

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Hiermit wollen wir gleich an die letztmonatigen Zeilen anschließen,
in denen wir Ihnen von der Herausforderung berichteten,
eine wirklich gute neue Grüntee-Mischung zu finden.
Tja - kurz gesagt - wir haben immer noch nichts Sensationelles gefunden.

Und damit verschieben wir dieses unerfreuliche Thema auf ein Neues ins nächste Monat.

Aber lautet die Überschrift nicht...?!

Ja, vollkommen richtig.

Denn tatsächlich haben wir Ihnen zwei großartige neue Mitglieder
in der INDOLERO-Teefamilie vorzustellen -

nur sinds halt bloß keine Grüntees.

Dafür haben die beiden es nicht nur geschafft, uns einfach *positiv zu überraschen*,
sie haben uns dann doch schlichtweg gleich vom Hocker geworfen!

Das wahrscheinlich auch deshalb, weil wir eigentlich gar nicht nach solchen Tees gesucht haben...

Neuzugang Nr. 1 ist eine wirklich exquisite Rarität, und zwar (endlich) ein

Premium-Highgrown-Ceylon

für die Schwarztee-Liebhaber unter uns:

Sri Lanka, dessen alter Name aus der Kolonialzeit 'Ceylon' lautet, ist heute das zweitgrößte Teexportland der Erde. Trotzdem ist es nicht so leicht, in all dieser Fülle einen wirklich herausstechenden Tee mit perfekt gearbeitetem Blatt, zahlreichen Blattspitzen und fast unvergleichlich feinem, vollem würzig-fruchtigen Geschmack zu finden.

Warum?

(Ist Ihnen schon mal aufgefallen, dass man sehr oft im Supermarktregal Beutel-Schwarztees aus Ceylon, selten aus Darjeeling und fast nie aus Assam findet?)

Weil sich Sri Lanka bereits zu Beginn des 20. Jhdts als einer der ersten großen Schwarzteeeländer auf die Produktion von 'einfachen' Schwarztees spezialisiert hat.

Diese Konzentration auf ein bestimmtes Marktsegment ist nicht von vorne herein verurteilenswert - immerhin ist der Markt ja riesig und Schwarztees billiger Qualität, bei denen die Ernte und Verarbeitung in erster Linie maschinell bewältigt werden, sind perfekt für die lebensmittelindustrielle Weiterverarbeitung geeignet.

Denn auf diese Weise bleiben das Endprodukt und sein Preis annähernd gleichmäßig und vorhersagbar.

Der Nachteil dieser Art der Herstellung ist dann leider, dass der physische Zustand eben jenes Endproduktes nicht unbeschädigt bleiben kann - sprich es erinnert optisch kaum mehr an das ursprüngliche Teeblatt.

Nicht von ungefähr nennt man die primär in Sri Lanka hergestellte Teequalität 'tea dust'.

Dies nur zur Erklärung, falls Sie sich mal gefragt haben sollten, warum doch recht überraschend wenig Teesorten in Premium-Qualität aus so einem bedeutenden Produktionsland in renommierten Teegeschäften zu finden sind.

Aber wir schweifen ab...

Die Teeregion 'Koppakanda' liegt im gebirgigen Süden Sri Lankas.
Hier versteht man es noch, sich der alten Teeanbautradition gemäß dem Tee so zu widmen,
dass das Produkt, nämlich der **Ceylon 'Koppakanda'** - wirklich zu begeistern vermag.

Und zwar uns...!

Zunächst fällt das unheimlich feine, perfekt gearbeitete Teeblatt
mit ungewöhnlich vielen schönen Blattspitzen auf.

In der Tasse überraschte uns dann vor allem

dieser kräftige, sehr gut ausbalancierte Geschmackseindruck bestehend aus einer Fülle
feinster Gewürz- und Fruchtnoten während ein ausgeprägter Blumenduft die Nase umspielt.

(Unter uns gesagt, wissen Sie eigentlich, was für uns verwöhnte Konsumenten der Vorteil eines seltenen, aber hochqualitativen Tees aus einem tendentiellen Billig-Teeland ist? Richtig, sein Preis.)

Insgesamt sensationell.

Falls übrigens das aktuelle nass-graue Herbstwetter bereits beginnt,

Ihnen dezent aufs Gemüt zu schlagen,

haben wir ab sofort *den perfekten Tee dagegen* anzubieten:

Denn unser 2. neuer Lieblingstee hört nicht nur auf den Namen **'Gute Laune-Tee'**
er ist auch genau das:

Wiener Neustadt, 6. Oktober 2016

Eine herrlich intensive frisch-fröhliche, zitronige Kräuterteemischung
die ganz einfach Ihren Alltag bunter erscheinen lässt.
So lassen sich doch tatsächlich noch ein paar Sonnenstrahlen in den Oktober rüberretten.

Kommen Sie gut durch die Schnupfzeit!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero