



## EDITORIAL



Liebe Heilpraktiker und Ärzte!

Viele von Ihnen behaupten seit ein paar Jahren, schwarzer Tee entwässere den Körper und dürfe nicht zur täglichen Wasseraufnahme addiert werden. Stimmt nicht! Was ich subjektiv schon immer an mir erlebte, ist nun wissenschaftlich bestätigt: Tee entwässert nicht und darf ruhigen Gewissens als gesundes und gesundheitsförderndes Genußmittel betrachtet werden!

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wenn Sie dieses Thema anspricht und Sie an weiteren Themen zu Tee und Gesundheit interessiert sind, dann empfehle ich Ihnen die folgende Internetadresse: <http://www.teeverband.de/wit>. Hier können Sie über die Aspekte Tee und Gesundheit aus wissenschaftlicher Sicht viele interessante Informationen in Erfahrung bringen. Ich trinke Tee, weil ich seinen Geschmack, seine Vielfalt und seine anregende und stimulierende Wirkung liebe. Schön, daß er zudem meiner Gesundheit so zuträglich ist.

Ihr

# Afternoon Tea

## Nur nationale Gewohnheit?

Obwohl der Tee die britischen Inseln schon im Jahre 1645 erstmals erreichte, sollte es noch eine ganze Weile dauern, bis er seinen Siegeszug gegen den bis dahin allgegenwärtigen Coffee antrat.

Im Alter von 30 Jahren eröffnete Thomas Twining im Jahre 1706 noch das „Tom’s Coffee House“ im Herzen Londons, doch schon wenig später begann die „Modeerscheinung Tee“ am Kaffeekonsum vorbei zu galoppieren, so dass Twining im Jahre 1717 ein zweites House unter dem Namen „The Golden Lion“ ganz in der Nähe eröffnete, um der gestiegenen Nachfrage standzuhalten.

Die zweite Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts erlebte den Aufstieg der „Tea-Gardens“. Gegen einen festen Eintrittspreis konnte die „Society“ sehen und gesehen werden und so viel Tee wie gewünscht trinken – dazu gab es Brot und Butter. Tee wurde wichtiger Teil des gesellschaftlichen Lebens.

Die Verschiebung der Mahlzeiten – das Dinner wurde im 17. Jahrhundert noch mittags eingenommen, zu Beginn des 19. Jahrhunderts dann erst am Abend – und die damit entstandene „lange“ Pause zwischen leichtem Lunch und schwerem Dinner ließ dann den Afternoon Tea entstehen. Hauptverantwort-

lich dafür zeichnet dem Gerücht zufolge Anna, die Herzogin von Bedford.

Doch blieb es nicht beim Tee allein. Nach Brot und Butter hielten Finger Sandwiches, Sausage Rolls und Cakes den Einzug in die unterhaltsame Stunde – und die berühmten Scones – nie opulent, immer „ladylike“!

Feines Porzellan, Silbertablett und die gebührende Beachtung bei der Zubereitung des Tees durch die Gastgeberin machten aus dem Pausenfüller jetzt schon fast ein Ritual.

Die Zeiten ändern sich – die Traditionen auch. Der Afternoon Tea ist geblieben. Nicht nur in Institutionen wie den Londoner Hotels Ritz, Savoy und Waldorf und nicht nur „very british“. Er hat seine Übersetzung in die Moderne gefunden. Die Tasse Tee zwischendurch bedingt geradezu die kleine, gesunde Erholung – ganz besonders am Nachmittag. Und sie kann, ob mit Shortbread oder ohne, durchaus zum familiären, gesellschaftlichen Ereignis werden.

## PARTNERPORTRAIT



**Ort:** Mönchengladbach

**Inhaber:** Peter Horst

**Wo:** Mönchengladbach  
Theatergalerie  
Hindenburgstr. 77

**eröffnet:** 04. November 1993

**Motto:** Probieren  
geht über  
Studieren

Nach 10 Jahren in der Theatergalerie wurde aus „Der Teeladen“ in Mönchengladbach ein „TeeGsSchwendner“-Fachgeschäft mit hellem, zeitgemäßem Ladenbaukonzept.

