



## EDITORIAL



### Lustlos und satt?

Deutschland liegt immer noch im Konsumkoma! Die allgemeine Stimmung ist nach wie vor von Lethargie geprägt. Die Umsätze im Einzelhandel zeigen deutlich die Verunsicherung der Menschen an, denn das Geld wird mehr gespart denn je. Schade, denn 3 % Steigerung der Inlandsnachfrage sind geeignet, die Arbeitslosigkeit zu reduzieren und die Konjunktur nachhaltig zu beleben. Aus meiner bescheidenen Sicht ist es an der Zeit, mehr auf die positiven Seiten der Entwicklung in Deutschland zu schauen. Ja, wir sind Deutschland!

Die Deutschen mögen mehr Tee trinken! Tee regt an und nicht auf. Tee ist lecker. Tee macht Lust. Tee ist sinnlich. Tee sorgt für eine gute Figur. Tee fördert die Denkleistung. Tee ist leicht. Tee ist stark. Tee ist grün, Tee ist schwarz, Tee ist weiß, Tee ist rot. Tee differenziert. Tee fördert Optimismus, Tee entwickelt Freundschaft.

Ihr

Qualitätstee-Deutschland-Förderer

Albert Gschwendner

## Wertvolle Kräuter



Der Gesundheitswert zahlreicher Kräuter ist von altersher bekannt – wie steht's aber mit dem Genußwert und dem Stellenwert in Natur und Gesellschaft?

In beiden Feldern hat die Massenproduktion einigen Flurschaden angerichtet. Was den Genuß betrifft, so probiere man nur einmal als Kontrast zum Bekannten herrliche Kräutermischungen wie „Zum Glücklichein“, die auch bei vehementen Verfechtern der Kindheitserlebnis-These „Kräutertee – IGITT! Nur wenn ich krank bin“ eine 180°-Wendung herbeizuzaubern vermochten. Das Urteil über billige Kamille & Co. weicht ganz schnell den kulinarischen Verlockungen hochwertiger Kräutertees – und deren Vielfalt. Allein die Minze mit ihren Varianten von Apfelminze über Nana Minze bis hin zur Pfefferminze oder Orangenminze – köstliche Abwechslung. Ganz zu schweigen von der Bandbreite aller Kräuter: Klassische Wildkräuter wie Kamille oder Brennessel bieten einzeln oder in Mischungen mit Ringelblumen, Kornblumen, Melisse, oder Gewürzen wie Thymian, Nelken und Cardamom Erlebnisse von blumigem, fruchtigem, süßem, würzigem oder zitronigem Geschmack.

Ohne Handarbeit, Sachkenntnis und liebevolles Bemühen ist kein unverfälsch-

ter Geschmack zu erzielen. Daher wählt TeeGschwendner seine Biokräuter-Partner sorgfältig aus. Meist sind es kleine Bauernbetriebe mit viel Erfahrung auf dem Gebiet der ökologischen Landwirtschaft, die ihre einheimischen Kräuter in freier Natur bei besten Boden- und Klimabedingungen in dem ihnen eigenen Lebenstempo wachsen lassen. Regeln des nachhaltigen Bioanbaus werden aus Überzeugung beachtet. Gleichmaßen sorgen die Ernte von Hand und schonende Verarbeitung für Spitzenprodukte in jeder Hinsicht: in weniger als einer Stunde nach der Pflückung beginnen die Kräuter in der Trockenanlage ihre schonende Trocknungsphase bei niedriger Temperatur von 40 °C – so werden alle Inhaltsstoffe bestens für die Kräutergenießler erhalten.

TeeGschwendner und immer mehr Kräuterfans sind guterdinge bereit, dies mit einem angemessenen Produktpreis zu honorieren und die Kleinbauern so in die Lage zu versetzen, ihre Arbeit im Sinne von Natur, Gesellschaft und gutem Geschmack fortzuführen. Reine Selbstlosigkeit? Mitnichten! Weil Kräutertee gesund ist und eine gute Alternative für die abendliche Flüssigkeitsaufnahme. Aber vor allem, weil er völlig lecker und bezaubernd ist!



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.



### **Nordindien Manjhee Valley White Tea Nr. 2645**

Schier unglaublich, was dem Teezauberer Abhai Singh in Himachal Pradesh da wieder gelungen ist. Natürlich wird mittlerweile in verschiedensten Anbaugebieten versucht, an die Weißtee-Tradition der Chinesen anzuknüpfen. Dies gelingt eher selten. Die China-Pflanzen in Manjhee Valley dagegen bieten beste Voraussetzungen. Auch ohne die sonst typischen weißen Spitzen. Brillante, klare, leicht süßliche Tasse.

