

# [ TEE IN DER GASTRONOMIE ]





Die Bedeutung des Tees in der Gastronomie wächst langsam aber kontinuierlich und sollte im Hotel, beim á la carte und beim Frühstück nicht unterschätzt werden. Nicht unbedingt die Auswahl, sondern die Qualität zählt hier.

## Welche unterschiedlichen Teesorten gibt es?

Es gibt unzählige verschiedene Teesorten auf der Welt, und sie werden aus den Blättern der Teepflanze (*Camellia sinensis*) hergestellt. Die Unterschiede zwischen den verschiedenen Teesorten entstehen durch die Art der Ernte, die Verarbeitung und die Art, wie die Blätter fermentiert werden. Hier sind einige der bekanntesten Teesorten:

### Schwarzer Tee:

Schwarzer Tee ist einer der am meisten konsumierten Tees weltweit. Er wird vollständig fermentiert und hat einen kräftigen, vollen Geschmack. Bekannte schwarze Teesorten sind Assam, Darjeeling, Ceylon, Earl Grey und Keemun.

### Grüner Tee:

Grüner Tee wird nicht fermentiert, sondern durchläuft eine Dampf- oder Trockenbehandlung, um die Fermentation zu stoppen. Dadurch behält er seine grüne Farbe und enthält mehr natürliche Antioxidantien. Beispiele für grünen Tee sind Sencha, Matcha, Gunpowder und Gyokuro.

### **Oolong-Tee:**

Oolong-Tee liegt zwischen grünem und schwarzem Tee. Er wird teilweise fermentiert, was ihm einen geschmacklichen Charakter zwischen den beiden gibt. Bekannte Oolong-Sorten sind Tie Guan Yin, Da Hong Pao und Formosa Oolong.

### **Weißer Tee:**

Weißer Tee ist der am wenigsten verarbeitete Tee. Er wird aus den jungen Blättern der Teepflanze gewonnen und nur leicht oxidiert. Weißer Tee hat einen milden, delikaten Geschmack. Beispiele für weißen Tee sind Bai Mu Dan und Silver Needle.

### **Gelber Tee:**

Gelber Tee ist selten und wird nur in bestimmten Regionen Chinas hergestellt. Er ähnelt in der Verarbeitung grünem Tee, durchläuft jedoch zusätzliche Schritte, die ihm seine charakteristische gelbe Farbe verleihen.

### **Pu-Erh-Tee:**

Pu-Erh-Tee ist eine spezielle Teesorte, die in der chinesischen Provinz Yunnan hergestellt wird. Er durchläuft eine Fermentation und kann in gepresster Form oder als losblättriger Tee gefunden werden. Pu-Erh kann sowohl jung (sheng) als auch gereift (shou) sein.

### **Kräutertee:**

Kräutertees werden aus verschiedenen Pflanzen und Kräutern hergestellt, die keine Teepflanze sind. Dazu gehören Pfefferminztee, Kamillentee, Hibiskustee.

## Wie sollte Tee zubereitet werden?

Die Zubereitung von Tee kann je nach Teesorte variieren. Hier sind allgemeine Anleitungen für die Zubereitung von Tee:

### 1. Schwarzer Tee:

- **Zutaten:** Schwarzer Tee, Wasser
- **Zubereitung:**
  1. Bringen Sie Wasser zum Kochen.
  2. Gießen Sie das kochende Wasser über die Teeblätter in einer Teekanne oder einem Teesieb.
  3. Lassen Sie den Tee 3-5 Minuten ziehen, je nach gewünschter Stärke.
  4. Entfernen Sie die Teeblätter oder das Sieb.
  5. Optional: Fügen Sie nach Belieben Zucker, Milch oder Zitrone hinzu.

### 2. Grüner Tee:

- **Zutaten:** Grüner Tee, Wasser
- **Zubereitung:**
  1. Erhitzen Sie Wasser auf etwa 80-85°C (nicht kochen lassen).
  2. Gießen Sie das warme Wasser über die grünen Teeblätter.
  3. Lassen Sie den Tee 2-3 Minuten ziehen.
  4. Entfernen Sie die Teeblätter.
  5. Sie können grünen Tee auch mehrmals aufgießen.

### 3. Oolong-Tee:

- **Zutaten:** Oolong-Tee, Wasser
- **Zubereitung:**
  1. Verwenden Sie heißes Wasser, das gerade nicht mehr kocht.
  2. Gießen Sie das Wasser über die Oolong-Teeblätter.
  3. Lassen Sie den Tee 4-7 Minuten ziehen.
  4. Entfernen Sie die Teeblätter.

