



## EDITORIAL



Cocooning - zuhause einigeln, es sich gut gehen lassen - ohne banale Fernsehsendungen den Abend verbringen - einfach die große weite Welt mit all' den schrecklichen

Nachrichten draußen lassen - ein gutes Buch zur Hand nehmen und dazu einen feinen Tee genießen: Ja, es ist Herbst- und Winterzeit! Zur Beschaulichkeit gehört natürlich noch ein sanft leuchtendes Stövchen und die summende Teekanne darauf. Eine heile Welt ist die Teewelt!!

Offenbar begegnet vielen unserer Landsleute die Außenwelt als bedrohlich: Sozialabbau, Arbeitslosigkeit, Hartz IV - Ohnmacht allenthalben! Abwarten und Teetrinken ist da nicht angesagt! Aber das Motto unserer dynamischen TeeGschwendner Organisation lautet seit jeher: "Machen und Teetrinken!" Wir sollten unsere Gesellschaft selbst verändern, die Rahmenbedingungen nutzen, um eigenverantwortlich die Geschichte zu bestimmen.

Feiner Tee, in rechter Weise zubereitet, ist gut für Körper und Geist und schafft dabei die Harmonie und Ausgeglichenheit, die die Basis dafür ist, selbst anzupacken, statt passiv die schlechten Zustände zu bejammern.

Ihr

Albert Gschwendner

# CHAI



## American Beauty oder honigsüßer Inder?

Chai in aller Munde! Deutsche Teetrinker haben ihn als neuen Liebling entdeckt. Was genau ist Chai und woher kommt er? Verbreitet ist die Ansicht, er wäre von US-Coffeeshops erfunden und zum Star gekürt worden. Doch weit gefehlt!

Ursprünglich ist Chai das indische Nationalgetränk, immer und überall in Chaiwallahs als Durstlöcher oder Snack genossen. Das Rezept dafür ist simpel: Man nehme Wasser und Milch, viel Zucker oder Honig, koche das ganze auf, die entsprechende Menge Tee hinein und nochmals kochen lassen – fertig. Es sei denn, man wählt die Variante mit Gewürzen. Dann gehören in den meist schwarzen, gerne aber auch mal mit grünem Tee gemischten Chai Gewürze wie Kardamom, Anis, Zimt, Nelken, Ingwer oder Pfeffer.

Chai – in Sanskrit schon vor 2500 Jahren bekannt – hat seine Wurzeln in der Gesundheitslehre Ayurveda. Die wohltuende Wirkung des Tees auf Körper und Geist ist aus Ayurveda-Sicht leicht zu erklären: Tein belebt, regt aber nicht auf. Milch als Synthese von Tier und Pflanze rundet den Geschmack ab und wirkt bekanntlich gehaltvoll durch Proteine. Honig - die „Perfektion der Süße“ - ist im Ayurveda ein bekanntes Mittel, Substanzen zu transportieren und zu bewahren. Die Gewürzzugaben sind nach ayurvedischen Gesichtspunkten wohlbalanciert mit scharfen und kühlenden Elementen. Klassische Gewürzmischungen wie

Original Yogi sorgen nach Ayurveda für eine Anregung von Kreislauf und Verdauung sowie höheres Wohlfühl durch stimulierende, wärmende Effekte.

Über die akute Chai-Welle im Westen können sich die Inder nur wundern. Quelle dieser 2. Erfolgswelle sind die USA, respektive Coffeeshops, die das Getränk mit innovativen Features (Chai latte) als Mega-Trend über Amerika und dann über den Atlantik schickten. Dem Ami sei Dank: durch den neuen Trendstatus erfreuen sich nun weit mehr Deutsche dieses Wellness-Getränks.

Bei TeeGschwendner ist Chai ein alter Wegbegleiter: Seit 1985 ist unter dem Namen „Kashmir Khali Kahwa“ eine traditionelle Chai-Mischung unter Teekennern sehr beliebt, doch erst durch die Trendwelle kam er so recht aus seiner „Expertenecke“ in Jedermanns Augenmerk. Ebenso erfährt die Gewürzmischung Original Yogi Tee frischen Schwung. Sie eignet sich besonders - einfach mit Milch oder mit einem Tee der Wahl aufgegossen - ein herrliches individuelles Chai-Erlebnis zu kreieren. Die amerikanische Erfindung, den Tee mit aufgeschäumter Milch, quasi als Chai puccino, zu bereiten, betrachtet so mancher Chai-Fan als sein persönliches Sahnehäubchen.

