
Subject: Grüner und weisser Tee
Posted by [Raiders-Fan](#) on Mon, 25 Dec 2006 16:35:14 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Warum soll man grünen bei 70 und weissen bei 100 grad aufgiessen ? :gugu:

Subject: Re: Grüner und weisser Tee
Posted by [Figaro03](#) on Mon, 25 Dec 2006 16:47:54 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

normalerweise wäre es -vom gesundheitlichen Aspekt - auch beim grünen sehr gut in bei 100 C abzugießen. Allerdings schmeckt der dann ziemlich bitter, und das will kaum einer mehr trinken.

Weißer dagegen ist sehr mild. Er bekommt erst einen guten Geschmack bei 100 C. Ansonsten schmeckt er wahrscheinlich nach nichts.

Subject: Re: Grüner und weisser Tee
Posted by [Raiders-Fan](#) on Mon, 25 Dec 2006 17:11:43 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

hehe ja wie wasser hab ich auch schon gemerkt. Aber werden bei 100 grad nicht irgendwelche nährstoffe "abgetötet"

Subject: Re: Grüner und weisser Tee
Posted by [Figaro03](#) on Mon, 25 Dec 2006 17:17:13 GMT
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

Von Vitamin C habe ich schon gelesen, dass es die 100 C nicht verträgt... Aber meine Güte, die 4mg, was da drin ist...
