoware wird das Teesortiment im Spa-Bereich abgerundet und bietet jedem Teeenießer den passenden Genuss.

*Tee-Empfehlungen für den Spa-Bereich sind:
Tea Spa Ayurviva, Tea Spa Magica und Tea Spa Harmonia.*

OSTFRIESLAND

Die „Teetied“ gilt als Inbegriff der ostfriesischen Gemütlichkeit. Wesentlich ist dabei die korrekte Zubereitung: Zuerst wird die Teekanne mit kochendem Wasser ausgespült, um sie anzuwärmen. Als Nächstes gibt man den Tee in die warme Kanne. Im Anschluss wird die Kanne zur Hälfte mit dem kochenden Wasser aufgefüllt. So zieht der Tee bei geschlossenem Deckel etwa drei bis vier Minuten. Die Teekanne wird anschließend mit heißem Wasser aufgefüllt – schon ist der Tee fertig. Vor dem Genießen wird der Tee durch ein kleines Teesieb in eine Servierkanne gegossen. Vor dem Eingießen legt man ein Kluntje, ein großes

Stück braunen oder weißen Kandiszucker, in die Tasse. Mit einem speziell gebogenen Löffel wird etwas flüssige Sahne („n Wulkje Rohm“) hinzugefügt. Traditionell wird der Tee ohne Umrühren getrunken, sodass der Genießer erst die sahnige Schicht, dann das herbe Teearoma in der Mitte und zum Schluss die Süße des gezuckerten Tees auf dem Tassengrund schmeckt. Egal ob Friesland oder Ostfriesland, wir bei EILLES haben für jeden Geschmack und jede Präferenz die richtige Teemischung – unsere EILLES TEE Ostfriesen Mischung Broken und EILLES TEE Friesische Mischung Blatt.

TEETIED – ERHOLUNGSPAUSE FÜR KÖRPER UND GEIST



GROSSBRITANNIEN

Die britische Teekultur entstand bereits im 17. Jahrhundert und ist weit über Großbritannien hinaus bekannt. Täglich werden in Großbritannien mindestens vier Tassen Tee pro Kopf getrunken. Das Teetrinken gehört zur typisch britischen Lebensart und ist fester Bestandteil der Trinkkultur. Vor allem der Afternoon Tea wird regelrecht zelebriert und nach bestimmten Regeln serviert. Die Briten trinken fast ausschließlich schwarzen Tee. Bevorzugt werden kräftige Sorten aus Ceylon, Afrika und Indonesien, die farblich und geschmacklich gut mit Milch harmonieren.

RUSSLAND

Bereits 1769 schloss Russland einen Direkthandelsvertrag für Tee mit China ab. Dieses Handelsabkommen legte den Grundstein für eine lange russische Teetradition. Für eine authentisch russische Teezubereitung wird in einem Samowar ein sehr starker Teesud gekocht. Dieser wird warmgehalten und zum Servieren in der Tasse mit heißem Wasser verlängert. Traditionell wird die Teezeit mit Moskauer Kringel, Konfitüre, eingemachten Früchten und Fruchtgrütze begonnen. Anschließend werden Kaviar, Blinis mit saurer Sahne und herzhaft gefüllte Teigtaschen gereicht. Zum Abschluss werden Dampfnudeln mit Quark und Beeren, Pfannkuchen mit Kirschen oder ein Stück Napoleontorte serviert.

JAPAN

Die Teezeremonie (im Japanischen *cha-no-yu* oder *chado* genannt) beschreibt ein choreografisches Ritual der Zubereitung und des Servierens von Tee, zusammen mit kleinen Süßigkeiten. Jeder Handgriff und jede Bewegung ist seit Jahrhunderten festgelegt und wird in perfekter Weise vom Lehrer an den Schüler weitergegeben. Oberstes Prinzip ist die Harmonie des gesamten Ablaufes.

Zu einer japanischen Teezeremonie gehört bereits seit dem 16. Jahrhundert die Zubereitung von Matcha-Tee.



