

TEEZEIT



PRESSEINFORMATION

Drachenhaus Verlag

08.04.2021

Geheimtipps einer Tee-Sommelière

Mit kühlendem Tee der Sommerhitze begegnen!

Endlich Sommer! Wenn die Temperaturen steigen, sehnen sich viele nach einer kühlen Erfrischung und greifen zur Limonade oder zum Softdrink. Aber was ist eigentlich mit Tee? In manchen Ländern trinken die Menschen auch an drückend heißen Tagen Tee, um sich abzukühlen. Auch in China, dem Ursprungsland des Tees, wird im Sommer viel Tee getrunken. Das ist nicht nur überaus gesund und magenschonend, sondern manche Teesorten haben auch eine erfrischende Wirkung und kühlen den Organismus. Welch wohltuenden und heilenden Effekt Tee auch im Sommer hat und welcher Tee zu Ihnen passt, können Sie mithilfe des preisgekrönten Titels „Teezeit“ von Lihong Koblin und Sabine H. Weber-Loewe herausfinden.

Tee in China

In China, dem Geburtsland des Tees, hat Tee eine reiche Kultur und lange Geschichte. Er wird dort zu allen Jahreszeiten getrunken. Der Sage nach entdeckte Kaiser Shen Nong schon vor 5000 Jahren durch Zufall die Vorteile des Tees, der bei Unwohlsein und Müdigkeit hilft und eine reinigende Wirkung besitzt: Eines Tages landete ein Teeblatt in seiner Schale mit heißem Wasser. Das Aroma sagte dem Herrscher so zu, dass er bei der Zubereitung seines

Wassers ab sofort stets Teeblätter hinzufügen ließ. Diese Tradition und die Überzeugung von der gesundheitlichen Wirkung hat sich bis heute in China gehalten.

Warmer Tee an einem Sommertag?

Warmer Tee – unvorstellbar bei sommerlichen Außentemperaturen? Experten der Traditionellen Chinesischen Medizin sind überzeugt, dass gerade die Wärme des Getränks dem Körper an heißen Tagen gut tut. Denn wer warmen Tee trinkt, muss keine zusätzliche Energie für die Verdauung aufbringen. Anders bei einer kalten Limonade: Um die zu verdauen, müssen sie Milz und Magen erst der Körpertemperatur anpassen. Das Aufwärmen benötigt Energie, die uns dann anderweitig fehlt.

Wissenschaftliche Studien bestätigen, dass warmer Tee vor allem in trockener und heißer Umgebung ideal geeignet ist, um dem Organismus schnell Flüssigkeit zuzuführen.

Erfrischende Teesorten

Nach chinesischer Vorstellung wirkt besonders der Weiße Tee erfrischend. Der Weißhaar-Silbernadel-Tee zum Beispiel, schmeckt extrem fruchtig und hat ein blumig-frisches Aroma. Damit ist er der ideale Tee für einen warmen Sommertag! Aber auch Grüntees und Minze haben kühlende Eigenschaften.

Wenn Sie noch mehr über die chinesische Teekultur und die besonderen Wirkungen der unterschiedlichen Teesorten herausfinden wollen, empfehlen wir das Buch „Teezeit“. Es bietet einen tiefen und persönlichen Einblick in die chinesische Teekultur, mit vielen leicht umsetzbaren Tipps und Ratschlägen für ein schönes Teeerlebnis. Ein unterhaltsam erzähltes, gut verständliches Buch für jeden, der die chinesische Teekultur besser kennenlernen und „seinen“ Tee noch mehr genießen will.

Fünf Tipps für den perfekten chinesischen Tee Genuss eines Grüntees:

- Teeblätter luftdicht, dunkel und kühl lagern.
- Für einen Sommertee eine Sorte mit blumigem Aroma oder Zitronennote wählen.
- Teekanne nur mit klarem Wasser ausspülen.
- Damit sich das Aroma besser entfalten kann, Kanne und Tee vorwärmen.
- Auf die empfohlene Wassertemperatur und Teemenge achten.
- Tee im Sommer abkühlen lassen und lauwarm genießen!

