Meine Welt des Tees

Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen,
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen,
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern,
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.

(William Gladstone)

Teestrauch - Gewächs tropischer Berghänge

Teeplantage auf Mauritius

Die Urformen der Teepflanze gehen auf den Assamtee (Camellia assamica) und den Chinatee (Camellia sinensis) zurück. Tee ist demnach ein Aufguss von Knospen, Trieben und getrockneten oder fermentierten (oxidierten) Blättern der Teesträucher bzw. aus deren Kreuzungen. Nur Produkte aus den Blättern des Teestrauchs, ob in Kombination oder für sich allein, verdienen den Namen TEE. Alle anderen Getränke werden als Infusion (engl. Begriff) bezeichnet. Dazu gehören Zubereitungen aus Kräutern, Blüten, Stengeln, Früchten oder Pflanzenblättern.

Der immergrüne, anspruchsvolle Teestrauch benötigt einen nährstoffreichen Boden, täglich 5 Stunden Sonne und viel Wasser. Er wird weltweit an Hanglagen in 500 bis 2500 m Höhe angebaut.

Grüner Tee – ursprünglicher Genuss aus Asien

Grüner Tee hat seinen Ursprung in China. Die meisten Sorten stammen von hier und aus Japan. Sie besitzen beide eine uralte Tradition. Die Blätter sind klein und besonders aromatisch. Sie werden nach dem Pflücken durch Rösten oder Dämpfen kurz erhitzt, gerollt und zuletzt getrocknet. Der Tee bekommt dadurch seine grüne Farbe und behält wertvolle Inhaltsstoffe. Er hat einen Geschmack von kräftig-herb bis frisch, blumig und süß.
Zubereitung: 2 EL auf 1 l Wasser (65–80 °C), 2–3 Min. ziehen lassen, je nach Sorte

Grüner Tee aus China: Gunpowder, Chun Mee, Lung Ching, Po Lo Chun, Mao Feng, Young Hyson, En Shi Yu Lu, Xue Long
Grüner Tee aus Japan: Sencha, Bancha, Houjicha, Matcha, Gyokuro, Gabalong, Genmaicha, Kukicha

Februar 2022

Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28

Rooibos – Roter Tee aus Südafrika

Rooibos ist Nationalgetränk und Volksmedizin Südafrikas. Er ist sehr reich an Mineralien, Spurenelementen und Flavonoiden. Der ginsterartige Strauch mit seinen gelben Blüten gedeiht einzig im Winterregengebiet an der Nordwestküste des Landes. Nach der Ernte werden die Blättchen zerkleinert, fermentiert und an der Sonne getrocknet. Der Tee bekommt dadurch seine rubinrote Farbe und den fruchtig-süßen Geschmack.

Zubereitung: 1 EL auf 1 l Wasser (100 °C), 5 Min. ziehen lassen

Rooibos kurbelt den Stoffwechsel an, stärkt das Immunsystem, sorgt für schöne Haut, hilft bei Beschwerden im Magen-Darm-Bereich und lindert Allergien. Er wirkt entspannend, löst Nervosität und gibt Kraft.

März 2022

Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Schwarzer Tee – vollendete Vielfalt

Schwarzer Tee ist sehr vielfältig infolge des weltweiten Anbaus. Es gibt ihn in unzähligen Geschmacksrichtungen, aromatisiert und als Mischung. Die Blätter des Teestrauchs werden nach dem Pflücken gewelkt, gerollt, fermentiert, getrocknet und zuletzt sortiert. Dadurch wechselt die grüne Blattfarbe zu Schwarz. Mit seiner kupferroten Farbe reicht das Aroma von blumig, fruchtig bis zu kräftig würzig und herb-malzig.
Zubereitung: 1-2 EL auf 1 l Wasser (100 °C), 2-3 Min. ziehen lassen, je nach Sorte

Schwarzer Tee aus China: Yunnan, Keemun, Lapsang Souchong (Rauchtee), Rosentee, Hainan, Fujian, Guangdong

Schwarzer Tee aus Indien: Darjeeling, Assam, Sikkim, Nilgiri

Oolong - traditionelle Handwerkskunst Chinas

Oolong ist eine traditionelle chinesische Teesorte. Er liegt zwischen Schwarzem und Grünem Tee, denn er ist halbfermentiert. Die Herstellung aus reifen, langen Blättern braucht Zeit, eine sorgfältige Verarbeitung und viel praktische Erfahrung. In Handarbeit werden die Blätter eingerissen und leicht anfermentiert, was zu einem besonders feinen, zarten, vollmundigen Tee mit leichter Süße führt. Er hat eine hell-goldbraune Farbe.
Zubereitung: 1,5 EL auf 1 l Wasser (70 °C), 2-3 Min. ziehen lassen

Oolong wird mit der Zeit immer besser, denn er reift wie Wein. In Taiwan wird ein leichterer Geschmack als in China bevorzugt. Oolong gilt als Geheimtipp unter Teetrinkern und ist sehr ergiebig.

