

Tee-Genuss aus der Kapsel

Nestlé lanciert eine Teemaschine: «Special.T» soll die Aromen verschiedener Sorten optimal zur Geltung bringen

Nestlé will mit einer Teemaschine an den Erfolg von Nespresso anknüpfen. Was bringt das Kapselsystem «Special.T» dem Teeliebhaber? Kann es vielleicht sogar Teemuffel auf den Geschmack bringen?

VON MARKUS GANZ

Es dauerte lange, bis Nestlé mit dem 1986 lancierten Nespresso-System den Durchbruch schaffte. Vielleicht hat der Lebensmittelkonzern deshalb die Begeisterung für sein neues Teesystem unterschätzt. «Special.T» war hierzulande nach der Markteinführung im September in kürzester Zeit ausverkauft, obwohl die Werbetrömmel kaum gerührt wurde. Ein Schlaumeier bot seine Maschine im Internet zum Sofortpreis von 1000 Franken an.

WUNDERN KANN die grosse Nachfrage nicht. Weltweit ist Tee immer noch der meistgetrunkene Durstlöcher neben Wasser. In Westeuropa hat der Einzelhandelsumsatz gemäss der «New York Times» im letzten Jahrzehnt jährlich um rund 3,5 Prozent zugenommen. Warum aber braucht es plötzlich eine Maschine, wo man doch einfach Teeblätter mit heissem Wasser übergossen kann?

Die Zubereitung ist nicht ganz so einfach, weil jede Sorte eine bestimmte Dosierung, Ziehdauer und Wassertemperatur verlangt – gewisse gelingen nur mit einiger Erfahrung, einer Stoppuhr und einem Thermometer. Hier setzt «Special.T» an: Die Maschine erkennt an der Kapsel die Teesorte und passt die Zubereitung entsprechend an.

Man legt eine Kapsel in die Maschine, drückt auf eine Taste und hat in kurzer Zeit eine Tasse köstlichen Tees vor sich. Die getesteten Sorten geraten viel besser als in den meisten Restaurants, wo Grüntee oft mit kochendem Wasser zerstört wird oder minderwertiger Schwarztee wegen zu wenig heissen Wassers noch schlechter gerät. Einen anderen Grund für die ausgezeichneten Resultate von «Special.T» sieht, wer die Kapseln öffnet: Sie enthalten Tee in ungewöhnlich guter Blattqualität.

Von den 25 erhältlichen Sorten sind nur gerade neun reine Tees – die überzeugen aber alle. Von den elf aromatisierten Sorten gefallen einige wie Grüntee mit Jasmin oder ein Earl-Grey mit Lime. Andere wie Grüntee mit Pfefferminz wirken übertrieben aromatisiert oder kitschig wie ein Schwarztee mit Blaubeer-Muffin-Geschmack. Lieblich und bekömmlich sind die fünf Kräuter-Rooibos-Sorten. Teeliebhaber werden bedauern, dass es nur einen einzigen Oolong und gar keinen Pu-Erh gibt.



Mit dem Kapselsystem wird die Teatime teurer, aber auch aromatischer: Die Teemaschine weiss genau, wie lange welcher Tee bei welcher Temperatur ziehen muss.



Was nicht gesagt wird: Grüntee und Oolong kann man mehrmals aufgießen, wodurch die verschiedenen Facetten eines grossen Tees erst richtig zum Ausdruck kommen – und man erst noch Geld spart. Das ist erstaunlicherweise auch mit «Special.T» möglich, wozu man allerdings umständlich die gebrauchte Patrone aus dem Abfallbehälter herausfischen muss. Mit der «My Tea»-Funktion kann man sogar die Wassermenge und die Ziehdauer verändern und so den Tee dem eigenen Geschmack anpassen.

Diese Kombination von Komfort und Qualität hat ihren Preis. Für eine

Kapsel, die für eine Tasse von 2,5 Dezilitern gedacht ist, zahlt man 49 Rappen. Sie enthält je nach Sorte 2 bis 3 Gramm Tee, was einen Kilopreis von rund 150 bis 250 Franken ergibt. In einem Fachgeschäft zahlt man für eine vergleichbare Qualität Offentee nur etwa ein Drittel oder erhält zum selben Preis die Spitzenqualität eines Lagentees.

