

Teeverkostung

Nach der Besprechung der Aufgabenbereiche und der Einteilung der Teams begaben sich die Gruppen zu den jeweiligen Räumlichkeiten, um mit die Vorbereitungen der Teeverkostung zu starten.

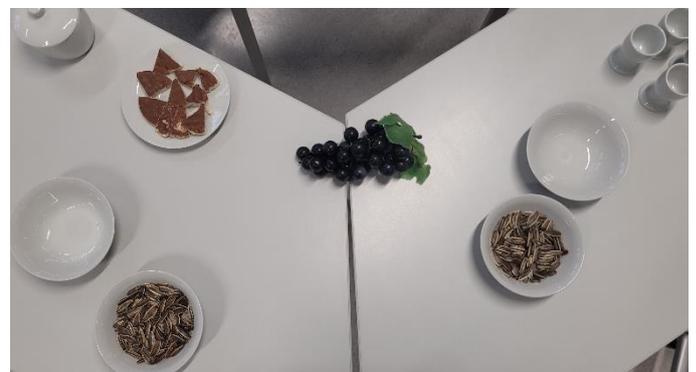
Es galt sich um die Dekoration des Tisches und das Kochen/Vorbereiten des Wassers zu kümmern. Die anderen Teams befassten sich mit der Dokumentation des Ablaufes und den Tabellen zur Auswertung der verschiedenen Teesorten.

Wir legten großen Wert darauf die Arbeitsflächen sowie das zu verwendende Geschirr vorher zu reinigen.



Einige Schüler und Schülerinnen nahmen Kleinigkeiten zum Essen mit und platzierten diese auf dem Tisch.

Währenddessen war das Wasser in der Küche schon am Kochen.



Der Tisch war nun mit schönen (falschen) Blumen, Kleinigkeiten zum Naschen, Servietten und kleinen Bechern gedeckt.





In der Küche waren die verschiedenen Sorten des Tees, je nachdem wie lange sie ziehen sollten, aufgestellt und das heiße Wasser wurde eingegossen.

Man konnte beobachten wie das Wasser verschiedene Farben und Aromen annahm.



Für die Verkostung wurde der fertige Tee in kleine Probierbecher umgefüllt



Wir bewerteten den Tee nachfolgenden Kriterien:

- Aussehen
- Geruch
- Mundgefühl und Mundgefühl nach 1 Minute
- Geschmack



Als erstes probierten wir einen Früchtetee Himbeere und Brombeere. Er hatte eine intensive Farbe und starken Geschmack.

Anschließend probierten wir eine leichte Kräutertee Mischung aus Hanf und Zitronengras. Der Tee hatte ein weniger intensives Aroma und helle Farbe.



Als nächstes kam eine Früchtetee- Winterklassiker: Kaminzauber, er war nicht so intensiv in der Farbe aber verfügt über einen relativ starken Geschmack



Danach probierten wir einen weiteren Kräutertee mit Minze, Zitronenmelisse, blaue Malve, Kornblumen und Ringelblume. Er hatte kaum Farbe und einen leichten Geschmack.



Einer der Klassenfavoriten war ein aromatisierter Schwarztee mit Pfirsich und Ingwer. Auch wenn die Meinungen etwas auseinander gingen schmeckte er den meisten. Er hatte eine schwache, bräunliche Färbung und relativ intensiven Geschmack



Eine nicht so bekannte Tee Sorte war eine Mischung aus Pfefferminz und Süßholz. Weniger intensive Farbe aber starker, frischer und süßlicher Geschmack





Im Anschluss probierten wir eine Kräuterteemischung aus Zitronengras, Eukalyptus und Ginkgo. Er hatte kaum Farbe aber angenehmen, feinen Geschmack.

Ein weiterer Kräuter- Matetee war der Munter Macher. Er besaß über kaum Farbe und einen eher bitteren Geschmack



Weiter ging es mit einem Kräutertee aus Ingwer und Holunderblüte. Er besaß eine leichte Farbe und leichten Geschmack

Zu guter Letzt hatten wir einen weiteren Früchtetee „Waldbeere“ er hat eine dunkle, rote Färbung und einen intensiven, süßlichen Geschmack



Gesamt hatten wir 10 Tee Sorten die wir probierten und bewerteten. Die ausgefüllten Fragebögen wurden von einem Team nach dem Punktesystem ausgewertet und somit konnten wir unseren Lieblings Tee als Gruppe identifizieren.