



EDITORIAL

It pays to buy good tea!



Es gibt wohl kein Produkt auf diesem schönen Erdenrund, welches nicht noch etwas schlechter und billiger gemacht werden könnte. Bei Tee scheint diese Verlockung besonders groß, denn unsere Marktrecherchen

bieten oft Anlaß zu Traurigkeit!

Es zahlt sich aus, guten Tee zu kaufen! Die Belohnung folgt prompt, wenn z. B. das leuchtende Grüngelb des Japan Shincha Shimoyama Nr. 2304 in der Tasse strahlt und der feine florale Duft mit sanft würzigem, dichten Unterton die Vielschichtigkeit der Aromen preisgibt. Wer hätte geglaubt, daß dieses Duft- und Geschmackserlebnis noch deutlich übertroffen werden kann? Lesen Sie in der Rubrik "Lyrik des Tee-Genießens" auf S. 2 August F. Winklers Hymne an den Gyokuro Kimigayo, den Tee des Kaisers von Japan!

Zwischen der Traurigkeit des unteren Mittelmaßes und den Höhen der Meisterleistungen des Teeanbaus liegen Welten. TeeGschwendner hat sich dem Premium-Tee und dessen Genuß verschrieben. Unser Stolz ist es, die besten Tees aus aller Welt einzukaufen und Ihnen, unserer geneigten Kundschaft, zu offerieren. Die Begeisterung für Premium-Tees, die Vertiefung der Teekultur und deren Wertschätzung teilen wir gerne mit Ihnen. Mit dem Angebot zur Ausbildung zum TeeSommelier gehen wir unseren Weg konsequent weiter. Lesen Sie bitte den nebenstehenden Text. Wir freuen uns auf Sie!

It pays to buy good tea!

Ihr

Albert Gschwendner



Werden Sie TeeSommelier

Die TeeGschwendner-Akademie und die IHK Bonn bilden gemeinsam zum TeeSommelier aus. Wer Tee in der Seele hat und Freude daran, Tee-Leidenschaft und Wissen weiterzugeben, wird umfassend geschult und zertifiziert.

Die TeeGschwendner-Akademie und die IHK Bonn kooperieren und bilden ab November 2007 gemeinsam zum TeeSommelier aus. Tee schmecken, entdecken, mit allen Sinnen genießen und dabei viel Detailwissen über Tee, seine Zubereitung und seine ernährungsphysiologischen Aspekte zu vermitteln, sind die Inhalte der IHK-zertifizierten und damit offiziell anerkannten Ausbildung.

TeeGschwendner leistet damit wahre Pionierarbeit. Mit der IHK-zertifizierten Ausbildung zum TeeSommelier eröffnet TeeGschwendner allen, die ihre Tee-Leidenschaft mit anderen teilen möchten, eine praxisorientierte Aus- und Weiterbildung.

Die Ausbildung zum TeeSommelier ist anspruchsvoll und vielseitig, zugleich bietet sie vielfältige Betätigungsfelder: Der TeeSommelier ist erwünscht als Tee-Experte, als Teeverkoster, als Seminarleiter, als Mittler der Teekultur oder einfach nur um zu zeigen, daß Tee „einfach besser“ ist. TeeSommeliere sind überall dort gefragt, wo Menschen sich für Tee interessieren – sei es als Einsteiger, als Tee-Liebhaber, als Suchende oder nur, um einen interessanten Tag mit Freunden zu verbringen oder sich selbst etwas Gutes zu tun.

Die Ausbildung zum TeeSommelier

umfaßt zunächst 4 Seminarblöcke à jeweils 3 Tagen und schließt mit einem Praktikum und einer Prüfung ab. Vermittelt werden neben umfangreichen Kenntnissen "Rund um Tee und Teeverkostung" wichtiges Rüstzeug aus den Bereichen Seminarleitung, Event-Management und Präsentation.

In der abschließenden Prüfung wird schließlich nicht nur das erlernte Wissen abgefragt, sondern auch die persönliche Eignung des angehenden TeeSommeliers bewertet. Mit bestandener Abschlußprüfung steht dem TeeSommelier eine Bandbreite an Seminarmodulen zur Verfügung, mit denen er Vorträge, Seminare und Verkostungen zu verschiedenen Teethemen anbieten kann.

Der Lehrgang kostet pro Person 950 € und wird periodisch durch qualifizierte TeeSommeliere und IHK-Dozenten durchgeführt.

Wenn Sie Ihre Teebegeisterung mit anderen teilen und damit den denkbar schönsten Nebenerwerb starten möchten, dann würden wir uns über eine formlose und kurze Mitteilung an dunitza@teegschwendner.de oder an TeeGschwendner, Sylvia Dunitza, Heidestraße 26, 53340 Meckenheim freuen. Sie erhalten von uns umgehend nähere Informationen.

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.

