

# TEE

# CETERA

Regelmäßig erscheinender Newsletter · Ausgabe 01 · April 2003

EDITORIAL



Liebe Teegenießer!

In der Welt des Tees und in der Entwicklung der Firmengeschichte von TeeGschwendner passiert eine ganze Menge. Vieles davon werden wir Ihnen mit "Teecetera" mitteilen. 4 x im Jahr wird unsere "Teecetera" erscheinen und wir hoffen, Sie damit über die Teeliste hinaus umfassend über unser gemeinsames Lieblingsgetränk informieren zu können.

Das Jahr 2003 ist für uns ein besonderes! Nach den ersten "Trial and Error" Erfahrungen 1976 haben wir 1978 die Gebr. Gschwendner GmbH gegründet. So feiern wir in diesem Jahr unser 25-jähriges Firmenjubiläum! Als Mitbegründer darf ich Ihnen sagen, daß ich damals nicht so vermessen gewesen wäre, eine solche Entwicklung zu erwarten. So blicken wir heute dankbar zurück auf diese Zeit, die für uns besonders dadurch gekennzeichnet ist, daß Sie so überaus treu zu uns gehalten haben.

Herzlichst Ihr

Albert Gschwendner

## Darjeeling

Charmant umschreibt ein indisches Gedicht den Frühlingsbeginn in Darjeeling:

*Wenn der Frühling im Himalaya einzieht*

*Wenn goldschimmernde Regentropfen sanft*

*auf die Berge fallen*

*Wenn zauberhafte Nebel wie Drachen*

*aus den Wäldern aufsteigen*

*wird das Geheimnis von Darjeeling Tee geboren.*

Und tatsächlich, jedes Jahr aufs Neue bringen die ersten Teemuster der jungen Ernte diesen Zauber mit unglaublicher Frische zu uns in die Teeabteilung. Bereits Anfang März beginnt die tägliche Korrespondenz mit den Teegärten im Himalaya: "How about the weather? Temperature? Rainfall? "

Die niedriger gelegenen Gärten starten zuerst, denn die Temperaturen steigen dort früher - doch Geduld zahlt sich aus. Die "higher elevation" Gärten schicken die ersten Pflückungsmuster zwar rund 2 Wochen später, aber genau hier wächst jetzt die Spitzenqualität.

Nun geht es schnell. Die Teemuster erreichen uns per Kurier innerhalb von 2-3 Tagen - wie hat sich die Welt verändert! Noch zu Beginn der 80er Jahre waren die Postsäcke mit Proben 2 Wochen unterwegs und die Teekisten wurden auf dem langen Weg von Kalkutta nach Hamburg oder Rotterdam lose unter Deck verladen, denn Container gab es noch kaum.

Wie kurz die Wege geworden sind zeigt auch folgendes Beispiel. Ein Auszug aus dem 1896 veröffentlichten Führer

des Verwaltungsrats der Eisenbahn in Kalkutta beschreibt die Reise der Teehändler von dort hinauf nach Darjeeling:

"Bis zum Jahre 1878 verlief der Reiseweg für diejenigen, die Zeit, Geld und Kraft für eine derart gefährliche Reise hatten, zunächst mit der Eisenbahn von Howrah, dem Endbahnhof der East Indian Rail auf dem westlichen Ufer des Hoogly, nach Sahebgunge. Eine Entfernung von 219 Meilen; dann mit der Dampf-Fähre über den Ganges nach Carragola, von dort mit dem Ochsenkarren über Siliguri, von wo der Aufstieg über die Punkabaree Straße beginnt, die auf den gegenwärtigen Transportpfad bei Kurseong trifft."

Die gesamte Reise dauerte 56 Tage und war so erschöpfend, wie man sich eine Reise nur vorstellen konnte.

Heute erreicht man Bagdogra, den Flugplatz für Darjeeling, mit dem Flieger von Kalkutta in 45 Min. und Darjeeling-Town nach weiteren 3 Jeep-Stunden!

Auch wir müssen schnell sein - die Spitzentees in dieser Zeit sind rar gesäht, die Pflückmengen sind gering. Die Kurierpäckchen werden prompt geöffnet und die Verkostung vorbereitet. Zauberhafter Duft umgibt uns im Verkostungsraum. Ein schneller, intensiver Schluck - und das Urteil steht. Jetzt noch ein Anruf beim Verkäufer, ein fairer Preis und die kleinen Kistchen aus Darjeeling starten durch nach Köln/Bonn.

Freuen Sie sich darauf ....

**Tee Gschwendner**

## PARTNER stellen sich vor



**Ort:** Wuppertal

**Inhaber:** Gudrun & Helmut Albrecht

**Wo:** Alte Freiheit 5  
neben den City-Arcaden

**eröffnet:** 28. Februar 1991

**Motto:** Tee mit allen Sinnen erleben! Wir laden Sie ein zum Schnuppern, Sehen, Riechen... Mit fachmännischer Beratung führen wir Sie durch die weite Welt des Tees.

