

## Die Welt des Tees

Von Cornelia Haller-Zingerling  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #498866 in BcherVerffentlicht am: 2006-10-18Anzahl der Produkte: 1  
Abmessungen: 9.49 x .98b x 9.45l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 18.Mb

**Von Cornelia Haller-Zingerling : Die Welt des Tees** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Welt des Tees:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Blabla mit bunten BildernVon MaggieSo was Schlechtes habe ich noch nie erlebt! Minimaler Text (5-30% pro Seite), nahezu informationslos, unterlegt von Bildern, die in keinem direkten Zusammenhang zum Inhalt stehen. Ich bin entsetzt! (Auerdem Schreibfehler auf einigen Seiten z.B. S. 7, 13, 15 etc.)17 von 20 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Fr faule Sonntage, sthetikaffine Teegenieer und Liebhaber schner BcherVon Alexander PoetschDie Welt des Tees von Cornelia Haller-Zingerling ist ein wunderschn und liebevoll gestalteter Bild- und Textband, der sich mit allen Aspekten des Tees beschftigt. Jede Seite zeigt ein unterschiedliches Gesicht: mit Collagen aus Bildern, Zeichnungen und historischen Aufnahmen, mit Reiseerzhlungen, mit lexikalischen Erklrungen zu Teesorten und Teeanbau.Dieses Buch ist sowohl geeignet fr Teegenieer, die mehr ber ihr Lieblingsgetrnk wissen wollen, als auch fr Tee-Neulinge, die sich einen berblick verschaffen und entspannt durch Anbaugebiete und Sorten blttern mchten. Selbst ungewhnliche, aber durchaus wichtige Teesorten, wie Tee aus den Anbaugebieten Keemun, Sikkim oder Nilgiri, werden in diesem Buch beschrieben. Manche Themen werden dagegen nur angerissen oder kurz behandelt wie z. B. Pu-Erh- oder Mate-Tee. Alles auf einmal geht aber wohl nicht: Umfassend wie ein Lexikon und dennoch grafisch ansprechend gestalten wre vielleicht ein wenig viel verlangt.Mein Fazit: Ein wunderschnes Buch, dass ich in meinem