100g € 10,60

120g € 12,72 inkl. Edmon's Dose

### **China Royal Jasmine Curls**

#### **Nr. 2003**

Die gelungene Überraschung der Saison aus den Händen der Jasmin-Spezialisten in der Provinz Fujian! Wo sonst in China wird feinsten Grüntee auf so einzigartige Weise mit der sanften Intensität duftenden Jasmins veredelt.

Elegant schimmerndes, offen gedrehtes Blatt. Prachtvolle, zartgrüne Tasse mit langanhaltendem Duft.

100g € 14,40

450g € 61,56 inkl. Edmon's Dose

### **Tee in der Literatur**

Wenn es ums Genießen geht, ist Goethe vollautomatisch sehr nahe. Das gilt selbstverständlich auch für den Tee, dem

der Meister innigst zugetan war. Der Teetisch war ihm ein geliebter Ort für das „Neigen von Herzen zu Herzen“, und Ekermann, des Dichters Leibchronist, berichtet am 14. Oktober 1823 über einen

in Weimar berühmten Tee-Zirkel. „Diesen Abend war ich bei Goethe zu einem großen Tee. Die Gesellschaft gefiel mir, es war alles so frei und ungezwungen, man scherzte, man lachte...“. Ludwig Börne schwärmt von den „gelehrten Theeabenden“ und der großen Lust von Frau Goethe, „beim Gesang der Nachtigallen einen Tee zu geben“. Seine soziale Essenz zeigte der Tee übrigens auch in der Geste von Johanna Schopenhauer, der einflußreichen Philosophenmutter, die Goethe



### **Kolumne August F. Winkler**

mit dessen Frau Christiane am Tag nach der Hochzeit einlud und mit den Worten „Ich denke, wenn Goethe ihr seinen Namen giebt, können wir ihr wohl eine Tasse Thee geben“ den gesellschaftlichen Bann brach, mit dem Weimar die geborene Vulpius wegen deren wilder Ehe mit dem Dichter jahrelang belegt hatte.

Die Elogen deutscher Denker zeugen von der natürlichen Affinität zwischen Tee & Geist. Für Theodor Storm war die nachmittägliche Teestunde, zelebriert mit Gebäck, ein Symbol familiärer Wärme; am liebsten trank er den Tee stark und „weiß“, nämlich mit Rahm - und gesüßt wurde mit Kandis. Storm meinte übrigens, aus der Art des Teezeremoniells auf Intelligenz und Charakter des Gastgebers schließen zu können. Lessing bekannte gar: „Ob ich morgen leben werde, weiß ich freilich nicht. Aber daß ich, wenn ich morgen lebe, Tee trinken werde, weiß ich gewiß.“ „Die Damen ...setzten sich, nebst mehreren Herren, unter dem Vorsitz der Frau vom Hause, die mit voller Grazie den Tee einzuschenken wußte ... und fingen

An, von Ohrenschmäusen zu reden“, heißt es im „literarischen Salon“ bei Joseph von Eichendorff.

Vom Tee in Frauenhänden psychologisierte Honoré de Balzac, der große Romancier: „Valerie brachte Steinbock eigenhändig eine Tasse Tee. Das war mehr als eine Auszeichnung, das war eine Gunst! In der Art, wie eine Frau dieser Gastgeberinnen-Pflicht nachkommt, liegt eine ganze Welt, und die Frauen wissen das sehr wohl. Daher ist es auch ein interessantes Studium, dabei ihre Bewegungen, ihre Gesten, ihre Blicke, ihre Sprache zu beobachten... Die Frauen können sich dabei ganz nach ihrem Willen geben: geringschätzig bis zur Beleidigung oder demütig bis ins Sklavenhafte des Orients.“ Mit subtiler Ironie skizziert Heinrich Heine im „Buch der Lieder“ ein bürgerliches Stimmungsbild: „Sie saßen und tranken am Teetisch und sprachen von Liebe viel. Die Herren, die waren ästhetisch, die Damen von zartem Gefühl.“

**... Fortsetzung in der nächsten Ausgabe der Teecetera ...**



# Gunpowder – Quicklebendige Legende

"Zhou Cha" - der Kugeltee rollt seit langer Zeit schon um die Welt. Ein chinesischer Klassiker von großer Beliebtheit.