Als sich für uns 1986 die Möglichkeit ergab, ein Teeladen-Fachgeschäft zu eröffnen, überlegten wir nicht lange und machten unsere Liebe zum Tee zu unserem Geschäft. Mit einem kleinen, aber feinen Laden in Solingen sammelten wir erste Erfahrungen und lernten zunächst alles über Tee.

Nach langer Suche nach einem geeigneten Ladenlokal wurden wir schließlich 1991 in unserer Heimatstadt Wuppertal fündig. Am 28. Februar 1991 war es dann soweit und mit großem Erfolg er-

öffneten wir unser Teefachgeschäft im Zentrum von Wuppertal.

Durch Reisen zu den besten Teeanbaugebieten der Welt vertieften wir unser Wissen rund um den Tee. Dieses Wissen, unser ausgewähltes Sortiment und beste Qualitäten überzeugen unsere Kunden.

Im September 1999 stellten wir unser Geschäft auf das neukonzipierte TeeGschwendner Laden- und Produktdesign mit einigen neuen Produktlinien um. Ein Schritt, der große Resonanz bei unseren Stammkunden fand und durch den

darüber hinaus auch Nicht-Teetrinker in unser Geschäft fanden, mit denen wir gemeinsam die Reise in die fremde Welt des Tees unternahmen – einige sind heute zu wahren Teefans geworden!

Dank der 25 jährigen Erfahrung unseres Franchisegebers und dem Vertrauen unserer Kunden in uns und unseren Tee sehen wir, trotz der widrigen wirtschaftlichen Lage, der Zukunft mit Vertrauen entgegen, getreu dem Motto: „It pays to buy good tea!“

## NEU IM SORTIMENT



### Bio-Kräuter-Tee

*„Ein Schluck von diesem Tee badet den matten Geist in Freuden weit wohlicher als wonnevolle Träume!“*

Liebevoll, Zum Glückhchsein, Vor Freude, Für Frühaufsteher, Für's Murreltier, Schleckermäulchen – vielsagende Kräuterkompositionen aus unserer neuen Bio-Kräuter-Edition.

Diese frischen Qualitätstees werden von bäuerlichen Familienbetrieben mit

jahrhundertealtem Wissen über Landbau und Landpflege sorgsam von Hand gepflanzt und geerntet. All das wandert direkt aus der Tüte in Ihre Tasse: zauberhaftes Bouquet, wiesenfrisches Aroma und abgerundeter Geschmack ohne Zusatz von künstlichen Aromen. Selten ist solch Besonderes, Liebevollles heute noch in der industriellen Massenware zu finden!



# Teezeremonie und Tuschmalerei

Die Hände des Gastgebers bewegen sich mit kraftvoller Leichtigkeit, wie nach einer uralten Choreographie, die seit vielen Generationen von Meister zu Schüler weitergegeben wurde. Mit dem Bambuslöffel gibt er Matcha-Teepulver in die Rakuschale. Unter den aufmerksamen Blicken der Gäste schöpft er Wasser aus dem Eisenkessel. In der konzentrierten Stille des Teeraumes ist nur das leise Sieden am Grunde des Kessels zu hören.

Martin Knippals, Meisterschüler von Meister Kuramoto der Urasenke Teeschule, schlägt mit einem kleinen Bambusbesen den Tee, bis er dem Schaum flüssiger Jade gleicht. Dann reicht er die Schale dem ersten Gast, der sie entgegen nimmt, und nach einem kurzen Dank schlürfend leer trinkt.

Was auf den unvorbereiteten Europäer zunächst wie eine exotische Form des Tee Genusses wirkt, ist in Wirklichkeit Teil des auf dem Zen-Buddhismus gründenden Teeweges. Ein Ausschnitt davon ist die Tee-Zeremonie, in die Martin Knippals seine Gäste einführt.

Vom 9. bis 11. Mai können Sie die er-

ten Schritte auf dem Teeweg gehen, wenn TeeGschwendner in Kooperation mit dem Alanus Werkhaus in der Nähe von Bonn ein ungewöhnliches Wochenendseminar „Teezeremonie und Tuschmalerei“ veranstaltet.

Die Teilnehmer erhalten eine theoretische und praktische Einführung in die Teezeremonie, wobei sie abwechselnd die Rolle des Gastgebers und des Gastes einnehmen. Für die Unterweisung in der Kunst der japanischen Tuschemalerei konnte der in Paris lebende, international bekannte Maler und Kalligraph Hachiro Kanno gewonnen werden, der hier erstmals in Deutschland unterrichtet wird. Auch dieser Teil des Seminars fordert von den Teilnehmern ein hohes Maß an Konzentration und ein Sich-Einlassen auf eine fremde, faszinierende Gedankenwelt.