USA

Dem Jahrhundertsommer von 1904 haben wir die Beliebtheit des Eistees, oder auch Iced Tea, zu verdanken. Der Engländer Richard Blechynden wollte den Amerikanern auf der Weltausstellung in St. Louis das britische Kulturgut des schwarzen Tees näherbringen. Doch durch die sengende Hitze gab es kein Verlangen nach Heißgetränken. Um ein totales Desaster zu vermeiden, griff er zu einem Trick: Er eiste den Tee mittels gekühlter Bleirohre. Der klassische Iced Tea war geboren. Was anfangs nur Tee mit Zitrone und etwas Süßungsmittel war, hat sich über die Jahre hinweg immer weiterentwickelt. Heute ist Eistee von kaum einer Getränkekarte mehr wegzudenken und wird in den verschiedensten Kombinationen immer wieder neu interpretiert.

TEE IST NICHT GLEICH TEE



Sogenannter echter Tee wird ausschließlich aus den Blättern der Teepflanzen *Camellia sinensis* und *Camellia assamica* hergestellt. Nach dem Pflücken durchlaufen die frisch geernteten Blattknospen verschiedene Verarbeitungsprozesse. Schwarzer Tee wird nach dem Pflücken gewelkt. Im Anschluss wird er fermentiert, wobei das Blattgut gerollt und aufgebrochen wird. Bei diesem Prozess tritt der Blattsaft aus, welcher dem Blatt seine dunkle Farbe gibt. Grüner Tee wird nach dem Pflücken gedämpft und direkt getrocknet, so bleibt seine grüne Farbe erhalten. Im Anschluss werden die verschiedenen Tees sortiert und verpackt. Weitere Tee-Untergruppen, die durch leicht abgewandelte Produktionsprozesse entstehen, sind beispielsweise Oolong-Tees und weißer Tee.

Früchte- und Kräutertees werden auch als Tee bezeichnet, sind aber teeähnliche aromatische Aufgussgetränke. Sie bieten geschmacklich viele Variationsmöglichkeiten und können aus mehr als 400 verschiedenen Pflanzenteilen wie zum Beispiel Blüten, Samen, Knospen, Wurzeln oder auch getrockneten Frucht- und Schalenbestandteilen zusammengestellt werden. Zu den beliebtesten Sorten zählen Pfefferminze, Fenchel, Kamille und Rooibos.

ANBAUGEBIETE UND IHRE BEDEUTUNG

CHINA

Fast 90% der Chinesen trinken täglich Tee, so ist es nicht verwunderlich, dass sie zu den größten Teekonsumenten weltweit gehören. Die verschiedenen Teesorten Chinas reichen von weißen, grünen, schwarzen und halb fermentierten bis hin zum Oolong-Tee. Hinzu kommen exklusive Teeraritäten, welche als Spezialitäten teuer gehandelt werden. Eine besondere Grünteespezialität sind Jasminperlen, auch Drachenaugen genannt. Der kostbare Tee wird nach der Aromatisierung mit Jasminblüten per Hand zu kleinen Kugeln gerollt, sobald er auf Wasser trifft, entfaltet er ein feines Jasminaroma.



JAPAN

In Japan ist Tee zum echten Kultobjekt geworden. Buddhistische Mönche brachten die ersten Teesamen vor über 1200 Jahren aus China mit. Der Eigenbedarf an Grüntee ist in Japan so groß, dass nur sehr kleine Mengen in den Export gehen können, welche entsprechend teuer gehandelt werden. Bekannte Teesorten aus Japan sind Sencha, Genmaicha (Reispopkorntee) und Gyokuro, ein sehr koffeinreicher Schattentee.



INDIEN

DARJEELING – der Teedistrikt im Norden Indiens befindet sich in den bis zu 3000 Meter hohen Vorbergen des Himalayas. Die ca. 73 Teegärten liegen teilweise bis in 2000 Meter Höhe, sodass man Darjeeling auch den „Tee vom Dach der Welt“ nennt. Gerade einmal 2% von Indiens Gesamternte stammen aus diesen Gärten. Die beliebtesten Pflückungen sind der First Flush (die Frühlingspflückung) und der Second Flush (die Sommerpflückung).

