



EDITORIAL

Ach, TeeGschwendner, der Konzern - da kauf' ich nicht!



TeeGschwendner ist ein Konzern – im Sinne des Wortes – denn Konzern bedeutet nichts anderes als der Zusammenschluß wirtschaftlicher Unternehmen.

TeeGschwendner ist ein Gemeinschaftsunternehmen selbständiger Partnerbetriebe, oder anders ausgedrückt, ein Zusammenschluß vieler kleiner Fische zu einem ansehnlichen Schwarm, der stets bemüht ist, die Formation eines großen Fisches anzunehmen.

Sind Konzerne nicht profitmaximierende Arbeitsplatzvernichter, träge, anonym, unmenschlich? Genau das ist TeeGschwendner nicht! Wir stehen für faires, ökologisch vertretbares und am Menschen orientiertes Handeln zu Gunsten aller an der Wertschöpfungskette Beteiligten. Wir setzen uns gemeinsam hohe Ziele: Höchste Qualität, perfekte Qualitätssicherung, angemessene Preise, geschulte Mitarbeiter, Erhöhung der Ausbildungsplätze, bester Service...

Ach, TeeGschwendner, der Konzern - da kauf' ich gern!

Ihr

Albert Gschwendner

Bonner Weiße

Die neuen Leidenschaften der jungen Wilden



Verzeihen Sie bitte, daß sich nach dem Artikel „Weißer Tee – die helle Freude“ in der Ausgabe 9 ein weiterer Artikel mit der gleichen Gattung beschäftigt: Aber die Leidenschaft für die wunderhübschen Weißen in den neuen, duftigen Gewändern hat das Thema weit über das damalige Stadium der „Weiss“-Sagung hinausgetragen.

Ganz in Weiß traut sich eine neue Generation an jungfräulich verarbeiteten Teepflanzen sanft an deutsche Gaumen und vermählt sich allmählich mit den Gourmets unter deutschen Teetrinkern. Die geben nur allzu gern ihr Ja-Wort. Der Bräutigame sind derweil viele – und sie rekrutieren sich nicht ausschließlich aus der puristischen Ecke, sondern reihen sich aus allen Richtungen in die Liebhaberschar ein.

Erstaunt sieht der neutrale Beobachter, wie langjährig an schwarz und grün Gebundene plötzlich abenteuerlustig neues Terrain erobern, auch solches, das

die alte strenge Enge mit frischem Duft nach Erdbeeren oder Lychee durchbricht!

Die begehrteste „Bonner Weiße“ ist einstweilen die Weiße Dame mit Namen Lychee und der unromantischen Nummer 1036. Ihr Duft ist vielschichtig, süßlich, dicht und dabei sehr fein ziseliert. Ein betörender Mix aus Lychee nebst einem Hauch von Rose und einer aparten Note von Caramel mit ein klein wenig Vanille im Hintergrund. Ein Nasenschmeichler par excellence!

Auch ohne feurige Hitze als Kühle Blonde wird Weiß auf Eis angehimmt. Hier gibt die augenblickliche private Situation den Ausschlag, auf welche Kandidatin die Wahl fällt. Menschen mit Zeit und Muße oder dem Wunsch nach der eigenen süßen Note wählen den klassischen Weg, während unterwegs, beim Sport oder Einkaufsbummel gerne die praktisch verpackte „Holunderblüte“ im TetraPak genommen wird. Dieser Weiße Tee Holunderblüte verführt wie Eva mit dem Apfel – um genau zu sein einer herrlich herb-süßen Granatapfelnote.

Haben Sie kurz gestutzt bei der Erwähnung „TetraPak“? Nach Jahren hat sich TeeGschwendner „dank“ der Pfandpflicht von seinen Eisteeflaschen getrennt. Ein zunächst schmerzlicher Abschied, in dem aber auch die Chance zum Neuen erschlossen wurde: Die 5 „jungen Wilden“ im TetraPak treffen ins Schwarze Loch – endlich zuckerarmer Qualitätseistee für daheim und unterwegs.

Kennen Sie Edmon's?

Exklusive Raritäten für die besondere, bewußt erlebte Teestunde.

