

segeln

Leidenschaft Fahrtsegeln

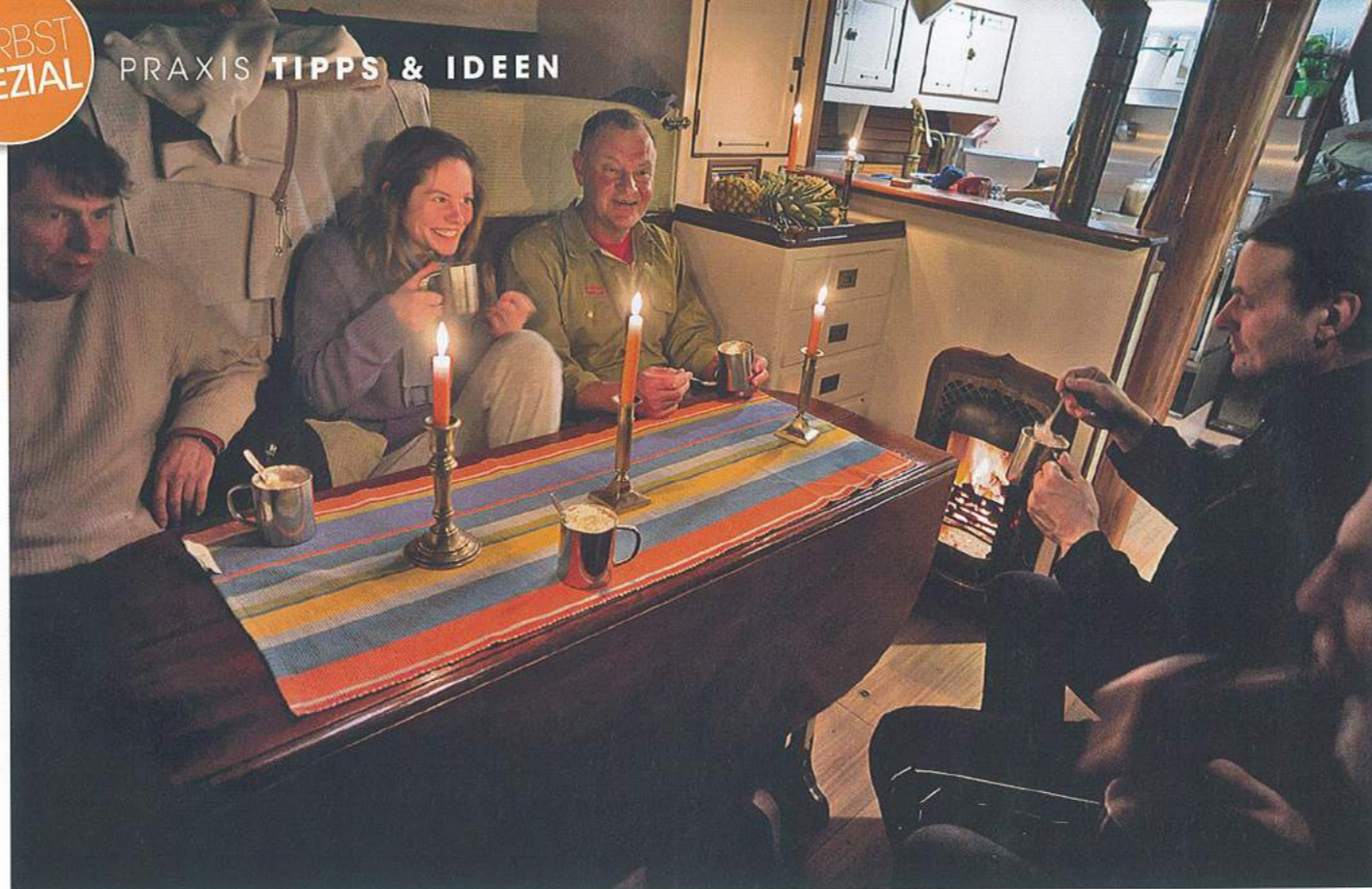
Streitthema:
Gibt es die perfekte
Fahrtenyacht?
Ausrüstung
Rumpfform
Sicherheit

YACHTEN
Neue Dufour 310 im Test

WISSEN
Elektrik-Grundlagen
einfach erklärt

Im
HERBST
wird's richtig
SCHÖN an
Bord!

Unsere besten Ideen für den Saison-Ausklang:
➤ **Ausrüstung** Von der Decke bis zum Kaffeemug ➤ **Wetter:** Typische Herbst-Wetterlagen ➤ **Manöver:** Tipps fürs Reffen und Hafenmanöver bei Starkwind ➤ **Essay:** Warum Herbstsegeln traumhaft ist...