ASSAM – ist das größte zusammenhängende Anbaugebiet im Nordosten Indiens direkt an der Grenze zu China. Assam-Tees gehören zu den stärksten und kräftigsten Schwarztees. Das würzige, leicht malzige Aroma und die dunkelbraune Tassenfarbe sind charakteristisch für diesen Tee. Die beliebtesten und bedeutendsten Ernten stammen aus der Sommerpflückung und bilden die Basis der friesischen oder ostfriesischen Mischung.

SRI LANKA

CEYLON – Die ehemalige Kaffeeinsel wurde nach einer Pflanzenpest von den Engländern 1867 zur Teeinsel gemacht. Weltweit ist Sri Lanka mit seinen ca. 400 Teegärten der größte Tee-Exporteur. Ceylon-Tee wächst in verschiedenen Höhenlagen und man unterscheidet Lowgrown (bis 650 m), Mediumgrown (650–1300 m) und Highgrown (ab 1300 m). Er bildet die Grundlage der englischen Mischung und wird gerne mit etwas Milch genossen.

AFRIKA

In Afrika wird erst seit ca. 100 Jahren Tee angebaut. Daher gilt der Kontinent als vergleichsweise neuer Teeproduzent. Inzwischen gibt es recht große Erntemengen aus Kenia, Malawi, Kamerun, Tansania, Zimbabwe, Burundi und Ruanda, die bevorzugt von Engländern gekauft werden. Afrikanische Tees sehen fast aus wie Assams, in Hinblick auf Blatt und Tassenfarbe. Die Geschmacksnote liegt zwischen dem kräftig-würzigen Assam und dem frischen Ceylon, jedoch mit weit geringerem Gehalt an Gerbstoffen.

NEUE TEEVARIATIONEN

Neben dem klassischen heißen Teeaufguss gibt es viele weitere facettenreiche Einsatzmöglichkeiten für Tee. Tee-Cocktails sowie Eistee und Punsch sind abwechslungsreiche Tee-Variationen, einfach im Handling und dabei tolle Hingucker, deren Beliebtheit über die Szene-Gastronomie und über die jeweilige Saison hinaus stetig wächst. Für die Verwendung von Tee als Komponente für Mixgetränke oder Gebäck stellen wir Ihnen verschiedenste Rezeptideen zur Verfügung.

Unsere Experten haben Rezeptideen entwickelt, die ausgewählte Sorten von EILLES TEE gezielt kombinieren und gekonnt in Szene setzen.



EISTEE

Eistee bietet dem trendsicheren Gastronomen die Möglichkeit, Tee auch unabhängig von den Temperaturen bei seinen Gästen zu platzieren. Perfekt auf die verschiedenen Geschmacksnuancen von EILLES TEE abgestimmt, stellen wir Ihnen unterschiedliche Rezeptideen zur Verfügung. Vom klassischen Iced Tea mit schwarzem Tee und Zitrone bis hin zur gewagten Kombination mit fruchtigen Beeren und cremiger Sahne.

GRÜNER TEE MIT MINZE UND GURKE

Zutaten

2 EILLES TEE Tea Diamond® Grüner Tee mit Minze
 250 ml Wasser
 5 g Rohrzucker
 5 Scheiben Salatgurke
 Eiswürfel
 Gurkenscheiben, frische Minze und Zitronenschale zur Dekoration

Zubereitung

2 Tea Diamond® Grüner Tee mit Minze mit 250 ml auf 80 °C abgekühltem Wasser übergießen und 3 Min. ziehen lassen. Danach die Pyramidenbeutel entfernen. Rohrzucker zugeben und gut umrühren. 5 Gurkenscheiben zufügen und vollständig durchkühlen lassen. Die Gurkenscheiben entfernen, ein Servierglas mit Eiswürfeln füllen und mit dem Teesud übergießen. Mit frischen Gurkenscheiben, Zitronenschale und frischer Minze ausgarnieren.



SOMMERBEERE ON THE ROCKS

Zutaten

2 EILLES TEE
 Tea Diamond® Sommerbeere
 250 ml Wasser
 10 g Ahornsirup
 50 ml Sahne oder Kokosmilch (vegan)
 Eiswürfel
 Frische Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren) zur Dekoration

Zubereitung

2 Tea Diamond® Sommerbeere mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen. Danach die Pyramidenbeutel entfernen. Ahornsirup zugeben, gut umrühren und vollständig durchkühlen. Servierglas abwechselnd mit Eiswürfeln und Beerenmischung füllen. Den Teesud darübergießen. Langsam die Sahne/Kokosmilch als Topping ins Glas geben. So entsteht ein schöner Farbkontrast.

TEE-COCKTAILS

In der Szene-Gastronomie sind Tee-Cocktails heute nicht mehr wegzudenken. Die Basis für alkoholische Cocktails mit Teearomen ist die sogenannte Mazeration des Tees, die Gastronomen und Barkeeper schnell und einfach selbst herstellen können. Hierfür wird der Tee mit Spirituosen aufgegossen, die verschiedene Bestands- und Geschmacksstoffe aus dem Tee lösen und so den Cocktails eine besondere Note verleihen. Mit diesen Infusionen können verschiedenste und überraschende Geschmackskompositionen erschaffen werden. Auch für nichtalkoholische Cocktails können Tees eine wunderbare Basis bilden. Der sehr starke, heiße Aufguss wird mit kaltem Wasser verdünnt und anschließend über Eis serviert.



LONDON & TEA

Zutaten

(für ein Longdrink-Glas)

Infus aus 6 cl Gin mit

1 EILLES TEE Hagebutte mit

Hibiskus Tea Diamond®

2 cl frischer Limettensaft

2 Scheiben frischer Ingwer

1 Prise Hawaii-Salz

Rosenlimonade

Eiswürfel

Kandierter Ingwer und verzehr-

bare Blüten zur Dekoration

Zubereitung

Aus Gin und EILLES TEE Hagebutte und Hibiskus ein Infus (Aufguss) herstellen.

Dazu Gin in eine kleine Flasche füllen, den EILLES Tea Diamond® hineingeben und ca. eine Stunde ziehen lassen. Zwei Scheiben Ingwer in ein Highball-Glas legen, leicht andrücken und eine Prise Hawaii-Salz darauf streuen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und das Glas mit Eiswürfeln auffüllen. Für die Dekoration kandierten Ingwer auf einen Holzspieß stecken und auf den Glasrand legen. Zum Schluss eine verzehrbare Blüte dekorativ dazustecken.

PUNSCH

Was Eistee für die Sommermonate ist, ist Punsch für die kalte Jahreszeit. Das Zusammenspiel von ausgewählten Tees, Gewürzen wie zum Beispiel Nelken, Rosmarin oder Kardamom und Süßungsmitteln wie Kandis, Honig oder Ahornsirup kann durch die Zugabe von Alkohol noch weiter verfeinert werden.

PUNSCH PFLAUME SPICY BLACK CHAI

Zutaten

für 1 Punschbecher (300 ml)
3 EILLES TEE Tea Diamond®
Spicy Black Chai
300 ml Pflaumensaft
2 EL J.ay-J.ay's Vanillesirup
1–2 Pflaumen
1 Orangenscheibe

Zubereitung

Den Pflaumensaft aufkochen. Anschließend die Pyramidenbeutel EILLES TEE Spicy Black Chai dazugeben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Beutel danach entfernen. Den Vanillesirup zugeben und gut umrühren. Die Pflaumen entkernen, in Spalten schneiden und gemeinsam mit einer Orangenscheibe zum Punsch geben. Erneut erhitzen und mit den Früchten in einen Punschbecher geben.