AUCH ANDERE NACHTEILE wie die Systemabhängigkeit und viel Verpackung kennt man von Nespresso; immerhin kann man die gebrauchten Kapseln bei dessen Sammelstellen entsorgen.

«Special.T» kennen lernen

Das Lancierungsangebot für 129 Franken enthält die **Teemaschine** und zwei Tassen mit Untertellern sowie ein **Probierset** mit je vier Kapseln von **10 der 25 Teesorten**. Es kann vorderhand nur über die französischsprachige **Website www.special-t.com** bestellt und mit Kreditkarte bezahlt werden; die Gebrauchsanleitung ist jedoch auch auf Deutsch. Danach müssen jeweils mindestens **150 Kapseln aufs Mal** bestellt werden, dafür sind ein Wasserfilter und das Porto inbegriffen. Info-Telefon: 0800 50 30 30.

«Special.T» ist trotzdem eine tolle Sache, weil man damit auch ohne Zubereitungskenntnisse viele Teesorten in ausgezeichneter Qualität geniessen kann. Feinschmecker, die normalerweise Kaffee trinken, könnten so an einer gelegentlichen Tasse Tee durchaus Gefallen finden.

Wer Tee nur krugweise trinkt, wird die Kosten scheuen. Teeliebhaber, die die Vielfalt der Teewelt und das Ritual der Zubereitung schätzen, werden sich kaum umstimmen lassen. Sie sind aber bestimmt froh, wenn sie eine solche Maschine am Arbeitsort oder in einer Gaststätte vorfinden.

ENTKORKT

Walliser Weingeschichte



An der vor 10 Tagen zu Ende gegangenen Zürcher Weinausstellung **Expo-vina** wurde ein Buch vorgestellt, das in keiner Bibliothek eines Schweizer Weinfreundes fehlen darf: **«Rebe und Wein im Wallis, die Geschichte von den Anfängen bis heute»** ist ein monumentales Werk von über 500 Seiten, hinter dem ein wissenschaftliches Team mit seinem weltweiten Netzwerk steht. Herausgeber ist das Walliser Reb- und

Weinmuseum in Sierre (www.walliserweinmuseum.ch). Die Projektleitung lag in den Händen von dessen Präsidenten **Amédée Mounir** und Direktorin **Anne-Dominique Zufferey-Périsset**. Die französische Ausgabe, die vor einem Jahr herauskam, erlebte einen phänomenalen Erfolg: Innerhalb von zwei Monaten wurden 4000 Exemplare verkauft. Der Club Prosper Montagné-Académie Suisse des gastronomes zeichnete das Werk mit dem Preis für das beste Weinbuch aus. Die 2000 Exemplare der deutschen Ausgabe sind ab 26. November zum Preis von Fr. 85.– im Buchhandel verfügbar. Und was soll man denn trinken bei der Lektüre des in jeder Hinsicht gewichtigen Werks? Einen Cornalin natürlich, und zwar von Olivier Mounir, dem Neffen von Amédée! Sein **Cornalin 2009** leuchtet in dunklem Rot, duftet nach Waldbeeren, schwarzen Kirschen mit würzigen Noten und besitzt einen **geschmeidigen Körper** mit saftiger Säure und noch etwas strengem Tannin. Er ist ein eleganter, stilvoller Wein, eine Reminiszenz an den fernen Sommer. Wenn man ihn trinkt, ist es, als träte man an einem sonnigen Spätsommernachmittag auf eine einsame Waldlichtung hinaus, wo zwischen saftig grünen Blättern wilde Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren darauf warten, gepflückt zu werden. Was tut es da noch zur Sache, dass der Cornalin, wie Molekularbiologe **José Vouillamoz** im neuen Buch aufzeigt, gar keine autochthone Walliser Rebsorte ist, sondern eine spontane Kreuzung der Aostataler Sorten Mayolet und Petit-Rouge?

