

## Pressemitteilung

### Tee-Trend 2023. Oolong so good! Leckere Entdeckung aus dem Reich der Tees

Hamburg, 28. Februar 2023 – Teetrinken ist in Deutschland angesagter denn je. Zum einen weil Tees, Kräuter- und Früchtetees Teil einer ausgewogenen Ernährung sind, zum anderen weil sie mit ihrer großen Vielfalt und köstlichen Spezialitäten immer wieder für willkommene Abwechslung sorgen. Ein Beispiel dafür sind Oolong Tees, die bei Teefans gerade im Trend liegen. Doch was verbirgt sich eigentlich hinter dem klangvollen Namen? Und was macht Oolong Tees zu einer besonderen Entdeckung?

#### Drachen mit sanftem Charakter

Im Chinesischen bedeutet Oolong „Schwarzer Drache“. Oolong Tees kommen hauptsächlich aus China und Taiwan zu uns, aber auch aus Japan, Tansania und vielen weiteren Anbauländern. Es gibt sie in unterschiedlichen Qualitäten, in beeindruckender Geschmacksvielfalt und in erstaunlich unterschiedlichen Farben. Zu den besten Oolongs zählen Oriental Beauty und Dongding aus Taiwan sowie der Tie Kuan Yin aus China. Oolong Tees sind halbfermentiert, d. h. die Blätter werden nach der Ernte nicht wie etwa bei Grüntees erhitzt, sondern sie welken klassisch in der Sonne und werden dann sanft gerollt, um eine Fermentation herbeizuführen. Je nach Dauer des Oxydationsprozesses sind die Teeblätter des Oolongs hellgrün bis fast schwarz. Die Oolong Tees gibt es in vielen Geschmacksrichtungen, die von kräftig-brotig bis hin zu mild- süßlich reichen. Das Besondere an dieser Tee-Spezialität: Oolong Tees lassen sich mehrmals (bis zu fünf Mal) aufgießen und jeder Aufguss hat ein anderes Aroma. Oolong Tees sollen außerdem mehr Antioxidantien enthalten als Grüntees und es wird ihnen eine verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt. In China werden sie deshalb mittags gerne zum Dim Sum gereicht.

#### Spezialitäten entdecken lohnt sich

*„Oolong Tees sind vor allem etwas für Fans von milden Tees. Von Aufguss zu Aufguss öffnen sich die häufig kugelförmig gerollten Teeblätter immer mehr, bis das ganze Blatt zu sehen ist. Der Tee ändert sich also nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch.“*, fasst Kyra Schaper, Pressereferentin des Deutschen Tee & Kräutertee Verbands, ihren positiven Eindruck von dieser Tee-Spezialität zusammen. *„Mein Tipp: Wer Lust auf Oolong hat, sollte sich im Tee-Fachgeschäft beraten lassen. Für mich waren zum Beispiel Milky Oolongs mit ihrem angenehm cremigen Geschmack eine echte Bereicherung.“* Oolong Tees sind in erster Linie in Tee-Fachgeschäften und in den Online-Shops der Tee-Hersteller erhältlich. Hier lassen sich auch einige Oolong Raritäten finden. Eine Empfehlung für alle, die den Geschmacksgeheimnissen dieser besonderen Tees noch tiefer auf den Grund gehen wollen.

## **Backen mit Oolong. Auch eine gute Idee!**

Um den feinen Charakter von Oolong Tee noch auf eine ganz besondere Art für sich zu entdecken, hat der Deutsche Tee & Kräutertee Verband noch eine weitere köstliche Idee: ein Rezept für eine Oolong Pavlova mit Erdbeeren.

### REZEPT

– für 6 Personen –

*Zubereitungszeit: 35 Minuten + 1,5 Stunden Backzeit und + 2 Stunden Ruhezeit*

#### ZUTATEN PAVLOVA

120 g Eiweiß (4 Eier Größe M), zimmerwarm  
250 g Kristallzucker  
6 g Speisestärke  
1 TL Weißweinessig  
15 g Oolong-Tee, gemahlen (Unser Tipp: nehmen Sie hier Milky Oolong)

#### ZUTATEN SAHNE-TOPPING

350 ml Schlagsahne  
50 g Vanillezucker

#### ZUTATEN ERDBEER-TOPPING

750 g Erdbeeren, geputzt und geviertelt  
3 EL Erdbeer Konfitüre

#### DEKO

gehobelte oder gerollte weiße Schokolade

#### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen 150 °C Ober-/Unterhitze (130 °C Umluft) vorheizen. Auf ein Backpapier einen 20 cm großen Kreis mit einem Stift zeichnen. Backpapier mit der Schrift nach unten auf ein Backblech legen.
2. Das Eiweiß mit den Quirlen eines Handrührgerätes zu einem steifem Schnee schlagen. Dann nach und nach den Zucker zugeben und mindestens fünf Minuten schlagen. Die Masse sollte fest sein und der Zucker sich vollständig gelöst haben. Man kann das testen, indem man etwas Masse zwischen den Fingern verreibt und fühlt, ob noch Zuckerkristalle vorhanden sind. Es sollte alles glatt sein, ansonsten noch weiter schlagen. Das kann bis zu 10 Minuten dauern.
3. Zum Abschluss Weißweinessig, Speisestärke und gemahlene Oolong-Tee unterheben.
4. Die Baisermasse im Inneren des gezeichneten Kreises verteilen. Die Ränder dabei etwas hochziehen, so dass in der Mitte eine Mulde entsteht.  
Hier findet später die Füllung ihren Platz. :-)
5. Das Blech in den Backofen schieben und 1,5 Stunden backen. Den Herd ausschalten und die Pavlova im Ofen vollständig abkühlen lassen (ca. 2 Stunden).
6. Kurz vor dem Servieren der Pavlova die Erdbeer-Konfitüre in einer großen Schale cremig rühren. Die geviertelten Erdbeeren zugeben und vorsichtig mit der Konfitüre ummanteln.
7. Die Schlagsahne in einer weiteren Schüssel mit den Quirlen eines Handrührgerätes steif schlagen, dabei den Vanillezucker langsam einrieseln lassen.
8. Die Vanillesahne in die Mulde der Pavlova geben und darauf die marinierten Erdbeeren geben.
9. Mit gehobelter (oder gerollter) weißer Schokolade dekorieren und sofort verzehren!

Nährwert pro 100 g:  
Brennwert 172 kcal/719 kJ  
Fett 7,5 g  
Kohlenhydrate 23,9 g  
Eiweiß 1,7 g

*Der Deutsche Tee & Kräutertee Verband e.V. ist das Kompetenzzentrum der deutschen Teewirtschaft in Hamburg. Der Verband und seine Mitglieder engagieren sich für die öffentliche Wahrnehmung von Tee (Camellia sinensis), Kräuter- und Früchtetee als wertvolle Lebensmittel und wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung. Wir setzen uns gemeinsam ein für Verbraucherschutz, umsichtige gesetzliche Regulierung und sowohl soziale als auch Nachhaltigkeitsstandards, die weltweit vorbildlich sind.*

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten. Weitere Rezepte, Bilder und Informationen finden Sie unter [www.teeverband.de](http://www.teeverband.de).

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

Kyra Schaper



*PR-Referentin | PR Officer*

*tee • Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.  
German Tea & Herbal Infusions Association*

*Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg*

*Tel: +49 40 23 60 16-34 | Fax: +49 40 23 60 16-11*

*Web: [www.teeverband.de](http://www.teeverband.de) | Instagram: Tee zieht immer; #teeziehtimmer*