



## EDITORIAL



Liebe Teegenießer, eine neue Studie des Deutschen Teeverbandes kommt zu meiner Überraschung zu dem Ergebnis, daß heute, wie vor 20 Jahren, die Deutschen wenig

losen Tee trinken, weil ihnen die Zubereitung umständlich erscheint. Kaum zu glauben, daß in einem derart technisierten Land die einfachsten Handhabungen kompliziert erscheinen und nicht mehr gelehrt und gelernt werden.

Mit ca. 10,- Euro sind Sie dabei: 1 Glaszubereitungs-kanne, 1 Goldfilter zum Abgießen in die Servierkanne. Das Teemaß gibt es gratis und jeder Tee hat bei TeeGschwendner einen getesteten Dosier-tipp. Nun kann kein Tee mehr mißlingen und zudem beginnt das Vergnügen schon bei der Zubereitung! Ob Eistee, grüner oder schwarzer Tee, Früchte- oder Kräutertee – alles schmeckt besser und das ist allemal seinen Preis wert. Und bestimmt sehen Sie, genauso wie ich, in diesen praktischen Utensilien ein ideales Geschenk für geschätzte Mitmenschen, die auf der Suche nach dem Wege zu besserem und preiswerterem Genuß sind.

Ihr

Albert Gschwendner

# wir sind die musterknaben



Cooler Drinks gehören im Sommer einfach zu Bladen, Surfen und allen möglichen Outdoor Aktivitäten. Klar, auch sonst will der wilde Durst gelöscht sein, und dazu braucht man Abwechslung. Eistee – einst der Langweiler schlechthin – ist längst aus seiner nur zitrönigen Ecke herausgekommen und lockt mit zig Geschmacksrichtungen und dem Gedanken „Tee ist gesund!“.

Was steckt aber hinter den billigen Eistees aus dem Supermarkt? Nur ein Bruchteil dieser Getränke verdient überhaupt den Namen Eistee! Hauptbestandteile sind Wasser und Zucker, dazu Aromen, oft auch Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel. Der Teean-teil beträgt meist weniger als 1%.

Mit solchem Zuckerwasser ist nicht an Fit for Fun zu denken. Ganz anders

Kalimba, Kaluna und Manori: Die Musterknaben unter der Eistee-Produkten sind hergestellt mit echtem Tee und reinem Fruchtsaft, weniger als 5% Zucker bzw. Fruchtzucker. Trotzdem sind sie galaktisch fruchtig-aromatisch und vor allem: sie füllen die Speicher auf und machen fit für neue Sommerpower.

Für alle, die zuhause Schleppelei und Müll sparen wollen, gibt es über 100 Sorten schwarzen, grünen, Früchte-, Kräuter- oder Rooitea, die sich wunderbar als Eistee eignen und frisch aufgebriht eiskalt serviert der Cool-down guthin sind. Wer's probiert hat, weiß: Schnell und einfach gemacht, mit Phantasie immer wieder neu (einfach frische Früchte, Eis oder Säfte untermixen, für die Party auch mal als Bowle mit Vodka oder Sekt), und eines ganz bestimmt: mega-lecker!



## PARTNERPORTRAIT



**Ort:** Lübeck

**Inhaberin:** Christine Brendel

**Wo:** Lübeck  
LindenArcaden  
Werner-Kock-Str. 1

**eröffnet:** 30. Oktober 2003

**Motto:** Lebe die Gelassenheit!

Der 30. Oktober 2003 stand im Zeichen des Unbekannten. Das neue Handelsquartier „LindenArcaden“ am Hauptbahnhof Lübeck öffnete seine Türen. Schon am ersten Tag strömten ca. 40.000 Menschen in diese neue Einkaufsmeile Lübecks.

Wir nutzten diesen Anlaß, um an 3 Tagen unseren Lübeckern den Karl-Heinz

und auch Gwendalinas Backäpfelchen vorzustellen. Unsere „Küchenfee“ leistete Unglaubliches, mußten doch ca. 6.000 Tassen gespült werden.

Nicht nur die Tasse Tee begeisterte unsere Besucher; ganz besonders die Größe und Helligkeit unseres Geschäftes wissen unsere Kunden immer wieder mit netten Worten zu loben.

Der wohl wichtigste Platz in unserem Geschäft ist der „Teetisch“, denn dort wird nicht nur die eine oder andere Sorte probiert, geplaudert und „gefachsimpelt“, sondern auch ganz gelassen in netter Runde darauf gewartet, an der Reihe zu sein. Unsere Warteschlange ist also ein Kreis; und wir hoffen, daß dieser stetig wachsen möge.

