



## IT'S TEA TIME

Bis es wieder wärmer wird, gibt es jeden Tag im Café Ludwig die Teatime. Auf dem Tresen stehen ab 13Uhr drei Teekannen, mit jeweils drei Teesorten aus unserem Sortiment. Ihr bezahlt einmal und könnt Euch bis 18Uhr aus diesem Sortiment immer wieder nachschenken.

REFILL  
4,70€

## HEAD SHOT

Diese Tee-Spezialität wird im Siebträger und unter Druck zubereitet, nicht im Teefilter. Wir geben ihn pro Gast nur einmal pro Tag heraus, da er sehr viel Koffein enthält und so richtig wach macht. Er wirkt langsamer als Kaffee, dafür aber schonender und wesentlich länger. Er besteht aus schwarzem, grünen und Mate-Tee.

KLEIN  
2,90€



## MINZTEE AUS FRISCHEN BLÄTTERN

Ein Aufguss aus frischen Minzeblättern ist am geschmacksintensivsten und wir ziehen sie getrockneten Blättern vor.

GLAS  
2,50€

## INGWERTEE AUS FRISCHEN KNOLLEN

Der heilsame Ingwer ist für seine gesundheitliche Wirkung schon seit Jahrtausenden bekannt und wurde 2018 zur Heilpflanze des Jahres gekürt. Die Vielzahl heilender Inhaltsstoffe, der hohe Vitamin-C-Gehalt und die enthaltenen Mineralstoffe machen die Knolle (genauer: das Rhizom) zu einem wahren Superfood. Ob Kopfschmerzen, Erkältung oder Übelkeit – Ingwer lindert zahlreiche Krankheitssymptome, unterstützt die Heilung und das ganz ohne Nebenwirkungen.

GLAS  
2,50€

## INGWERTEE MIT ORANGE / ZITRONE / MINZE

Kombiniert einfach nach belieben Euren Ingwertee mit anderen Zutaten.

GLAS  
2,50€

## ROSMARIN / THYMIAN - TEE

Ein Aufguss von Rosmarin und Thymian.

GLAS  
2,50€



Schwarzer Tee oder Schwarztee, in Ostasien als roter Tee bezeichnet, ist eine Variante Tee herzustellen. Die Teeblätter der Teepflanze werden dafür im Unterschied zum grünen Tee fermentiert. Nach dem Pflücken werden die frischen Teeblätter beim Welken in Weidenkörben oder Welktrögen gut belüftet. Anschließend werden sie gerollt, um ätherische Öle freizusetzen und die Zellwände aufzubrechen.

Bei der folgenden Fermentation an feuchtwarmer Luft entfalten sich die Öle und das typische Aroma entsteht. Die Temperatur sollte konstant bei 30 °C liegen, da sonst die Teeblätter entweder einen verbrannten Geschmack annehmen oder die Fermentation abgebrochen wird. Sobald die Blätter eine kupferrote Farbe und einen typischen Geruch angenommen haben, kann die Fermentation beendet werden. Danach werden die Blätter etwa 20 Minuten bei 85 °C getrocknet, um die Inhaltsstoffe und den Geschmack zu konservieren.

Lange Zeit wurde in Europa nur grüner Tee getrunken, der vor allem von Holländern aus China importiert wurde. Die Briten waren schnell von dem neuen Getränk begeistert und stiegen ebenfalls in den Handel ein, der über die Britische Ostindien-Kompanie (British East India Company) lief. Man versuchte von China, wegen des Opiumkriegs um 1840 unabhängig zu werden. Nach erfolgreichen Testpflanzungen in Indien errichteten die Briten in vielen Kolonien wie Indien und Sri Lanka sowie in Afrika Teeplantagen. Im Gegensatz zu China wurde hier vornehmlich schwarzer Tee produziert, einerseits um sich von China zu unterscheiden, andererseits wegen des europäischen Geschmacks. Nach Deutschland kam schwarzer Tee dann Ende des 19. Jahrhunderts.

## MEVLANA GORAN

Der Mevlana Goran-Tee wurde in den Hochebenen von Sri Lanka geerntet und aus den edelsten Teesorten dieser Region zusammengestellt. Dieser klassische türkische Tee hat einen kräftig aromatischen Geschmack und wir empfehlen, Mevlana Goran-Tee pur oder mit wenig Zucker zu trinken.

GLAS  
2,30€

## ASSAM SFTFOP1 TONGANAGAON

Ein hochwertiger Assam Blatt Tee welcher durch ein sehr fein gepflücktes Blatt und vielen Golden Tips herausragt. Die goldbraune Tasse besticht mit kräftig-würzig-malzigem Eindrücken, die begleitet werden von leicht süßlichen Noten. Ein ausgezeichneter Tee für alle Assamfans, die ihren Tee gern auch mit Milch oder Sahne trinken.

