

Ostfriesentee Zubereitung Rezepte Anleitung Tipps Infos

Die Einführung des Tees in Ostfriesland: Die Nähe zu den Niederlanden und die Schifffahrt sind der Grund für die schnelle Einführung des neuen Produktes "TEE", der 1610 zum ersten mal in Europa angelandet wurde. Die ostindische Kompanie brachte den ersten Tee von Japan auf ihren Schiffen mit. Die ersten Teelieferungen nach Ostfriesland lassen sich nicht genau feststellen, aber eine der frühesten Nachrichten über Tee in Ostfriesland liegt aus der Stadt Leer vor. Dort weigerten sich 1675 Kaufleute, Waagegeld für nicht verzeichnete Waren zu entrichten, mit welchen Tee, Kaffee und Tabak gemeint waren.

Bevor der Tee Ostfriesland eroberte, war das Bier die allgemeine und viel Unheil stiftende Volksnahrung. Es wurde in fast jedem Dorf gebraut und als Nahrungsmittel weit verbreitet. Kein Wunder, dass Feinde berauschender Spirituosen das fernöstliche Kraut als Lebenselixier hoch priesen. Tee wurde sogar in Kirchengesängen in jener Zeit gelobt.

Die Einführung gelangte zuerst zu den betuchten Ostfriesen, denn das östliche Kraut war, weil die ostindische Kompanie ihre Monopolstellung ausnutzte und den Tee über Apotheken und Mediziner verkaufte, "sündhaftteuer". Schon im Jahr 1699 wurde im Nachlassinventar der Fürstin Christine-Charlotte (aus Würtemberg) neben einem Buch über Tee "geistlich- und himmlischer Teegebrauch" 1697 Teetische und Zubehör aufgeführt.

Teekochen - die Alternative zu schlechtem ostfriesischen Wasser: Das Wasser spielt, wie bei allen Tee Sorten, heute wie damals eine wichtige Rolle in der Zubereitung des Tees. Die Wasserversorgung in den ländlichen Gebieten Ostfrieslands war bis vor wenigen Jahrzehnten ein grosses Problem, gerade in gesundheitlicher Hinsicht. In den Moorgegenden war das Wasser durch seine organischen Stoffe oft ungenießbar, ebenso auch in der Marsch, wo über hartes und salziges Grundwasser geklagt wurde. Das Regenwasser war eine der Methoden, gutes Gebrauchswasser zu erhalten. Das Abkochen des Wassers zur Teezubereitung löste auf einen Schlag die Genießbarkeit des Wassers.

Daneben gibt es Gutachten, in denen auf das Klima hingewiesen wird. Das ostfriesische Klima ist ausgezeichnet durch die relativ starke Bewegung und Feuchtigkeit der Luft. Um einen Ausgleich zur hohen Luftfeuchtigkeit zu erhalten, wurde neben fetter gehaltvoller Nahrung die Zuführung von Heissgetränken favorisiert. Tee ist nicht nur geeignet durch seine allgemein anregende Wirkung, sondern schützt auch vor erkältungsbedingten Witterungseinflüssen.

Teetrinken - ein Stück ostfriesische Lebensqualität: Doch gerade die Lebensart der Menschen in Ostfriesland hat die Teekultur bestimmt, schon in der ersten Hälfte des 19 Jahrhunderts gab es Teegesellschaften und Teeempfänge! Seit dem 19. Jahrhundert ist das Teetrinken ein fester Bestandteil des ostfriesischen Charakters.

In und nach den Kriegsjahren litten die Ostfriesen grosse Not, da sie kaum Tee zur Verfügung hatten. Mit den wenigen Gramm, die ein Erwachsener erhielt, wurde sehr sparsam gewirtschaftet. Es gab erfinderische Leute, die den Teetrinkern durch Beigabe von allerlei artfremdes Kraut den Genuss verlängern wollten, doch war und ist die Vorliebe der Menschen ungebrochen. Es gab Zeiten, da waren Gerüchte im Umlauf, dass die Menschen in der Region ihr Hab und Gut für ein paar Gramm Tee hergeben würden. So blühte damals der Schwarzmarkt. Und der Spruch hatte wieder Bedeutung: "Heb wie kein Tee mööt wie starben...", auf hochdeutsch: "Haben wir keinen Tee müssen wir sterben",

und dieser Spruch gilt heute wie damals.