Tee - Gesundheit für Körper, Geist und Seele

Tee ist sehr gesund und schützt vor vielen Viren und Bakterien. Er enthält Catechine, welche antimikrobiell (gegen Mikroorganismen) wirken. Vor allem Grüner Tee, Rooibos und Pu-Erh sind reich an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Tee unterstützt Heilungsprozesse, wirkt vorbeugend und verbessert das allgemeine Wohlbefinden.
Unsere heimischen Kräutertees sind eine Wohltat bei Erkältungen (Salbei, Kamille, Lindenblüte), Magen-Darm-Verstimmungen (Pfefferminze, Fenchel) und Schlafstörungen (Melisse, Johanniskraut).

Ein Bad erfrischt den Körper, eine Tasse Tee den Geist. (japanisches Sprichwort)

Pu-Erh - Roter Tee aus China

Pu-Erh ist der „Tee der Kaiser". Früher war der wohl wertvollste Tee nur den Herrschern Chinas vorbehalten. Die Qingmao-Teebäume wachsen auf ca. 2000 m Höhe im Süden der Provinz Yunann. Ein mindestens 800 Jahre alter und über 30 m großer Baum wird als Vater dieses Tees regelrecht verehrt. Die Herstellung mittels eines speziellen Fermentationsprozesses bleibt ein gut gehütetes Geheimnis. Sein Aroma ist kräftig erdig, fast rauchig und nicht jedermanns Geschmack. Seine Farbe reicht von rötlich über kastanienbraun bis zu tiefem braun.
Zubereitung: 1 EL auf 1 l Wasser (80 °C), 2-5 Min. ziehen lassen, je nach Geschmack

Pu-Erh gilt in China als Gesundheitstee. Er fördert den Qi-Fluss, entgiftet und stärkt das Immunsystem.

Honeybush – wilde Honigsüße aus Südafrika

Honeybush ist ein Tee aus den Gebirgslagen am Kap Südafrikas. Er wird von den Ureinwohnern als Medizin geschätzt und seit mehr als 300 Jahren verwendet. Er wirkt antibakteriell, antiviral und ist reich an Mineralstoffen. Der wild wachsende Strauch mit leuchtend gelben, nach Honig duftenden Blüten wird gern von Bienen besucht. Nach der Ernte werden Blätter, Blüten und die zarten Zweige zerkleinert und fermentiert. Die Farbe wechselt zu dunkelbraun. Er hat einen milden Geschmack und eine natürliche Süße, die an Honig erinnert.
Zubereitung: 2 EL auf 1 l Wasser (100 °C), 4–5 Min. ziehen lassen

Honeybush ist ein echtes Naturprodukt, somit frei von jeglichen Rückständen und besonders magenfreundlich.

Weißer Tee – edelster Tee aus China

Weißer Tee ist einzigartig und selten. Er gedeiht in den Bergen von Fujian und gehört zu den sechs chinesischen Tees. Der Tee aus kleinen, ungeöffneten Knospen und Blättchen ist mit einem feinen, silbrig-weißen Flaum überzogen. Aus der Spitze wird der White Bud, aus den Blättern der bekanntere Pai Mu Tan gewonnen. Nach dem Pflücken wird er bei geringem Tageslicht gewelkt, leicht fermentiert, kurz erhitzt und zuletzt luftgetrocknet. Er hat einen lieblich-milden, besonders zarten, frischen Geschmack und eine hellgrüne bis gelbe Farbe.
Zubereitung: 1,5 EL auf 1l Wasser (70 °C), 2-3 Min. ziehen lassen

Weißer Tee enthält viele Polyphenole und Vitamine. Er stärkt das Immunsystem und gilt als Schlankmacher.

September 2022

Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Teezubereitung – Was gilt es zu beachten?