Der Tee stammt von der kleinen Plantage Tonganagaon, welche im Distrikt Tinsukia im Nordosten Indiens zwischen dem Brahmaputra River und dem Naturschutzgebiet Namdapha liegt.

GLAS  
2,90€



## EARL GREY BLACK LION

Durch frisches natürliches Bergamotte-Öl aus kontrolliert biologischem Anbau erhält der Tee die besondere Earl Grey Note. Die schöne rot-braue Tasse überrascht durch das Zusammenspiel von würziger Kraft und der frischen fruchtigen Note der Bergamotte. Eine wunderbare Basis für diesen aromatisierten Tee bildet der Vietnam Black Lion.

Dieser vollfermentierte grobe Broken Tee mit seinen vielen goldenen Tips verbindet die feine Süße eines chinesischen schwarzen Yunnan Tees mit der Kraft und der Würze bester Assam Sorten.

GLAS  
2,90€





Grüner Tee oder Grüntee ist eine Variante, Tee herzustellen. Die Teeblätter werden im Gegensatz zu schwarzem Tee nicht fermentiert. Wegen der anderen Verarbeitung werden für grünen Tee eher die Blätter von *Camellia sinensis* gegenüber der Varietät *assamica* bevorzugt, da sich die kleinblättrige, zartere Sorte besser eignet. Grüner Tee unterscheidet sich von schwarzem Tee unter anderem in der Zubereitung, im Geschmack, den Inhaltsstoffen und Wirkungen des Aufgusses. Nach dem Welken der frisch gepflückten Blätter verhindert ein kurzes Erhitzen, Rösten oder Dämpfen der Teeblätter die Oxidation. Aus diesem Grund bleiben nahezu alle im frischen Blatt vorhandenen Wirkstoffe erhalten. Die Umwandlung der Inhalte u. a. in Aromastoffe ist unterbunden. Wie der Schwarztee wird auch der Grüntee gerollt, hier aber nur, um das Teeblatt zur Weiterverarbeitung geschmeidig und den Weg der Inhaltsstoffe in die Tasse frei zu machen. Die Tee-pflanze wird seit mehreren tausend Jahren in China angebaut. Dort wurde im 6. Jahrhundert v. Chr. auch diese neue Variante der Verarbeitung von Tee hervorgebracht. Zur Zeit der chinesischen Tang-Dynastie wurde der zu Ziegeln oder anderen Formen gepresste Tee geröstet, zu Pulver gerieben und mit kochendem Wasser zubereitet. Der Dichter Lu Yü hat dies 780 n. Chr. ausführlich beschrieben. Die Zubereitung wurde in der nachfolgenden Song-Dynastie noch verfeinert; die Teeblätter kamen nach dem Dämpfen und Trocknen direkt in Steinmühlen und wurden zu Pulver gemahlen. Im 8. Jahrhundert brachten buddhistische Mönche Tee von China nach Japan. Die damals in China übliche Form der Teezubereitung mit gemahlenem Grüntee wurde in Japan seit der Nara-Zeit zur japanischen Teezeremonie weiterentwickelt. Hierbei werden traditionell in Steinmühlen staubfein gemahlene Teeblätter (Matcha) mit einem Teebesen in heißem Wasser aufgeschlagen. Zur Zeit der Ming-Dynastie kam die Methode auf, Teeblätter direkt in einer Teekanne aufzubrühen – heute die weltweit üblichste Form der Zubereitung. In dieser Zeit (16. und 17. Jahrhundert) verbreitete sich der grüne Tee auch in Europa.

### CHINA FINEST JASMIN

Duftiger Jasmin legt sich wunderbar über den grünen Tee. Die hell gelbe Tasse ist mit einem feinen Hauch von Jasmin versetzt. Der Geschmack ist mild, feinherb und blumig. Für diesen grünen Jasmin Tee werden die 4 bis 5 jüngsten Blätter des Teebusches im Sommer gepflückt. Der Tee wird in drei Durchgängen mit Jasminblüten aromatisiert. Die Blüten werden nach jedem Durchgang mühevoll per Handarbeit wieder ausgelesen, bis der Tee schließlich den Jasminduft in sich aufgenommen hat. Das dunkelgrüne Blatt ist leicht durchsetzt mit weißen Blattknospen auch Tips genannt.