Japan Shincha Kirisakura First Flush BIO
Nr. 2306

Die erste Tee-Ernte Japans (Shincha) steht für die besten dort geernteten Grüntees des Jahres. In Japan ist Shincha wahrer Kult und binnen kürzester Zeit ausverkauft. Shincha-Feste finden im ganzen Land statt, die Teegeschäfte werden geschmückt und platzen aus allen Nähten. Diesjähriger Spitzenreiter: Kirisakura (Kirschblüte im Nebel). Hochintensive, fruchtige und frische Tasse - feinstes strahlendes Nadelblatt.

100g € 34,90
300g € 99,45 inkl. Edmon's Dose

Nilgiri SFTGFOP Kairbeta
Nr. 2657

Ein neues Highlight aus den Blauen Bergen Tamil Nadus. Prashant Bhansali produzierte diesen rassigen Südinder in der besten Erntezeit Anfang des Jahres. Kairbeta, 178 Hektar geballte Frische in exzellenter Lage und bis zu 2000 m Höhe. Prachtige, goldgelbe Tasse.

100g € 9,70
400g € 36,96 inkl. Edmon's Dose

Lyrik des Tee-Genießens



Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wieviel schwieriger ist es, das Erlebte in Worte zu kleiden? Wie schmeckt eine Banane? Läßt sich ein japanischer Grüntee charakterisieren?

Wie kaum ein anderer versteht es August F. Winkler, mit gezielter Metaphorik den schwelgenden Sinnengenuß treffend zu erfassen und nicht nur die Lust des Lesers auf das Beschriebene zu wecken, sondern zugleich Gaumen und Zunge zu öffnen für den Genuß, der in Worte gefaßt erst begreifbar wird. Lassen Sie sich inspirieren ...

August F. Winkler sommeliert



Japan Gyokuro Kimigayo First Flush
Nr. 2307

Duft: suggestiv, voll und dabei raffiniert in der Nuancierung nach Zuckerschoten, grünen Mandeln sowie in Butter leicht angerösteten Walnüssen. Delikater Hauch von Süße

Geschmack: dicht, ja mehr: tief! Komplexe Aromatik nach grünen Tönen und Nüssen nebst einer leisen Vanille-Note

Besonderes Merkmal: die aromatische Tiefe, die Fülle mit Finesse, der lange Nachklang am Gaumen. Ein Meisterstück der Teekunst! Eine Rarität!

Empfehlung: nicht zu heiß trinken, lieber mehrmals frisch aufbrühen. Bitte keinen Zucker verwenden. Idealer Meditationstee, auch willkommen nach dem Mittagessen



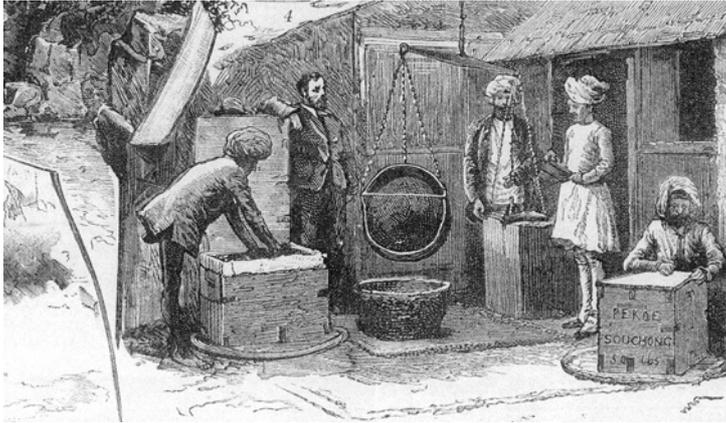
Weißer Tee Holunderblüte (Bio)
Nr. 1039

Duft: blumig mit diskreter Fruchtsüße und zarten Einsprengeln von Holunderblüte nebst etwas Flieder

Geschmack: vollmundig, weich, mild, cremig, kein bißchen bitter

Besonderes Merkmal: die subtile Hand beim Aromatisieren, der Charakter des weißen Tees wird nicht übertönt, sondern unterstrichen. Wunderbar cremige Note.

Empfehlung: Ein Tee für jede Stimmung, paßt dank seiner weichen Fülle bestens zum Frühstück, ist zudem ein idealer Partner nachmittags zu trockenem, nicht zu süßen Keksen à la Haferkekse, Cracker mit Butter und Marmelade & Co.



Assam – The Early Beginnings (Teil 2)

Die schwierige Aufgabe, die "nurseries" (Aufzuchtstationen) in der Wildnis Nord-Ost Assams aufzubauen, wurde Charles Alexander Bruce (1793-1871) anvertraut. Der Ex-Royal Navy Lieutenant diente zuerst als 'midshipman' gegen die Franzosen und wurde dann Commander eines Kanonenbootes in Upper Assam. Somit war er einer der ersten Europäer, die Zugang zu den Urwäldern in der Region Sadiya fanden und genau dort entdeckte er die wilden Teepflanzen, von denen ihm sein Bruder berichtet hatte.

