

**Ronnefeldt Teamaster Rolf Ringkowski**  
**an den Beruflichen Schulen in Gelnhausen**

Zu einer außergewöhnlichen Teezeremonie wurden am Montag, dem 27. März, die Hotel- und Restaurantfachkräfte des ersten Ausbildungsjahres geladen. Teamaster Rolf Ringkowski vom Teehaus Ronnefeldt vermittelte nicht nur viel Wissenswertes rund um das Thema Tee, sondern ermöglichte es auch, dass die Auszubildenden verschiedene Ronnefeldt Teesorten im Lernrestaurant der Beruflichen Schulen verkosten dürften.

**Zur Teeverkostung wurden in den typischen LeafCup Portionierbeuteln gereicht:**

- 1 **Weißer Tee** – unfermentiert - hell, weich und koffeinarms
- 2 **Milky Oolong** – halbfermentiert und über Michdampf gedämpft – eine Rarität
- 3 **Green Dragon Lung Ching** – Grüntee/unfermentiert mit Noten von Heu und Spinat
- 4 **Darjeeling, Second flush** – der „Champagner“ unter den Tees
- 5 **English Breakfast FBOP** – 100 % Ceylontee – mittelkräftig, zitrusartig, leicht metallisch
- 6 **Assam Bari Irish Breakfast GFBOP** – malzig, kräftig, würzig
- 7 **Morgentau** – aromatisierter Grüntee mit den naturidentischen Aromen von Mango- und Zitrone  
seit 25 Jahren der Bestseller
- 8 **Jasmine Gold** – Grüntee aromatisiert mit naturidentischer Jasminblüte –  
der erste aromatisierte Tee auf dem Markt
- 9 **Earl Grey TGFOP** – Darjeeling, aromatisiert mit dem Öl der Bergamotte, einer Zitrusfrucht

sowie die **teeähnlichen Erzeugnisse** (engl. Infusion)

- 10 **Bergkräuter nach schweizer Art** – auch „Heidi-Tee“ genannt
- 11 **Rooibos Cream Orange** – vom afrikanischen Rooibosstrauch, koffeinfrei - Wellnesstee  
mit naturidentischen Aromen von Orangenschale und Vanille
- 12 **Eistee Sweet Berries** – Erdbeer- und Himbeerfrüchtetee heiß auf Eiswürfel gegossen („Shocken“)

Den Abschluss bildete nach Bedarf ein **Matcha Horai Biotee** – japanischer Grüntee, über Steinmühlen gemahlen, mit 80°C heißem Wasser angerührt und einem Chasen – reich an Koffein.



Abb.1: Blattgrade und Teesorten.



Abb.2: Die Teeverkostung im Überblick.



Abb. 3: Die ersten vier Teeproben vor und nach dem Aufguss.



Abb.4: Ronnefeldt Morgentau – dekoriert mit blauen und gelben Kornblumen und Rosenblüten.

***Frau Ulrike Claus, die im Rahmen des Lernfeldes 1.2 die Teeverkostung für die Klasse 10 EGA 2 organisiert hatte, dankt der Firma Ronnefeldt und Ihrem Mitarbeiter, Herrn Rolf Ringkowsky, für die kostenlose und sehr lehrreiche Unterweisung.***