



Ausbildung zum TeeSommelier

Der TeeSommelier als Tee-Experte

Macht Tee schön? Ist Tee gesund? Was ist Teein? Wirkt Coffein anregend? Macht Coffein süchtig? Tee, Weißer Tee, Gelber Tee, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Roter Tee, Oolong? Tee für 3 Euro vs. Tee für 30 Euro? Ist der Tee seinen Preis wert?

Teepflanze? Infusion? Fermentation, CTC, Broken, Rollen, Degustation, Souchong, Umami, Tip, Blend, Invoice, SFTGFOP, Infusion? Teeähnliches Getränk? Kräutertee, Früchtetee? Magenmild, Allergie, Gluten, Glutamat, Lactose? Ayurvedischer Tee, Wellnessstee, Genusstee, Arzneitee?

KbA, Aroma, Qualität, Pestizide, Mikrobiologie, Anbau, Wildsammlung? Baldrian, Pfefferminze Kamille, Liebstöckel, Holunder, Thymian, Oregano, Estragon, Ginkgo, Wacholder, Beinwell, Ysop – wächst das alles bei uns?

In der Ausbildung zum **TeeSommelier** werden neben einem intensiven Detailwissen über Tee und seinen Geschmack auch ernährungsphysiologische Aspekte vermittelt. Das Seminar umfasst 80 Unterrichtseinheiten (5 x 2 Tage).

Kurs A - Klassischer Tee

Part 1

In diesem Kurs vermitteln Ihnen renommierte Tee-Experten umfangreiches Wissen aus den Themengebieten Geschichte des Tees, Anbauggebiete, Teeproduktion und Teehandel. Schwerpunkte sind: Frischer Tee, Weißer Tee, Grüner Tee, Geschichte des Tees, Anbauggebiete mit Besonderheiten, gesetzliche Definition von Tee, Stammpflanzen des Tees, Herstellung, Teehandel, Zubereitung, die wichtigsten Tees im Überblick, Degustation, Gesundheitliche Aspekte, Coffeinwirkung

Kurs B - Klassischer Tee

Part 2

Der zweite Kurs widmet sich u.a. dem schwarzen Tee, Oolong-Tee, Pu Erh-Tee, Gelber Tee, Herstellungsweisen der Tees, Anbauggebiete mit Besonderheiten, Kennzeichnung, Qualitätsparameter bei der Teeerzeugung, die wichtigsten Tees der einzelnen Anbauggebiete und ihre Merkmale, Sensorik, professionelle Degustation, Charakterisierung unterschiedlicher Tees und Herkünfte, Bedeutung des Schwarzteeconsums, Gesundheitsaspekte von Schwarztees

Kurs C - Teeähnliche Erzeugnisse

Part 1

In Kurs werden teeähnlichen Erzeugnissen - also Kräutertee, Früchtetee und Rooibuschtee behandelt - Inhaltsstoffgruppen, Abgrenzung Kraut-Gewürz, Abgrenzung Lebensmittel-Arzneimittel, heimische Kräuter, exotische Kräuter.

Auch hier gilt es, ein umfangreiches Wissen zu erobern: von Sorten und Anbau über Wirkungen, Aromen oder der Kunst des Mischens bleibt kein Thema unbehandelt. In praktischen Übungen und Verkostungen wird das Erlernte erlebt und geübt.

Kurs D - Teeähnliche Erzeugnisse

Part 2

In Kurs D erfahren Sie Details zu Mischprinzipien, Konzipieren und analysieren von Kräutertees, Degustation, Früchtetees, Gestaltung eines Teesortimentes, Präsentation und Preisgestaltung.

Kurs E - Qualitätsmanagement

Qualitätsmanagement, Anbau, wichtige Gesetze, Aromen, Vitamine, Mineralien, Mikrobiologie, Rückstandsproblematik, Produktion



Telefon: +49 (0) 951 9170 5891
Fax: +49 (0) 951 9170 5890

E-Mail: info@naturamo.de
Homepage: www.naturamo.de

Pura Vida GmbH & Co. KG - **naturamo**[®]
Im Köstlersbrunn 3a · 96135 Stegaurach
Sitz der Gesellschaft ist Stegaurach
Registergericht Bamberg · HRA 12987
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006
Geschäftsführer: Christopher C. Brennecke