## Kolumne August F. Winkler

Wenn sich Frau G. wieder einmal von der Schlechtigkeit der Menschen überzeugen wollte, packte sie die silberne, leicht altersschwärzliche Teekanne von

Andrew Fogelberg & Stephen Gilbert, datiert von 1784, in eine Plastiktüte und suchte, leicht schäbig gekleidet, einen Antiquitätenhändler auf, dem sie mit den Worten: „Habe da ein Erb-

stück, das ich vielleicht verkaufen möchte...“, die Kanne präsentierte. Nicht jeder Händler erkannte sofort den Wert von schätzungsweise 50 000 Euro, doch nach Studium von Marke, Stempel usw. meinte mancher mit süßlichem Ton, man wäre interessiert, doch angesichts der reichen Verzierungen und der geringen Nachfrage seien kaum mehr als 500 Euro drin.

Ein Händler hatte ihr freilich 6 000 Euro geboten, ein anderer nach langem, liebe-

vollem Betrachten der Kanne gesagt: „Sie wissen genau, was Sie da für eine Rarität haben und wollen gar nicht verkaufen.“ Dann fügte er boshaft an: „Vielleicht wissen sie es wirklich nicht, es gibt ja immer wieder Putzfrauen, die etwas mitgehen lassen, ohne den Wert zu kennen.“

Das hat Frau G. lange gewurmt, und nachmittags, wenn sie für ihre Freundinnen einen High tea inszeniert, mit Finger-Sandwiches (belegt mit Ei, Kresse, Gurken, geräuchertem Lachs, kaltem Braten), Früchtekuchen, Scones und Cookies sowie Shortbread und salzigem Knabbergebäck mit Käse nebst Konfitüren, dicker ungeschlagener Sahne und Mettwurstbrötchen, erzählt sie von ihren Erfahrungen mit den Händlern. Die Teesorte wechselt, je nach Saison und Tagesstimmung ist es ein feiner Darjeeling, würziger Assam, geschmeidiger Keemun oder rauchig-herber Earl Grey, zubereitet wird er aber stets in der schweren Silberkanne.

Die zum High tea gereichten Näsche-  
reien sind mit dem Etikett „klein und fein“

gerade korrekt beschrieben und schon insofern ist diese traditionelle britische Institution mehr als die Brotzeit des Bayern. Aus der Ur-Funktion, nämlich den kleinen Appetit zwischen dem späten Frühstück und dem späten Abendessen der englischen Oberschicht zu befriedigen, hat sich seit Ende des 19. Jahrhunderts ein gesellschaftlicher Akt mit ein-drucksvoller Tischkultur entwickelt.

Dabei muß die Kanne keineswegs aus Silber sein. Manch Feintrinker lehnt Silber sogar ab, weil er meint, selbst solches Edelmetall würde die Finesse eines eleganten Tees à la Darjeeling 2nd Flush verfremden. Sie lassen nur Keramik und Glas gelten, Silber allenfalls dann, wenn das Innere der Kanne Tee-Patina hat. Bitte sehr, schön ist, was gefällt. Jedenfalls ist der High tea ein attraktiver Beitrag zur Hebung der Alltagskultur. Tee ist Genuß, er regt an, beflügelt die Phantasie, reinigt die Affekte, ist obendrein gesund. Und er läßt den Lärm der Welt draußen.

*August F. Winkler*





# Shincha-Mania in Japan

**Die erste Tee-Ernte Japans (Shincha) steht für einen der besten und teuersten Grüntees der Welt. In Japan ist Shincha wahrer Kult und binnen kürzester Zeit ausverkauft. Ein Blick hinter die Kulissen des Hype um die erste Japantee-Ernte.**

Shizuoka-Stadt, Dienstagmorgen, halb fünf Uhr früh, Anfang Mai. Alles schläft ruhig. Nur in einer Ecke der Stadt ist der Teufel los: winzige Läden machen auf, Händler sind schon frühmorgens im Streß, schwitzen trotz der kühlen Morgenluft. Von wegen Ruhe – eilige Gestalten flitzen per Fahrrad im Höllentempo von einem Laden zum anderen, flüstern wild gestikulierend auf die Händler ein, drücken ihnen Metall Dosen in die Hand, rasen sofort weiter zum nächsten Händler. Die Zeit drängt, bis Tagesanbruch muß alles unter Dach und Fach sein. Was aussieht wie eine unheimliche Ansammlung dubioser Gemüter mit stark mafiosen Zügen ist die Parallelwelt des Teehandels im Inselreich zur Shincha-Zeit.

Shincha, das ist der neue Tee in Japan, der First-Flush, der beste Tee des Jahres. Japans Top-Teebauern ernten

Senchas, und radeln nach Mitternacht nach Chamachi zu den Läden der Händler so schnell es irgendwie geht. Chamachi – das Teeviertel in Shizuoka ist das Zentrum von Japans Teehandel. Shizuoka ist das Epizentrum des Shincha-Booms, hier werden 50% aller Japantees geerntet, hier werden über 80 Prozent aller Tees des Landes gehandelt. Und das in Allersherrgotts-Früh. Jeder Teebauer versucht, als erster da zu sein, jede Minute zu spät kostet. Die Preise für den aller-ersten Tee gehen ins Astronomische. Doch das stecken die Händler weg. Shincha – hier geht es nicht um Gewinn, hier geht es um Prestige. Es ist die hohe Kunst, als erster Händler den besten Tee zu haben.

