

Das Gesundheitselixier aus der Tasse: "Tag des Tees 2005" mit neuen Sorten

Wien (OTS) - Einmoderation

Hereinkommen. Hinsetzen. Eine Tasse Tee trinken! Das Getränk aus dem Reich der Mitte ist Balsam für Geist und Körper. Innere Harmonie, Ruhe in Zeiten von Stress und Hektik, Schönheit und Gesundheit sind die Attribute, die mit Tee-Genuss verbunden sind. Ein wahres Allround-Getränk, dem jetzt wieder ein eigener Tag, der "Tag des Tees" gewidmet ist.

Redakteurstext

Der Teekessel ist aufgesetzt. Die Tassen stehen bereit für den nächsten Aufguss. Österreichs Teeliebhabern lacht das Herz.

OT 1 0:00sec UMFRAGE Teegenuss [Teegenuss ist...]

Tee trinken begrüßt den Morgen, verschönert den Abend und spendet Trost um Mitternacht. Ein echtes Genussmittel also - das mit "Laster" jedoch ganz und gar nichts zu tun hat. Im Gegenteil, sagen Universitätsprofessor Dr. René Wenzl und Dr. Christian Matthai, Autoren des Buches "Heilsame Nahrung" (Kneipp-Verlag).

Im Tee finden sich nämlich, so Professor Wenzl:

OT 2 0:22sec WENZL Inhaltstoffe [Verschiedene Spurenelemente...]

Diese Antioxidantien verlangsamen auch den Alterungsprozess von Körperzellen. Anti Aging aus der Tasse sozusagen. Und - sie können sogar Krebs vorbeugen, erklärt Dr. Matthai:

OT 3 0:48sec MATTHAI Krebs [Nicht umsonst weiß man...]

Völlig egal übrigens ist dabei, ob man grünen oder schwarzen Tee bevorzugt, sind sich die Mediziner einig. Beide sollen sogar Alzheimer vorbeugen. Bernhard Zoller, Geschäftsführer von Teekanne Österreich, räumt endgültig mit einem großen Irrglauben auf:

OT 4 1:13sec ZOLLER Grün und Schwarztee [Es ist nicht so...]

Auch "weißer Tee" kommt von der "Camellia sinensis". Hiefür werden allerdings NUR die ungeöffneten Knospen gepflückt. 30.000 braucht man allein für 1 Kilogramm Tee. Mild und blumig ist sein Geschmack, beschreibt Teekanne-Boss Zoller.

OT 5 1:30sec ZOLLER Weisser Tee [Die Farbe in...]

Seinen Namen hat er vom zarten weißen Flaum, der sich bei der Trocknung der Blattknospen in der Sonne bildet. Teekanne bringt diese rare Spezialität ab sofort im bewährten Doppelkammerbeutel ins heimische Teeregal. Dazu sind es im Herbst 2005 wieder einige neue Kräuter- und Früchtetees, auf die sich Herr und Frau Österreicher freuen dürfen. Die Innovation des Jahres heißt "Frisch und munter":

OT 6 1:39sec ZOLLER Frisch und Munter [Eine Teemischung...]

Solcherart Tees ziehen "mit Zusatznutzen" - ganz vorne in der rotweißroten Hitliste, weiß man bei Österreichs Tee-Marktführer. Und Bernhard Zoller rechnet mit noch weiter steigender Beliebtheit:

OT 7 2:08sec ZOLLER Kräutertees in Österreich [Der Kräuterteemarkt...]

"Medizin war der Tee zuerst. Getränk wurde er danach" hat einmal ein japanischer Philosoph gesagt. Heute ist er das zweit-meistgetrunkene Getränk der Welt - nach Wasser - mit einer riesigen Geschmacksvielfalt bei gleichzeitig nahezu keinen Kalorien. Für seine Zubereitung hat wohl jeder Tee-Fan ganz eigene Rituale. Als Faustregel jedoch gilt: frisches, weiches Wasser in der richtigen Temperatur auf etwa 3 Gramm Tee pro Viertelliter, rät Jörg Sakulowski, Cheftester bei Teekanne:

OT 8 2:18sec SAKULOWSKY Zubereitung [Der Tee sollte dann...]

Anders ist es beim Grünen Tee: Nach der "japanischen Methode" wird dieser mit nur etwa 60 Grad heißem Wasser aufgegossen, erklärt Experte Sakulowski. Für vollendeten Genuss empfiehlt der Meister bei der Lagerung egal welchen Tees:

OT 9 2:42sec SAKULOWSKY Lagerung des Tees [Wichtig ist,...]

Mengenmäßig darf bei dem Jahrtausende alten Kultgetränk generell ordentlich zugelangt werden. Universitätsprofessor Dr. Wenzl würde

ihn sogar mehrmals pro Tag "verschreiben":

OT 10 2:55sec WENZL Rezept [Wenn ich ein Rezept schreiben...]

Ein Rezept für Gesundheit, modernen Lifestyle und Wohlbefinden.
Die Aufgusszeit hat wieder begonnen. Spätestens mit dem Tag des Tees,
am 5. November.

Audio(s) zu dieser Meldung finden Sie im AOM/Original Audio
Service, sowie im OTS Audioarchiv unter <http://audio.ots.at>

Rückfragehinweis:

Simone Kirch
Trimedia Communications Austria Ges.m.b.H.
Siebensterngasse 31, 1070 Wien
Phone +43/1/524 43 00, Fax +43/1/524 43 00-5
<mailto:simone.kirch@trimedia.at>

*** OTS-ORIGINALTEXT UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER
VERANTWORTUNG DES AUSENDERS ***

OTS0197 2005-11-03/14:53

031453 Nov 05

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20051103_OTS0197