



seit 1873

**Eilles**  
TEE

Feinster Tee aus bestem Hause,  
für höchste Ansprüche.





# Anbaugebiete

## »China«

Der Legende nach hat man hier den Tee im Jahr 2737 v. Chr. entdeckt. 90 % der Chinesen trinken täglich Tee und gehören zu den größten Teekonsumenten weltweit. Es gibt weißen, grünen, schwarzen und halbfermentierten, den Oolong-Tee. Hinzu kommen exklusive Teeraritäten, die bis vor einigen Jahrzehnten nur ranghöchsten Politikern vorbehalten waren und heute als Spezialitäten teuer gehandelt werden. Eine Grünteespezialität sind Jasminperlen, auch Drachenaugen genannt. Die elegante Kostbarkeit, per Hand zu kleinen Kugeln gerollt, hat ein unvergleichlich zartes Jasminaroma.

## »Japan«

Hier ist Tee zum Kultobjekt geworden. Buddhistische Mönche brachten die ersten Teesamen aus China mit. Im Jahr 805 n. Chr. hat man mit dem Anbau begonnen und bis heute werden ausschließlich Grünteespezialitäten hergestellt. Der Eigenbedarf ist so groß, dass nur kleine Mengen in den Export gehen, welche entsprechend teuer sind. Bekannte Teesorten: Sencha, Genmaicha (Reispopkorntee) und Gyokuro, ein sehr koffeinreicher Schattentee. Zusammen mit Deutschland ist Japan die Nation, welche weltweit die besten Teequalitäten für den Eigenkonsum kauft.

## »Indien«

**DARJEELING** – ein Teedistrikt im Norden Indiens in den bis zu 3000 Meter hohen Vorbergen des Himalaya. Die ca. 73 Teegärten liegen teilweise bis 2000 Meter hoch, sodass man Darjeeling auch den „Tee vom Dach der Welt“ nennt. Da es im Winter sehr kalt wird, kann neun Monate im Jahr alle sieben Tage gepflückt werden, wobei die Büsche nur sehr kleine Blätter haben. Gerade mal 2 % der Gesamternte Indiens stammen von hier. Die beliebtesten Pflückungen sind der First Flush = Frühlingspflückung und Second Flush = Sommerpflückung. Das besondere, doch recht raue Klima verleiht diesen Tees ihren außergewöhnlichen Geschmack. Genießer geraten ins Schwärmen und trinken ihn pur, höchstens mit einem Hauch Zucker.

**ASSAM** – das größte zusammenhängende Anbaugebiet im Nordosten Indiens an der Grenze zu China. 1836 begann man unter der Leitung der englischen Kolonialherren mit dem Teeanbau. Heute gibt es ca. 600 Teegärten in der von Dschungel und Sümpfen geprägten Landschaft entlang des Brahmaputra-Flusses. Das feucht-warme Klima bringt große Ernten. 50 % der indischen Tee-Ernte kommt von hier. Assam-Tees gehören zu den stärksten und kräftigsten Schwarztees, mit einem würzigen, leicht malzigen Aroma und dunkelbrauner Tassenfarbe. Typisch sind die sichtbaren goldenen Blattspitzen in dem sonst tiefschwarzen Blattgut. Die beliebtesten und bedeutendsten Ernten stammen aus der Sommerpflückung und bilden die Basis der Friesischen oder Ostfriesischen Mischung, welche bevorzugt mit Sahne und braunem Kandis genossen wird.

**CEYLON** – war einst eine Kaffeeinsel, aber nach einer Pflanzenpest wurde sie von den Engländern 1867 zur Teeinsel gemacht. Politisch hat der Ceylon-Tee den Namenswechsel in Sri Lanka überlebt. Weltweit ist Sri Lanka mit seinen ca. 400 Teegärten der größte Tee-Exporteur. Ceylon-Tee wächst in verschiedenen Höhenlagen und man unterscheidet Lowgrown (bis 650 m), Mediumgrown (650–1300 m), sowie Highgrown (ab 1300 m). Die von uns begehrtesten Ernten stammen aus dem Hochland Dimbulas, Uvas oder Nuwara Eliyas, mit einem frisch-würzigen Geschmack und einer klaren, goldbraunen Tassenfarbe. Ceylon-Tee ist die Grundlage der Englischen Mischung und wird gerne mit etwas Milch genossen.