### 4. Weißer Tee:

- **Zutaten:** Weißer Tee, Wasser
- **Zubereitung:**
  1. Verwenden Sie Wasser, das auf ca. 70-80°C abgekühlt ist.
  2. Gießen Sie das warme Wasser über die weißen Teeblätter.
  3. Lassen Sie den Tee 3-5 Minuten ziehen.
  4. Entfernen Sie die Teeblätter.

### 5. Kräutertee:

- **Zutaten:** Kräutertee, Wasser
- **Zubereitung:**
  1. Bringen Sie Wasser zum Kochen.
  2. Gießen Sie das kochende Wasser über die Kräuter.
  3. Lassen Sie den Tee 5-7 Minuten ziehen, je nach gewünschter Stärke.

4. Entfernen Sie die Kräuter.

## 6. Pu-Erh-Tee:

- **Zutaten:** Pu-Erh-Tee, Wasser
- **Zubereitung:**
  1. Verwenden Sie kochendes Wasser.
  2. Gießen Sie das Wasser über die Pu-Erh-Teeblätter.
  3. Lassen Sie den Tee 3-5 Minuten ziehen.
  4. Entfernen Sie die Teeblätter.

Es ist wichtig, die genaue Anweisung für die jeweilige Teesorte zu beachten, da unterschiedliche Tees unterschiedliche Temperaturen und Ziehzeiten erfordern. Außerdem können individuelle Vorlieben bei der Stärke des Tees und eventuellen Zusätzen berücksichtigt werden.



## Wie serviert man Tee?

Das Servieren von Tee kann je nach den Vorlieben der Gäste und der Art des Tees variieren. Hier sind allgemeine Richtlinien, wie man Tee serviert:

### **1. Teekanne oder Teeservice:**

- Verwenden Sie eine saubere Teekanne oder ein Teeservice, um den Tee zu servieren. Stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken sind.

### **2. Tassen oder Becher:**

- Stellen Sie genügend Tassen oder Becher bereit, um den Tee zu servieren. Wenn Sie verschiedene Teesorten servieren, können Sie auch spezielle Tassen für jede Sorte verwenden.

### **3. Untertassen und Löffel:**

- Für jeden Gast sollten Sie eine Untertasse und einen Löffel bereitstellen, um eventuell zugefügten Zucker oder Milch zu umrühren.

### **4. Wasser und Wasserkocher:**

- Falls gewünscht, stellen Sie eine Kanne mit heißem Wasser bereit, damit die Gäste ihren Tee nach Bedarf verdünnen können.

### **5. Zubehör für besondere Tees:**

- Für spezielle Teesorten wie Matcha benötigen Sie spezielle Utensilien wie einen Bambusbesen oder eine Matchaschale.

### **6. Optionale Beilagen:**

- Je nach Vorlieben der Gäste können Sie Zucker, Honig, Milch, Zitrone oder andere Beilagen bereitstellen.

## **Schritte zum Servieren von Tee:**

### **1. Tee zubereiten:**

- Befolgen Sie die richtigen Zubereitungsschritte für die jeweilige Teesorte, wie in meiner vorherigen Antwort beschrieben.

### **2. Tee einschenken:**

- Gießen Sie den zubereiteten Tee vorsichtig in die Tassen oder Becher. Achten Sie darauf, den Tee nicht zu verschütten.

### **3. Beilagen anbieten:**

- Stellen Sie eventuell gewünschte Beilagen wie Zucker, Milch, Zitrone oder Honig bereit.

### **4. Teeservice präsentieren:**

- Bringen Sie die Teekanne oder das Teeservice zum Tisch und platzieren Sie es in der Nähe der Gäste, damit sie sich selbst bedienen können.

### **5. Zusätzliche Teesorte:**

- Wenn Sie verschiedene Teesorten servieren, stellen Sie sicher, dass jede Sorte deutlich gekennzeichnet ist und bieten Sie möglicherweise eine kurze Beschreibung an.

### **6. Hinweis zur Ziehzeit:**

- Falls notwendig, informieren Sie die Gäste über die empfohlene Ziehzeit für den Tee, damit sie wissen, wann er am besten geschlürft werden kann.

### **7. Nachschenken:**

- Bieten Sie an, den Gästen bei Bedarf nachzuschenken, besonders wenn sie noch mehr Tee wünschen.



## Die Besonderheiten und Herausforderungen in der Gastronomie

Tee wird in der Gastronomie ganztägig angeboten. Tageszeit, Anlass und die Art des Konzeptes spielen hier eine große Rolle.

