

# INHALT

VORWORT	S. 12
DIE URSPRÜNGE DES TEES	S. 16
Altertum und erste Dynastien: Die Anfänge des Tees	S. 17
Die Tang-Dynastie: Geburt der Teekultur	S. 18
Die Song-Dynastie: Glanzzeit der Teekultur	S. 18
Die Ming-Dynastie: Teekultur in aller Schlichtheit	S. 19
Die Qing-Dynastie: Volkstümliche Dimension der Teekultur	S. 20
Die Verbreitung des Tees in Europa	S. 20
DIE TEEPFLANZE	S. 22
Botanik, Artenvielfalt, Anbau und Ernte, Verbreitung	
Die Chemie des Tees	S. 24
Gesundheitsfördernde Eigenschaften des Tees	S. 25
DIE FARBEN DES TEES	S. 26
Die Einteilung der Teesorten nach Farben	
Die Einstufung der Qualität: Zuordnung und Kürzel der Teesorten	S. 26
KUNST DER TEEZUBEREITUNG	S. 28
Westliche und östliche Aufgussmethoden	
EINEN GUTEN TEE ZUBEREITEN: DIE WICHTIGSTEN FAKTOREN	S. 30
Die Bedeutung des Wassers und der Aufbewahrung der Teeblätter	
Die Bedeutung des Wassers	S. 31
Die Wassertemperatur	S. 32
Die Ziehdauer	S. 33
Die Auswahl des Zubehörs	S. 33
Die Teemenge	S. 35
Die Aufbewahrung des Tees	S. 38
Teekunst in Russland: Der Samowar	S. 40
Teekunst in Marokko: Der Minztee	S. 42
Eistee: Arten der Zubereitung	S. 44
DIE PROFESSIONELLE VERKOSTUNG	S. 48
Instrumente und Methoden für die Bewertung	
Die Gerüche des Tees	S. 51
Zum Erscheinungsbild der Blätter	S. 52
Zur Farbe der Blätter	S. 52

Zum Duft	S. 52
Zur Farbe des Aufgusses	S. 53
Zum Geschmack des Aufgusses	S. 53
<b>GRÜNER TEE – CHINA</b>	
<i>CHINESISCHEN GRÜNEN TEE ZUBEREITEN</i>	S. 54
<i>DIE VERWENDUNG DES GAIWANS</i>	S. 56
<i>EIN PAAR ANSTANDSREGELN FÜR STILVOLLES TEETRINKEN IN CHINA</i>	S. 57
ANJI BAI CHA	S. 61
JADESÄULEN – YU ZHU	S. 62
DONG TING BI LUO CHUN	S. 63
HUANG SHAN MAO FENG	S. 65
HUO SHAN HUANG YA	S. 68
LIU AN GUA PIAN	S. 70
JASMINE PEARL – JASMINE LONG ZHU	S. 71
LONG JING	S. 72
GREEN LYCHEE	S. 75
TAI PING HOU KUI	S. 76
<i>TEEBLUMEN AUS GRÜNEM TEE ZUBEREITEN</i>	S. 78
LU MU DAN	S. 84
<b>GRÜNER TEE – JAPAN</b>	
<i>JAPANISCHEN GRÜNEN TEE ZUBEREITEN</i>	S. 86
<i>DIE VERWENDUNG DER KYUSHU</i>	S. 89
BANCHAKAKEGAWA	S. 90
GENMAICHA	S. 93
GYOKURO	S. 94
HOUJICHA	S. 98
KUKICHA	S. 100
SENCHA KAGOSHIMA	S. 103
<i>CHA NO YU: DIE ALTE JAPANISCHE KUNST DER TEEZUBEREITUNG</i>	S. 104
MATCHA	S. 106
<b>GELBER TEE</b>	
<i>GELBEN TEE ZUBEREITEN</i>	S. 108
JUN SHAN YIN ZHEN	S. 110
MENG DING HUANG YA (YELLOW YA)	S. 113
	S. 114

