



EDITORIAL



Alles was ich will ist verboten, macht dick, oder kostet zuviel!

Sie kennen diese Strophe eines Kölner Karnevalliedes? Ich finde dieses Lied ganz wunderbar, bringt es doch die von vielen erlebte Realität auf

den Punkt! Wie phantastisch ist es doch, daß nichts davon auf unseren geliebten Tee zutrifft! Verboten ist beim Teetrinken gar nichts und die köstlichsten Raritäten von TeeGschwendner sind auf die Tasse betrachtet für jeden erschwinglich!

Auch der höchste Teegenuß hat zero Kalorien - es sei denn, Sie genießen Ihren Lieblingstee mit Kandis und/oder Sahne. Haben Sie schon einmal unsere ayurvedischen Tees probiert? Nr. 1299 Vata ist wohltuend, im Geschmack an Lakritz erinnernd und zusätzlich sogar mit sättigender Wirkung.

Persönlich freue ich mich jetzt im Frühjahr ganz besonders auf die herrlichen First Flush Tees. Die im April eintreffenden Darjeeling First Flushs sind so herrlich frisch mit dem unverwechselbaren Duft frisch gebackenen Brotes. Die ersten First Flush Muster sind vielversprechend. Das Wetter spielt mit Sonne, Regen und geeigneten Temperaturen mit, so daß wir uns alle auf hervorragende Flugtees freuen dürfen.

An Tee ist nichts verboten, er macht nicht dick und kostet nicht viel!

Das Leben ist schön!

Ihr

Albert Gschwendner

Der perfekte Pausenfüller



Endlich Pause! Jetzt heißt es ran an die Buletten und die Limo. Schließlich müssen die lernmüden Speicher wieder aufgefüllt und der Durst gestillt werden.

Durst stillen ist prinzipiell gut. Pauschal kann man sagen: Die ausreichende Flüssigkeitszufuhr ist für junge Menschen besonders wichtig, denn sie haben einen höheren Flüssigkeitsbedarf als Erwachsene. Aber noch lange nicht jedes Getränk eignet sich gleichermaßen gut.

„Pausenlos“ zuckerhaltige Limonaden, Cola, oder Billiggetränke unter dem „Eistee-Mäntelchen“ zu sich zu nehmen, trägt vielleicht noch ein Schärfflein zum Flüssigkeitshaushalt bei, bringt aber eine Reihe an unerwünschten Nebeneffekten mit sich. Die Statistiken zu immer dickeren Kindern, immer häufigeren Diabeteserkrankungen bei jungen Menschen sind in aller Munde. Bei der Getränkewahl streitet Beliebtheit wider besseres Wissen. „In“ muß das Getränk sein und nicht langweilig. Herkömmliches Mineralwasser: fade! Apfelschorle: Was für die Oma. Milch: trinken nur Babys! Was im Angebot bleibt, sind extrem zuckerhaltige

Getränke, die mit Millionen-Werbeetats um die Nachfrage der Kids buhlen. Da können wir nur ganz amerikanisch erwidern: „Give me a break“!

Es geht auch anders – nicht automatisch muß die Pause vom Pauken Pausbacken zur Folge haben. TeeGschwendner hat in Kooperation mit ausgewählten Schulen bewiesen: „Cold. Clever. Cool.“ – so die Meinung der Schüler, die die fruchtig-aromatischen TeeGschwendner Eistees im TetraPak lieben. Gleichmäßig beliebt sind die 5 Sorten Apfel-Zitrone mit Schwarzem Tee, Lychee mit Grünem Tee, Holunderblüte mit Weißem Tee, Kirsch-Banane mit Früchtetee und Orange mit Rooitea. Die Musterknaben unter den Eisteeprodukten sind hergestellt mit echtem Tee, reinem Fruchtsaft, wenig Zuckerzugabe und ohne Konservierungsstoffe. Das interessiert mittlerweile viele Schüler und erst recht Eltern und Lehrer.

TeeGschwendner bietet allen Schulen und Schulkiosken direkte Belieferung zu schulgerechten Konditionen an. Sprechen Sie uns an! (Bettina Martens, Telefon 0 22 25 / 92 14 53).

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.

