



EDITORIAL



Verehrte Teegenießerinnen & Teegenießer!

Das ist TeeGschwender:

- Tee in Premiumqualität seit 1978
- Marktführer der Teefachgeschäfte seit 25 Jahren
- Tätig auf allen 5 Kontinenten
- Teatasting, eigenes Labor unter wissenschaftlicher Leitung, Import, Lagerhaltung, Produktion, Veredelung, Mischen, Sieben, Packen, Versand.

Das ist TeeGschwender wichtig:

- Kundenservice
- Premiumqualität
- Höchste Reinheit der Tees
- Die Erwartung des Kunden erfüllen
- Fair Trade
- Bio-Anbau
- Qualität erlebbar machen

Herzlichen Dank für Ihren Zuspruch. Sie, unsere kompetenten Kunden, haben uns die einzigartige Entwicklung der letzten 30 Jahre ermöglicht!

Ihr

Albert Gschwendner

Ayurveda auf die Gesundheit 2007!



„Nach dem üblichen Jahresendstreß inklusive ausgiebiger Silvesterfeier schwor ich mir auch im letzten Jahr wieder: Heuer wird alles anders. Ich achte besser auf meine Gesundheit, gehe früh zu Bett, treibe mehr Sport und ernähre mich gesund. Aber wie es mit den guten Vorsätzen so ist: Alle Jahre wieder sind sie ach so schnell vergessen und man ertappt sich sehr spätestens im Februar: Rückfall in alte Gewohnheiten, Bequemlichkeit und Alltagsstrott auf voller Front! Auch in diesem Jahr war das so – mit einer Ausnahme: Ich habe die wunderbaren Ayurveda-Tees und den richtigen Dosha-Tee für mich entdeckt. Nie hätte ich einen solchen Wirkung vermutet! Und das Beste: Im Alltag läßt sich diese Wohltat ganz einfach einbauen. Ich nehme mir am Abend einfach 5 Minuten Zeit für mein kleines Teeritual.“

Diese schönen Zeilen schrieb uns im September eine Kundin aus München. Wie recht Sie hat, haben viele andere Ayurveda-Überzeugte längst für sich herausgefunden.

Ayurveda („Ayu“ – Leben und „Veda“ – Wissen), auch die Lehre des Lebens genannt) stammt aus der vedischen Hochkultur Indiens und gilt als das älteste und umfassendste Gesundheitssystem der Welt. Es hält was es verspricht! Die ayurvedische

Lehre betrachtet ganzheitlich alle Lebensbereiche und zeichnet sich doch durch Einfachheit aus. Allein durch Finden seines eigenen Doshas (Vata, Pitta, Kapha) kann man schon sehr viel für sich tun.

Die 3 Doshas wirken in der Natur, in unserem Körper und Geist. Jeder Mensch trägt sie von Natur aus in sich – in unterschiedlicher Ausprägung. Bei gesunden Menschen befinden sie sich im Gleichgewicht. Ziel der ayurvedischen Lehre ist es, dieses Gleichgewicht herzustellen – denn es droht ins Wanken zu geraten durch Alltagsstreß, Ernährung, Tages-, Jahreszeiten oder persönliche Lebensumstände. Dosha-Ungleichgewicht läßt sich in verschiedenen Gebieten wie Wohnen, Schlafen oder Partnerschaft durch den störenden Einflüssen entgegengesetzte Maßnahmen ausgleichen. Der Ernährung kommt dabei ein besonderer Stellenwert zu. Die 6 Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, scharf, bitter, herb) sollten entsprechend der momentanen Befindlichkeit in der Nahrungs- und Getränkezusammenstellung berücksichtigt werden. Gerade im Winter gilt es, Vata störende Einflüsse zu vermeiden!

Unser Dosha-Testbogen kann dabei nur ein erster Indikator sein, aber ein guter Schritt ins Jahr 2007. Auf die Gesundheit!

Neu im Edmon's-Sortiment

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 Qingshan White Jade Nr. 2231

Der meisterliche Grüntee aus Sichuan erinnert optisch leicht an feinsten Pi Lo Chun. Die eigenwillig gedrehten, weißen Spitzen, seine "flauschige" Erscheinung und die jadegrüne, äußerst sanfte Tasse machen ihn zu einem unentbehrlichen Ereignis.

