



EDITORIAL



Wir werden Weltmeister!

"Kommst Du noch vor dem Fußballspiel auf einen Tee vorbei?" Diese Frage wird wohl unter Männern einen gewissen Einmaligkeits-

charakter haben. Männer trinken keinen Tee, wenn sie über Fußball reden oder ein Fußballspiel anschauen. Da gibt es schließlich Rituale! Wenn die schon spielen, als seien sie sturzbetrunken, dann bitte schön...

Haben Sie sich schon einmal überlegt, wie Ihre Frau reagieren würde, wenn Sie sich mit einer schönen Kanne Tee vor dem Fernseher plazierten? Zugegeben, wir Männer wären hie und da froh, auf Fragen der Güteklasse "...und warum läuft da einer in Schwarz herum" verzichten zu können! Aber bei dieser WM hilft nur paradoxes Verhalten! Mit Trainer Klinsmann ist alles anders - und genau darin liegt die Chance! Machen Sie mit! Laden Sie Ihre Holde zum Tee und zur WM vor den Fernseher ein. Sprechen Sie mit Ihr über die wesentlichen Tugenden der Fußballprofis und über den Geist der Mannschaft: Meditative Konzentration auf das Spiel, innere Ruhe und Balance als Voraussetzung zum entscheidenden Spielzug! Das ist Poesie - das ist großer Sport - das ist Teegenuß pur!

Ja, je länger ich mir das überlege, um so sicherer bin ich mir: So werden wir Weltmeister!

Ihr 



Spannend, bunt und superlecker!

Fruchtig, nicht zu sauer, leicht, erfrischend, einfach lecker – so muß Kinder-tee schmecken! Und natürlich den Durst vom ausgelassenen Herumtoben soll er löschen...

Aber wie die Racker animieren, den beträchtlichen Flüssigkeitsbedarf zu decken? Bestimmt nicht durch Langeweile im bunten Becher! Neben altbewährtem Mineralwasser und Fruchtsaft bieten Früchte-, Kräuter- und Rooibusteas jede Menge spannende Alternativen aus immer wieder neuen Kombinationen.

Die landläufige Meinung, nur süße Getränke böten ausreichend Trinkanreize, ist irrig. Von Natur aus ist der Mensch nicht auf „Süß“ programmiert – diese Orientierung erlernt er erst durch dauerhaften Konsum überzuckerter und über-

aromatisierter Lebensmittel. In speziellen Kursen wird heute sogar das Schmecken von naturbelassenen Lebensmitteln und Getränken wieder neu erlernt.

Apropos Anreize: Der Spaß- und Spannungsfaktor steigt, wenn das Zubereiten des Tees zum Familienereignis wird, eigene Mischungen, vielleicht auch mal mit Säften, kreierte werden dürfen, oder bei der Kindergeburtstagsparty eine Kinderfrüchtebowle die Kleinen ganz groß werden läßt. Oder wenn Maus, Elefant, Bärchen T und Wilde Hühner Jungs und Mädels auf eine große Tee-Entdeckungsreise schicken.

Daß die Kindertees auch noch gesund sind, spielt für die Kleinen natürlich keine Rolle. Darum machen sich im besten Fall die Eltern Gedanken.





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.

Südindien Golden Tippy Oothu Nr. 2653

In naturgeschützter Umgebung am südlichsten Zipfel des Subkontinents liegt der Garten Oothu in eindrucksvoller Landschaft. 120 Kilogramm winziger, goldener Blattspitzen sind die Top-Ausbeute der letzten Saison. Die kräftige dunkelrote Tassenfarbe läßt die Herzen der Liebhaber nordindischer Spitzentees aus der Brahmaputra-Region zu Recht höher schlagen. Würzig, rund und kernig im Geschmack.

100g € 13,90

500g € 66,00 inkl. Edmon's Dose

Nepal SFTGFOP1 Jun Chiyabari, Autumnal Nr. 2592

Ein ganz junger Garten im Dhankuta District Ostnepals der im letzten Jahr durch kleine, aber außergewöhnliche Produktionen auf sich aufmerksam machte. Ca. 55 km entfernt vom dortigen Traditionsanbaugebiet rund um Ilam und nur 65 km entfernt vom indischen Darjeeling gibt es beste Voraussetzungen für Top-Qualitäten. Ein Beispiel dafür diese allerletzte Pflückung im November. Zartduftig, frisch und goldgelb in der Tasse.

