



EDITORIAL



Entschleunigung

Die Zeit ist ein wertvolles Gut, vielleicht eines der wertvollsten Güter unseres irdischen Lebens. Sich Zeit zu nehmen, ist für viele zu einer Ma-

agementaufgabe geworden. Bücher wie "Die Entdeckung der Faulheit" und "Anleitung zum Müßiggang" und viele andere Neuveröffentlichungen zu diesem Thema belegen: Das mit dem Nichtstun, dem Müßiggang, der Langeweile ist eine Qualität, die bewußt und aktiv gesucht und entwickelt sein will. Unsere Mediengesellschaft schafft u. a. eine dauernde Verfügbarkeit. SMS, e.mail und permanente Berieselung mit Information raubt uns Zeit. Obwohl die Freizeit gegenüber der Arbeit in den letzten 50 Jahren permanent angestiegen ist, entsteht subjektiv das Gefühl, immer weniger Zeit "zu haben". Zeit für sich und seine Lieben zu besitzen, ist heute eine bewußte Entscheidung für Entschleunigung.

TeeGschwendner steht für diese Entschleunigung des Lebens. Daß Sie mit einer in Ruhe zubereiteten und genossenen guten Tasse Ihres Lieblingstees eine höchst sinnvolle "Zeitinsel" des Tages schaffen, davon ist fest überzeugt

Ihr

Albert Gschwendner

Matcha

Der geheime Japan Tee



Hunderte Jahre bewahrten sie das Geheimnis. Nur Auserwählte durften den Schatz sehen, nur wenige wurden in die uralten Traditionen eingeweiht. Eifersüchtig wachten sie über ihr Geheimnis. Sie - das waren die Ehrwürdigsten im Staate: nur der Kaiser des Inselreiches, sein Hochadel und die Hüter des Schatzes wußten um die wahre Bedeutung des göttlichen Geschenks. Bis eines Tages einer aus dem innersten Kreis alles verriet:

„Tee hat eine außerordentliche Fähigkeit, das Leben zu verlängern. Wo immer Tee angebaut wird, langes Leben wird folgen. Tee ist ein Elixier, das fast Unsterblichkeit verleiht.“

Diese Worte schrieb im Jahre 1211 ein Mönch – Eisei. Und brach so endgültig mit der Geheimnistuerei des Hochadels – dieses unglaubliche Elixier sollte für alle Menschen da sein. Jeder sollte die Chance auf diesen flüssigen Schatz haben – jeder Mensch sollte von Matcha, vom Tee des Kaisers wissen. Lange jedoch blieb Matcha einfach zu wertvoll, zu selten und zu teuer für Normalsterbliche.

Darüber hinaus bewahrte sich die alte Elite ein wichtiges Geheimnis: nur der Hochadel, der Klerus und später die Kriegerkaste (Samurai) wußten, wie man Matcha eigentlich produziert.

Damit ist heutzutage Schluß. Matcha ist keine Geheimwissenschaft mehr – wenn auch noch tatsächlich eine eigene Wissenschaft. Denn eines hat sich in den letzten 1.000 Jahren nicht geändert: Matcha ist nach wie vor einer der aufwendigsten und am schwierigsten herzustellenden Teesorten überhaupt. Das veranschaulichen vielleicht einige Fakten: nur knapp 20 Unternehmen in ganz Japan sind in der Lage, Matcha in größerem Stil zu produzieren. Matcha gibt es ausschließlich in Japan. Matcha ist mit Abstand der teuerste aller Japantees – jährlich werden nur knapp 1.000 Tonnen von diesem seltenen Tee produziert.

Schon die Teefelder unterscheiden sich von allem, was man so kennt: einen Monat vor der Ernte decken die Teebauern ihre Felder komplett zu – ganze Landstriche verschwinden so unter dunk-
...bitte lesen Sie weiter auf Seite 2

Fortsetzung von S. 1/Matcha

len Planen. Die Teebauern nutzen geschickt einen Trick: da die Teepflanzen nicht mehr genug Sonnenlicht bekommen, greift die Natur zu Gegenmaßnahmen. Die Pflanze beginnt, höhere Mengen von Chlorophyll in die Blätter zu pumpen, um so das wenige Sonnenlicht, das noch durch die Planen durchkommt, möglichst effizient einzufangen. Das Ergebnis: ein extrem delikates, dunkelgrünes Blatt, das unglaublich reichhaltig an natürlichen Aminosäuren ist – so ziemlich genau das Gegenteil eines bitteren Grünteestees. Matcha hat einen lieblichen und natürlich süßlichen Geschmack.

