



Deutscher Teeverband e.V.

Gotenstraße 21  
20097 Hamburg  
Tel.: 040 / 23 60 16 - 0  
Fax.: 040 / 23 60 16 -10  
E-Mail: tee@wga-hh.de

## **Die Kunst des Genießens: Gesellschaftliche Bedeutung von Tee**

### **Einleitung**

**Kein Getränk - mit Ausnahme von Wasser - wird weltweit so häufig getrunken wie Tee. Von England bis China, von Indien bis Russland hat das Heißgetränk ganze Kulturen geprägt. Dabei hat jedes Land hat seine besonderen Teezeremonien. Jede Nation bereitet den Tee auf eine spezielle Art zu.**

### **China: Die Heimat des Tees**

Es soll im Jahre 2.737 vor Christus gewesen sein, als der chinesische Kaiser Chen Nung zufällig den Tee entdeckte. Der Legende nach hat er unter einem Baum gesessen, als ein Blatt von einem wild wachsenden Teestrauch in seine Schale mit heißem Wasser fiel. Seither hat das Getränk die chinesische Zivilisation maßgeblich beeinflusst. Buddhistische Mönche, Künstler, Gelehrte und Staatsmänner – sie alle haben zur Bedeutung des Getränks beigetragen. Ein Schüler des Philosophen Laotse soll den Brauch ins Leben gerufen haben, dem Gast als Willkommensgruß eine Schale Tee anzubieten. Tee war schon im alten China ein Zeichen von Freundschaft und Geselligkeit. Gleichermäßen trug er zum Aufschwung des Buddhismus bei. Aufgrund der anregenden Wirkung schätzen ihn die Mönche als Energiespender bei der Meditation. Viele Jahrhunderte war Tee zudem als Heilmittel bekannt. Man sagte, er würde die Sehkraft im Alter verbessern, Müdigkeit und Kopfschmerzen vertreiben. Seine wirtschaftliche Bedeutung entdeckten die Chinesen erst relativ spät. Im Jahre 221 vor Christus ist erstmals die Rede von einer Teesteuer. Während der Tang-Dynastie von 618 bis 907 nach Christus wurde Tee dann zur Handelsware. Am kaiserlichen Hof hatte das Getränk einen hohen Stellenwert. Von hier aus eroberte es das gesamte Reich der Mitte. Seine Popularität reichte bis weit über die Landesgrenzen hinaus. Viele Poeten machten den Tee zum Gegenstand ihrer Werke. Einer von ihnen war der taoistische Dichter Lo Tung, der Ende des 8. Jahrhunderts lebte. Er gilt als einer der ersten Teemeister. Sein Tagesablauf wurde durch die Dichtkunst und die Zubereitung von Tee bestimmt. Während der Tang-Dynastie entwickelte sich das Getränk zum regelrechten Kultobjekt für Freunde des feinen Geschmacks. Parallel dazu entstand die Töpferkunst mit immer raffinierteren Techniken. Edle Teekannen aus Silber und Gold kamen auf. Allerdings konnten sie sich nicht durchsetzen. Die Teemeister erkannten schon damals, dass Kannen und Tassen aus Metall den feinen Geschmack des

Getränks beeinträchtigen. In der Regel trank man Tee daher aus Holzschalen. Das Wasser wurde in flachen Gefäßen aus gebranntem Ton gekocht. Der Teemeister bereitete das Getränk entweder aus Blatt-Tee, Pulver oder Tee-Ziegeln zu. Letztere waren unter Kennern besonders beliebt. Man schnitt ein Stück von dem Ziegel ab, zerstieß es zu Pulver und bereitete daraus das Getränk zu.

Im Laufe der Jahrhunderte wurde Tee in China zum täglichen Nahrungsmittel. Bis in die 50er Jahre hinein, nutzten alle Bevölkerungsschichten ihn als Durststiller. Der Brauch, Gästen eine Tasse Tee anzubieten, wurde sowohl in Privathaushalten als auch in Geschäften und Hotels zelebriert. Man servierte das Getränk in großen Kannen, die in wattierten Körben warm gehalten wurden. In den großen Städten entwickelten sich Teehäuser, die bereits in den frühen Morgenstunden öffneten. Auch heute noch hat Tee in China einen hohen Stellenwert, wobei die Chinesen überwiegend grünen Tee bevorzugen. Dazu kommt der halbfermentierte Oolong Tee und aromatisierte Spezialitäten wie Jasmin-, Rosen- und Lychee-Tee.

