



Leseprobe

Louise Cheadle, Nick Kilby
TEE

Sorten, Anbau, Geschichte,
Zubereitung, Rezepte und
vieles mehr

»Zu einem guten Kundengespräch gehört der Hinweis, wie man ein Produkt verwendet. Im Idealfall hat man Empfehlungen, wie die Macarons mit Lavendelfüllung aus "Tee".« *Lebensmittel Praxis*

Bestellen Sie mit einem Klick für 29,95 €



Seiten: 208

Erscheinungstermin: 28. August 2017

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Alles was Sie schon immer über Tee wissen wollten ...

Millionen von Menschen aus aller Herren Länder können nicht irren: Nach einem Schluck Tee sieht die Welt gleich viel freundlicher aus. Ob klassischer Earl Grey, marokkanischer Minztee, japanischer Matcha oder würziger Chai – seit Tausenden von Jahren wird das aromatische Gebräu zu jeder Gelegenheit getrunken, um in den Tag zu starten, neue Energie zu tanken, Gäste willkommen zu heißen, abzuschalten oder einfach nur, um den Durst zu stillen. In diesem Band tragen zwei passionierte Tee-Experten allerhand Wissenswertes rund um das flüssige Kulturgut zusammen und teilen ihr erstaunliches Wissen über Sorten, Aromen, Anbauggebiete, Brühmethoden, Zeremonien oder Tee-Etikette auf fundierte und ausgesprochen unterhaltsame Weise. Dazu servieren sie eine Auswahl an Rezepten, die neue und außergewöhnliche Dimensionen des Teegenusses eröffnen. Abgerundet wird das anregende Werk durch zahlreiche Abbildungen, Illustrationen und Infografiken, die durch ihre charmante Darstellung genauso erfrischend wirken wie eine frisch gebrühte Tasse Tee.

Autor

**Louise Cheadle, Nick
Kilby**

Louise Cheadle und **Nick Kilby** sind leidenschaftliche Teetrinker und als Experten auf ihrem Gebiet seit vielen Jahren in der Teebranche tätig. Als Inhaber der Firma teapigs sind sie um die ganze Welt gereist, um für ihre Kunden die besten Sorten aufzuspüren.

vom tea room zur

Das Teeland Großbritannien hat einige ganz spezielle Bräuche entwickelt:

TEA SHOPS 1864 begann die Bäckerei Aerated Bread Company (ABC), ihrer Kundschaft Tee und Snacks zu servieren – der erste teashop (auch tea room) war geboren, eine Art britische Kaffeehaus-Variante. Teashops waren die einzigen Lokale, in denen Frauen ohne männliche Begleitung soziale Kontakte pflegen konnten, ohne dadurch ihren guten Ruf zu riskieren. Das Konzept ging auf, und schon bald eröffneten ABC-Teashops im ganzen Land. Konkurrenz bekamen sie von der Restaurantkette J. Lyons & Co., die über 250 Teashops eröffnete, und außerdem ein paar größere Läden, die mehrere Restaurants samt Musikunterhaltung beherbergten. Doch mit den sich wandelnden Lebens- und Ernährungsgewohnheiten verschwanden die Teashops. Heute reiht sich in den Städten ein Café ans andere. Höchste Zeit für ein Revival!

Teemaschine

In einem Land, wo sich alles um Tee dreht, war es nur eine Frage der Zeit, wann jemand ein Gerät erfindet, welches seinen Besitzer morgens mit frisch gebrühtem Tee weckt. Die ersten Patente für eine entsprechende Maschine wurden bereits im späten 19. Jahrhundert eingereicht, aber erst Mitte der 1930er-Jahre kamen in Großbritannien die ersten kommerziellen Geräte auf den Markt, allen voran die Teasmade® (wörtlich „der Tee ist fertig“). Mitte der 60er-Jahre durfte sie auf keiner britischen Hochzeitsliste fehlen. Um gleich nach dem Aufwachen mit einer dampfenden Tasse beglückt zu werden, musste man lediglich am Abend zuvor die Kanne mit Teeblättern und den Kessel mit Wasser befüllen und die gewünschte Weckzeit einstellen. Per Zeitschaltuhr wird das Wasser zum Kochen gebracht und der Tee aufgebrüht. Hat er seine drei Minuten gezogen, ertönt der Weckton. Tee eingießen, Milch und Zucker hinzufügen, und der Tag kann beginnen!

TEEPAUSE

Die langen Tage der Arbeiter auf dem Land und in den Fabriken wurden in Großbritannien traditionell von zwei Teepausen unterbrochen, einer am Vormittag und einer am Nachmittag. Ungeachtet der eifrigen Bemühungen von Industriellen, Landbesitzern und Klerus, diese Sitte abzuschaffen, wurde die Teepause zu einer Art nationaler Institution. Eine wichtige Rolle spielte dabei die tea lady: Sie versorgte die Arbeiter und Angestellten mit Tee und Keksen, oft mithilfe eines Servierwagens, dessen Herzstück ein riesiger Kessel für heißes Wasser war. Bedauerlicherweise haben Kaffeautomaten und eine veränderte Arbeitshaltung dazu geführt, dass die typisch britische »Teedame« fast nur noch in Form von historischer Folklore vorkommt.

Tanztee

Anfang des 18. Jahrhunderts fand das Bürgertum Gefallen daran, seine Freizeit in öffentlichen Parks zu verbringen, um zu tanzen, musikalischen Darbietungen zuzuhören, zu tanzen und Tee zu trinken. Lust- bzw. Teegärten wie die Vauxhall oder Ranelagh Gardens in London waren beliebte Schauplätze solcher Vergnügungen. Die Verbindung aus Tanz und Teetrinken kam groß in Mode. Der Tanztee wurde zu einer festen Institution, die sich bis Mitte des 20. Jahrhunderts hielt, aber mit dem grundlegenden Wandel der Populärkultur in den 60er-Jahren verschwand. Erst in den letzten Jahren ist dank der Rückbesinnung auf alte Traditionen eine Renaissance des Tanztees zu beobachten, und immer mehr Menschen finden wieder Spaß am Tanzen und – natürlich – am Teetrinken.