### Tee beim Frühstücksbuffet

Egal ob im Beutel, lose oder in der Kanne. Tee ist neben Kaffee das beliebteste Getränk beim Frühstück. Gebräuchlich sind die gängigen Teesorten wie schwarzer Tee, Früchtetee oder Kräutertee. Auch grüner Tee oder Rooibos sind etabliert. Hagebutten-, Fenchel- oder Margeritentee sind ein wenig aus der Mode. Pfefferminztee hingegen geht immer, am besten frisch.

Bei hohem Verbrauch (z.B. in der Gemeinschaftsverpflegung) sind Teebeutel oder Teepyramiden absolut OK. Spezielle Displays erlauben den schnellen Wechsel kompletter Verpackungen. Aus hygienischen Gründen ist hier eine kleine Zange angebracht. Nicht so schön sind solche Pappschachteln lieblos auf dem Tisch oder Beutel unordentlich in einer Schüssel.

Looser Tee am Buffet ist schwierig. Die Gäste wissen manchmal nicht die Menge und auch das Portionieren (z.B. Tee Ei) ist nicht immer so einfach.

Wenn es machbar ist, kann Tee auch auf Bestellung an den Tisch serviert werden. Die Zubereitung läuft dann hinter den Kulissen. Nachteil: Personalaufwand und Dinge wie Milch, Zucker oder Zitrone müssen abgefragt und serviert werden.

Tee Station als Eyecatcher:

Inszenieren Sie Ihre Heißgetränke. Egal ob Kaffee oder Tee. Eine gut sortierte und breit aufgestellte Heißgetränkestation kann positiv auf die Gäste wirken. Hier darf auch schon mal experimentiert werden. Mit frische Zitrone, ausgefallenen Zucker oder Kandisorten, unterschiedlicher Milch, einem ausgewogenen Teesortiment oder gar einem Samova, kann man begeistern.

## **Tee beim Konferenzservice**

Was vor einigen Jahren noch als Extra betitelt wurde, gehört Tee heute zu jedem Konferenzservice. Und zwar mit einer ordentlichen Auswahl. Hier werden wie beim Frühstück die Klassiker im Teebeutel bevorzugt. Teepyramiden suggerieren höhere Qualität, Biotee kommt besonders gut an.

## **Tee im Hotelzimmer**

Wasserkocher, eine kleine Auswahl an Teebeuteln, Zitronensaft, Zucker und Milch. Mehr braucht es eigentlich gar nicht um Teetrinker hier glücklich zu machen.

## **Tee im "a la carte" Restaurant**

Hier kommt die Kür. Sicherlich nicht das Nummer eins Getränk, dennoch kann man hier mit Auswahl und Qualität glänzen. Hier kann man auch den Teeservice zelebrieren. Wichtig auch die Auswahl des Geschirrs.

## **Tee im „Terrassengeschäft“**

Was dem Einen sein heiliger Kaffee, ist des Anderen sein Tee. Natürlich kann man auch ein Stück Torte zum Tee essen aber viele Teetrinker lieben einen guten Mürbteigkeks oder ein Gebäckstück mit Nüssen.

## **Tee in der Bar**

Etabliert hat sich hier Tee mit frischer Pfefferminze. Selbst in Clubs sieht man immer wieder Gäste, die dieses belebende Getränk bestellen.

## Was man sonst noch über Tee wissen sollte

Wieviel Tee man pro Portion kalkuliert, liegt erst einmal an der Tassen-/ Glasgröße und an der Vorliebe des Gastes. Man rechnet aber bei losem Tee mit 1,5g- 2g oder 1- 1,5 Teelöffeln. Die Kosten betragen im Normalfall 50,00- 80,00€ pro Kg. Das sind bei 500- 600 Portionen ca. 22 Cent. Teure Teesorten können aber auch schon einmal bis 250,00€/ Kg kosten.

Bei Teebeuteln/ Pyramiden ist die Kalkulation einfacher (auch wenn es Gäste gibt, gerade wenn der Tee beim Frühstücksbuffet gratis ist auch schon einmal zwei Beutel pro Tasse ergaunern). Hier liegen die Preise bei 20- 30 Cent pro Beutel.

Selbst wenn man beim Tee die Zugaben wie Zucker, Milch und Zitrone großzügig kalkuliert ist Tee, ähnlich wie Kaffee, ein lukratives Geschäft.

## Produkte zum Thema Tee, die uns besonders gefallen

