

# Tee-Zubereitungen

---

## Tee-Zubereitungen nach Volk:

---

### 1. Nachtelfische Tee-Zubereitung

---

**Philosophie:** Harmonie mit der Natur, magische Reinheit, Präzision. **Ritual:**

- ◆ **Vorbereitung:** Der Tee wird unter dem Licht von **Mondlicht oder Sternen** zubereitet, idealerweise in einer **silbernen oder kristallinen Kanne**.
- ◆ **Wasser:** Immer **Mondbrunnenwasser** (alternativ: gefiltertes Quellwasser von einer **Priesterin gesegnet**).
- ◆ **Zubereitungsschritte:**
  1. Die Teeblätter/Kräuter werden **dreimal im Uhrzeigersinn** in der Kanne bewegt, während ein kurzes **Gebet an Elune** gesprochen wird.
  2. Das Wasser wird **langsam und spiralförmig** über die Blätter gegossen, um die Aromen „einzufangen“.
  3. **Ziehdauer:** Immer **länger als üblich** (z. B. 10–12 Minuten für Kräutertees), um die „Essenz der Natur“ zu extrahieren.
- ◆ **Servieren:** In **flachen, blattförmigen Schalen** aus Keramik, Kristall oder Holz. Der erste Schluck wird den **Vorfahren geweiht** (symbolisch in die Luft gehalten und dann ein Schluck gen Boden).
- ◆ **Besonderheiten:**
  - ◆ **Magische Verstärkung:** Ein **Saphir- oder Amethyst-Splitter** wird kurz in die Kanne gelegt und vor dem Trinken entfernt.
  - ◆ **Alternativen:** Für **Dämmerwald-Tau** oder **Glimmer-Flechte** wird manchmal **Tauwasser** (frisch gesammelt) verwendet.

**Geeignete Tees:** Rabenholz-Rinde, Glimmer-Flechte, Silberbach-Farn.



### 2. Kultiras-Tee-Zubereitung

---

**Philosophie:** Gemeinschaft, Gastfreundschaft, handwerkliche Perfektion. **Ritual:**

- ◆ **Vorbereitung:** Der Tee wird in einer **großen, gusseisernen Kanne** („Familienkanne“) zubereitet, die über Generationen weitergegeben wird.
- ◆ **Wasser:** **Kochendes Salzwasser** (eine Prise **Meersalz aus Kul Tiras** wird hinzugefügt, um an die „Heimat“ zu erinnern).

#### ◆ **Zubereitungsschritte:**

1. Die Teeblätter werden **mit einer Holzpinzette** in die Kanne gegeben, während eine **kurze Anekdote** über die Herkunft des Tees erzählt wird.
2. Das Wasser wird **schwallartig** über die Blätter gegossen – ein Zeichen für die „Stürme der Meere“.
3. **Ziehdauer: Kurz und kräftig** (3–4 Minuten), um einen „charaktervollen“ Geschmack zu erzielen.

◆ **Servieren:** In **robusten Steingutbechern**, die mit **Schiffsmotiven** verziert sind. Der Tee wird **im Kreis** gereicht, beginnend beim Gastgeber.

#### ◆ **Besonderheiten:**

- ◆ **Rum oder Met:** Ein **Schuss Kultiras-Rum** oder **Honigmet** wird oft hinzugefügt (besonders bei **Klippen-Wacholder** oder **Sonnenbrand-Hagebutte**).
- ◆ **Begleitende Speisen:** **Gepökelte Fischstücke** oder **Haferkekse** mit Rosinen.