In welcher Variante auch immer, seinen Chai ohne Streß und Hetze (nicht aus Konzentrat!) selbst zu bereiten, ist gewiß die gesündeste und billigste Variante, sich den kleinen Wellness-Trip nach Haus zu holen.

## PARTNERPORTRAIT



**Ort:** Frankfurt am Main

**Inhaber:** Gröbner oHG

**Wo:** Kalbächer Gasse 12  
„Fressgass“  
nahe Hauptwache und Oper

**eröffnet:** Oktober 2003

**Motto:** Immer flexibel sein,  
für jeden Kunden das  
Richtige finden.

Nach jahrelanger Suche eines neuen Standortes haben wir im Sommer 2003 endlich ein schönes großes Ladenlokal auf der Frankfurter Fressgass gefunden.

Es ging Schlag auf Schlag und so eröffneten wir im Oktober TeeGschedwenders ersten „Flagship Store“ in Deutschland.

Wir genießen die Weitläufigkeit und

Helligkeit der neuen Räumlichkeiten und sehen, daß auch die Kunden nun entspannter einkaufen können.

In der Kalbächer Gasse, traditionell und liebevoll „Fressgass“ genannt, erleben wir täglich, daß Frankfurt auch ein Anziehungspunkt für Touristen und Messegäste ist - sie kommen aus aller Herren Länder und decken sich begeistert mit

Tee und Zubehör ein. Bei einer Tasse Tee aus dem Samowar können sie in aller Ruhe ihre Einkäufe beschließen.

## Kolumne August F. Winkler

Angesichts von geschätzten 3 000 verschiedenen Tee-Sorten sind die Möglichkeiten, Tee auch als Küchenzutat zu verwenden, ebenso vielfältig wie spannend.

Tee ist als Gewürz einsetzbar, es lassen sich leckere Parfaits und Gelees machen. Von angewandter Kochkunst zeugt folgendes Rezept: würzigen Tee à la Assam mit Reis,

Zimt, Orangenzeste, Sternanis, etwas braunem Zucker und weiteren Gewürzen nach persönlichem Gusto in einen Wok geben, bei guter Hitze fleißig rühren, bis die Mischung leise zu rauchen beginnt – und zur Vervollkommnung darin ein paar Minuten lang Enten- oder Hühnerbrüste räuchern.

Ein asiatischer Klassiker sind Nudeln in grünem Tee mit Sprossengemüse. Nudeln im aufgebrühten Tee einige Minuten

lang kochen, danach mit Sojasauce, ein wenig Zucker, Sesamöl und Sojasprossen in dem mit Gemüsebrühe vermischten Tee sanft köcheln und in tiefen Tellern servieren. Apart sind Tee-Eier – zubereitet nach dem Prinzip der Sol-Eier - , gewürzt mit Sesamöl und serviert mit Sojabohnensprossen-Salat plus Sojasauce. Köstlich ist ein Sorbet von Jasmintee. Beethoven schwärmte für ein Punscheis, zubereitet mit Weißwein, Zucker, Zitronensaft, Rum, Eierlikör, Schaumwein und schwarzem Tee.

Eine Gaumenwonne ist ein Gelee von grünem Tee: 10g Agar-Agar mit 175 g Zucker und einem Liter warmem Wasser verrühren, 5 Minuten stehen lassen. Grünen Tee und 2 Eßlöffel Mirin (süßer japanischer Reiswein) zugeben, einmal aufkochen. Die Flüssigkeit 2 cm hoch in ein Gefäß füllen und 2 Stunden kalt stellen. Das nun fertige Tee-Gelee auf ein Brett stürzen, in Stücke schneiden, mit braunem Zucker bestreuen und mit Rosenblättern garnieren.

Delikatesse verheißt ein Tee-Parfait mit Dörrzwetschgen: Je 1¼ dl Portwein und Rotwein mit einer ¼-Stange Vanille und 50 g Zucker aufkochen, 10 Dörrzwetschgen hinzufügen und bei kleinster Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist und schwer vom Löffel fällt. Die Steine auslösen, das Fleisch in kleine Würfel schneiden und zurück in den Sirup legen. Für das Parfait ein ½ dl Wasser aufkochen, vier Teelöffel feinsten Schwarztee zufügen, zugedeckt zehn Minuten leise ziehen lassen. In der Zwischenzeit 1¼ dl Sahne steif schlagen, 2 Eigelb und 50 g Zucker mit dem Schneebesen zu einer Crème schlagen, das Teekonzentrat durch ein feines Drahtsieb hinzufügen und die Sahne sorgfältig unterheben. In Förmchen füllen, mindestens sechs Stunden ins Tiefkühlfach geben. Dann das Parfait auf ein Brett stürzen, in Scheiben schneiden, mit dem Zwetschgenragout umgießen und mit Doppelrahm servieren. Genießen – und der Lärm der Welt bleibt draußen.