Zurück nach Chamachi. Zeit zum Verkosten hat hier keiner. Um halb fünf am Morgen sieht man ohnehin nichts. Die Tee-Einkäufer verlassen sich auf ihr Gefühl. Mit Hand und Nase testen sie die Teemuster, die in kleinen Metall Dosen zu ihnen gebracht werden, fühlen die Blattstruktur, checken, ob der Tee weich oder hart ist. Mit zwei bis drei Telefonhörern in der Hand sucht der Einkäufer nach einem Abnehmer. Streß total. Denn bis Tagesanbruch müssen die Teepartien bei den

Großhändlern sein, damit der Tee weiter verarbeitet und gemischt werden kann, damit ein toller Shincha-Blend entsteht, damit Japans Teeläden beginnen können, das Geschäft des Jahres zu machen. Um sieben Uhr morgens ist der Spuk in Chamachi vorbei.

Denn alles muß schnell gehen in Japan. Japan ist im Shincha-Fieber. Sobald der neue Tee in den Läden ist, geht es wirklich rund. Shincha-Poster kleben in jedem Bahnhof. Verkäufer schwingen Shincha-Fahnen vor den Geschäften. Der Tee kommt in eigenen Shincha-Verpackungen. Die Verkäufer rufen „Shincha, shincha desu yo“ (Neuer Tee, der neue Tee ist da!).

Und die Teegeschäfte platzten aus allen Nähten. Japan kauft Shincha als ob es kein Morgen gäbe. Denn wer nicht jetzt kauft, hat verloren, muß ein Jahr warten. Bis es wieder im ganzen Land tönt: „Shincha, shincha desu yo“.

„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...

**Rooitea Kashu Apfel**

Eine süß-fruchtige Komposition mit dem angenehm weichen Geschmack der Cashew-Frucht und Zutaten frisch von der Sommerwiese.

**Honeybusch-Grüntee Honigmelone**

Eine fruchtige, kontrastreiche Mischung mit dem weichen Geschmack von Honigmelonen, im Nachgang läßt sich ein leicht herber, typischer Grüntee-Hauch erschmecken und auch die dem Honeybusch eigene Honigsüße verbindet sich glänzend mit der sommerlichen Aura der Honigmelone.

**Grüntee Pink Grapefruit**

Erfrischend, spritzig und leicht bitter wie saftige Grapefruits. Auch abgekühlt, mit Eiswürfeln und Orangen- oder Zitronenscheiben ist diese Mischung ein erquicklicher Muntermacher.

**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.

**Sommernachtstraum**

Eine Teekomposition, duftig wie der Sommer und leicht wie ein Traum in lauer Johannisnacht. Am Gaumen tummeln sich fruchtige Aromen, zauberhafte Exoten wie Lichee oder Pitahaya und wundersam verknüpfte Tees aus Darjeeling, China und Südindien. Wie in der meisterlichen Komödie finden sich hier alle zusammen, die zusammengehören. Und Puck würde diese Mischung sicher auch gefallen ... Ein Traum, den man gleich noch einmal haben möchte!

**Fruchtig-erfrischend  
Sommerrezept:  
Rooi  
Icetea  
Marlon**



Die fruchtige TeeGschwendner Kombination "Rooitea Marlon" (Nr. 1318) aus Mango, Maracuja und Rooitea harmonisiert wunderbar mit Orangen- und Zitronensaft und Zitronenmelisse – und ist eisgekühlt ein wahrer Muntermacher.

**Zutaten (für 4 Portionen):**

- 24g Rooitea Marlon, Nr. 1318
- 800 ml kochendes Wasser
- 80 g Puderzucker
- 200 ml Orangensaft
- Saft einer halben Zitrone
- Scheiben einer 1 Limone
- 1 Orange (unbehandelt)
- 5 Stengel Zitronenmelisse

**Zubereitung:**

1. Den Tee mit kochendem Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Den Tee durch ein Sieb in eine Kanne gießen, den Zucker untermischen und abkühlen lassen.
3. Dann den Orangen- und Zitronensaft, die Limonenscheiben sowie einen Stengel Zitronenmelisse dazugeben und alles noch einmal mindestens 2 Stunden kühl stellen – am besten über Nacht.
4. Den gekühlten Eistee in Gläser füllen und die restlichen Stengel Zitronenmelisse hineinstecken.

Ihr Fachgeschäft:

**IMPRESSUM**

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 04

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