100g € 9,50
350g € 31,64 inkl. Edmon's Dose

Darjeeling Golden Dragon Okayti Second Flush, Nr. 2470

Auch wirkliche Kenner nordindischer Spezialitäten werde sich angesichts dieses "goldigen" Auftritts fragen, ob der Ausnahme-Okayti nicht eher der Brahmaputra-Region als den Himalaya-Ausläufern zuzuordnen ist. Der rassige Darjeeling aus der Sommerernte verströmt süß-aromatischen Duft und seine voluminöse Tasse setzt neue Maßstäbe.

100g € 16,80
300g € 47,88 inkl. Edmon's Dose



Teezeremonie -

alltagsferne Zeremonie in der Schale

Sie begreifen sich als die wahren, die verbrüchlichen, im besten Sinne unverbesserlichen Liebhaber des Tees:



die Teeisten. Für sie gilt, was der geschickte Okakura Kakuzo (1862 -1913), der Ober-Teeist, in seinem 1906 im Insel-Verlag erschienenen „Buch vom Tee“ gesagt hat:

„Der Geschmack des Tees hat seinen verborgenen Reiz, der unwiderstehlich genug ist, um idealisiert zu werden. Er hat nichts von der Arroganz des Weins, der Selbstbewußtheit des Kaffees und auch nicht die zimperliche Unschuld des Kakaos.“

Profaner formuliert: Für den Teeisten ist Tee jederzeit das zaubrische Gebräu, mit dem man den Morgen willkommen und sich noch um Mitter-

Kolumne August F. Winkler

nacht tröstet.

Während der Tee in China, seinem Ur-Land, ein Reich der Poesie bildete, ist er in Japan zu einer Religion des Ästhetizismus erhoben worden, zum sogenannten Teeismus und der Teezeremonie als ihrem liturgischen Ritus. Der Teeismus ist ein Kult, gegründet auf die Verehrung des Schönen inmitten des nicht immer gloriosen Alltags. Klassische Teezeremonien waren im alten Japan reine Männersache, heute bilden sich auch Frauen zur Teemeisterin aus.

Während der gut zweistündigen Zeremonie sollen alle Sinne angesprochen werden: Augen, Ohren und Geruchssinn werden durch die schlichte Ästhetik des Teeraums – einziger Schmuck ist ein Rollbild oder ein Ikebana-Gesteck – und die Stille gefangen genommen. Nichts soll die Konzentration stören.

Die Zubereitung des Tees folgt 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. *Fortsetzung folgt...*

Exklusiv bei TeeGschwendner:

August F. Winkler: „Tee zum Frühstück – und der Tag kann beginnen“





Assam - The Early Beginnings (Teil 1)

Im Jahre 1788 berichtete der Botaniker Sir Joseph Banks dem Director der East India Company von der Entdeckung der Teepflanze auf dem Subkontinent und der Möglichkeit, diese in den an die Himalayas angrenzenden, nördlichen Gebieten Indiens zu kultivieren. Daraus wurde die nächsten 45 Jahre zunächst nichts. Dann, im Jahre 1823, trafen Berichte des Major Robert Bruce ein. Dieser fand wilde Teepflanzen im Gebiet von Sadiya und nahezu überall im Dschungel Nord-Ost Assams.

Zunächst war nicht klar ob die entdeckte *Camellia* dort tatsächlich heimisch war und ob es sich wirklich um die Teepflanze handelte. Doch die große An-



Sir Joseph Banks (1743 - 1820)

zahl von Pflanzen, die in den unberührten Urwäldern gefunden wurden, wies schließlich darauf hin, und die von Bruce beobachteten Ureinwohner dieser Region nutzten die Vorzüge der Teepflanze schon seit langem. Noch heute wachsen Teebäume aller Größen wild im Grenzgebiet zwischen Upper Assam und Nagaland - auch das Leben der "Natives" hat sich in dieser entfernten Region kaum verändert. Als dann 1833 das Handelsmonopol der East India Company für chinesischen Tee fiel, richtete sich das Interesse der Company auf Indien und die Möglichkeit, dort Tee herzustellen um mit China zu konkurrieren.