## »Afrika«

In Afrika wird erst seit ca. 100 Jahren Tee angebaut. Daher gilt es als vergleichsweise junges Teeland. Inzwischen gibt es recht große Erntemengen aus Kenia, Malawi, Kamerun, Tansania, Zimbabwe, Burundi und Ruanda, die bevorzugt von Engländern gekauft werden. Afrikanische Tees sehen fast aus wie Assams, in Hinblick auf Blatt und Tassenfarbe. Die Geschmacksnote liegt zwischen dem kräftig-würzigen Assam und dem frischen Ceylon, jedoch mit weit geringerem Gehalt an Gerbstoffen. Seit einigen Jahren hat sich ein teeähnliches Produkt aus Südafrika etabliert: Rooibos (Afrikaans) oder zu Deutsch Rotbusch. 50 km nördlich von Kapstadt wächst dieses Kraut, das nach Schnitt, Fermentation und Trocknung einen kupferartigen und zartsüßen Aufguss hat. Rooibos enthält viele Vitamine und Mineralien. Dabei ist er gerbstoffarm und koffeinfrei.

# Zeremonien

4



## »Tee ist ein Kunstwerk und braucht Meisterhände«

Kakuzo Okakura  
(Das Buch vom Tee)



5

### »Japan«

Die Teezeremonie (im Japanischen cha-no-yu oder chado genannt) beschreibt im Großen und Ganzen ein choreografisches Ritual der Zubereitung und des Servierens von Tee, zusammen mit kleinen Süßigkeiten. Alle Handlungen folgen einem genauen Zeremoniell und erfordern höchste Konzentration. Jeder Handgriff und jede Bewegung ist seit Jahrhunderten festgelegt und wird in genauer Weise vom Lehrer an den Schüler weitergegeben. Oberstes Prinzip ist die Harmonie des gesamten Ablaufes. Dr. Sôshitsu Sen, Großmeister der Urasenke in der 15. Generation, beschrieb sein Erleben des Chado so: „Das Gefühl der Einheit von Gast und Gastgeber, geschaffen durch die Begegnung von Herz zu Herz und das Teilen einer Schale Tee.“

#### DIE WICHTIGSTEN WÖRTER AUS DER JAPANISCHEN TEEZEREMONIE

**matcha** – feines, grünes Pulver aus einer Gyokuro Teeart

**gyokuro** – japanischer, nadelartiger Grüntee bester Qualität

**chashitsu** – Teezimmer, in dem die Teezeremonie durchgeführt wird

**hishaku** – hölzerner Schöpflöffel, mit dem das heiße Wasser geschöpft wird

**chashaku** – hölzerner Spatel für das Einfüllen des Teepulvers in die Teeschale

**chasen** – Bambusteebesen, mit dem der Tee schaumig gerührt wird

**chawan** – handgetöpferte Teeschale

## »Mit der Tradition Britanniens zum gepflegten Tischgespräch«



## Großbritannien

Die britische Teekultur entstand bereits im 17. Jahrhundert und ist weit über Großbritannien hinaus bekannt. Mit einem jährlichen Konsum von rund 3,5 kg Tee pro Kopf liegt das Vereinigte Königreich weltweit nur hinter China, Kuwait, Irland und der Türkei. Täglich werden mindestens vier Tassen Tee pro Kopf getrunken. Das Teetrinken gehört zur typisch britischen Lebensart und ist fester Bestandteil der Trinkkultur. Vor allem der Nachmittagstee wird regelrecht zelebriert und nach bestimmten Regeln serviert. Kaffee spielt zwar immer noch eine untergeordnete Rolle, doch haben die Engländer mittlerweile auch die Coffeeshops entdeckt.

