



Ostfriesische Gemütlichkeit hält stets ein Tässchen Tee bereit!

Über die

# Ostfriesische Teekultur

## Die Ostfriesische Teezeremonie

Für eine ostfriesische Teetied wird benötigt:

- + Teekanne (mit Stövchen)
- + Teetassen (mit Untertassen)
- + Tee (Ostfriesische Mischung)
- + Wasser (weich und siedend)
- + Kluntje (Kandiszucker)
- + Sahne (mit Sahnelöffel)
- + Gebäck (je nach Wunsch)

1 Teelöffel Tee pro Tasse in die vorgewärmte Kanne geben, diese zur Hälfte mit siedendem Wasser füllen und 3-5 Minuten ziehen lassen.

Je 1-2 Kluntje in die Tassen geben und mit Tee übergießen. Andächtig dem Knistern lauschen. Sahne langsam den Tee hinzufügen, so dass sich das charakteristische Wulkje bildet.

Ohne Umrühren genießen! Der Löffel wird nur in die Tasse getan um anzuzeigen, dass keine weitere Tasse gewünscht ist. Dabei gilt:

*Dree is Oostfresen Recht!*

## Auf die Mischung kommt es an

Ostfriesentee ist eine Mischung aus bis zu über 20 verschiedenen Schwarzteesorten. Diese stammen vor allem aus der indischen Region Assam, aber auch aus Ceylon und Afrika sowie Java, Sumatra und Darjeeling.

## Von weit her

Nach Ostfriesland gelangte der Tee schon im 17. Jahrhundert, und zwar über die niederländische Ostindien-Kompanie, die ab 1610 Tee aus Indien importierte.



Segelschiffe wie dieser Teeklipper transportierten bis Ende des 19. Jahrhunderts den Tee von Indien um Afrika herum bis nach Europa.

## Notfalls geschmuggelt

Mehrfach wurden die Ostfriesen sogar am Teetrinken gehindert. Das erste Mal um 1768 als der „Alte Fritz“ das „Drachengeränk“ für einige Jahre verbot. Dann wieder um 1806 als Napoleon eine Wirtschaftsblockade verhängte. Beide Male blühte der ostfriesische Teeschmuggel.



Im Krieg und der schweren Zeit danach erhielten die Ostfriesen Sonderrationen an Tee. Anders waren sie nicht zu bändigen.

## Ostfriesen trinken rund 300 Liter Tee pro Jahr.

Das ist nicht nur zwölfmal mehr als der Durchschnitt in Deutschland – das ist Weltrekord!

