



So trinken Sie den Ost-Friesen-Tee:

1. Nehmen Sie den weißen Kandis-Zucker mit der Kandis-Zange aus der Kandis-Schale.
Legen Sie in jede Tee-Tasse 1 weißen Kandis-Zucker.
2. Nehmen Sie die Tee-Kanne mit dem Ost-Friesen-Tee.
Gießen Sie in jede Tee-Tasse den Ost-Friesen-Tee.
Gießen Sie den Ost-Friesen-Tee auf den weißen Kandis-Zucker.
Wichtig:
In der Tee-Kanne ist ein Tee-Sieb.
Durch das Tee-Sieb kommen **keine** Tee-Blätter in die Tee-Tassen.
3. Nehmen Sie die Sahne mit dem Sahne-Löffel aus dem Sahne-Kännchen.
Geben Sie in jede Tee-Tasse einen Tropfen Sahne.
Der Tropfen Sahne soll wie eine kleine Wolke aussehen.
4. Ost-Friesen-Tee wird **nicht** umgerührt.
Wollen Sie **keinen** Tee mehr trinken?
Dann legen Sie den Tee-Löffel in die Tee-Tasse.

Genießen Sie echten Ost-Friesen-Tee.
Schmecken Sie:

- die Sahne
- den Tee
- den süßen Kandis-Zucker.

Viel Spaß bei der Ost-Friesischen Tee-Zeremonie.

Ost-Friesische Tee-Zeremonie

*Dree
Koppkes Tee
is Oostfresen-
recht.*



Leichte
Sprache

Ostfriesische Landschaft • Redaktion: Jochen Schmidt, Werkstatt für Leichte Sprache, Aurich • Gestaltung: BeBold Aurich 2021



ostfriesland.travel



ostfriesische-
landschaft.de



Eintrag im
Bundesweiten Verzeichnis
Ostfriesische
Teekultur

2016 stellte die Deutsche UNESCO-Kommission die „Ostfriesische Teekultur“ in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes ein.



Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft,
Arbeit, Verkehr und Digitalisierung

OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFT

Ost-Friesen-Tee richtig zubereiten und trinken

Ost-Friesland ist an der Nord-See.
In Ost-Friesland trinken die Menschen viel Tee.
Besonders gerne trinken die Menschen echten Ost-Friesen-Tee.
Echten Ost-Friesen-Tee richtig zubereiten und trinken!
Das geht in Ost-Friesland nach besonderen Regeln.

In Ost-Friesland heißt das:

Ost-Friesische Tee-Zeremonie.

Tee-Zeremonie spricht man so:
Tee-Zee-ree-mo-nie.



Diese Hilfsmittel brauchen Sie:

- 1 Tee-Kanne
- 1 Tee-Sieb für die Tee-Kanne
- 1 Tee-Stövchen

Ein Tee-Stövchen ist ein Untersatz für eine Tee-Kanne.
In dem Tee-Stövchen brennt eine kleine Kerze.
Die kleine Kerze nennt man: Teelicht.
Die Tee-Kanne stellt man auf das Tee-Stövchen.
Dann bleibt der Tee in der Tee-Kanne lange warm.

- 1 Kandis-Schale für den weißen Kandis-Zucker
- 1 Kandis-Zange für den weißen Kandis-Zucker
- 1 Sahne-Kännchen für die Sahne
- 1 Sahne-Löffel für die Sahne
- Tee-Tassen
- Tee-Löffel
- Wasser-Kocher

Diese Zutaten brauchen Sie:

- Echten Ost-Friesen-Tee
- Wasser aus dem Wasserhahn
- Sahne
- Weißen Kandis-Zucker

In Ost-Friesland heißt der Kandis-Zucker: Kluntje.
Kluntje spricht man so: Klunt-je.



So bereiten Sie den Ost-Friesen-Tee zu:

1. Füllen Sie den Wasser-Kocher mit Wasser aus dem Wasserhahn.
Schalten Sie den Wasser-Kocher an.
Warten Sie bis das Wasser im Wasser-Kocher kocht.
Dann spülen Sie die Tee-Kanne mit dem kochenden Wasser aus.
2. Geben Sie Tee-Blätter vom echten Ost-Friesen-Tee in die Tee-Kanne.
Wieviel Liter vom echten Ost-Friesen-Tee möchten Sie trinken?
Geben Sie für jeden Liter 4 Tee-Löffel mit Tee-Blättern in die Tee-Kanne.
Nehmen Sie **keinen** Tee-Beutel.
3. Gießen Sie kochendes Wasser auf die Tee-Blätter in der Tee-Kanne.
Und füllen Sie die Tee-Kanne bis zur Hälfte mit kochendem Wasser.
Dann lassen Sie den Tee in der Tee-Kanne 3 bis 5 Minuten stehen.
4. Gießen Sie die Tee-Kanne mit kochendem Wasser voll.
Dann stellen Sie die Tee-Kanne auf ein Tee-Stövchen.

Der Ost-Friesen-Tee ist fertig zubereitet.