

Ostfriesische Teezeremonie

*Dree
Koppkes Tee
is Oostfresen-
recht.*



Eintrag im
Bundesweiten Verzeichnis

Ostfriesische
Teekultur

2016 stellte die Deutsche UNESCO-Kommission die „Ostfriesische Teekultur“ in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes ein.



ostfriesland.travel



ostfriesischelandschaft.de

 Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit, Verkehr und Digitalisierung



 OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFT

Ostfriesische Teezeremonie

Eine gemütliche Teetied mit Kluntje und Wulkje gehört zu einem typischen Ostfriesland-Tag einfach dazu. Denn Tee wird in Ostfriesland nicht einfach nur getrunken, sondern er wird nach allen Regeln der ostfriesischen Kunst zelebriert.

ZUTATEN

- **Echter Ostfriesentee**
- **1 Wasserkessel** (Waterketel) oder Wasserkocher
- **weiches Wasser**
- **1 Teekanne** (Treckpott, Teepott) mit Tüllensieb/Teebesen
- **1 Teestövchen** mit einem Teelicht
- **Teetassen** (Koppkes) und **Teelöffel** (Teelepel)
- **1 Kandisschale** (Kluntjepott) mit einer **Kluntjzange**
- **1 Sahnekännchen mit Sahnelöffel** (Rohmlepel)

ZUBEREITUNG

Bitte nur Echten Ostfriesischen Tee verwenden!

- 1.** Teekanne mit kochendem Wasser ausspülen, **Teelblätter** (keinen Teebeutel) in die Kanne geben, ca. **4 TL pro Liter** bzw. nach Geschmack.
- 2.** Die Blätter mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen. Die Teekanne ist nun etwa zu **einem Drittel** gefüllt. Der Tee sollte zwischen **drei und fünf Minuten** ziehen.
- 3.** Danach wird die Kanne mit kochendem Wasser aufgefüllt und auf ein **Stövchen** gestellt. **Alternative:** doppelwandige Teekanne.



- 4.** In die Tassen kommt nun ein **Stück Kandis** (Kluntje), darauf der Tee. Ein Tüllensieb verhindert, dass Teeblätter in die Tassen gespült werden. **Alternative:** Teesieb, Teeei oder Teefilter nutzen.

- 5.** Die **Sahne** wird gegen den Uhrzeigersinn auf den Tee gelegt. So hält man die Zeit an. Es entsteht ein **Sahnewölkchen** (Wulkje).



 **Echter Ostfriesentee wird nicht umgerührt.**

Zuerst schmeckt man die milde Sahne, dann das kräftige Tee-Aroma und zum Schluss die Süße des Kandis. Stellt man den Löffel in die Tasse, zeigt man an, dass man keinen weiteren Tee möchte.