

EDITORIAL



Liebe Teegenießerinnen & Teegenießer,
in diesen unseren Zeiten wird gespart: Deflation, Inflation, Arbeitslosigkeit und weiß der Kuckuck, was noch alles in unser bescheidenes Leben hineinplatzen kann. Bestimmt ist ein Grund für die wirtschaftliche Misere, daß viele genau überlegen, für was sie noch Geld ausgeben und ob es nicht billiger geht?

Die Massenware wirkt zuweilen abstoßend. In bunten Prospekten wird der Ramsch mit großen Rabatten angeboten, der sich in spätestens 2 Jahren wieder im Müll findet. In gute Qualität investiert, zahlt sich auch heute aus. Und das gilt nicht nur für Möbel, sondern auch für Lebensmittel und ganz besonders für Tee.

Unsere Kunden wissen, wie sich gute Teequalität auszahlt. Aus 100g entstehen rd. 70 Tassen des Lieblingstees. Ach so, Sie haben „Ihre“ Sorten noch nicht gefunden? Dann ist der Sommer genau die richtige Zeit, um sich in Ruhe von unserem Fachpersonal beraten zu lassen.

Ihr

Albert Gschwendner

Singampatti

Die Teegärten der Bombay Burmah Trading Corporation in Südindien

Die BBTC- Pionier des ökologischen Teeanbaus – wurde 1842 als Wallace & Co. in Form der Partnerschaft zwischen einer schottischen und einer indischen Familie gegründet. 1863 wurde diese als BBTC registriert und begann 1913-21 in den südindischen Anamallais in der Provinz Tamil Nadu mit dem Teeanbau. Heute bewirtschaftet die sog. „Mudi“-Gruppe (Mudi = Hügel/Berg) dort ca. 1.900 ha. 1927 wurde zusätzlich die Singampatti Group of Estates gegründet, nachdem zuvor mit dem Zamindar von Singampatti Pachtverträge für die Gebiete in den riesigen Urwäldern des südlichsten Zipfels Indiens abgeschlossen wurden (804 ha).

BBTC produziert heute ca. 1% der Tee-Ernte Indiens. 1988 entschied man sich, die ersten 39 ha im Garten Manimuttar auf organischen Anbau umzustellen. Die ideale Lage mit besten natürlichen Voraussetzungen in dieser isolierten, ursprünglichen Dschungellandschaft war wie geschaffen für Bio- Anbau. Die Übersetzungen der Gartennamen sprechen für sich: Manjolai – Mango-Dschungel; Manimuttar – Perlenfluß; Oothu – Quelle des Wassers.

Die Gärten liegen auf einer Höhe von 850 bis 1.300 Metern und sind heute im Besitz der BBTC. Die Straßen werden lediglich von Fahrzeugen der Mitarbeiter

befahren, vielfach begrenzt Urwald auf natürliche Art die Teefelder. Das gesamte Gebiet wurde mittlerweile zum nationalen Naturschutzreservat erklärt und ist Heimstatt für viele vom Aussterben bedrohte Tierarten wie Tiger und Elefanten.

Durch jahrzehntelange intensive Forschungsarbeit ist es gelungen, besonders resistente Teepflanzen einzusetzen, deren Ertrag deutlich über dem nationalen Durchschnitt liegt.

Große Arbeit wurde geleistet auf dem Gebiet der Kompostherstellung und der Zwischenbepflanzung. 1990 wurde die erste Fläche im Garten Manimuttar zertifiziert. Es folgten weitere 21 ha sowie 55 im Garten Manjolai und der gesamte Garten Oothu mit 237 ha.

Biologischer Anbau bedeutet nicht nur hier Einsatz einer großen Zahl von Arbeitskräften, dem höchsten Kostenfaktor eines Gartens. Unkrautbeseitigung, Verbesserung der Bodenqualität, organische Düngung usw. sind personal- und kostenintensive Leistungen. Das Risiko der Minderernte von ca. 25% durch Verzicht auf jede Art von chem. Pflanzenschutz- und Düngemitteln birgt immer die Gefahr wirtschaftlicher Einbußen. Dennoch rechnet sich dieses Projekt nicht zuletzt durch das zunehmende internationale Interesse an Bio-Tees.