1834 rief Lord Bentinck ein Committee ins Leben, welches sich fortan mit dem Projekt Teeanbau beschäftigte und noch im gleichen Jahr eines der Mitglieder, G.J.Gordon, nach China entsandte, um sowohl Teesamen zu beschaffen als auch Chinesische "tea maker" zu rekrutieren. Die bis dahin neidvoll bestaunten Geheimnisse der Teemanufaktur sollten so gelüftet und der Weg für den Anbau in Indien freigemacht werden.

Sechs Monate später erreichte eine Ladung von 80.000 Teesamen Calcutta. Eine großartige Leistung zu dieser Zeit, denn Chinareisende besuchten damals

in erster Linie die Hafenstädte. Kaum jemand "traute" sich ins Binnenland. In der Zwischenzeit bestätigte sich die Vermutung, daß es sich bei den in Assam entdeckten Pflanzen tatsächlich um Tee handelte, doch es war längst zu spät, um Gordon zurückzurufen. Die chinesischen Teesamen keimten im Botanischen Garten von Calcutta und 20.000 davon machten sich als 10 Monate alte Setzlinge auf den schwierigen wie gefährlichen Wasserweg nach Assam. Es ging zunächst den Hooghly River hinauf und über den Bhagirathi und Ganges dann Richtung Sadiya – eine Reise von über 1000 Meilen. Die 80 achtzig "country boats" mit geringem Tiefgang wurden immer wieder von Banden an den Ufern attackiert und schließlich erreichten nur 8.000 Pflanzen ihren Bestimmungsort in gutem Zustand. Doch auch dabei blieb es nicht. Mit der Rodung des Urwalds zugunsten der Teepflanzungen gingen auch die für die empfindlichen Pflanzen lebensnotwendigen Schattenspende verloren. Ein weiterer Teil verlor den Kampf gegen das wuchernde Unkraut. Den Setzlingen, die in subtropische Höhenlagen Nordindiens transportiert wurden erging es dagegen ungleich besser...

Fortsetzung folgt...

„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...

Weißer Tee Kokos, Bio (Nr. 1035)

Eine neue exotische Schönheit: Der leicht nussige und süße Charakter der Kokosnuß verleiht dem weißen Tee eine außergewöhnliche Note und schmiegt sich voller Sanftheit an.

Weißer Tee Lychee, BIO (Nr. 1036)

Das lieblich-süße Aroma der Lycheefrucht kombiniert mit der Sanftheit von feinem Weißen Tee. Diese wunderbare Teekreation schickt die Geschmacksknospen auf exklusive Entdeckungsreise.

Oolong Bossa Nova (Nr. 993)

Der sanfte Verführer unter den Teecharmeuren: Cremig-süß mit nussiger Knackigkeit und betörendem Vanilleduft. Sinnen schmaus ohne Kalorie und Reue – als schwänge man das Tanzbein.



FIT FOR THE DAY

Zutaten (für 2 – 4 Portionen):

- 18 g (ca. 11 Teelamaß) Marani, Nr. 953
- 600 ml Wasser
- 1 Baby-Ananas
- 250 ml Ananassaft
- 2 EL helles Fruchtgelee (Quitte/Zitrone)

Zubereitung:

Den Tee laut Packungsanleitung zubereiten und 1-2 Minuten ziehen lassen; dann warm stellen. Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk längs wegschneiden. Die Viertel noch einmal halbieren und in feine Scheiben schneiden. Blätter vom Ananasschopf zur Dekoration beiseite legen. Ananassaft und Gelee erwärmen, bis



es sich aufgelöst hat. Die Ananasscheiben auf große Gläser / Tassen verteilen, Tee und Saft mixen und über die Ananasscheiben gießen. Mit Ananasblättern dekorieren.

Tip: Mit frischen Früchten dekorieren z.B. Physallis, Weintrauben, Orange, Kiwi oder Pfirsich!

Buchtip

Dieses Buch läßt Teekenner und -neulinge alle Facetten des Tees erleben. Fachwissen, Geschichten, Rezepte, oder Reisen mit Tea Taster Thomas Holz empfehlen wir, bei einer guten Tasse Tee zu genießen! *Cornelia Haller-Zingerling: „Die Welt des Tees“ (Umschau-Verlag)*



Ihr Fachgeschäft:

IMPRESSUM

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

Die nächste Ausgabe erscheint im April 2007

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:

TeeGschwendner

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