**Darjeeling White Phoobsring First Flush
Nr. 2515**

Zur besten Zeit der Frühjahrsernte wurden junge Triebe der Urform der Teebearbeitung unterzogen - gleichmäßiges, schonendes Welken und abschließendes Trocknen. Ein zauberhafter Weißer Tee aus einem der ältesten und gleichzeitig schönsten Gärten Darjeelings. Sanfte, helle Tasse mit einem Touch Oolong.

100g € 18,90
150g € 28,35 inkl. Edmon's Dose

**Nilgiri Coonoor Green Shoots
Nr. 2654**

Ein bezauberndes Ergebnis der letzten Entdeckungstreife durch die Nilgiris. Handmade Green Tea aus Coonoor, dem Teezentrum der "Blauen Berge". Weich doch vollmundig, leicht süßlich, feines Blatt im "Lung Ching Stil" und strahlend gelbe Tasse.

100g € 9,80
300g € 27,96 inkl. Edmon's Dose

Teezeremonie—
Alltagsferne Zeremonie in der Schale
... Fortsetzung aus *Teecetera* Nr. 16
In der japanischen Teezeremonie folgt die



Teezubereitung einem Ritual. Der Gastgeber spült die Schale zunächst mit heißem Wasser aus und wischt sie mit einem Tuch ab. Das deutet rituell auf die Reinigung des Geistes hin; die gemeinsame

Schale symbolisiert das Teilen und das Zusammengehören. Nach dem Reinigungsakt gibt der Meister mit einem Bambuslöffel Tee in die Schale – Matcha, pulverisierter grüner Tee - und fügt mit der Kelle heißes Wasser hinzu.

Mit dem Bambusbesen wird nun das Teepulver in raschem Rhythmus geschlagen, bis ein schaumiges, edelbitteres Getränk entsteht. Das reicht der Meister „mit offenem Herzen“ dem ersten Gast, der als

Kolumne August F. Winkler

Zeichen von Demut und Dank seinen Oberkörper neigt, indem er sich mit den Handflächen auf dem Boden abstützt. Danach ergreift er mit seiner Rechten die Schale, dreht sie in der linken Hand zweimal und führt sie mit beiden Händen in gemessener Art zum Mund. Vor dem Genuß des Tees hat der Gast zwei auf einem flachen Tablett kunstvoll aufgeschichtete Süßigkeiten zu sich genommen.

Den letzten, vom Teepulver verdickten Schluck schlürft er geräuschvoll aus der Schale und wischt diese mit der Serviette ab. Danach dreht er die Schale wieder in ihre Ursprungsposition zurück, was als Höflichkeitsgeste zu verstehen ist. Der Gastgeber ergreift sie und rührt darin erneut Tee an, den er dem nächsten Gast anbietet – das rituelle Prozedere wiederholt sich millimetergenau.

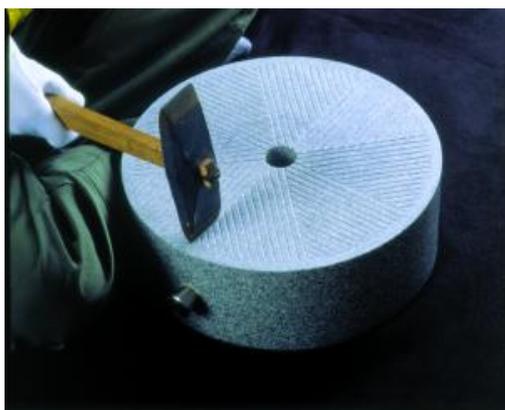
Ist der formelle Teil der Teezeremonie beendet, dürfen sich die Gäste entspannen. Sie danken artig für die Einladung, diskutieren über die Ästhetik der Teeschale, worunter es sehr wertvolle alte Stücke

gibt, des Rollbildes, des Blumengestecks. Die materielle Welt außerhalb des Teeraums bleibt unerwähnt. Die ist bedeutungslos, nicht wichtig. Die für alle Zen-Künste gültige Lösung lautet: „Der Weg ist das Ziel.“

Und das kennzeichnet das innere Wesen der Zeremonie, bei der ja nicht der Geschmack, sondern der Geist des Tees im Mittelpunkt steht. *August F. Winkler*

Exklusiv bei TeeGschwendner:
August F. Winkler: „Tee zum Frühstück
—und der Tag kann beginnen“





Grünes Gold: Matcha Hikari

Matcha ist der Tee der berühmten japanischen Teezeremonie und wird noch genauso wie vor 800 Jahren nach den überlieferten Verfahren produziert.

