



EDITORIAL



Luxus

Vor ein paar Tagen sprach mich ein Bekannter mit einem etwas vorwurfsvollen Ton an. Er reklamierte, ich sei so schlecht erreichbar und würde das Mobiltelefon nicht bedienen. Als ich ihm erklärte, das Mobiltelefon oft auszustellen, um selbst über meine Zeit bestimmen zu können, ertete ich ein Kopfschütteln mit der Bemerkung: „Das nenne ich Luxus – du leitest eine Firma und schaltest dein Mobiltelefon ab?“

Wie alle sprachlichen Begriffe unterliegt das Wort Luxus, neben einer persönlichen Perspektive, einer sich ständig wandelnden Bedeutung.

Es ist wohl in der heutigen Zeit wirklich ein Luxus, nicht erreichbar zu sein, selbst zu bestimmen, wann und für wen man erreichbar sein will. Entscheidet dieser kleine Luxus, den man auch Freiheit nennen kann, über die Frage des bewußten Lebens oder des Getriebenseins?

Daß die persönliche Nichterreichbarkeit gepaart mit dem Genuß von bestem Tee wirklichen Luxus sein kann, davon ist, gewiß mit Ihnen zusammen, fest überzeugt

Ihr

Albert Gschwendner



Das Projekt ist so rund wie der Fußball selbst!

Es ist 2010 und in Südafrika trifft sich die Weltelite des Fußballs zur Ausspielung des Fußballweltmeisters. Das Land befindet sich in einem kollektiven Freudentaumel – wir in Deutschland kennen das aus 2006. Dabei sein ist alles? Das gilt kaum für so manchen südafrikanischen Jugendlichen. Jugendkriminalität, Obdachlosigkeit, Perspektivlosigkeit sind Probleme, mit denen ein zu großer Teil der jungen Menschen zu kämpfen hat.

Die Aufmerksamkeit der Weltöffentlichkeit wird sich in diesen Tagen auf Südafrika richten. Chance, auch abseits der großen Stadien etwas für die Jugend zu tun! Fußball, die populärste Sportart der schwarzen Bevölkerung, verbindet die Menschen und schafft Gemeinsamkeiten. Unter Federführung von missio haben sich mehrere Hilfsorganisationen zum „**Club der guten Hoffnung**“ zusammengeschlossen. Gemeinsam initiieren sie in Südafrika Projekte gegen Jugendgewalt und fördern die interkulturelle Verständigung unter deutschen und afrikanischen Jugendlichen. Beeindruckende Projektideen rund um den Fußball, Bildungsangebote und Gewinnspiele lassen **hoffen**, daß die Spirale von Armut und Gewalt hier und da durchbrochen werden

kann. **Willkommen im Club** der Guten Hoffnung!

TeeGschwendner ist **Club-Partner** und unterstützt als solcher Projekte wie „Youth Unlimited“ – ein Fußballprojekt – oder „Poems of Good Hope“ – einen Lyrikwettbewerb. Bei letzterem zum Beispiel können 5 südafrikanische Jugendliche ein Vorstellungsgespräch für einen Ausbildungsplatz bei unserem südafrikanischen Rooitea-Partner gewinnen (mehr: www.club-der-guten-hoffnung.de).

Natürlich macht unser Engagement nicht vor dem Tee halt: Mit dem neuen „Club ICE TEA“ Ananas-Passionsfrucht werden wir nicht nur dafür sorgen, daß beim deutsch-südafrikanischen Schul-Fußballprojekt keine Kinderkehle trocken bleibt. Pro verkauftem TetraPak spendet TeeGschwendner dem Club 20 Cent. Vom in Kürze erscheinenden losen Club-Tee Rooitea Ananas-Passionsfrucht werden es sogar 50 Cent sein.

Say yes to life!



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.

China Jasmine Yellow Bud Bio-Anbau (DE-013-Öko-Kontrollstelle) Gelber Tee Nr. 2017

Ein Top-Class Lung Ching könnte nicht feiner gepflückt sein. Aus Hunan stammt dieser feinste gelbe Tee mit einem Hauch Jasmin und schimmernder, jadegrüner Tasse.

100g € 18,70
300g € 53,28 inkl. Edmon's Dose

Meghalaya TGFOP Lakysiew Second Flush Schwarzer Tee Nr. 2641

Noch nie ist in der kaum bekannten Region zwischen Assam und Bangladesh ein Tee dieser Kategorie hergestellt worden. Sowohl Blatt als auch duftige Tasse Typ „Second Flush“ treten gegen die Teek Konkurrenz in Darjeeling an.

100g € 14,20
300g € 40,50 inkl. Edmon's Dose

Lyrik des Tee-Genießens



Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wie viel schwieriger ist es, das Erlebte in Worte zu kleiden? Wie schmeckt eine Banane? Lässt sich ein japanischer Grüntee charakterisieren?

