



Chinesische Teeblumen – wertvolle Teeraritäten in Bio-Qualität

München, 27. September 2007

Im Oktober 2007 kommen vier Sorten chinesische Teeblumen von Herbaria in feinsten Bio-Qualität in die Regale: Black Lanter, Jade Bamboo, White Strawberry und Jasmin Dragon Pearls. Die Teeblumen bieten eine außergewöhnliche Art, das Teetrinken zu zelebrieren. Die aufwändig von Hand gebundenen Tee-Skulpturen entfalten sich in heißem Wasser allmählich zu Blüten. Auf den Etiketten finden sich Hinweise zu Geschmack und Zubereitung dieser hochwertigen Teespezialitäten.

Feinste Teequalitäten in hundertprozentiger Bio-Qualität

Für die Herbaria Teeblumen aus China werden nur Premium-Tees aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet. Die zarten Knospen und Blättchen werden sorgfältig von Hand geerntet und mit Rosenknospen kunstvoll zu Miniaturen gebunden - beispielsweise in die Form eines Lampions oder Kegelchens. Frisch geerntete Jasminblüten übertragen in Sieben Nächten ihren Duft auf Herbaria Jasmin Dragon Pearls. Auch die Rosen und Jasminsträucher stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Luxus der Langsamkeit – die Teeblumen-Zeremonie

Die filigranen Tee-Kunstwerke entfalten sich in heißem Wasser langsam zu dekorativen Blüten und bieten dem Betrachter ein anmutiges und meditatives Schauspiel. Die Teeblumen-Zeremonie birgt somit den kleinen Luxus einer Genießerpause im Alltag. Die besonders milden Sorten der Herbaria-Blumentees bittern nicht nach und können mehrmals aufgegossen werden.

Aromasichere Design-Verpackung

Neben ausdrucksvollen Schwarzweißfotos der kleinen Teeskulpturen ziert das chinesische Zeichen für „Teekunst“ die sonst minimalistisch gestalteten farbigen Etiketten. Auch Informationen über Herkunft, Duft, Farbe, Geschmack sowie optimale Ziehzeit und Wassertemperatur werden auf dem Etikett mitgeliefert. Die Dosen mit zusätzlichem Innendeckel schützen die kleinen Kostbarkeiten vor Licht, Gerüchen und Feuchtigkeit. Und damit das Auspacken noch mehr Freude macht, sind die Teeblumen in der Dose in grünes Transparentpapier gehüllt.

Beschreibung der Teeblumen

Black Lanter: Schwarzer Tee aus Yunnan und Rosenknospen aus Hubei. Erfreut mit goldbrauner Tasse, aromatischem, leicht süßem Duft und vollmundigem, karamelligem Charakter. Rund 140 Teeknospen aus feinsten Teequalitäten werden für eine Black Lanter Teeblume in Form eines kleinen chinesischen Lampions gebunden. Kunstvoll darin verborgen sind drei winzige, gelbe Rosenknospen.

Jade Bamboo: Grüner Tee aus Yunnan und Rosenknospen aus Hubei. Schimmert in der Tasse in hellem Gelbgrün, duftet frisch-fruchtig bei sanfter Grünteernote. Die grüne Farbe von Jade und die Form von Bambus geben der Jade Bamboo Teeblume den Namen. Im Inneren des duftenden Kegelchens warten gelbe und rosa Rosenknospen auf ihre Enthüllung.



< S.1

White Strawberry: Weißer Tee aus Yunnan und Rosenknospen aus Hubei. Silbrig-flaumige Blattknospen, blumiger Duft und sanfter, aromatisch-süßlicher Geschmack, sehr edel. Die erdbeerförmige White Strawberry Teeblume wird aus zarten Teeknospen und ersten Blättern gebunden. Nach dem Erblühen in heißem Wasser geben sie den Blick auf rosa Rosenknospen frei.

Jasmin Dragon Pearls: Grüner Tee aus den Teegärten Mannong in Yunnan und Guo Yang in Fujian. Aus heller, leicht grüner Tasse steigen feinste Jasmindüfte bei vollblumigem, elegantem Geschmack. Beste Grünteequalitäten werden über Nacht mit frisch geernteten Jasminblüten bedeckt und am Morgen getrocknet. 7 Nächte lang wird das Verfahren wiederholt. So durchdringt das kostbare Aroma des Jasmins jedes einzelne Teeblatt und wird in den kunstvoll gerollten Perlen lange bewahrt.

Händler

Die Tee-Blumen sind ab Anfang Oktober deutschlandweit in Naturkostläden, Bio-Märkten und ausgewählten Feinkostgeschäften

zu erwerben. Eine Herbaria-Händlerliste findet sich auch unter „Service“ auf www.herbaria.de

Preise

1 Dose Black Lanter: 6 Teeblumen zu 16,95 Euro

1 Dose Jade Bamboo: 6 Teeblumen zu 16,95 Euro

1 Dose White Strawberry: 6 Teeblumen zu 17,95 Euro

1 Dose Jasmin Dragon Pearls: 60 g zu 17,95 Euro

Tee-Muster: Verschicken wir gerne auf Anfrage

Pressekontakt:

Presse Herbaria, c/o sos-design
Lindwurmstr. 71, D-80337 München
Tel: +49 (0)89 28 52 51
Fax: +49 (0)89 28 99 80 49
E-Mail: herbaria@sos-design.de

Ansprechpartnerin: Katharina Heuberger

Bildmaterial: Sophie Seitz

Anmeldung zum elektronischen Presseverteiler: www.herbaria.de