### **Japan: Ritual der Lebenskunst**

Wer nach dem traditionellen japanischen Ritual Tee genießen will, sollte ausreichend Zeit mitbringen. Viele wesentliche Elemente der japanischen Tee-Kultur stammen aus China. Im 6. Jahrhundert zogen buddhistische Mönche als Missionare nach Japan – mit ausreichend Tee im Gepäck. Auf Basis der chinesischen Meditationsschule, entwickelte sich dann im Laufe der Jahrzehnte der japanische Zen-Buddhismus. Die Zen-Mönche legten als erste in Japan Teegärten an und entwickelten besondere Rituale zur Zubereitung. Die Zen-Meister erkannten, dass auch das Aufbrühen des Getränks eine wertvolle Übung auf dem Weg zur Erleuchtung sein konnte. Die Zeremonie entwickelte sich zur Religion der Lebenskunst. Sie verläuft nach festgelegten Regeln. Bevor die Gäste zu ihrem Getränk kommen, müssen sie den „Tee-Weg“ gehen. Auf einem gepflasterten Pfad durchqueren sie einen Garten. Vorbei an Moospolstern, kleinen Bäumchen und Lotusteich gelangen sie dann zum Teehaus, wo der Gastgeber bereits wartet. Als Geste der rituellen Reinigung spülen die Gäste den Mund mit frischem Quellwasser aus und waschen die Hände. Anschließend verweilen sie eine Zeitlang im Vorraum des Teehauses. Um den Lärm des Alltags zu vergessen, wird nur sehr wenig gesprochen. Auch im Hauptraum widmet man sich eher der Zubereitung und dem Genuss, als dem Reden. Gastgeber und Gäste erleben gemeinsam Harmonie, Ehrfurcht und Stille. Der Teeraum ist mit Matten ausgestattet, auf denen sich die Gäste niederlassen. Bis die erste Tasse zubereitet ist, vergeht mitunter eine halbe bis dreiviertel Stunde. Jeder Handgriff ist

genau festgelegt und hat eine symbolische Bedeutung. Die Bewegungen sind langsam und konzentriert. Sie sollen die Teilnehmer zur Ruhe führen. Für die Zubereitung des Tees wird ein Matcha, auch Jadeschaum genannt, verwendet. Dieser grüne Pulvertée wird nicht mit Wasser aufgegossen, sondern mit Hilfe einer feinen Bambusrute in einer Schale mit heißem Wasser aufgeschlagen. Auf einem kleinen Holzkohleofen erhitzt der Gastgeber das Wasser für das Getränk. Auch das geschieht nach einem bestimmten Ritual. Während des ersten Kochgrades, wenn auf der Wasseroberfläche kleine Blasen erscheinen, wird eine Prise Salz in das Wasser gegeben. Sobald die Bläschen größer werden, kommt der fertig geschlagene Tee dazu. Wenn der Tee dann im Topf brodelt, gibt der Gastgeber einen Teelöffel kaltes Wasser dazu. Mit einer Schöpfkelle wird das heiße Getränk in eine Schale gegossen, die dann im Kreis herum gegeben wird. Denn traditionsgemäß trinken alle Gäste aus der gleichen Teeschale. Dazu wird süßer Kuchen gereicht. Das japanische Teemahl kann bis zu vier Stunden dauern. Wesentlich schneller verläuft die einfache Zeremonie, bei der die Speisen wegfallen und ein dünnerer Tee getrunken wird. Ein bis zwei Stunden kann man aber auch hierfür einkalkulieren. Heutzutage sind in Japan sämtliche Varianten des Tee genusses zu finden: In Teeschulen praktizieren die Teemeister nach wie vor das Teetrinken als geistige Übung und Kunstform. Daneben werden aber auch lockere Teetreffen organisiert, bei denen die Teilnehmer musizieren. Und ebenso wie in Europa, trinken auch die Japaner die schlichte Tasse Tee zum Frühstück oder zur Verdauung nach dem Essen.

