



ALLGEMEINE GETRÄNKEKUNDE

Heinz-Peter Wefers

Autor und Herausgeber
Gastro-Coach

Bettina Maas

B.A. Hotel- und Restaurantmanagement
M-Sc. Wirtschaftspädagogik

2 TEIL I: ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tee

#Deine_Lernziele

In diesem Kapitel vermitteln wir Dir Kenntnisse zu folgenden Themen:

- Einkauf und Lagerung von Tee
- Professionelle Zubereitung von unterschiedlichen Teeprodukten
- Service von Tee und teeähnlichen Produkten im Spektrum der gastronomischen Vielfalt

Beachte, dass Du ergänzend in der Lernwelt das Web-Based-Training „Tee“ findest.

Dort wird Dir alles über die geschichtliche Entwicklung, den Anbau und die Verarbeitung der verschiedenen Teearten beigebracht. Hier geht es mit den bekanntesten Teevarianten los, die Du für Deinen Betrieb im Großhandel oder direkt vom Importeur kaufen kannst.

Bekannte Teesorten

- Schwarzer Tee: voll fermentierte Teeblätter in unterschiedlicher Qualität
- Schwarzteemischungen; die meisten im Handel befindlichen Sorten sind Mischungen (Blends), um einen gleichbleibenden Geschmack zu gewährleisten. Klassische Teemischungen sind:
 - englische Teemischung aus Darjeeling, Assam und Ceylontees
 - Ostfriesenmischung aus Assam-, Java- und Sumatratee
- Oolong Tee: halb fermentierter Tee mit mildem Geschmack
- Grüner Tee: unfermentierter Tee, die Blätter werden gedämpft und behalten ihre grüne Farbe. Grüner Tee hat ein feines Aroma, schmeckt aber durch den hohen Gerbsäureanteil (keine Fermentation) etwas bitter. Bekannte Grünteesorten sind Gunpowder (Teekügelchen) und Chun Mee (kleines, geschnittenes Blatt).

- Matcha: Dieser Tee wird aus Tencha oder Gyokuro Tee hergestellt. Dabei werden nur die Blattanteile ohne Stängelchen und Adern verwendet, die dann in Steinmühlen vorsichtig und langsam zermahlen werden, bis ein hellgrünes Pulver entsteht. Da die gemahlene Teeblätter beim Trinken komplett aufgenommen werden, nimmt man auch besonders viel Koffein und andere Teeinhaltsstoffe auf. Matcha liegt sehr im Trend. Teeliebhaber trinken Matcha nicht nur als Tee, sondern auch als „Matcha Latte“ mit Milch. Der Tee ist dunkelgrün und ausgeprägt aromatisch. Er wird bis heute auch für eine japanische Teezeremonie verwendet.
- Weißer Tee: nicht fermentierter und gedämpfter Tee, besteht ausschließlich aus weißsilbrigen Blattknospen und den ersten beiden nachstehenden Blättchen.
- Rauchtee: große Blätter, über harzreichen Hölzern geröstet, auch der Tee bekommt ein rauchiges Aroma (Lapsang Souchong)
- Aromatisierte Tees: Zur Geschmacksvielfalt werden Tees mit ätherischen Ölen aromatisiert, z. B. mit Jasminblüten, bei schwarzem Tee mit ätherischen Ölen, z. B. der Bergamotte (Earl Grey Tee).
- Jasmintee: In der Regel wird Jasmintee aus unfermentiertem Grüntee, dem Jasminblüten beigemischt werden, hergestellt. Als Spezialität werden die sogenannten Dragon Pearls angeboten. Die Jasmintee-Kugeln werden aus Grüntee-Blattknospen und sehr jungen Blättern zu Kügelchen gerollt und mehrfach mit Jasminblüten aromatisiert.



Klicke auf den QR-Code und sieh Dir exemplarisch das Sortiment des Traditionsimporteurs Dallmayr an.

Inhaltsstoffe und deren Wirkung

- Das Tein als Alkaloid (wie Koffein) putscht nicht auf, sondern regt an. Das Tein ist, anders als das Koffein, an verschiedene Stoffe, wie z. B. Gerbstoffe, gebunden und wird dadurch gehemmt oder eingeschränkt. Es wirkt nicht über Herz und Kreislauf, sondern direkt auf das Gehirn und das zentrale Nervensystem. Die Konzentrationsfähigkeit wird deutlich erhöht.
- Die Gerbsäure (Tannin) beruhigt den Magen und Darm und sorgt dafür, dass der Körper das Koffein erst langsam aufnimmt. Dies erklärt die lang anhaltende, belebende Wirkung von Tee.
- Spurenelemente sind für den gesamten Organismus wichtig.
- Fluorid ist besonders wichtig für gesunde Zähne.
- Ätherische Öle geben Aroma.

