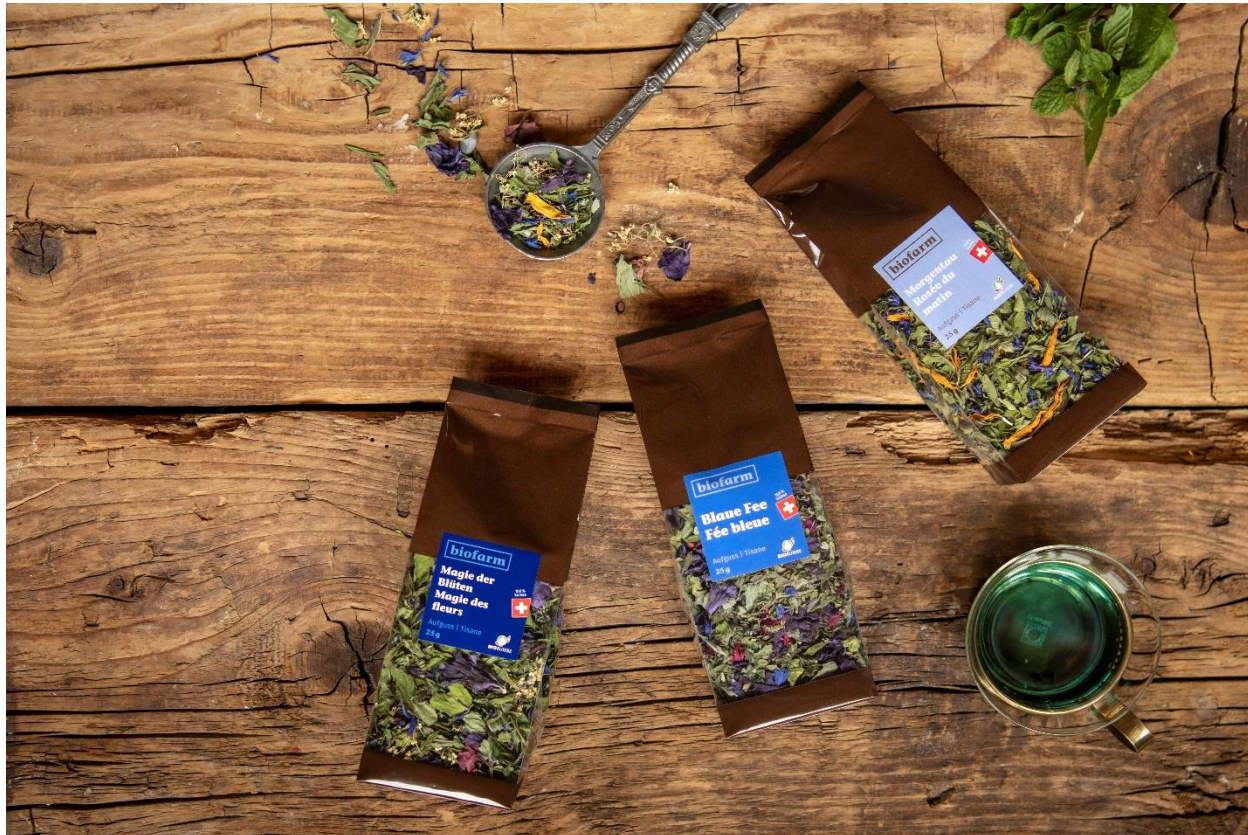


biofarm

Biofarm Schulung Tee



Tee

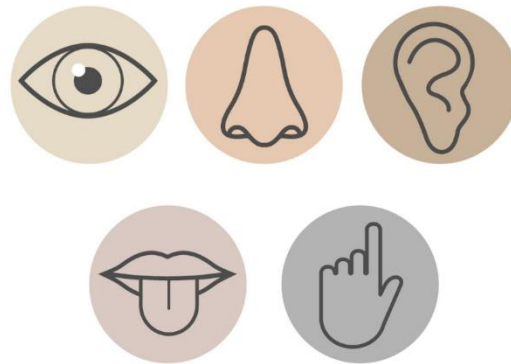
Wenn wir von Tee sprechen, dann sind immer die verarbeiteten Blätter der *Camellia sinensis* gemeint. Leider gilt im deutschen Sprachgebrauch der Begriff Tee für alle Arten von Aufgussgetränken was leicht zu Verwechslungen führen kann. In anderen Sprachen kennt man z.B. die Unterscheidung zum Kräutertee (tisane, infusion).

