



EDITORIAL

Reingefallen!



Offen und ehrlich erzählte mir dieser Tage ein Bekannter: „Ich fand den Preis für einen Darjeeling im Drogeriemarkt so unglaublich billig – da habe ich mal eine große Packung mitgenommen. Wie kann es denn sein, daß der gleiche Text auf dem Etikett stand, wie bei meinem Lieblingstee aus Deinem Sortiment, wenn doch der Inhalt ein völlig anderer ist? Das Zeug schmeckt derart flach, daß uns zuhause das Teetrinken vergeht! Und dann lese ich noch in Stiftung Warentest und Öko-Test, daß der Drogeriemarkt-Tee miserabel abgeschnitten hat.“

Einfache Antwort: "Im Drogeriemarkt kann man gut Seife kaufen. Wer so wenig Geld für seinen Tee ausgibt, hat seine Rechnung nicht zu Ende gedacht! Du hast Dich für Mist entschieden - schmeiß' das Zeug in den Mülleimer und kauf' Dir 'was Vernünftiges!"

Liebe Leser! I Unsere Mitarbeiter und ich führen ähnliche Gespräche in diesem Jahr vermehrt. Das Geld ist knapp geworden. Viele müssen überlegen, an welcher Stelle noch gespart werden kann. Mein Rat: Sparen Sie nicht am falschen Ende! Bei einem Preisunterschied von 1 oder 2 Cent pro Tasse zwischen "amer" und bester Qualität sollten Sie sich für TeeGschwendner entscheiden. Der teuerste Tee ist nach wie vor der Tee, der nicht schmeckt! Daß auch Sie dieser Meinung sind, davon ist fest überzeugt

Ihr

Albert Gschwendner

Der Duft von Weihnachten .. in der Tasse

Während wir an warmen oder heißen Tagen gerne zu Fruchtigem, Beerigem oder Zitronigem greifen, wandelt sich Schlag unter 10°C unser Verlangen. Jetzt dürstet es uns nach Würzigem, Zimtigem, Nahrhaftem und Nussigem – nach eben solchen Noten, die manchernorts Heiligabendmenüs („z.B. NEUNERLEI“ im Vogtland) bestimmen: Zimt, Ingwer, Anis, Koriander, Gewürznelke, Kardamom, Muskat, Piment und Fenchel.

Warum man sich im Winter für diese würzigere Richtung entscheidet, wissen wohl die wenigsten; die Wahl fällt unterbewußt. Erklärungsansätze gibt es natürlich. Zum einen die historische Verfügbarkeit: in weniger globalisierten und technisierten Zeiten gab es auf dem Weihnachtsteller Nüsse und Äpfel, Mandeln und selbstgebackene Plätzchen und somit die einzig vorrätigen Früchte der Natur.

Auch kulturelle Hintergründe und Kindheitserinnerungen spielen ihre Rolle:

Düfte nach Backapfel, Marzipankuchen, Zimtplätzchen und Mandeln haben wir in Omas Küche oder auf dem Weihnachtsmarkt aufgesogen und möchten sie nur allzu gern jeden Winter neu erleben.

Interessant ist: Die „Weihnachtszutaten“ stammen allesamt von Arzneipflanzen, die durch hohe Anteile an ätherischen Ölen, Nährstoffen, Gerbstoffen und Vitaminen für antibakterielle, schleim- und krampflösende, die Verdauung fördernde oder appetitanregende Wirkungen bekannt sind. An dunklen Tagen freut sich die Seele zudem über die neuerdings nachgewiesene stimmungsaufhellende Wirkung von Zimt.

Warum auch immer wer welchen Tee wählt: Jeder hole sich sein Weihnachten, seinen Kältevertreiber oder seine Erinnerung an kuschelige Familienwintertage Zuhause in die Tasse. Für Ihre persönliche Weihnachtszeit empfehlen wir Ihnen aus unserem Winterteesortiment:



Sencha Claus®

Weihnachtlicher, mild-würziger Geschmack. Grüne Tees mit gehackten Mandeln, Zimtstückchen und Orangenblüten.