<b>WEISSE TEE</b>	S. 116
<i>WEISSEN TEE ZUBEREITEN</i>	S. 119
BAI HAO YIN ZHEN	S. 120
BAI MU DAN	S. 121
RUHUNA SILVER TIPS	S. 122
<b>HALBFERMENTIERTER ODER OOLONGTEE – CHINA</b>	S. 124
<i>OOLONGTEE ZUBEREITEN</i>	S. 127
KLEINER GONG FU CHA-LEHRGANG	S. 129
DA HONG PAO	S. 130
FENG HUANG DAN CONG	S. 131
HUANG JIN GUI	S. 132
SHUI XIAN – WASSERQUELLE	S. 133
TIE GUAN YIN	S. 134
<b>HALBFERMENTIERTER ODER OOLONGTEE – TAIWAN</b>	S. 136
BAO ZHONG	S. 138
DONG DING	S. 139
HIGH MOUNTAIN JIN XUAN (MILKY WULONG)	S. 140
ORIENTAL BEAUTY	S. 141
BERGAMOT WULONG	S. 142
OSMANTHUS WULONG	S. 143
<b>ROTER TEE</b>	S. 144
<i>CHINESISCHER ROTER TEE</i>	S. 147
ROTEN TEE ZUBEREITEN	S. 147
LAPSANG SOUCHONG – ZHENG SHAN XIAO ZHONG	S. 148
QIMEN	S. 149
GOLDEN YUNNAN	S. 150
RED MAO FENG	S. 151
<b>SCHWARZER TEE AUS INDIEN UND SRI LANKA</b>	S. 152
<i>SCHWARZEN TEE ZUBEREITEN: TEE MADE IN ENGLAND</i>	S. 154
DARJEELING CASTLETON FTGFOP1 – SF	S. 156
DARJEELING GOPALDHARA FTGFOP1 – FF	S. 157
DARJEELING JUNGPANA FTGFOP1 – SF – WONDER MUSCATEL	S. 158
DARJEELING MARGARET'S HOPE FTGFOP1 – FF	S. 159
DARJEELING SEYOK FTGFOP1 – FF	S. 160
ASSAM HATIALLI FTGFOP1 – SF	S. 161
ASSAM BANASPATY FTGFOP1 – FF	S. 163
NUWARA ELIYA HIGH GROWN	S. 166
RUHUNA GOLDEN TIPS	S. 168
UVA HIGH GROWN	S. 171

<b>FERMENTIERTER (ODER SCHWARZER) TEE</b>	S. 172
<i>FERMENTIERTEN TEE ZUBEREITEN</i>	S. 175
PU-ERH SHENG CHA – CAKE	S. 180
PU-ERH SHU CHA – CAKE	S. 181
PU-ERH-SÄULEN – BRICK	S. 182
FU CHA TOP GRADE – BRICK	S. 183
<b>REINE NACHBEHANDELTE TEES</b>	S. 184
BEDUFTETE TEES, AROMATISIERTE TEES UND TEEBLUMEN	
 <b>TEESTUNDE</b>	
<b>TEEKOMBINATIONEN DER BESONDEREN ART</b>	S. 190
20 REZEPTE VON CHEFKOCH GIOVANNI RUGGIERI	
 TIEFSEEGARNELEN AN GRÜNER MAYONNAISE MIT MATCHA-TEE	S. 194
TOPINAMBUR-CREME MIT GOLDEN-YUNNAN-TEE, SÜSSHOLZ, GRÜNEM ÖL UND KAMUT-KROKANT	S. 196
KRÄUTERSALAT MIT ESSBAREN BLÜTEN UND REISCHIPS MIT SCHWARZEM PU-ERH-TEE	S. 198
GEDÄMPFTES GEMÜSE AN KARTOFFELPÜREE MIT PARFÜMIERTEM JASMINTEE	S. 200
SCAMPI, RICOTTA UND BERGAMOT-TEE	S. 202
FLEISCHLOSE RAVIOLI MIT SHUI-XIAN-TEE, RADIESCHEN, KOHLRABI UND MANGOLD	S. 204
SUPPE AUS GENMAICHA-TEE MIT GEMÜSE, SPROSSEN UND ESSBAREN BLÜTEN	S. 206
SENCHA-TEE-RISOTTO MIT RADIESCHEN-SPROSSEN	S. 208
SPAGHETTI CARBONARA MIT LAPSANG-SOUCHONG-TEE	S. 210
KARTOFFEL-GNOCCI MIT KÄSEFÜLLUNG IN EINER BOUILLON AUS SCHWARZEM DARJEELING-TEE	S. 212
LAMMKOTELETTS MIT DONG-DING-TEE AN TOPINAMBUR-CREME	S. 214
IN LONG-JING-TEE GEGARTE GARNELEN MIT KROSS GEBRATENEM GEMÜSE	S. 216
PERLHUHNKEULEN MIT MÖHREN-CREME UND MINZTEE	S. 218
IN TEIG FRITTIERTE SARDELLEN MIT SPROSSEN UND REDUZIERTEM OSMANTHUS-TEE	S. 220
HÜHNERHERZEN GESCHWENKT IN HUANG SHAN MAO FENG-TEE MIT GEGARTEM GEMÜSE UND BUCHWEIZEN-POLENTINA	S. 222
MATCHA-TEE-TIRAMISU	S. 224
BAYRISCHE CREME MIT JOGHURT AN VANILLESAUCE MIT LYCHEE-TEE	S. 226
SUPPE AUS WEISER SCHOKOLADE MIT BERGAMOT-TEE UND VEILCHEN	S. 228
MOUSSE AU CHOCOLAT AUS ZARTBITTER-SCHOKOLADE MIT SCHWARZEN SALZFLOCKEN UND HONIG MIT MINZTEE	S. 230
HEISSE HASELNUSS-PASTETE, HASELNUSS-CREME UND GENMAICHA-TEE	S. 232
 <b>GLOSSAR</b>	S. 234
<b>REGISTER</b>	S. 236