

# TEEKULTUR BUDERSAND

TEE . SÜBER TAU DES HIMMELS

*Drei Dinge auf dieser Welt sind höchst bedauernswert:  
das Verderben bester Jugend durch falsche Erziehung,  
das Schänden bester Bilder durch gemeines Angaffen und  
die Verschwendung besten Tees durch unsachgemäße Behandlung.*

*Li Zhilai, ein Dichter der Song-Zeit, 13. Jh.*

## DIE PERFEKTE TASSE TEE

Nach mündlicher Überlieferung liegen die Anfänge des Tees 5000 Jahre zurück. Seit dieser Zeit ist die Zubereitung der perfekten Tasse Tee unter Teekennern und Teeliebhabern Thema endloser Diskussionen und Abhandlungen.

Einigkeit gibt es in den Grundvoraussetzungen für eine gute Tasse Tee: gutes Wasser, guter Tee und eine gute wie achtsame Zubereitung. Doch was ist gut? Je nach Geschmack und Kultur lassen sich viele Antworten finden.

## TEE UND GESUNDHEIT

Ein zu Ruhm gekommener Arzt der Tang-Dynastie sagte: „Tee ist ein Kraut gegen alle Krankheiten.“ Und es lassen sich zahlreiche Berichte von Heilerfolgen durch die Anwendung von Tee auflisten. Neueste Forschungsergebnisse haben die alten Volksweisheiten nicht nur bestätigt, sondern auch bemerkenswerte Analysen hervorgebracht, die es lohnt zu studieren.

*Eine Tasse Tee,  
die kleinste Wellness-Oase der Welt...*

## GENUSS

Tee ist ein Naturprodukt und unterliegt den unnachahmlichen Wechselwirkungen aus Bodenqualität, Lage, Klima, Erntezeit und nicht zuletzt der Verarbeitung. Puristen genießen ihren Tee gerne ohne jegliche Zutat. Genussmenschen suchen Vervollkommnung des Teegeschmacks durch Zugabe feiner Zutaten.

Budersand gelingt die Verbindung zweier Geister. Inspiriert von der gehobenen Küchenkultur lebt Budersand eine Teekultur, die den Charakter eines jeden Tees ehrt und Eigenheiten durch die Hochzeit mit ausgesuchten Geschmäckern und Zutaten ehrlich zu würdigen und heben sucht.

# TEEZUBEREITUNG IM BUDERSAND

In unserer sorgfältigen Teeauswahl bedienen wir uns der faszinierenden und facettenreichen Palette einer jahrtausende alten Teekultur. Die Zubereitung ist abgestimmt auf den gewählten Tee, um dessen Charakter in Geschmack und Wohltun harmonisch zur Entfaltung zu bringen.

Verwendete Teemenge, Wassertemperatur und Ziehzeiten sind Empfehlungen und kein Diktat. Entscheidend ist der persönliche Geschmack, doch scheuen wir uns nicht die Sinne schmeichelnd, zuweilen provokant herauszufordern.

## WASSER & WASSERTEMPERATUR

Unverhohlen profitieren wir von dem Sylter Privileg eines erstklassigen Wassers. Doch auch die Temperatur des verwendeten Wassers ist nicht ohne Einfluss auf die geschmackliche Entfaltung des Tees.

Früchtetees, Kräutertees und Rooibosh werden mit sprudelnd kochendem Wasser überbrüht. Für Schwarztees und stärker anfermentierte Tees sollte das Wasser gerade sprudelnd zu kochen beginnen. Zarte Schwarztees wie ein sehr junger Darjeeling werden mit leicht abgekühltem Wasser von ca. 90°C aufgegossen. Bei Grüntees unterscheidet man deutlicher. Chinesische Grüntees und leicht anfermentierten Tees können durchaus mit 80-90°C heißem Wasser überbrüht werden. Japanische oder sehr feine Grüne und Weiße Tees werden nur mit 70-80°C heißem Wasser überbrüht. Schattentees und feine Senchas vertragen am besten Wassertemperaturen um 60-70°C.

Gießt man Grüntee zu heiß auf, gehen die zahlreichen Inhaltsstoffe spürbar ungleichmäßig in den Aufguss über. Der Tee kann so sein volles Aroma nicht harmonisch entfalten und schmeckt sehr bitter.

