

WISSENSWERTES VOM TEE UND SEINER ZUBEREITUNG MIT EINEM *BEEM* SAMOWAR



Sehr verehrte Leserinnen,
sehr geehrte Leser,

einem der edelsten und kultiviertesten Getränke, dem Tee, haben wir diese Broschüre gewidmet, weil wir glauben, dass es eine gute Sache und in Ihrem Dienste ist, auf ein so großzügiges Geschenk der Natur hinzuweisen, darüber zu informieren oder einfach nur daran zu erinnern.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, einen alten Brauch der Teezubereitung zu vervollkommen, um dem Teeblatt seinen geheimnisvollen Zauber zu entlocken, zu Ihrer Freude und zum Wohle derer, die Sie umgeben.

Mit den besten Wünschen
BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH

Der Anfang

Die Sage weist zurück in das alte China, wo sich im Jahre 2737 v. Christi Geburt ein für die Menschheit bedeutungsvoller Augenblick zugetragen haben soll, die „Entdeckung“ des Tees.

Es wird erzählt von einem chinesischen Kaiser namens Shen Nung, der müde von der Jagd auf das köstliche Aroma aufmerksam wurde, das einem Kessel kochenden Wassers entwich. Es waren zufällig ein paar Blätter eines nahestehenden wilden Teestrauches hineingefallen, die das Wasser goldgelb gefärbt hatten. Der Kaiser, neugierig geworden, kostete von der Mixtur und fühlte sich seltsam erfrischt und angeregt.



Er verkündete seine Entdeckung, fand sehr bald Nachahmer und wurde somit zum Begründer des „Teezeitalters“.

Selbstverständlich, dass sich um dieses Ereignis eine Vielzahl von Legenden, Histörchen und Sagen ranken und sich die Weisen in aller Welt philosophisch mit dem Tee und seiner Wirkung auf den menschlichen Geist und Körper auseinandergesetzt haben.

Der Tee erobert Europa

Einmal entdeckt und in seiner Wirkungsweise erkannt, war es nur eine Frage der Zeit, bis der Tee nach Aufkommen der Seefahrt und der Handelsbeziehungen mit dem fernen Osten auch andere Völker und Kulturen in seinen Bann zog.

Im Jahre 1610 nach Christi Geburt kam zum ersten Mal chinesischer Tee auf holländischen Schiffen nach Europa, bürgerte sich in Holland schnell ein, wurde im Jahre 1660 nach England gebracht und setzte dort seinen Siegeszug fort. Als britisches Nationalgetränk wird seit dem 18. Jahrhundert bis heute die „Tea-Time“ regelrecht zelebriert – und das mehrmals am Tage.



Anfang des 19. Jahrhunderts endlich eroberte der Tee mehr oder weniger die ganze Welt und findet bis heute hierzulande mehr und mehr Anhänger. Man stärkt sich für den beruflichen Alltag, erholt und erfrischt sich in den Pausen und schaltet abends ganz von den „Nebensächlichkeiten des Lebens“ ab, meditiert und genießt mit dem guten Gefühl, sich und seiner Gesundheit etwas Gutes zu tun.

Ursache und Wirkung

Fragt man nach dem Geheimnis, das dem Tee die Fähigkeit verleiht, einen so positiven Einfluss auf Gesundheit und Geist auszuüben, so liefern neuzeitliche Methoden die Erkenntnis:

Im Tee befinden sich Vitamin C und B1, welche die Muskeln und Nerven stärken, ferner das Element Fluor, das bekanntlich dem Zahnverfall vorbeugt, außerdem Chlorophyll, das die Bildung roter Blutkörperchen günstig beeinflusst, welche wiederum für die Sauerstoffversorgung des Körpers verantwortlich sind.

Das Alkaloid Teein im Tee entspricht dem Koffein im Kaffee, wirkt aber nicht wie dieses über Herz und Kreislauf, sondern über Gehirn und Zentralnervensystem. Es putscht nicht auf, sondern seine anregende Wirkung setzt langsamer ein und hält auch länger an. Die ätherischen Öle verleihen dem Tee seinen speziellen Geruch und sein spezifisches Aroma.

Tannin, das erst nach längerer Ziehzeit gelöst wird, wirkt dagegen beruhigend, fast wie ein (gesundes!) Schlafmittel.

Da der Tee keine schädlichen Stoffe und keine Kalorien enthält, kann er von jedermann genossen werden und findet auch heute noch in der Medizin häufig Anwendung. Insbesondere aber aufgrund seiner reaktions- und konzentrationssteigernden Wirkung spricht man vom Tee als dem Getränk für den "geistig arbeitenden Menschen" und von einem "modernen Getränk".



Wo Teegärten blühen

Der „Urtee“ wuchs wahrscheinlich in China.