Die Briten trinken fast ausschließlich gebeutelten schwarzen Tee. Bevorzugt werden kräftige Sorten aus Ceylon, Afrika und Indonesien, die farblich und geschmacklich gut mit Milch harmonieren. Einige wenige bereiten den Tee klassisch zu, wobei die Teeblätter lose in die Kanne gegeben und mit kochendem Wasser überbrüht werden. Hier bleiben sie und werden immer stärker, sodass mitunter zusätzliches heißes Wasser nachgegossen wird. Außerdem trinken die meisten Briten ihren Tee mit frischer Milch, denn dadurch wird er milder.

Die Frage, ob zuerst der Tee eingegossen wird oder die Milch, ist im Königreich eine Streitfrage zwischen den Anhängern des Prinzips Milk-in-first (Mif) und Tea-in-first (Tif), die vermutlich nie endgültig entschieden wird. Queen Elizabeth II. soll eine Tif-Anhängerin sein. Die anderen schützen mit einem ersten Schuss Milch ihr zartes, dünnwandiges Porzellan vor einem Sprung durch den heißen Tee.

## »Teetied – Erholungspause für Körper und Geist«



### Ostfriesland

Die „Teetied“ gilt als Inbegriff ostfriesischer Gemütlichkeit und Geselligkeit. Wesentlich ist dabei die korrekte Zubereitung: zuerst wird kochendes Wasser in die Teekanne gegeben und die Kanne damit ausgespült. Dies wärmt sie an. Als nächstes gibt man den Ostfriesentee in die warme Kanne. Eine gebräuchliche Formel ist: ein Teelöffel Tee pro Tasse und ein weiterer für die Kanne. Sodann wird die Kanne zur Hälfte mit dem kochenden Wasser befüllt. Man lässt den Tee so mit geschlossenem Deckel etwa drei bis vier Minuten ziehen. Abschließend wird die Teekanne mit heißem Wasser aufgefüllt und der Tee ist fertig. Jetzt kann man den Tee durch ein Sieb in eine vorgewärmte Servierkanne umfüllen, um zu vermeiden, dass Teeblätter in die Tassen gelangen. Vor dem Eingießen legt man ein Kluntje, ein großes Stück braunen oder weißen Kandiszucker, in die Tasse. Trifft der Tee auf den Kandis, beginnt er charakteristisch zu knistern. Anschließend gibt man mit einem speziell gebogenen Löffel etwas flüssige Sahne („n Wulkje Rohm“) hinzu. Der Tee wird traditionell ohne Umrühren getrunken, sodass der Genießer erst die sahnige Schicht, dann das herbe Tearoma in der Mitte und zum Schluss die Süße des gezuckerten Tees auf dem Tassengrund schmeckt.

Die Hauptteezeit ist der Frühstücks- und der Nachmittagstee um etwa 15 Uhr. Zur ostfriesischen Teekultur gehört aber auch die kurze Teepause am Vormittag (Elführtje) um etwa 11 Uhr. Mit knapp 300 Litern oder 2,7 kg, dem fast zwölffachen des bundesweiten Pro-Kopf-Verbrauchs, sind die Ostfriesen in Deutschland Spitzenreiter der Teegenießer.

## »Rock it, Baby«



## »USA«

Dem heißen Sommer von 1904 haben wir die Erfindung des Eistees, oder auch Iced Tea, zu verdanken. Der Engländer Richard Blechynden wollte auf der Weltausstellung in St. Louis den Amerikanern schwarzen Tee näherbringen. Plötzlich herrschte sengende Hitze und es gab kein Verlangen nach einem Heißgetränk. Um ein totales Desaster zu vermeiden, griff er zu einem Trick: Er eiste den Tee mittels gekühlter Bleirohre. Das war die Geburtsstunde eines neuen Trends, welcher seinen Siegeszug rasch aus dem Süden Amerikas (wo Eistee heute noch hochgeschätzt und insbesondere während der heißen Sommermonate täglich frisch zubereitet wird) über Nordamerika nach Europa antrat. Am Anfang wurde Eistee ausschließlich aus schwarzem Tee und Zitronen, schockgefroren über gecrushtem Eis hergestellt und je nach Gusto nachgesüßt. Heutzutage gibt es durch die Vielfalt der Teesorten unzählige Möglichkeiten, einen durstlöschenden, erfrischenden Eistee zu bereiten, der auch ganz ohne den Einsatz von Zucker auskommt. Erfahren Sie mit den EILLES TEE Eisteerezepten moderne und trendige Möglichkeiten der Zubereitung und dadurch auch neue Absatzmöglichkeiten während der heißen Sommermonate!