GLAS  
2,90€



### MORIMOTO MATCHA-IRI SENCHA (2018)

Die feinen Blätter der Strauchvarianten Okumidori, Kanayamidori und Minami Sayaka der frühen Juni-Ernte bilden die Grundlage für diesen besonderen Tee. Unter die Sencha-Blätter mischt sich feiner Matcha der April-Ernte, ebenfalls aus dem Teegarten der Familie Morimoto. Der Geschmack ist leicht süß und sehr aromatisch, mit einer strahlend grünen Tasse. Das Besondere an diesem Tee ist seine große Geschmacksvielfalt. Dominiert beim ersten Aufguss noch der süße Geschmack des Matcha, so tritt dieser mit dem zweiten Aufguss in den Hintergrund und der leicht blumige, süße Geschmack des feinen Senchas tritt mehr und mehr in den Vordergrund.

GLAS  
2,90€



### MATCHA

Matcha ist ein zu Pulver vermahlener Grüntee, der in der japanischen Teezeremonie verwendet wird. Er hat eine intensive grüne Farbe und einen lieblich-süßlichen, in späteren Pflückungen leicht herben Geschmack. Der Tee enthält Catechine sowie Carotine und die Vitamine A, B, C und E.

Der für Matcha vorgesehene Grüntee wird von Teesträuchern geerntet, die in der Regel vier Wochen vor der Ernte beschattet werden. Dadurch entsteht ein delikates, dunkelgrünes Blatt. Nach der Ernte werden die Teeblätter gedämpft, getrocknet und nach Entfernung aller groben Blattgefäße in Steinmühlen zu feinem Pulver gemahlen.

TEEBECHER  
3,20€



Früchtetees werden als „Tee“ bezeichnet, sind aber markenrechtlich „teeähnliche Erzeugnisse“. Es sind aromatische Getränke aus getrockneten Pflanzenteilen, wie Früchten oder Fruchtteilen von Äpfeln oder Hagebutten oder auch Blättern und Blüten. Aus diesen Pflanzenteilen wird der Tee als Getränk durch Übergießen mit sprudelnd kochendem Wasser hergestellt. Früchtetees werden auch Teedrogen genannt. Der Begriff Droge stammt vom niederländischen droog, gleich trocken, und bezeichnete ursprünglich einfach getrocknete Pflanzenteile. Angeboten werden diverse Monodrogen (vom griechischen Wort für allein) wie Hagebuttentee und Mischungen aus verschiedenen Früchten. Die Abgrenzung zwischen Früchte- und Kräutertee ist nicht scharf, letztlich werden auch Kräutertees aus bestimmten Pflanzenteilen hergestellt. Die Abgrenzung liegt deshalb vorzugsweise in der beabsichtigten Nutzung oder Anwendung.

Bei Früchtetees gibt es Abstufungen im Zerkleinerungsgrad der verwendeten Früchte und Kräuter. Man spricht von Grobschnitt, wenn Pflanzenteile auf eine Größe von 2 bis 15 Millimeter zerteilt werden, und von Feinschnitt, wenn sie eine Größe zwischen 0,2 und 2 Millimetern haben. Daneben gibt es auch Pflanzenteile, die überhaupt nicht geschnitten werden, weil sie beispielsweise von Natur aus schon die Größe des Grobschnitts haben, wie Fenchelsamen oder Wacholderbeeren. Die Schnittgröße hat grundsätzlich keinen Einfluss auf den Geschmack und das Aroma des Früchtetees, sie richtet sich vielmehr nach der Zubereitungsform. Während der „lose Tee“ im Grobschnitt angeboten wird, kommen in den Aufgussbeutel zumeist feingeschnittene Früchte.

### SANDDORN & ORANGE

Ein vollmundiger und fruchtiger frischer Kräutertee aus Sanddornbeeren, Fenchel, Brennessel und Melisse. Ein idealer Tee für die kalten Wintertage. Im Sommer ist dieser Tee auch kalt ein perfekt erfrischender Genuss.

Zutaten: Apfelstücke, Sanddornbeeren, Hagebuttenschalen, Fenchel, Melisse, Brombeerblätter, Brennesselblätter, Zitronenmyrthe, natürliches Aroma, Zitruschalen

GLAS  
2,50€



### QUITTE & SANDDORN

Den Alltagsstress hinter sich lassen. Das geht besonders gut mit diesem spritzigen Früchtetee der mit Sanddornbeere und einem cremigen Orangen-Quitten Geschmack überzeugt. Ein idealer Tee für die kalten Wintertage. Im Sommer ist dieser Tee auch kalt ein perfekt erfrischender Genuss.

Zutaten: Hibiskusblüten, Apfelstücke, Sanddornbeeren, Zitruschalen, natürliches Aroma, Brombeerblätter, Sonnenblumenblätter, Rosenblütenblätter

GLAS  
2,50€