## ZIEHZEIT

Teeblätter brauchen beim Ziehen Entfaltungsspielraum. Halbfermentierte Tees und schwarze Blatt-Tees ziehen zwischen 3 und 5 Minuten. Grüntees und schwarze Broken-Tees entfalten sich bereits bei Ziehzeiten bis 3 Minuten. Weiße Tees dürfen gerne 5 bis 10 Minuten oder länger ziehen. Früchtetees, Kräutertees und Rooibosh ziehen 8-10 Minuten.

*Gleicht das Wasser beim Kochen den Augen von Fischen  
und gibt einen leichten Ton von sich, so ist dies die erste Stufe,  
wallte es an den Seiten wie eine sprudelnde Quelle  
und ähnelt aufgereihten Perlen, so ist dies die zweite,  
gleicht es wogenden Wellen, so ist dies die dritte.  
Darüber hinaus wird es schal und man kann es nicht mehr gebrauchen.*

*Lu Yu in Chajing - „Das Buch vom Tee“ - Bd. 3, Kap. 5, 760 n.Chr.*

# SCHWARZER TEE

## 01. DARJEELING FIRST FLUSH. FTGFOP 1. MAHARANI HILLS

*An den Südhängen des Himalaya, in Hochlagen bis zu 2.500 Metern, befinden sich die Teegärten des Darjeelings mit ihren unvergleichlichen Spitzen-Tees. Unser Tee wird von den ersten zarten Austrieben im Frühjahr in einer Höhe von über 2000 Metern gepflückt. Die traditionelle Ernte ausschließlich von Sträuchern der Camellia-sinensis-Pflanze beschert das charakteristische Aroma: frisch, blumig-fruchtig mit lebendigem Nachhall. Hellbernsteinfarbene, leuchtende Tasse.*

Kännchen 0,45l € 9,50

## 02. DARJEELING SECOND FLUSH. FTGFOP 1. CHAMONG

*Der Teegarten liegt auf einer Höhe von 1600 Metern und produziert sorgfältigst verarbeitete Tees. Die Ernte für diesen Tee beginnt im Juni. Der Tee zeigt eine harmonische Geschmacksfülle mit fruchtigen Noten aus Muskatel und Pfirsich. Bernsteinbraunfarbene, leuchtende Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

## 03. CEYLON. UVA-HIGHLANDS. ORANGE PEKOE. KOSLANDA

*Ein typischer Highgrown-Tee des UVA-Distrikts aus den Bergen im Osten der Insel Ceylon. In 1000 Metern Höhe wachsen die Teepflanzen für diesen hocharomatischen Spätsommertee – der besten Erntezeit dieser Region. Vollmundig, saftig, würzig mit edler Herbe. Kupferbraune Tasse. Aus zertifiziert biologischem Anbau.*

Kännchen 0,45l € 7,50

## 04. ASSAM. FTGFOP 1. TEEGARTEN MOKALBARI

*Feinster Premium Blatt-Tee aus dem berühmten Teeanbaugebiet im Nordosten Indiens an den Ufern des Flusses Brahmaputra. Schönes ausgeprägtes Blatt mit einem außerordentlich hohem Anteil goldener Blattknospen, den Tips. Vollmundig, edelkräftiges Aroma, leicht malzige Süße. Tiefsdunkle, leuchtende Tasse.*

Kännchen 0,45l € 9,00

## 05. ASSAM. BROKEN. BLEND

*Kräftige Mischung hocharomatischer Tees aus der optimalen Pflückperiode des Assamgebietes, der Sommerernte. Das stark gebrochene Blatt ergibt einen extrem kräftigen Aufguss. Rassig, würzig und malzig; der „Espresso“ unter den Teetrinkern. Dunkle Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

## 06. RAUCHTEE. CHINA TARRY SOUCHONG

*Für diese Teespezialität werden nur die größeren Blätter des Teestrauchs verwendet. Nach dem leichten Anrösten in großen Eisenpfannen werden die Souchong-Blätter über harzreichen Edelhölzern geräuchert, wodurch der Tee sein rauchiges Aroma erhält. Kräftig, sehr rauchig-würzig und herzhaft. Kupferbraune Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **07. FRIESENMISCHUNG KÖNIGSFRIESE. KRÄFTIG**

*Ausgesuchte Blatt-Tees aus Assam, Ceylon und Darjeeling sind die Grundlage dieser vollmundigen und ausgewogenen Mischung wie die Friesen sie lieben: vollmundig, kräftig und aromatisch. Dunkle Tasse. Aus zertifiziert biologischem Anbau.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **08. FRIESENMISCHUNG. FÜNF UHR KLÖNTEE. HIGH TEA**

