

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Ja, dieser April war turbulent und sehr aprilmäßig.
Nachdem wir aber ganz fest daran glauben, dass es ab nun -
wenn schon nicht täglich so doch kontinuierlich - wärmer wird,
haben wir INDOLEROintern die **Eistee- und Grillsaison** ausgerufen!

'Alte' INDOLERO-Hasen kennen ohnehin schon unseren sensationellen [Eistee 'Pfersich'](#),
die perfekte Selbermach-Eisteemischung, die einfach genau so schmeckt, wie ein Eistee schmecken sollte:
Aromatisch, fruchtig, feinherb, fruchtig, erfrischend, ...
haben wir fruchtig schon erwähnt?

In jedem Fall ist er so gut, dass er bislang der einzige seiner Gattung in unserem Sortiment geblieben ist,
weil kein zweiter Eistee auch nur annähernd so vollkommen geschmeckt hat.

Aber auch diese Saison werden wir wieder unsere Geschmacksknospen rotieren lassen,
auf der Suche nach einer würdigen Alternative.
Wir sind schon gespannt und werden Sie unsere etwaigen Erfolge sofort wissen lassen!

Ähnlich perfekt finden wir unsere diversen Grillgewürze!
Zwei Alleskönner-Gewürzmischungen wollen wir Ihnen gleich empfehlen:

Einerseits die [Grillspezialität 'Kräuter'](#), eine großartige Kräutermischung,
die perfekt zu den verschiedensten Fleisch- und Fischspezialitäten passt,
aber ebenso auch Gemüse und Grillerdäpfel aus ihrem 'Beilagendasein' hervorhebt.

Andererseits, unser Geheimfavorit ist und bleibt natürlich
unsere afrikanische Gewürzmischung [African Barbecue](#) - unerreicht aromatisch
und passt einfach zu allem!

Beide Grillgewürze gehören übrigens auch in der Nicht-Grillküche zu unseren Lieblingsgewürzen.

Haben Sie eigentlich schon mal [Grillfeuerkräuter](#) in die Glut Ihres Holzkohlengrills geworfen?
Wir finden, diese Kräuter erzeugen erst *das richtige Barbecue-Aroma*
und würden sie niemals mehr an unseren Grillabenden missen wollen.
Probieren Sie sie aus!

Zum Abschluss unseres diesmonatigen newsletters wollen wir Sie unbedingt auf eine
sowohl kulturell als auch kulinarisch spannende Veranstaltung hinweisen:

Am Freitag, dem 6. Juni möchten wir Sie gerne in die Teestube unseres Teehauses
zu einer Vorführung der berühmten **'Japanischen Teezeremonie'** einladen.

Unsere Teemeisterin, Alexandra Leitner kennt sich nicht nur perfekt in Sachen japanischer Kultur aus,
sondern lernt auch schon seit vielen Jahren **'die Kunst des gehobenen Teegenusses'**,
wie die Japaner ihre jahrhundertalte Tradition des **'Chado'** (dt. Teeweg) bezeichnen.

Ein Schüler Rikyus (Teemeister, 16. Jhdt) fragte einst:
"Was genau sind die wichtigsten Dinge, die bei einer Teezusammenkunft verstanden und beachtet werden müssen?"
"Bereite eine köstliche Schale Tee; lege die Holzkohle so, dass sie das Wasser erhitzt;
ordne die Blumen so, wie sie auf dem Feld wachsen;
im Sommer rufe ein Gefühl von Kühle, im Winter warme Geborgenheit hervor; bereite alles rechtzeitig vor;
stelle dich auf Regen ein, und schenke denen, mit denen du dich zusammenfindest, dein ganzes Herz."
Der Schüler war mit dieser Antwort etwas unzufrieden, weil er in ihr nichts von so großem Wert finden konnte,
dass es als Geheimnis des Verfahrens hätte bezeichnet werden können: *"Das alles weiß ich bereits..."*
Rikyu antwortete: *"Wenn du also eine Teezusammenkunft leiten kannst, ohne von einer der Regeln,*
die ich nannte abzuweichen, dann will ich dein Schüler werden!"

Die Veranschaulichung dieser alten Japanischen Lehre findet

am Freitag, dem 6. Juni 2014 um 18:30 Uhr
im Teehaus INDOLERO, Böheimgasse 2, 2700 Wiener Neustadt statt.

Dauer: ca. 50 min

Teilnahmegebühr: € 8,00

(beinhaltet: Verkostung von Matcha und japanischen Süßigkeiten sowie viele interessante Infos)

Beschränkte Teilnehmeranzahl: 10 Personen

Bitte um baldige, verbindliche Anmeldung per mail oder Telefon (siehe unten)!

Bei regem Interesse werden solche Vorführungen zukünftig in regelmäßigen Abständen stattfinden.
Auch Privat-Vorführungen sind nach Vereinbarung möglich!

Wir freuen uns schon sehr auf diesen spannenden Abend
und wünschen Ihnen bis dahin einen sonnigen, milden und sehr aromatischen Frühling!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero