

# Die Zubereitung von Grüntee



**Teekontor**  
**Nordfriesland**

25856 Hattstedt · Lehmkuhlenweg 10

Tel: 04846 / 1523 Fax: 1785

<http://www.teekontor-nf.de>  
[info@teekontor-nf.de](mailto:info@teekontor-nf.de)

## Die Grundregel für richtig aufgebrühtem Grüntee:



ichtig bei klassischen Grüntee-Sorten ist die richtige Wassertherperatur zum Aufbrühen. Nimmt man für Schwarztee kochendes Wasser, so sollte bei grünem Tee eine Wassertemperatur von 80°C nicht überschritten werden.

Bei über 80°C schmeckt Grüntee möglicherweise recht herbe bis bitter. Die Ziehzeit ist wie bei Schwarztee bis 3 Minuten anregend, ab 3 – 5 Minuten beruhigend. Ab 6 Minuten wirkt Tee stopfend (schon zu Großmutter's Zeiten war starker Tee und Zwieback ein Wundermittel gegen Durchfall)...

Möchten Sie einen Tee länger ziehen lassen, damit er weniger anregend ist, aber trotzdem noch „geniesbar“ bleibt, ist es ratsam, etwas weniger Teeblätter zu nehmen, damit der Tee nicht zu kräftig wird.

Gute Grüntee-Sorten können bis zu 5mal hintereinander aufgegossen werden.

Benötigen Sie zusätzliche Information, fragen Sie in unseren Teefachgeschäften unsere Verkäuferinnen, oder informieren Sie sich auf unserer Homepage unter

<http://www.teekontor-nf.de>

oder mailen Sie uns [info@teekontor-nf.de](mailto:info@teekontor-nf.de)

Selbstverständlich können Sie uns auch unter unserer Fax-Nr. 04846 / 17 85 Tag und Nacht, per Telefon 04846 / 15 23 von Montag bis Freitag 7.00 – 12.00 / 13.00 – 16.00 Uhr erreichen.

Außerhalb der Geschäftszeiten läuft ständig ein Anrufbeantworter.