*Aus dem Hochland Ceylons und Darjeelings kommt dieser feinwürzige Blatt-Tee für eine ausgewogene mittelkräftige Tasse mit elegantem Flair. Ein ideale Begleiter zum traditionellen nachmittäglichen High Tea. Harmonische, feine Würze, zart-herbe Frische. Goldbraune Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **09. FRIESENMISCHUNG. KEITUMER SONNTAGSTEE**

*Das Aroma der in kleine Stücke geschnittenen Vanille-Schote vereint sich vortrefflich mit der malzigen und kräftigen Note feiner Assam Blatt-Tees in dieser ausgewogenen Feiertagsmischung. Vollmundig, malzig-würzig mit subtiler und schmeichelnder Vanillenote. Dunkel leuchtende Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **10. SCHWARZER TEE. AROMATISIERT. ROTER AHORN**

*Das lieblich-würzige Aroma des kanadischen Zuckerahornsirups ist die geschmackliche Dominante in dieser Schwarzteeekomposition auf der Basis eines milden, aromatischen Ceylon-Blends. Die leicht nussige Note des Amaranth unterstreicht die Würze. Beerenblätter schenken Leichtigkeit und Frische. Harmonische, leichte und lieblicher Charakter mit dezenter Würze. Rotbraune Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **11. SCHWARZER TEE. AROMATISIERT. ORANGENBLÜTE**

*Das süß-fruchtige Aroma sonnenverwöhnter Orangen und Blüten, begleitet von der subtilen Herbe ätherischer Öle aus Zitruschalen macht diesen harmonisch, mittelkräftig zusammengestellten Schwarzteeblend so angenehm belebend. Rotbraune Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **12. SCHWARZER TEE. AROMATISIERT. EARL GREY KLASSIK**

*Earl Grey - dieser Name steht für feinsten englischen Tee mit einer einzigartigen Geschmacksnote. Angereichert mit dem feinen Aroma der Bergamotte, einer Zitrusfrucht, erhält der Tee eine frische, leicht mineralische Lemonen-Note. Hier ein Klassiker: Kräftiger aromatischer Schwarzteeblend mit Bergamotte verfeinert. Rotbraune Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **13. SCHWARZER TEE. AROMATISIERT. EARL GREY DARJEELING**

*Die fruchtigen Anteile dieses feinen Blends aus Darjeeling-Tees der ersten Pflückung werden besonders schön durch das Fruchtaroma der Bergamotte hervorgehoben. Charakteristisch duftig, frische Geschmacksfülle des Darjeelings untermalt von einer lemonenfruchtigen Bergamotte-Note. Dunkelblonde Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

# GRÜNER TEE

## 14. GRÜNER TEE AUS CHINA. LUNG CHING

*China ist eines der faszinierendsten Teeanbauländer der Welt und kann auf eine Jahrtausende alte Erfahrung in der Herstellung ausgefallener Tees verweisen. Lung Ching, auch „Drachenbrunnentee“ genannt, war im 18. Jh. dem kaiserlichen Hof vorbehalten. Der Trunk des Tees versprach Gesundheit und jugendliche Anmut. Aufwändig von Hand verarbeitet erhalten die Teeblätter ihre typische flache Form. Lieblich mild und eine sanfte Frische zeichnen diesen Tee mit leicht fruchtigen Anklängen aus. Hellgrüne Tasse.*

Kännchen 0,45l € 8,00

## 15. GRÜNER TEE AUS JAPAN. SENCHA FUKUJU

*Dieser Tee besticht durch sein schönes dunkelgrünes und glänzendes Blatt. Eine gehobene Sencha-Qualität aus dem Garten „Fukuju“ mit einer harmonischen Sinnesfülle aus der Palette kräftig- frischer, feinherber und grasiger Noten. Erfrischend und anregend mit intensivem Nachhall. Grüne, leuchtende Tasse.*

Kännchen 0,45l € 9,50

## 16. GRÜNER TEE. AROMATISIERT. SYLTER MORGEN

*Eine Komposition frisch- und feinherber Grüntees, untermalt mit dem süßfruchtigen Aroma reifer Mangos und der frischen Fruchtigkeit des Rhabarbers. Mit Blättern von Rosenblüten, Sonnenblumenblüten und Kornblumenblüten verfeinert. Vollmundige Fruchtigkeit mit angenehmer Frische. Hellgrüne, leuchtende Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