Edmon's Sophisticated Tea Selection ist eine Auswahl absoluter Spitzenqualitäten.

Die kleinen Erntemengen erlauben nur eine zeitlich begrenzte Verfügbarkeit.



Japan Shincha Shimoyama First Flush, Nr. 2304

Traditionell mit Beginn des Monats Mai - abhängig von Erntebedingungen und Mondverlauf - beginnt der Verkauf der frischen Grüntee-Ernte in Japan. Das Zauberwort allerorts heißt "Shincha". Die glänzenden, ersten Schattentees des Jahres lassen japanische Teeherzen höher schlagen. Auf einer Höhe von ca. 700 m wuchs dieser vollfruchtige Shincha im Nordosten der Präfektur Aichi. Seine dunkelgrünen, saftigen Nadelblätter geben eine unvergleichlich duftige, leuchtend grüne Tasse.

100g € 28,80

300g € 82,05 inkl. Edmon's Dose

Darjeeling FTGFOP 1 Castleton Second Flush, Nr. 2469

Das Highlight der Second-Flush-Saison 2006! Der Garten Castleton ist eine kleine und feine Plantage in 2300 m Höhe zwischen Ambootia und Makaibari. Auf 170 ha werden Raritäten in Top-Qualität produziert. Erstmals pflanzte 1885 Dr. Charles Chaham Castleton Tee an. Der Garten, der die Stadt Kurseong an drei Seiten einrahmt, teilt sich in mehrere Regionen, die unterschiedliche Namen tragen; ungewöhnlich, denn in den meisten Teegärten werden den einzelnen Sektionen Nummern zugeteilt.

100g € 22,90

400g € 87,04 inkl. Edmon's Dose

Tee Kostbarkeiten

Beim ersten Hinschauen denkt man sich vielleicht, ach wie hübsch – und das war dann schon die stärkste emotionale

Aufwallung gegenüber einem Gebilde, das optisch reizvoll anzuschauen ist und erst in der Kanne oder Tasse, übergossen mit heißem Wasser, zum prächtigen Ereignis wird: erst fürs Auge, danach auch

für die Sinne. Aber sobald sich diese kunstvoll aus filigranen Teeblättern geformten Werke in ihrer Anmut entfaltet haben, gibt es selbst für prosaisch veranlagte Temperamente keine Zurückhaltung mehr, sondern nur noch bewundernswertes Staunen über diese Tee-Kunstwerke, wahre Pretiosen.

Tausende zarte Chinesenhändchen formen aus extra langen und schönen Teeblättern solche Kunstwerke, die mit feinen Fäden zusammengenäht wurden.



Kolumne August F. Winkler

Sie tragen verheißungsvolle Namen, heißen Yun Mao Feng, Loving Butterfly Flower, Golden Pagoda, Mu-Dan, Jade Fortune oder so ähnlich – alles Namen wie aus einem chinesischen Buch der Märchen und Legenden. Die Titel gelten kleinen chinesischen Kostbarkeiten aus Tee in Form von Pagoden, Blüten, Hüten und dergleichen. Yu Lian steht beispielsweise für weiße Lotusblüte, hinter Hai Bei Tu Zhu verbirgt sich eine Kreation in Form einer Muschel mit zauberhaft eingebetteter Perle. Diese Teegebilde werden als außergewöhnliche chinesische Spezialität aus grünem und weißem Tee hergestellt. Enthalten sie eine Jasminblüte, wird dem optischen Vergnügen auch noch ein aromatisches beigegefügt. In der Regel sind die raren Tee-Juwelen zwei bis drei Mal zu verwenden.

Ihre besondere augenfällige Wirkung erzielen diese Kleinode naturgemäß in einer gläsernen Kanne, durch deren Transparenz man das wunderbare Schauspiel der Tee-Werdung beobachten kann. Aus einer an sich normalen Tee-

stunde wird daraus ein kulturelles Erlebnis, vergleichbar dem Betrachten eines Gemäldes, ja mehr noch: das sich in Zeitlupe entwickelnde Teebild ist ein originärer Kunstprozeß. So ähnlich sind die Teegebilde, so unterschiedlich sind sie letztlich doch in ihren Details, denn jedes ist handgefertigt.