Seinen international viel besser bekannten Namen „Gunpowder“ verdankt er einerseits dem besonderen, eng gerollten, grünen Blatt und dessen explosionsartiger Entwicklung in der Kanne - andererseits jedoch vermutlich auch einem englischen Händler, der den optischen Bezug zum Schießpulver herstellte, welches Europa vor langer Zeit über die Seidenstraße erreichte und die Welt veränderte.

Die aufwendige Herstellung beherrschen chinesische Teeproduzenten heute in verschiedenen Regionen Chinas, den Ursprung jedoch schreibt man der Provinz Zhejiang zu.

Nach der sorgfältigen Pflückung folgt ein kurzes Welken der frischen Teeblätter und das Erhitzen in heißen rotierenden Trommeln. Die anschließend gerollten Blätter werden dann einer weiteren, besonderen Bearbeitung unterzogen, die letztlich die Form der Kugelblätter ergibt: Mehrere Stunden lang schaufeln "mechanische Hände" den Tee an den Wänden beheizter Woks empor. Ganz eng rollen sich die Blätter des Gunpowders dabei um sich selbst. Kugeln unterschiedlichster Größe entstehen dabei, die dann durch genaues Sortieren in unterschiedliche Grade getrennt werden (z.B. Pinhead, Temple of Heaven, Half Gunpowder, Gunpowder).

Die traditionelle Herstellung veredelt die hochwertigsten Grade wie den Temple of

Heaven zusätzlich. Rotierende, aufgeheizte, sechseckige Trommeln verleihen den kleinen Kugeln den edlen Glanz.

Die Kleinbauern in den Da Zhang Bergen im Norden der Provinz Jiangxi ernten diese Sorte für TeeGeschwendner. Angebaut wird hier nach den EG Bio Richtlinien und ebenso verarbeitet wie veredelt.

Ein wenig Ruhe gönnt sich der Gunpowder dann auf dem Seeweg von Shanghai nach Rotterdam um kurz danach die hiesigen Teetassen mit frischer Lebensfreude zu füllen.

Teilen Sie diese mit ihm und schauen Sie ihm doch einmal in der Kanne zu!



„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...

### Früchtetee Blutorange (Nr. 1981)

Als biste man in eine saftige Blutorange! So gar einen tiefroten Tropfen des Fruchtfleisches vermeint man über das Kinn hinunterlaufen zu spüren. Der frische und saftige Geschmack der Citrus sinensis findet sich in dieser einmaligen, vollfruchtigen Früchteteeemischung sonnengereift wieder.

### Weißer Tee Lemon-Vanille BIO (Nr. 1980)

Feinster weißer Tee aus den besten Gärten Südiindiens harmonisch vereint mit der sanften Frische der Lemon Myrtle und einem dezenten Hauch bester Vanille. Erstaunlich, wie die Leichtigkeit des weißen Tees von den Aromen unterstrichen wird.

### Grüner Rooitea Pfirsich (Nr. 1971)

Der sanfte, reife Geschmack des Steinobstes aus der Familie der Rosengewächse rundet den grünen Rooitea – die unfermentierte Variante des südafrikanischen Volksgetränks – ideal ab. An und pfirsich eine Tasse vollmundiger Süße!

### Schwarztee Zimt-Rose (Nr. 1563)

Ungewöhnlich, und doch so naheliegend. Die würzige Süße des Zimtes verbunden mit der duftigen Blumigkeit der Rose verbinden sich mit dem Schwarzen Tee aus Ceylon zu einer kreativen neuen Mischung zwischen Winter und Sommeranklängen. Für mich soll's Zimt-Rose regnen!

### Darjeeling Mohanbari (Nr. 295)

Kein Trend, sondern einer der Klassiker im TeeGschwendner-Sortiment. Jedes Jahr von Februar bis August findet sich die Frühjahrsplückung ausgewählter Darjeeling-Gärten im „Angebots“-Regal – will heißen: diesen wunderbaren hellen, leicht-duftigen First Flush gibt es in der 250g-Packung zum Vorteilspreis von 8,40 € – und das wie fast alle TeeGschwendner-Tees seit vielen Jahren.



Rezept:

# Masala-Kuchen

### Zutaten (für 4 Portionen):

- 500 g Mehl
- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 50 g gehackte Zartbitterschokolade
- 4 Eier
- 3 gehäufte Teelamaß Masala
- 1 Pck. Backpulver
- ca. ¼ l Milch

### Zubereitung:

1. Butter oder Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren.
2. Masala und Schokolade unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Milch unterheben.
4. In eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze 200°, Heißluft 180° C) 50 bis 60 Minuten backen lassen.

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 Abonentenkreis 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 April 2006

**TeeGschwendner**

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