Weiches, reines Wasser ist entscheidend für Qualität und Geschmack. Je härter das Wasser, umso mehr Tee wird benötigt. Für einen optimalen Genuss wird Tee höchster Qualität verwendet, der ungesüßt bleiben sollte.

Ein Teemaß hilft, die richtige Menge zu finden. Generell gilt: ein Teelöffel pro Tasse.

Eine erstklassige Ziehkanne garantiert, dass der Tee gut aufbrüht. Zu starker Tee kann mit heißem Wasser verdünnt werden. Tee schmeckt aus weißen, dünnen Porzellantassen oder -schalen am besten.

Mit speziellen Teethermometern kann die Temperatur kontrolliert werden. Gerade beim Grünen Tee werden die meisten Fehler begangen. Ein herb-bitterer Geschmack ist auf zu heißes Wasser oder zu lange Ziehzeit zurückzuführen. Bis ein Liter Wasser auf 80 °C abgekühlt ist, dauert es 10 Minuten. Und: Nehmen Sie sich Zeit.

Gelber Tee – bei Kennern sehr beliebt

Gelber Tee gehört in China zu den traditionsreichsten und erlesensten Teesorten. Er wird überwiegend von Mönchen angebaut, geerntet und verarbeitet. Sie besitzen das benötigte Wissen und vor allem die erforderliche Geschicklichkeit. Für die Herstellung werden nur die obersten jungen Triebe des Teestrauches verwendet. Nach dem Pflücken werden sie erhitzt, anschließend folgt eine Ruhephase, zuletzt das Trocknen. Der Tee bekommt dadurch einen frisch-fruchtigen, nussigen Geschmack, seine hellgelbe Farbe und ist auch gesund.
Zubereitung: 2 EL auf 1l Wasser (80-90 °C), 2-3 Min. ziehen lassen

Gelber Tee wird ausschließlich in China hergestellt. Es gibt nur wenige Sorten in geringen Mengen.

Teesorten – Was gibt es noch?

Mate ist das Nationalgetränk Südamerikas. Er wirkt stimulierend auf den ganzen Körper und schmeckt fruchtig-herb, rauchig. Lapacho, Tee der Inkas vom Baum des Lebens, wird aus der Rinde des Lapacho-Baumes hergestellt. Er ist reich an Mineralstoffen und hat einen milden, weichen Geschmack.

Chai ist das Nationalgetränk Indiens. Der Gewürztee ist eine Mischung aus Schwarzem Tee und orientalischen Gewürzen wie Nelke, Kardamom, Pfeffer und Zimt. Er wärmt den Körper und bringt ein Gefühl der Ruhe.

Kräutertee hilft bei Alltagsbeschwerden und kann leicht selbst aus Kräutern und essbaren Pflanzen hergestellt werden. Wie Früchtetee ist er eine Infusion und kein „echter" Tee. Früchtetee ist eine Mischung aus getrockneten, kandierten Früchten. Er ist gehaltvoll an Vitaminen und eine preiswerte Alternative zu süßen Getränken.

Dezember 2022

Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Teestrauch – Gewächs tropischer Berghänge

Die Urformen der Teepflanze gehen auf den Assamtee (Camellia assamica) und den Chinatee (Camellia sinensis) zurück. Tee ist demnach ein Aufguss von Knospen, Trieben und getrockneten oder fermentierten (oxidierten) Blättern der Teesträucher bzw. aus deren Kreuzungen. Nur Produkte aus den Blättern des Teestrauchs, ob in Kombination oder für sich allein, verdienen den Namen TEE. Alle anderen Getränke werden als Infusion (engl. Begriff) bezeichnet. Dazu gehören Zubereitungen aus Kräutern, Blüten, Stengeln, Früchten oder Pflanzenblättern.

Der immergrüne, anspruchsvolle Teestrauch benötigt einen nährstoffreichen Boden, täglich 5 Stunden Sonne und viel Wasser. Er wird weltweit an Hanglagen in 500 bis 2500 m Höhe angebaut.

