

Förderverein Cooperativa Ruiz de Montoya • Misiones / Argentinien

Förderverein Cooperativa  
Ruiz de Montoya  
Postfach 471  
CH-3098 Köniz

Tel. Büro / Fax: 031 971 68 12  
Tel. Lager: 079 673 39 79  
E-Mail: [info@tango-tee.ch](mailto:info@tango-tee.ch)  
Internet: [www.tango-tee.ch](http://www.tango-tee.ch)

Postfinance: 82-610783-3  
Swift: POFICHBEXXX  
IBAN: CH48 0000 8261 0783 3  
Clearing Number: 090000



## Teesorten

Sie finden unter „Zubereitungen“, wie Sie die einzelnen Tees am besten zubereiten.

### Tango tea•cool•bio

Eistee ist nicht Eistee. Tango kommt aus dem heissen Südamerika, wo Durstlöscher echten Durst löschen müssen. Aromatisch, fruchtig und cool.

Im Tango steckt Yerba Mate und seine erfrischende Note hat er von den Limetten und Zitronen.

### Tango-Tee

Der Tango ist ein sinnlicher Tanz. Seine rhythmischen Klänge verbinden Menschen und Kulturen. Wie im Tango-Tee: Da mischen sich Kräuter in den kräftigen Farben der Natur zu einem anregenden Trinkgenuss.

Der Himmel strahlt blau über dem Süden Südamerikas – so blau wie die Kornblumen an Wegrändern, in Feldern und im Tango-Tee.

Die Erde ist rot in der argentinischen Provinz Misiones – so rot wie die Färberdistel, die einst für ihren kräftigen Farbstoff berühmt gewesen ist.

Grün sind die Teebäume und grün ist die ganze Vegetation in dem subtropischen Gebiet – so grün wie die Yerba Mate, das berühmte Teeblatt der Guaraní, der Urbevölkerung dieser Region.

Gelb wärmt die Sonne – so gelb wie Ringelblumen oder Zitronen, deren Öl dem Tango-Tee seine anregende Frische verleiht.

Aus all den farbenprächtigen Kräutern entsteht der Tango-Tee: frisch, anregend, süffig. Stevia verleiht der ungewöhnlichen Teemischung auf natürliche Weise auch noch einen leichten Hauch von Süsse.

Der Tango-Tee ist kalt genossen, mit frischem Zitronensaft verfeinert, im Sommer das ideale durstlöschende Erfrischungsgetränk!

Der Tee sollte heiss zubereitet werden, weil sich im kalten Wasser nur die Reizstoffe lösen.

### ¡Hola rosa!

Die wärmenden Strahlen der Sonne lassen in der Provinz Misiones aromatische Tees und Kräuter gedeihen. Darunter auch die Pflanze für das argentinische Nationalgetränk Yerba Mate.

Die anregende Wirkung der Mate kombiniert mit der Farbe der Rosella (Karkade), einem Hauch Ingwer, einer Prise Orangenschalen und den Blättern der Rose und Ringelblumen. Der ¡Hola rosa!-Tee bringt die Wärme und Kraft des vergangenen Sommers zurück.

## **Yerba Mate**

*„Das Wichtigste im Leben sind Mate und ein fröhliches Gesicht – den Rest schaffen wir!“*

Redensart der Gauchos in Argentinien

Mate-Tee ist ein Nationalgetränk Südamerikas. Die Urbevölkerung sieht die Mate-Blätter seit jeher als gesund und anregend an. Die europäischen Eroberer Südamerikas staunten: Dank dem Genuss eines geheimnisvollen Pulvers hielten die Guaraní strapaziöse Reisen ohne Hunger und Müdigkeit durch. Bei der vermeintlichen Zauberdroge handelte es sich um die zerriebenen Blätter des Yerba Mate-Baumes: *Ilex paraguariensis* Sanit Hilaire, ein sechs bis vierzehn Meter hoher Laubbaum mit länglicher Krone, aus der Familie der Stechpalmen.

Die Blätter werden nach der Ernte zusammen mit den Stielen nach einem speziellen Verfahren getrocknet, gelagert und zu Mate-Tee verarbeitet. Je nach Vorliebe werden sie gebrochen, erhitzt, fermentiert oder auch geröstet – so entstehen auch die diversen Mate-Spezialitäten der verschiedenen Regionen Südamerikas. Übrigens: Den Mate-Tees können nach Belieben Heilkräuter beigemischt werden. Yerba Mate ist stimulierend, harntreibend, verdauungsfördernd und appetithemmend.