100g € 6,80

400g € 25,76 inkl. Edmon's Dose

Tee in der Literatur / Teil 2

Für Marcel Proust stiegen aus einer Tasse Tee zum Gebäck namens „Madeleine“ plötzlich 1000 Erinnerungen hoch

an Seerosen, „die Leutchen aus dem Dorf“, die Kirche, die Stadt (namens Combray) wie die Gärten. In einer Tasse Tee war für ihn eine ganze Welt. So dachten auch die Japaner wie etwa der große Teeist



Rikyu bereits im 16. Jahrhundert oder später der Tee poet Kakuzo Okakura: „Die Welt hat sich in der Teeschale gefunden.“ (Das Buch vom Tee). Es gibt zahlreiche „haikus“, die das Summen des Kessels, das leise Zittern des Wassers und die Ästhetik des Tees zwischen animierender Kraft und süßer Melancholie lyrisch verherrlichen.

Über die drei größten Vergehen hat längst der chinesische Kaiser Hui-tsung (1101-1125) das letzte Wort gesprochen:

Kolumne August F. Winkler

„Das Verderben bester Jugend durch falsche Erziehung, das Schänden bester Gemälde durch gemeines Begaffen und die Verschwendung besten Tees durch unsachgemäße Behandlung.“

Wenn es darum geht, die Magie des Tees zu besingen, stehen freilich auch die Europäer den Asiaten nicht nach. Von der leisen Kraft und wärmenden Schönheit einer Tasse Tee zum Tagesbeginn zeugt der von Cecil Rhodes nacherzählte Dialog, der sich morgens in einem englischen Landschloß zwischen Diener und Gast entspannt: „Good morning Sir, Tee, Kaffee oder Schokolade?“ – „Tee bitte.“ – „Indischen, Ceylon oder chinesisches, Sir?“ – „Indischen bitte.“ – „Mit Zitrone, Rahm oder Milch, Sir?“ – Der Gast, noch verschlafen und leicht unduldsam werdend mit knorriger Stimme: „Milch!“ – Worauf sich der Butler ungerührt nach der Rinderrasse erkundigt: „Jersey, Hereford oder Shorthorn, Sir?“

Ludwig Uhland rühmte in seinem „Teelied“ die Zartheit des Getränks, G.K. Chesterton betitelt ihn „obwohl

Oriente“ als Gentleman.

Berühmt ist die Teegesellschaft von Lewis Carroll mit der wunderbaren Alice, dem Märzhasen und dem Hutmacher. Tolstoj widmet dem Tee in der Kreuzersonate ein langes Kapitel, der Schöngeist Lord Byron machte aus Tee die „Nympe der Tränen“. Heinrich Böll schreibt über Tee anlässlich seines Aufenthaltes in Irland und der Lexikograph Samuel Johnson (1709-1784) schrieb: „Ich bin ein hartgesottener, unverschämter Teetrinker, dessen Kessel keine Zeit findet, kalt zu werden; der sich mit Tee am Abend vergnügt, sich zur Mitternacht damit labt und mit ihm den Morgen begrüßt.“ Als er – Gast in einem vornehmen Londoner Haus – die zweiunddreißigste Tasse getrunken hatte, sagte die Lady: „Dr. Johnson, Sie trinken zu viel Tee!“ Johnson erwiderte mit Würde: „Madam, Sie werden anmaßend.“

August F. Winkler



In den Nilgiris - aus dem Reisetagebuch von Tea Taster Thomas Holz

Februar 2004. Gespannt verfolgen wir die Fahrt hinauf nach Ooty durch die stark vergilbten Gardinen unseres Kleinbusses. Babu, der ebenso freundliche wie schwer verständliche Fahrer, gibt wirklich alles, um die liebevoll "Königin der Hill Stations" genannte Stadt auf über 2000 m Höhe ohne großen Zeitverlust zu erreichen. Aus der heißen Ebene Karnatakas kommend ist der Temperaturunterschied enorm, aber unsere kleine Gruppe, bestehend aus 12 hartgesottenen Tee-Geschwendner-Fachhändlern, nimmt dies ebenso gelassen wie die abenteuerliche Übernachtung in den 30 m hoch gelegenen Baumhäusern im Urwald des Green Magic Resorts wenige Tage zuvor.