Teeähnliche Getränke

Für diese Getränke werden Aufgüsse von stark aromatischen Pflanzenteilen von Früchten, Blüten, Blättern, Wurzeln und Kräutern zubereitet. Bekannte Sorten sind z. B. Hibiskustee, Kamillentee, Hagebuttentee, Fencheltee etc.

Diese teeähnlichen Getränke enthalten weder Alkaloide noch Gerbstoffe und sind deshalb für Kinder gut geeignet. Außerdem wird ihnen oft eine beruhigende oder heilende Wirkung zugeschrieben.

Kräuter- und Wohlfühltees werden immer mehr zu Trendgetränken. Für die Gastronomie typisch sind:

- Pfefferminztee aus gezupften und gewaschenen Minzblättern oder ganze Stängel, die mit siedendem Wasser übergossen, einen Kräutertee mit besonderer Farbe und besonderem Duft ergeben.
- Rotbuschtee/Rooibostee aus den Blättern und Ästen eines südafrikanischen Ginsterstrauches hergestellt. Aufgegossen hat er eine rotbraune Farbe und schmeckt süßlich-aromatisch mit ausgeprägter Vanillernote.
- Matétee besteht aus den Blättern und Stielen einer südamerikanischen Stechpalmenart. Matétee regt den Appetit an und ist durch seinen Koffeingehalt ein alkaloidhaltiges Genussmittel.

Weiterhin entsteht eine große Teevielfalt durch Aromatisierung. Die Tees werden mit ätherischen Ölen oder Aromastoffen besprüht oder mit getrockneten Blüten, Blättern, Gewürz- oder Fruchtstücken versetzt.

Ein klassisches Aromatisierungsverfahren ist das Beduften. Dazu werden frische Blütenblätter zwischen den Tee geschichtet. Nach einigen Tagen hat der Tee das Duftaroma der Blüten angenommen. Die meisten Tees werden allerdings im Trommel-Verfahren aromatisiert, das heißt maschinell mit Ölen und Aromen besprüht oder mit Blüten oder Gewürzen vermischt.

Die Geschmacksvariationen bei aromatisierten Tees sind zahlreich und reichen heute über Orangen, Ingwer, Vanille, Zimt, Lemongrass bis hin zu Chili und Schokolade. Die Aromatisierung wird entweder durch natürliche oder naturidentische, aber auch durch künstliche Aromen vorgenommen. Aromatisierte Tees werden besonders für kalte Getränke gerne verwendet.

Aromatisierte Tees werden nach Art des Aromas unterschieden, in Tees mit:

- natürlichen Aromen wie ätherischen Ölen (z. B. Bergamotte- oder Orangenöl)
- Aromastoffen (z. B. Zimt- oder Vanillearoma)
- aromagebenden Pflanzenteilen wie Blütenblättern, Frucht- oder Gewürzstückchen (z. B. Rosen, Jasmin, Orangenschalen)
- (getrockneten) Fruchtsäften oder Trinkbrandwein (z. B. Rum oder Whiskey)
- Rauchgeschmack (z. B. China-Souchong)

Entkoffeinierte Tees, Teeextrakte, Instant-Teeprodukte und Eistee zählen zu den speziell behandelten Teegetränken. Eistee wird direkt im Tee oder mit Teeextrakten (mindestens 0,12 % Teeextrakt), die auch mit Fruchtsaft vermischt sein können, hergestellt.

2.1 Zubereitungsverfahren

Von der richtigen Zubereitung hängt es ab, ob der Tee sein Aroma voll entfalten kann. Frisches, reines Wasser wird kurz aufgekocht und sprudelnd über den Tee gegossen. Nur sehr hartes oder chlorhaltiges Wasser sollte zwei bis drei Minuten kochen, damit sich der Kalk absetzt und das Chlor entweicht.

Kannst Du Dich noch an die optimalen Aufgusstemperaturen für die verschiedenen Teearten erinnern? Du erfährst es im Web-Based-Training oder kannst es gerne anderweitig online recherchieren. Schreibe hier die Temperaturen für schwarzen, grünen, weißen Tee und für Kräutertees auf!



