



Traum paar Tee und Honig

Langnese Honig entlockt dem Tee ganz neue Seiten

Rotwein und Schokolade, Marmelade mit Lavendel, Eis mit Chili – solche ungewöhnlichen Kombinationen versprechen neue, faszinierende Geschmackserlebnisse. Auch beim Tee lohnt es sich, zu experimentieren. Verschiedene Honigsorten süßen einen Tee nicht nur, sondern verleihen ihm ein besonderes Aroma. So entlockt der Honig einem Tee ganz neue Seiten. Eine kreative Spielwiese für echte Genießer – selbst für diejenigen, die ihren Tee bisher ungesüßt bevorzugten. Den Variationsmöglichkeiten und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Dagegen erscheint es geradezu einfallslos, Tee einfach mit Zucker oder Kandis zu süßen.

Die Traum paare

Jeder Tee wird geprägt durch die Sorte, das Anbaugebiet und das dort herrschende Klima. Die Verarbeitungsmethode trägt wesentlich zum Geschmack bei. Auch jeder Honig zeichnet sich durch eine ganz spezielle Mischung aus Blütennektar, Honigtau und verschiedenen Pollen aus, die für sein einzigartiges Aroma verantwortlich sind. Herkunft und Verarbeitung spielen auch beim Honig eine wichtige Rolle. Diese vielfältigen Aromen zu kombinieren und herauszufinden, welcher Langnese Honig welchen Tee besonders gut zur Geltung bringt, gleicht einer kulinarischen Entdeckungsreise, auf der jeder sein ganz persönliches Traum paar finden kann. Zum Start der Reise einige Anregungen für gelungene Paarungen.





Darjeeling und Bergblütenhonig

Als besonders feiner und leichter Tee gilt der Darjeeling aus Nordindien. Er zeichnet sich durch einen geringen Gehalt an Gerbsäuren aus. Sein zarter Geschmack harmoniert hervorragend mit Blütenhonigen. Gemeinsam sorgt dieses Paar für einen duftigen, wunderbar abgerundeten Teegenuss. Ein perfekter Partner für milden Darjeeling-Tee ist der feinblumige Langnese Bergblütenhonig, der zudem eine leicht würzige Note ins Spiel bringt. Der fruchtig-süße Lindenhonig dagegen belebt etwas kräftigere Darjeeling-Sorten.

Chai und Waldhonig

Chai liegt zurzeit absolut im Trend. Der mit Gewürzen vermischte Schwarztee wird in seinem Herkunftsland Indien gerne mit reichlich Zucker gesüßt und mit Milch serviert. Doch Chai verträgt sich auch sehr gut mit Honig. Zu dem intensiv-würzigen Tee passen aromatische Honigsorten am besten. Mit dem kräftigen und etwas herben Langnese Waldhonig entwickelt Chai eine besonders aromatische und gehaltvolle Würze.

Rotbusch-Tee und Sommerblütenhonig

Heiß und kalt lieben Südafrikaner ihr Nationalgetränk, den Rotbusch-Tee. Er wird aus den Blättern eines ginsterähnlichen Strauches zubereitet. Mit seiner intensiven rotbraunen Farbe, einem mild-aromatischen Geschmack und ohne aufputschende Wirkung erfreut sich der Tee auch hierzulande großer Beliebtheit. Langnese Feine Auslese Sommerblütenhonig verleiht dem aromatischen Tee eine süßlich-liebliche Note. Frühlingsblütenhonig mit Vanille rundet den Rotbusch-Tee harmonisch ab.

Grüner Sencha und Akazienhonig

Ganz fein hellgrün erscheint der japanische Sencha-Tee in der Tasse. Die unfermentierten Teeblätter sorgen für einen zarten, frischen Geschmack. Ebenso zart sollte der Honig sein, der diesen Tee süßt und aromatisiert. Eine besonders harmonische Liaison geht der grüne Sencha mit lieblich-mildem Akazienhonig ein.



Earl Grey und Wildblütenhonig

Ein zarter zitroniger Duft nach Bergamotte-Öl und eine leichte Rauchnote zeichnen den Earl-Grey-Tee aus. Dieser aromatische Tee harmoniert gut mit etwas kräftigeren, aromatischen Honigsorten. Das intensiv-blumige Bouquet des Wildblütenhonigs intensiviert den Geschmack des Earl Grey. Mit fein-süßem Landhonig von Langnese schmeckt er mild und weich.

Abwarten und Tee trinken in den neuen Tea Lounges

Kuschelig zu Hause auf dem Sofa eine heiße Tasse Tee trinken, veredelt mit dem Lieblingshonig, das ist der Inbegriff von Gemütlichkeit in der kalten Jahreszeit. Aber auch außer Haus kann man wieder gepflegt und in entspannter Atmosphäre Tee trinken, denn Tea Lounges sind groß im Kommen. Nachdem die alternativ angehauchten Teestuben der Siebziger und Achtziger längst das Zeitliche gesegnet haben und Coffee Bars eine Zeitlang als hip galten, entdeckt die Gastronomie jetzt die entspannende Wirkung einer Tasse Tee. Immer mehr Tea Lounges öffnen ihre Pforten und locken mit feinen Teesorten und Lounge-Musik zur Auszeit im Alltag. Ein idealer Ort, um neue Tees und aromatische Honigsorten zu probieren.



Kontaktformular & Bestellservice

Langnese Honig entlockt dem Tee ganz neue Seiten

Ich möchte selbst die Kombinationen von Tee & Honig ausprobieren. Bitte schicken Sie mir **Produktproben** der

- Feinen Auslese
- Imker-Spezilitäten

Bitte schicken Sie mir folgende(s) **Pressefoto(s)** in digitaler Form

- Moodfoto Tee & Honig
- Produktrange Langnese Honig

via E-Mail an folgende Adresse: _____

Gewünschte Auflösung des Bildmaterials:

- 300 dpi
- 72 dpi

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie über:

ad publica Public Relations GmbH ♦ Alter Wandrahm 10 ♦ 20457 Hamburg
Ulrike Scheurich/Kathrin Heynold
Tel.: 040/317 66-316 ♦ Fax: 040/317 66-301
E-Mail: ulrike.scheurich@adpublica.com

Medium _____

Name _____

Straße _____

Ort _____

Tel./Fax _____

Bitte per Fax an *ad publica*
Ulrike Scheurich ♦ 040/317 66 301