



EDITORIAL



Teetrinken ist positiv!

Teetrinken bedeutet Genuß, Gesundheit, Freude, Entspannung, Anregung, Beruhigung, Erfrischung, Stimmung, Freundschaft, Ruhe

Stil und Verführung! Der Käufer eines guten Tees trifft eine in jeder Hinsicht positive Entscheidung. Deshalb glaube ich daran, daß der Genuß von gutem Tee die Stimmung in ganz Deutschland positiv beeinflussen könnte, wenn, ja wenn mehr und mehr Menschen den Weg zu gutem Tee fänden.

Es liegt in der Natur der Sache, mit unseren Geschäften, mit unserer Werbung und mit unseren Drucksachen fast immer nur diejenigen zu erreichen, die schon einen Zugang zum Tee gefunden haben. Deshalb meine herzliche Bitte an Sie, liebe Teegenießer: Laden Sie möglichst oft Ihre Mitmenschen zum Teetrinken ein! Verschenken Sie Tee! Geben Sie unsere Zubereitungstips, das Teelmaß, die Teecetera und unsere Teeliste weiter! Sprechen Sie über Tee, seinen Genuß und seine wunderbaren Eigenschaften!

Daß Sie damit einen positiven Beitrag leisten für die Erzeugerländer, für TeeGschwendner und für die Stimmung im Lande, davon ist sehr überzeugt

Ihr 

Albert Gschwendner

Schenken

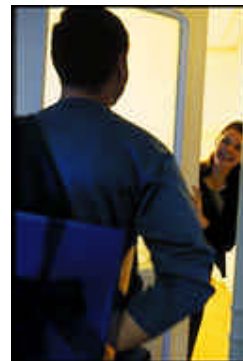
Oder die Kunst, sich selbst und andere zu erfreuen

Schenken – in der Weihnachtszeit wird dieser Begriff für eine uralte, wunderbare Tradition für manchen Gemütsmenschen zum Reizwort. Wie kann es sein, daß in der heutigen Zeit die Hatz auf die Geschenke als lästige Pflicht, die Vorbereitung auf *das* Familienfest des Jahres als hektisch erlebt wird, wo doch eigentlich die Adventszeit für Besinnlichkeit, Hoffnung und Liebe steht?

Es mag wohl daran liegen, daß die Erwartungen an Größe oder Wert des Geschenks zumindest subjektiv gestiegen sind, der Geschenkwahnsinn in Form von immer mehr Geschenken für immer mehr Personen in immer weiteren Kreisen zum Wettbewerb verdorben ist, jeder sowieso schon alles hat oder sich selbst alles leisten kann, das Geschenk also schon in dem Bewußtsein „ist sowieso überflüssig“ gekauft wird – und die Reaktion auf selbiges diese Theorie auch allzu oft stützt.

Besinnen wir uns doch einmal auf das Wesentliche des Schenkens: Schenken ist nicht die Übertragung von Gütern oder Geld, ist nicht die Abarbeitung von schlechtem Gewissen oder der Ausgleich für Mangel an Zeit miteinander. Schenken ist vielmehr Teilen – teilhaben lassen, ist Zugehörigkeit – sich verbinden, ist Beachtung – wissen, was für den anderen schön oder wichtig ist; ist Freude – geben und annehmen, ist Lebenszeit – gegeben für eine liebevolle Auswahl des Geschenks, und ist auch sich selbst beschenken – mit der Freude des anderen.

Ein schöner Ansatz: bei einer wärmenden Tasse Tee Ideen für Ihre diesjährigen sinn-vollen Geschenke sammeln. Notabene - ein Teefreund läßt sich schön beschenken – eine Auswahl an Tees aus seinem Lieblingsanbaugebiet oder eine Ampelkoalition aus schwarzem, grünem und rotem Tee wird jedem Teegenießer ein Freudestrahlen auf's Gesicht zaubern.





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.

Nr. 2230 China Yin Zhen

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 € 38,30 inkl. Edmon's Dose

Nr. 2578 Assam FTGFOP.1 Mangalam Second Flush

Der Assam Garten Mangalam hat sich längst schon fest in unserem Programm etabliert - garantiert er doch kraftvolle, elegante Blatt-Tees. Zusätzlich wartet Mangalam im Monat Juni immer wieder mit kleinen, "goldigen" Partien auf, deren Qualität nur in der besten Ernteperiode erzielt werden kann. Orangefarbene, vergleichsweise helle Tasse mit vollem würzigen Assam-Charakter.

100g € 12,60

400g € 47,84 inkl. Edmon's Dose

Teekultur contra Teekult

Teegeschichten, die in erhabenem Pathos mit der Beschreibung der japanischen Teezeremonie beginnen, sollte man nicht zu Ende lesen.