Hinweis

Der Punsch kann portionsweise zubereitet werden, aber auch in größeren Mengen warmgehalten oder gekühlt aufbewahrt und dann portionsweise erhitzt werden.

FOODPAIRING



Im Vergleich zu Wein bietet Tee eine noch größere Aromenvielfalt mit verschiedensten Geschmacksnuancen, die perfekt auf ein Essen abgestimmt werden können. Das sogenannte Foodpairing oder Teapairing kombiniert eine erlesene Auswahl von Tees mit den passenden Speisen und Aromen. Neben der klassischen Kombination von Gebäck zum Nachmittagstee werden Tees auch zu Vor- und Hauptspeisen sowie zum Dessert gereicht. Durch die enge Zusammenarbeit von Tee-Sommeliers und Köchen entstehen immer wieder neue und überraschende Geschmacksimpulse für den Gast. Ein wichtiger Bestandteil des erfolgreichen Teapairings ist das Verständnis der verschiedenen Geschmäcke. Wenn ein Gericht besonders aromatisch ist, sollte ein starker Tee gewählt werden, da der Tee im Vergleich sonst untergeht. Ähnliches gilt für delikate Gerichte, die einen dezenten und leichten Teepartner benötigen.

Weißer Tee, mit seinen sehr leichten Geschmacksnoten, sollte stets mit subtilen Geschmächen kombiniert werden. Bei starken Aromen geht die natürliche Süße des Tees unter.

Grüner Tee wird nach drei verschiedenen Geschmacksnuancen unterschieden – herb, rauchig und fruchtig. Diese Nuancen kommen bei der Kombination mit milden Geschmacksvarianten besonders gut zur Geltung. Der natürliche und leicht herbe Geschmack bietet viele Anknüpfungspunkte für Kombinationen und schafft es, grünen Tee als Allrounder im Teapairing zu platzieren.

Die klassische Kombination des schwarzen Tees zum Nachmittagsgebäck ist nur eine der vielen Möglichkeiten, wie sich dieser kombinieren lässt. Durch sein robustes Aroma und die ausgeprägten Tannine bietet schwarzer Tee die Möglichkeit, auch zu starken Geschmacksnoten gereicht zu werden.



DIE FÜNF GOLDENEN REGELN FÜR EINE GUTE TASSE TEE

1 HOCH- WERTIGER TEE ZAHLT SICH AUS.

Wer auf hohe Qualität in Sachen Tee setzt, wird mit erlesenem Genuss belohnt.

2 AUF DAS WASSER KOMMT ES AN.

Immer frisches und kaltes Wasser aufkochen. Kochendes Wasser nur für Schwarztee, Kräuter- und Früchte-teemischungen verwenden. Grüner Tee sollte bei nicht mehr als 80 °C aufgegossen werden.

3 VORWÄRMEN FÜR DEN LANG- ANHALTENDEN GENUSS.

Servierkannen und Aufgusskannen mit heißem Wasser vorwärmen, damit der Tee so lange wie möglich seine ideale Temperatur halten kann.

4 DIE DOSIERUNG MUSS STIMMEN.

Bei großblättrigen Teesorten idealerweise einen leicht gehäuften Teelöffel pro Tasse verwenden. Bei kleinblättrigem Tee einen gestrichenen Teelöffel pro Tasse nutzen.

5 ABWARTEN UND TEE TRINKEN.

Die Ziehzeit ist ausschlaggebend für den Geschmack und die Wirkung des Tees. Eine kurze Ziehzeit schafft eine auf das Nervensystem anregende Wirkung. Eine Ziehzeit von vier bis fünf Minuten schafft eine für den Magen beruhigende Wirkung.





GUTES BLEIBT.



*Eine Marke von
J.J. DARBOVEN*



J.J. DARBOVEN GmbH & Co. KG
Pinkertweg 13, 22113 Hamburg
Tel.: +49 40 73335-0 | Fax: +49 40 73335-121
E-Mail: tee@darboven.com

www.professional.darboven.com | www.eilles-tee.com