

Tee Pflanze - Camellia sinensis

Auf den ersten Blick ist die Camellia sinensis noch recht unscheinbar, doch in ihren Blättern steckt echte Power. Sie ist der Ursprung für schwarzen wie auch grünen Tee.

Bisher war ihr Anbau aufgrund des Klimas in Europa nicht möglich, aber mit Deinem HeimatTee® kannst auch Du Dir Deine eigene Tee-Plantage pflanzen. Nach jahrelanger Züchtung wurde nun eine Sorte von Camellia sinensis selektiert, die bis zu **-10°C winterhart** ist.

Es werden stets die jungen, neuen Triebe für Deinen Tee verwendet.



Die Tee-pflanze:
Für die Fensterbank,
als Kübelpflanze oder
für den eigenen Garten.

Pflege der Pflanzen



STANDORT

Einen hellen Platz wählen (keine direkte Mittags-sonne). Im Beet: Im Winter vor Ostwind schützen.



GIESSEN

Die Pflanzen sind relativ trocken-tolerant, dennoch sollte regelmäßig und ausreichend gegossen werden.



AUSPFLANZEN

Die perfekte Wahl ist Rhododendron-Erde, da der Boden für den Tee etwas sauer sein sollte.



DÜNGEN

Für Töpfe flüssigen, im Beet festen Rhododendron-dünger verwenden.



ÜBERWINTERN

Teepflanzen sind wintergrün, deshalb im Winter das Gießen draußen nicht vergessen. Kübelpflanzen kommen ins Haus oder werden an einem gut geschützten Platz im Garten frostfest eingepackt.

UNSER HEISSER TIPP HEIMAT TEE EISTEE

1. Gieße 12g vom schwarzen Tee mit 500ml heißem Wasser auf und lasse ihn 3-5 Minuten lang ziehen.
2. Süße je nach Geschmack den heißen Tee mit Honig.
3. Gib ca. 500g Eiswürfel in eine Teekanne und gieße den heißen Tee darüber.
4. Füge 200ml Fruchtsaft hinzu, wie z.B. Apfelsaft.
5. Erfrische Dich mit Deinem eigenen Heimat Tee® Eistee.



Sorten von Camellia sinensis
selektiert & registriert von:



Exklusiv bei:
Aldenhoff
GmbH

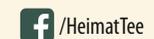
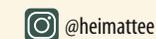
Partner von:



Jetzt im eigenen Garten selber pflücken & geniessen.

- In Deutschland gewachsene Tee-Pflanzen
- Winterhart bis -10° für Garten und Terrasse
- Auch im Zimmer ist die eigene Ernte möglich

Mehr Informationen unter:
www.heimat-tee.de



Mit dem Eigenanbau von Tee sind viele Vorteile verbunden:

- ✓ Du sparst einen langen Importweg und tust damit noch etwas Gutes für die Umwelt.
- ✓ Qualität und Geschmack sind optimal - näher dran, geht es einfach nicht.
- ✓ Der ganze Prozess von der Pflanze bis zum Tee bleibt für Dich transparent - und Du bist sogar live dabei.
- ✓ Du machst Deinen eigenen Tee und kannst dazu noch richtig kreativ werden: Verfeinere Deinen Tee z.B. mit getrocknetem Obst oder Kräutern und produziere Deine ganz persönliche Teesorte.

Vom Blatt zum Tee kannst Du selbst entscheiden, ob Du lieber grünen oder schwarzen Tee genießen möchtest.

Die Fermentierung* macht den Unterschied:

**Fermentierung ist der Gärungsprozess, bei dem zelleigene Enzyme und Inhaltsstoffe des Teeblattes aktiviert werden. Je nach Prozess entsteht grüner oder schwarzer Tee.*

Grüner Tee:



ERNTEN

Die jüngsten Blätter der Pflanze ernten.



TROCKNEN

Die Blätter an einem sonnigen Platz trocknen, bis sie weich und schlaff sind.



ERHITZEN UND ROLLEN

Bei starker Hitze die Blätter in einem Wok oder einer Pfanne so lange wenden, bis Feuchtigkeit austritt. Danach die Blätter bei schwacher Hitze in den Händen so lange mit Kraft rollen, bis die Bälle an den Händen kleben bleiben.



TROCKNEN

Die Bälle bei Raumtemperatur einen Tag trocknen lassen.



GENIESSEN

Nach Geschmack Kräuter oder Früchte dem grünen Tee hinzugeben und mit max. 80 °C heißem Wasser aufgießen und ca. 4 min. ziehen lassen. Nun gemütlich machen und genießen.

Getrocknet ist der Tee bis zu 2 Jahre haltbar.

Schwarzer Tee:



ERNTEN

Die oberen, jüngsten Blätter und die Knospen der Pflanze ernten.



TROCKNEN

Blätter an einem kühlen und trockenen Ort auf ein Gitter oder Blech legen. Die Blätter & Stiele welken lassen, bis sie weich und schlaff sind.



ROLLEN

Die Blätter zwischen den Händen rollen, um den Zellsaft freizugeben.



RUHEN

Die Blätter bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis diese eine braune Färbung haben.



TROCKNEN

Die Blätter in einen vorgeheizten Ofen legen und bei ca. 110-120 Grad etwa 20 min. trocknen lassen. Der Tee ist fertig, wenn die Blätter knistern.



GENIESSEN

Nach Geschmack mit Kräutern oder Früchten mischen, Tee mit etwa 100° C heißem Wasser aufgießen und ca. 3-5 min. ziehen lassen. Jetzt gemütlich machen und genießen.