Alles rund um die ostfriesische Teestunde: Die Teezubereitung in der klassischen Methode wird in jedem ostfriesischem Haushalt zelebriert. Der Stolz der Hausfrau ist immer ihr Treckpott (Teekanne), an diesen lässt sie niemanden ran! Der Besucher in einem solchen Haushalt sollte sich geehrt fühlen, wenn ihm eine solche Aufforderung wie: "Set die man ebenen heen, ick mock eben een Tass Tee!!", auf hochdeutsch "Setz dich ein Weilchen ich, mache dir eine Tasse Tee." Für eine echte ostfriesische Teestunde gibt es am Tag viele Gelegenheiten, die Menschen in der Stadt Leer trinken mindestens 5-6 mal am Tag Tee: Morgens ca. 6 Uhr, zum Frühstück um 7-8 Uhr, am Vormittag, am frühen Nachmittag und am Abend und oft noch vor dem Schlafengehen. Die anregende Wirkung des Koffeins ist allzeit im Körper spürbar! _Folgende Utensilien benötigt man für eine ostfriesische Teestunde: Waterkedel - Wasserkessel Teebürss - Teedose Teedöpsel - Teemass Treckpot - Teekanne Teestov - Stövchen Tee - Feine Echte Ostfriesenmischung = Tees aus Assam - Ceylon - Darjeeling Kluntje - dicker weisser Kandis Koppkes - Teetassen aus wunderbar dünnem Porzellan Rohm - frische Sahne Rohmlepel - gebogener Sahnelöffel Das frische kalte Wasser wird zum Kochen gebracht. Die Teekanne muss heiss ausgespült werden. Dann den Tee lose in die Teekanne geben, ca. 2-3 Teemass für eine 3/4 Ltr. Kanne. Mit dem Wasser, welches jetzt eine Temperatur gerade unter dem Siedepunkt hat, die Teeblätter gut bedecken und dann auf das Stövchen setzen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

In die Teetasse kommt jetzt ein dickes Stück Kandis (so gross wie ein Schleifstein). Danach wird soviel Wasser aufgegossen, wie man Tassen ausschenken will. Das Knistern des Kandis ist die schönste Melodie! Die Sahne wird jetzt mit dem Sahnelöffel vorsichtig an den Tassenrand gesetzt und die Sahne gleitet am inneren Tassenrand in den Tee und steigt als Wolke wieder auf den Tee.

Getrunken wird in drei Ebenen: erst die süsse Sahne, dann der herbe Tee und als letztes die Süsse des Kandis.

Abgegossen wird nicht alles, sondern das Teeblatt wird noch einmal aufgegossen, bei einer dritten Tasse gibt eine gute Hausfrau noch ein Teemass zur Kanne dazu, um so einen guten dritten Aufguss zu bekommen.

Umgerührt wird nicht, Löffel liegen in einem Löffelkörbchen auf dem Tisch. Und erst nachdem jemand genug hat, nimmt er sich den Löffel, stellt ihn in die Tasse, um damit zu zeigen, dass es einem reicht. Die Hausfrau schenkt dann nicht mehr nach.

Es gehört eine Menge Erfahrung, viel Fingerspitzengefühl und Liebe zum Detail dazu, alles dieses in Harmonie und Ruhe zu zelebrieren.

Im normalen Alltagsleben sieht es so aus, dass die Zubereitung sich auch dort vereinfacht hat, nur bei der Teequalität gibt es keine Kompromisse.

Heute gibt es in den meisten Haushalten moderne Teekannen, die durch ihre Doppelwand-Struktur gut warm halten. Der lose Broken - Tee wird in ein Filtertütchen gegeben, die Ziehzeit bei diesem Produkt ist mit 3-5 min ideal. Ansonsten wird genauso verfahren wie bei der klassischen Methode.