Nur einmal im Jahr ernten die Teebauern Blätter für Matcha – das ganze Jahr haben sie auf diesen Moment hingearbeitet. Vorsichtig und von Hand pflücken die Teebauern ihre Blätter und bringen sie in Windeseile zur Fabrik – die Blätter müssen möglichst schnell gedämpft werden. Heißer Wasserdampf stoppt die Fermentation und sorgt da-

für, daß der Tee schön grün bleibt. Dämpfen ist dabei die schonendste Methode – es ist der japanische Weg des Tees. Nach dem Dämpfen folgen noch Trocknen und Sieben, dann bringen die Bauern ihren halbfertigen Tee in topmoderne Fabriken, in denen die Teeblätter in die unterschiedlichsten Qualitätsstufen ausgesiebt werden. Neuartige Maschinen erlauben es, Teeblätter nach Größe, Dicke und sogar nach Farbe zu sortieren. Stengel, Teestaub und sogar Blattrippen des Teeblattes fallen hier heraus – nur der allerbeste Teil, das „Fleisch“ des Teeblattes darf übrig bleiben. Und nur dieses wird anschließend in Granitstein-Mühlen zu superfeinem Teepulver gemahlen. Auch im Hightech-Staat Japan ist die 1.000 Jahre alte Methode, Matcha in Steinmühlen zu mahlen, durch nichts zu toppen. Der beste Teil der besten Teeblätter der wertvollsten Plantagen Japans, ganz langsam zu allerfeinstem Pulver gemahlen – das ist Matcha!

Über Jahrhunderte hinweg gab es nur eine Art und Weise, Matcha zu genießen: Wasser kochen, abkühlen lassen, Matcha und warmes Wasser in eine Teeschale hinein geben und mit einem Bambusbesen den Tee langsam solange schlagen, bis sich ein feiner Schaum in der Schale bildet. Doch seit kurzem geht es auch anders: die Japaner lecken ihren Matcha - als Eis. Matcha hat in den vergangenen Jahren einen enormen Sprung gemacht: vom Mittelalter in die Neuzeit. An jeder Ecke in Japan: Matcha-Süßigkeiten, allen voran Matcha-Schokolade, Matcha-Bonbons, Matcha-Kuchen, der Renner Matcha-Eis und natürlich: die neuesten Matcha-Mixgetränke sind unglaublich populär.

Der Mönch Eisei wäre wohl stolz auf seinen Erfolg, knapp 800 Jahre nach seiner Zeit: Das Elixier, das nach seiner Meinung fast Unsterblichkeit verleiht, ist kein mystisches Geheimnis Japans mehr.

Thomas Grömer

Kolumne August F. Winkler

Eistee: 101 Jahre Tea on the rocks

Am Eis entfalten viele Getränke ein besonderes Aroma, und das Eis ist es auch, das Tee, ob der schwarz ist, grün oder aromatisiert, überraschend in ein, modisch gesprochen, cooles Getränk von speziellem Reiz verwandelt. Als Erfinder des Eistees gilt der englische Gentleman Richard Blechynden, der 1904 auf der



Weltausstellung in St. Louis den „Iced tea“ krenzenzte. Der Briten sollte für Tee aus Indien werben, aber über der Schau waberte eine brütende Hitze, so dass kein Mensch heißen Tee wollte. Also goß Blechynden in seiner Verzweiflung kurzerhand Tee über Eiswürfel - und siehe da, der schockartig gekühlte Tee wurde zum Renner und der Eistee ward geboren.

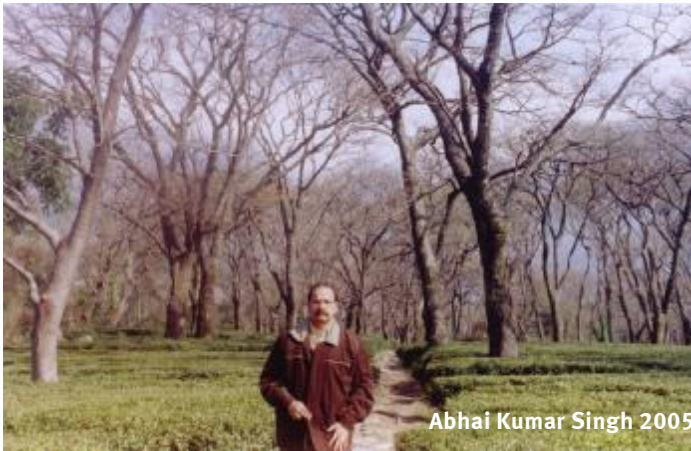
Der Eistee ist vieles: erfrischend, durstlöschend, kalorienarm, mineralienhaltig, wohlschmeckend, animierend und