Um einen Spitzentee zu erhalten, braucht das Gewächs Höhenlagen um 2000 m. ü. NN, eine intensive Sonnenbestrahlung am Tag und kühle Nächte, sowie eine ausreichende Niederschlagsmenge. Da solche idealen Bedingungen in verschiedenen Zonen der Erde (Äquatornähe) erfüllt werden, konnte der Teestrauch erfolgreich auch in anderen Ländern angesiedelt werden.



Hauptanbaugebiete und ihre berühmten Tees sind heute:

- China mit Keemun, Pingsuey, Yünnan
- Indien mit Darjeeling, Assam, Dooas, Nilgiri
- Ceylon mit Uva, Nurelia, Dimbula, Dickoya

Bild-Quelle: Das Deutsche Teebüro, Hamburg

Es ist eine reizvolle Angelegenheit, mit Freunden diese einzelnen Teesorten auf ihre Geschmacksunterschiede zu untersuchen, nach verschiedenen Merkmalen gegeneinander abzugrenzen oder gar eigene Mischungen zu kreieren. Weitere teeproduzierende Länder jeweils unterschiedlicher Qualitäten sind Sumatra und Java, Nepal, Bangla Desh, Russland, GUS-Staaten, Formosa, Türkei, Iran, Tibet und Kenia.

Die verschiedenen Sortierungen

Ausgangspunkt ist immer der "Schwarze Tee", je nach Anbaugebiet. Wichtige Klassifizierungen erhalten die Tees nach dem geernteten Blatt (je jünger und zarter um so besser das Aroma und um so heller die Farbe) und danach, ob es sich um kleinblättrige (broken) oder ganzblättrige Tees handelt. Broken Tees sind ergiebiger und stellen mit 97 - 98% den Hauptanteil der Produktion dar. Von der größten bis zur feinsten Sortierung wird wie folgt abgestuft:

Souchong (S)

drittes Blatt

Pekoe (P)

zweites
Blatt

Orange Pekoe (O.P.)

erstes ganz
entfaltetes
Blatt

Flowery Orange Pekoe (F.O.P.)

erstes, noch
nicht ganz
entfaltetes
Blatt

Golden Flowery Orange Pekoe
(G.F.O.P.)

wie F.O.P.
aber mit
vielen
hellen
Spitzen

Tippy Golden Flowery Orange
Pekoe (T.G.F.O.P.)

allerfeinstes,
erstes Blatt;
zarte,
behaarte
Triebe mit
vielen
hellen
Spitzen



Quelle: Das Deutsche Teebüro,
Hamburg



Von Bedeutung sind auch die stark teeinhaltigen "Grünen Tees", die durch spezielle Methoden unfermentiert (grün) bleiben. Je nach Pulverisierungsgrad wird nach gröbstem, dem Gunpowder, über Fannings bis hin zum Dust, dem feinsten, klassifiziert.

Das Geheimnis der Zubereitung

Um die "guten Geister" im Tee zu wecken, haben sich im Laufe der Jahrhunderte viele Sitten und Gebräuche in verschiedenen Ländern und Kulturen etabliert. Hier möchten wir auf die Zubereitung des Tees mittels eines Samowars eingehen, den wir aus den verschiedensten Gründen für geeignet halten, und den wir Ihnen deshalb empfehlen möchten.

Den Samowar hat Väterchen Russland hervorgebracht. Wo er heute in unzähligen Wohnstuben, so wohl in den Städten als auch in den verlorenen Dörfern der sibirischen Taiga, vor sich hinblubbert, Behaglichkeit verbreitet und zu einem unentbehrlichen Gesellen geworden ist. Aber auch in orientalischen Ländern ist der Samowar mittlerweile beheimatet. Moderner und einfacher zu handhaben bei gleichem Funktionsprinzip sind die im BEEM-Katalog



abgebildeten elektrischen Samoware mit ausgereifter Technik und damit nicht nur zur Dekoration, sondern für den dauernden Einsatz prädestiniert.

Was aber ist der Grund, warum so viele Menschen auf diese Art der Teezubereitung schwören?

Tatsächlich gehören einige Kenntnisse dazu, um einen vollendeten Tee zuzubereiten und in den vollen Genuss dieses Getränks zu gelangen. Lesen Sie bitte weiter, wie „es“ geht!

Drei Voraussetzungen sind nötig, um einen guten aromatischen Tee zu erhalten

Diese sind:

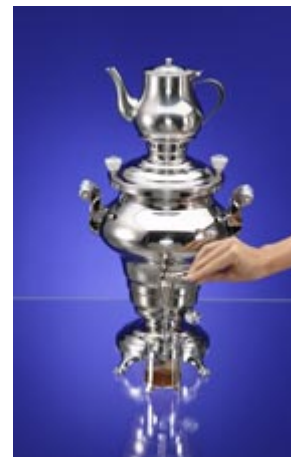
- **eine gute Teesorte**
- **frisches, gutes Leitungswasser**
- **ausreichende Hitze über die gesamte gewünschte Ziehzeit**

Ist eine gute Teesorte gegeben, so wird oft der Fehler gemacht, dass statt frischem Leitungswasser bereits abgestandenes Wasser aus einem Boiler entnommen wird, das auch nicht die erforderliche Anfangstemperatur von 100 Grad Celsius aufweist. Anschließend wird dieses Wasser in eine Teekanne gegeben, wo es abermals in den wichtigen Ziehminuten sehr schnell abkühlt. Damit sind zwei wichtige Voraussetzungen nicht erfüllt! Kein Wunder, dass ein unaromatischer, fader Tee ohne die entsprechende Wirkung das Ergebnis ist. Zu schade für die Teesorte und die verdorbene Stimmung der Gäste.

