

Nürnberger Nachrichten vom 06.04.2007

### **Viel Popelei, wenig Aroma**

#### **Mit dem Tee-Ei kann der Aufguss auch misslingen**

Ein Tässchen Tee regt nach einem üppigen Ostermahl die Verdauung an. So mancher benutzt zur Zubereitung ein Tee-Ei: Das runde Ding einfach aufschrauben, Teeblätter reinstopfen, mit Wasser übergießen und ziehen lassen...

Hört sich simpel an, ist trotzdem nicht jedermanns Sache, weiß Uta Ruser, Inhaberin von Uta's Teehaus in der Lorenzer Straße. Für den etwas ungeschickteren Teetrinker ist es nämlich eine echte Herausforderung, ja eine ziemliche "Popelei", bis die Blätter in das kleine Behältnis gefüllt sind. Die unpraktische Handhabung hat die Teeverkäuferin dazu veranlasst, den Artikel aus dem Sortiment zu nehmen.

#### **Wenige Blätter aufgießen**

Vor allem Leute, die dem Glauben anhängen "umso mehr Tee, umso besser wird's", haben beim Siebersatz das Nachsehen. Denn um eine handelsübliche Kanne voll Tee aufzugießen, reicht eine geringe Menge: Ein Löffel pro Tasse plus ein zusätzlicher für die Kanne, und nicht mehr, rät Christiane Behrens vom Deutschen Teeverband. Für ein Tee-Ei ist das schon zu viel: Füllt man das getrocknete Blattwerk hinein, entfaltet es sich zwar am Rand, so dass der Innenraum "ratzfatz dicht ist". Aber zu den Blättchen im innersten Kern kann das Wasser nicht mehr durchdringen. Sie bleiben trocken und entwickeln kein Aroma.

Deshalb sollte für den Aufguss des österlichen Verdauungstees ein großes Sieb, ein Baumwollnetz oder ein Papierfilter verwendet werden. Und wer doch ein Tee-Ei in seinem Nestchen findet, braucht's ja nicht gleich wegzuschmeißen. Als Schmuckstück am Osterstrauch fällt's sicher nicht weiter auf!

dr

Quelle

Nürnberger Nachrichten vom 06.04.2007

Dokumentnummer

E9E2BBE6451FFFC2C12572B50016F7B2

#### **Dauerhafte Adresse des Dokuments:**

[https://www.genios.de:443/document/NN\\_\\_E9E2BBE6451FFFC2C12572B50016F7B2](https://www.genios.de:443/document/NN__E9E2BBE6451FFFC2C12572B50016F7B2)

Alle Rechte vorbehalten: (c) Verlag Nürnberger Presse



© GBI-Genios Deutsche Wirtschaftsdatenbank GmbH