### **Indien: Gesalzener Tee mit Ziegenmilch**

In dem für Deutschland wichtigsten Tee-Ursprungsland Indien wird das Getränk auf eine besondere Weise genossen, an die sich der europäische Gaumen erst einmal gewöhnen muss. In der Himalaya-Region bekommen Reisende von den Hirten zum Beispiel häufig eine Tasse gesalzenen Tee gereicht, der mit Ziegenmilch angereichert ist. Auch die Tibeter trinken den Tee gern gesalzen. Statt der Ziegenmilch geben sie allerdings Yakbutter hinzu. Natürlich hatten auch die englischen Kolonialherren großen Einfluss auf die indische Tee-Kultur. Vor allem im Norden des Landes wird nach wie vor sehr viel Tee getrunken. In den Städten säumen kleine Verkaufsstände die Straßen. Der Tee, der in einer Art Samowar warm gehalten wird, ist sehr stark und süß und wird daher in der Regel mit viel Milch verfeinert. In manchen Regionen geben die Inder neben kochender Milch auch Gewürze wie Zimt, Nelken, Anis und Kardamom hinzu. Zum Tee werden süße Leckereien oder gesalzene Nüsse gereicht. Der Tee wird in einer Schale mit Untertasse serviert – nicht ohne Grund: Denn alle, die es eilig haben, gießen gewöhnlich etwas Tee zum Abkühlen in die Untertasse, um ihn so schneller trinken zu können.

## **Russland: Tee für den Zaren**

Im Jahre 1638 schenkte ein mongolischer Fürst dem russischen Zaren Michael Romanow mehr als 60 Kisten Tee. Innerhalb kurzer Zeit wurde dieser am Zarenhof zum beliebten Getränk. Die restliche Bevölkerung fand allerdings zunächst nur wenig Gefallen daran. Sie bevorzugte weiterhin Wodka. Mehr als 200 Jahre dauerte es, bis sich der Tee im ganzen Land durchsetzte. Bis ins 18. Jahrhundert hinein, war er nur in wenigen großen Städten erhältlich. Zu dieser Zeit brachten Karawanen die Ware von China nach Russland. Erst im 19. Jahrhundert war der Brauch des Teetrinkens im gesamten Zarenreich verbreitet. Er wurde auf Jahrmärkten ausgeschenkt und gelangte so in die kleinsten Dörfer. Zu dieser Zeit erfanden die Russen auch den Samowar, der sich sehr schnell zum täglichen Gebrauchsutensil entwickelte und in vielen Teilen der Welt kopiert wurde. Der Samowar ist ein großer Behälter aus Kupfer, Messing, Bronze oder auch Porzellan, den eine kleinere Kanne mit Tee-Extrakt krönt. Jedes Teeglas wird, je nach Geschmack, mit Extrakt gefüllt und dann mit heißem Wasser aus dem Behälter aufgegossen. Da das Getränk in der Regel sehr stark ist, versüßen die Russen den Tee Genuss meist mit einem Stück Zucker oder etwas Marmelade, die sie in den Mund nehmen, bevor sie den Tee trinken. Gelegentlich wird auch Zitrone dazu gereicht, Milch ist dagegen unerwünscht.

## **Deutschland: Koppke mit Kluntje un Room**

Mitte des 17. Jahrhunderts gelangte der Tee dann auch in den Westen Europas. Über Holland kam er nach Deutschland. Hier wurde er lange Zeit nur als Heilkraut angesehen und war daher fast ausschließlich in Apotheken erhältlich. Anfang des 18. Jahrhunderts wurde er dann in den Berliner Salons zum bevorzugten Getränk. Im Laufe der Jahre entstanden die so genannten literarischen Teetische. Auch Johann Wolfgang von Goethe lud regelmäßig zum „großen Tee“ ein. Zu dieser Zeit war Tee bereits ein weit verbreitetes Getränk. Man trank ihn aus prachtvoll verzierten Porzellantassen, die aus den Manufakturen in Meißen, Bayreuth oder Nymphenburg kamen. Besonders beliebt war das Heißgetränk im Nordsee-Küstengebiet sowie in Bremen und Hamburg. In Ostfriesland hat sich bis heute nichts daran geändert. In dieser Region wird nach wie vor der meiste Tee in Deutschland getrunken – und das nach einem bestimmten Ritual. Die Ostfriesen bereiten ihn stets in der gleichen Kanne zu, die lediglich mit heißem Wasser ausgespült wird. Der Tee wird mit frischem, sprudelnd heißem Wasser übergossen und zieht maximal fünf Minuten. In die noch leere Tasse kommt dann ein Stück Kandis – im