Über ihren optischen Wert hinaus sind die Tee-Kostbarkeiten ideal auf Reisen. Unterwegs, ob in einem öffentlichen Verkehrsmittel, in der Hotellerie oder bei Konferenzen, lässt sich keineswegs überall von einer blühenden Teekultur schwärmen. Hat man also eine Teeblüte bei sich, benötigt man nur mehr eine Tasse mit heißem Wasser, legt das Kunstwerk hinein und sieht – immer wieder aufs Neue erstaunt, überrascht und begeistert - zu, wie sich das Gebilde ebenso langsam wie verheißungsvoll entfaltet und aus Wasser feinen Tee macht. Das grenzt an das Wunder von Kana.

August F. Winkler



Nepal - aus dem Reisetagebuch von Tea Taster Thomas Holz (3)

Ilam, Freitag, 6. August 2004. Bevor wir Ilam verlassen halten wir noch auf dem hiesigen, kleinen Wochenmarkt um Kartoffeln zu kaufen - denn Ilam-Kartoffeln sind die besten in Nepal!

Eine gute halbe Stunde Fahrt und wir erreichen die Himalayan Shangri-La Tea Producers. Der Empfang hier ist von ganz besonderer Qualität. Es scheint, als hätte man schon lange Zeit hinter den Teebüschen auf uns gewartet. Plötzlich stürzt uns eine bunte Menschenmenge entgegen. Die Fabrikmitarbeiter überreichen Unmengen verschiedenster Blumen sowie selbst geflochtene Kränze aus Teeblättern. Begleitet wird der Empfang von Urlauten, die der Musikzug aus dem benachbarten Dorf seinen Yakhörnern entlockt - ganz offensichtlich eine äußerst anstrengende Art und Weise, Töne zu erzeugen. Über dem Eingang zur Teefabrik prangt ein überdimensionaler Willkommensgruß. Überwältigend!

Die gut organisierte Fabrik in fast 2000m Höhe verarbeitet die Ernte von

Kleinbauern. Angebaut wird hier sogar bis zu einer Höhe von 7500 feet! Tolle Tees gibt es hier, doch ist die Monsoon-ernte noch kaum ein Thema für deutsche Teetrinker. Diese Shangri-La-Qualitäten könnten das ändern - es wäre einen Versuch wert. Wir verbringen den Abend mit Kartoffeln und hitzigen Debatten um die Zukunft der nepalesischen Teeindustrie.

Shangri-La, Samstag, 7. August 2004. Ich bin gegen 5.00 Uhr wach, denn bereits jetzt wird in der kleinen Küche nebenan hektisch an einem üppigen Frühstück gearbeitet. Alle Speisen, die wir eigentlich erst am Abend essen würden, stehen zwei Stunden später auf dem Tisch und wir frühstücken ausgiebig auf der Terrasse des Manager Bungalows.

Geleitet wird die Fabrik von Fam. Mainali und diese betreibt zudem ein Tee-fachgeschäft in Kathmandu. Wie ich später feststellen sollte, werden dort hervorragende Tees verkauft - in der Regel kiloweise. Ein Traum! Nach strahlendem aber kurzem Sonnenschein verschwinden

Bungalows, Fabrik und umliegende Gärten wieder in den Wolken. Wir machen uns auf den Weg zur Antu Valley Fabrik. Zwischendurch reißen die Wolken immer wieder auf und lassen einen Blick auf saftig-grüne Reisterassen zu.

Eine halbe Stunde bevor wir Antu Valley erreichen - der Berg Antu soll einen deutlich schöneren Blick auf die Himalayagipfel erlauben als der Tiger Hill im benachbarten Darjeeling - schlägt Buschan einen Abstecher zur wirklich abgelegenen Mai-Ilam Fabrik vor. Die Straße dorthin ist absolut nicht mehr befestigt und ich frage mich, wie hier überhaupt Material hinauf und Tee hinab transportiert werden kann. Der Toyota Geländewagen windet sich 20 Min. durch unglaubliche Schlaglöcher und Schlamm-partien - dann geben wir auf. Auf der Rückfahrt kommen uns drei wirklich antike Landrover entgegen, die trotz der widrigen Bedingungen munter den Berg erklimmen. Geschätztes Alter 40 Jahre. Nicht zu fassen.