Gwendalinas Backäpfelchen®

Duftiger, herzhaft-süßer Bratapfelgeschmack. Schwarze und grüne Tees mit Apfelstückchen, gehackten Mandeln und



Weiße Weihnacht

Zarter Duft nach weißer Weihnacht und Vanillegebäck begeistert jeden Gaumen. Weißer Tee mit Mandelstiften, Orangenblüten & Jasminblüten.



Adventsfrüchtetee

Fruchtig weihnachtlicher Geschmack. Hibiskus und Hagebutte mit Äpfeln, Korinthen, Holunderbeeren, Mandeln, Zimt, Nelken ...



Weihnachtskräutertee

Zimtig-süßer Weihnachtsduft. Zimt mit Melissen-, Himbeerblättern, Orangenschalen, Süßholz, Apfelstückchen und Gewürznelken.



Winterzauber®

Ein winterliches Potpourri aus fruchtig-süßen Aromen und erlesenen Gewürzen. Rooitea mit Zimt, Mandeln, Kardamom und Rotsandelholz.



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.

Formosa Superior Pi Lo Chun

Nr. 2692

Die Frage, ob denn die Oolong-Spezialisten auf der Insel Taiwan in der Lage sind, auch feine Grüntees herzustellen, ist mit diesem hauchzarten Pi Lo Chun bestens beantwortet. Sanft gedrehte, saftig-grüne Blätter mit weißen Spitzen und eine weiß-gelbe, frische Tasse, die wirklich jeden Grünteefan zum Schwärmen bringt

100g € 12,80

300g € 36,48 inkl. Edmon's Dose

Darjeeling FTGFOP 1 Teesta Valley

First Flush, Nr. 2420

Natürlich fällt es schwer, in der heißen Zeit des First Flush – im März jedes Jahres – geduldig zu bleiben. Doch es lohnt sich. Nach unserem Flugtee aus der 7. Pflückung des Gartens Teesta Valley überzeugte erst die 14. wieder richtig. Und wie! Das leichte, offene Blatt strahlt in schönsten Frühlingfarben. Die feinfruchtige, sonnengelbe Tasse läßt keine Wünsche offen...

100g € 17,90

300g € 51,00 inkl. Edmon's Dose

Kolumne August F. Winkler

Der Duft ist ein subtil ziseliertes Aromenstrauß nach Zitrusfrüchten (Bergamotte, Orange) nebst einem Hauch von getrockneter Aprikose und etwas Jasmin. Er läßt die Nasenflügel sanft erbeben und im Kopf mit einem Mal zeitraffermäßig bunte Filme ablaufen wie Erinnerungen an Rosen im Morgentau, an Knusperhäuschen und die erste Sachertorte. Letzteres ist kein Zufall, denn der



Tee heißt „Sacher-Mischung“: ein herrlicher Solistentee, aber auch harmonisierend mit Schokoladigem, mit Lebkuchen, roter Grütze und dergleichen Näscherien.

Der Kenner & Liebhaber wird natürlich jeden Tag auf erstklassige Qualität beim Tee achten. Das Leben ist zu kurz und zu einzig, um schlechten Tee zu trinken. Aber es gibt Stimmungen, in denen möchte man einen Tee von besonderer Delikatesse: Tees, die das Auge entzücken, die Nase betören, den Gaumen begeistern, die Seele erquickern.

Der Kenner & Liebhaber wird natürlich jeden Tag auf erstklassige Qualität beim Tee achten. Das Leben ist zu kurz und zu einzig, um schlechten Tee zu trinken. Aber es gibt Stimmungen, in denen möchte man einen Tee von besonderer Delikatesse: Tees, die das Auge entzücken, die Nase betören, den Gaumen begeistern, die Seele erquickern.

Zunehmend im Trend liegen aromatisierte Tees, also Tees, die etwa mit Rosenblättern, Jasmin oder fruchtigen Essenzen angereichert werden. In China werden Tees seit 2000 Jahren oder länger aromatisiert. Im Orient mengt man dem Tee gerne frische Minze bei. Ein Klassiker ist der Earl Grey, der durch die Zugabe von Bergamotte-Öl den typischen Zitrusduft erhält. Aromatisiert werden grüne wie schwarze Tees, und zwar mit Fruchtstücken, Schalen, Blüten, Essenzen oder Ölen, auch mit Gewürzen und Kräutern.