Matcha Hikari ist von einzigartiger Güte, wie sie bisher in Deutschland nicht erhältlich war. Allerbesten Matcha kommt aus der Region Nishio (auf der Hauptinsel Honshu, in der Präfektur Aichi). Dieser Landstrich grenzt direkt ans Meer und wird im Norden, Westen und Osten von Flüssen umrahmt, eine klimatisch geradezu perfekte Lage für den Teestrauch.

Um keinen anderen Tee wird in Japan soviel Aufwand betrieben. Die Produktionsansprüche für diese exquisite Sorte stehen weit über denen für Shincha und Gyokuro, den Superstars im Blattbereich.

Die Unterschiede beginnen schon beim Teefeld. In Matcha-Gärten darf die Tee-pflanze höher und halbwild wachsen: nicht die Ertragsmenge ist entscheidend, sondern die höchstmögliche Blattqualität. Besonders wichtig ist diese Naturbelassenheit für die Entstehung des Aromas.

Matcha Tee wird ausschließlich von Hand gepflückt - purer Luxus in Japan, bedenkt man die weit über Deutschland liegenden Löhne in der Landwirtschaft. Noch eine Besonderheit in Matcha-Gärten: zur Erntezeit decken die Japaner die wertvollen Teefeldern mit langen, dunklen Planen zu. Den Entzug des Sonnenlichts halten nur beste Teesträucher aus, denn die Zeit im Schatten bedeutet viel Streß für die Teeblätter: sie wachsen langsamer und der Ertrag sinkt, je länger die

Pflanze im Schatten wächst. Wozu der ganze Aufwand? Je länger im Schatten, desto wertvoller und exquisiter wird das Teeblatt, desto intensiver der typische süßliche Matcha-Geschmack, desto dunkelgrüner und aromatischer wird das Blatt. Teesträucher für die Matchaerzeugung werden länger beschattet als solche für „normale“ Spitzentees. Bei Kabusecha reicht eine Woche Schatten, bei Gyokuro und Shincha sind es zwei Wochen im Dunklen. Um einen Tee in wahrer Teezeremonienqualität wie Matcha Hikari zu produzieren, muß die Pflanze ganze vier Wochen lang im Schatten wachsen.

Die Ernte erfolgt nach alter Tradition per Hand. Nur die feinsten Blätter werden gepflückt. Matcha wird nur ein einziges Mal pro Jahr geerntet und ist daher immer „First Flush“. Nach der Ernte läßt man den Teestrauch wieder frei und wild wachsen, damit er sich von den Strapazen im Schatten erholen kann, und im nächsten Jahr wieder erstklassigen Tee produziert.

Die frisch gepflückten Blätter müssen so schnell wie möglich in eine spezielle Fabrik, denn sie werden niemals in herkömmlichen Grüntee Fabriken weiterverarbeitet. Zuerst wird ein Zwischenprodukt hergestellt – Tencha, so etwas wie der große Bruder von Gyokuro. Während bei der Gyokuroherstellung die Blätter möglichst schonend in eine wunderschöne, nadelförmige Form gerollt werden, trocken die Teemeister die viel empfindlicheren Blätter für Tencha vorsichtig - zuerst ihre Blätter, um danach Blattstengel und

Rippchen auszusortieren; solange, bis nur ein reinstes, dunkelgrün leuchtendes „Blattfleisch“ übrig ist. Dieses kleine, runde Blatt nennt man Tencha.

Erst jetzt, mit dem fertigen Tencha, beginnt die Königsdisziplin im Teemachen: Matcha mahlen. Dazu verwenden die Teemeister traditionelle, von Hand geschliffene Granitsteinmühlen. Die Technik stammt aus dem 13. Jahrhundert. Damals entwickelten Zen-Mönche diese Methode um einen möglichst intensiven, nährstoffreichen Tee zu produzieren.

Heutzutage ist Matcha ein Hightechprodukt, in den klinisch sauberen Produktionshallen stehen tausende Steinmühlen, die Matcha mahlen, jedes Produktionslot wird von einem hauseigenen Labor auf Herz und Nieren analysiert. Doch trotz aller Technik: die guten alten Steinmühlen, die heute genauso aussehen wie vor 800 Jahren, sind durch keine Maschine zu ersetzen. Der einzigartige kühle und harte Granitstein mahlt noch immer Matcha, und das ganz ohne Eile: in einer Stunde entstehen nur knapp 30 g Matcha Hikari.

