

# TEE CETERA



Regelmäßig erscheinender Newsletter · Ausgabe 22 · Juli 2008

## EDITORIAL

**Tee im Wettbewerb:** Anfang Juni fand in der amerikanischen Wüstenstadt Las Vegas, dem legendären Zockerparadies im Glutofen der Wüste, die amerikanische Tea Convention statt. Mit über 300 Ausstellern, im wesentlichen aus den USA, war dies die Nabelschau der US-



Teewirtschaft. Auch die TeaGschwendner Inc. hat mit einem kleinen Stand und hoch qualifizierten Mitarbeitern an der Messe und an der Tea Competition teilgenommen. Die ausstellenden Firmen konnten je 5 Tees in 7 Kategorien in diversen Preissegmenten einsenden. Juroren waren international anerkannte Tea Taster. Alle Tees wurden "blind" verkostet, so daß eine Parteinahme ausgeschlossen werden konnte.

Kurz vor der Messe wurde bekannt gegeben, welche Tees es in die Endausscheidung geschafft hatten. TeaGschwendner konnte von 35 Tees 27 in die Endausscheidung bringen und lag damit zunächst an 1. Stelle. Während der Messe wurden die Gewinner ausgelobt: TeaGschwendner stellt mit Nr. 160 Assam SFTGFOP1 Marangi, Nr. 531 China Pai Mu Tan Bio, Nr. 630 Formosa Fancy Superior Oolong Taifu und Nr. 1238 Hibiskusblüten-tee die Sieger in 4 von 7 Kategorien und lag im Gesamtklassement auf Rang 2. Wir freuen uns sehr über den Erfolg in den USA, beweist er doch, daß wir durch unsere kompromißlose Qualitätspolitik auch auf der anderen Seite des Atlantik Anerkennung gewinnen! Einen schönen Urlaub mit gutem Tee im Gepäck wünscht Ihnen Ihr

Albert Gschwendner



## Friesenfreude: Teetied „Wenn wi keen Tee hebben, muten wi starben“

Das vergleichsweise kleine Völkchen der Ostfriesen wäre bei einer Nationenwertung ganz sicher unter den TOP 5 zu finden: dem Teekonsum. Ein Ostfrieser, der etwas auf sich hält, trinkt den typisch malzig-kraftigen Aufguß frühmorgens, gegen 11, um 15 Uhr und noch einmal am späten Abend. Getreu dem Motto „Dree is Ostfreesenrecht“ genießt man mindestens 3 Tassen pro Teetied in Ruhe – vielleicht ein Grund für die berühmte, sturm-erprobte ostfriesische Gelassenheit!

Auch die Stürme der Geschichte konnten der Teeleidenschaft der Nordlichter keinen Abbruch tun. Es dauerte nur wenige Jahre, bis nach Einführung des ersten – damals noch grünen – Tees aus China durch die Holländer um 1610 Tee in allen ostfriesischen Stuben tief verwurzelt und nicht mehr wegzuregieren war. Die von Friedrich II per Erlaß anno 1780 befohlene Rückkehr zum davorigen Volksgetränk Bier stieß auf friesisch taube Ohren – und geschäftigen Widerstand durch umtriebigen Schmuggel und heimlich organisierte Teestunden. Nach 2 Jahren zog Friedrich sein Teeverbot entnervt zurück.

Der nächste Schlag ins Teekontor folg-

te aus der Kontinentalsperre Napoleons um 1810—wieder blühte das Schmuggelgeschäft. Auch die beiden Weltkriege gingen nicht spurlos an ostfriesischen Teestuben vorbei. Die Ebbe in der Teetasse verstärkte sich aufgrund der horrenden Teesteuern, die das Getränk zusätzlich unerschwinglich machten.

In der Nachkriegszeit gab mancher Ostfrieser sein letztes Hemd, um der Familie die geliebte Teetradition zu ermöglichen. Es wurde gehamstert und getauscht – vornehmlich gegen Speck und Butter und gerne mit den Kumpels aus dem Ruhrgebiet, die eine Tee-Sonderzulage genossen. Endlich brachte die Senkung der Teesteuer 1953 die ersehnte Normalisierung. Fortan knackt der Kluntje in der Tasse wieder vielversprechend. Am Teetisch gilt es die richtige Reihenfolge einzuhalten: Zuerst der Kluntje in die Tasse, darauf der Tee, zum Abschluß `n Wulkje (ein Wölkchen) frischer Sahne – nicht umrühren, sondern in drei Schichten genießen: erst die Sahne („der Himmel“), dann Teegeschmack („das Wasser“) und am Ende die Süße des Kluntje („das Land“).