noch einiges mehr. Nur eines ist er nicht, sollte er keinesfalls sein: mit der Zeit kalt gewordener Tee. Das Geheimnis des wahren Eistees liegt in der Schockkühlung, indem frisch gekochter Tee über Eiswürfel gegossen wird. Dadurch bleiben Farbe, Aromen und Wirkstoffe komplett erhalten. Daß der Grundtee stark gebraut werden muß – ungefähr die dreifache Menge gilt als gute Dosis – versteht sich von selbst. Und es ist keine Narretei, einen exquisiten Tee zu wählen, denn wie bei Bowlen oder Saucen, deren Klasse eng mit der Qualität des Weins korrespondiert, steigt auch die Güte des Eistees mit der Wertigkeit der Zutaten.

Welche Sorte Tee man nimmt, ist Geschmackssache. Assam, Ceylon und auch grüner Tee sind wegen ihres kräftigen Geschmacks besonders gut geeignet. Auch Kräutertees machen sich eiskalt recht gut. Delikate Aromen entfaltet ein Jasmin Tee, und ein Earl Grey bester Herkunft lässt durch seine gewürzige und auf fast geheimnisvoll rauchige Rasse das Überleben in der Hitze zum Genuß

werden. Das Basisrezept für einen Eistee sieht so aus: 8-10 gehäufte Teelamaß der favorisierten Sorte mit 1/5 Liter Wasser aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, das Konzentrat durch ein Sieb über Eiswürfel in eine Kanne gießen und mit kaltem Wasser auf 1 Liter auffüllen. Eventuell frisch gepreßten Zitronensaft hinzufügen, mit Pfefferminze (oder Zitronenmelisse) garnieren, nach Belieben zuckern.

Wer es fruchtiger mag, kann exotische Mischungen wählen, beispielsweise welche aus Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Schalen von Zitrone, Orange und Hagebutte sowie Rosenblüten und Vanille – erfrischend auch für Kinder. Besteht die Basis aus schwarzem oder grünem Tee, sind der Phantasie bei der Verfeinerung keine Grenzen gesetzt. Durch den Zusatz von Säften, Früchten, Gewürzen (Ingwer, Zimt, Gewürznelken etc.), Kräutern (wie Minze) oder Alkohol (Rum, Cognac, Obstbrände, Liköre) lassen sich zahlreiche Variationen zaubern, die selbst von gewieften Cocktail-Kennern gerühmt werden.



Abhai, der Teezauberer

Ein Kurzportrait von Thomas Holz

Im März 1985 lernten wir ihn zum ersten Mal kennen - im westbengalischen Terai-Gebiet, am Fuße Darjeelings - genauer im Garten Kamala. Abhai Kumar Singh war im Jahr zuvor aus Darjeeling gekommen um diesem bis dahin ausschließlich für den indischen Eigenbedarf produzierenden Garten den Qualitätsatem für den Export nach Europa - insbesondere Deutschland - einzuhauchen.

Völlig verblüfft standen wir damals in der durch den Umbau noch halb offenen Teefabrik und schnupperten an dem kleinen Berg Teeblätter aus der frischen Ernte, der dort vor uns lag. Eine wirkliche Novität war geboren - Darjeeling aus dem Terai. Herrliche, freche Frische breitete sich bei der anschließenden Verkostung auf der Zunge aus. Bevor überhaupt nur ein Gramm von dieser Köstlichkeit den damals noch deutlich wichtigeren Teemarkt in Calcutta erreichen konnte, war dieser Tee an Ort und Stelle gekauft.

Höchstpreise, die sonst nur von Darjeeling First Flush Partien erreicht wurden, bot man weltweit um diese noch unbekannt Spezialität zu erhaschen. Ohne Chance. Kamala First Flush Orthodox blieb exklusiv und wurde bis heute nur für TeeGschwendner hergestellt. Eine Dauerbeziehung war etabliert - mit bestem Erfolg für beide Seiten.

