



EDITORIAL



Das Teetrinken ist des Deutschen Lust!

Wer hätte das vor 20 Jahren gedacht - die Deutschen werden Teetrinker! Unabhängig von Alter und Einkommen haben unsere Landsleute auf breiter Basis die Vorzüge um Wirkung und Geschmack von Tee in seinen vielen Facetten entdeckt!

Warum das so ist? Ein individuelleres Getränk kann es kaum geben, so vielseitig kommt heute Tee daher: Edler Darjeeling, kräftiger Assam, feinherber Ceylon, sinnliche Sencha, feiner Lung Ching, duftiger Jasmin, viele Varianten von aromatisierten Spezialitäten, von Rooitea und Früchten und eine außerordentliche Auswahl feinsten Kräutertees aus Bioanbau - da findet jeder Gaumen seine Freude! Und die Liebhaber ganz besonders leichter und feinaromatischer Tees scheinen einen neuen Trend auf den Weg gebracht zu haben: Weißer Tee!

Teetrinken ist wunderbar! Das Leben ist schön!

Ihr

Albert Gschwendner

Wellness

Ein fast schon deutscher Anglizismus



Der Begriff Wellness ist uns Deutschen so in Fleisch und Blut und in den Wortschatz übergegangen, daß wir uns schon gar nicht mehr fragen, woher er kommt. Natürlich stammt er wieder einmal - wie könnte es auch anders sein - aus dem Englischen, der Weltsprache schlechthin. Und ebenso selbstverständlich ist er auf dem Rücken eines Trends aus den USA gekommen - das war Mitte der 90er Jahre, als „Aerobic“ und „Fitness“ gleichermaßen in unseren Sprachgebrauch übergingen.

Aber was heißt eigentlich Wellness? In der reinen Übersetzung „Wohlsein, Wohlbefinden“. Aha! So neu ist das Ganze gar nicht, denn dies sind Begrifflichkeiten für einen Zustand, nach dem der Mensch seit Menschengedenken strebt. In Zeiten von Industrialisierung oder Wirtschaftswunder hatte man nur vergessen, wie wichtig es ist, für sein Wohlsein jenseits pekuniärer Größen zu sorgen.

Nicht von ungefähr kommt es also, daß die mit neuem Schwung angereicherte „Wohlsein“-Strömung der eingestaubten Kräuterkunde der Mönche und „Hexen“

ebenso wie Omas Wissen um natürliche und einfache Mittel gegen kleine Wehwehchen eine Renaissance bescherte.

Dem Anglizismus ist auf jeden Fall der bewußtere Umgang vieler Menschen mit sich selbst zu verdanken, der seinen Niederschlag in sportlicher Betätigung gleich welcher Art, bewußterer Ernährung und vor allem einer Hinwendung zum gesunden Trinken gefunden hat. Nicht minder spielen Mußestunden zur Wiederherstellung der inneren Ausgeglichenheit eine Rolle. Was eignet sich dafür besser, als „seinen“ Tee - nicht nur zum Frühstück zu konsumieren, sondern sich eine weitere Insel des Genusses und Wohlbefindens im Tag zu gönnen. Gerade in der feucht-kalten Jahreszeit gibt es nichts behaglicheres, als abends mit einem dampfenden, wohltuenden Tee beisammen zu sein. TeeGschwendner empfiehlt für diese Stunden besonders die neuen Kräutermischungen „Für's Murmeltier“ und „Gut's Nächtle“, beide aus Bio-Anbau, aber auch die wunderbaren neuen Kräuter- und Gewürzmischungen aus unserem Ayurveda-Sortiment. Auf Ihr Wohl!

**Tee-Punschade:
Heiße Klassiker für kalte Tage**

Eine Zeitlang, als die „beautiful people“ in Szenelokalen tropische Long-



drinks und ähnlichen Mixnippes, reich an Farbe, doch arm an Charakter, bevorzugten, standen Pün-sche im gesellschaftlichen Out. Jede Zeit hat eben Ihre Moden.

