

## Fit für die **Verkaufspraxis**

a) Erkundigen Sie sich bei den Teeanbietern über Hintergründe zur Geschichte des Tees, zu Neuigkeiten und Neuheiten auf dem Teemarkt.  Nützen Sie dafür die folgenden Adressen:  www.teekanne.at  www.messmer.at  www.twinings.at  www.milford.at  www.sonnentor.at
b) Tee ist sowohl ein Wintergetränk, als auch ein Sommergetränk. Welche Tees haben im Winter Hochsaison, welche im Sommer?
c) Tee ist ein Kultgetränk. Die Teezubereitung ist eine Zeremonie, ein Ritual. Holen Sie sich wichtige Informationen mit Hilfe der unter Punkt a) angeführten Adressen.
<ul> <li>d) Was wissen Sie über das Grundrezept der Teezubereitung?</li> <li>Kochend heißes Wasser: wichtig für das Lösen der Farb- und Aromastoffe.</li> <li>Genügend Tee: Portionierungsempfehlungen der Teehersteller beachten.</li> <li>Vorgewärmtes keramisches Geschirr verwenden.</li> <li>Richtige Ziehdauer beachten.</li> </ul>
<ul> <li>e) Was wissen Sie über die Wirkung des Tees in Bezug auf die Ziehdauer?</li> <li>Tee mit kurzer Ziehdauer (bis 2 Minuten): anregende Wirkung (Lösung des Koffeins)</li> <li>Tee mit längerer Ziehdauer (bis 5 Minuten): beruhigende Wirkung (Lösung von Tanninen und Polyphenolen)</li> <li>Tee soll nie länger als fünf Minuten ziehen, sonst wird das Getränk bitter.</li> </ul>
f) Wie lautet das richtige Portionierungsrezept für Schwarztee?  Prinzipiell gelten die Portionierungsempfehlungen der Hersteller.  Grundregel: ein Teelöffel pro Tasse und einen zusätzlich für die Kanne. Je feiner der Blattgrad, desto ergiebiger der Tee.  Werden Teebeutel oder Teecups verwendet, so gilt: 1 Teebeutel pro Teetasse.
g) Beschäftigen Sie sich an dieser Stelle mit dem Begriff Nachhaltigkeit.  Tee ist – so wie viele landwirtschaftliche Produkte – besonders schützenswert. Einige Organisationen haben sich dem Schutz der Regenwälder und der dort lebenden Menschen verschrieben. Folgende Adressen sollen bei Ihren Nachforschungen helfen und Auskunft geben:  www.rainforest-alliance.org www.utzcertified.org
h) Tee in Kapseln ist die Innovation auf dem Teemarkt. Informieren Sie sich über das Sortiment.
<ul> <li>i) Ein neuer Trend im Teegeschäft heißt "TEE – kalt aufgießen".</li> <li>Machen Sie sich schlau über dieses neue Angebot. Auskunft bekommen Sie sicher über www.teekanne.at.</li> </ul>
<ul> <li>j) Am ersten November-Samstag des Jahres ist in Österreich Tag des Tees.</li> <li>Überlegen Sie, was Sie in Ihrem Ausbildungsbetrieb organisieren können, um an diesem Tag Ihrer Kundschaft Besonderes zu bieten.</li> <li>Denken Sie daran: Die Kundinnen und Kunden wollen beim Einkaufen auch etwas erleben!</li> </ul>