## 17. GRÜNER TEE. AROMATISIERT. SONNENLAND SYLT

*Frisch-fruchtig mit einer ausgeprägten Zitrusnote ist diese Komposition lieblich-frischer Grüntees, Zitronenmyrte, Zitruschalen und Lemongras. Feines Ingweraroma bringt fruchtige Schärfe – abgerundet durch einen Hauch Orange. Frischer und zitrusfruchtiger Charakter mit feiner Ingwernote. Hellgrüne Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

# OOLONG TEE

## 18. GRÜNER JADE OOLONG. RARITÄT. MILKY OOLONG

*Oolong Tee ist eine aufwändig hergestellte Teespezialität mit halbfermentiertem Blatt. Durch ein besonderes Verfahren fermentieren die Teeblätter nur leicht vom Rand an. Diese Rarität ist mit zarten Anklängen an einen milden Grüntee angenehm mild und weich im Geschmack. Eine liebliche Milchnote und zarte Cremigkeit zeichnet diesen edlen Tee aus, dessen Blätter während der Verarbeitung über Milhdampf erhitzt werden. Beeindruckendes Blatt. Aromatische Fülle, weich, fast cremig, äußerst lieblich. Jadegrüne, helle Tasse.*

Kännchen 0,45l € 12,50

## JASMIN TEE-PERLEN

### 19. PERLEN AUS WEISSEM TEE. RARITÄT. TAI MU LONG ZU

*Eine der schönsten Kostbarkeiten aus der Welt des Tees sind diese feinen Tee-Perlen aus weißem Tee, auch Drachenaugen genannt, aus den Bergen Südost-Chinas. Für diese Rarität werden nur die feinsten und jüngsten Blätter bester Teequalitäten verwendet. Nach alter Tradition wird das noch feuchte Blattgut von Hand in einem aufwändigen Verfahren von frischen Jasminblüten zart beduftet und zu kleinen Perlen gerollt. Betörend weicher und sanfter Tee mit zart-blumiger Jasmin-Note. Champagnerfarbene Tasse.*

Kännchen 0,45l € 16,00

## WEISSER TEE

### 20. WEISSER TEE. MAO FENG. ENGELSHAAR

*Für diesen Tee aus den Bergen im Südosten Chinas werden nur die ersten, mit einem weißen Flaum überzogenen Knospen geerntet. Vor dem Trocknen des Tees werden die Blätter kurz angewelkt und in diesem Prozess natürlich anfermentiert. Der Tee zeichnet sich durch ein außerordentlich mildes und lieblich-frisches Aroma aus. Edle, champagnerfarbene Tasse.*

Kännchen 0,45l € 9,50

## KRÄUTER

### 21. KRÄUTER-AUFGUSS . VERVEINE

*Das hocharomatische, leicht kräutrige und sehr wohlschmeckende Eisenkraut „Verveine“ ist mit seiner frischen, leicht zitronigen Note einer der beliebtesten Kräutertees in Frankreich und der Schweiz. Feine Blattqualität. Wohltuend und lecker – ideal auch als Digestif zum Abschluss eines schönen Essens. Koffeinfrei. Sonnengelbe Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

### 22. KRÄUTER-AUFGUSS. NANA MINZE. KRAUSEMINZE

*Besonders fein im Geschmack ist diese schöne Blattqualität der in Nord-Afrika weit verbreiteten Nana-Minze, auch unter dem Namen Krauseminze oder Spearmint bekannt. Ätherische, feine Frische. Koffeinfrei. Sonnengelbe Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

### 23. KRÄUTER-AUFGUSS. FRISCHE BRISE

*Nordseebrisenfrische Kräutermischung aus Holunderbeeren, Zitronengras und Minze. Fenchel und Kaktusblüte geben dem Tee seine süßliche Obernote. Angenehme Frische mit leichter Süße und subtiler Fruchtigkeit. Koffeinfrei. Sonnengelbe Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **24. KRÄUTER-AUFGUSS. 13-KRÄUTER**

*Bunte Kräuterkomposition aus einer feinen Auswahl an Beerenblättern, Spitzwegerich, Minze, Melisse, Pfingstrosen- und Holunderblüte mit Fenchel, Anis und einer Prise Hagebuttenschale abgerundet. Vollmundiger, kräutriger Körper mit ätherisch-frischer Fenchel-, Anis- und Minznote. Koffeinfrei. Sonnengelbe Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **25. KRÄUTER-AUFGUSS. AROMATISIERT. KAMILLE - ORANGE**

