



EDITORIAL



Billiger Tee ist teuer bezahlt!

Da steht er nun im Regal, der so günstig erworbene Discount-Tee! Die Packung ist wirklich hübsch - aber der Inhalt? Der sieht nicht nur nicht gut aus, der schmeckt auch so! Meine Empfehlung: Ärgern Sie sich nicht, nehmen Sie diese und vielleicht noch die anderen Fehlgriffe Ihrer vermeintlichen Sparsbemühungen aktiv in die Hand und von dort in den Hausmüll!

Tee gehört nun wirklich zu den Genussmitteln, die wir uns dann ohne jede Reue leisten dürfen, wenn wir bereit sind, für die Tasse 2 oder 3 Cent mehr auszugeben (teilen Sie doch mal den 100 g Preis durch 70 Tassen!).

Schöner als Amy Tan in "Die Frau des Feuersteins" kann es nicht ausgedrückt sein: "Sie hat mir gesagt: Wenn ich mir billigen Tee kaufe, heißt das, mein ganzes Leben ist nichts Besseres wert. Also hat sie beschlossen, sich den besten Tee zu leisten, und wenn sie ihn trank, fühlte sie sich ganz reich." Seien Sie es sich wert!

Ihr

Albert Gschwendner

Weißer Tee - die helle Freude



Fein und leicht. So läßt sich vielleicht am besten beschreiben, warum Weißer Tee auch dem verwöhnten Liebhaber von Spitzen-Darjeelings oder zarten Oolongtees helle Freude ist.

"Weiß" wird der Tee genannt, weil der silbrig-weiße Flaum auf der Blattunterseite nur auf den jüngsten Teeblättern zu finden ist, die sorgfältig von den Pflückerinnen ausgewählt werden. Fast weiß - vielmehr durchscheinend - ist auch die Tassenfarbe: Sanft getrocknete und schonend verarbeitete Blätter überzeugen fachmännisch aufgegossen mit lieblichem Aroma und duftiger Leichtigkeit.

Die schonende Verarbeitung begünstigt auch den Verbleib der dem Tee (gleichwie grün, schwarz oder weiß) innewohnenden

wertvollen Inhaltsstoffe. Der im weißen Tee enthaltene hohe Gehalt an Polyphenolen, Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen ist Basis für die althergebrachte Verwendung von weißem Tee in der Traditionellen Chinesischen Medizin.

Klassiker unter den "Weißen" bei Tee Gschwendner ist der chinesische Pai Mu Tan. Pai bezeichnet die Farbe weiß, Mu Dan ist chinesisch für "Pfingstrose". Der nach uralten Methoden aufwendig hergestellte Tee ist seit einiger Zeit aus biologischem Anbau erhältlich und dokumentiert auch unter diesem Aspekt seine "Weiße Weste". Ebenfalls aus biologischem Anbau stammt der Neuling auf der weißen Liste China Fancy White Peony. Ein herrlicher, duftig-blumiger und fein-aromatischer Genuß!

Vom kultivierten Umgang mit Tee

Es bedarf weder schöner Sprüche noch präntiöser Gesten, um einen Tee gut zuzubereiten. Die japanische Zeremonie,



die Laien als Inbegriff der Teekultur gilt, hat mehr mit Geist zu tun, da triumphiert der Kult über den Genuß. In erster Linie kommt es auf die Qualität des Tees an, ob der nun schwarz ist oder

grün, ob er aus Darjeeling stammt, aus Assam, Ceylon, China, Formosa oder Japan, ob es eine Spezialität ist wie der Earl Grey oder der Jasmintee. Mindere Güte ergibt so wenig einen feinen Tee wie aus einem Ackergaul kein Rennpferd werden kann. Stimmt die qualitative Basis, dann brauchen nur mehr einige Grundregeln beachtet zu werden.

Ob die Kanne aus Porzellan, Ton, Glas oder Silber ist, bleibt dem persönlichen Stilempfinden überlassen, nur: sie darf zuvor weder für aromatisierte Tees noch gar Kaffee benutzt worden sein und keinerlei Reste von Spülmitteln enthalten. Tee reagiert sehr sensibel auf fremde

Aromen. Wer sich in Hotels Tee in Warmhaltekanne aufs Zimmer bringen läßt, kann ein Leidenslied anstimmen, denn in neun von zehn Fällen riecht der Tee dann penetrant nach Kaffee.

