



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Mai 2024

Alois Dallmayr Kaffee oHG

Presseleitung: Simone Werle

Kontakt: Nicole Mork

Tel.: +49 (89) 2135-285

E-Mail: presse-kaffee@dallmayr.de

FLUGTEE

Frisch eingeflogen!

First Flush Darjeeling SFTGFOP1 aus dem Garten „Tukdah“

MÜNCHEN, MAI 2024

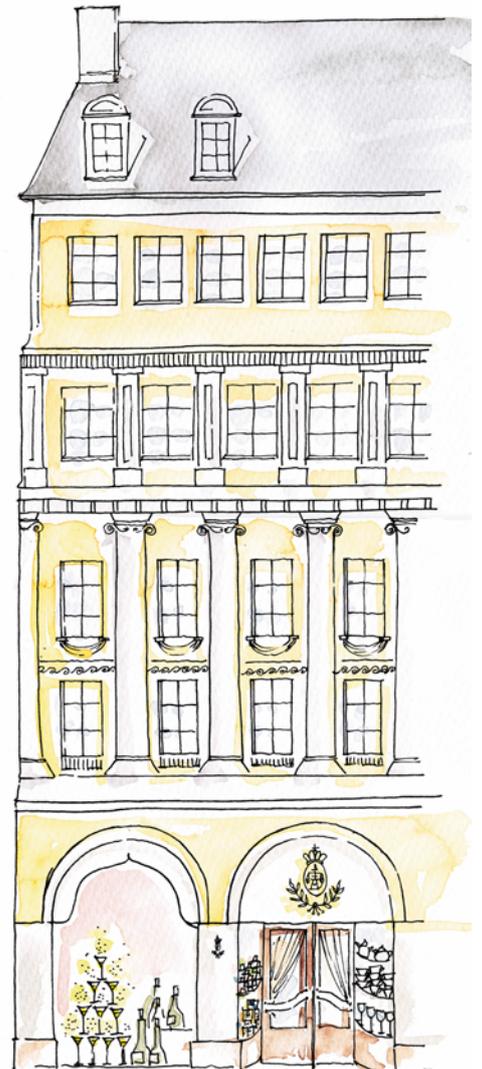
Frischer geht's nicht: Eben wuchs er noch an den sonnigen Hängen des Himalayas, jetzt steht er in der Teeabteilung im Delikatessenhaus. Der erste Darjeeling nach der Winterpause, auch Flugtee genannt. Erhältlich ist er nur für ein paar Wochen, solange der Vorrat reicht!

DALLMAYR FLUGTEE AUS DEM TEEGARTEN TUKDAH

Christoph Knobloch, Tee-Experte und verantwortlich für den Tee-Einkauf in der Dallmayr Gruppe, hat allen Grund zur Freude. Gerade sind die ersten Chargen First Flush Darjeeling SFTGFOP1 in der Teeabteilung angekommen. In diesem Jahr feiert der Flugtee sein Jubiläum: Bereits seit 65 Jahren lässt Dallmayr die begehrte Spitzenrarität aus Darjeeling einfliegen.

„Die dritte Pflückung aus dem Teegarten Tukdah überzeugt durch seine zart goldene Farbe in der Tasse. Der Tee duftet blumig, frisch und schmeckt hocharomatisch, vollmundig, mit einer angenehmen Süße. Wir sind sehr glücklich, dass wir uns zum 65. Jubiläum unseres Flugtees diesen exzellenten Tee in Bioqualität sichern konnten.“, freut sich Christoph Knobloch.

Der Teegarten Tukdah erstreckt sich auf bis zu 2.000 Höhenmetern entlang der grünen Hänge des Himalayas. Tukdah bedeutet übersetzt „Ort der Tiger“. Obwohl heutzutage alle Tiger aus der Gegend verschwunden sind, bleibt das Tal ein sagenumwobener Ort. Heutzutage ist Tukdah vor allem für seine hervorragenden Teequalitäten bekannt und wird von Tee-Kennern auf der ganzen Welt geschätzt.



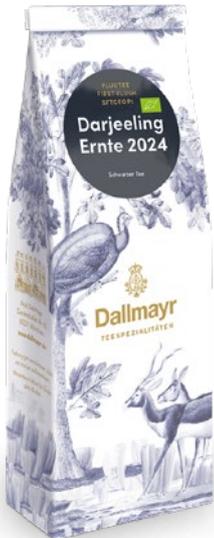


DARJEELING FIRST FLUSH

Die Region Darjeeling liegt eingebettet zwischen Bhutan und Nepal am Fuße des Himalayas. Der Tee, der hier wächst, gilt als der Edelste der Welt. Rund 87 Teegärten mit Höhenlagen bis über 2.000 Metern gibt es hier. Jeder Teegarten entwickelt durch seine individuelle Lage, die Bodenbeschaffenheit, den angebauten Pflanzentyp und die Verarbeitung, einen individuellen Charakter seiner Teesorten.

Im Frühling sind die Nächte in den Teegärten noch relativ kalt. Die Sonne hat tagsüber aber schon reichlich Kraft und sorgt dafür, dass die ersten zarten Triebe an den Teebüschen herauspitzen. Die jungen Blätter werden kurz darauf nach der Regel „two leaves and a bud“ – die obersten beiden Blätter und der erste junge Trieb – in reiner Handarbeit gepflückt. Noch auf dem Teegarten entsteht der fertige Tee. Sorgfältig in Kisten oder Säcke verpackt wird dieser sofort mit dem Flugzeug von Kalkutta über Frankfurt nach München ausgefliegen.

Zwischen der Ernte in Darjeeling und der Ankunft in der Teeabteilung des Dallmayr Stammhauses liegen nur wenige Tage. Teekenner schätzen am „Flugtee“ vor allem seinen einzigartigen Geschmack: Er besitzt ein feinblumiges Aroma, das an Maiglöckchen erinnert, und überzeugt mit einer dezenten Süße sowie spritzig-frischer Note.



- Pro Tasse einen leicht gehäuften Teelöffel mit frischem, sprudelnd kochendem Wasser aufgießen
- 3 – 5 Minuten ziehen lassen
- Am besten pur genießen

Tee ist ein empfindliches Naturprodukt. Lagern Sie ihn deshalb kühl, trocken und nicht in der Nähe von stark riechenden Produkten. Gut verschließbare Teedosen sind ideal zur Aufbewahrung oder als kleines Geschenk für Teeliebhaber geeignet.

100g Dallmayr First Flush Darjeeling SFTGFOP1 sind für 20,50 Euro im Delikatessenhaus oder online unter www.dallmayr-versand.de erhältlich.

WEITERE INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE SOWIE DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL BEI

Alois Dallmayr Kaffee oHG, Pressestelle
Simone Werle (Leitung)
Nicole Mork
Dienersstraße 14-15, 80331 München
E-Mail: nicole.mork@dallmayr.de
Tel.: +49 (89) 2135-285, Fax: +49 (89) 2135-167
www.dallmayr.com