PARTNER stellen sich vor



Ort: Nürnberg

Inhaber: Heinz Richter
Holger H.Fischer

Wo: Königstrasse 45
90402 Nürnberg

eröffnet: 15. Dezember 1978

Motto: Tee hat uns als Produkt schon immer fasziniert. Und wir freuen uns jeden Tag im Geschäft direkten Kontakt mit unseren Kunden zu haben. Auch noch nach 25 Jahren!

TeeGschwendner ...ist der Teeladen! Und das in Nürnberg seit 25 Jahren, denn am 15.12.1978 haben wir unser erstes Fachgeschäft als Partner von Gschwendners in Nürnberg eröffnet - im Grand Bazar, direkt in der Innenstadt an der Karolinenstraße. Welch' Nostalgie, denn den Grand Bazar gibt es schon über 2 Jahre nicht mehr. Nach dem Umzug in die Königstr. haben wir auf das neue Konzept umgestellt und führen seither ein helles, modernes Teefachgeschäft mit allem, was der Teetrinker braucht. In Nürnberg sind

wir die erste Adresse für losen und frischen Qualitätstee. Und die Nürnberger kommen gerne zu uns!

Ja, wie sind wir zu TeeGschwendner gekommen? Wir hatten uns schon länger mit der Frage der Selbständigkeit beschäftigt. Zufällig erzählte uns ein Nachbar von einem wunderschönen Teegeschäft in Trier. Wir nahmen dann mit Gschwendners Kontakt auf, sahen uns die damaligen Geschäfte in Bonn und Trier an und verhandelten schließlich um eine Lizenz. Das alles hat nicht so schnell

funktioniert, da wir wirklich Partner der ersten Stunde waren. Mein Geschäftspartner Heinz Richter und ich brachten die Der Teeladen Geschäftsidee damals richtig voran. Wir eröffneten nach und nach 5 Geschäfte im süddeutschen Raum, um uns letztlich auf unser Fachgeschäft in Nürnberg zu konzentrieren.

Es ist wunderbar, daß unsere Kunden die Qualität unserer Tees anerkennen. Und so haben wir auch nach 25 Jahren noch Tee in der Seele und denken schon jetzt mit Wehmut an die Rentenzeit!

NEU IM SORTIMENT



Green Manjolai

Purer Tee genuss aus Südindien. Der neue Grüntee stammt aus dem Garten Manjolai („Mango-Dschungel“)- einem schon traditionell biologisch-dynamisch anbauenden Garten von wilder Schönheit nur 120 Kilometer vom Cape Comorin, dem südlichsten Punkt Indiens, entfernt. Das feucht-warme Klima und besonders fruchtbare Böden begünstigen das Wachstum der Teepflanzen.

Green Manjolai zeichnet sich durch einen duftig-frischen, unverwechselbaren Geschmack aus. Nicht nur Kenner werden die gehobene Qualität aus dem Garten Manjolai zu schätzen wissen.

Der neue Grüntee ist das Ergebnis der freundschaftlichen Kooperation mit den Vorreitern des Bio-Anbaus in Indien. Er wurde von TRANSFAIR e.V. mit dem Siegel für „Fairen Handel“ ausgezeichnet.



Schlürfen, schmatzen, spucken

Falsch! Hier dreht es sich nicht etwa um eine Reportage über chinesische Tischmanieren. Hätte man bei Robert Lembkes „Was bin ich“ einst nicht nur typische Handbewegungen, sondern auch seinen Beruf charakterisierende Geräusche machen dürfen, hätte Tea Taster Thomas Holz genau das gemacht: schlürfen, schmatzen, spucken.

Der Beruf des Tea Tasters oder zu deutsch Teeverkosters gehört zu den weithin unbekanntem Professionen. Nicht zuletzt liegt das daran, daß weder bei IHK noch an Universitäten Ausbildungswege zu diesem Berufsziel führen.

Dabei erfordert eine professionelle Teeverkostung jede Menge Fähigkeiten und ein breites Wissensspektrum.

