



Hallol liebe Teefreunde!

Heute will ich euch über **Grünen Tee** erzählen.

Grüner Tee spielt für das Konsumverhalten im europäischen Raum immer eine größere Rolle.

Herstellung:

Grüner Tee unterscheidet sich vom Schwarzen Tee durch die Weiterbehandlung nach dem Pflücken der Blätter.

mmmmmmTeeblätter, die zu **Schwarztee** verarbeitet werden sollen, werden nach dem Welken **fermentiert**: die Blätter werden gerollt, die Blattzellen werden aufgebrochen und der Zellsaft kommt mit Sauerstoff in Verbindung. Teeblätter, die zu **Grüntee** verarbeitet werden sollen, werden nicht fermentiert, sondern nur gedämpft und geröstet.

Oolong Tee ist ein halbfermentierter Tee, der

geschmacklich zwischen Grünem und Schwarzem Tee angesiedelt ist.

Weißer Tee verdankt seinen Namen dem silbrig-weißen seidenartigen Flaum, der die Blattknospen umgibt. Es werden meist ausschließlich die ungeöffneten Blattknospen gepflückt. **Lufttrocknung der Knospen bei Tageslicht, kurze Erhitzung und abschließende Lufttrocknung.**

Grüner Tee stammt in erster Linie aus China und Japan.

Die wichtigsten Grünteesorten sind: **Lung Ching, Gunpowder, Chun Mee, Sencha, Jasmintee, Grüner Assam, Grüner Ceylon.**

Unsere **neuen Tees** für's Frühjahr sind der **Bio Kräutertee Zitronenhain**, eine gelungene Mischung von Apfel, Lemongras, Minze, Süßholzwurzel, Rosmarin und Zitrone

Unsere neue **Grüntemischung Himalaya** mit Ananas-Curry Geschmack, eine Mischung aus grünem Tee, Curryblättern und Ananas.

Absolut neu unser **Moringa Kräutertee**. Mit Blättern des Moringabaumes. Sehr bekömmlich und gesund.

Für den großen Durst sind unsere **neuen Eistees, Früchtestar, Amarena**, der so beliebte **Tropenhimmel** und viele mehr.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Teegießerei.
Fam. Klingler