„In“ und passend zur Saison:

Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und ständig wechselnde Tees jeder Couleur, die <<in>> sind oder es werden wollen. Aus den markanten runden Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trend-Sortiment“ lassen sich immer wieder neue kreative und manchmal etwas schräge Mischungen aus dem Hause TeeGschwendner hervorzaubern...

Schampus mit Erdbeeren (Nr. 1568)

Schampus für alle – auch für diejenigen, die sich gerne alkoholfreien Genüssen hingeben und trotzdem Weltmeister und andere Helden begießen möchten. Süße Erdbeeren laben das Genießerherz „on top“ – eine ganz und gar nicht dekadente Grünteemischung!

Oolong Saskatoon (Nr. 1569)

Dunkel-violette Saskatoon Beeren aus Kanada, die saftig-süß nach Mandeln und Kirschen duften und dezent an Heidelbeeren erinnern. Anregender, blumiger Oolong Tee, mit viel Geschick und Handfertigkeit zu kostbaren kleinen Drachen geformt. Kurzum: Ein avantgardistisches Kunstwerk mit hohem Erlebnis- und Genußfaktor!

Dieser Tee ist ca. ab Mitte August erhältlich.

Oolong Birne (Nr. 1564)

Weniger avantgardistisch – dafür findet ein althergebrachter Kulturbegleiter Beachtung in dieser Mischung: Der sanft-süße (weil säurearme) Birnengeschmack bildet eine harmonische Ergänzung zum blumigen, duftigen Oolong-Tee. Eine saftige Überraschung!

Sun Valley – der BIO-Sommerkräutertee (Nr. 1180)

Eine zitronig-weiche, erfrischende Kräutermischung, ideal für den Sommer. Lemongras, Melissenblätter, Rooitea, Verveine und Rosenblütenblätter wurden sorgfältig biologisch angebaut und schonend zu diesem Sonnenschein-Tee vollendet.

Orange – Bio- Anbau (Nr. 965)

Mit feinsten Zutaten aus biologischem Anbau und der fruchtigen Süße von natürlichem Orangenöl versetzt diese spritzige Schwarzteemischung ihre bisherigen Genießer in Entzücken und ist reinen Gewissens bereit, neue Herzen zu erobern.

Rezept:

PIÑA

COLADA

SPECIAL

SUMMER

SHAKE



Zutaten für 2 Portionen:

- 16 Teelamaß Nr. 1481 Pina Colada
- 600 ml kochendes Wasser
- 60 g Puderzucker
- 200 ml Ananassaft
- 4 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung:

Den Früchtetee mit kochendem Wasser übergießen und erkalten lassen. Den Tee über ein Sieb in ein Gefäß schüt-

ten und den Puderzucker umrühren. 200 ml dieses Tees in einen Eiswürfelbehälter füllen und tiefgefrieren. Die Tee-Eiswürfel, den Tee, den Ananassaft und das Vanilleeis im Milchshaker oder mit dem Pürierstab gründlich mixen, in vorgekühlte Gläser füllen und nach Wunsch dekorieren, z. B. mit Scheiben der Sternfrucht. Mit einem Strohhalm servieren. Tip: 4 EL weißen Rum untermischen, für Kinder: Kokosmilch verwenden.

Ihr Fachgeschäft:

Abonnent werden...

Teecetera können Sie ohne rechtliche Verpflichtung unbürokratisch und kostenlos abonnieren und wieder abbestellen. Ihre Daten geben wir selbstverständlich nicht weiter. Als Abonnent erhalten Sie Teecetera bequem per Post nach Hause geliefert. Wenn Sie in den Abonnementkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

TeeGschwendner

TeeGschwendner GmbH
Heidestraße 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-0
Internet: www.teegschwendner.de

IMPRESSUM

Auflage: 25.000
Redaktion: Birgit Rohn
Bilder: TeeGschwendner
Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2006