In allen möglichen Winkeln der Erde gibt es tausende von Teesorten, die sich je nach Pflanze, Herkunft, Klima, Anbau, Pflück-, Ernte- und Verarbeitungsmethoden unterscheiden. Immer wieder findet Tea Taster Thomas Holz aus einer Flut von Mustern die richtigen heraus. Was den beobachtenden Laien besonders erstaunt: Selbst Tees aus einer gleichen Region oder Pflückperiode, die sich für

Otto Normalverbraucher wie ein Ei dem anderen gleichen, kann er differenziert zuordnen. Eine ganze Reihe von Kriterien wie Geschmack, Geruch, Blattbeschaffenheit oder Farbe des Aufgusses "liest" er im Kontext der Herkunftsländer und beurteilt so Qualität und Preis.

Sieht man ihn in der Meckenheimer Zentrale von TeeGeschwender an der langen Teeverkostungstheke riechen, schlürfen, spucken und in Windeseile sein Urteil bilden, beginnt man zu ahnen, womit er die tollen Qualitäten herausfiltert, die dann Jahr für Jahr gleichbleibend in unserer Tasse landen: mit Scharf-Sinn! Die hochsensible Zunge von Thomas Holz ist sein unschätzbare Kapital.

Mit dem Verkosten der Muster fängt sein Job aber erst an. Das komplette TeeGeschwender-Sortiment und die Suche nach neuen Highlights hat er stets im Hinterkopf, wenn er bis zu 250 Muster täglich verkostet. Sein Gaumen findet sofort heraus, welche Tees geeignet sind, das Sortiment adäquat zu ergänzen oder für neue Kreationen eingesetzt zu werden. Dazu muß er natürlich erst einmal die Einkaufsgewohnheiten der Verbrau-

cher kennen, indem er ständig den einheimischen Markt beobachtet!

Solcherart "Haus-Aufgaben" bilden die Grundlage eines weiteren wichtigen Aufgabenfeldes: Für Auslandskontakte und Verhandlungen mit Teehändlern braucht er neben einem großen Erfahrungsschatz Verhandlungsgeschick und (mal kein Zungen-, sondern) Fingerspitzengefühl. All dies hat Thomas Holz sich im Laufe seiner 20-jährigen Karriere durch Wissen, Können und zahlreiche Besuche in den Tee-Anbauländer erworben. Das Ergebnis: Heute schätzt man seine Meinung und seinen Rat. Bei Teehändlern und Gartenmanagern genießt er größten Respekt. Der Dialog mit den Produzenten in den Teeursprungsländern nimmt angesichts steigender Qualitätsansprüche einen immer höheren Stellenwert ein und die Gartenmanager sind froh, die Anbaumethoden und gewünschten Ergebnisse mit dem Fachmann diskutieren zu können.

Die Aufnahme in das Tee-Taster-Panel des Deutschen Teeverbandes e.V. ist äußerer Beweis seines internationalen Renommées.

Bei aller Hitze ...

ist die Sommerfrische unschwer zu erhalten, wenn dem Körper ausreichend geeignete Flüssigkeit zugeführt wird. Neben unseren ausgewiesenen Eistees eignen sich eigentlich alle Rooibusch-, Honeybusch, Kräuter- und Früchtetees zur problemlosen Herstellung von Eis-tee. Aber auch einige grüne und schwarze Sorten schmecken prima als Kaltgetränk!

Ceylon Xanadu® anerkannt ökologischer Landbau

Erfrischung pur: Erntefrisches Lemongras gibt diesem grünen Spitzentee eine zitronige Geschmacksnuance. Die Tasse ist leicht und hell wie ein unbeschwerter Sommertag.

Formosa Fancy Superior Oolong Taifu

Der Oolong verbindet harmonisch die Vorteile von grünem und schwarzem Tee. Er wird nur behutsam anfermentiert, so daß Inhaltsstoffe wie Vitamine und Mineralien geschont werden. Die taiwanesishe Spezialität ist taufrisch, leicht-blumig, zart-aromatisch und von belebender Leichtigkeit.

