



Dallmayr

PRESSEMITTEILUNG

München, Mai 2023

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 „Risheehat“

MÜNCHEN, MAI 2023

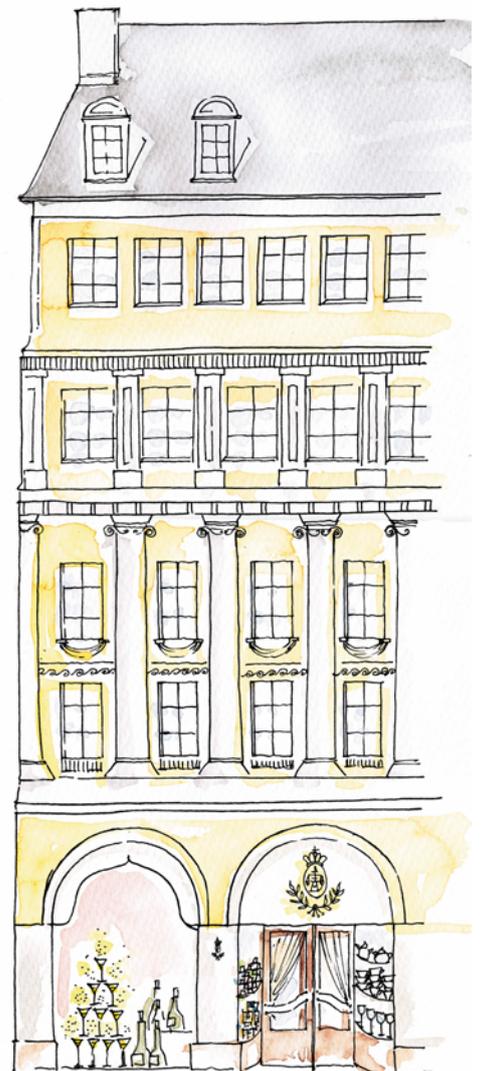
Frischer geht's nicht: Eben wuchs er noch an den sonnigen Hängen des Himalayas, jetzt steht er in der Teeabteilung im Delikatessenhaus. Der erste Darjeeling nach der Winterpause, auch Flugtee genannt. Erhältlich ist er nur für ein paar Wochen von April bis Juni, solange der Vorrat reicht!

DALLMAYR FLUGTEE AUS DEM TEEGARTEN RISHEEHAT

Christoph Knobloch, Tee-Experte und verantwortlich für den Tee-Einkauf in der Dallmayr Gruppe, hat allen Grund zur Freude. Die ersten Partien First Flush Darjeeling SFTGFOP1 sind soeben in der Teeabteilung eingetroffen. Seit über 60 Jahren lässt Dallmayr die begehrte Spitzenrarität aus der ersten Pflückung in Darjeeling einfliegen.

„Das erste Muster hat durch die sauber gedrehten Blätter mit einem hohen Anteil an Blattknospen einen sehr überzeugenden Eindruck gemacht und unsere sensorischen und qualitativen Ansprüche absolut erfüllt. Vollmundig, weich und ausgewogen im Geschmack sehr aromatisch mit einer angenehmen Süße und einer blumig-fruchtigen Note. Das verspricht einen Top-Flugtee 2023 – und in diesem Jahr sogar in Bio-Qualität“, freut sich Christoph Knobloch.

Die ersten Partien First Flush Darjeeling SFTGFOP1 stammen aus dem Teegarten Risheehat, einem Klassiker unter den Gärten in Darjeeling und unter den Einheimischen auch Shuring Kaman genannt. In der kühlen Gebirgsluft der östlichen Distrikte wachsen die Teepflanzen in dem biologisch bewirtschafteten Garten bis auf über 2.000 Metern Höhe.



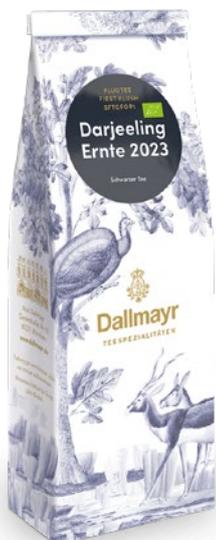


DARJEELING FIRST FLUSH

Die Region Darjeeling liegt eingebettet zwischen Bhutan und Nepal am Fuße des Himalajas. 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.

Mitte März 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 ausgeflogen.

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