Die sind zwar, wie der Dichter G.B. Shaw spottete, von „so unerträglicher Hässlichkeit, dass wir sie alle sechs Monate ändern müssen“, doch der Mensch eifert als notorisches Herdentier ziemlich blindlings den Leithammeln nach.

Aber wie das so ist mit den wirklichen guten Dingen: Sie überleben alle Moden, und so können wir in dieser Wintersaison die strahlende Wiederkehr der heißen Punsch-Getränke feiern. Es ist ritzy, Freunde zum Punsch einzuladen. Eine Punschade ist eine ebenso gesellige wie genüssliche Form des Trinkens, abgesehen davon, dass die Zubereitung keine Mühe macht. Zwei Flaschen Rotwein, eine Flasche karibischen Rum plus schwarzen Tee (Menge nach Belieben, ideal sind warmwürzige Sorten wie Nilgiri, Keemun, Ceylon und speziell ein Assam), Zitronensaft und Zucker oder Kandis bis zum Siedepunkt erhitzen, nach Geschmack würzen - und fertig ist die klassische Ver-

sion eines altpreußischen Punsch wie ihn beispielsweise der alte Fontane liebte. Und bitte: Der Punsch galt früher als ein Getränk für Könige.

Für den Winterpunsch nehme man ein Stück frischen Ingwer (ca. 3cm), schäle und schneide ihn. Eine Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote, dem Ingwer, einer Zimtstange, je drei Gewürznelken, Kardamomkapseln und Pimentkörnern plus drei Sternanis, je 50g Rosinen sowie Mandeln (grob gehackt), Schale und Saft von je einer Orange und Zitrone (unbehandelt) und fünf Eßlöffel braunem Zucker mit einer Flasche kraftvollem Rotwein aufgießen, eine ½ Stunde zugedeckt leicht köcheln lassen und durch ein Sieb gießen. 0,25l besten Rum aus der Karibik sowie ½l erstklassigen, recht kräftig angelegten Assam dazu mischen und den Punsch, berechnet für vier bis sechs Personen, servieren.

Köstlich ist der helle Fruchtpunsch: Ein Glas eingemachte Früchte - Ananas, Erdbeeren, Johannisbeeren, Orangen oder ähnliches - werden mit ½ Flasche Rum unter stetem Umrühren gekocht, vom Feuer genommen und sofort mit zwei, drei Flaschen heißgemachtem Weißwein der herben Sorte angereichert. Man kann Pün-sche mit Wasser oder Tee mildern, sie durch Honig und Kandis süßen, mit Orangen oder Likören aromatisieren, auch mit Sekt oder Champagner auffrischen. Punsch ist ein Thema mit vielen Variationen; dunkler Rum kann

schon mal durch weißen ersetzt werden, schwarzer Tee durch grünen – schön ist, was schmeckt!

Ursprünglich war der Punsch ein Mittel, mit dem indische Brahmanen die Gläubigen in religiöse Verzückung versetzten. Die Priester brauten den Trank aus den fünf „Elementen“ Feuer, Wasser, Weingeist, Zucker und Gewürzen. Fünf heißt im Sanskrit „pantsha“ - die Zahl gab also dem Getränk den Namen, und mit den britischen Kolonialherren kam das heiße Elixier nach Europa, wo es von der reichen Gesellschaft begeistert aufgenommen wurde. Am Ende des 18. Jahrhunderts waren um die 5.000 Rezepturen bekannt. In England wird Punsch auch zum „High tea“ am Nachmittag getrunken, flankiert von kandierten Früchten, Keksen, Honigkuchen.

Grundsätzlich gilt freilich, dass alle Zutaten von bester Qualität sein sollen. Jeder Punsch ist nur so gut wie seine Ingredienzien. Aus sogenannten „Kochweinen“ wird niemals ein prächtiger Punsch, und wer billigen Rum nimmt anstelle des echten aus Jamaika, Haiti oder anderen Karibik-Inseln, darf sich nicht wundern, wenn der erwartete Genuss ausbleibt. Gleiches gilt selbstverständlich für Tee; gewiß, muß es nicht die allerfeinste Qualität sein, aber bitte auch nicht irgendein Beuteltee, Gott bewahre. Motto: Aus einem Ackergaul wird kein Rennpferd und aus billigen Zutaten kein genialer Punsch!