Bei der „Japanischen Kirsche“, einem köstlichen Grüntee mit dem Aroma nach dunklen Herzkirschen, denkt man selbst im Herbst an den Frühling. Es ist ein exzellenter Einsteigertee für Grüntee-Fans, die einen Ausflug in die Aroma-Edition wagen wollen (lecker zu kirschigen Desserts bis hin zur Schwarzwälder Torte.)

Eine Exklusivität ist der Oolong Saskatoon mit dem Aroma der kanadischen Saskatoon-Beere. Der Tee verfügt über einen finessigen Geschmack, changierend zwischen Kirschen, Mandeln und Heidelbeeren.

Noch vor dem Auguß verströmt der raffi-

nierte „Marani“ sein bestrickendes Duftspektrum nach kandierten tropischen Trockenfrüchten, verbunden mit den klassischen grünen Noten von japanischen und chinesischen Senchas. Es ist ein zart gewobener, erfrischender Tee, der roh wie in der Tasse ein geradezu zaubrisch schönes Bild zeigt, nämlich eine Collage aus blauen, gelben und roten Blütenblättern mit grünen Teeblättern. Die Farbnuancen lassen sich besonders apart in einer gläsernen Kanne genießen.

Solche Kreationen sind herrliche Ergänzungen zu den klassischen Tees. Sie belegen auf genüßliche Weise die Macht der Düfte. Der Geruch ist von der Wissenschaft als ein Faktor erkannt worden, der menschliches Verhalten bis in die sexuellen Beziehungen hinein beeinflußt, der Emotionen zu steuern und tief sitzende Erinnerungen heraufzuholen vermag. Es gibt Düfte gegen Streß und Müdigkeit, gegen Langeweile und Depression. Wer bestimmte Düfte inhaliert, fühlt sich bald darauf entspannt, heiter, beschwingt, konzentriert. Es ist schon so: Ein Duft kann ganze Welten beinhalten und Spaziergänge der Seele auslösen. *August F. Winkler*



Darjeeling - Land des Blitzes

Ein Sprichwort sagt:

... *Wenn der Frühling in die Himalayas einzieht ...*

... *Wenn goldschimmernde Regentropfen sanft auf die Berge fallen...*

... *Wenn zauberhafte Nebel wie Drachen aus den Wäldern aufsteigen...*

... *wird das Geheimnis von Darjeeling Tee geboren.*

In der Tat ein kleines Wunder dieser Darjeeling Tee, der in dieser geheimnisvollen und romantischen Umgebung wächst.

Die Teegärten, die in dieser Region vor rund 150 Jahren mit edlen Pflanzenarten angelegt wurden, haben die Welt mit feinstem Tee beschenkt. Von der Natur bevorzugt, wurden die Traditionen mit Bedacht und Entschlossenheit gepflegt und fortgesetzt.

Der Wechsel von Wolken und Sonne, ausreichender Regen und die großartige Lage der Teegärten an steilen Hängen in einer Höhe von 610 bis 2134 Metern sind wichtige Faktoren für den exklusiven Cha-

rakter des Darjeeling Tees.

Die Legende erzählt, daß der Blitz von Lord Indra - König des Himmels in der Hindu Mythologie - an der Stelle einschlug, wo sich heute in Darjeeling der Observatory Hill befindet. Die tibetanischen Worte "dorje", d.h. Blitz Indras und "ling", d.h. Platz, bilden "dorje-ling".

Hier auf dem Observatory Hill, einem der höchsten Punkte der Stadt, kann man den Gebetsglöckchen in der leichten Morgenluft und den durch die Lüfte schwebenden buddhistischen Gesängen lauschen. Der Hügel bietet nicht nur einen mystischen Blick auf den Kanchenjunga mit seinen zehn Gipfeln, sondern er trägt auch den besonders heiligen Mahakal-Stein, der das Prinzip von Schöpfung und Zerstörung symbolisiert.

Und eine Legende besagt, daß es von einer dort oben befindlichen Höhle einen unterirdischen Tunnel gibt, der direkt bis nach Lhasa führt.

