



Liebe Leserin, lieber Leser,

sehr gerne trinke ich eine gute Tasse Tee. Dabei ist das Besondere am Tee für mich, dass es eine schier unbegrenzt scheinende Möglichkeit an Sorten, an Bearbeitungen, an Mischungen gibt. Tee-Begriffe lassen mich einen Geruch oder einen Geschmack assoziieren. Bei Pfefferminz entsteht ein ganz anderes Bild als bei First Flush Darjeeling oder bei der Vorstellung eines grünen Gyokuro-Schattentees.

Dazu kommen noch die Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten und Tee-genusszeremonien. Japanisch? Oder ostfriesisch mit Kandis und Sahne, die vom Teelöffel tropfend ein wunderschönes Wolkenmuster im Ostfriesentee hinterlässt? Oder die schnelle Tasse aus dem Teebeutel? Ostfriesentee umrühren? Auf gar keinen Fall! Oben genieße ich den schwarzen Tee mit leichter Sahne, unten in der Tasse wird es immer süßer. Und: Drei Tassen sind Ostfriesenrecht. So brachte es mir in meiner Jugend unsere ostfriesisch verwurzelte Nachbarin bei. Oder mein früherer HEP-Mitschüler, der mich erst darauf aufmerksam machte, dass Tee aus Tassen die innen hell sind, besser schmeckt, weil man die Farbe des Tees so sehen kann. Tasse, Tässchen, Humpen, Teeglas – auch hier ist dem Geschmack keine Grenze gesetzt. Und das Tollste am Tee: Er ermuntert mich zum Innehalten, zur Pause, zum Durchatmen.

Auch einer guten Tasse Kaffee bin ich nicht abgeneigt. Gerne die italienische Variante, als schwarzer kleiner Espresso oder auch schon mal mit Milchschaum zum Cappuccino gestreckt. Wenn Filterkaffee, dann am liebsten mit Dosenmilch und optimal ein Stück Schwarzwälder Kirsche dazu.

Im Laufe meines Lebens war es mir vergönnt durch viel versuchen, kosten, probieren, begeistert sein und ablehnen meinen Geschmack zu finden. Heute kann ich selbst bestimmen, was ich gerne zum Trinken oder auch einfach als kleine Pause zum Genuss zu mir nehmen möchte. Tee oder Kaffee? Genau darum geht es auch in dieser Orientierung. Um Tee. Um Kaffee. Um Geschmack bilden, innehalten, auswählen.

Machen Sie sich doch ein Getränk Ihrer Wahl, genießen Sie schon die Zubereitung und tauchen Sie dann ein in das Heft – und in den Genuss des Getränks!

Martin Herrlich

Inhalt	
Tee schmeckt weich auf der Zunge <i>Vanessa Griepentrog</i>	03
SAMOCCA: mehr als ein pffiffiges Gastronomie-Konzept <i>Sabine Eberhard</i>	06
Begegnung bei Kulinarik, Kunst und Kultur <i>Hannah Kaltarar</i>	10
Was bleibt ist der Geschmack <i>Oliver Förster</i>	11
Ich bin ein Kaffeemahler <i>Martina Wesemeyer</i>	12
Nicht für Kinder ist der Türkentrunk ... <i>Dr. Theo Klauß</i>	15
Café Pausentreff <i>Stefan Späth</i>	17
Muckefuck oder Bohnenkaffee? <i>Petra Thomas</i>	18
Tee – das individuellste Getränk der Welt <i>Birgit Rohn</i>	20
War Jesus Teetrinker? <i>Daniel Schmidt</i>	22
Alles Zitrone – oder was? <i>Achim Trobisch</i>	25
Ortenauer Begegnungen Café Mahlzeit <i>Oliver Förster</i>	27
Trink Brüderlein trink! <i>Dr. Georg Kremer</i>	28
Café Vielfalt <i>Ralf Küssner</i>	30
Trink dich fit <i>Annelen Schulze Höing</i>	31
Der muss noch etwas ziehen <i>Hans Gunsch</i>	33
Café Entrée <i>Hannah Kaltarar</i>	35
Bundesakademie	36
Kleingedrucktes	37
Anzeigen	44
Impressum	47