August F. Winkler

BIO-Zertifikat für alle!

Seit Oktober 2004 ist jeder Franchisepartner von TeeGschwendner – also auch Ihr Fachhändler – zusätzlich zu der Zertifizierung der Meckenheimer Systemzentrale und den Bio-Zertifizierungen der Teegärten im Ursprung von einer staatlich anerkannten Prüfstelle amtlich als Händler für biologische Produkte zertifiziert. Zu diesem Zweck wurde jedes Fachgeschäft von den Kontrolleuren besucht, kontrolliert und mit einer Doku-

mentationsstruktur ausgestattet.

Nachdem sich auch nach einer langwierigen juristischen Auseinandersetzung nicht klar herausgestellt hatte, ob die schon lange bestehende Bio-Zertifizierung der Systemzentrale in Meckenheim den Verordnungen der EG-Öko-Verordnung in jedem Bundesland genüge tun würde, hat TeeGschwendner kurzerhand diese Zertifizierung für alle Fachhändler umgesetzt.

Im Umgang mit dem Thema Bio, der Qualität der Produkte oder der Sicherheit durch Qualitäts- und Einkaufskontrolle hat sich hingegen nichts verändert. Die zusätzliche Zertifizierung dient den Behörden vor allem dazu, anhand einer minutiösen Dokumentation Mißbrauch im Handel beim Verkauf von konventioneller Ware als Bio-Ware zu verhindern.

Weiteres zum Thema „Bio“- finden Sie in der aktuellen Teeliste auf S. 14/15.

Pionier des Ceylon Tees - James Taylor



James Taylor wurde am 29. März 1835 in Kincardineshire, Schottland geboren. Er war eines von sechs Kindern des Radmachers Michael Taylor und seiner Frau Margaret. Obwohl die Taylors als "kleine" Leute galten, stammte James' Mutter Margaret Moir aus gutem Hause. Sie starb, als James neun Jahre alt war.

Im Oktober 1851 - nach Beendigung seiner Schulzeit an der Fordun Free Church School - und im Alter von nur 16 Jahren war es das Empfehlungsschreiben einer Cousine seiner Mutter, die nach 6 Jahren Aufenthalt aus Ceylon zurückkehrte, welches ihn mit der Firma J.A. Hadden in Kontakt brachte. Dort rekrutierte man damals junge Männer für Aufgaben in Asien. Taylor unterzeichnete einen Vertrag für Ceylon - Jahresentgelt 100 Pfund.

Am 20. Februar 1852 erreichte das Seelschiff "Sydney" nach dreimonatiger Fahrt den Hafen von Colombo - und mit ihm James Taylor. Nach kurzem Aufenthalt in Colombo und Kandy begann er seine Tätigkeit als Assistent auf der Kaffeeplantage des Exzentrikers George Pride.

Taylor war froh, schon nach 6 Wochen von Naranhena nach Waloya – einer anderen Sektion des heutigen Gartens Loolecondera - wechseln zu können und nahm hier unter härtesten Bedingungen seine Arbeit auf. Ausgedehnter Dschungel wurde gerodet, Straßen wurden angelegt und Maschinen zur Kaffeeverarbeitung installiert.

Perfektionismus, Sinn für Qualität und sein großes Interesse an anderen Produkten ließen ihn nie ruhen und so verbrachte er die einzigen 2 Ferienwochen in 40 Jahren in Darjeeling - um den Anbau von Tee zu studieren.

Seine Chance kam, als Loolecondera am 18. Juni 1857 neue Besitzer fand. Nach erfolgreichen Anbauversuchen mit Chinarinde erhielt Taylor dann im Jahre 1867 erstmals Teesamen aus Assam. Der

Ceylon-Tee war geboren.