Earl Grey Nr. 13 Der Teeladen Blend

Bester Tee für Earl-Grey-Freunde, die einen dezenten Zitrusgeschmack lieben. Schwarze Spitzentees aus Darjeeling und Ceylon verfeinert mit edelstem, natürlichem Bergamotteöl. Ein Klassiker, auch für Sommer-Teetrinker.

Le Touareg

Dort, wo es im Sommer richtig heiß ist, haben die Menschen von altersher die richtigen Rezepte für glühende Tage: weite Baumwollkleidung von Kopf bis Fuß, Kopfbedeckung, Siesta und: heiße Getränke! Le Touareg – ein Gunpowder mit Pfefferminzöl - ist von keinem Tisch in Südfrankreich und Nordafrika wegzudenken. Intensiver Pfefferminzgeschmack!

Rooitea Marlon®

Die fruchtige Komposition aus Mango und Maracuja harmoniert wunderbar mit der eigenen natürlichen Süße des Rooibuschtees. Paßt zum Frühstück mit frischen Früchten, aber auch zum abendlichen leichten Sommerdiner. Noch ein Tip für ganz Süße: mit etwas Honig schmeckt Marlon einfach himmlisch – und ist doch weit entfernt von überzuckerter Limonade oder Fruchtnektaren.

Sanddorn

Stacheliger Vitamin C-Lieferant

Der Sanddorn - auch unter dem Namen Rote Schlehe oder Korallenbeere bekannt - stammt ursprünglich aus Asien, ist aber auch in Europa zu finden. Allerdings wurde seine Verbreitung im Laufe der Zeit auf karge Gebirgsregionen und Küstenlandschaften zurückgedrängt. Heute ist Sanddorn vor allem an der Nord- und Ostseeküste sowie in der Alpenregion zu finden. Charakteristisches Merkmal sind seine leuchtenden Beeren, die in der Tat wie wunderschöne Korallen schimmern.

In einigen Gegenden Deutschlands zählt der Sanddorn zu den geschützten Pflanzen und seine Beeren dürfen nicht geerntet werden. Dort, wo die Ernte erlaubt ist, machen dornige Äste, leicht platzende Früchte und schlechte Ablösbarkeit der Beeren die Pflückung zu einem mühsamen Unterfangen.

Aber die Mühe lohnt sich: Sanddornbeeren haben einen hohen natürlichen Vitamin-C-Gehalt, aufgrund dessen sie auch als "Zitronen des Nordens" bezeichnet werden (wobei der Sanddorn-Vitamin-C-Gehalt um das drei- bis siebenfache höher als bei der Zitrone liegt).

Daneben enthalten Sanddornbeeren noch neun weitere Vitamine (Carotin, Vitamin B1, B2, B3, B9, E, F und K).

Sanddorn pur schmeckt eher herb-sauer und ist deshalb im Handel als Saft oder Tee meist nur in stark gesüßter Form erhältlich. Die meisten Teeprodukte enthalten gar keinen Sanddorn, sondern nur eine Sanddorn-Aromatisierung (beachten Sie die Deklaration auf den Etiketten!).

TeeGschwändners Sanddorn verdient seinen Namen: Echte Sanddornbeeren werden in einer Mischung mit Holunderbeeren, Zitronenschalen, Lemongras und Erdbeerstückchen zu einem zartfruchtigen, äußerst erfrischenden Früchtetee. Ohne die Zugabe von Aromen bietet dieser Tee mit der Nr. 1488 vollen Sanddorngeschmack und die Möglichkeit, das ungezuckertes Produkt nach eigenem Gusto mit viel oder wenig Kandiszucker zu süßen – oder pur zu genießen.

100g (reichen für ca. 7 Liter) gibt es zum Preis von Euro 3,50 – der Literpreis des gesunden Getränks ist also 0,50 €!

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 Abonnentenkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

TeeGschwändner

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

IMPRESSUM

Auflage: 10.000
Redaktion: Birgit Rohn
Bilder: TeeGschwändner
Herausgeber: TeeGschwändner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Sept. 2003