Eigentlich fängt die Geschichte von Darjeeling hier auf dem Observatory Hill

an, wo Buddhisten aus Sikkim 1765 ein Kloster erbauten. Noch rund 80 Jahre später wurde die gesamte Region von nicht mehr als 20 Familien bewohnt. Heute ist Darjeeling Schmelztiegel verschiedenster Kulturen, da die Stadt auf der einen Seite an die weite Ebene von Bengalen grenzt, auf der anderen an das ehemalige Königreich Sikkim und die Königreiche Nepal und Bhutan - und es sind weniger als 150 km bis zur chinesischen Grenze und damit bis nach Tibet.

Auf knapp 900.000 Einwohner schätzt man heute die Tee-Anbaugebiete des Darjeeling-Distrikts, doch nach wie vor wird der Reisende und gleichwohl der Liebhaber duftigen Darjeeling-Tees sofort und unvermindert vom Zauber dieser Region erfaßt. Probieren Sie's!

Aus der Neuen Ernte empfehlen wir Ihnen in diesem Jahr ganz besonders den Darjeeling FTGFOP1 Pussimbing Nr. 240 aus biologischem Anbau..



„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...

Weißer Tee Holunderblüte, Bio (Nr. 1039)

Feinster weißer Tee aus den besten Gärten Südindiens – ein Schatz, der kaum zu verfeinern ist. Durch den Zusatz von zarten Holunderblüten ist es gelungen, diesem Hochgenuß noch eine neue süß-blumige Dimension zu verleihen. Erfrischend, leicht süßlich und mit einer angenehmen Blütennote!

Formosa Pi Lo Chun, Bio (Nr. 601)

Dieser zart-duftige, leicht gerollte Pi Lo Chun aus biologischem Anbau wird ohne Frage noch mehr Grüntee-Freunde gewinnen. Wir freuen uns, daß wir auch diesen Klassiker chinesischer Teekunst nun aus biologischem Anbau anbieten können. Entdecken auch Sie dezent im Hintergrund den leichten Oolong-Anklang in diesem Spitzen-Grüntee!

Grüntee Apfel Koriander, Bio (Nr. 1570)

Fruchtig? Würzig? Beides!
Grüntee aus Indien, dezent aromatisiert mit dem Geschmack von erntefrischen, saftigen Äpfeln und einem Hauch würzigem Koriander. Lassen Sie sich verführen von dieser überraschenden Komposition!

Herbstkräutertee, Bio (Nr. 1182)

Mit dem Oktober beginnt die Drachen-Zeit ... in Ihrer Teetasse! Entdecken Sie eine Kräutertee-Mischung mit Drachenkopfbältern (!), Holunder-, Lindenblüten, Spitzwegerich, Thymian, Salbei und Malvenblüten. So bunt kann der Herbst sein!

Black Currant (Nr. 910)

Jetzt noch beeriger: der schwarze Tee mit dem Geschmack schwarzer Johannisbeeren hat enthält jetzt neben den Blättern auch die getrockneten Früchte der Johannisbeere. Möchten Sie den Geschmack des Sommers in die kalte Jahreszeit mitnehmen? Dann freuen Sie sich über die Überarbeitung dieses Tees!

Rezept?

KARL-HEINZ

UNTERWEGS

HERBSTGENUSS

GANZ

UNKOMPLIZIERT



Zutaten für 1 Portion:

- ein großer Becher (oder Kännchen)
- 350 ml kochendes Wasser
- 1 MasterBag® „Karl-Heinz, der Herbsttee®“

Zubereitung:

Den MasterBag® in den Becher hängen, mit kochendem Wasser überbrühen, nach 2 Minuten den MasterBag® herausnehmen ... fertig!

Jetzt fragen Sie sich, warum an dieser Stelle so ein einfaches Rezept steht? Die Antwort ist genauso unkompliziert wie der MasterBag®: Perfekter Tee kann so einfach sein!

Mit den neuen MasterBags „Karl-Heinz“ und „Winterzauber“ (verfügbar ab November), können Sie sich den besten Geschmack der kalten Jahreszeit auch ganz ohne Umstände im Büro oder auf Reisen gönnen. Da sollte zumindest mal erwähnt werden.

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:

Tee Gschwendner

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 Januar 2007