Januar 2022

Grüner Tee – ursprünglicher Genuss aus Asien

Grüner Tee hat seinen Ursprung in China. Die meisten Sorten stammen von hier und aus Japan. Sie besitzen beide eine uralte Tradition. Die Blätter sind klein und besonders aromatisch. Sie werden nach dem Pflücken durch Rösten oder Dämpfen kurz erhitzt, gerollt und zuletzt getrocknet. Der Tee bekommt dadurch seine grüne Farbe und behält wertvolle Inhaltsstoffe. Er hat einen Geschmack von kräftig-herb bis frisch, blumig und süß.
Zubereitung: 2 EL auf 1 l Wasser (65–80 °C), 2–3 Min. ziehen lassen, je nach Sorte

Grüner Tee aus China: Gunpowder, Chun Mee, Lung Ching, Po Lo Chun, Mao Feng, Young Hyson, En Shi Yu Lu, Xue Long
Grüner Tee aus Japan: Sencha, Bancha, Houjicha, Matcha, Gyokuro, Gabalong, Genmaicha, Kukicha

Februar 2022

Rooibos – Roter Tee aus Südafrika

Rooibos ist Nationalgetränk und Volksmedizin Südafrikas. Er ist sehr reich an Mineralien, Spurenelementen und Flavonoiden. Der ginsterartige Strauch mit seinen gelben Blüten gedeiht einzig im Winterregengebiet an der Nordwestküste des Landes. Nach der Ernte werden die Blättchen zerkleinert, fermentiert und an der Sonne getrocknet. Der Tee bekommt dadurch seine rubinrote Farbe und den fruchtig-süßen Geschmack.
Zubereitung: 1 EL auf 1 l Wasser (100 °C), 5 Min. ziehen lassen

Rooibos kurbelt den Stoffwechsel an, stärkt das Immunsystem, sorgt für schöne Haut, hilft bei Beschwerden im Magen-Darm-Bereich und lindert Allergien. Er wirkt entspannend, löst Nervosität und gibt Kraft.

März 2022

Schwarzer Tee – vollendete Vielfalt

Schwarzer Tee ist sehr vielfältig infolge des weltweiten Anbaus. Es gibt ihn in unzähligen Geschmacksrichtungen, aromatisiert und als Mischung. Die Blätter des Teestrauchs werden nach dem Pflücken gewelkt, gerollt, fermentiert, getrocknet und zuletzt sortiert. Dadurch wechselt die grüne Blattfarbe zu Schwarz. Mit seiner kupferroten Farbe reicht das Aroma von blumig, fruchtig bis zu kräftig würzig und herb-malzig.
Zubereitung: 1-2 EL auf 1 l Wasser (100 °C), 2–3 Min. ziehen lassen, je nach Sorte

Schwarzer Tee aus China: Yunnan, Keemun, Lapsang Souchong (Rauchtee), Rosentee, Hainan, Fujian, Guangdong
Schwarzer Tee aus Indien: Darjeeling, Assam, Sikkim, Nilgiri

April 2022

Oolong – traditionelle Handwerkskunst Chinas

Oolong ist eine traditionelle chinesische Teesorte. Er liegt zwischen Schwarzem und Grünem Tee, denn er ist halbfermentiert. Die Herstellung aus reifen, langen Blättern braucht Zeit, eine sorgfältige Verarbeitung und viel praktische Erfahrung. In Handarbeit werden die Blätter eingerissen und leicht anfermentiert, was zu einem besonders Feinen, zarten, vollmundigen Tee mit leichter Süße führt. Er hat eine hell-goldbraune Farbe.
Zubereitung: 1,5 EL auf 1 l Wasser (70 °C), 2–3 Min. ziehen lassen

Oolong wird mit der Zeit immer besser, denn er reift wie Wein. In Taiwan wird ein leichterer Geschmack als in China bevorzugt. Oolong gilt als Geheimtipp unter Teetrinkern und ist sehr ergiebig.

Mai 2022

Tee – Gesundheit für Körper, Geist und Seele

Tee ist sehr gesund und schützt vor vielen Viren und Bakterien. Er enthält Catechine, welche entzündungshemmend (gegen Mikroorganismen) wirken. Vor allem Grüner Tee, Rooibos und Pu-Erh sind reich an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Tee unterstützt Heilungsprozesse, wirkt vorbeugend und verbessert das allgemeine Wohlbefinden.
Unsere heimischen Kräutertees sind eine Wohltat bei Erkältungen (Salbei, Kamille, Lindenblüte), Magen-Darm-Verstimmungen (Pfefferminze, Fenchel) und Schlafstörungen (Melisse, Johanniskraut).