**Geeignete Tees:** Klippen-Wacholder, Sonnenbrand-Hagebutte, Schwarzer Tee.



## 3. Drust-Tee-Zubereitung

---

**Philosophie:** Erdverbundenheit, Ahnenverehrung, mystische Symbolik. **Ritual:**

- ◆ **Vorbereitung:** Der Tee wird in einem **Tonkrug** zubereitet, der mit **Runen der Erde** (z. B. „H“ für „Heim“) graviert ist.
- ◆ **Wasser: Regenwasser** (gesammelt während eines **Neumonds**) oder **Moosfiltrat** (Wasser, das durch Torfmoos gefiltert wurde).
- ◆ **Zubereitungsschritte:**
  1. Die Teeblätter werden **mit den Händen zerrieben**, während ein **Lied an die Ahnen** gesungen wird.
  2. Das Wasser wird **langsam und schweigend** über die Blätter gegossen – jeder Tropfen symbolisiert einen „Segen der Vorfahren“.
  3. **Ziehdauer: Sehr lang** (15–20 Minuten), oft in der Nähe eines **Feuers oder einer Räucherschale** (mit **Eichenrinde**).
- ◆ **Servieren:** In **holzgeschnitzten Schalen**, die mit **Tiermotiven** (z. B. Hirsch, Rabe) verziert sind. Der erste Schluck wird **den Ahnen gewidmet** (auf den Boden gegossen).
- ◆ **Besonderheiten:**
  - ◆ **Räucherung:** Der Tee wird manchmal **über Räucherwerk** (z. B. **Beifuß**) gehalten, um ihn zu „reinigen“.

- ◆ **Blutopfer (symbolisch):** Ein **Tropfen Eigenblut** (z. B. von einem Finger) wird in den Tee gegeben, um eine „Bindung zur Erde“ herzustellen (nur bei **Rabenholz-Rinde** oder **Wurzel-Ruhe-Trank**).

**Geeignete Tees:** Rabenholz-Rinde, Wurzel-Ruhe-Trank, Dämmerwald-Tau.



## 4. Gilneanische Tee-Zubereitung

---

**Philosophie:** Eleganz, Nostalgie, „zivilisierte Wildnis“. **Ritual:**

- ◆ **Vorbereitung:** Der Tee wird in **porzellanenen Service** (oft mit **Blumenmotiven**) zubereitet, das an die „verlorene Heimat“ erinnert.
- ◆ **Wasser:** **Gefiltertes Quellwasser**, das **kurz aufgeköcht und dann auf 80 °C abkühlen gelassen** wird („wie der Nebel von Gilneas“).
- ◆ **Zubereitungsschritte:**
  1. Die Teeblätter werden in ein **Sieb aus Silber** gegeben, das über der Kanne hängt.
  2. Das Wasser wird **in einem dünnen Strahl** über die Blätter gegossen, um „die Melancholie der Heimat“ einzufangen.
  3. **Ziehdauer: Exakt 5 Minuten** – nicht länger, nicht kürzer („wie die Stunden der Dämmerung“).
- ◆ **Servieren:** In **feinen Porzellantassen** mit **Untertassen**. Der Tee wird mit **Milch und Honig** (oder **Zitrone**) serviert, je nach Tageszeit:
  - ◆ **Morgens:** Mit **Honig** („für einen süßen Start“).
  - ◆ **Abends:** Mit **Zitrone** („für einen klaren Geist“).
- ◆ **Besonderheiten:**
  - ◆ **Duftende Ergänzungen:** Eine **Rose oder ein Veilchenblättchen** wird oft auf den Tee gelegt.
  - ◆ **Grog-Variante:** Bei **Schwarzem Tee** wird manchmal **ein Schuss Gilneanischer Whiskey** hinzugefügt („für die Kälte der Nacht“).

**Geeignete Tees:** Grüner Tee, Silberbach-Farn, Glimmer-Flechte.

## Tee-Zubereitungen nach Teesorte:

---

### 1. Dämmerwald-Tau

---

- ◆ **Beschreibung:** Zarter, hellgrüner Aufguss aus jungen Moosknospen.
- ◆ **Geschmack:** Leicht süßlich, mit Nadelholznote und Frische.
- ◆ **Zubereitung:**
  - ◆ **Wassertemperatur:** 70–75 °C (nicht kochen, um die zarten Aromen zu erhalten).

- ♦ **Ziehdauer:** 2–3 Minuten.
- ♦ **Besonderheit:** Nur frisches, gefiltertes Wasser verwenden. Kann mit etwas Honig oder einer Scheibe Zitrone verfeinert werden.
- ♦ **Alternative:** Statt Wasser kann auch kaltgepresster Apfelsaft (leicht erwärmt) verwendet werden, um die Süße zu betonen.



## 2. Klippen-Wacholder

---

- ♦ **Beschreibung:** Kräftiger, rauchiger Aufguss aus Beeren und Nadeln.
- ♦ **Geschmack:** Herb, harzig, leicht salzig.
- ♦ **Zubereitung:**
  - ♦ **Wassertemperatur:** 90–95 °C (fast kochend).
  - ♦ **Ziehdauer:** 4–5 Minuten.
  - ♦ **Besonderheit:** Traditionell ungesüßt trinken. Passt gut zu geräuchertem Fisch oder dunklem Brot.
  - ♦ **Alternative:** Mit einer Prise Meersalz und einem Spritzer Zitronensaft für eine „Meeresbrise“-Variante.