Nur 30 Meter vom alten Standort entfernt und in besserer Laufflage gestaltet sich großzügig auf 75qm das Waren-

angebot. Rund 350 Sorten Tee lassen sich hier erleben, ergänzt durch Glas, Porzellan und Keramik.

Unsere Kunden haben den Umzug durchweg als positiv empfunden und kommen gerne in unser neues Geschäft, um sich rund um ihren Teegebrauch von unserem Team kompetent beraten zu las-

sen. Unser Motto „Probieren geht über Studieren“ garantiert jedem Kunden eine Gratis-Teeprobe.

## Kolumne August F. Winkler

Der „early morning tea“ ist ohne Zweifel der attraktivste englische Beitrag zur Hebung der Alltagskultur. Schon die erste Tasse, klassisch am Bett serviert oder im



Bad zwischen Rasur und Dusche genossen, öffnet einem den Tag auf besonders sinnliche Weise. So ein zarter Darjeeling leuchtet aus dünnem Porzellan wie der schönste Sonnen-

aufgang. Man schmiedet Pläne und hat selbst als notorischer Morgenmuffel das Gefühl, die Welt ab sofort ein bisschen umarmen zu können.

Tee ist schließlich mehr als aufgebühtes Wasser. Tee ist eine Weltanschauung, darüber hinaus freilich angewandter Genuß und eine wunderbar gesunde Droge für den Geist. Er trimmt deine Gehirnzellen und sensibilisiert die Nerven. Tests haben längst ergeben, daß

Mathematiker mit Tee schneller Aufgaben lösen als etwa nach Kaffee. Tee ist als Stimulans also jederzeit willkommen, und so ist es nur eine Frage der Grundstimmung, mit welcher Sorte man sich seinen early morning tea zelebriert. Wie beim Wein ist auch beim Tee die geschmackliche Vielfalt nahezu unendlich vom floralen Darjeeling und dem malzigen Assam oder herbfruchtigem Ceylon über den halbfermentierten Oolong bis zur reichen Palette der Grüntees von leise bis kräftig.

Dabei bedarf es weder schöner Sprüche noch präntiöser Gesten, um den Tee gut zuzubereiten. Ob die Kanne aus Porzellan, Ton, Glas oder Silber ist, bleibt dem persönlichen Stilempfinden überlassen. Wichtig ist das Wasser: je weicher, desto besser. Wer hartes Wasser in der Leitung hat, sollte entweder stilles Quellwasser aus Flaschen probieren oder das Leitungswasser kurz zwei bis dreimal aufwallen lassen (dabei verdampft Chlor und der Kalk setzt sich ab). Vor allem die

zarten Darjeelings und hochwertiger Grüntee können in hartem Wasser nicht aufblühen. Sie schmecken leicht unelegant wie Abwasch. Auch der milde, zart-rauchige Keemun aus China mit seinem diskreten Nußaroma verlangt nach weichem Wasser. Hingegen nehmen es der malzwürzige Assam, der rustikale Ceylon, der vanillige Oolong oder gar ein Earl Grey auch mit höheren Wassergraden auf.

Leidenschaftlich diskutiert wird die Frage des Zuckerns. Süßstoff ist abzulehnen, der verfälscht den Teegeschmack. Brauner Kandis paßt zu malzigem Assam und Ceylon. Etwas Süße vermag bei kräftigen Teesorten das Aroma zu heben. Grüntees schmecken in der Regel besser ohne Zucker. Gleiches gilt für hochwertige Plantagentees aus Darjeeling. Aber bitte, gut ist, was gefällt. Und das hat der Dichter und Genußmensch Puschkin so beschrieben: „...beim teefüllten Glase, am Zucker knabbernd in Ekstase.“

*August F. Winkler*



# Oolong - Wie aus schwarzem Drachen leuchtende Anmut wird

**Gehört haben es die meisten Teetrinker schon einmal: „Oolong“. Fortgeschrittene vermuten hinter dieser Bezeichnung eine Art Zwitter zwischen grünem und schwarzem Tee und liegen damit gar nicht falsch. Denn in Farbe und Geschmack wiewohl in der Herstellung liegt Oolong in der Tat zwischen seinen Verwandten und verbindet die guten Eigenschaften von beiden in sich.**