**Tee Gschwendner**



# 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.

### Japan Shincha Shimoyama First Flush Nr. 2304 - Neue Ernte -

Traditionell mit Beginn des Monats Mai beginnt der Verkauf der frischen Grüntee-Ernte in Japan. Die glänzenden, ersten Schattentees des Jahres lassen japanische Teeherzen höher schlagen. In natürlicher Umgebung, auf einer Höhe von ca. 700 Metern wuchs dieser vollfruchtige Shincha im Nordosten der Präfektur Aichi. Seine dunkelgrünen, saftigen Nadelblätter geben eine unvergleichlich duftige, leuchtend grüne Tasse.

100g € 28,80

300g € 82,05 inkl. Edmon's Dose

### China Yin Zhen

#### Nr. 2230 - Neue Ernte -

Yin Zhen - Silbernadel - oder auch weiße Glückseligkeit - Bezeichnungen für den edelsten aller weißen Tees. Geheimnisvolle Mythen ranken sich um diese Kostbarkeit. Handverlesene federleichte Blattknospen schimmern samtig-zart. Ein Hauch Grün färbt die kristallklare, weiche Tasse. Ein Genußerlebnis der wirklich besonderen Art.

100g € 19,40

200g € 38,80 inkl. Edmon's Dose

## Lyrik des Tee-Genießens



**Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wieviel 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



### Vietnam Yen Bai OP, Nr. 870

*Duft:* suggestive Süße, die freilich nichts mit Zucker zu tun hat, sondern an dunkle Schokolade, Sandelholz und getrocknete exotische Früchte denken läßt. *Geschmack:* voll, weich, intensiv und vielschichtig. Er überzeugt in seiner kraftvollen und dabei geschmeidigen Art selbst Assam-Fans.

*Besonderes Merkmal:* die suggestive Süße. Die geschmeidige Fülle und Würze.

*Empfehlung:* dieser Tee besiegt jeden nebligen oder feuchtkühlen Tag. Wärmt Leib und Seele. Vorzüglich zu gerösteten Eßkastanien, zu Schokoladenkuchen oder zu Wildgerichten mit sahnigen Saucen.



### Weißer Tee Mango, Nr. 1032

*Duft:* fruchtig-süßlich mit apartem Honigaroma plus eingelegten Haselnüssen. *Geschmack:* geschmeidige Fülle, weich und warm, rund. Vielschichtig, subtiles Aromengewebe nach Honig, Nüssen und exotischem Einschlag à la Mango und ein bißchen wie Banane.

*Besonderes Merkmal:* der zarte und dabei dichte Geschmack. Die Teeblätter dominieren, das Mango-Aroma ist fein eingebunden, es unterstreicht auf leise, diskrete Weise das Tee-Aroma. Die dicken, getrockneten Mangostücke.

*Empfehlung:* wunderschöner Frühstückstee. Paßt beim Fünfuhrtee auch bestens zu Walnußbrot und Käse mit nussigem Aroma (wie Comté, alter Parmesan, Gruyere etc).





# Auf dem Weg nach Darjeeling

## Aus dem Reisetagebuch von Tea Taster Thomas Holz

Sonntag, 30. März 2008

Pünktlich um 8.00 Uhr stehen die Jeeps vor der Nestprol (Nepal Small Tea Producers Limited) Teefabrik im kleinen Örtchen Fikkal in Ostnepal bereit und wir verabschieden uns von den Managern, mit denen uns eine lange Tee freundschaft verbindet. J.P. Gurung, ein "Haudegen", der jahrzehntelang in Darjeeling Tee produzierte, zuletzt im Garten Ging, berät jetzt hier die nepalesischen Hersteller und auch Punam Bantawa stammt aus Darjeeling und führte über lange Zeit den Garten Phoobsering.

Wir kommen noch einmal an dem kleinen Restaurant "Shikar" vorbei, in dem wir gestern Abend herrliche llam Kartoffeln gegessen haben und dann geht es kontinuierlich bergab in die Terai-Region.

Unterwegs treffen wir auf eine Gruppe von Schweinehirten, die zusammen mit ihren Kushas (Kosenamen für Sungur Kopatha = Baby-Schwein) ebenfalls auf dem Weg nach Darjeeling sind. Die Mini-Schweinchen stammen aus dem nepalesischen Örtchen Angsarang, sind ca. einen Monat alt und werden später in Indien auf ein Gewicht von 160 Kilogramm gefüttert.

Auf meine Frage, um wie viele Babys es sich handelt, erhalte ich die erstaunlich exakte Antwort "584". Es waren zu Beginn der Reise 586. Die Gruppe schafft gerade vier Kilometer am Tag und ist fast zwei Monate unterwegs, bis sie Darjeeling erreicht. Als Treibstoff verwendet man Maiskörner. Sie werden vor die Schweinchen-Spitzengruppe auf die Straße gestreut. Die schnellsten unter ihnen sammeln die Körner wieder ein und alle anderen laufen hinterher. Auf der gesamten Strecke werden so 240 kg Maiskörner zwischen Nepal und Darjeeling verstreut. Die Spitzengruppe wechselt sich regelmäßig ab. Wie bei der Tour de France. Nur deutlich entschleunigt.