Friesischen auch als Kluntje bezeichnet. Anschließend wird die Tasse zu dreiviertel mit Tee gefüllt. Da der klassische Ostfriesen-Tee relativ stark ist, gibt man etwas Sahne dazu. Früher war es in fast allen Haushalten üblich, Schalen mit Vollmilch in einen kühlen Raum zu stellen, um nach einigen Stunden den Rahm abzuschöpfen. Noch heute ist der Umgang mit Sahne eine Wissenschaft für sich. Diese wird zunächst mit Hilfe eines kleinen Sahnelöffels vorsichtig aus dem Gefäß geschöpft. Anschließend lässt der Ostfriesen den Rahm ringförmig am Tassenrand entlang in den Tee gleiten. Dabei entwickelt sich ein zartes, weißes Wölkchen. Umrühren ist verpönt.

### **England: It's tea time**

In England ist das Teetrinken nicht nur Tradition, sondern eine regelrechte Lebensart. Zwar stiegen die Engländer bereits Mitte des 17. Jahrhunderts in den Teehandel ein, dennoch blieb das Getränk bis ins 18. Jahrhundert hinein sehr teuer. Es wurde daher überwiegend in der feinen Gesellschaft getrunken. Das änderte sich erst, als die Briten das Handelsmonopol der Chinesen brachen. Gleichzeitig starteten sie Pflanzversuche in ihren damaligen Kolonien. Inzwischen ist bekannt, dass diese in Indien sehr erfolgreich verliefen. Als Ausdruck des guten Geschmacks und der Geselligkeit, wurde Tee in allen Gesellschaftsschichten unentbehrlich. Er veränderte die Lebensweise der Briten sehr stark. Der Tagesablauf wurde fortan von der „tea time“ bestimmt. So sorgt gleich nach dem Aufwachen der „early morning tea“, der noch vor dem Frühstück getrunken wird, für einen schwungvollen Start in den Tag. Zum reichhaltigen englischen Breakfast mit Porridge, Rühreiern und Schinkenspeck, gibt es natürlich ebenfalls ein Tässchen Tee. Zwischen Lunch und Dinner ist der „afternoon tea“ oder „five o'clock tea“ angesagt. Dazu reichen die Briten Sandwiches, Toast, Sandgebäck und die traditionellen Scones. Diese süßen, weichen Teebrötchen werden mit buttrig geschlagenem Rahm und Marmelade serviert. Mit dem „high tea“, zu dem kalter Braten, Salate, Obst und Kuchen gereicht werden, lassen die Engländer den Tag dann ausklingen.

Ende des 18. Jahrhunderts entstanden in England die „tea garden“. In den Parks wurden Tische aufgestellt, ein Orchester spielte und man trank dazu Tee. Später kam auch der Tanztee in Mode, zu dem sich die jüngere Generation samstags und sonntags nachmittags traf. In den Betrieben gab es am Vor- und Nachmittag eine Teepause. Vor allem der „afternoon tea“ hat die britische Lebensart stark beeinflusst. Ende des 19. Jahrhunderts entstanden feste Regeln und Kleiderordnungen. Das Motto lautete: elegant, aber bequem. Für die Damen der Gesellschaft wurden so genannte „tea gowns“ entworfen. Dabei handelte es sich um leichte, weite Roben, die in der Taille nicht zu eng

sein durften. Ebenso war es Sitte, zum „afternoon tea“ edle Tischdecken aufzulegen und das Getränk in kostbarem Porzellangeschirr zu servieren.

Auch heute noch ist der „five o'clock tea“ für viele Engländer ein unverzichtbarer Moment. Aus zeitlichen Gründen wird mittlerweile allerdings auf eine aufwändige Zubereitung mit Damasttischdecken und feinstem Porzellan verzichtet. Eine relativ neue Sitte unter Geschäftsleuten ist es übrigens, dass man Geschäftsgespräche beim Tee in einer eleganten Hotel-Lounge führt, anstatt beim zeitaufwendigen Business Lunch.

## **Tee richtig zubereitet**

### **Einleitung**

**Die Chinesen trinken am liebsten grünen, ungesüßten Tee. In Indien sorgen mitunter verschiedene Gewürze für ein spezielles Aroma. Die Ostfriesen bevorzugen kräftigen, schwarzen Tee mit Kandis und Sahne. So unterschiedlich die Vorlieben beim Teegenuss in den einzelnen Ländern auch sind, für die Zubereitung des Heißgetränks gelten bestimmte Regeln.**

Ein alter chinesischer Spruch lautet: „Drei Dinge auf der Welt sind höchst bedauernswert: Das Verderben bester Jugend durch falsche Erziehung, das Schänden bester Bilder durch gemeines Begaffen und die Verschwendung besten Tees durch unsachgemäße Behandlung.“ Mit etwas Einsatz wird der Tee dagegen zum echten Genuss.