*Seit der jüngeren Steinzeit begleitet die Kamille mit ihren wohltuenden Eigenschaften unsere Kulturgeschichte. Die Blüten dieser Mischung stammen aus der ägyptischen Kamille, die besonders reich an ätherischen Ölen ist. Die weiche Fruchtigkeit der Kamille vereint sich vortrefflich mit den fruchtigen Aromen aus der Orange ergänzt durch den frischen Charakter der Hagebutte und des Zitronengrases. Koffeinfreie, weiche und liebliche, Kräutertasse mit harmonischer Fruchtigkeit. Sonnengelbe Tasse. Aus zertifiziert biologischem Anbau.*

Kännchen 0,45l € 7,50

## **KRÄUTER & GEWÜRZE**

#### **26. KRÄUTER, FRÜCHTE & GEWÜRZE. SYLTER MEERESBRISE**

*Beerenblätter, Apfelstücke, grüner Rooibosh und Basilikum bilden die zartfruchtige und kräutrig-leichte Basis dieser Komposition. Zitruschalen, Zimt, Ingwer, Rosa Pfeffer und Kardamom schenken ätherische und würzige Frische. Belebende und vitalisierende Mischung ohne Koffein. Sonnengelbe Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

## **FRÜCHTE**

#### **27. FRÜCHTE-TEE. SYLTER STRANDLÄUFER**

*Liebliche Fruchtigkeit, zarte Süße und eine erfrischende Zitrusnote zeichnet diese säurearme Früchtekomposition aus Apfelstückchen, Weinbeeren, Hagebutte, Zitronenmyrte und Ringelblumen-Blütenblättern aus. Champagnerfarbene Tasse. Aus zertifiziert biologischem Anbau..*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **28. FRÜCHTE-TEE. ZWERGENKÖNIG FINN**

*Finn, der König der Sylter Zwerge gibt diesem aromatischem Tee seinen Namen. Apfelstücke, Hibiskusblüte, Hagebuttenschale und Holunderbeere zaubern eine fruchtige Fülle. Untermalt mit zarter Vanillenote aus echten Vanillestückchen. Leuchtende, hibiskusrote Tasse. Aus zertifiziert biologischem Anbau..*

Kännchen 0,45l € 7,50

#### **29. FRÜCHTE-TEE. AROMATISIERT. ROTE JOHANNISBEERE & APFEL**

*Säurearm und erfrischend ist diese Früchtemischung aus Apfelstückchen, roten und schwarzen Johannisbeeren, Holunderbeeren und Hibiskusblütenblättern. Fruchtige Fülle mit Johannisbeer- und Holunderbeernote. Leuchtend-rote Tasse. Aus zertifiziert biologischem Anbau.*

Kännchen 0,45l € 7,50

# ROOIBOSH

## 30. ROOIBOSH. AROMATISIERT. VANILLE

*Die nadelförmigen Blätter des afrikanischen Rotbusches „Rooibosh“ sind frei von Gerbstoffen und Koffein. Der Aufguss ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und überzeugt durch ein vollmundiges Aroma mit natürlicher Süße. In dieser klassischen Mischung wird der volle und weiche Charakter des fermentierten (rotblättrigen) Rooiboshs vortrefflich durch die liebliche Note der Vanille und der edle Süße aus Bourbon-Vanillestücken harmonisch untermalt. Kupferrote, dichte Tasse. Aus zertifiziert biologischem Anbau.*

Kännchen 0,45l € 7,50

## 31. ROOIBOSH. AROMATISIERT. SANDDORN & ORANGE

*Es sind die fruchtigen Noten des fermentierten (rotblättrigen) Rooiboshs, die in dieser Mischung besonders schön hervorgehoben werden. Das süßfruchtige Aroma der Orange verbindet vortrefflich die leicht säuerliche Fruchtigkeit des Sanddorns, der Zitrone des Nordens, mit der lieblichen Fruchtsüße des Rooiboshs. Vollmundig, fruchtig, zarte Süße. Koffeinfrei. Kupferrote, dichte Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50

## 32. ROOIBOSH GRÜN. AROMATISIERT. SANDDORN-SAHNE

*Grüner Rooibosh hat dieselben guten Eigenschaften wie der fermentierte rote Rooibuschtee und besticht zudem durch eine geschmacklich frische wie leichte Note. In dieser Mischung wird der liebliche Charakter des Rooiboshs durch das zart-schmelzende Aroma von Sahne und Karamell harmonisch abgerundet und bildet einen angenehmen Kontrapunkt zur herben Note der Sanddornbeeren. Verfeinert mit karamellisierten Mandelstückchen (laktosefrei). Lieblich-mild mit leicht herber Fruchtnote. Koffeinfrei. Gelbe Tasse.*

Kännchen 0,45l € 7,50