*August F. Winkler*





# Nepal

## Aus dem Reisetagebuch von Tea Taster Thomas Holz

### **Kathmandu, Mittwoch, 4. August 2004.**

Nach dem Frühstück im wunderhübschen und traditionell nepalesisch restaurierten Hotel "Dwarika's" geht es zusammen mit den Besitzern des Gartens Kanyam und meinem alten Freund Udaya, dem Chairman der Himalayan Tea Producers Cooperative (HIMCOOP), zum Flughafen. Wir klettern in die 20-sitzige Maschine der "Buddha-Air". Selbst Nepalesen müssen sich hier drinnen stark verkleinern. Die Alternative wäre die "Yeti-Air" gewesen - auch nicht größer.

Mit wildem Propellergeheul hebt der betagte Flieger ab. Die Stewardess verteilt Bonbons und Watte. Nach 20 Min. taucht ein markanter, schneeweißer Gipfel durch den Dunst über dem Himalaja - der Everest! Wie oft bin ich schon in seiner Nähe gewesen und jetzt dieser Anblick. Gewaltig. Ich bin sprachlos - aber in dem Flieger hätte mich eh niemand gehört.

Nach 45 Minuten landen wir auf dem winzigen Flughafen von Bhadrapur. Auf dem Rückweg sollte ich feststellen, daß der einzige Weg zu den Flugzeugen hier direkt über die Gepäckwaage führt.

Zwei Jeeps erwarten uns. Nach nur 1½ Stunden erreichen wir den Garten Kanyam über die neu asphaltierte, steil

aufwärtsführende Hauptstraße, die noch weit über das Örtchen Ilam bis in die entlegensten Teeregionen Nepals führt. Kanyam - ein mit ca. 30 Jahren noch junger Garten - hatte ich zuletzt 1993 und davor anno 1984 besucht. Welch gute Arbeit hier in 2000m Höhe zwischenzeitlich geleistet wurde, wird schon im Nebel deutlich. Frische, gepflegte Teepflanzen säumen die holprigen Wirtschaftswege. Zwischen Lunch und Dinner verkosten wir die Ernte der letzten 14 Tage - typische Monsoonqualitäten, die man aber mit geringen Veränderungen im Verarbeitungsablauf dem deutschen Gaumen anpassen könnte. Wir machen morgen einen Versuch. Es geht zeitig zur Ruhe. Wie der gesamte Bungalow ist auch das Bett zu dieser Jahreszeit klamm bis feucht.

### **Kanyam, Donnerstag, 5. August 2004**

Die Nacht war ungemütlich. Der scharfe, feuchte Geruch aus Matratze und Kopfkissen ließ mich ständig aufwachen. Doch die erste Tasse "Morning Tea" vertreibt die Restmüdigkeit schnell und wir machen uns auf den Weg zur 30 Min. entfernten Nestprol Fabrik (Nepal Small Tea Producers Limited). Hier werden frische Teeblätter von mehreren Hundert Kleinbauern - den Smallholders - verarbeitet.

Die Ernte wird per Jeep und Lastwagen dort abgeholt oder auf kleinen Pferden angeliefert. Über der Einfahrt prangt in großen Lettern auf einem Tuch "Welcome". Die kleine Fabrik präsentiert sich in bestem Licht. Sauber, aufgeräumt und richtig knuffig. Ich taufe sie prompt auf den Namen "Toy Factory". Heute ist ein Tea Tasting mit allen Managern der Gärten, die sich in der HIMCOOP zusammengeschlossen haben, geplant. Nach und nach treffen alle Teilnehmer ein - einige mußten aufgrund der Entfernungen bereits sehr früh am Morgen aufbrechen. Die Qualitäten aus der ersten, zweiten und aktuellen Ernte aller Gärten werden miteinander und im Vergleich zu den in anderen Teeregionen der Welt hergestellten Sorten verkostet. Schnell wird mir klar, welch großes Potential in dieser Anbauregion steckt, und die Manager diskutieren bereits, welche Schritte notwendig sind, um die Produktion auf die Teemärkte der Welt abzustimmen. Eine für alle Seiten sinnvolle Veranstaltung!