## »Gourmet Tea Selection – eine Frage des Stils«

»Dieses Getränk ist Tau,  
der leicht und lind vom Himmel fällt.  
Ihr nennt es Tee.«

*(Aus den Annalen der Sung-Dynastie)*

Die Teewelt steckt voller exquisiter Genüsse. Raritäten werden als wirkliche Besonderheiten von Teekennern geschätzt wie edler Jahrgangsw Wein. Entdecken Sie die vielfältigen und sicher auch neuen, interessanten Geschmacksnoten dieser Spezialitäten als exklusive Auswahl für Ihre gehobenen Ansprüche. Diese besonderen Teespezialitäten sind die hohe Kunst der Teeherstellung und sind zumeist reine Handarbeit. Japan, Taiwan und China sind bekannt für exquisite Teeraritäten, die bis vor ein paar Jahren selten den Weg nach Europa fanden. Der edle Genuss ist für unsere Augen und Gaumen eine Entdeckung.



## »Bio, Wellness, TeaSpa«



### »Bio«

Gesundheit durch natürliche Ernährung, Ursprünglichkeit des Geschmackserlebnisses, unbeschwerter Genuss und das ökologische Gewissen in Hinblick auf einen respektvollen Umgang mit der Natur werden für uns immer wichtiger. Beim Anbau biologischer Tees dürfen keine gentechnisch veränderten Organismen, chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, oder leicht löslichen, mineralischen Düngemittel verwendet werden. Eine Bestrahlung der trinkfertigen Tees, Kräuter und Früchte ist ebenfalls nicht zulässig. Die Lebensbedingungen der Plantagenmitarbeiter erfahren durch die Umstellung auf ökologischen Landbau eine nachhaltige Verbesserung hinsichtlich Gesundheit, Erhaltung der Landschaft und Einkommen. Mit einem hochqualitativen Biotee-Konzept bietet EILLES TEE für die Hotellerie und Gastronomie, die sich der ökologischen Nachhaltigkeit verpflichtet fühlt, ein komplettes Teesortiment an. Dieses umfasst Grün- und Schwarztees, Kräuter- und Früchtemischungen für den anspruchsvollen Teegenießer. Ausgewählte Produkte tragen zusätzlich das **Fairtrade-Siegel** für fair gehandelte Produkte mit sozialer Nachhaltigkeit.

10

### »TeaSpa«

Bieten Sie Ihren anspruchsvollen Gästen ein besonderes Genuss- und Sinneserlebnis mit den offenen Bio-TeaSpa-Sorten von EILLES TEE. Schönheit und Vitalität von innen. Der Körper braucht, neben erholsamem Schlaf, vor allem reichlich Flüssigkeit. Idealerweise soll diese Power und Elastizität bringen, sowie die Sinne erfrischen. Unsere drei wohlschmeckenden Bio-Kräuter-TeaSpa-Sorten sind auf die unterschiedlichen Bedürfnisse abgestimmt:



**BIO TeaSpa Ayurviva** = Energy – Vitalisieren Sie Geist und Körper für pure Energie. Würzig frische Kräutermischung sanft umweht von sommerlichem Apfel-Zitronenaroma. Ein fernöstlicher Genuss für Körperbewusste.

**BIO TeaSpa Magica** = Refresh – Verzaubern Sie Ihre Sinne mit einem Frischeerlebnis. Traumhaft fruchtige Komposition als Gaumenüberraschung mit Apfel-Quit-tenaroma. Ein Labsal für Alltagskämpfer.