Aufguss

Als Aufguss oder Infusion (lat. infusum „der Aufguss“, lat. infusio „das Hineingießen“) bezeichnet man bei teeähnlichen Getränken den Extrakt, welcher durch das Übergießen der Pflanzenteile (zum Beispiel Kräutern, Früchten, Teeblätter) mit warmen, heißem oder kochendem Wasser gewonnen wird.

Wohlgefühl für alle Sinne

„Tee erleuchtet den Verstand, schärft die Sinne, verleiht Leichtigkeit und Energie und vertreibt Langeweile und Verdruss“.



- Optischer Hingucker - verschiedene Blätter, Blüten etc.
- Duft des trockenen Tees und sobald angegossen
- Knistern der Kräuter, Wasser beim Aufgiessen
- Geschmack während dem Trinken
- Wärmende Teetasse in der Hand, warmer Tee im Mund und auf dem Weg in den Magen, Erwärmung des Körpers

Kräuter, Früchte oder Blätter weisen mit ihren Mineralstoffen, Spurenelementen, Polyphenolen und ätherischen Ölen wohltuende Eigenschaften auf. Und sie beliefern den Körper mit wertvollen Antioxidantien.

Sorgfältig zusammengestellt, bewahren die luftgetrockneten Pflanzenteile ihre unterschiedlichen Inhaltstoffe und Eigenschaften, was die erstaunlichen Geschmacks- und Duftnoten der Mischungen von mild und zart bis blumig, frisch und würzig garantiert.

Eine kleine Auszeit bei einer Tasse Tee, lässt danach die Dinge des Alltags meist eine Spur entspannter angehen und wirkt entschleunigend. Tee wirkt sich positiv auf Körper, Geist und Seele aus.

Jede Sorte Tee oder Aufguss hat ihre eigenen positiven Eigenschaften.

Astrid Gyger



Biofarm Genossenschaft



Astrid Gyger und Familie

- Betriebsleiterfamilie
- Drogistin
- Langjährige Kräuterbäuerin

biofarm



Tina Schwegler / Vertretung Biofarm

- Produktmanagement
Getränke
- Verkauf Innendienst
- Produktentwicklung

Partnerschaft

Seit Ende 2021 dürfen wir Astrid Gyger zu unseren Partnerinnen zählen. Wir sind sehr dankbar mit der Familie Gyger zusammenarbeiten zu dürfen.

In der Drogerie Chartreuse in Hünibach bei Thun hat Astrid Gyger Drogistin gelernt und ist dem Beruf über 20 Jahre treu geblieben.

1999 hat sie den elterlichen Bio Bergbauernbetrieb übernommen.

So begann sie im 2008 selber Kräuter anzupflanzen. Dies in Zusammenarbeit mit dem VBKB (Verein für biologischen Kräuteranbau im Schweizer Berggebiet.) Wegen der vielen Anfragen von Kollegen und Bekannten, hat sie im 2012 ihre ersten Workshops angeboten um einen eigenen Genuss-Tee zu mischen.

