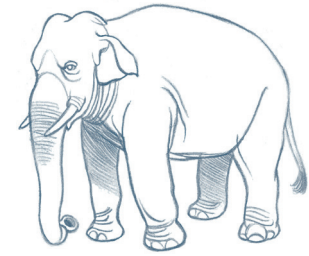


Anleitung zur Tee-Verkostung

Aroma, das Beziehung schafft



Wissenswertes rund um Tee

Abwarten und Tee trinken? Das ist häufig eine gute Wahl. Tee ist Zeremonie und Genuss, Heilmittel und Kulturgut zugleich. Botanisch gehört die Pflanze zur Familie der Kamelienarten und wächst als immergrüner Baum oder Strauch seit 60 Millionen Jahren in den Tropen und Subtropen, im Flachland wie im Gebirge. In Asien seit Jahrtausenden bekannt, erreichte der Tee Europa erst im 17. Jahrhundert. Nach europäischer Katalog-Manier ist er in sechs Sorten unterteilt: weiss und schwarz, gelb und grün, Oolong und Pu Erh. Wie schmecken die verschiedenen Teesorten? Woher kommen sie? Wie bereitet man sie zu?

Vorbereitung

Zuerst gilt es, den Mund frei zu machen: Mit einem Schluck klaren Wassers bereiten Sie den Mund auf eine Degustation vor. Vielleicht hilft es auch, zuerst die Nase zu schnäuzen.

Idealerweise geniessen Sie ein bis zwei Stunden vor einer Degustation keine aromaintensiven Getränke und Speisen (z. B. Kaffee). Auch von Tabak und geruchsintensiven Körperpflegeprodukten (Deo, Zahnpasta) rate ich vor einer Verkostung ab.

Die Abfolge einer Degustation

1. Prüfen
Anschauen, riechen, schmecken, schlucken: Werden Sie Ihrer Wahrnehmung gewahr.
2. Beschreiben
Wenn Sie glauben, Ihre Sinneseindrücke erfasst zu haben, verschriftlichen Sie diese.
3. Bewerten
Bringen Sie Ihre Sinneseindrücke in ein Wertesystem.

Auf der Rückseite werden die drei Wahrnehmungsaspekte beschrieben.

geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

Veronika Mensching

TeeSommelière IHK

+41 (79) 412 65 00 | info@geschmacksKultur.ch

www.geschmacksKultur.ch



Auge / Aussehen

Weißer Tee, grüner Tee, gelber Tee, Oolong Tee, Pu Erh Tee und schwarzer Tee... die Farbe des aufgebrühten Tees variiert zwischen den Teesorten



Nase / Geruch

Blumig, spritzig, zart, grasig, fruchtig, malzig, rauchig, herb... noch bevor der Tee nach dem Aufbrühen die Zunge und den Gaumen erreicht, verströmt Duft und Aroma

Zweierlei riechen

Man unterscheidet zwei Arten des Riechens: Orthonasal in der Nasenhöhle und beim Kauen retronasal im Riechepithel. Testen Sie es, indem sie sich beim Degustieren einmal die Nase zuhalten.



Mund / Geschmack

Die Wahrnehmung am Gaumen

Vier Grundgeschmacksarten

Den Geschmack bestimmt man durch die gustatorische und die retronasale Wahrnehmung.