**BIO TeaSpa Harmonia** = Relax – Gewinnen Sie Ihr Gleichgewicht zurück. Dieses ausgewogene Kräuterpotpourri mit erfrischendem Zitronenaroma soll Sie anregen, Ihren Stress abzubauen und neu Kraft zu schöpfen. Eine Seelenmassage für Stressgeplagte.

# Konzepte

## »Tea To-Go«



Für den mobilen Gast bietet unser EILLES TEA To-Go Konzept die moderne Patentlösung. Acht edle lose Sorten, servierfertig mit dem Beutel im Deckel integriert verpackt, ermöglichen einen hochwertigen und unkomplizierten Tee genuss für unterwegs. Ob zum eiligen Frühstück, im Spa oder auf dem Golfplatz, der Tee wird zum genussvollen Begleiter. Über das Display werden, mit diesem Sortiment an ausgewählten Topsellern, die beliebtesten Teesorten abgedeckt.



## »Room Service«

Ein aromatischer Tee lässt sich zu jeder Tageszeit genießen. Eine Auswahl von vier bis sechs Sorten werden Ihre Gäste zu schätzen wissen! Unsere klassischen Tassen- und Glasportionen gibt es im rundum versiegelten Aromaschutzbeutel. Die Luxus-Variante ist der einzeln verpackte Tea Diamond®-loser Tee für höchsten Tee genuss im pyramidenförmigen Teebeutel. Er ist speziell geeignet für ein Angebot im Hotelzimmer, damit sich der Gast jederzeit eine köstliche Tasse Tee zubereiten kann. Das Handling kann hier einfach mit Bechern, Teegläsern, einer EILLES TEE Thermoskanne, befüllt mit heißem Wasser, oder einem kleinen Wasserkocher erfolgen.



## »Frühstück«

Viele Gäste, die im Hotel übernachten, frühstücken auch dort. Die morgendliche Mahlzeit ist von entscheidender Bedeutung für den Eindruck, den das Hotel beim Gast hinterlässt. Qualität und Auswahl des Teesortiments spielen dabei eine wesentliche Rolle, denn der Teetrinker sollte auch nicht vernachlässigt werden. Mit Abverkaufshilfen wie Tischaufstellern, Plakaten und Teekarten wird auf das Angebot zum Frühstücks- bzw. Brunchbuffet aufmerksam gemacht. Das Teesortiment wird durch die richtige Auswahl der Sorten und eine ansprechende Präsentation, z. B. mit Samowar und passendem Zubehör und Displays, ein echter Blickfang. Dem Teeliebhaber sollte eine genussvolle Auswahl von mindestens acht bis zwölf Sorten loser Tees angeboten werden, um seine hohen Ansprüche zu befriedigen oder gar zu übertreffen. Dabei zählen nicht nur der Preis, sondern auch Qualität und Optik. Als Alternative zu losem Tee bieten sich unser TEA JACK, Tea Diamond® lose in einer Schmuckverpackung, in Folie und auch in unserer Luxury World Selection, oder HACCP-gerechte, kuvertierte Teebeutel für die Selbstbedienung an. Aktionen wie Bio-, Wellness- und Fitness-Frühstück können mit Tee wunderbar ergänzt werden. Ein mit Liebe zum Detail ausgestattetes Teebuffet strahlt Kompetenz aus und regt den Gast an, seine persönliche Wahl zu treffen.

Unser Vorschlag für ein kleines, feines Teesortiment mit sechs Sorten: Darjeeling Second Flush, Bio English Breakfast (oder auch ein Assam Special Broken), Grüntee Asia Superior, Earl Grey, Früchtetee Sommerbeere und Pfefferminze.