ANDREAS KELLER

CORNALIN 2009

Produzent Cave du Rhodan, Mounir Weine, Salgesch
Herkunft Wallis
Appellation Valais AOC
Rebsorte Cornalin
Beste Trinkreife jetzt bis Ende 2015
Passende Gerichte Brisolée, Wild und Federwild, Käse
Bewertung 17 Punkte
Bezugsquelle Cave du Rhodan, Mounir Weine, Flantheystrasse 1, 3970 Salgesch, Tel. 027 455 04 07, www.rhodan.ch, Fr. 24.–

AUFGETISCHT

Gemütliche Stube mit saisonaler Küche

Restaurant Rhyschänzli, Basel

DER DIMINUTIV im Namen ist Programm: Das Restaurant Rhyschänzli im St.-Johann-Quartier übersieht man fast. Bescheiden ist auch das Interieur: Hier sitzt man in einer grossen, gemütlichen Stube. Er wolle keinen «Gourmet-Tempel», sondern eine «einfache, ehrliche Beiz», sagt Wirt Jérôme Beurret, der das «Rhyschänzli» seit zwei Jahren mit Compagnon Stefan Grieder führt. Als Vorspeise wählten wir Lachs mit Portulak (16.–) und Kürbiscremesuppe (9.–). Der Lachs an Dill war zart, die Dillsenfauce passte hervorragend. Die Kürbissuppe war, wie sie sein muss: nicht zu süss, nicht zu scharf. Die Kalbsleberli an Maideirasauce mit Polenta (35.–) waren perfekt. Auch der Rehpfeffer aus dem Jura mit Spätzli (35.–) schmeckte gut, das Rotkraut war aber zu weich und zu süss. Die Süssmostcreme zum Dessert war erfrischend; der Orangensalat wäre zarter gewesen, wenn der Koch die Orangenschnitze filetiert hätte. Neben uns assen die meisten Fondue und sprachen Englisch. In dieser kleinen Stube trifft sich die Welt: Das Rhyschänzli liegt nur ein paar Schritte vom Novartis-Campus, dem Architekturbüro Herzog & de Meuron und der Universität entfernt.

DENISE BATTAGLIA



Wirt Stefan Grieder in der gemütlichen Gaststube. **Restaurant Rhyschänzli, Elsässerstrasse 11, 4053 Basel. Geöffnet: So–Do: 18–23 Uhr; Fr + Sa: 18–24 Uhr. Tel. 061 272 23 23 (Reservation). www.rhyschaenzli.ch**

KÜCHE Kleine Karte, lokale, saisonale, frische Produkte.
SERVICE Herzlich, familiär, aufmerksam.
AMBIENTE Gemütliche Stube, die nur abends geöffnet ist.
PREISE Hauptgänge zwischen Fr. 20.50 und 42.–.



SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Wir haben ein Restaurant. Wenn mir nun jemand ein Geschenk mitbringt, muss ich ihm dann die Konsumation schenken?

SPEZIELL ZUM JAHRESENDE beschenken wir gerne nicht nur unsere Liebsten, sondern bedanken uns so auch für Dienstleistungen, die wir das ganze Jahr über entgegengenommen haben. Dies kann im Restaurant, bei der Kosmetikerin oder beim Coiffeur sein. Dem Personal würden wir ein Trinkgeld hinterlassen. Sie als Besitzer eines Restaurants aber könnten dies als Beleidigung auffassen. Denn es gibt da die alte Regel, wonach man Cheffinnen und Chefs nie mit einem Trinkgeld beschenkt. Aus diesem Grund werden sich Stammkunden rund um Weihnachten und Neujahr gerne mit einer kleinen Aufmerksamkeit wie zum Beispiel Blumen, Pralinen oder einem Gutschein bedanken. Dies ist als Dankeschön für die geleisteten Dienste zu verstehen, weil sich die Kunden bei Ihnen wohlfühlen. Das heisst jedoch auf keinen Fall, dass Sie sich mit einem Gratiskaffee oder dergleichen revanchieren müssen. Bedanken Sie sich für das Geschenk und setzen Sie sich allenfalls für einen kleinen Schwatz kurz zu den Gästen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch