

## TEE NACH OSTFRIESENART

**D**ie richtige Art, den Tee zu genießen – getrunken wird in Ostfriesland eine Schwarzteemischung vorwiegend aus Assam - Tee.

Bei der Zubereitung eines richtig leckeren Tees gibt es jedoch einiges zu beachten. Die Teekanne wird zunächst mit kochendem Wasser ausgespült und somit gleichzeitig vorgewärmt, dann gibt man eine abgemessene Menge Ostfriesen - Tee (1 Tl. Tee pro Tasse u. ein weiterer für die Kanne) in die Teekanne. Nun werden die Teeblätter mit nicht mehr ganz kochendem Wasser übergossen, bis die Kanne etwa zur Hälfte gefüllt ist. Der Tee muss 3 - 4 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen, anschließend wird die Teekanne bis zum Rand mit Wasser gefüllt und fertig ist der Tee. Entweder gießt man ihn jetzt durch ein Teesieb in eine Servierkanne, oder man schenkt jede Tasse einzeln durch ein Sieb ein.

Nach alter Tradition verwendet man eine kleine Tasse aus hauchdünnem Porzellan, gibt einen „Kluntje“ ( weißer Kandis) in die Tasse und gießt den heißen Tee über den "knisternden" Zucker - mit dem Teelöffel lässt man nun ein paar Tropfen Sahne in den Tee gleiten, die sich in der Tasse wie eine Wolke entfalten. Der Tee wird nun NICHT umgerührt, sondern man genießt am Rand den herben Geschmack des schwarzen Tees, zur Mitte hin den mit Sahne gemischten Tee und schließlich den zuckersüßen Tee am Boden der Tasse.

Neben der gemütlichen Teezeremonie ist es immer wieder ein wahres, köstliches Geschmackserlebnis.