### **Yerba Mate con palo**

Yerba Mate con palo wird für die traditionelle Art des Mate-Trinkens verwendet. Die Mischung enthält fein geschnittene Blätter und Blattstengel, die im südlichen Teil Südamerikas als Nationalgetränk aus einem Kürbis mit einem Saugröhrchen (Bombilla) getrunken wird.

### **Yerba Mate suave con palo**

Europäern, denen die sehr kräftige Yerba Mate zu stark ist, können die Yerba Mate suave (mild) für die klassische Trinkart verwenden. Im Yerba Mate suave con palo sind die Blätter ein wenig gröber geschnitten und der Stengelanteil ist etwas grösser.

### **Oroye**

Die Mischung Oroye enthält gröbere Blätter als der Yerba Mate con palo und fast keine Stengel. Oroye eignet sich ausgezeichnet zum Trinken des erfrischenden Tererés, die traditionelle Form des Mate-Trinkens mit kaltem Wasser oder Fruchtsäften. Im Sommer ist Tereré ein ausgezeichnetes Durstlöcher!

## **Schwarztee**

Der Tee Tucanguá ist in der Geschmacksrichtung eines Ceylon BOP anzusiedeln. Die ersten Teepflanzen aus Japan und Ceylon wurden 1940 in die rote Erde Misiones gesteckt. Im Jahr 1955 wurden bereits über 30'000 Hektaren Schwarztee sorgsam gepflegt und geerntet. Heute ist Argentinien unter den zehn grössten Teeproduzenten der Welt. Der Tee wird nach dem CTC-Verfahren hergestellt. Obwohl die Teeplantagen auf nur geringer Höhe gedeihen, ist die Qualität des Tees gut, dank der Bodenbeschaffenheit, des Klimas und der sorgfältigen Verarbeitung.

## **Grüntee**

In früheren Zeiten waren grüne Tees nur aus China und Japan bekannt. In den letzten Jahren entdeckte die Cooperativa, dass mit dem Tee in Misiones auch ein feiner Grüntee hergestellt werden kann. Der Grüntee wird nach der Ernte gewelkt und anschliessend gedämpft. Dabei werden die Tee-Fermente und -Enzyme zerstört und das Blatt behält seine olivgrüne Farbe. Der Grüntee wird nicht fermentiert. Grüntee enthält das wasserlösliche Vitamin B 1, welches bei geistig arbeitenden Menschen dem Stress entgegenwirkt. Im Augenblick haben wir nur Grüntee in Beuteln im Angebot.

## **Brauntee**

Der Brauntee hat verschiedene Namen. Im asiatischen Raum nennt man ihn Oolong, im englischsprachigen Raum spricht man von Red Tea und in Lateinamerika von Té rojo. Brauntee ist ein halbfermentierter Tee, der geschmacklich zwischen dem Schwarz- und Grüntee angesiedelt ist. Der Schwarz-, Grün- oder Brauntee stammt vom gleichen Teebaum, den Sorten *Camellia sinensis* oder *assamica*. Der Brauntee Tucanguá hat den Vorteil, dass er auch bei längerer Ziehdauer nicht bitter wird.

## **Rosella**

Auch für die Rosella, ein Strauch aus der Familie der Malvengewächse, existieren verschiedenste Namen: Hibiscusblüten, Afrikanische Malvenblüten, Sudantee, Nubiablüten und Karkade. Die Rosellablüte hat einen fleischigen Innen- und Aussenkelch. Sein säuerlicher Aufguss ist ein Genuss. Rosella wird auch in Erfrischungsgetränken als Aroma- und/oder Farbstoff eingesetzt. Rosella ist mild abführend und wird in der Homöopathie bei Venenleiden eingesetzt.

## **Verveine**

Die Verveine beziehen wir von einem Demeter-Familienhof auf Sardinien, der uns auch die Färberdistel für den Tango-Tee liefert. Inhaltsstoffe des Eisenkrautes sollen entzündungshemmend, schmerzstillend und entspannend auf das vegetative Nervensystem wirken.