Ein Bad erfrischt den Körper, eine Tasse Tee den Geist. (japanisches Sprichwort)

Juni 2022

Pu-Erh – Roter Tee aus China

Pu-Erh ist der „Tee der Kaiser". Früher war der wohl wertvollste Tee nur den Herrschern Chinas vorbehalten. Die Dingmao-Teebäume wachsen auf ca. 2000 m Höhe im Süden der Provinz Yunnan. Ein mindestens 800 Jahre alter und über 30 m großer Baum wird als Vater dieses Tees regelrecht verehrt. Die Herstellung mittels eines speziellen Fermentationsprozesses bleibt ein gut gehütetes Geheimnis. Sein Aroma ist kräftig erdig, fast rauchig und nicht jedermanns Geschmack. Seine Farbe reicht von rötlich über kastanienbraun bis zu tiefem braun.
Zubereitung: 1 EL auf 1 l Wasser (80 °C), 2–5 Min. ziehen lassen, je nach Geschmack

Pu-Erh gilt in China als Gesundheitstee. Er fördert den Qi-Fluss, entgiftet und stärkt das Immunsystem.

Juli 2022

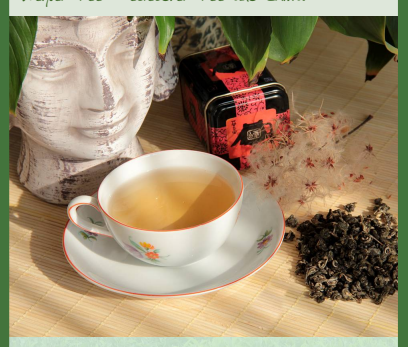
Honeybush – wilde Honigsüße aus Südafrika

Honeybush ist ein Tee aus den Gebirgslagen am Kap Südafrikas. Er wird von den Ureinwohnern als Medizin geschätzt und seit mehr als 300 Jahren verwendet. Er wirkt antibakteriell, antiviral und ist reich an Mineralstoffen. Der wild wachsende Strauch mit leuchtend gelben, nach Honig duftenden Blüten wird gern von Bienen besucht. Nach der Ernte werden Blätter, Blüten und die zarten Zweige zerkleinert und fermentiert. Die Farbe wechselt zu dunkelbraun. Er hat einen milden Geschmack und eine natürliche Süße, die an Honig erinnert.
Zubereitung: 2 EL auf 1 l Wasser (100 °C), 4–5 Min. ziehen lassen

Honeybush ist ein echtes Naturprodukt, somit frei von jeglichen Rückständen und besonders magenfreundlich.

August 2022

Weißer Tee – edelster Tee aus China

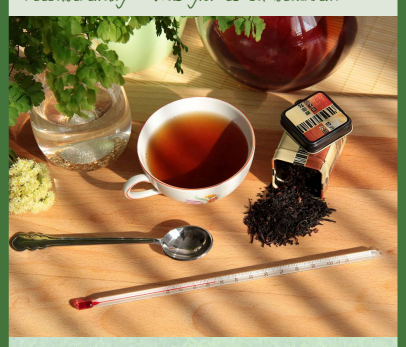


Weißer Tee ist einzigartig und selten. Er gedeiht in den Bergen von Fujian und gehört zu den sechs chinesischen Tees. Der Tee aus kleinen, ungeöffneten Knospen und Blättchen ist mit einem feinen, silbrig-weißen Flaum überzogen. Aus der Spitze wird der White Bud, aus den Blättern der bekanntere Pai Mu Tan gewonnen. Nach dem Pflücken wird er bei geringem Tageslicht gewelkt, leicht fermentiert, kurz erhitzt und zuletzt luftgetrocknet. Er hat einen lieblich-milden, besonders zarten, frischen Geschmack und eine hellgrüne bis gelbe Farbe.
Zubereitung: 1,5 EL auf 1 l Wasser (70 °C), 2–3 Min. ziehen lassen

Weißer Tee enthält viele Polyphenole und Vitamine. Er stärkt das Immunsystem und gilt als Schlankmacher.

September 2022

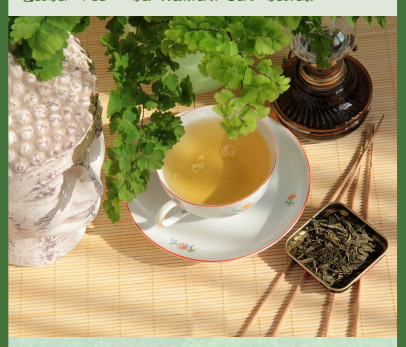
Teezubereitung – Was gilt es zu beachten?