## 3. Silberbach-Farn

---

- ♦ **Beschreibung:** Mild-erdiger Aufguss aus jungen Farnwedeln.
- ♦ **Geschmack:** Grasig, beruhigend.
- ♦ **Zubereitung:**
  - ♦ **Wassertemperatur:** 80 °C.
  - ♦ **Ziehdauer:** 5–6 Minuten (länger für intensiveren Geschmack).
  - ♦ **Besonderheit:** Ideal als „Abendruhe“-Tee. Kann mit etwas Lavendel oder Kamille gemischt werden.
  - ♦ **Alternative:** Mit Mandelmilch statt Wasser für eine cremige Note.



## 4. Sonnenbrand-Hagebutte

---

- ♦ **Beschreibung:** Tiefroter, fruchtiger Aufguss aus wilden Hagebutten.
- ♦ **Geschmack:** Säuerlich-süß, vollmundig.
- ♦ **Zubereitung:**
  - ♦ **Wassertemperatur:** 95 °C.

- ♦ **Ziehdauer:** 6–8 Minuten.
- ♦ **Besonderheit:** Perfekt mit etwas Zimt oder Vanille. Auch kalt als Eistee geeignet.
- ♦ **Alternative:** Mit Hibiskusblüten mischen für eine intensivere Farbe und Säure.



## 5. Rabenholz-Rinde

---

- ♦ **Beschreibung:** Dunkel-ambrafarbener Tee aus Rabenholzbäumen.
- ♦ **Geschmack:** Würzig, vanillig, erdige Tiefe.
- ♦ **Zubereitung:**
  - ♦ **Wassertemperatur:** 90 °C.
  - ♦ **Ziehdauer:** 5–7 Minuten.
  - ♦ **Besonderheit:** Traditionell bei Verhandlungen serviert. Passt zu Nüssen oder dunkler Schokolade.
  - ♦ **Alternative:** Mit etwas Rum oder Whiskey für einen „Waldlikör“-Effekt.



## 6. Glimmer-Flechte

---

- ♦ **Beschreibung:** Blumiger, goldgelber Aufguss von einer seltenen Flechte.
- ♦ **Geschmack:** Zart, blumig, leichte Zitrusnote.
- ♦ **Zubereitung:**
  - ♦ **Wassertemperatur:** 80 °C.
  - ♦ **Ziehdauer:** 3–4 Minuten.
  - ♦ **Besonderheit:** Im Dunkeln leicht schimmernd – ideal für besondere Anlässe.
  - ♦ **Alternative:** Mit Jasminblüten oder Rosenwasser verfeinern.



## 7. Grüner Tee (Klassisch)

---

- ♦ **Geschmack:** Frisch grasig, leicht herb, blumig-nussig.
- ♦ **Zubereitung:**
  - ♦ **Wassertemperatur:** 70–80 °C.
  - ♦ **Ziehdauer:** 2–3 Minuten.
  - ♦ **Besonderheit:** Nicht mit kochendem Wasser übergießen, sonst wird er bitter.
  - ♦ **Alternative:** Mit Minzblättern oder Ingwer für eine belebende Variante.



## 8. Schwarzer Tee (Klassisch)

---

- ◆ **Geschmack:** Kräftig, malzig-würzig, leicht bitter.
- ◆ **Zubereitung:**
  - ◆ **Wassertemperatur:** 95 °C.
  - ◆ **Ziehdauer:** 3–5 Minuten.
  - ◆ **Besonderheit:** Klassisch mit Milch und Zucker oder pur mit Zitrone.
  - ◆ **Alternative:** Mit Kardamom oder Orange für einen „Chai“-Stil.



## Allgemeine Tipps für alle Tees:

---

- ◆ **Wasserqualität:** Immer frisches, gefiltertes Wasser verwenden.
- ◆ **Lagerung:** Tees in luftdichten Behältern, dunkel und trocken aufbewahren.
- ◆ **Experimentieren:** Milch (tierisch oder pflanzlich), Honig, Gewürze oder Zitrusfrüchte können jeden Tee individuell gestalten.
- ◆