Zeit zum Genießen

Wenn der Regen auf das Deck prasselt und der Wind im Rigg heult, wird es unter Deck erst so richtig gemütlich. Ideen und Tipps für schöne Stunden an Bord



Federleicht

Die Daunenweste Full Down XWarm von Decathlon (49,99 Euro) vereint drei wichtige Eigenschaften in einem Kleidungsstück: Durch die Luft, die zwischen den Daunen eingeschlossen wird, isoliert sie sehr gut, sie ist leicht und lässt sich sehr stark zusammenfallen. Sie findet also auch in dem kleinsten Schrank noch einen Platz und passt im Einsatz bequem unter eine wasserdichte Jacke.
www.decathlon.de



Lichtquelle

Ein richtiger Dauerbrenner, denn die Gasdruck-Lampe (135 Euro) von Petromax gibt es bereits seit 1910. Wie viele Boote sie wohl unter Deck bereits erhellt hat? Mit Sicherheit hat sie zur Stimmung beigetragen!
www.petromax.de



Der Tee passend zum Herbst

Karl-Heinz heißt der Herbsttee von TeeGschwendner, den es nur solange gibt, wie die Blätter von den Bäumen fallen. Von Anfang September bis Ende November wärmt der sahnig-würzige Geschmack des Tees Sie nach einem Tag voller Herbstwind und Nieselregen von innen wieder auf. Er besteht aus einem feinen Schwarztee, kombiniert mit Gewürzen wie Zimt, Anis, Fenchel und Gewürznelken. 100 Gramm kosten 4,60 Euro, passend dazu gibt es den Karl-Heinz Becher für 12,95 Euro.
www.teegschwendner.de



Punktgenauer Teegenuss

Hier scheint die Zeit rückwärts zu laufen: Beim Paradox Teatimer (14 Euro) füllt sich bei fortschreitender Zeit die obere Hälfte der Uhr mit dem bunten Granulat.
www.paradoxtime.de

TEE

Wärme von innen

Die Legende will es, dass ein Windstoß die Entdeckung des Tees einleitete. Vor 5.000 Jahren schwebten einige Blätter eines Strauches in das heiße Wasser des chinesischen Urkaisers Shennong. Er probierte das eingefärbte Wasser und fand Geschmack an dem belebenden Getränk. Abseits der Legende lässt sich die Zubereitung des Tees allerdings kaum durch die Wirren der Geschichte zurückverfolgen. Doch wie kaum ein zweites Getränk schaffte es der Tee über Jahrtausende hinweg zu einem festen Bestandteil zahlreicher Kulturen zu werden. Eines seiner Geheimnisse liegt in seiner Vielfalt, denn ganz gleich ob Grün-, Schwarz- oder Weißer Tee stammt jede Sorte vom selben Strauch ab – camellia sinensis. Es gilt: Je höher der Tee wächst, desto edler der Tee. So stammen die besten Tees von den Hängen des Himalayas. Über den feinen Geschmack unterscheiden Anbauggebiet, Verarbeitung und Zubereitung.

Dampfbehandelt

Grüner Tee hat entweder einen frischen, einen duftig-blumigen oder einen bitterlich herben Geschmack, abhängig von Pflück- und Verarbeitungsqualität. Nach der Ernte werden die Teeblätter durch Dampf oder in einem erhitzten Wok wärmebehandelt, anschließend entweder per Hand oder maschinell gerollt. So bleiben die Inhaltsstoffe der Blätter – besonders die Vitamine A und C – erhalten. Weißer Tee, Gelber und Grüner unterscheiden sich im Erntezeitpunkt und in der getrockneten Blattstruktur, bei allen drei Teesorten wird aber eine weitere Oxidation durch das vorherige Erhitzen verhindert.

Fermentiert

Schwarztee wird nach einem bestimmten Welkverfahren direkt gerollt, wodurch die Teeblätter leicht zerrissen werden und der Zellsaft austritt. Es folgt die Fermentation, wodurch der Tee seine typische rötlichbraune Färbung annimmt. Ist dieser Prozess abgeschlossen, wird er sofort unter Heißluft getrocknet. Durch chemische Vorgänge während der Fermentation bekommt der Schwarze Tee seine besondere Note und seinen kräftigen Geschmack. Im Gegensatz zum Grüntee enthält er keine Vitamine mehr, sein Koffeinanteil ist ebenfalls geringer, wirkt aber intensiver und schmeckt gehaltvoller. Er zählt zu den beliebtesten Tees.

Richtig zubereiten

Die Ziehzeit entscheidet über einen guten Aufguss oder ungenießbarer Brühe. Für Grünen oder Schwarzen Tee reichen bereits zwei bis drei Minuten. Bei Kräutertee kommt es auf die Zusammensetzung an, hier sollte der Tee nach fünf bis fünfzehn Minuten aus der Tasse oder der Kanne entnommen werden. Die meiste Zeit nimmt sich der Früchtetee: Hier kann der Tee bis zu zwanzig Minuten ziehen. Während Schwarzer Tee, Oolong-, Kräutertee und Früchtetee eine Aufguss-Temperatur von 100 Grad Celsius brauchen, sei es um ihren Geschmack voll zu entfalten oder ihre Inhaltsstoffe frei zu setzen, sollte beim Grünen Tee die empfohlene Temperatur nicht überschritten werden. Ansonsten kann der Tee sehr bitter und beinahe ungenießbar werden. Tipp: Das kochende Wasser für zehn Minuten stehen lassen und erst dann den Tee aufgießen. Tee verträgt zudem kein hartes Wasser. Ein Wasserfilter führt mitunter zu ganz neuen Geschmackserlebnissen.

Für mehr Pfiff

Purer Tee reicht nach dem nass-kalten Herbsttag auf dem Wasser nicht? Neben den unterschiedlichsten Zuckersorten ist Honig eine weitere Möglichkeit, den Tee gehaltvoller zu machen. Die Briten trinken ihren stärkeren Tee ausschließlich mit Milch, die Ostfriesen mit Sahne. Aber auch Zitrone ist gebräuchlich und an besonders kalten und düsteren Herbstabenden bringt auch ein Schuss Rum mehr Pfiff in die Teetasse.