Eine Auswahl für ein ausgereiftes Teebuffet, welches z. B. zwölf Sorten (inklusive Bio-Tees) umfassen könnte:

- **Grüner Tee** Asia Superior
- **Schwarzer Tee** Darjeeling Royal, Assam Special Broken, English Select Ceylon oder Bio English Breakfast
- **Grüner Tee aromatisiert** Sonne Asiens, Detox Broken, Grüner Tee mit Minze oder Bio China Jasmin
- **Schwarzer Tee aromatisiert** Earl Grey
- **Kräutertee** Kräutergarten, Bio Vervenia, Rooibos Vanilla, Pfefferminze
- **Früchtetee** Sommerbeere, Vita Orange, Apfel Früchte, Bio Früchte Natur



## »Bankett, Tagung«

Das im Bankett-Bereich präsentierte Sortiment hat eine einfache Aufgabe im laufenden Hotelbetrieb zu erfüllen. Es soll untermauern, dass trotz der teilweise eingeschränkten Servier- und Verzehrsituationen nicht auf Qualität verzichtet wird. Dabei gibt es folgende Zielsetzungen:

- Es soll eine angenehme und entspannte Atmosphäre zwischen den Veranstaltungen herrschen.
- Das Handling beim Ausschank muss übersichtlich und einfach sein, damit große Mengen von Teetrinkern in einer kurzen Zeit zu ihrem Teevergnügen kommen.
- Kenner und Probierer sollten eine spannende Teeauswahl vorfinden, die über den Gaumen die Sinne anspricht.

Empfehlenswert ist eine Basisauswahl von sechs bis zwölf Teesorten, wobei die beliebtesten nicht fehlen dürfen: Grüntee pur oder aromatisiert, Ceylon/Engl. Breakfast oder Darjeeling und Assam, Earl Grey, Pfefferminze, Früchtetee aromatisiert, Rooibos Vanilla. Mehr geht immer und individuell zum Tagungsthema passend. Unterstützt wird durch passendes Ausschankequipment, wie Teegläser, Ablegeschalen, Dekorationsartikel. Als Heißwasserquelle dient ein Samowar, der flexibel an vorhandene Steckdosen angeschlossen werden kann.



# »Die sechs goldenen Regeln für eine gute Tasse Tee«

**I.** Verwenden Sie nur hochwertige Markentees. Wo Darjeeling auf der Verpackung steht, sollte auch zu 100 % Darjeeling enthalten sein. Da Tee zu den preiswertesten Getränken der Welt zählt, lohnt es sich, etwas mehr in die Qualität zu investieren. Zur Kalkulation gehen Sie wie folgt vor: für eine Tasse Tee dosieren Sie zwischen 2 bis 2,5 g (ein leicht gehäufter Teelöffel). Das ergibt aus 250 g Tee mindestens 100 Tassenportionen. Bei luftdichter und trockener Lagerung, als Schutz vor Fremdgerüchen und Feuchtigkeit, kann Tee unendlich haltbar sein. Lediglich aromatisierte Tees, Kräuter und Früchte sollten schnell verbraucht werden, da die zur Flavourisierung verwendeten feinen Öle sehr leicht flüchtig sind.

**II.** Frisches, kaltes Wasser aufkochen. Schwarztee, Kräuter- und Fruchtemischungen sollten unbedingt mit sprudelnd kochendem Wasser aufgebrüht werden. Bei Grüntee sollte die Wassertemperatur bei ca. 80 °C liegen, wodurch sich die Bitterstoffe nicht so stark im Aufguss lösen. Grüntee ist also der einzige Tee, welcher zum Gast gebracht werden kann, ohne das Sieb bereits ins Wasser zu geben. Bei schlechter Wasserqualität „stilles Wasser“ verwenden. Hartes und chlorhaltiges Wasser bei offenem Kessel ein bis zwei Minuten kochen lassen. Grundsätzlich: Je weicher das Wasser, desto besser, denn die Wasserqualität hat einen entscheidenden Einfluss auf den Teegenuss.

**III.** Servierteekanne und Aufgusskanne mit heißem Wasser vorwärmen. Der Tee bleibt dann ca. eine halbe Stunde auf guter Trinktemperatur. Die anschließende Verwendung von Thermoskannen oder Stövchen ist dem feinen Teearoma nicht sehr zuträglich. Lediglich kräftige Teesorten wie Friesische Mischung oder Assam vertragen die punktuelle Erhitzung durch ein Stövchen.