Wichtige Voraussetzung ist die richtige Teekanne. Ob sie aus Glas, Porzellan oder Keramik ist, bleibt eine Frage des persönlichen Geschmacks. Auf die Qualität des Getränks hat es keinen Einfluss. Entscheidend ist allerdings die Reinigung. Spülmittel ist hier tabu. Um den Tee-Geschmack nicht zu beeinträchtigen, sollte die Kanne nur mit heißem Wasser ausgespült werden. Außerdem sollte man sie mit heißem Wasser erwärmen, bevor man den Tee hineingießt.

Für die Zubereitung des aromatischen Heißgetränks ist frisches Wasser unerlässlich. Schon der britische Botaniker Robert Fortune, der den Tee nach Indien einführte, erkannte, welche Bedeutung die Wasserqualität hat. Auf seinen Reisen in China trank er einmal eine Tasse Tee, die aus frischem Quellwasser zubereitet wurde. Seiner Aussage nach war es der beste Tee, denn er je getrunken hatte.

Fakt ist, dass die Klarheit des Aufgusses sowie Geschmack und Aroma wesentlich von der Wasserqualität abhängen. Zu hartes Wasser kann zum Beispiel feine Tees negativ beeinflussen. Kräftige Teesorten wie Ceylon- oder Assam-Tees vertragen mineralreiches Wasser wesentlich besser. Die Ostfriesen haben das bereits vor Jahrzehnten erkannt. Generell ist weiches, kalkarmes Wasser mit wenig Eigengeschmack am besten geeignet. In Deutschland ist das Leitungswasser generell von sehr guter Qualität.

Das Wasser sollte stets frisch aus der Leitung kommen. Abgestandenes oder bereits gekochtes Wasser hat nicht mehr genügend Sauerstoff. Es muss zunächst sprudelnd kochen. Schwarzer Tee wird mit dem kochendheißen Wasser übergossen. Bei grünem Tee sollte es auf etwa 70 Grad abgekühlt werden, bevor der Tee aufgebrüht wird. Ansonsten kann es sein, dass der Aufguss eine herbe Note entwickelt.

Bei losem Tee richtet sich die Menge nach dem persönlichen Geschmack und nach der Sorte. Generell rechnet man pro Tasse etwa einen Teelöffel bzw. zwei Gramm Tee. Da Broken-Tees ergiebiger sind, reicht ein gestrichener Teelöffel. Bei Blatt-Tee darf es ruhig ein gehäufter sein. Wer ein kräftiges Aroma bevorzugt, sollte noch einen extra Löffel „für die Kanne“ dazugeben.

Grundsätzlich gilt: Die Teeblätter brauchen Bewegungsfreiheit. Deshalb brüht man sie am besten in einem separaten Gefäß auf und gießt den Aufguss nach dem Ziehen in die vorgewärmte Kanne. Der Sinn dieser Methode ist zu erkennen, wenn man den Tee in einer Glas- oder Plastikkanne aufbrüht und dann beobachtet, wie die Teeblätter sich verhalten. Zunächst werden sie aufgewirbelt und scheinen regelrecht zu tanzen. Anschließend entfalten sich die Blätter zu ihrer ursprünglichen Größe und sinken allmählich auf den Kannenboden. Diese klassische Zubereitungsmethode garantiert, dass der Tee sein ganzes Geschmackspotenzial voll entfalten kann. Allerdings hat diese Methode auch einen kleinen Nachteil: Die verbrauchten Blätter bleiben in der Kanne zurück, und die Reinigung ist etwas mühevoller.

Eine Alternative ist deshalb ein sehr großes Teesieb, das in der Teekanne hängt und in dem die Teeblätter ebenfalls frei schwimmen können. Schmale Siebeinsätze oder Tee-Eier aus Metall sind ungeeignet. Die Blätter können sich hierin nicht entsprechend entfalten und somit auch nicht das volle Aroma freisetzen. Wer eine einzelne Tasse Tee zubereiten möchte, kann auch spezielle Teefilter aus Papier benutzen.

