

Kräftig-würzige Spezialität aus Ostafrika: Kenia ist Weltmeister im Schwarztee-Export

Ein angenehmer Duft erfüllt den Raum, die Teetasse färbt sich in einem dunklen Orange: Zeit für Entspannung und eine Tasse Schwarzen Tee aus Kenia. Der ostafrikanische Tee, der einen wunderbar kräftig-würzigen Geschmack mit einer leicht zitronigen Note hat, ist eine Spezialität und sehr beliebt bei vielen Teefreunden. Kenia - das Urlaubsparadies, ist bekannt für seinen Schwarzen Tee.



Kräftig-würzige Spezialität aus Ostafrika: Kenia ist Weltmeister im Schwarztee-Export

Ein angenehmer Duft erfüllt den Raum, die Teetasse färbt sich in einem dunklen Orange: Zeit für Entspannung und eine Tasse Schwarzen Tee aus Kenia. Der ostafrikanische Tee, der einen wunderbar kräftig-würzigen Geschmack mit einer leicht zitronigen Note hat, ist eine Spezialität und sehr beliebt bei vielen Teefreunden. Kenia - das Urlaubsparadies, ist bekannt für seinen Schwarzen Tee.

Kenia ist der weltweit zweitgrößte Schwarzteeproduzent

„Seit Anfang des 20. Jahrhunderts wird in Kenia Tee angebaut, der inzwischen zu den bedeutendsten wirtschaftlichen Produkten des Landes gehört. Heute ist Kenia weltweit der zweitgrößte Schwarzteeproduzent und mit knapp 370.000 Tonnen Weltmeister im Tee-Export,“ sagt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverband e.V.. Großbritannien ist einer der Hauptabsatzmärkte Kenias, aber auch die Deutschen schätzen den kenianischen Tee zunehmend. Das ostafrikanische Land am Indischen Ozean ist nicht nur reich an landschaftlichen Highlights und den berühmten Tierreservaten, es gehört zudem zu den ältesten Teeanbauländern Afrikas: „Heute noch kann man im Teeanbaugebiet Limuru einige der ersten Teepflanzen Afrikas bewundern. Sie sind zu großen Bäumen gewachsen, denn die Teepflanzen wurden nie gestutzt“, so Dr. Beutgen. Der Teeanbau begann in Kenia 1903: Der englische Siedler G.W.L. Caine brachte Teesamen aus Indien mit und säte sie im Hochland der damals britischen Kolonie aus. In Kenia wird Tee gerne mit Milch und Zucker getrunken. Die Masai und Samburu, kenianische Nomadenvölker, genießen ihn am liebsten als „Chai“ mit Gewürzen (siehe Rezept „Samburu-Chai“).

Rezepte mit „Kenia-Flair und -Tee“

Wer auf das ostafrikanische Urlaubsparadies und seinen köstlichen Tee „Appetit“ bekommen hat, kann sich und seinen Freunden ein bisschen „Urlaubsfeeling“ bereiten – mit einer leckeren Tasse Tee in gemütlicher Runde, oder auch mal etwas anders, zum Beispiel mit einem würzig-heißen „Samburu-Chai“, einem schokoladigen „Mount Kenya Delight“ oder einem erfrischenden „Bana-Tee-o“. Der kräftig-würzige Kenia-Tee ist ein ganz besonderer Genuss und auch hervorragend als Basis schmackhafter Tee-Drinks zu verwenden, die einfach zuzubereiten sind:



Bana-Tee-O

Zutaten für 4 hohe Teegläser:

- 3 Aufgussbeutel Kenia-Tee (alternativ ein anderer kräftiger Schwarztee oder Earl Grey)
- 250 ml Mineralwasser

-
- 160 ml Bananensirup (oder als alkohol. Alternative grüner Bananenlikör)
 - 1 Limette
 - ½ Banane

Zubereitung:

Tee mit 400 ml kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb gießen, den Tee dabei auffangen und erkalten lassen. Bananensirup (bei der alkoholischen Variante den Bananenlikör) in Gläser füllen, Tee mit Mineralwasser mischen und über einen Löffel in die Gläser gießen. Limette und Banane mit Schale in Scheiben schneiden und an den Glasrand stecken. Wer seinen Bana-Tee-o schön kühl genießen will, gibt Eiswürfel aus Kenia-Tee oder Earl Grey hinzu.

Zubereitungszeit: ca. 10-15 Min.



Mount Kenya Delight

Zutaten für 2 Portionen:

2 TL oder 2 Aufgussbeutel Kenia-Tee

50 g Zartbitter Schokolade

100 ml Milch 1 EL Kakao (oder nach Geschmack mehr Kakao)

2-3 TL brauner Zucker

75 g Sahne geriebene Muskatnuss oder Zimtpulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Kenia-Tee oder die Teebeutel in einem kleinen Topf mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten ziehen lassen, dann die Teebeutel entfernen. Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und im heißen Tee unter Rühren schmelzen. Milch, Kakao und Zucker dazugeben und alles erhitzen. Sahne steif schlagen. Die heiße Tee-Schokolade in 2 hitzefeste Gläser oder Tassen füllen und die Sahne darauf geben. Mit Muskatnuss oder Zimt bestreuen. Ganz heiß genießen!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de