Wichtig ist das Wasser: je weicher, desto besser. Wer hartes Wasser in der Leitung hat, sollte entweder stilles Quellwasser aus Flaschen probieren (ich empfehle Volvic) oder das Leitungswasser kurz zwei bis drei Mal aufwallen lassen (dabei verdampft Chlor und der Kalk setzt sich ab). Vor allem die zarten Darjeelings und hochwertiger Grüntees können in hartem Wasser nicht aufblühen; sie schmecken fade, schlimmstenfalls unelegant wie Abwasch. Auch der milde, zartrauchige Keemun aus China mit seinem diskreten Nußaroma verlangt nach weichem Wasser. Hingegen nehmen es der malzwürzige Assam und der rustikale Ceylon auch mit höheren Wassergraden auf.

Von Tee-Eiern ist dringend abzuraten. Die Dinger sehen putzig aus, doch halten sie den Tee gefangen wie ein Polyp seine Beute. Die Aromen können sich nicht völlig entfalten. Ideal ist das zwei Kannen-Prinzip: In der einen Kanne läßt

man den Tee ziehen, der danach über ein Sieb in die zweite umgegossen wird. Völlig frei kann sich der Tee entfalten und wenn die Zubereitungskanne aus Glas ist, bietet sie zusätzlich einen optischen Hochgenuß!

Leidenschaftlich diskutiert wird die Frage des Zuckers. 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 teegefüllten Glase, am Zucker knabbernd in Ekstase.“

August F. Winkler

Studie zur Flüssigkeitsversorgung belegt:

Teetrinkerinnen liegen vorn

Teetrinkerinnen sind besonders gut mit Flüssigkeit versorgt. Das belegt eine aktuelle Untersuchung des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund.

Die Wissenschaftler wollten mit verschiedenen Tests herausfinden, ob die Bundesbürger ausreichend trinken. Dazu wurden insgesamt 1.528 Personen in vier Gruppen eingeteilt: männliche und weibliche Teetrinker sowie männliche und weibliche Nicht-Teetrinker. Zu den Ergebnissen erklärt Prof. Dr. Friedrich Manz: "Deutsche Männer waren deutlich schlechter mit Flüssigkeit versorgt als

deutsche Frauen. Frauen, die regelmäßig Tee tranken, wiesen einen günstigeren Flüssigkeitsversorgungsstatus auf als Frauen, die keinen Tee tranken." Schwarzer und grüner Tee tragen demnach deutlich zur Flüssigkeitsversorgung bei.

Mit den Ergebnissen wird gleichzeitig ein gängiges Vorurteil widerlegt - das Märchen vom Flüssigkeitsräuber. Für Prof. Manz steht fest: "Tee und Kaffee sind nicht als ‚Flüssigkeitsräuber‘ einzustufen."

Das belegt auch eine Studie des Nebraska Medical Center, USA. Die Testpersonen haben mehrere Tage lang die gleichen Mengen an verschiedenen koffei-

freien und koffeinhaltigen Getränken zu sich genommen. Anschließend Tests zeigten: Ob Koffein oder nicht, spielt keine Rolle.

Fazit: Tee unterstützt, ebenso wie andere Getränke, die täglich empfohlene Flüssigkeitszufuhr von mindestens zwei Litern.

Quelle: Deutscher Teeverband



Nepal

Aus dem Reisetagebuch von Tea Taster Thomas Holz (2)

Der herrliche Schlaf wird jäh unterbrochen. Irgend jemand schellt acht Mal mit einer Kelle auf hohles Metall. Zum Frühstück Kartoffeln mit Butter - und auf geht's zur nächsten Teeverkostung. Tatsächlich finden sich noch einige kleine Partien aus der späten Second Flush Ernte, die wunderbar in unseren Golden Nepal passen.

Weiterfahrt nach Ilam. Der Jeep schlängelt sich auf der neuen Straße eng an den Bergen entlang und es geht zunächst steil ins Tal hinab. Wunderschöne Ausblicke zwischendurch. Tee, Reis, Kardamom und Bananen wechseln sich ab und es wird merklich wärmer. Nach einer knappen Stunde pausieren wir kurz am River "Mai" (= mother) und überqueren ihn dann auf der schmalen, mit wackli-

gen Holzbohlen belegten Eisenbrücke. Tatsächlich baden einige Nepalis vergnügt in dem eiskalten Gebirgswasser.

