

WEG- WEISER ZUM TEE- GENUSS

SCHWEIZ



teesalon
.com

teeclub.ch
seit 2002

- 11 Vorwort
- 13 Editorials
- 18 Zeichenerklärung
- 19 Kriterien Tee-genuss
- 21 Teehäuser
- 59 Afternoon Teas
- 79 Was ist Tee?
- 81 Glossar
- 83 Tee trifft Kulinarik
- 85 Rezepte
- 89 Tee einkaufen
- 95 Online-Verweise

Apfelgold



CAFÉ

BERN

| | |
|----------------|-------|
| NOTE TEEGENUSS | ●●●●○ |
| TEEZUBEREITUNG | |
| SPEISEANGEBOT | |
| WEITERES | — |

PREISE

Tasse: CHF 6
Kanne gross: CHF 15

ÖFFNUNGSZEITEN

Ganzjährig Do – So, 8 – 18

AMBIENTE

Typisches Quartiercafé mit lockerer, urbaner Atmosphäre mit Wohnzimmer-Interieur; grosszügiger Aussenbereich.

TEEAUSWAHL

Qualitativ hochstehende Auswahl an Grün-, Oolong- und Schwarztees; schöne Auswahl an Tisanes.

ZUBEREITUNG

Der Tee wird fertig zubereitet und perfekt gezogen serviert.

BERATUNGSKOMPETENZ

Das Personal ist mit dem Angebot des Hauses gut vertraut und «teeaffin».

SPEISEANGEBOT

Grosse Auswahl an hausgemachtem Gebäck, speziell Kuchen.

UNSER KOMMENTAR

Apfelgold beweist, dass auch ein klassisches Quartiercafé mit wenig Aufwand dem Gast ein schönes Tee-Erlebnis bieten kann. Unser Oolong kam perfekt gezogen und vom Kuchen schwärmen wir noch heute. Wunderbar für einen gemütlich-angeregten Café-Besuch ausserhalb der Berner Altstadt.

Wir würden uns jedenfalls freuen, zukünftig mehr solche Lokale in den «Wegweiser» aufnehmen zu können.



Bonstettenstrasse 2 | 3012 Bern | +41 31 558 24 04 | apfelgold.ch

Über die Autoren

Jürg Meier

Jürg ist Mitgründer und langjähriger Präsident des Teeclub Schweiz. Seit 30 Jahren beschäftigt er sich mit Tee- und Teekultur, speziell auch mit der europäischen, wo er insbesondere die Entwicklung in der Gastronomie eng verfolgt. Daneben brachten ihn diverse Reisen zu den wichtigsten Teeanbaugebieten in China, Taiwan und Japan.

Heidi Bader

Es duftet, Aromen verbreiten sich, das ist das Leben von Heidi; somit liegt Tee mit seinen unzähligen Duftnoten in ihrer Nase. Sie ist Mitbegründerin des Teeclub Schweiz und war während vielen Jahren Vorstandsmitglied. Beim Besuch von Teelokalen ist sie offen, aber auch kritisch gegenüber dem, was versprochen und geboten wird.

René Maeder

Seit der Reise zu den eindrücklichen Tencha-Feldern auf Kyushu ist das tägliche Aufschäumen von Matcha fester Bestandteil von Renés Routine. Seine tief verwurzelte Leidenschaft für handwerklich produzierte Lebensmittel prägt ihn bis heute. Als Co-Präsident des Teeclub Schweiz bringt René diese Hingabe für hochwertige Produkte ein, um das Wissen über Tee und die Teekultur in der Schweiz kontinuierlich zu fördern und zu vertiefen.

REZEPT MIT TEE

Gyokuro Pesto

ZUTATEN

| | |
|------|---|
| 50g | Pinienkerne |
| 5 EL | Bereits verwendete Gyokuro- oder andere japanische Grünteeblätter |
| 1 | Handvoll frisches Basilikum |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 dl | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer, Zitronensaft |

ZUBEREITUNG

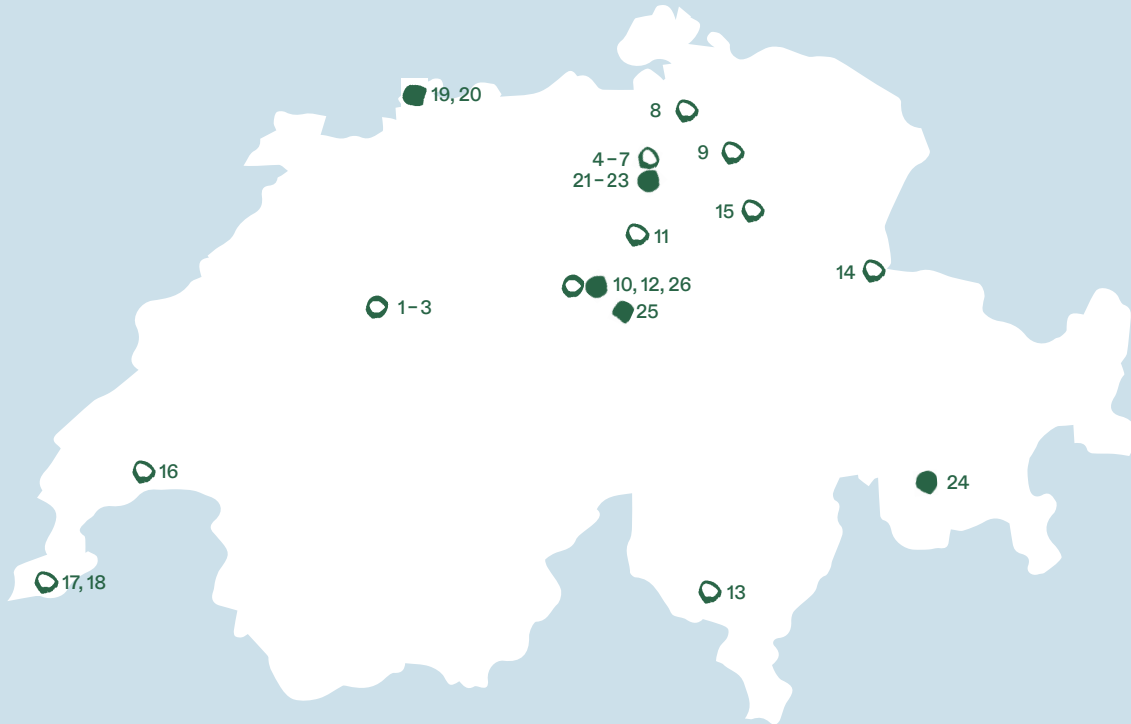
Pinienkerne ohne Fett anrösten und auskühlen lassen.

Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Im Kühlschrank und mit Öl abgedeckt, kann das Pesto drei Tage aufbewahrt werden.



Teelokale



Auch in der Schweiz gibt es eine wunderbare Teekultur. Dieser Band zeigt die schönsten Teelokale im Land, die so vielfältig sind wie das Getränk selbst, vom versteckten kleinen Teehaus in der Altstadt über Teehändler, die nicht nur Tee verkaufen, sondern auch hervorragend kredenzen, bis zum Afternoon Tea im prächtigen Hotel. Insgesamt stellt diese Ausgabe achtzehn Teehäuser und acht Afternoon Tea-Angebote vor. Dazu noch Tipps zur Kombination von Essen mit Tee und Rezepte.

Mit einem Vorwort der englischen Tee-Koryphäe Jane Pettigrew.



Eine Publikation von Teesalon.com
und Teeclub Schweiz

ISBN 978-3-033-10827-1