



Auch Reisen zum Tee sind echte Pilgerreisen (Peter Oppliger)

Tee-Anlass der Frauengemeinschaft Weggis vom 30. September 2021

Kennen Sie Grüntee? Wissen Sie, woher er kommt? Wie man ihn verarbeitet? Welche Sorten es gibt? Wie man ihn zubereitet?

Alle diese Fragen wurden am letzten Donnerstagabend beantwortet: die Frauengemeinschaft Weggis lud den Teephilosophen Peter Oppliger, ausgebildeter Drogist, Spezialist für Naturheilkunde und Phytotherapeut zu diesem Anlass ein.

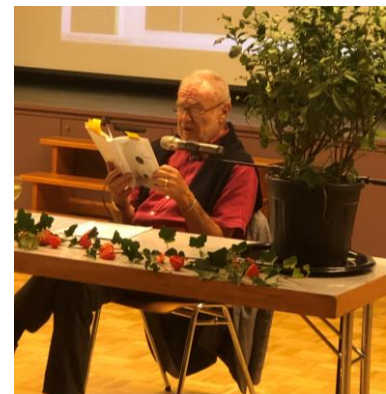
Zu Beginn las uns Peter Oppliger aus seinem Buch «Teegeschichten» Ausschnitte aus seinem Leben vor. Schon in jungen Jahren war er durch seine Reisen nach Indien vom Tee, speziell Grüntee, fasziniert und bildete sich kontinuierlich weiter. Während seiner Berufszeit führte er eine Drogerie und Apotheke in Luzern. Er schrieb Bücher und leitete Studienreisen. Nach seiner Pensionierung errichtete Peter Oppliger die erste Teeplantage in Europa auf dem Monte Verità oberhalb von Ascona.

Die Teepflanze ist eine faszinierende Heilpflanze und bildet den Rohstoff zur Herstellung des Grünen wie des Schwarzen Tees. Die Blätter werden in verschiedenen Wachstumsstadien gepflückt, was Koffeingehalt, Qualität und Aroma beeinflusst. Im gepflückten Teeblatt setzt nach kurzer Zeit eine Oxidation ein. Fälschlicherweise nennt man das auch Fermentierung. Schwarztee entsteht, indem dieser Oxidationsprozess gefördert wird. Bei der Grünteeproduktion werden diese Prozesse verhindert und damit bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Grüntees und sehr helle, kurz und schonend oxidierte Tees sind darum Genuss- und Heilmittel.

Marco Masiello, Drogerie Masiello Weggis, berichtete uns anschliessend in einem sehr interessanten Powerpoint-



v.l.n.r. Pia Mattmann, Marco Masiello, Esther und Peter Oppliger, Daniel Kühne.



Peter Oppliger liest aus seinem Buch.



Buch



Referat über die Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung des Grüntees. In seiner Drogerie kann man 12 verschiedene Arten von Grüntee kaufen: z.B. Nr. 2 Yama-no-cha Satsuma Kyushu special Sencha, der Tee aus den japanischen Bergen, oder Nr. 10 Yellow/Black Spring-Tea aus der Frühjahrsernte der «Temi-Tea»-Plantagen in Sikkim.

Zwischen den beiden Referaten servierten Peter Oppligers Frau Esther und Daniel Kühne, Firma Trinkkultur Meggen und verantwortlich für Import und Vertrieb der «Oppliger Tea Selection», in kleinen Gläsern Grüntee Nr. 2 und etwas später Nr. 10. Der erste Tee war durchsichtig hellgelb, mit einem kräftigen Aroma, anregend. Die Farbe des zweiten Tees sah eher aus wie heller Cognac und war sehr mild. Die Besucherinnen und Besucher kosteten die Tees mit grossem Vergnügen. Auf den Tischen standen Teller mit Scones und Shortbread, gebacken vom Vorstandsmitglied Pia Mattmann, die diesen Abend auch organisiert hat.

Die Fragerunde am Schluss wurde von den Besucherinnen und Besuchern rege benutzt.

Herzlichen Dank an Esther und Peter Oppliger, Marco Masiello, Daniel Kühne und Pia Mattmann für diesen gelungenen Tee-Abend.

natürlichen Rhythmus des Lebens: vom Werden, Wachsen, Vergehen und Wiederauferstehen.“

Der Vorstand der Frauentgemeinschaft Weggis