Der Tag klingt in gemütlicher Runde beim Kartenspiel aus. Gespielt wird "Twenty-One". Das Ziel des Spiels blieb mir leider verborgen und so verlor ich 150 Rupees!

„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...

### Schwarztee Waldfrucht-Sahne

Ein beeriger Genuß mit Sahnehaube! Die Erinnerung an Sommersonne steckt voll im Geschmack der Waldbeeren, die in der Kombination mit cremigem Sahnearoma in kalten Monaten wärmende Teestunden schenkt!

### Grüntee Sahne

Eine weiche Sahnenote und ein Hauch weißer Schokolade runden diesen lieblichen Grüntee auf exquisite Weise ab. Eine cremige Alternative zu den sonst meist fruchtig aromatisierten Grünteestees!

### Früchtetee Himbeer-Erdbeer-Vanille

Diese fruchtig-spritzige Früchtemischung aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren ist mit einem Hauch Vanille abgerundet. Besser als Himbeereis zum Frühstück!

### Sencha Claus® - NEU!

Sencha Claus hat im Sommer beschlossen, mit neuem Geschmack in die Wintersaison zu gehen. Neben Christstollen und Mandelkonfekt läßt er jetzt auch fruchtige Anklänge von Orange und Mandarine aus dem Sack.

### Banane-Walnuß

Wunderbar ergänzen sich in dieser Schwarzteemischung die fruchtig-reife Banane und die vollmundige Walnuß, abgerundet durch einen Hauch Sahne. Ein Trend aus dem letzten Jahr, der in 2004 zum Saisonrenner avanciert ist!

### Neu im Sortiment:

#### Himachal Pradesh SFTGFOP1 Manjhee First Flush

Darjeeling aus Kashmir? Nicht ganz – denn der Kangra Distrikt liegt ganz knapp südlich von Kashmir. Als hätte Abhai Singh – Berater großer Teegärten – den Wind aus Darjeeling herwehen lassen, ist eine zauberhafte Novität in dieser unbekannteren Teegegend geglüht. Zarte, frische, hellgelbe Tasse in Spitzenqualität.

# Minze

## ... es lebe die Vielfalt

Seien wir doch ehrlich: wer „Minze“ hört, denkt gleich an „Pfefferminze“. Deswegen sind viele Kunden erstaunt, die, nach Minztee fragend, als Gegenfrage hören „Welcher darf es sein?“

Minze kommt in verschiedenen Regionen der Welt in unterschiedlichen Arten vor. Diese neigen zur „Hybridisierung“, d. h. sie bringen bei ihrer Vermehrung ständig neue Sorten hervor. Einige dieser Sorten stellen wir hier vor:

Eine gezielte Kreuzung der mediterranen Grünen Minze mit der englischen Wasserminze ergab 1696 die erste dokumentierte *Mentha x piperita* nothovar. *piperita* – Pfefferminze. Ihren kühlen und scharfen Charakter verdankt sie ihrem hohen Gehalt an ätherischem Menthol und Menthan.

Die Apfelminze *Mentha x rotundifolia* enthält demgegenüber weder Menthol noch Menthan. Sie ist also eine gute Alternative für Teegenießer, denen Pfefferminze zu scharf ist. Besonders Kinder

mögen diesen sanften Geschmack – nicht umsonst wird sie im Volksmund auch „milde Minze“ genannt. Der Name „Apfelminze“ rührt daher, daß sie Geschmacksnoten grüner Äpfel aufweist.

Ebenfalls fruchtige Charakterzüge hat die Orangenminze zu bieten. Die *Mentha x piperita* var. *citrata* zeigt neben ihrer fruchtigen Orangennote auch aromatische Anklänge an Earl Grey Tee.

Aus Marokko kommt die Nanaminze *Mentha x piperita* var. *pip. 'Nana'*. Dieser Minztyp hat gleichzeitig die Frische eines Spearmint-Kaugummis und eine leichte Süße. Eistee mögen die Europäer im Sommer trinken, aber gegen die Saharhitze hat sich von Marokko bis Ägypten die Nanaminze als Heißgetränk(!) bewährt.

Eine vollwürziger Minztyp findet sich in dem fränkischen Pfefferminz Krüll. Diese Edelsorte 'Mitcham' ist die richtige Wahl, wenn der Pfefferminzgeschmack besonders kräftig ausfallen soll.

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:

**TeeGschwendner**

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

## IMPRESSUM

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Januar 2005