

# 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](http://ostfriesland.travel)



[ostfriesischelandschaft.de](http://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.