Die Ziehdauer richtet sich nach dem Geschmack und der Wirkweise. Soll das Getränk über ein Leistungstief hinweg helfen, lässt man es zwei bis drei Minuten ziehen. Denn in den ersten Minuten nach dem Aufgießen geben die Teeblätter vor allem das anregende Koffein ab. Danach werden zunehmend Gerbstoffe freigesetzt, die beruhigend auf den Verdauungstrakt wirken. Insgesamt sollte Tee maximal fünf Minuten ziehen. Je nachdem wie die Teeblätter aufgegossen wurden, entfernt man nach dem Ziehen entweder das Teesieb aus der Kanne oder gießt den Aufguss durch ein Sieb in eine zweite vorgewärmte Teekanne.

Für Eilige sind Teebeutel eine gute Alternative zum losen Blatt- oder Broken-Tee. Zubereitung und Ziehdauer sind hier wesentlich kürzer. Für Teebeutel werden meistens sehr feine Teepartikel verwendet – so genannte Fannings bzw. Dust. Diese geben ihre Inhaltsstoffe rasch an das heiße Wasser ab. Daher muss Beuteltee nicht so lange ziehen wie Blatt-Tee. Teebeutel können ebenso hochwertige Ware enthalten wie lose Tees.

Ob der Tee pur, mit Zucker oder mit Sahne getrunken wird, ist in erster Linie Geschmackssache. Rohrzucker verleiht dem Getränk eine leicht karamellartige Nuance. Kandis – ob lose oder am Stiel – gilt unter Teetrinkern als Klassiker. In Ostfriesland wird vor allem der große Kandis, oder besser gesagt „Kluntje“, zum Süßen des Tees verwendet. Wer den Geschmack verfeinern möchte, kann Sahne oder Milch verwenden. Dosenmilch hat einen zu starken Eigengeschmack und ist eher ungeeignet. Manche Tees, z. B. Ceylons, vertragen sich auch gut mit einem Schnitzelchen Zitrone.

Die Frage, ob der Tee mit Zucker und Sahne zubereitet wird, hängt auch von der verwendeten Teesorte ab. So wird grüner Tee meistens gern pur, aber stets ohne Sahne getrunken. Auch der edle Darjeeling First Flush schmeckt mit etwas Zucker oder Kandis am besten. Sahne oder Milch sind aufgrund des zarten Aromas dieser Tees weniger geeignet. Darjeeling-Sorten, die aus der zweiten und dritten Ernte im Jahr stammen, vertragen dagegen durchaus auch einen Schuss Sahne. Der kräftige Assam-Geschmack lässt sich ebenfalls mit etwas Sahne oder Milch verfeinern. Die Zugabe von Zucker oder Kandis betont den malzigen Geschmack der Assam-Tees.

Ceylon-Tee zeichnet sich vor allem durch sein kräftiges Aroma aus. Daher lässt er sich hervorragend mit etwas Milch bzw. Sahne kombinieren. Zum Süßen verwendet man am besten raffinierten Zucker. Rohrzucker beeinträchtigt durch seinen starken Eigengeschmack das typische Aroma des Ceylon-Tees.

Übrigens: Tee sollte nach dem Einkauf in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahrt werden. Ideal sind spezielle Teedosen aus Glas, Porzellan und Keramik. Auch gut verschließbare Blechdosen eignen sich hierfür. Der Tee muss kühl, trocken und dunkel lagern. Glasbehälter gehören daher in den Schrank. Auch fremde Gerüche beeinträchtigen das Tee-Aroma. Gut verpackt bleibt der Tee viele Monate frisch.

**Quellenangabe:**

Hellmut Grösser (1997): Tee für Wissensdurstige, Das Fachbuch vom Deutschen Teebüro, E. Albrecht Verlags-KG

Johann Haddinga (1986): Das Buch vom ostfriesischen Tee, Verlag Schuster

Arend Vollers (1996): Tee, Wilhelm Heyne Verlag

Walter Feldheim (1994): Tee- und Teeerzeugnisse, Blackwell Wissenschafts-Verlag

N.N. (1992): Das Buch vom Tee, Wilhelm Heyne Verlag München

Curt Marode (1997): Kleines Handbuch für Teegeniesser, FALKEN Verlag

Deutscher Teeverband e.V.: [www.teeverband.de](http://www.teeverband.de)