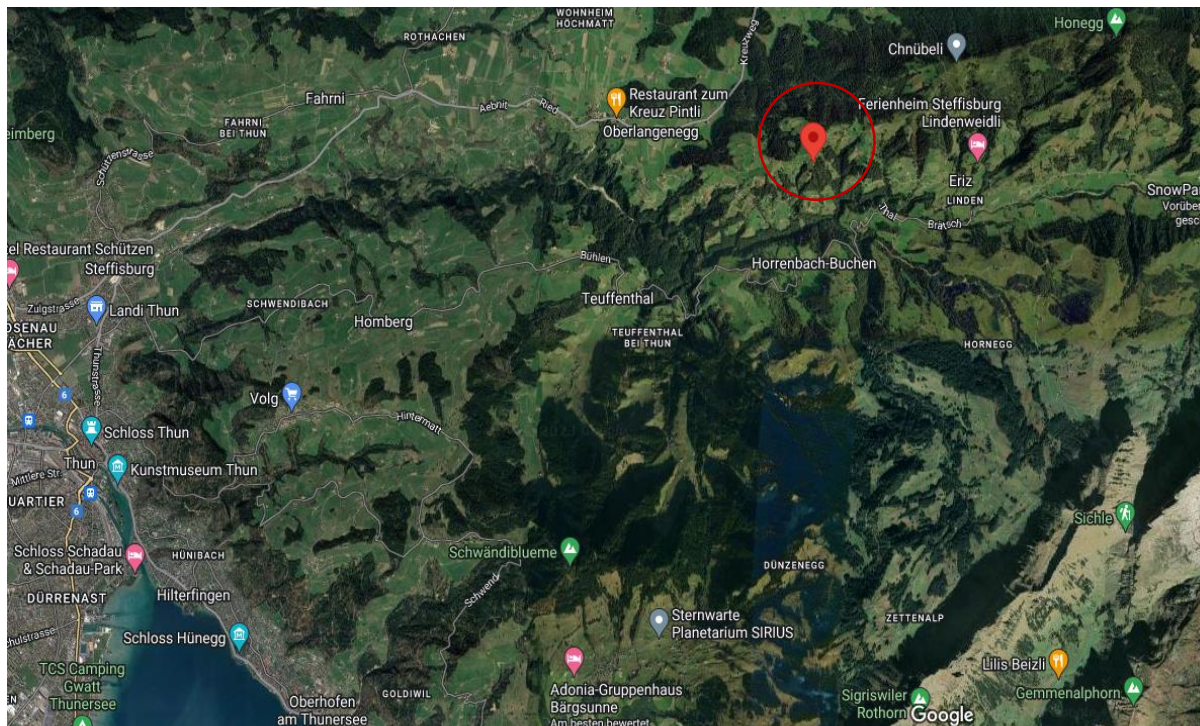
So kam auch der Wunsch der Gäste, die Pflanzen frisch draussen kennenzulernen. Da fühlt sie sich in ihrem Element! An der frischen Luft über die Kräuter zu sprechen, während die Besucher daran riechen und sie schmecken können, ist ein Traumberuf.

Ihre Vision:

Die Natur den Menschen näher bringen, indem sie Pflanzen erleben dürfen!

Fakten und Zahlen

Bio Bergbauernhof im Eriz bei Thun



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungsmitglied der Bio Suisse, Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

Auf dem Betrieb im Schweizer Berggebiet gedeihen eine grosse Anzahl Kräuter, die zur Degustation genutzt werden können. Als Drogistin und langjährige Kräuterbäuerin, leitet Frau Gyger auch Gäste bei verschiedenen Führungen und Workshops an, viele Kräuter zu erleben und zu probieren.

Für die Teemischungen pflanzen sie Edelweiss, Holunder, Ringelblumen und Rose de Resht an. Die anderen Kräuter beziehen sie vom VBKB (Vereinigung für biologischen Kräuteraanbau im Schweizer Berggebiet.) Alle Kräuterbauern und Kräuterbäuerinnen produzieren nach den gleichen, hohen Qualitätsrichtlinien:

- Alle Kräuter werden mit höchster Sorgfalt geerntet und verarbeitet.
- Bio Suisse Richtlinien
- Anbau in Schweizer Berggebieten
- Wenig motorisiert
- Handverlesen
- Schonende Trocknung bei maximal 40 Grad Celsius

In der Kräutermanufaktur, auf dem Biohof Erlebniszauber, werden die Kräuter zu harmonischen, duftenden Tees gemischt und exakt abgefüllt. Dazu kreieren sie die eigenen Teemischungen...

Verein für biologischen Kräuteranbau im Schweizer Berggebiet VBKB

Die Vereinigung für biologischen Kräuteranbau im Schweizer Berggebiet fördert den biologischen Anbau von Heil- und Gewürzkräutern im Berggebiet gemäss den Richtlinien der BIO SUISSE mit dem Ziel, qualitativ hochstehende Heil- und Gewürzkräuter umweltschonend anzubauen und auf den Markt zu bringen, dafür kostendeckende Preise zu erzielen und die Lebensbedingungen von Kräuterbauern und Kräuterbäuerinnen im Berggebiet zu erleichtern.



