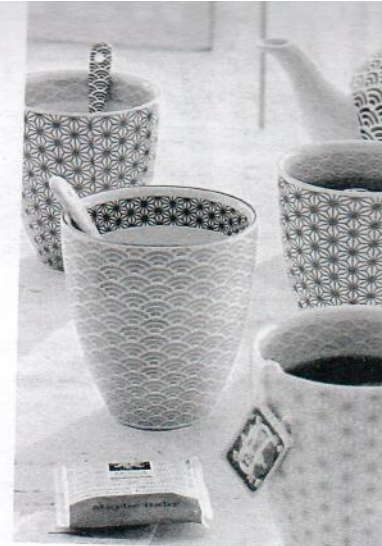


**Hamburg ahoi!** heißt der Früchte-tee von der Elbe, der mit dem typischen Geschmack roter Grütze verführt. 100 g, ca. 5 €, Oschätzchen



**Tauchstation**  
Mit dem gelben U-Boot stellt sich schon beim ersten Morgentee gute Laune ein. Tee-Ei „Tea Sub“, ca. 10 €, Design 3000



**Buntermacher** Porzellanservicetern für fröhliche Teestunden. Kann Becher je ca. 7 €, 6 Löffel ca. 13 €

# It's Teatime

Im Oktober machen wir es uns mit einer Tasse Tee so richtig gemütlich – genussvoll zelebriert mit schönem Geschirr und Accessoires

**Deko-Druck**  
Der Keksstempel verleiht dem Backwerk Teatime-Charakter. Ca. 6 €, Qiéro!



**Lieblingsstück**  
Da werden Ihre Gäste aber Augen machen: Porzellankanne von Miss Étoile, ca. 50 €, über Oschätzchen



**Feine Süße** Kandis-Sticks werden in Handarbeit hergestellt. Sie sind perfekt für ostfriesische Teesorten. Im 4er-Set ca. 3 €, Tree of Tea

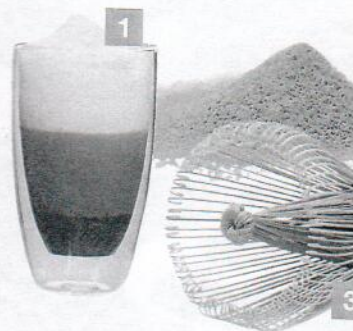


## TREND DES MONATS

### Matcha La

**Der gesunde grüne Tee** ist in aller Munde – wir gehen mit aufgeschäumter Milch

Geben Sie ½ Teelöffel Matcha-Schale. Mit etwas kaltem Wasser Matcha-Besen zu einer cremig glatt rühren. In ein Teeglas geben 300 ml aufgeschäumter heißer auffüllen. Je nach Geschmack oder Zucker süßen und servieren. Extra-Tipp: statt Kuh- Sojamilch



**1 Doppelwandiges Thermoglas** handgefertigten Gläser sind jederzeit einmalig. Ca. 13 €, Tea Exclusiv  
**Matcha for Cooking** Matcha speziell zum Backen, Kochen und Mixgetränke. 100 g, ca. 17 €, Tea Exclusive  
**3 Matcha-Besen** Der „Chasen“ ein Muss für die Zubereitung von Tee. Bambusbesen, ca. 12 €, Tea

Fotos: Aufmacher: Impressionen