Zwei, drei Tassen starken Tees, ob schwarz oder grün, haben wohl eine affektreinigende Wirkung. Eine ganze Kanne macht dich angenehm high, hochsensibel und fähig,

die Einstein'sche Relativitätstheorie spontan zu begreifen. Tee ist nun mal ein wunderbares Stimulans für den Geist. Ein Darjeeling trimmt die Gehirnzellen so effektiv wie ein Assam, ein Oolong oder grüner japanischer Sencha.

Es gibt kein größeres Mißverständnis als die Annahme, Tee müsse zelebriert werden. Wenn Queen Elizabeth sich nachmittags den Teewagen ins Arbeitszimmer rollen läßt, der Butler den Darjeeling einer kostbaren, holzintarsierten



Kolumne August F. Winkler

Teabox entnimmt und die Milch dem geliebten Kännchen in Form einer silbernen Kuh, eines Erbstücks seit Generationen, dann ist das Kultur, faxenlos genossen aus feinem Crown-Derby-Porzellan.

Von der leisen Kraft und wärmenden Schönheit einer Tasse Tee zum Tagesbeginn zeugt auch der von Cecil Rhodes nacherzählte Dialog, der sich morgens in einem englischen Landschloß zwischen Diener und Gast entspannt: „Good morning Sir, Tee, Kaffee oder Schokolade?“ – „Tee bitte.“ – „Indischen, Ceylon oder chinesischen, Sir?“ – „Indischen bitte.“ – „Mit Zitrone, Rahm oder Milch, Sir?“ – Der Gast, noch verschlafen und leicht unduldsam werdend mit knorriger Stimme: „Milch!“ – Worauf sich der Butler ungerührt nach der Rinderrasse erkundigt: „Jersey, Hereford oder Shorthorn, Sir?“

Diese Zeiten sind passé. Sie waren spleenig, liebenswert und stilvoll bis hinein ins Detail. Das hatte freilich nichts mit jener Gekünsteltheit zu tun, die heute von manchen Intellektuellen sowie Ökologen rund um den Tee zelebriert wird.

Man zitiert Okakura, den Oberguru der japanischen Teephilosophie, für den Teeismus u.a. ein zarter Versuch war, „etwas Mögliches zu vollenden in diesem Unmöglichen, das wir Leben nennen“. Das klingt poetisch, aber ein Westler versteht derartige Weisheit wohl eher nach einer Flasche Schnaps als einer Kanne Tee.

Aus genau diesem Muster ist allerdings der Mythos gestrickt, der das Getränk überholt und aus einer unschuldigen Sinnlichkeit ein Geheimnis macht, eine Religion. Fatal an solchen Ritualen ist ihre abschreckende Wirkung, indem sie das Vorurteil begründen und nähren, Tee sei eine komplizierte Angelegenheit. Also versuchen viele Leute gar nicht erst, den Tee in seiner reichen geschmacklichen Vielfalt zu erforschen und ihn über das durstlöschende Moment hinaus als angewandte Trinkkultur zu begreifen. Selbst Freunde von ansonsten gepflegter Lebensart zeigen beim Tee deutliche Blößen und begnügen sich mit Mittelmaß. Wer das tut, wird nie das Genie eines feinen Tees begreifen.



Geishas in Kyoto



Ostgarten des Kaiserpalastes in Tokyo

Tee inklusive: Japan herznah bereisen

Mit TeeGschwendner zu den Ursprüngen des Tees reisen? Vielfach gewünscht, endlich erfüllt! Für Sie haben wir die Partner gefunden, mit denen die Symbiose von Länderkunde, Kulturaustausch, professioneller Reiseorganisation und Tee-Erlebnis zu realisieren ist.

Dierk Stuckenschmidt hat Japan in der Seele. Er ist wohl das, was man gemeinhin als „Japanexperten“ bezeichnet – allerdings eine wenig erschöpfende Beschreibung für einen Reisenden zwischen den Kulturen, eine Persönlichkeit, die die Einflüsse seiner Lebensschwerpunkte Deutschland und Japan eindrucksvoll ausstrahlt. 30 Jahre ist er bereits mit Yoshie Stuckenschmidt-Hara verheiratet, die Hälfte dieser Zeit hat er in Japan gelebt, gearbeitet und gelernt, hat neben Projekten als Autor oder Töpfer privat und professionell Reisende in und durch das Land Japan geführt. Das Fazit

„seiner“ Schutzbefohlenen: Wer Japan in kurzer Reisezeit wirklich kennenlernen möchte, ist bei Stuckenschmidt und Ehefrau Yoshie - einer Teemeisterin und Künstlerin - in besten Händen: Sie bauen Brücken, über die der Zugang zur fernen Kultur leicht fällt, die man als Massentourist kaum Gelegenheit hat zu beschreiten.