**IV.** Dosieren Sie mit dem klassischen Teelöffel direkt in die Aufgusskanne oder entsprechende Siebe/Filter. Sehr großblättrige Teesorten: ein leicht gehäufter Teelöffel pro Tasse (ca. 2,5 g) und bei eher kleinblättrigen Teesorten: ein gestrichener Teelöffel pro Tasse (ca. 2 g). Je größer das Gefäß, desto eher können Sie mit der Ergiebigkeit von Tee rechnen, sprich bei 1 Liter = acht Tassen verwenden Sie sechs Teelöffel. Kräuter und Früchte mit einem gut gehäuften Teelöffel pro Tasse dosieren. Durch das hohe Gewicht haben Sie bei Früchten 5 g auf dem Teelöffel.

**V.** Die richtige Ziehzeit beeinflusst entscheidend die Wirkung und den Geschmack von Tee. Nach zwei bis drei Minuten wirkt Tee anregend auf das zentrale Nervensystem und hat einen eher mild-aromatischen, nicht zu herben Geschmack. Nach vier bis fünf Minuten wirkt Tee zusätzlich beruhigend auf Magen und Darm und schmeckt kräftig sowie etwas herber. Kräuter- und Fruchtemischungen sollten acht bis zehn Minuten ziehen, um ihren vollen Geschmack und wohltuende Wirkung entfalten zu können. Vor dem Umgießen in die Servierkanne über ein Sieb kurz umrühren oder Filter entfernen.

**VI.** Zum Tee empfehlen sich als Zugaben neutral schmeckender weißer Zucker oder Kandis sowie frische Milch (keine Kondensmilch). Zarte Teesorten sollten nur mit einem Hauch Zucker, würzige mit Milch und/oder Zucker sowie kräftige mit Sahne und braunem Zucker/Kandis getrunken werden. Grüntees werden traditionell pur genossen. Auf Zitrone sollte möglichst als Zugabe verzichtet werden, denn sie zerstört das Aroma von Tee vollständig. Servieren Sie Tee bitte in klassischen Teeschalen oder -gläsern, welche die leuchtende Farbe des Getränks unterstützen. Informieren Sie bitte Ihren Gast, wie lange sein Tee bereits zieht, wenn Sie ihn servieren, und welche weitere Ziehzeit Sie, mit Auswirkung auf Geschmack und Wirkung, empfehlen. Der Gast wird Ihre Sachkenntnis zu schätzen wissen.

# Historie

»Tee aus gutem Hause – seit 1873«

Die Welt des Herrn Eilles. Im Jahre 1873 eröffnete Joseph Eilles das erste Spezialitätenhaus für feinsten Kaffee, Tee, Wein und Confiserie in der Münchner Residenzstr. Nr. 13, gleich vis-à-vis der Bayerischen Staatsoper. Joseph Eilles war ein bedingungsloser Qualitätsfanatiker, dem das Gute nie gut genug war. Rasch avancierte Eilles zum königlich bayerischen Hoflieferanten unter Ludwig II. und gilt noch heute als einer der Mitbegründer der Münchner Teekultur. Seiner Philosophie bleiben wir bis heute treu: DAS BESTE IST UNS GERADE GUT GENUG.



Joseph Eilles



»Man muß dem Tee etwas entgegenbringen – ein bisschen Geduld und Zuneigung – dann bekommt man sehr viel zurück!«

Hans-Fedo Busch



# EILLES TEE

Die edle Teemarke der Unternehmensgruppe



**J.J.DARBOVEN**

SEIT 1866

J.J.DARBOVEN GmbH & Co. KG  
Pinkertweg 13 - 22113 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 73335-0  
Fax: +49 (0) 40 73335-121  
Email: tee@darboven.com

BURKHOF KAFFEE GmbH  
Rudolf-Diesel-Ring 21  
82054 Sauerlach bei München  
Tel.: +49 (0) 8104 8050  
Fax: +49 (0) 8104 805140

[www.darboven.com](http://www.darboven.com) | [www.eilles-tee.de](http://www.eilles-tee.de) | [www.burkhof.com](http://www.burkhof.com)