Es geht wieder hinauf auf 1600 Meter in den alten Ort Ilam. Wolken durchwandern die Stadt und die umliegenden Teegebiete. Manchmal steigen sie aus dem Tal auf und dann sinken sie wieder von oben herab. Zeitweilig sind wir völlig darin verschwunden.

Mitten in der Stadt biegen wir zur ersten und damit ältesten Teefabrik Nepals ab. Das kleine, stark strapazierte Gebäude wurde 1872 - also kapp 20 Jahre nach den ersten Teefabriken im benachbarten Darjeeling - errichtet. Der Garten um die Fabrik, die heute nur noch als Lagerhaus dient, umfasst ca. 40 Hektar feinsten Teepflanzen der China-Gattung, die sich hier

oben besonders wohlfühlt. Verarbeitet werden die Teeblätter in der Kanyam-Fabrik. Wir treffen den Manager des Gartens und wandern ein wenig durch die traumhafte Teelandschaft. Schwül ist es jetzt - erste Schweißperlen genießen den Ausblick.

Nach einer Tasse Tee im Blumengarten des Manager-Bungalows noch ein kurzer Blick in die alte Ilam Fabrik. Unglaublich - da stehen noch die alten Verarbeitungsmaschinen, hergestellt in Dublin und Glasgow Ende des neunzehnten Jahrhunderts ! Welch ein Ort und Ambiente für ein Gästehaus hier am Ende der (Tee-) Welt. Sollte sich die Restaurierung dieser Antiquität realisieren lassen ? Eine Idee kommt auf ...



„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...

Himbeer Erdbeer Vanille Nr. 1982

Him(m)-erdbeerlicher Genuss der Früchte-Extraktklasse. Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet mit einem Hauch Vanille. Auch kalt ein beerenstarker Durstlöscher

Rooitea Ingwer (Nr. 1955)

Eine wirklich scharfe Komposition. Ingwer, ein Gewürz im Trend, veredelt stückchenweise diesen Tee und gibt unserem angenehm weichen Rooitea eine angenehm frische Würze.

naturgarten BIO-Früchtetee

Neuerscheinung in unserem Früchtesortiment. Eine „Natur-pur“-Mischung aus Apfelstückchen, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Orangenschalen, Fenchel, Zitronenschalen, Papaya-, Ananasstückchen und Kornblumenblüten. Frech und fruchtig mit dezenter Säure. Voller Geschmack ausgewählter Früchte aus biologischem Anbau.

Schwarztee Waldfrucht Sahne (Nr. 1960)

Feine Schwarze Tees aus Indien mit einheimischen Früchten wie Holunderbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Cranberry- oder Himbeerstückchen kombiniert und einem Sahnehäubchen oben drauf! Ein klassischer Aromateeschmack mit neuer Komponente!

Flugtee Darjeeling Gschwendnerbari (Nr. 201)

Dieser Tee hat per se im Frühjahr Saison. Frisch gepflückt fliegt TeeGschwendner den ersten First Flush des Jahres aus „Gschwendnerbari“ direkt ein. Wer diese herrlich duftige frische Ernte einmal zeitnah zur Pflückung genossen hat, wartet sehnsüchtig auf das neue Frühjahr, das ihm die zart-duftige, frische und spritzige Exklusivität wiederbringt. Wenn Sie mehr über „Gschwendnerbari“ und das exklusive Projekt „Die 5 Jahreszeiten“ wissen möchten, erhalten Sie in Ihrem Fachgeschäft eine informative Broschüre.

Luigi Creme Phari- säer Amaretto

für 4 Portionen



Zutaten:

- 34g (ca. 8 gehäufte Teelamaß) Luigi Amaretto (Nr. 1458)
- 500 ml kochendes Wasser
- 60g Mascarpone
- 5 EL Amaretto (für Kinder bitte einfach weglassen)
- 3 EL Zucker
- 3 EL Schlagsahne
- 1 TL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Den Tee in einer vorgewärmten Kannen aufbrühen und warmgestellt 10 Min. zugedeckt ziehen lassen.
2. Mascarpone mit Zucker und Amaretto glatt rühren und anschließend die geschlagene Sahne unterheben.
3. Die Creme auf 4 vorgewärmte Tassen verteilen und darauf den Tee durch ein Sieb abgießen. Kurz durchrühren und mit Kakaopulver bestreuen

Ihr Fachgeschäft:

IMPRESSUM

Auflage: 20.000
Redaktion: Birgit Rohn
Bilder: TeeGschwendner
Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Juli 2005

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