Tee muss ziehen und entwickelt sich im Laufe der Minuten ganz unterschiedlich. Soll beispielsweise schwarzer Tee anregend wirken, sind bis zu drei Minuten Ziehzeit angemessen. Soll der Tee beruhigend wirken, sind bis zu fünf Minuten angebracht. Nach dem Ziehen den Portionsbeutel herausnehmen bzw. den Tee durch ein Sieb abgießen und ansprechend präsentieren und servieren. Aromatisierter Schwarztee sollte nur bis 3 Minuten ziehen.

Früchte und Kräutertees vertragen eine Ziehdauer von 5 bis 10 Minuten.

Die Ziehzeiten bei Grüntee sind unterschiedlich:

- Chinesischer Grüntee 2 bis 3 Minuten
- Japanischer Grüntee 1 bis 1 ½ Minuten

Weißer Tee kann man 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.

Es ist wichtig, den Gast nach seinen Teewünschen zu fragen und den Gast über die Ziehzeit und die Auswirkungen auf Geschmack und Aroma zu informieren.

Am Frühstücksbuffet bedient sich der Gast meistens selbst.

Schwarzer Tee sollte nicht länger als fünf Minuten ziehen, sonst wird das Getränk bitter. Deshalb ist im Idealfall ein Teatimer zu verwenden.

Tee im Aufgussbeutel/Teebeutel

Tee im Aufgussbeutel ist ideal für die schnelle Zubereitung. Teebeutel können genauso gute Qualitäten enthalten, wie sie bei losem Tee zu finden sind. In Teebeuteln werden jedoch kleine Blattgrade verwendet, da sich die Tee-Inhaltsstoffe hieraus besonders schnell lösen und in den Aufguss übergehen. Neben dem klassischen Doppelkammerbeutel gibt es inzwischen eine ganze Reihe verschiedener Teebeutel. Speziell für die Bedürfnisse der Gastronomie gibt es Glasportions- und Kannenportionsbeutel.

Leafcup

Dies ist ein ganz besonderer Teebeutel für maximalen Genuss bei minimalem Zeitaufwand. Es handelt sich um portionierten losen Blatttee für die Tasse in einem Netz aus Naturfasern.

Teepyramide

Die transparenten Pyramidenbeutel bieten folgende Vorteile:

- biologisch abbaubar
- geschmacksneutral
- optimale Entfaltung des Tees
- maximaler Wasserkontakt

Bei der Dosierung des Tees schmälert Sparsamkeit den Genuss! Als Regel gilt: ein Teelöffel bzw. ein Teebeutel mit 2 g Tee je Tasse.

Samovar

Zum Schluss die traditionelle, jahrhundertlang bewährte Zubereitungsmethode im Samovar. Der Samovar ist eine ursprünglich russische Teemaschine. Der eigentliche Tee wird in einer separaten Kanne mit einer großen Menge an Teeblättern als Konzentrat hergestellt und auf dem Samovar heiß gehalten. Der trinkbare Tee besteht aus einer kleinen Menge Teekonzentrat, die mit heißem Wasser aus dem Heißwasserbehälter unter der Teekanne je nach Geschmack verdünnt wird. In vielen Betrieben ist der Begriff Samovar allerdings auch gebräuchlich für einen reinen Heißwasserbehälter. In der Regel wird er an Self-Service Stationen aufgestellt und der Tee wird in Beutelform zur Auswahl daneben präsentiert.



Abb. 4: Samovar
Quelle: www.amazon.de



2.2 Teekonzepte und Verwendung in der Gastronomie

Der Deutsche Teeverband e.V. bietet auf seiner Website eine Anleitung für ein Tea-Tasting für diverse Teezubereitungen, wie z. B. Matcha oder klassischen Ostfriesentee.

Tee im Trend der Zeit

Tee hat sich als stilvolles Getränk etabliert, sei es im Lounge Bereich oder als To go-Getränk. Zum Grundangebot gehören mindestens zwei schwarze und ein grüner Tee sowie eine Auswahl an Früchte- und Kräuterteesorten.

Die Teeherstellung wird immer einfacher, z. B. mit Teekapseln. Aber Teetrinker schätzen Rituale. Gastronomische Betriebe, die dies erkennen und außerdem Tee als „Naturprodukt“ in den Vordergrund stellen, haben deutlich mehr Umsatz mit diesem Heißgetränk.

Ein Afternoon-Tea beispielsweise kann den Stil eines gastronomischen Betriebes unterstreichen. Ein Automat, der per Knopfdruck einen trinkfertigen Darjeeling in die Tasse presst, ist hierfür ungeeignet. Der Teeservice verlangt ein Minimum an Inszenierung und einen professionellen, liebevollen Service. Neben den Teespezialitäten werden dann z. B. Spezialitäten aus der haus-eigenen Patisserie, die je nach Saison variieren, angeboten. Das Servicepersonal berät und ist in der Regel speziell geschult. Einige Teehersteller bieten Schulungen und eine Ausbildung zum Tea-Master an.