Ein besonderer Höhepunkt wird für die Seminarteilnehmer auch die Begegnung mit Thomas Holz sein, dem Tea Taster von TeeGschwendner, der sie in die Geschichte und Vielfalt der Welt des grünen Tees einführen wird. Dazu gehört natürlich auch eine professionelle Teeverko-

stung, die einen interessanten und bereichernden Gegensatz zu der traditionellen, nach einem strengen Ritual verlaufenden Teezeremonie darstellt.

Das Alanus Werkhaus, die Weiterbildungsstätte der staatlich anerkannten Alanus Hochschule für Kunst und Gesellschaft, bietet für dieses Programm den idealen Rahmen. Hoch über der Kölner Bucht am Rand eines Naturschutzgebietes gelegen, eröffnet das Alanus Werkhaus den Teilnehmern, die im angeschlossenen Gästehaus untergebracht sind, die Möglichkeit von entspannenden Spaziergängen, bevor am Abend zur gemeinsamen Meditation mit den Dozenten geladen wird.

Nähere Informationen über Martin Knippals sind zu finden unter [www.ginkgo-an.de](http://www.ginkgo-an.de). Das Seminar beginnt am 9. Mai um 15.00 Uhr und endet am 11. Mai um 13.00 Uhr. Die Zahl der Plätze ist begrenzt, daher empfiehlt sich eine rechtzeitige Buchung unter Tel. 02222 - 932115 oder [werkhaus@alanus.edu](mailto:werkhaus@alanus.edu). Dort gibt es auch weitere Informationen zum Seminar.

## Frühlingserwachen

Im Frühling erblüht die Natur zu neuem Leben – doch der Mensch ist müde und muß erst einmal die vom kalten dunklen Wetter geleerten Akkus wieder aufladen. Tea Taster Thomas Holz empfiehlt für den Frühling neben unseren speziellen Saisontees deshalb grüne Fitmacher und frische Frühjahrsplückerungen!

### Flugtee Darjeeling FTGFOP 1 Steinthal First Flush - Neue Ernte

Die frische Frühjahrsernte haben wir für Sie flugs eingeflogen. Der zart-duftige und frisch-spritzige Charakter dieser hellen Tasse paßt bestens in den Frühling hierzulande

### Japan Kukicha (BIO)

Wenn's im Frühling grünt, blühen in unseren Teetassen die kunstvoll zum „Kukicha“ verarbeiteten Stengel, Blattrippen und Blätter zu einer leichten, duftigen und frischen Tasse belebenden Grüntees auf. Das Richtige, um die ersten Anzeichen von Frühjahrsmüdigkeit zu verschrecken!

### Asatsuyu

Asatsuyu – das ist japanisch und bedeutet so viel wie „Morgentau“. Und wie der blitzende Morgentautropfen im Strahl der Sonne den Start in den Tag erhellt und dem Grashalm Frische verleiht, so bringt die Grünteemischung mit fernöstlichen Aromen und Sonnenblumen-, Rosenblüten und Rosenblättern Schwung in die müden Glieder.

### OrangenblütenOolong

Der leichte, duftige Oolong (halbfermentierter Tee) aus China verbindet sich in dieser Mischung mit Orangenblüten und natürlich süßem, hochwertigem Orangenöl. Herrlich leichter Tee mit frischem Fruchtbouquet.

### Zum Glückhsein (BIO)

Der melissig-minzige Tee heitert im Wettlauf mit den Frühlingssonnenstrahlen die Stimmung auf. Die Kräutermischung aus Melissenblättern, Apfeľminze, Pfefferminzkraut, Ringelblumen-, Malven-, Kornblumenblüten und Gänseblümchen ist zudem das passende Getränk für ein abendliches Tête à tôte zwischen frisch Verliebten ....

# Werden Sie ... Abonnent



Liebe Teefreunde,

ab sofort können Sie unseren neuen Service nutzen und den gerade aus der Taufe gehobenen Newsletter „Teecetera“ abonnieren. Automatisch und kostenlos erfahren Sie so, was neu, interessant oder in ist. Rund um Tee und TeeGschwendner.

Teecetera können Sie jederzeit ohne rechtliche Verpflichtung und Bürokratie abonnieren und abbestellen. Ihre Daten geben wir selbstverständlich nicht weiter. Als Abonnent erhalten Sie die Teecetera bequem per Post nach Hause geliefert.

Wenn Sie in den Abonnentenkreis aufgenommen werden möchten, schicken Sie bitte eine Postkarte an:

TeeGschwendner GmbH  
Stichwort „Teecetera“  
Heidestr. 26  
53340 Meckenheim

Schreiben Sie uns auf der Postkarte einfach Ihren Namen und Adresse - fertig! Gerne können Sie auch an uns faxen (Fax-Nr. 0 22 25 / 92 14 20).

Unter [www.teegschwendner.de](http://www.teegschwendner.de) ist unser Internet-Newsletter zu abonnieren.

Ihr TeeGschwendner-Fachgeschäft:

## IMPRESSUM

Auflage: 20.000  
Redaktion: Birgit Rohn  
Bilder: TeeGschwendner  
Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Juli 2003

## Tee Gschwendner

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