Rd. 400 Jahre reichen die Wurzeln des Oolong zurück. Es heißt, erstmalig sei er in den Wuyi-Bergen in der chinesischen Provinz Fujian gegen Ende der Ming-Dynastie produziert worden. Traditionell wurden die Teeblätter so gedreht, daß sie aussahen wie kleine schwarze Drachen. So erhielt der Tee seinen Namen: „Wu Long“ - schwarzer Drache.

Heute stammen die wertvollsten und begehrtesten Oolongs von der Insel Taiwan und tragen daher den Namenszusatz nach dem alten Inselnamen „Formosa“. Chinesische Bauern brachten im 17. Jahrhundert Teepflanzen nach Taiwan, wo sie in den nördlichen Bergregionen angebaut wurden. Angeblich führte anno 1840 der englische Kaufmann John Dodd die Oolong-Produktion in Taiwan ein und ebendieser sorgte ab 1870 für die ersten

Exporte in den zunehmend begeisterten Westen. Heute wird Oolong hauptsächlich in Zentraltaiwan bis zu einer Höhe von 2400 Metern angebaut.

Die Herstellung von wertvollem Oolong erfordert Zeit, Tradition und sorgfältige Handwerkskunst. Eine Knospe und 3 Blätter werden per Hand gepflückt - mancher Tea Maker schwört auf eine Ernte an klaren Morgen – und anschließend an der Sonne getrocknet – eine bei grünem und schwarzem Tee unübliche Trocknungsart. Die so geschmeidig gemachten Blätter werden im nächsten Schritt „gerüttelt“. Kostbare Oolongs werden ausschließlich in speziellen, traditionell hergestellten Bambuskörben gerüttelt. Denn anders als beim Schwarzen Tee werden nicht die Zellwände komplett aufgebrochen, sondern nur die Blattränder angerissen – eine in hohem Maße anspruchsvolle Arbeit, die mehrere Jahre Praxis und Erfahrung erfordert. Die an den Blatträndern einsetzende Fermentation kontrolliert der Tea Maker höchstpersönlich, denn die Entscheidung, wann diese durch Erhitzen zu stoppen sei, ist die sensibelste bei der Oolong-Herstellung. Je nach Sorte beträgt der Fermentierungsgrad 10 bis 70% .

Gerade auf Taiwan – aber jüngst auch in anderen Teegebieten (wunderbares Beispiel hierfür ist der Sumatra Oolong Barisan) hat man die blumigen, duftigen, leichteren Nuancen von unglaublicher Geschmacksfülle und Vielfalt kultiviert. Nicht nur für die Devisenbeschaffung ist der Oolong Tee den Taiwanesen wichtig und wertvoll. Im Alltagsleben spielt Oolong und die Kunst ihn zu genießen eine ebenso wichtige Rolle und wenn bei einem Besuch dem Gastgeber Wertschätzung und Dank zum Ausdruck gebracht werden soll, so ist das passende Präsent ein aufwendig verpackter Oolong der Spitzenklasse. Dabei gehen die Taiwanesen wie selbstverständlich von gesundheits- und schönheitsfördernder Wirkung dieses Tees aus, ohne auf großangelegte empirische Untersuchungen, die hierzulande die Wirkweisen belegen, Wert zu legen.

Doch wie es bei uns so ist, erlebt Oolong gerade durch Presseberichte über seine gewichts-, zuckersenkenden oder krebshemmenden Eigenschaften einen Aufschwung. Doch die phantastischen Oolongs haben es allemal verdient, um der Freude und des Hochgenusses willen getrunken zu werden!

„In“ und passend zur Saison:

## Trendtee-Sortiment

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...

### Brennessel-Ananas-Ingwer

Der Newcomer konnte vom Start weg eine Fangemeinde um sich versammeln. Die fruchtige Kräutermischung erfrischt und vitalisiert den Körper. Eine ideale Frühlingsmischung!

### Rooitea Banane-Curry

Wer indisches Essen liebt, weiß um den Wohlklang von milder Banane und der leichten Curry-Schärfe. Eine überzeugende Tasse voller exotischer Würze.

### Schwarztee Ingwer-Orange

Eine tollkühne Schwarzteemischung mit der feinen Schärfe von Ingwerstücken und fruchtiger Orangenote. Einer von denen, die es vom Trendtee-Sortiment in das TeeGschwendner-Standardsortiment schaffen werden.

### Rooitea Ingwer

Eine wirklich scharfe Komposition und eine weitere Mischung mit dem wegen seines Geschmacks und seiner gesundheitsunterstützenden Wirkung beliebten Ingwer. Die Schärfe wird durch den milden Rooitea abgemildert.

### In Kürze im Programm:

#### Weißer Tee „Fancy White Peony“

Viele Geschichten ranken sich um weiße Tees, die erstmals in der Ming Dynastie Erwähnung fanden. Ausschließlich in wenigen kleinen Distrikten Südchinas werden spezielle Teebüsche zur Herstellung dieser feinen Sorten gepflanzt. Die Blätter werden lediglich behutsam getrocknet - die sanfte Tasse überzeugt auch den Kenner feiner Oolongs und Darjeelings.

### In Kürze im Programm:

#### Rooitea Erdbeer-Sahne

Alle Rooitea-Freunde werden sich an der sommerlichen Variante unseres feinsten Rooiteas mit dem Geschmack reifer Erdbeeren mit Schlag ergötzen. Auch kalt ist diese Mischung ein Genuß.

# Umfrage: Tee tut gut

Schwarzer Tee tut einfach gut. Anregende Wirkung (51%), einfache Zubereitung (41%), geschmackliche Vielfalt (39%) und guter Geruch (37%) – das sind nur einige der Eigenschaften, die Bundesbürger mit schwarzem Tee verbinden.

Wie eine repräsentative Umfrage im Auftrag des Deutschen Teeverbandes zeigte, trauen die Deutschen dem über 5.000 Jahre alten Getränk noch viel mehr zu. So verbinden 32 % (Mehrfachnennungen waren möglich) mit ihm außerdem auch eine positive Atmosphäre und meinen, er spendet Ruhe und sorgt für Wohlbefinden (26%). Dazu passen auch die Antworten auf die Frage nach drei Gründen, warum schwarzer Tee getrunken wird. Die schlichte Feststellung "Weil er mir schmeckt" liegt dabei mit 58 % vorn. Die Sortenvielfalt mit der großen geschmacklichen Abwechslung ist der zweitwichtigste Beweggrund der Teetrinker (38%), die leichte Zubereitungsart folgt mit 31 %.

Trotz allen Lobes: 28 % können sich für schwarzen Tee nicht begeistern und sagen: „Ich trinke keinen schwarzen Tee“. Ihre Gründe: „Weil er mir nicht schmeckt“, stellen 25 % der Teeverweigerer fest, „weil er die Zähne verfärbt“, befürchten 12 %; „weil er dem Körper Wasser entzieht“, meinen 8 % fälschlicherweise.

Befürchtungen, die Teetrinker nicht haben. Im Gegenteil. Mehr als ein Drittel der Deutschen hält das regelmäßige Trinken von schwarzem Tee sogar für sehr gesund (4%) beziehungsweise gesund (31%).

Kaffee oder Tee? Koffein oder Tein? Diese Frage spielt für knapp 2/3 keine Rolle. 63% sagen: „Ich trinke beides“. 15% sind der Meinung, daß Getränke mit Koffein länger wach halten. Demgegenüber bevorzugen Tein-Fans eher die anregende Wirkung des Tein (5%) und 7% meinen, Getränke mit Tein seien gesünder als solche mit Koffein.

Ihr Fachgeschäft:

## IMPRESSUM

Auflage: 15.000  
Redaktion: Birgit Rohn  
Bilder: TeeGschwendner  
Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Juli 2004

## 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:

**TeeGschwendner**

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