TeeGschwendner hat mit Stuckenschmidts und dem renommierten Reiseveranstalter „studienkontaktreisen“ 3 Japanreisen mit dem Schwerpunktthema „Tee“ entwickelt, in denen Stuckenschmidts Landes- und Kulturkenntnisse mit der Teeseite von TeeGschwendner kombiniert werden. „Exklusiv“ sind diese Reisen garantiert nicht! Denn sie sondern nicht ab, klammern nicht aus – bieten viel!mehr! „inklusive“: außergewöhnliche Besuche in Teegärten, berühmten Teehäusern, Teeauktionen oder Teezeremonien nach klassischem japanischem

Vorbild. Kurzum: Reisen für Teeliebhaber und Japanfreunde – oder solche, die es werden wollen.

REISETERMINE
Mit Yoshie & Dierk Stuckenschmidt



10.04. – 22. 04.2006 • Kirschblüten, Grüner Tee, Vulkane, heiße Quellen: **KYUSHU**
08.05. – 20.04.2006 • Zur Tee-Ernte ins neue und alte Japan: **MITTELHONSHU**
20.11. – 02.12.2006 • Grüner Tee in Japans Goldenem Herbst: **MITTELHONSHU**

Fragen Sie in Ihrem TeeGschwendner-Fachgeschäft nach der Reisebroschüre. Nähere Infos und Buchung unter: www.skr.de.



„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 „Weiße Weihnacht“ (Nr. 1561)

Dieses Jahr brauchen wir nicht bange auf den Wetterbericht zu achten: Weiße Weihnachten können wir bereits in der Adventszeit als Tee genießen! Der zarte Duft nach weihnachtlichen Plätzchen und leckerem Vanillegebäck begeistert jeden Gaumen. Dezent abgerundet mit einem Spritzer Zitrone.

Rooitea Amarettini (Nr. 1383)

Eine Kreation, die an luftig leichtes Amarettogebäck (Amarettini) erinnert. Diese besondere Mandelnote ist wie gemacht für unseren lieblichen Rooitea. Lassen Sie sich von dieser Mischung nach Italien entführen.

Früchtetee Blutorange (Nr. 1981)

Saft und Kraft aus sonnenverwöhnten Früchten spricht aus dieser frischen, doch gleichzeitig angenehm milden Früchtemischung mit Blutorangengeschmack. Ein Früchtetee ohne Hibiskusblüten, daher säurearm und besonders gut für Kinder geeignet.

Rooitea Brownie (Nr. 1562)

Schokolade, Schokolade und noch mehr Schokolade....
Schokoladenkuchengeschmack auf Rooitea, ein himmlisch-kalorienarmes Vergnügen. Lassen Sie die Kuchenteller im Schrank und gießen Sie sich eine Tasse Schokolust ein.

Grüner Rooitea Pfirsich (Nr. 1971)

Die Sanftheit und Frische des reifen Pfirsichs sind eine ideale Ergänzung für den vollmundigen grünen Rooitea. Genießen Sie den Nachklang der Sommersonne in dieser erfrischenden Komposition...

Wieder da: Gwendalinas Backäpfelchen[®], Rooitea Pflaume-Zimt, Rooitea Apfelstrudel, Gebrannte Mandel, Sencha Claus[®], Adventsfrüchtetee, Weihnachtstee, Zimtapfel, Winterzauber[®] und Rudolph mit der roten Nase[®].

Heißer Sturm

Die stürmische Kräutermischung Orkanböe, verwirbelt mit mineralstoffreichem Ingwer, mentholfrischer Minze und zitroniger Melisse, fegt die Kälte einfach aus den Knochen – und das mild und krautig!

Zutaten (für 2 Portionen):

- 7g Orkanböe[®] (Bio-Kräutertee Nr. 1156)
- 600 ml frisches Wasser
- 30g frisch geriebener Ingwer
- 4 Stengel Minze
- 4 Stengel Zitronenmelisse
- Brauner Kandis
- Etwas Sahne

Tip: Sahne mit Vanillezucker dick cremig anschlagen und dazu servieren.



Zubereitung:

1. Tee und frisch geriebenen Ingwer mit sprudelnd kochendem Wasser übergießen. 5 Min. ziehen lassen.
2. Tee durch ein feines Sieb in ein vorgewärmtes Kännchen umfüllen.
3. Minze und Melissenblättchen auf Tassen verteilen, den heißen Tee darüber gießen und mit Kandis und Sahne servieren.

Weiße Weihnacht –

eine Mischung aus Weißem Tee, Mandelstiften, Orangenblüten, Jasminblüten und Aroma – in der stilvollen Edmon's-Dose, die schon Verpackung genug ist. Eine dezente Schleife vollendet die Präsent-Idee.

100g „Weiße Weihnacht“ in der 250g-Edmon's Dose) Setpreis: 9,45 €



Ihr Fachgeschäft:

IMPRESSUM

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Jan. 2006

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:

TeeGschwendner

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