Impressionen



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungsmitglied der Bio Suisse, Bio-Zertifizierung CH-BIO-006



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006

biofarm



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006

Produktion

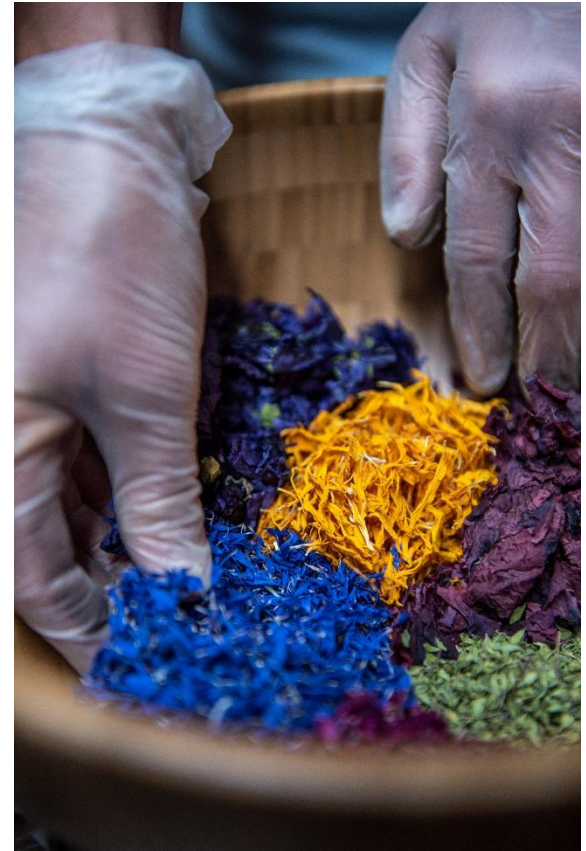


Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006



Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch



Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006

Tee «Magie der Blüten»

Ein magischer, blumiger Moment.

Zutaten Marokkanische Minze (CH),
Holunderblüten (CH),
Kornblumen (CH),
Mohn (CH) und
Malve (CH).

Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Eigenschaften Bio Knospe CH, glutenfrei, vegan



Tee «Morgentau»

Frisch und erquickend. Ein Hit auch als Eistee.

Zutaten Bulgarische Minze (CH),
Zitronenverveine (CH),
Zitronenthymian (CH),
Kornblumen (CH) und
Sonnenblumen (CH).

Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Eigenschaften Bio Knospe CH, glutenfrei, vegan



Tee «blaue Fee»

Lieblich und aromatisch. Wird beim Angiessen blau.

Zutaten Apfelminze (CH),
 Zitronenthymian (CH),
 Malve (CH),
 Kornblume blau (CH) und
 Kornblume rot (CH).

Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Eigenschaften Bio Knospe CH, glutenfrei, vegan



Tee «Wohlfühltee»

Angenehmer Tee der zu Wohlbefinden führt.

Zutaten Himbeerblätter (CH),
Frauenmänneli (CH),
Lavendelblüten (CH),
Kornblume blau (CH) und
Kornblume rosa (CH).

Alle Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Eigenschaften Bio Knospe CH, glutenfrei, vegan

NEU!



Lagerung

Tee ist zum einen lichtempfindlich und mag es zum anderen trocken und relativ kühl.

Wenn man bei der Aufbewahrung der getrockneten Blätter einige Dinge beachtet, kann das Aroma und der Geschmack lange erhalten werden.

- Feuchte Umgebung meiden (Wasserkocher, Waschbecken, Löffel zur Entnahme etc.)
- Die Nähe von Gewürzen und Kaffee meiden.
- In Schublade oder Schrank lagern.
- Kleines, dunkles Behältnis.
- Gefäss nur für Tee verwenden und nicht mit Spülmittel waschen.



Zubereitung

Einen Teelöffel losen Tee pro Tasse, für die Kanne einen zusätzlich. Je nach Vorliebe kann die empfohlene Menge angepasst werden. Mit siedendem Wasser übergiessen und ca. 8-10 Minuten ziehen lassen. Kräuter aus dem Wasser nehmen und geniessen.



Rezeptidee

Zutaten

100 g Xylith und 1 TL Biofarm Teekräuter nach Wahl

Zubereitung

Xylith und Teekräuter in einem Cutter fein mahlen. Xylith-Kräuter-Gemisch bei mittlerer Hitze in einer Pfanne unter stetigem Rühren erwärmen, bis es zu einer transparenten Flüssigkeit wird. Danach die Flüssigkeit in Bonbonförmchen aus Silikon einfüllen und trocknen lassen. Alternativ die Flüssigkeit auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und trocknen lassen. Bevor die Bonbons ganz fest sind, die Masse in kleine Vierecke schneiden.



Bei Fragen dürfen Sie sich gerne bei Tina Schwegler
via Mail oder Telefon melden.

schwegler@biofarm.ch | 062 957 80 50

