

Nach Wasser ist Tee weltweit das beliebteste Getränk. Kein Wunder, denn eine einfache Zubereitung und eine schier endlose Vielfalt an Sorten und Geschmäckern sprechen für sich. Schon seit vielen Jahrhunderten wird das Heißgetränk in verschiedenen Ländern zu jeder Tageszeit und zu jedem Anlass serviert. Ob in China als Weisser Tee, als Grüner Tee Sencha in Japan, als Earl Grey in England oder als Chai mit Gewürzen in Indien. Auf der ganzen Welt wird Tee in verschiedenen Variationen und Traditionen zubereitet und genossen.

Was macht den Tee so gesund? Welche Unterschiede in der Qualität gibt es? Ist Tee in Beuteln genauso gut wie lose Ware? Das und vieles mehr erfahren Sie von unseren Tee Experten in unserem neuen Seminar. Lernen Sie die verschiedenen Teesorten der Welt näher kennen und verfolgen Sie den Spannenden Weg vom Strauch bis in Ihre Tasse.

#### Seminarleitung:

Tobias Böhnke mit Team;  
Fachkosmetiker, Ernährungsberater und  
Zertifizierter Teamaster

#### Seminarort

Paul-Gerhardt-Haus, Sängersstraße 22, 32791  
Lage


Mindestteilnehmerzahl: 3 Personen  
Maximale Teilnehmer: 10 Personen

Kosten pro Person: 89,00 €  
(darin enthalten: Seminarunterlagen,  
Verpflegung in den Pausen, Mittagessen,  
diverse Teesorten)

*„Der Zauber des Tees“  
Weltweiter Genuss  
und besonderer  
Geschmack*

*Teeseminar*

Fachseminar



10:00 – 11:15 Uhr  
Theorie  
Aus den Teegärten der Welt

Begleiten Sie uns auf einen Streifzug durch die Teegärten dieser Welt und tauchen Sie ein in den Genuss des Weltkulturerbes

Inhalt:

- Teepflanze: Aufzucht und Pflege
- Verwendung und Verarbeitung
- Anbauggebiete weltweit
- Biologischer und konventioneller Anbau
  
- Sorten und Qualität
- Gesundheitliche Aspekte
- Früchte- und Kräutertees
- Haustee
- Besonderheiten der Teezubereitung

11:30-12:30 Uhr  
Praxis  
Teezeremonie

Tee richtig zubereiten bedeutet auch entschleunigen, den Alltag vergessen und für einen kurzen Moment inne halten.

Wir bringen Ihnen die regionalen Kostbarkeiten und deren Zubereitung näher:

- Ostfriesische und japanische Teezeremonie
- Türkische Teezubereitung
- Russischer und englischer Tee
- Mate Tee aus Südamerika

Hierzu werden Spezialitäten aus den verschiedenen Ländern gereicht.

12:30- 13:00 Uhr  
Mittagspause

13:00 – 15:00 Uhr  
Praxis  
Herstellung eines Haustees

Hier bieten wir Ihnen die Möglichkeit, eine eigene Teesorte zu kreieren und zusammenzustellen!

Hierfür stellen wir Ihnen zur Verfügung:

- Schwarztee, naturrein oder als Mischung
- Grüntee
- Früchtetee
- Haustee
- Kräuter und Gewürze
- Getrocknete Früchte
- Natürliche Aromen

Alle Inhaltsstoffe stammen aus kontrolliert biologischem Anbau

Am Ende des Seminars nehmen Sie Ihren selbst kreierten Tee mit nach Hause