Die Jahre vergingen und die außerordentlichen Fähigkeiten des Abhai Singh ließen ihn wieder nach Darjeeling ziehen. Traditionsreiche Gärten wie Puttabong, North Tukvar, Risheehat, Sungma, Orange Valley, Phuguri und Singtom/Steinthal baten um seine Mitarbeit - und eben diese gehören auch heute noch zu den Top-Adressen im Himalaya.

Durch die Adern des Abhai Singh fließt weiterhin Tee, und so nahm er sich nach Beendigung seiner Tätigkeiten als Consultant in Darjeeling eines Gartens im Kangra Distrikt an. Selbst Insider hätten

kaum gewußt wo das eigentlich liegt: Im Indischen Bundesstaat Himachal Pradesh, 500 km nördlich von Delhi und sozusagen auf dem Weg nach Kashmir. Der Garten Manjhee Valley - für Abhai Singh Entdeckung und Herausforderung zugleich - liegt in einer Höhe von 1500m am Fuße der Dhauladhar Range, einem westlichen Ausläufer des Himalayas und ist ausnahmslos mit Teepflanzen der China-Gattung bestückt. Selbst in den Höchstlagen Darjeelings sind Gärten mit derart reinem Bewuchs selten geworden. Hier machte er sich wieder ans Werk, der Zauberer und nimmermüde Teepensionär. Das strahlende Ergebnis: Ein zauberhafter Kangra First Flush - der Geheimtipp für Liebhaber zarter, frischer Tassen.

Eigentlich überflüssig zu erwähnen - natürlich gibt es diesen Manjhee Valley aus der ersten Ernte exklusiv nur bei TeeGschwendner - beziehungsweise. Danke Abhai!



„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...

Grüntee Caipirinha (Nr. 1964)

Dieser aromatisierte Grüntee ist die alkoholfreie Variante des beliebten Trend-Cocktails mit frischen Limetten und Rohrzucker aus Brasilien. Es liegt in der Natur der Sache, daß diese Erfrischung auch bestens für Eistee geeignet ist. Einen Schluck nehmen und die Augen schließen ... wie ein kleiner Urlaub!

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.

Rooitea Panna Cotta Rhabarber Sahne (Nr. 1970)

Der Klassiker unter den italienischen Desserts trifft auf feinsten südafrikanischen Rooitea. Ein sahniges Vergnügen mit einem Hauch Rhabarber. Ein kalorienarmes Dessert für alle Liebhaber der italienischen Küche.

Grüntee Ingwer (Nr. 1962)

Ein scharfes Vergnügen für Ingwerfreunde. Die belebende Würze des Ingwers harmoniert bestens mit der Frische des indischen Grünteess. Bitte achten Sie darauf, den Tee mit 70° heißem Wasser zuzubereiten – der hochwertige Grüntee wird es Ihnen mit seiner ganzen Geschmacksfülle danken.

Nepal SFTGFOP1 Mai-Ilam, First Flush (Nr. 306)

Das bisher wohl schönste Ergebnis der erfolgreichen Bemühungen um Top-Qualitäten in Nepal. De Luxe! An diesen Himalaya-Hängen gedeihen die Teepflanzen unter ähnlich optimalen Bedingungen wie im renommierten Darjeeling. Doch in Nepals Teeproduktion herrscht eine Aufbruchstimmung, die Sie in der Spritzigkeit des Tees schmecken werden.

Cremige Sommer- erfrischung: Matcha- Eis



Matcha-Mania in ihrer eisig-cremigen Manifestierung – DIE außergewöhnliche Erfrischung der Sommersaison 2005. Ausgefallen, belebend, inhaltsreich - Powerbällchen gegen Hitzeschlaffheit.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 3 Eigelb
- 80 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 300 ml kalte Milch
- 1-2 Teelamaß Matcha Pulver (Nr. 726)

- 150 ml Sahne

Zubereitung:

1. Die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Mit der Milch und dem Matcha-Pulver mischen und unterrühren.
3. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterrühren.
4. Die Masse in eine Eismaschine geben.
5. Vor dem Servieren das Eis mit ein wenig Matcha-Pulver bestreuen.

Das Rezept ist für die Zubereitung im Philips Eistraum ausgerichtet, kann aber auch im Eisschrank zubereitet werden. Die Mischung dann, bis sie gefroren ist, alle 5-10 Minuten umrühren.

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:

Tee Gschwendner

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

IMPRESSUM

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Okt. 2005