Stilvoll ist auch die English-Tea-Time. Traditionsgemäß werden zum schwarzen Tee Scones (Gebäck), Jam (Konfitüre) und Clotted Cream (angedickte Sahne) serviert. Immer häufiger werden auch andere süße und pikante Snacks zur English-Tea-Time serviert.

Notiere Dir hier eine kleine, aber erlesene Teeauswahl für ein Fine-Dining Restaurant!



Tassen und Gläser zum Teeservice

Teegeschirr erhöht die Wertschätzung des Tees auf zwei Arten: Funktionalität ermöglicht einen guten Tee zuzubereiten und Formschönheit schafft eine wunderbare Atmosphäre. Mit dem richtigen Teegeschirr kann die Zubereitung von losem Tee so einfach werden wie mit einem Teebeutel.

Wie umfangreich ist das Teegeschirr in Deinem Betrieb? Recherchiere gastronomisches Teegeschirr und Zubehör und überlege, ob Ihr Euch noch besser aufstellen könnt, um auch den Tee mit besonderem Mehrwert und Wertschätzung zu angemessenen Preisen anbieten zu können.



Abb. 5: Klassischer Afternoon Tea Service im Breidenbacher Hof
Quelle: www.ahgz.de

Zugaben zum Tee

Zum Tee empfiehlt man als Zugabe Zucker oder Kandis und Milch (keine Kondensmilch). Kandis gibt es in den unterschiedlichsten Sorten. Beliebte Klassiker in Weiß sind Kluntje (Würfelkandis im Ostfriesentee) oder auch Kandissticks (Kristalle an Holzstäben). Brauner Kandis wird vorwiegend aus karamellisierter Zuckerlösung hergestellt bzw. entsteht beim Sirup-Kochen als Kandisfarin. Zarte Teesorten sollten nur mit wenig Zucker, würzige Teesorten mit Milch und/oder Zucker und kräftige Tees mit flüssiger Sahne und braunem Zucker/Kandis gereicht werden. Grüntees werden traditionell pur getrunken.

Zitrone zerstört das eigentliche Aroma von Tee vollständig. Selbstverständlich ehrt man den Wunsch jener Gäste, die dennoch eine Zitrone wünschen. Ein Phänomen, welches sich zumeist auf ältere Generationen beschränkt.

Tee und Korrespondenz beim Menü

Das breite geschmackliche Spektrum verschiedenster Teesorten bietet auch die Möglichkeit Tee als korrespondierenden Begleiter zu Speisen wie Salate, pikante Gerichte und Desserts anzubieten. Der passende Tee kann den Charakter von Speisen hervorheben und das Geschmackserlebnis intensivieren. Ob pur oder als Teemischung, das ist Geschmackssache.

Ein Vergleich mit der Weinbegleitung ist durchaus angebracht und so gelten auch hier grundlegende Empfehlungen.

- Die frische und leicht zitronige Note der Grüntees passt besonders gut zu Salaten und kalten Vorspeisen.
 - Feine Kräutertees werden zu Fleisch und pikanten Gerichten empfohlen.
 - Cremige Desserts werden von fruchtigen Tees begleitet oder mit einer schokoladigen Teemischung serviert.
-

Teebegleitung als Alternative zum Wein ist auch immer beliebtes Prüfungsthema. Halte Dir doch drei bis vier Teebeispiele bereit, die Du spontan zu einer vegetarischen Vorspeise, einem Fischgang, Fleischgang und einem Dessert empfehlen würdest.

Tee als Bestandteil von Drinks an der Bar

Eine neue Kombination mit Win-Win-Effekt: Die Tee-Geschmacksnoten werden durch Alkohol intensiviert, Sorten wie Gin oder Martini schmecken – gerade passend für den Sommer – weniger herb, dafür milder.

Cocktail-Kreationen wie „Earl Grey Martini“ oder „Iced Moonshine Shanti“ werden nicht heiß, sondern kalt getrunken. Genauere Informationen im Kapitel „Alkoholische Mischgetränke“.

#Dein_Lerncheck

- 2.1 Welche Faktoren sind bei der Lagerung von Tee zu beachten?
- 2.2 Beschreibe drei Teesorten gastgerecht für eine Beratung am Tisch.