Bruce, mit seinem Wissen über Region und Einwohner, war der ideale Mann für diese Aufgabe und wurde 1835 folgerichtig zum 'Superintendent of Tea Culture' bestellt. Er nutzte jede Stunde Tageslicht um die seit Jahrhunderten in China praktizierten Methoden des Anbaus und der Verarbeitung von Tee, die ihm seine beiden chinesischen Tea Maker offenbarten, umzusetzen. All dies hielt er anschließend bei Kerzenlicht in der einfachen Behausung detailliert schriftlich fest. Erhebliche Schwierigkeiten bereitete dabei

die Verständigung, und so wurde ein Übersetzer, Dr. Lum Qua, engagiert.

Vier lange Jahre arbeitete Bruce so in einer schwer zugänglichen und ungezähmten Region Indiens als Pionier der Tee Industrie. Schnell fand man heraus, daß die aus China stammenden Pflanzen in den Aufzuchtstationen unter den lokalen Bedingungen nicht gedeihen würden und konzentrierte sich auf die im Urwald entdeckte heimische Variante. Doch die Bemühungen G. J. Gordons wenige Jahre zuvor in China sollten nicht umsonst gewesen sein, denn ohne das Know-how der rekrutierten Chinesen wäre die Unternehmung kläglich gescheitert. Und auch die China-Pflanzen fanden ihre neue Heimat. In den 'Hill Districts' wie Darjeeling und den Nord-West Provinzen konnten die Keimlinge in Höhenlagen von 2500 bis 6000 feet erfolgreich etabliert und kultiviert werden.

Bruce baute derweil die ersten 'tea making houses' in Tingri und Keyhung und im Jahre 1838 ging die erste und damit historische Menge von zwölf Kisten

Assam-Tee an Bord des Segelschiffs "Calcutta" und macht sich auf den Weg nach England. Die erste Auktion mit indischem Tee sorgte für erhebliches Aufsehen und die erfolgreiche Markteinführung schuf die Voraussetzungen für die Gründung der ersten Teegesellschaft in Indien schon wenig später in 1839 - der Assam



Company. Zu Beginn des Jahres 1840 privatisierte die Regierung große Teile der Tee-Ländereien und übergab diese an die noch junge Gesellschaft. Eine völlig neue Industrie entstand in einem bis dahin unerforschten und unwegsamen Teil der Welt. Das Handelsmonopol der Chinesen war gebrochen.



„In“ und passend zur Saison:

Trends und Neues

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...

Wieder da:

Rooitea Exotischer Fruchtcocktail (Nr. 1567)
Exotische Früchte wie Ananas und Mango, zauberhafte Blüten und das gewisse Etwas verwandeln diesen Rooitea in einen fruchtigen Trinkspaß. Auch kalt in lauen Nächten als Cocktail mit Eis serviert ein Renner unter den Gästen, besonders denen, die den Autoschlüssel in der Tasche haben...

Darjeeling SFTGFOP1 Gschwendnerbari
Second Flush (Nr. 203)

Mit TeeGschwendner durch das Jahr in Darjeeling reisen: Die 3. der 5 Jahreszeiten bringt den aromatischen Second Flush in absoluter Spitzenqualität hervor. "Vollmundig" bezeichnet der Tea Taster seinen Charakter - und meint damit wohl den unvergleichlichen Second-Flush-Geschmack, der die feine, auch im Nachklang anhaltende Würze der Sommerernte mild und doch bestimmt im "vollen Mund" spürbar werden läßt. Da ist der Experte voll des Lobes!

Gregory's® (Nr. 1437)

Gregory ist ein verbindender Typ: Die Genüsse eines herrlichen Sommerwald-Spaziergangs — unterwegs verführt von den Beerenfrüchten am Wegesrand — in cremigem Joghurt: herrlich fruchtig und weich dieser stets junge und frische Früchtetee, nicht nur für Gregory allein!

Tee-Flirt

Wenn wir schon von Trend sprechen— Flirten mal ganz anders: Schon mal einen „heißen“ Flirt zum Beispiel bei einem Glas „Arabische Nacht“ probiert? Tea amo!



KIMIGAYO GYOKURO DES KAISERS



Die erste Tee-Ernte in Japan (Shincha) steht für die besten Grüntees der Welt. In Japan ist Shincha wahrer Kult und binnen kürzester Zeit ausverkauft. Japanische Teefans reagieren schnell. Denn wer zu spät kommt, muß ein Jahr warten! An den Hängen des Vulkans Kirishima wuchs in diesem Jahr ein Feuerwerk für die Sinne, das für die Liebhaber in Japan trotzdem unerreichbar bleibt. Denn dieses Tee-Ereignis ist bereits sicher in Deutschland gelandet und wird die hiesigen Herzen für einen kurzen Moment höher schlagen

lassen. Yoshimi Nishi erhielt bereits zahlreiche Auszeichnungen bei Tee-Wettbewerben und belegt die ersten Plätze mit Regelmäßigkeit. Gyokuros aus der besten Erntezeit und aus seiner Hand sind Synonym für Perfektion. Mit Kimi-ga-yo, der traditionellen und ehrerbietigen Bezeichnung für den Japanischen Kaiser, beginnt auch die Japanische Nationalhymne. Die einzig richtige Bezeichnung für einen einzigartigen Tee!

Nr. 2307 Japan Gyokuro Kimigayo
100g € 87,40

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Oktober 2007

Tee Gschwendner

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