Teeregal nicht mehr missen möchte und gerne weiter empfehle. Zur Autorin: Cornelia Haller-Zingerling lebt in Südtirol. Sie ist Autorin zahlreicher Kochbücher, Reiseberichte und Food-Artikel. Daneben gestaltet sie Radiosendungen bei Radio Bozen. Ihr besonderes Interesse gilt authentischen Landesprodukten und ihren typischen Produkten. Cornelia Haller-Zingerling lebte lange Zeit in Südamerika und hat etliche Länder der Regionen der Welt bereist. 43 von 49 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. "Man soll Tee an Frühlingsabenden in einem Bambushain trinken. Von Helga Knig Tee ist das Getränk der Weisen." (Chinesischer Philosoph Lu Yu) Das Autorenteam Cornelia Haller-Zingerling und Thomas Holz befasst sich in diesem Buch detailliert mit der Welt des Tees. Gleich zu Anfang wird der Begriff Tee definiert als "Aufguss aus getrockneten und/oder fermentierten Blättern, Knospen und Trieben des Teestrauchs." Hält man sich exakt an diese Definition dürfen nur Aufgüsse aus den Teeblättern als "Tee" bezeichnet werden, währenddessen Zubereitungen aus Blättern, anderen Blättern oder Früchten so genannte "Infusionen" sind. Die Autoren berichten zunächst woher die Bezeichnung Tee stammt, um in der Folge die Geschichte des ältesten Getränkes der Welt zu erzählen. Dass die ursprüngliche Heimat des Tees China ist, dürfte kein Geheimnis sein, dass die chinesische Medizin schon früh die positiven Seiten dieses Getränkes für Körper und Geist erkannte, ebenfalls nicht. Wer aber weiß schon, dass es bereits im Jahre 221 v. Chr. eine Teesteuer gab? In Japan entwickelte man schon sehr früh eine Teezeremonie. Dieses Prozedere hat sich bis heute erhalten. Es finden sich in Japan nicht wenige Teeschulen, in denen Meister und Schüler das Teetrinken im Geiste des Zen als Übung und Kunstform betreiben. Im Vergleich zu anderen fernöstlichen Teekulturen sind jene in Indien noch sehr jung. Grund weshalb Indien zu einem bedeutenden Teeanbaugebiet avancierte waren Befruchtungen der Briten sich wegen des Opiumkrieges in China (1840-1842) auf die Chinesen als Teelieferanten nicht mehr verlassen zu können. Die Autoren zeigen den Weg des Tees nach Europa ausführlich auf. Sehr wichtig in diesem Zusammenhang ist die "Britisch-Ostindische Tee-Kompanie". Im historischen Abriss kommt übrigens auch Amerika zur Sprache und dort die Begebenheiten der legendären "Boston Tea Party", 1773. Das darauf folgende Kapitel nimmt Bezug auf die einzelnen Teesorten. Es wird generell zwischen drei Klassen unterschieden: grüner, unfermentierter Tee- schwarzer, fermentierter Tee- Oolong oder halbfermentierter Tee Fermentieren bedeutet, dass die Teeblätter bei feuchtwarmen 30 Grad erwärmt werden. Durch die Verbindung mit Sauerstoff in der Luft oxidiert der austretende Zellsaft allmählich, bis der Fermentierungsprozess abgeschlossen ist. Durch die Oxydation werden die Gerbstoffanteile in den Blättern umgewandelt und therische le freigesetzt. Die Autoren bringen dem Leser nahe, welche schwarzen und grünen Teesorten in China, Sri Lanka, Indien und Japan beheimatet sind und heben in diesem Zusammenhang den weißen Tee aus China hervor, der eine Besonderheit unter den Tees sein soll, weil er von einzigartigem Aroma ist und angeblich lebensverlängernde Kräfte hat. Für 1 kg Teeblätter müssen bis zu 30 000 Blütenknospen geerntet werden. Neben den klassischen Teesorten, werden auch Teemischungen, wie die ostfriesische Mischung näher beschrieben und nicht zuletzt Spezialtees, wie Mate-Tee und Pu-Erh-Tee dem neugierigen Leser vorgestellt. Teeproduktion, Ernte aber auch Teeverkostung sind Themen der Autoren. Auch erfährt man, was man unter "CTC-Produktionen" zu verstehen hat. Danach lernt man alle Anbaugebiete des Tees näher kennen, beginnend in Indien über solche in Afrika aber auch in Südamerika bis hin nach Neuguinea. Man wird informiert, wo die Unterschiede zwischen einem Darjeeling First Flush, Second Flush und Autumnal liegen und was unter Assam- und unter Oolong-Tee im Handel angeboten wird. Gut erklärt wird die Teezubereitung; die Dosierung, die Kannen sowie die Tassen und das Wasser spielen dabei eine zentrale Rolle. Weshalb man beim Zubereiten von grünem Tee anders verfahren soll wie beim Zubereiten von schwarzem Tee wird nach den Ausführungen der Autoren kein Buch mit sieben Siegeln mehr sein. Nett zu lesen ist die Geschichte der Teekanne. Hochinformativ sind die Tipps in Sachen Teezubehr. Wie die Teekultur Japans, Koreas, Indiens, Englands, Russlands, Afghanistans, Persiens aber auch Ostfrieslands beschaffen ist, ist dem Leser nach der Lektüre ebenso gelufig, wie das Wissen um die gesundheitliche Wirkung des Tees. Polyphenole, Tee flavonoide, aber auch Mineralstoffe und Spurenelemente lassen den Körper frohlocken, nicht zuletzt weil besagte Inhaltsstoffe dieses Getränkes vor Krebs und Herz- und Kreislauferkrankungen schützen. Im Lexikon des Tees zu Ende des Buches werden alle wichtigen Begriffe im Zusammenhang mit dem Produkt Tee näher erläutert und es werden großzügig einige Tee-Rezepte vermittelt. "Teepunsch -Pflaumen" und "Grüntee-Parfait" sind nicht uninteressant, aber auch die Sandwich-Empfehlungen für den "Five o`Clock-Tea" sollte man sich nicht entgehen lassen. Tsching Nung (2737-2697 v. Chr.) bemerkte: "Tee weckt den guten Geist und die weisen Gedanken. Er erfrischt deinen Körper und beruhigt dein Gemüt, bist du niedergeschlagen, wird Tee dich ermutigen." Ein Buch über ein solch wunderbares Getränk zu lesen kann kein Fehler sein! Ich empfehle es auf jeden Fall nachhaltig!

## Produktbeschreibung Die Welt des Tees

**Kurzbeschreibung** Um Tee in seiner ganzen Vielfalt genießen zu können, braucht man etwas Zeit, einen feinen Gaumen - und eine guten Wegweiser durch die vielfältige Welt des Tees. Dieses Buch lässt Teekenner und diejenigen, die es werden möchten, alle Facetten des Tees erleben. Es erzählt von der Geschichte des Tees, informiert über Anbau und Produktion und unterscheidet Sorten, Farben, Geschmäcker und Düfte, damit jeder den richtigen Tee für den persönlichen Geschmack finden kann. Aber Tee ist auch mehr als ein Produkt, das unseren Gaumen erfreut. In den Herkunftsländern erzählt das Leben interessante Geschichten rund um den Tee. Davon können diejenigen berichten, die durch die

Anbaugeländer dieser Erde reisen und immer wieder die besten Tees für die Teeleute zuhause finden. Wolfgang Holz von Tee Gschwender ist einer von ihnen. Er nimmt uns mit auf eine Erlebnisreise durch Teeplantagen auf der ganzen Welt und lässt die Menschen vor Ort zu Wort kommen - der schönste Weg, die Welt des Tees wirklich kennen und schätzen zu lernen. Der Autor und weitere Mitwirkende Cornelia Haller-Zingerling schreibt Kochbücher und Reiseberichte, spricht im Sender Bozen über Küche und Kultur und bezaubert ihre vielen Gäste mit Begeisterung. Sie lebt mit ihrer Familie in der Nähe von Meran/Südtirol.