Udhagamandalam - oder angliisiert Ootacamund - heißt der kleine Ort richtig. Anfang des 19. Jahrhunderts von Engländern entdeckt war hier die Heimat der To-

das, eines Bergstammes der weitgehend isoliert von der Außenwelt der Viehzucht nachging. Im milden Klima der Nilgiris ("Blaue Berge", von "Nilagiri"), die ihren Namen den zahlreichen Blaugummibäumen und vielleicht auch dem häufig strahlend blauen Himmel verdanken, gedieh besonders Tee prächtig. Ooty lockte Siedler und Pflanzler und wurde zudem beliebter Bergkurort. Heute rattern wir durch die staubig-geschäftigen Hauptstraßen und suchen das Flair von damals. Und wir finden es. Wir übernachten in den alten Gästebungalows der Bombay Burmah Gruppe - die Teegärten hier und weiter südlich in Tamil Nadu betreibt - eingerichtet mit ausladenden, strapazierten Möbeln aus vergangener Zeit in Mintgrün oder Zartrosa und knarrenden, viel zu kurzen Betten mit meterhohen Auflagen, die mich Nachts erdrücken wol-

len. Ein stilvoll auf dem Silbertablett servierter, frischer Tee und die zerknautschte, kupferne Wärmflasche im Bett - und schon sind wir der Gegenwart entrückt.

Das Dinner im legendären Ootacamund Club, 1830 gegründet, in dem das Billardspiel "Snooker" erfunden wurde, lädt die Phantasie zu einer Zeitreise ein. "Early Breakfast" heißt es am nächsten Morgen. Die Temperatur ist deutlich unter 10°C gesunken und wir frösteln auf dem Bahnsteig der Central Station von Ooty. Die Nilgiri Blue Mountain Railway ruckelt gemütlich und geräuschvoll in den Bahnhof und wir fahren eine Teilstrecke der insgesamt 46 km langen Fahrt der alten Schmalspurbahn bis Coonoor - im Schrittempo und mit herrlicher Aussicht auf sanfte Hügel, Wälder, grüne Wiesen und ebensolche Teebüsche. Und der Hauch der Vergangenheit begleitet uns.



„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...

Grüntee Spicy Orange (Nr. 1565)

Saftige Orange, würziger Ingwer, scharfer Pfeffer und ein Hauch von Ginseng sind gemeinsam unschlagbar lecker! Auch eine Top-Empfehlung für Freunde von Kashmir Khali Kahwa oder Dschinny (oder für die Kicker aller Nationen, wenn es mal eindeutig an Schwung hapern sollte oder die Spielzüge in Vergessenheit zu geraten drohen...).

Weißer Tee Erdbeere BIO (Nr. 1031)

Ein weiterer Newcomer in unserem neuen Aroma-Weißtee-Sortiment: Feinster weißer Tee aus den besten Gärten Südiindiens mit einem Hauch von saftigen Erdbeeren. Die Bio-Aromen sind so zart eingesetzt, daß der wunderbar duftige Weiße Tee herrlich zur Geltung kommt. TeeGschwendner-intern sind diese wunderbaren Neukreationen bereits zu Lieblingen der mittäglichen Teestunden avanciert.

Rooitea Exotischer Fruchtcocktail (Nr. 1567)

Exotische Früchte wie Ananas und Mango, zauberhafte Blüten und das gewisse Etwas verwandeln diesen Rooitea in einen fruchtigen Trinkspaß. Auch kalt in lauen Nächten als Cocktail mit Eis serviert ein Renner unter den Gästen – vor allem denen, die den Autoschlüssel in der Tasche haben.

Rooitea Bergamotte-Marille (Nr. 1566)

Eine äußerst ungewöhnliche und trotz der Vielfalt an Zutaten runde Mischung mit fruchtiger Cremenote. Die harmonische Vereinigung von zitroniger Bergamotte und sanfter Aprikose zu einem neuartigen Fruchterlebnis überrascht auch kreative Köche!

Wilde Hühner Bandentee (Nr. 1399)

Der hühnerfremde Bandentee für dich und deine Freundinnen! Fruchtige Rooitea-Mischung mit duftenden Rosenblättern und echten Erdbeer- und Kirschstückchen, sahnig lecker. Nur für Wilde Hühner – exklusiv gemischt.

Rezept:

MR. OLLIVANDER'S ZAUBER- PUNSCH



Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 16 g (ca. 8 gehäufte Teelamaß) Mr. Ollivander's Zaubertrank, Nr.1468
- 500 ml Wasser
- 200 ml Holunderbeersaft
- 5 EL Himbeersirup
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 4 TL Honig

Zubereitung:

Tee mit weichem, kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb in eine vorgewärmte Kanne umschütten. Den Holunderbeersaft mit dem Himbeersirup und der Zitronenschale aufkochen. Die Saftmischung mit dem Tee verrühren und mit Honig servieren. Anstelle des Holunderbeersaftes kann auch roter Traubensaft verwendet werden.

Ihr Fachgeschäft:

IMPRESSUM

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Juli 2006

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 Abonentenkreis 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