Wie kaum ein anderer versteht es August F. Winkler, mit gezielter Metaphorik den schwelgenden Sinnengenuss treffend zu erfassen und nicht nur die Lust des Lesers auf das Beschriebene zu wecken, sondern zugleich Gaumen und Zunge zu öffnen für den Genuss, der in Worte gefasst erst begreifbar wird. Lassen Sie sich inspirieren...

August F. Winkler sommeliert



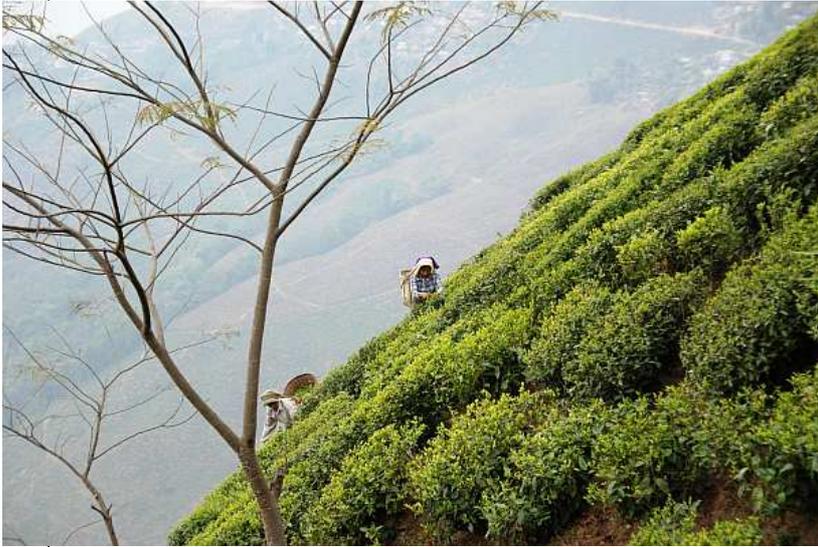
China Fancy Oolong BIO, Nr. 528

Duft: raffinierte, zart angelegte Fruchtsüße, flankiert von Vanille. Im Hintergrund schwingen leicht würzige Töne mit.
Geschmack: samtig strukturiert, fließt voll und weich über die Zunge. Aromen nach Birne und Zitrus verleihen dem Tee eine fruchtig-herbe Noblesse. Die Herbe im Abgang ist ganz zart angelegt und gibt dem Tee einen spannenden Akzent.
Farbe: leuchtend helles Terrakotta
Besonderes Merkmal: Die delikate Herbe, die Heiterkeit im Charakter und der lange, weich angelegte Nachgeschmack.
Empfehlung: zu Fischerichten in feiner Buttersauce, Forelle Müllerin Art, Meeresfrüchten.



Himbeer-Joghurt, Nr. 905

Duft: schon beim Öffnen des Päckchens entströmt dem Tee eine himbeerige Fruchtwolke, die sich auch in der Tasse fortsetzt und der Nase schmeichelt.
Geschmack: fruchtig, weich, cremig; schon beim ersten Schluck stellt sich das Gefühl ein, Himbeerjoghurt flüssig zu genießen, freilich ohne milchige Aufdringlichkeit.
Farbe: tiefes Kupferrotgold
Besonderes Merkmal: die kunstvolle Vermählung schwarzer Tees mit der Frucht zu einem Gesamtgenußwerk.
Empfehlung: schmeckt jederzeit, zu Marmeladenbrötchen, roter Grütze oder Wildpastete.



Dem First Flush entgegen

Aus dem Reisetagebuch von Thomas Holz

Na endlich ! Es geht bergauf nach Darjeeling. Gerade jetzt im März ist das ein besonderes Ereignis, auch noch nach all den Reisen der letzten 30 Jahre.

Die erste Ernte hat gerade eingesetzt. Die Sonne weckt die Pflanzen nach der gut dreimonatigen Winterpause und auf dem Weg nach oben sprießen überall die hellgrün leuchtenden, jungen Blattknospen hervor. Am Fuße Darjeelings sind die



Pflückerinnen in den niedrig gelegenen Gärten schon emsig bei der Arbeit.

Bis allerdings die Spitzentees in den Hochlagen produziert werden können, wird es noch einige Tage dauern.

Wir haben die Mirik Route gewählt und so passieren wir zunächst weniger bekannte Gärten wie Gyabaree / Millikthong. Weiter oben dann zu beiden Seiten der Straße die ersten Highlights: Singbulli, Phuguri, Turbo. Und auch an Okayti und Gopaldhara kommen wir vorbei.