Nach nicht einmal zwei Stunden erreichen wir Kakarvitta, den Grenzübergang nach Indien. Die kilometerlange Schlange geduldig wartender, buntbemalter LKW's kündigt die nervenraubenden Aus- und Einreiseformalitäten lange vorher an. Alles, was ohnehin im Reisepaß steht, wird mindestens zweimal sorgfältig in ein kiloschweres Journal übertragen. Dann hagelt es Stempel. Eigentlich fehlt nur noch einer auf der Stirn. Das Ganze zu-

erst auf der Nepalesischen und dann auf der Indischen Seite.

Ajay Kichlu, Director der Chamong Group und sein Tea-Advisor Vijay Parmar erwarten uns bereits. Zur Chamong Gruppe zählen so hervorragende Darjeeling-Gärten wie Soom, Lingia, Tukdah und Ging.

Wir wechseln die Fahrzeuge und nehmen den National Highway No. 31 Richtung Siliguri. Ein typischer nordindischer Highway mit Autos, Trucks, Rikshahs, Ziegen und Kühen. Von Langeweile keine Spur. Würden wir nicht spätestens an der Kreuzung bei Teesta Bazaar nach Links Richtung Darjeeling abbiegen, würde uns diese Straße direkt bis nach Assam führen. Man sagt in etwa 9 bis 14 Stunden.



Fotos: Helmut Albrecht



„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...

### Italienische Nespole, Bio-Anbau

#### Arom. Schwarzer/Grüner Tee (Nr. 1579)

Italienischer Sommer in einer Tasse Tee. Nespole ist eine Mispelart und erinnert im Geschmack an saftige Mirabellen und fruchtige Pfirsiche. Dieser sanfte Fruchtgeschmack in Verbindung mit Schwarzem und Grünem Tee ist eine echte Bereicherung für unser Trendtee-Sortiment!

### Nilgiri Virgin Jasmine

#### Grüner Tee (Nr. 346)

Sanfter, leicht fruchtiger Grüntee mit einem unvergleichlich zarten Hauch von Jasmin aus dem Vorzeigegarten Havukal in den "Blauen Bergen" Tamil Nadus. Leuchtende, gelb-grüne Tassenfarbe.

### FIT FOR FUN Aktiv-Tee

#### Bio-Früchtetee (Nr. 1424)

In Kooperation mit FIT FOR FUN wurde diese belebende Früchte-/ Kräutertee-Mischung mit Zutaten aus biologischem Anbau entwickelt. Ob bei Ausflügen in der freien Natur, beim Sport oder einfach als Beitrag zum täglichen Wohlbefinden: dieser köstliche Durstlöscher ohne Koffein ist heiß und kalt ein erfrischender Genuß und sportet im Nu zu neuen Aktivitäten an.



# Mit Studiosus nach Darjeeling

**Auf Anregung und unter Mitwirkung von TeeGschwendner hat die Nr. 1 der Studienreise-Anbieter STUDIOSUS in Zusammenarbeit mit dem Teereisespezialisten „accentour Berlin“ eine Studienreise mit dem Schwerpunkt Tee entwickelt.**

„Was ist Glück? Auf eine Tasse Tee nach Darjeeling reisen“ - mit dieser verheißungsvollen Einleitung, einem Teefreund und Darjeelingreisenden aus der Seele entsprungen, stimmt STUDIOSUS wissenshungrige Weltreisende auf die frisch konzipierte Teereise ein. Neben herrlichen Momenten in berühmten Teegärten wie Tum-song oder Tukdah dürfen koloniale Herren-

häuser, das Teeforschungszentrum und natürlich ein Sonnenaufgang auf dem Tiger Hill nicht fehlen. Ein außergewöhnlicher Abstecher gilt dem einzigen Teegarten Sikkims, Temi, und dem ältesten buddhistischen Kloster Sikkims.

Vor der Kulisse des Himalaja stehen noch weitere Höhepunkte — auch abseits des Teethemas — auf der Routenplanung. Begleitet wird die Reise von qualifizierten Studiosus-Reiseleitern und TeeSommelier Dr. Peter Rohrsen. Einen ausführlichen Reiseverlauf finden Sie im aktuellen Kultimer-Katalog, unter [www.kultimer.com](http://www.kultimer.com) oder tel. Info unter 0 30 / 27 58 21 85.

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 Oktober 2008

## Tee Gschwendner

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