Weitere Informationen / Bestellung von Presseexemplaren:

Drachenhaus Verlag

Dr. Nora Frisch

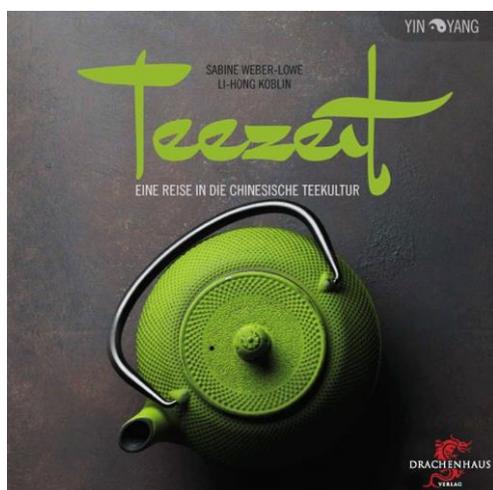
Holgenburg 6

Fon +49 176 24001350

Email info@drachenhaus-verlag.com

www.drachenhaus-verlag.com

Mit dem von ihr 2010 gegründeten Drachenhaus Verlag möchte die Sinologin Dr. Nora Frisch China für Kinder, Jugendliche und Erwachsene zugänglich machen. Besonders wichtig ist es ihr, eine differenzierte Sichtweise zu Land und Leuten wissenschaftlich fundiert zu vermitteln. Neben Reportagen zur chinesischen Mentalität, zweisprachigen Kinderbüchern, Fach- und Wirtschaftsliteratur erscheinen im Drachenhaus Verlag Bücher zu Lebensfreude und Wohlbefinden wie „Teezeit“.



Bildunterschrift:

In dem Titel „Teezeit“ verraten Teemeisterin Lihong Koblin und Tee-Sommelière Sabine Weber-Loewe die Geheimnisse der traditionellen chinesischen Tee-Zubereitung.

Foto: Drachenhaus Verlag

Wissenswert: Hintergründe zu Buch und Autorinnen

„**Teezeit**“ ist Gewinner des “Gourmand World Cookbook Awards“ für Deutschland in der Kategorie “Best Chinese Tea Book“ 2017. Das Sachbuch bietet tiefe Einblicke in die chinesische Teekultur und viele Tipps für ein rundum entspanntes Teeerlebnis. Gut verständlich und erzählerisch geschrieben für alle, die sich für China und die chinesische Tee-Zubereitung interessieren, „ihren“ Tee finden und noch mehr genießen möchten.

Erschienen im Drachenhaut Verlag, Esslingen. VK-Preisempfehlung € 19,00 (D) | € 19,50 (A). ISBN: 978-3-943314-37-3.

Li-Hong Koblin stammt aus einer Familie bekannter Wushu-Meister in Qingdao. Die traditionelle chinesische Medizin, Qigong, Taiji und die chinesische Teekultur begleiteten sie von klein auf. Heute lebt sie in Freiburg, wo sie ein Taiji-Institut leitet und Bücher über Tee und Taiji schreibt.

Sabine Weber-Loewe weiß als ausgebildete Tee-Sommelière (IHK) alles über Tee und wie er am besten zuzubereiten ist. Neben den unterschiedlichen Teesorten und Anbaugebieten kennt sie die Geheimnisse der traditionellen chinesischen Tee-Kultur. Die langjährige Tee-Expertin hat die „Tee Akademie Freiburg“ gegründet und vermittelt die Kunst, sommers wie winters Tee zu genießen in Praxis-Seminaren. Nachhaltig und ökologisch: Als Gründungsmitglied des China Forum Freiburg e.V. begleitet Weber-Loewe das Projekt „Teeanbau am Tuniberg“, dem einzigen Tee-Anbaugebiet Deutschlands.



Bildunterschrift:

Lauwarmer Tee: Im Sommer ein kühlender Hochgenuss!

Foto: Drachenhaus Verlag