So machen Sie es besser: Sie bringen in einem Samowar frisches Leitungswasser schnell zum Kochen und erwärmen gleichzeitig die Teekanne, die obenauf sitzt. Dann geben Sie Tee nach Ihrer Wahl und in ausreichender Menge in die Teekanne und füllen sprudelnd kochendes Wasser in die Kanne, die Sie anschließend wieder auf den Samowar setzen, wo sie weiterhin heiß gehalten wird. Nach der gewünschten Ziehzeit füllen Sie mit diesem Teekonzentrat die Tassen entsprechend dem individuellen Geschmack unterschiedlich voll. Jede Person kann nun heißes Wasser aus dem Ablasshahn dazugeben.

Ein stufenlos regelbares Thermostat hält heißes Wasser während des gesamten Tages bereit! Sie können auch verschiedene Sorten Tee in die Teekanne geben und die Mixtur Ihren individuellen Wünschen anpassen.

Dank seines großen Fassungsvermögens ermöglicht der Samowar neben einer optimalen Teezubereitung auch einem größeren,

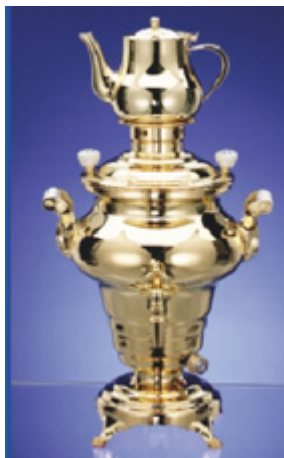
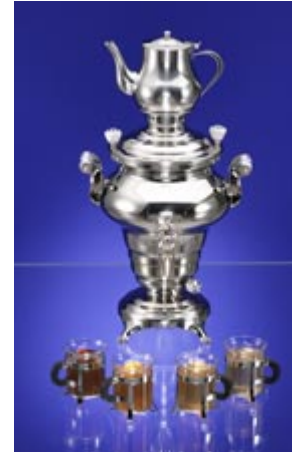


gesellschaftlichen Kreis den Teegenuß.

Überraschen Sie Ihre Familie, Freunde, Bekannte und Kollegen – servieren Sie Tee!

Eine gelöste Atmosphäre und angeregte Gespräche rund um den Samowar werden Ihnen diesen guten Einfall danken.

Den BEEM-Samowar können Sie auch verwenden, wenn Sie einmal Glühwein oder einfach nur heißes Wasser für Fertiggetränke und -suppen zubereiten möchten.



Die Funktion eines BEEM Samowars

Der Samowar ist das perfekte Gerät für die Zubereitung von schwarzem oder auch grünem Tee.

Füllen Sie frisches Wasser in gewünschter Menge in den Wasserbehälter und setzen Sie den Deckel auf. Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag nach rechts. Nach einigen Minuten kocht das Wasser.

Füllen Sie die Teekanne mit Teeblättern oder geben Sie Teebeutel in die Teekanne. Sie können verschiedene Teesorten mischen.

Setzen Sie nun die Teekanne auf die Mulde in der Mitte des Deckels. Der unter der Teekanne austretende Dampf ist das A&O dieser Teezubereitungsmethode. Der Dampf nämlich, hält den Tee in der Teekanne auf exakt der Temperatur, die er zum "Ziehen" braucht.

Je nach beabsichtigter Wirkung, lassen Sie den Tee jetzt einige Minuten ziehen. In der Teekanne entsteht ein Teekonzentrat.

Dann gießen Sie aus der Teekanne, das entstandene Teekonzentrat in Ihr Teeglas (in beliebiger Menge) und füllen Ihre Tasse durch den Ablasshahn mit dem Wasser aus dem Behälter auf. Die Mischung von Konzentrat und Wasser bestimmt die Stärke des Tees. Das bleibt Ihnen überlassen.

Die Teekanne können Sie auf dem Samowar stehen und das Gerät in Betrieb lassen, damit Sie sich jederzeit wieder bedienen können, über den ganzen Tag.

So einfach ist das!

Eine detaillierte Beschreibung mit wertvollen Tipps und Tricks für die Zubereitung von grünem und schwarzem Tee, sowie anderen heißen Getränken finden Sie in unseren Bedienungsanleitungen.

