

(...) Dann legte ich los, nachdem sie alle mit heißem Tee versorgt und von Uta noch einen Löffel voll mit feinstem ostfriesischem Sanddornhonig verabreicht bekommen hatten. „Kennen Sie schon Ostfrieslands meistverkaufte Teekanne?“ – schwups hatte ich eine in den Händen und demonstrierte mit ihr eine Teekanne, die einfach jeder haben musste! Dies sei eine, die den Tee eine, wenn vorher mit heißem Wasser ausgespült sogar über zwei Stunden heiß hielte, ohne dass der Tee auf dem Stövchen verbrannte. Tee, der nämlich mehr als 15 Minuten auf der offenen Flamme stünde schmecke bitter wie Galle...

Jetzt nur nicht nachlassen dachte ich so für mich nachdem sich nun schon das halbe Zelt voller Menschen um mich versammelt hatte. Durch meine lauten oder sagen wir mal bestimmten Worte hatte ich immer mehr Leute in mein Zelt hereingelockt. Schon komisch – freiwillig hätte niemand meinem Vortrag zuhören wollen, aber es ist nun mal so: Wo zwei oder drei Menschen sind, da wird Mann oder Frau neugierig was da wohl Spannendes vor sich geht. Und wenn ich merkte, dass die Aufmerksamkeit verloren ging wurde ich einfach leiser mit meinen Ausführungen und sofort hörten alle, manchmal bis zu 20 Kunden, wieder zu.

Diese doppelwandige Teekanne bestand außerdem aus 18/10-Edelstahl und war damit zudem geschmacksneutral. Das funktioniert genau mit demselben Prinzip wie die Edelstahlseifen, die den Geruch an den Fingern neutralisieren können. Das bedeutete also, dass wenn ich erst einen Erdbeer-Früchtetee in die Kanne füllte und danach einen First-Flush-Darjeeling, letzterer eben nicht mehr nach Erdbeere schmeckte.

Die Kanne besaß außerdem innen vor der Tülle ein Gitter, sodass man den Tee auch direkt hineingeben konnte, ohne einen Papierfilter oder ähnliches zu benutzen. Dies führe allerdings dazu, dass sich nach drei Minuten die Gerbstoffe freisetzen und der Tee etwas herb schmecken konnte.

„Wenn ich Ihnen aber was empfehlen darf, so würde ich den dafür vorgesehenen mikrofeinen Dauerfilter für 19,95 € verwenden. Der ragt bis in den Grund der Teekanne und bietet so den Vorteil, wenn ich nur eine halbe Kanne voll Tee anfertigte, dass dieser trotzdem im Wasser schwimmt.“

Zudem war der Filter aus demselben Grund wie die Kanne geschmacksneutral – eben auch aus 18/10-Edelstahl, geschirrspülmaschinenfest und er hatte oben eine hohe Kante wo der Deckel genau draufpasste, sodass der Tee während seiner Ziehzeit auch nicht kalt zu werden drohte. Der Filter war leicht zu greifen und da der Rand aus Polychrom, einem Materialmix aus Kunststoff und Keramik, bestand, wurde er nicht heiß und niemand musste befürchten sich die Finger daran zu verbrennen. Manch ein Kunde wurde schon ganz unruhig und fragte sich laut was das gute Stück wohl kosten möge. Wobei ich, wenn mir einer mit dieser Frage ins Wort fiel, nur antwortete: „Diese Teekanne ist ihren Preis wert.“ Zu guter Letzt kam noch etwas Entscheidendes hinzu. Der Deckel war so gefertigt, dass er mit drei Kerben gehalten wurde und nicht in die Tasse fiel – und man beachte doch bitte das Loch! Eine Teekanne will fließen, hält man das Loch zu, so fängt die Kanne an zu tropfen. Damit ein Tropfen ausgeschlossen war hatte der Hersteller aus Holland extra mit einem zusätzlichen Handgriff die Tülle gebördelt. Diese Kanne konnte nicht tropfen!

Nun mussten wir schnell sein, denn jetzt waren wir an dem Punkt angelangt, wo der Kunde sich entschied die Kanne zu kaufen oder eben nicht. Es gelang uns im Laufe der Jahre nicht selten, nach einem solchen Vortrag acht bis zehn Teekannen zu verkaufen. Und das immerhin zu einem Preis von 150 € inklusive Filter. Dies sogar an Leute, die bisher kaum Tee tranken und morgens, beim Betreten des Geländes, noch nicht wussten, dass sie abends glücklicher Besitzer einer Teeausrüstung sein würden. (...)