Nach zahllosen Versuchen, getrieben von großer Neugier, dehnte Taylor den Teeanbau weiter aus. 1872 errichtete er die erste voll ausgerüstete Teefabrik. James Taylor blieb unverheiratet und bis zu seinem Tod am 2. Mai 1892 im Alter von 57 Jahren war Tee seine große Passion.

Taylor war auch physisch ein großer Mann und wog über 240 Pfund – ein allerdings untergeordneter Grund für die Bezeichnung "Godfather of Ceylon Tea".

Erinnerung an die Geschichte - und Erinnerung an sehr feinen Tee aus Sri Lanka, gerät er doch hierzulande allzu oft in Vergessenheit!

Nachtrag aus aktuellem Anlaß: Zwar sind die hochgelegenen Teegärten in Sri Lanka von der Flutwelle am 2. Weihnachtstag nicht betroffen, dennoch kann jede Tasse Ceylon Tee einen guten Beitrag dazu leisten, Land und Menschen zu unterstützen. Tee ist nach Bekleidung der zweitwichtigste Exportartikel Sri Lankas.



„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...

Erdbeer Kiwi Nr. 1430 NEUE REZEPTUR!

Die Rezeptur dieses Früchtetees konnte noch etwas verbessert werden. Damit der Geschmack noch etwas frischer und der Anblick lebhafter wird, haben wir die Mischung mit gefriergetrockneten Kiwi-Stückchen verbessert.

Gebrannte Mandeln

Ein herrlicher Geschmack nach frischen, gebrannten Mandeln mit vanilliger Süße.

Dieser äußerst gelungene Früchtetee hat schon im ersten Monat seines TeeGschwendner-Lebens im Trend-Sortiment alle Erwartungen übertroffen

Ananas-Brennessel-Ingwer

„Ein langer Abschied tut nur weh...“ Aber von dem Trendtee Brennessel-Ananas-Ingwer brauchen Sie sich nicht zu verabschieden! Jetzt finden sich richtig viele Ananas-Stückchen in der Mischung und wir konnten sie als Früchtetee in das Standard-Sortiment aufnehmen.

Grüner Rooitea Lemon Myrtle

Eine zitronige Vielfalt - harmonisch abgestimmt mit südafrikanischem grünen Rooitea. Zutaten: Grüner Rooitea, Lemongras, Lemon Myrtle und Zitronenschalen.

Die Lemon Myrtle (eine australische Variante der südeuropäischen Myrte) hat zitronig-aromatische Blätter, die dem grünen Rooitea eine besondere Zitrus-Note geben.

Rooitea Erdbeer-Sahne

Nachdem der Rooitea Erdbeer-Sahne sich erfolgreich im Trendtee-Sortiment bewährt hat, hält er nun unter der neuen Artikelnummer 1381 Einzug ins Standardsortiment. Freuen Sie sich auf die warme Jahreszeit und genießen Sie „reife Erdbeeren mit Schlag“.



Rezept:

Zimtapfel-Punsch

Man nehme für einen Liter Punsch:

- 12 Gramm Zimtapfeltee Nr. 1496
- ½ Liter Wasser
- ½ Liter Apfelsaft
- 3 Teelamaß Glühweingewürz Nr. 1272
- 1 großen Apfel

Zubereitung:

Den Apfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Wasser und Apfelsaft in einen Topf gießen, Apfelscheiben, Glühweingewürz und Tee dazugeben und sprudelnd aufkochen lassen. Auf der Kochstelle bei kleiner Flamme 10 Minuten ziehen lassen.

Süßen ist nicht unbedingt notwendig. Je nach Geschmack sind Rohrohrzucker, Honig oder Vanillezucker ideale „Versüßer“.

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:

IMPRESSUM

Auflage: 15.000
Redaktion: Birgit Rohn
Bilder: TeeGschwendner
Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im April 2005

Tee Gschwendner

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