

Rotbuschtee - sa2

Projektpartner

Wupperthal Original Rooibos Coop., Südafrika
sa2, kbA

Rotbuschtee, kbA

Zutaten:

Rotbuschtee, kontrolliert biologischer Anbau

Rotbusch Vanilla, kbA

Rotbusch Sahne-Caramel, kbA

Rotbusch Kindertee, kbA

Rotbusch Zitronengras, kbA

Rotbusch Mate-Orange, kbA

Honeyrotbusch-Rotbusch, kbA

Rotbusch Orange-Zimt, kbA

Rotbusch Pflaume-Zimt, kbA

Rotbusch Pink-Grapefruit, kbA

Zutaten:

Rotbuschtee, (je nach Teesorte: Kornblumenblüten, Zitronengras, Mate, Honeybusch, Orangenschalen, Zimtstücke, Zitruschalen), natürliches Aroma

Rotbusch Wintertee, kbA

Rotbusch Weihnachtstee, kbA

Zutaten:

Rotbuschtee, Orangenschalen, Zimtstückchen, Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Mandelstückchen, Nelken, natürliches Aroma

Rotbuschtee Chai, kbA

Zutaten:

Rotbuschtee, Süßholz, Zimt, Ingwer, Nelken, natürliches Aroma

Winterpunsch, kbA

Zutaten:

Rotbusch, Zimt, Süßholz, Orangenschalen, Lemongras, Kamille

Zubereitung

Pro Tasse einen schwach gehäuften Teelöffel Teeblätter in eine Kanne geben und mit heißem Wasser übergießen. 5 bis 8 Minuten ziehen lassen. Das Getränk hat eine rotbraune Farbe, duftet angenehm aromatisch und ist leicht herb. Rotbuschtee schmeckt heiß und kalt, pur, mit Milch oder Fruchtsäften gemischt. Wie beim grünen Tee sind auch beim Rotbusch bis zu drei Aufgüsse möglich. Der erste Aufguss hat jedoch schon die Inhaltsstoffe des Tees zum Teil aus ihren festen Verbindungen gelöst, so dass die Folgeaufgüsse nur noch 30 bis 60 Sekunden lang ziehen müssen.

Allergiker-Hinweis: gf, ef, hf, mf, nf, v

Weitere Informationen zu den ausgewiesenen Inhaltsstoffen

Herkunft

Rotbuschtee - sa2

Auch Rooibos-, Redbush-, Koopmans- oder Massaitee. Die Pflanze kam ursprünglich nur im Westen der südafrikanischen Kap-Provinz vor und sonst nirgends auf der Welt - heute wird sie auch in anderen Provinzen auf großen Feldern angebaut.

Pflanze

Der Rotbuschstrauch ähnelt dem Ginster, wird einen bis anderthalb Meter hoch und hat lange Triebe, die sich beugen wie Angelruten. An den Trieben findet man zahllose dünne beblätterte Seitenästchen. Die Blätter stehen meistens aufrecht, sie sind 10 bis 50 mm lang und etwa 1 mm dick. In ihrem Aussehen erinnern sie an Kiefernadeln.

Herstellung

Der Strauch muss 18 Monate alt sein, um erstmals geerntet werden zu können. Sein optimales Produktionsalter hat er mit drei Jahren erreicht, danach liefert er nur noch etwa acht bis neun Jahre lang nennenswerte Erträge. Rotbusch wird von Sommer bis Frühherbst geerntet: Dabei schneidet man die Triebe etwa 30 bis 40 cm über dem Boden ab und bringt sie in Bündeln ein. Häckselmaschinen zerkleinern und quetschen die Zweige anschließend zu 4 mm langen Stücken - diese feuchtet man an und lässt sie in Haufen 8 bis 24 Stunden fermentieren. Die grünen Rotbuschzweige färben sich dabei rotbraun und entwickeln ein süßlich-fruchtiges Aroma. Nach der Fermentation muss das Pflanzenmaterial solange in der Sonne trocknen, bis der Feuchtigkeitsgehalt bei ca. 10% liegt. Je schneller der Tee trocknet, desto besser ist die Qualität. Sind die Blatt- und Zweigstücke trocken, werden Schmutz und größere Äste herausgesiebt und das restliche Blattmaterial mit heißem Wasserdampf pasteurisiert.

Inhaltsstoffe

Rotbuschtee enthält nur wenig Gerbstoffe und ist koffeinfrei. Neben einem geringen Anteil an Vitamin C beinhaltet der Tee zahlreiche Mineralstoffe wie Eisen, Calcium, Kalium, Magnesium, Kupfer und Mangan. Weil Rotbuschtee nur wenig Gerbsäure - die Mineralstoffe bindet - enthält, ist beispielsweise das Eisen für den Körper leicht aufzunehmen. Rooibos-Tee birgt zwölf flavonoidartige Substanzen, die im Körper als Fänger für freie Radikale wirken können und so das Immunsystem stärken sollen.

In der südafrikanischen Volksmedizin gilt er als Heilmittel unter anderem gegen Schlaflosigkeit, bei Magen- und Darmleiden, bei allergischen Erkrankungen und bei Hauterkrankungen.

Honeybusch

Der Ursprung ist, wie beim Rotbuschtee, in Südafrika des 18. Jahrhundert zu finden.

Es handelt sich um einen Busch der gelbe, leuchtende nach honigduftende Blüten trägt, wodurch er auch den Namen Honeybusch bekam. Geerntet werden die nadelartigen Blätter, Blüten und Zweige, die geschnitten, getrocknet, fermentiert, luftgetrocknet und gesiebt werden.

Der seltene Tee hat ein süßes, leicht fruchtiges, honigartiges Aroma. Er enthält weder Koffein noch Gerbstoffe und ist somit durch seine gute Bekömmlichkeit auch hervorragend für Kinder geeignet. Es werden im gute Eigenschaften bei Bronchien- und Lungenkrankheiten nachgesagt, sowie bei der Unterstützung der Verdauung.