


Teevelölä

Am Fusse des Zürcher Hausberges stellen eine Schweizerin und ein Australier indischen Bio-Chai her. Dafür treten sie kräftig in die Pedale.

Text – ANNA HERBST / Bild – MICHÈLE ALBRECHT

 **ZÜRICH** – Ein Mehrfamilienhaus im Quartier Friesenberg. Der Geruchssinn bemerkt etwas, das so gar nicht in die Umgebung passen will: den aromatischen Duft exotischer Gewürze. Die Nase gibt die Richtung vor und führt zur Quelle des Geruchs. Fündig wird sie bei Alexandra und Brendon Mikronis. Seit 2010 produzieren und verkaufen sie indische Tee-Mischungen und Chai-Sirup unter dem

Namen Preamsoul. Am Fusse des Uetlibergs lagern die Schweizerin und der Australier nicht nur ihre Zutaten, auch ein entscheidender Schritt der Produktion findet hier statt: das Mahlen der Gewürze, die aus gewöhnlichem Schwarztee den klassischen indischen Chai machen. Da die beiden bei der ganzen Produktion so oft wie nur möglich auf Handarbeit setzen, arbeiteten sie zu Beginn mit einer kleinen Handmühle. Die-

se stiess aber mit der wachsenden Nachfrage schnell an ihre Grenzen. Die Handarbeit wurde deshalb durch Beinarbeit ersetzt und wer heute bei Preamsoul Gewürze mahlen will, schwingt sich auf einen hometrainerähnlichen Drahtesel ohne Räder. Kilometer legt damit niemand zurück, dafür werden kiloweise Gewürze zerkleinert, vor allem Pfeffer, Gewürznelken und Kardamom. Zehn Kilo feine Gewürze belohnen dreissig Minuten Sport. Die Konstruktion stammt aus einer Zeit, in der Notstromaggregate noch eine Neuheit waren. Besonders in Luftschutzkellern wären solche Velos im Ernstfall zum Einsatz gekommen und hätten für das Nötigste an Strom gesorgt.

Meist ist es Brendon, der auf der Velo-Mühle strampelt. Er verbringt aber auch sonst viel Zeit im Sattel, denn die Auslieferung an Läden und Cafés in der Stadt Zürich macht er per Velo.

EIN CHAI FÜR DIE SCHWEIZ

Die Geschichte von Preamsoul nahm ihren Anfang in Indien, wo an fast jeder Strassenecke Tee verkauft wird. Dort lernten sich Alexandra und Brendon kennen und entdeckten die Liebe für Chai wie auch für einander. In der Schweiz waren beide vom Mangel an gutem indischem Chai enttäuscht und machten deshalb kurzerhand ihren eigenen. Zuerst nur für sich und ihre Familie, dann immer öfters auch für andere. Seither tüfteln, mischen und probieren sie immer wieder an neuen Rezepten und Kreationen. Ihr Ziel ist es, in zwei Jahren ganz von ihrem Tee leben zu können. Bis dahin geht noch manches Pfefferkorn durch die Velo-Mühle. ●

Für Interessierte

Preamsoul zu Gast an der Authentica in **BASEL** vom 18. – 20. Aug. authentica.ch

Für Geniesser

Die Chai-Mischungen von Preamsoul gibt es zum Beispiel im Bio-Laden Chornlade am Idaplatz in **ZÜRICH** oder über den Online-Shop von Preamsoul. chornlade.ch, preamsoul.ch

Für Velofahrer

Rund um den **BIELERSEE** durch Rebberge und ein grosses Naturschutzgebiet. biel-seeland.ch



Sportliche Leistung: Für ihren Tee geben Alexandra und Brendon alles.