Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist die optimale Aufgusstemperatur für Tee?

Mon, 12/17/2018 - 11:18

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Tee ist nicht gleich Tee. Damit sie ihr Aroma optimal entfalten können, benötigen die verschiedenen Teesorten unterschiedliche hohe Wassertemperaturen beim Aufgießen und sollten unterschiedlich lang ziehen.
Kräutertee wird idealerweise mit sprudelnd kochendem Wasser übergossen. Je nach Art der Kräuter liegt die Ziehdauer zwischen fünf und acht Minuten.
Auch Früchtetee gelingt am besten mit sprudelnd kochendem Wasser. Er sollte zwischen sechs und acht Minuten lang ziehen.
Schwarzer Tee wird idealerweise mit 90°C bis 95°C heißem Wasser aufgegossen, also unmittelbar nach dem Aufkochen. Wer einen anregenden Tee bevorzugt, lässt ihn höchstens drei Minuten lang ziehen. „Fünf-Minuten-Tee“ wirkt zwar nicht beruhigend, aber jedenfalls nicht anregend. Schwarzer Tee, der länger als fünf Minuten zieht, wird sehr bitter.
Für den Aufguss von Grünem Tee sollte man das Wasser nach dem Aufkochen auf 70°C bis 85°C abkühlen lassen. Höhere Temperaturen beeinträchtigen nämlich das Aroma, da sie die zarten, blumigen Aromen verändern. Bei einer Wassermenge von einem bis eineinhalb Litern wird die ideale Temperatur ca. eine bis drei Minuten nach dem Aufkochen erreicht. Grüner Tee sollte höchstens drei bis vier Minuten lang ziehen. Die Teeblätter können für bis zu drei Aufgüsse wieder verwendet werden.
Weißer Tee wird ähnlich wie Grüner Tee zubereitet. Die ideale Aufgusstemperatur liegt bei rund 70°C, die Ziehzeit beträgt drei bis vier Minuten.