

Ausschnitte bzw. Wissenswertes aus der Präsentation

Geschichte des Tees:

- ca.5000v.Chr. wurden die Kräfte der Pflanze erkannt
- Entdecker Shen Nung ca.3000v.Chr.
- Ägypten. Papyrus Ebers
- 16.Jhdt. Zeitalter des Kräuterbuches

Was ist Kräutertee:

- Getrocknete Pflanzen, Pflanzenteile
- Monodroge (Brennnessel, Pfefferminze)
- Mischungen
- Definition: Teeähnliche Erzeugnisse sind Pflanzenteile, die nicht vom Teestrauch stammen und die dazu bestimmt sind, in der Art wie Tee verwendet werden.
- Pfefferminze, Kamille, Fenchel, Brennnessel, Verveine, Anis-Kümmel-Fenchel

Kräutertees sind warm und kalt genießbar. Pfefferminze hat eine kühlende Wirkung und ist auch als Eistee sehr zu empfehlen.

Salbei, Fenchel und Ingwer sind eher erwärmende Teesorten.

Zubereitung:

- Kräutertees sollten mindestens 5-10 Minuten ziehen. (Ausnahme Salbei siehe unten)
- Früchtetees 15-20 Minuten
- es sollte weiches, niederminalisiertes Wasser verwendet werden z.B. Black Forest oder Lauretana, denn Mineralstoffe und Spurenelemente beeinflussen den Geschmack des Tees merklich. „**Der edelste, schönste Tee kann nicht würdig genossen werden, wenn er mit zu hartem oder falsch temperiertem Wasser aufgebrüht wird.**“
- Tees ausschließlich mit sprudelnd kochendem Wasser auffüllen!!!

Sorten:

SALBEI

- Salbei lateinisch Salvia („salvare“= heilen)
- 1-3 Minuten nur ziehen lassen, da sich sonst die gesundheitsfördernden Ätherischen Öle auflösen würden
- lässt man den Tee 10 Minuten ziehen, kann man ihn zum Gurgeln verwenden, um Halsschmerzen zu bekämpfen!
-

Pfefferminze Krüll (Gschwendner)

Zur Verkostung wurde Pfefferminze Krüll serviert:

Die Pfefferminze stammt aus der Familie der Lippenblütler und ist vermutlich eine Kreuzung von Bachminze und Waldminze. Sie hat einen hohen Gehalt an Menthol, typisch für diese beliebte Heilpflanze ist ihr intensiver, fast pfefferscharfer Geschmack, was ihr ihren Namen eintrug.

Die winterharte Staude wird bis zu 90cm hoch und blüht von Juli bis September mit kleinen rosa Blüten. Diese spezielle Kreuzung wurde erst am Ende des 17.Jahrhunderts in England entdeckt und anfangs nur dort kultiviert. Das ätherische Pfefferminzöl ist ein beliebter und viel verwendeter Geruchs – und Geschmackstoff.

Der angebotene Pfefferminztee wurde mit Süßholz gesüßt und verbreitete einen sehr angenehmen Duft im Schulungsraum.

8g Pfefferminzblätter auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 5 Minuten ziehen lassen.

Süßholz-Teemischung

Gegen Husten kann man folgende Teemischung zusammenstellen.

Sie eignet sich auch für Kinder, weil sie leicht süßlich schmeckt.

- 40 gr Süßholz-Wurzeln
- 30 gr Fenchel-Samen
- 15 gr Anis-Samen
- 15 gr Spitzwegerich-Blätter

Wer will, kann in den fertigen Tee noch etwas Honig geben, dann wird der Tee noch süßer und man kommt auch in den Genuss der Heilwirkung des Honigs.

Verveine (Gschwendner)

2. Tee zur Verkostung Verveine

- lateinisch Aloysia Citrodora
- Herkunft Süd Amerika
- Eisenkraut oder Verbene
- Benennung 1784

Verveine Tee hat einen sehr starken aber angenehmen frischen Zitronenduft und schmeckt folglich auch angenehm nach Zitrone. Auch dieser Tee fand Anklang bei unseren Damen, vor allem auch wegen seinem frischen Zitronenduft.

Wir hatten einen sehr informativen Abend und möchten uns in diesem Zusammenhang noch einmal bei Herrn Emrich und seinem Team bedanken. Sei es für die ausführlichen Antworten auf Fragen, die aus dem Publikum gestellt wurden oder die angenehme Art und Weise, wie er sich und seine Produkte mit Herz präsentierte.

Vielen Dank !

Stephanie Balz 1.Vorsitzende des Landfrauenvereins Spiesheim