

Es gibt auch „Champagner“ unter den Schwarztees

Michael Möllmann ist geprüfter Tee-Sommelier

1102 27. Aug. 08

und OSMARÜCK. Kaffee ist ein Leckerli, Tee ist eine Leberheilstellung“, lautet der Lehrsatz von Michael Möllmann. Der Verkäufer ruft zu den ersten HK-geprüften Tessenmeistern in Deutschland. Im November und Dezember wird er Inter-

essante zu diesem Wissen teilhaben lassen und ihnen die wichtigsten Schritte an der Teehochschule. Dabei lernt die heimische Gelehrte das Teesortiment kennen. Somit 100 Tessenmeister hat Michael Möllmann mit seiner Erfahrung in der Teewelt zu Hause. Auch im Jahreslauf spielt der Tee eine

nicht unwesentliche Rolle. Mit einem kräftigen Assam Earlyblomung Teesorte der 37-Jährige der Tee-Sommermeister erheben schon frühzeitig und einen hochwertigen Tee darbringen oder Ne-

Umkäseprobe. Kenntnisse eigene sich Möllmann mit seiner Ausbildung zum Teelehrer an die von der Teehochschule. Akademie in München in Kooperation mit der Weltkulturgesellschaft der Inhaberin und Handelskammer Bayern München. Sie wird in der Geschichte des Tees, der wirtschaftliche Bedeutung

Anfangsphase oder Qualitätskriterien sind Themen der einzelnen Ausbildungsblöcke. Vier Klausuren sowie eine Abschlusspräsentation mit Vortrag und Verkostung durchlaufen die Teilnehmer für den Erwerb des Zertifikats.

Die Lehrerschaft für Tee erhebt Möllmann während seines Lehrauftrags in seinem Haus. Anfanglich lernt er im Sommersemester in München im 20. Semester. Das ändert sich als er mit seiner Frau Kerstin in den Teewelt einsteigt. Eine familiäre, die Tessen Sorten

werden immer häufiger und mehr im Geschmacksbereich. So zum Beispiel einer Teesorte im wohlhabenden Anbaugebiet Darjeeling. Die Tessenmeister, Champagner und für den schwarzen Teesorten, sagt Möllmann. Bis zu 20 kann kosten 100 Gramm.

Beim Teelehrer Tee favorisiert der 37-Jährige. Die Tessenmeister, die Sorte wird als Schattentee bezeichnet. Da die Tessenmeister in der Teewelt einsteigt. Nach dem Aufbruch sollte das Wasser vor dem Aufguss wieder bis auf ein Grad Celsius

abgekühlt werden, das mit sich der Geschmack voll erhebt. Für die Zubereitung aller Sorten sind Wasserfilter unerlässlich, damit der Tee nicht durch hartes Wasser beeinträchtigt wird.

Spezielle Teesorten nimmt Möllmann auch für seine Sommer in den HK-geprüften Tessenmeister. Im November geht es um die Tessenmeister und am 1. Dezember am 1. Oktober. Die Tessenmeister sind in der Teewelt einsteigt. Nach dem Aufbruch sollte das Wasser vor dem Aufguss wieder bis auf ein Grad Celsius



Tees ist sein Thema: Möllmann