Leben und genießen wie in Asien

„Schwarzer Drache“ in der Tasse

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?



Im Chinesischen bedeutet Oolong „Schwarzer Drache“. Die Spezialiät kommt hauptsächlich aus China und Taiwan zu den deutschen Tee-Kennern. Werkfoto: Deutscher Tee & Kräutertee Verband

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.

Beraten lassen

„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 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.

Fröhliche Note



Holz, Rattan, Bambus und Jute dürfen bei der Lichtgestaltung im Sommer-Flair nicht fehlen. Geflochten, mit Streben, eng gewebt oder auch mit Ablage kommen Wand-, Tisch und Stehlampen im asiatischen Chic daher und bringen eine leichte, fröhliche Note in unsere Wohnräume. Ausgestattet mit warm leuchtenden Lampen, die sich am besten dimmen lassen, wird das Ambiente perfekt. Werkfoto: Lampenwelt

Ananassaft knapp und teuer

Ananassaft ist ein beliebter exotischer Fruchtsaft, der in Deutschland sowohl pur als auch als aromatische Zutat in Multivitaminsäften geschätzt wird. Derzeit ist er jedoch knapp und teuer.

In Thailand und auf den Philippinen verhinderte die Trockenheit ein optimales Wachstum der Ananas, wodurch die Erntemengen deutlich sanken und nun nicht einmal 50 Prozent der früheren Erntemengen betragen. In Costa Rica, einem weiteren wichtigen Anbauland, sorgte das Klimaphänomen El Niño im Jahr 2023 für extreme Trockenheit. 2024 hatte das gegenteilige Wetterphänomen La Niña mit heftigen Regenfällen ebenfalls zu Ernteausfällen geführt.



Aufgrund klimatischer Bedingungen ist der Ananasanbau auf Regionen in der Nähe des Äquators beschränkt - hauptsächlich zwischen den Wendekreisen. Werkfoto: VdF

Der Anbau und die Vermarktung von Ananas sind international unterschiedlich strukturiert. Während der Markt für frische Ananas von großen Handelskonzernen dominiert wird, sind es bei der Produktion von Ananassaft vorrangig kleinere Unternehmen, die sich auf die Verarbeitung zu Konserven und Fruchtsaft spezialisieren. Thailand ist der weltweit größte Produzent von Ananassaft-Konzentrat, gefolgt von den Philippinen und Indonesien. Costa Rica hat sich hingegen als Hauptproduzent von Direktsaft etabliert. Aufgrund klimatischer Bedingungen ist der Ananasanbau auf Regionen in der Nähe des Äquators beschränkt - hauptsächlich zwischen den Wendekreisen. Die aktuelle Situation stellt die Branche vor große Herausforderungen und dürfte auch in den kommenden Monaten zu Engpässen führen.

Japanische Papier-Faltkunst



Was bereits vor Jahren im Trend lag, erlebt nun ein Comeback: die Paneele. Kaum eine andere Methode eröffnet so viele kreative Konzepte für die Einrichtung. Die moderne Wand- und Deckengestaltung, ob in schlichtem Weiß gehalten oder in natürlicher Holzoptik, strahlt Gemütlichkeit aus und sorgt für eine helle und freundliche Stimmung. Wer mag, kann die Paneele sowohl vollflächig einsetzen oder als Akzente in einzelnen Bereichen. Dass die Erfolgsgeschichte der Holzpaneele nur eine kurze Pause eingelegt hat, weiß auch ein Experte für Boden-, Wand- und Deckenprodukte. Das breite Sortiment bietet verschiedene Möglichkeiten an, um der individuellen Kreativität freien Raum zu geben. Besonders beliebt sind Echtholzpaneele, die mit ihrer Natürlichkeit wahre Eleganz in den Wohnraum bringen. Auch neue Konzepte begeistern bei der Inneneinrichtung: „Polygon Iconics“ in Grau und Puder aus einer speziellen Produktlinie ist in Anlehnung an die japanische Origami-Faltkunst entstanden und erinnert an den Krakelee-Effekt von Keramik-Fliesen. Mit ihren eleganten Linien und ihrer attraktiven Farbgebung wird für gute Laune im Raum gesorgt. Werkfoto: Parador

Sprossen

Sprossen sind für Foodies eine beliebte Zutat. In Bowls und Salaten oder auf Brot überzeugen sie durch einen intensiven, leicht scharfen Geschmack. Außerdem bieten sie viele gesunde Inhaltsstoffe und haben wenig Kalorien. Doch roh verzehrt können sie unerwünschte Nebenwirkungen mit sich bringen, denn Sprossen sind anfällig für krankmachende Bakterien. Gründliches Waschen gehört zur Basis des hygienischen Umgangs mit Rohkost. Das gilt auch für Produkte, die verzehrfertig wirken. Außerdem sollten sie möglichst ausreichend gekühlt werden. Einige Sprossen können auch kross angebraten werden und so den Gerichten das gewisse Etwas verleihen. In der asiatischen Küche sind Currys mit Mungobohnensprossen beliebt. Auf Salaten machen sich gebratene Radieschen-, Rote Beete- oder Alfalfa-Sprossen gut. Und dabei gibt es sogar zwei für eins: Abwechslungsreichere Aufmachung und weniger Risiko. Das Erhitzen von Lebensmitteln ist nämlich das sicherste Vorgehen gegen krankmachende Bakterien, denn diese werden durch die hohen Temperaturen in der Pfanne abgetötet. Ein weiterer Vorteil: In erhitzter Form können auch Menschen mit geschwächter Immunabwehr problemlos Sprossen essen.



Sprossen sind eine beliebte Zutat in Bowls und Salaten. Werkfoto: Verbraucherzentrale NRW

Herstellernachweise: **Schwarzer:** Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V., Sonninstr. 28, 20097 Hamburg, Tel.: 040/236016-12; **Ananassaft:** Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF), Mainzer Str. 253, 53179 Bonn, Tel.: 0228/95460-0; **Japanische:** Parador GmbH, Millenkamp 7-8, 48653 Coesfeld, Tel.: 02541/736678; **Fröhliche:** Lampenwelt GmbH, Rabanusstr. 14-16, 36037 Fulda, Tel.: 0661/296962-1168; **Sprossen:** Verbraucherzentrale NRW, Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf, Tel.: 0211/91380-1101;
Redaktionelle Bearbeitung: AST