Was zum Ostfriesentee gehört: Eine Ostfriesische *Teespezialität* zum Jahreswechsel: Rullerkes: Teegeschichten aus Ostfriesland: Es ist Winter, und die kalte rau Zeit zieht in

das Land am Meer. Die Menschen rücken wieder mehr zusammen - in den Dörfern und auf den Warften in Ostfriesland ist es die Zeit der Feste. Hier in der Nähe zum Wasser wurden große Festlichkeiten und besondere Gelegenheiten zum Feiern nach Möglichkeit in die Wintermonate gelegt. Denn dann waren die Seeleute und Schiffer mit ihren Kähnen und Schiffen im Hafen, sie lagen vor Eis bis zum Tauwetter im Frühjahr.

Zu dieser Jahreszeit gehören auch viele Spezialitäten, die es so nur in Ostfriesland gibt! Eine davon ist der Neujahrskuchen, auf plattdeutsch "Rullerkes" genannt. Zubereitet wird er jedoch ab Mitte November, und obwohl es die Ostfriesen heftig bestreiten, ist der Neujahrskuchen gar kein Kuchen, sondern eine Mischung aus Waffel und Hippe. Und die Bezeichnung "Rullerkes" kommt vom Drehen der flachen Waffel nach dem Backen zu einer Trichterform oder einem langen, hohlen Röllchen.

Waffeleisen & Rullerkes: Die Ostfriesen waren nicht mit Reichtümern gesegnet, und doch wollten sie auch gerade zur Winterzeit ihrem Besuch etwas Besonderes bieten, die Rullerkes. Jede Familie hatte ihr Neujahrskucheneisen, welches vom Dorfschmied hergestellt wurde. Oft verzierten Monogramme und Motive die etwa Kuchenteller grossen Eisenscheiben mit langem Stiel. Diese Eisen wurden in den offenen Kamin oder auf den Ofen gelegt.

Typisch waren diese Monogramme bei jungen Paaren. Beispielsweise bei einem Eisen aus dem Jahr 1852, hergestellt von einem Dorfschmied aus Bunde für ein junges Brautpaar zum ersten gemeinsamen Weihnachtsfest.

Backen und Teetrinken - ein Winternachmittag: Heute hat fast jede ostfriesische Hausfrau ihr spezielles elektrisches Eisen. Es wird erzählt, das in manchen Dörfern um diese Jahreszeit regelmäßig der Strom ausfiel, weil gleichzeitig alle Hausfrauen die elektrischen Waffeleisen benutzten. Das Backen und Rollen dauerte oft 4-5 Stunden und länger, da fast immer für Familienmitglieder mit gebacken wurde und auch manche Waffel in dieser Zeit verzehrt wurde.

Natürlich darf bei der Zubereitung nicht die ostfriesische Teezeremonie fehlen -ein Stövchen auf dem Tisch, eine Kerze und der duftende Tee laden zu einem langen gemütlichem Beisammensein ein.

Das Aufbewahren der Rullerkes ist natürlich genauso wichtig, beispielsweise in einer großen Teedose oder in einer "Melkboom" (Milchkanne). Trifft sich die Familie zum Teetrinken, wird das Gebäck dann etwas stilvoller gereicht: mit frisch geschlagener Sahne und Branntweinrosinen oder mit etwas Zimt.

Die Spezialitäten in der Region Ostfriesland werden fast alle aus einfachen landestypischen Zutaten hergestellt. Torte oder auch anderes Gebäck ist hier nicht so verbreitet wie die Rullerkes.

Rullerkes und Schnaps zum Neujahrstag: Beim "Neujahrslaufen" geht man von Haus zu Haus und "winnt" seinen Nachbarn das Gute, die guten Wünsche für das neue Jahr. Jeder bekommt dann einen Schnaps eingeschickt und die Schale mit den Neujahrskuchen wird gereicht. Natürlich müssen dann auch die "Rullerkes" der Hausfrau gelobt werden, und in fast jedem Haushalt wird über die Zubereitung der Neujahrskuchen gefachsimpelt.

Das eigenes Rezept.: Jede Familie hat ihr ganz spezielles Rezept, in jedem Haushalt

schmeckt diese Spezialität anders. Die Rezepte sind in der Familie immer von Mutter zur Tochter oder Schwiegertochter weitergegeben worden, jede schwört auf ihre Zutaten und Handhabungen in der Zubereitung.

Dazu passende Rezepte finden Sie hier in unseren Webseiten.

Kostenlose Tee Rezepte und Tipps auf, www.spiele-kinderspiele.de