Der Garten Okayti hat sich unter der Leitung der Familie Kumbat sehr positiv verändert. Die Investitionen in Pflanzmaterial und soziale Struktur tragen jetzt Früchte. Auch die Umstellung auf Biologi-

schen Anbau ist fast abgeschlossen.

Unser Ziel jedoch liegt noch weiter entfernt. Die Gärten der Chamong Gruppe. Die alten, scheinbar unverwüstlichen Landrover Typ „Defender“ dieseln uns durch das komplette Mirik Tal bis nach Darjeeling East. Wir verlassen die Hauptstraße und tauchen hinter dem Örtchen Sukhia in den Tee ein. Jetzt müssen wir uns entscheiden.



Die Schotterstraße gabelt sich. Ein Wegweiser mit Eselsohr zeigt links nach Tumsong und rechts nach Lingia. Wir fahren Richtung Tumsong und eine atemberaubend steile Abfahrt zur Fabrik beginnt.



Weiter geht es, wieder hinauf bis nach Marybong. Die Feldwege schlängeln sich

dicht an den Teepflanzen vorbei und sind exakt so breit wie unser Fahrzeug selbst. Auf der Beifahrerseite, also links, haftet der Blick unweigerlich am rasanten Abhang. Die Tatsache, daß ich für einige Zeit das Lenkrad übernehme, trägt nicht unbedingt zur Entspannung der Mitreisenden bei. Und doch erreichen wir wohlbehalten den schönen alten Bungalow von Marybong. Hier sitzen wir nun auf der reichlich mit Blumen dekorierten Terrasse und genießen nicht nur den Tee, sondern auch den sensationellen Blick auf die Gärten Risheehat, Singtom und... Soom!

Noch kurze Zeit und wir werden dort die allererste Pflückung (Soom DJ-1) unmittelbar nach der Verarbeitung verkosten können. Ein ganz besonderes Erlebnis. Und ich bin mir fast sicher, wir werden prompt zuschlagen und den Frischling per Flugzeug nach Germany schicken. Und sicher findet die erfolgreiche erste Pflück-



kung dann wieder ihren Platz im kleinen Hausaltar. *Siehe auch Seite 4*

„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...

Flugtee Darjeeling Soom, Schwarzer Tee (Nr. 233)

Der Flugtee kann zwar nicht aus eigener Kraft fliegen, aber die durch die kurze (Flug-)reise frisch auf den Tisch gezauberten Blätter beflügeln mit ganz anderem Schwung, als das bekannte Getränk, das angeblich Flügel verleiht. Besonders frisch-spritzig fällt in diesem Jahr der First Flush aus dem Darjeeling Garten Soom aus, und das zum allerersten Mal rein biologisch angebaut. Da geht das Herz so richtig auf!

Honigmelone , Früchtetee (Nr. 1585)

Nicht umsonst heißt die Honigmelone auch „Gelbe Kanarische Melone“ - schließlich verbürgt sie sich für (fast) immer scheinende südliche Sonne in der Tasse. Fruchtig, erfrischend, mild – wie ein angenehmer Sommersonnentag. Erhältlich ca. ab Ende April 2009

Apfel-Ingwer, Früchtetee (Nr. 1584)

Der scharfe und dennoch süßliche Ingwer liebkost den sanften, süß-säuerlichen Apfel-Kußmund und verleiht der Mischung erst den rechten Pfiff mit ganz leichtem Zitronenanklang. Süß küßt scharf! Wie ein echter Kuß sorgt diese Früchtemischung für ein wohliges Gefühl.



TeeGschwendner Mitarbeiter-Portrait

Porameth Wollersheim

... Programmiergenie aus eigener Ausbildung



Steckbrief:

Name: Porameth Wollersheim

Funktion: Anwendungsentwickler EDV –
Abteilung Systemzentrale Meckenheim

Alter: 31

Systemzugehörigkeit: 9 Jahre

Mein Weg zu TeeGschwendner:

Im Jahr 2000 suchte ich unverdrossen nach einer Fachinformatikerausbildung - im August begann ich dann als Azubi bei TeeGschwendner.

Bereits am Tag meines Vorstellungsgesprächs wollte ich zum "Team-TG" gehören. Nun sind es schon 9 Jahre....

Warum ich gerne bei TeeGschwendner arbeite:

Die Bereitschaft für- und miteinander zu arbeiten. Auf eine Frage folgt immer eine Antwort und auf einen Hilferuf folgt: "Wie kann ich dir helfen?"

Außerdem: wo kann ich als Programmierer gesünder arbeiten als hier? Nein, keine Chips und Cola am PC sitzend... eine heiße Tasse Tee genieße ich!

Mein Lieblingstee:

Nr. 717 Japan Tamaryokucha

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:

IMPRESSUM

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Juli 2009

Tee Gschwendner

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