Ansprüche stellt der Matcha Hikari auch an die Verpackung: das extrem feine Pulver kann nur von Hand in den speziell angefertigten Aromaschutzdosen abgefüllt werden. Damit der Tee auch möglichst frisch genossen werden kann, importiert TeeGschwender Matcha Hikari ausschließlich per Flugzeug – nur 24 Stunden braucht das wertvolle grüne Gold von Japan nach Deutschland.

Thomas M. Grömer

„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...

Caipirinha (Nr. 997)

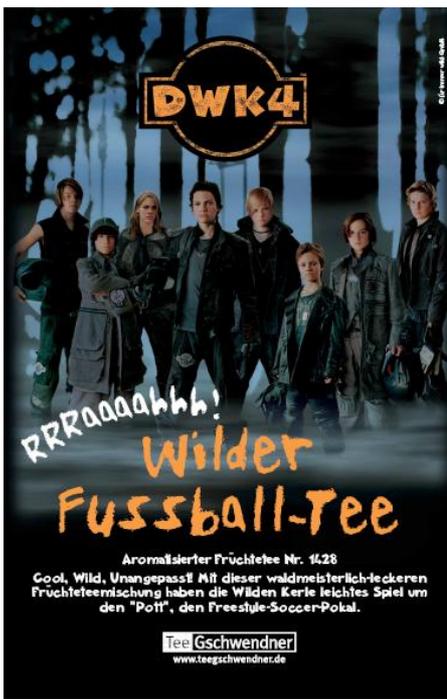
Kann Grüner Tee wie Caipi schmecken? Ja! Und ganz ohne Alkohol. Einfach die Mischung aus grünem Tee, Zitronenschalen und Aroma mit frischen Limetten und Rohrzucker zubereiten – fertig ist der Partyhit. Im Teejahr startet Carnival im April, dann kehrt der Trend-Mix aus den Winterferien in die Cocktailgläser zurück.

Formosa Pi Lo Chun Spezial BIO (Nr. 601)

Ein zart-duftiger, leicht gerollter Pi Lo Chun aus biologischem Anbau. Eine Spitzenqualität mit einem Hauch Oolong. Helle, frische Tasse aus Formosa, der „Schönen Insel“, die heute Taiwan heißt.

China Royal Jasmine Curls (Nr. 534)

Immer im Trend und stets gefragt sind Jasmintees, bei denen feinster Grüntee mit der sanften Intensität duftenden Jasmins veredelt wird! Prachtvolle, zartgrüne Tasse mit lang anhaltendem Duft.



DWK4
RRRRAAAHHH!
Wilder Fussball-Tee
Aromatisierter Früchte Tee Nr. 1428
Cool, Wild, Unangepasst! Mit dieser waldmeisterlich-leckeren Früchteemischung haben die Wilden Kerle leichtes Spiel um den "Poff", den Freestyle-Soccer-Pokal.
TeeGschwendner
www.teegschwendner.de

Rezept:

SUPER-CARAMEL FUDGE



Zutaten für 4 Portionen:

- 28 g oder 16 gehäufte Teelamaß Honeybuschtee „Emily“ (Nr. 1335)
- 6 Caramelriegel „Caramac“
- 4 Marshmallows
- 2 EL gehackte, geröstete Mandeln
- 125 ml Sahne

Zubereitung:

Den Tee in einer vorgewärmten Kanne mit einem Liter kochendem Wasser aufbrühen und warmgestellt 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Dann den Tee filtern, heiß stellen.

Die Caramelriegel in kleine Stücke bröckeln, 1 ½ Riegel auf große Teegläser oder Tassen verteilen und mit dem heißen Tee auffüllen.

Alles gründlich verrühren, bis der Caramel sich aufgelöst hat, dann je Glas einen Marshmallow zugeben und mit gerösteten, gehackten Mandeln bestreuen. Mit flüssiger Sahne zum Selbernehmen servieren.

Tip: Anstelle des Caramelriegels je Glas 2 bis 3 Eßlöffel Caramelsirup und 3 Eßlöffel Schlagsahne mit dem heißen Tee mischen!

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 Abonnentenkreis 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 2007

TeeGschwendner

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