Weiches, reines Wasser ist entscheidend für Qualität und Geschmack. Je härter das Wasser, umso mehr Tee wird benötigt. Für einen optimalen Genuss wird Tee höchster Qualität verwendet, der ungesüßt bleiben sollte.
Ein Teemaß hilft, die richtige Menge zu finden. Generell gilt: ein Teelöffel pro Tasse.
Eine erstklassige Ziehkanne garantiert, dass der Tee gut aufbrüht. Zu starker Tee kann mit heißem Wasser verdünnt werden. Tee schmeckt aus weißen, dünnen Porzellantassen oder -schalen am besten.
Mit speziellen Teethermometern kann die Temperatur kontrolliert werden. Gerade beim Grünen Tee werden die meisten Fehler begangen. Ein herb-bitterer Geschmack ist auf zu heißes Wasser oder zu lange Ziehzeit zurückzuführen. Bis ein Liter Wasser auf 80 °C abgekühlt ist, dauert es 10 Minuten. Und: Nehmen Sie sich Zeit.

Oktober 2022

Gelber Tee – bei Kennern sehr beliebt



Gelber Tee gehört in China zu den traditionsreichsten und erlesensten Teesorten. Er wird überwiegend von Mönchen angebaut, geerntet und verarbeitet. Sie besitzen das benötigte Wissen und vor allem die erforderliche Geschicklichkeit. Für die Herstellung werden nur die obersten jungen Triebe des Teestrauches verwendet. Nach dem Pflücken werden sie erhitzt, anschließend folgt eine Ruhephase, zuletzt das Trocknen. Der Tee bekommt dadurch einen frisch-fruchtigen, nussigen Geschmack, seine hellgelbe Farbe und ist auch gesund.
Zubereitung: 2 EL auf 1 l Wasser (80–90 °C), 2–3 Min. ziehen lassen

Gelber Tee wird ausschließlich in China hergestellt. Es gibt nur wenige Sorten in geringen Mengen.

November 2022

Teesorten – Was gibt es noch?

Mate ist das Nationalgetränk Südamerikas. Er wirkt stimulierend auf den ganzen Körper und schmeckt fruchtig-herb, rauchig. Lapacho, Tee der Inkas vom Baum des Lebens, wird aus der Rinde des Lapacho-Baumes hergestellt. Er ist reich an Mineralstoffen und hat einen milden, weichen Geschmack.
Chai ist das Nationalgetränk Indiens. Der Gewürztee ist eine Mischung aus Schwarzem Tee und orientalischen Gewürzen wie Nelke, Kardamom, Pfeffer und Zimt. Er wärmt den Körper und bringt ein Gefühl der Ruhe.
Kräutertee hilft bei Alltagsbeschwerden und kann leicht selbst aus Kräutern und essbaren Pflanzen hergestellt werden. Wie Früchtetee ist er eine Infusion und kein „echter" Tee. Früchtetee ist eine Mischung aus getrockneten, kandierten Früchten. Er ist gehaltvoll an Vitaminen und eine preiswerte Alternative zu süßen Getränken.

Dezember 2022

Meine Welt des Tees

J.Thiem-Eberitsch

Ich bin ambitionierte Hobby-Fotografin für Natur und Reise. Mehr Fotos auf: www.jana-thiem-eberitsch.de

Artikel-Nr. 0

CALVENDO Dein Kalenderverlag

Meine Welt des Tees

J.Thiem-Eberitsch

Infolge bestehender Schutzrechte ist es untersagt, die Blätter dieses Kalenders herauszutrennen und ohne Genehmigung des Verlages zu gewerblichen Zwecken weiterzuverwenden. Alle Angaben ohne Gewähr.
Ökologisch. Direkt. Nachhaltig. CALVENDO produziert bedarfsgerecht in Deutschland mit klimabewusster Logistik und kurzen Transportwegen. Der Effekt: Eine deutliche Abfallreduzierung z.B. dank Print-on-Demand.
E-Mail: info@calvendo.com • www.calvendo.com

ISBN X-XXX-XXXXXX-X

CALVENDO Verlag GmbH
Ottobrunner Straße 39
D-82008 Unterhaching

Jana Thiem-Eberitsch

UVP / RRP:
€999.99 / £999.99 / $999.99

9 783486 789737 12345