

ÖRTLICHE GRUPPEN

Nomen est Omen?!

Was wäre der VDOE ohne seine über 60 Örtlichen Gruppen? Schwer vorstellbar. Hier werden Erfahrungen ausgetauscht, das aktive Netzwerk wird gelebt – und immer mal wieder wird auch über den Namen „Örtliche Gruppe“ diskutiert. Trifft der jetzige Name das auf den Punkt, was die ÖGs ausmacht? Ist die Bezeichnung in allen Regionen leicht verständlich, angemessen, zeitgemäß und attraktiv für neue Mitglieder? Welche Assoziationen werden gegebenenfalls geweckt? Wir haben dazu die Ergebnisse bisheriger Brainstormings gesammelt und ganz aktuell die Örtlichen Gruppen-Leiter/-innen (noch einmal) nach Ideen und Einschätzungen gefragt. Nun, da wir das Material gesammelt und ausgewertet haben, ist die Zeit reif, diese Überlegungen zeitnah zu einem guten, offiziellen Abschluss zu bringen, finden wir!

Die bisherigen Vorschläge

- VDOE Salon ● Regionalgruppe ● VDOE-Netzwerk (Stadt) ● VDOE meet & greet
- Zirkel ● Regionale AG ● Netzwerk regional ● VDOE Streif ● VDOE aktiv
- Regionalzirkel ● VDOE ich & du ● VDOE Detail ● Regionales Netzwerk ● VDOE regional ● Regionale Community ● VDOE Mosaik ● Netzwerk ● VDOE on site
- Regionale Plattform ● VDOE Club ● Regionalvertretung ● VDOE BlickWINKEL
- VDOE Treffpunkt ● VDOE lokal ● VDOE WIR in (Stadt) ● VDOE regionales Netzwerk ● Regiogruppe ● VDOE & du ● VDOE Round Table ● Regionales Forum
- VDOE local hub ● VDOE [Stadt, Region] ● Lokales Netzwerk ● Regionales Netzwerk VDOE ● VDOE Regionale Gruppe ● VDOE Regionaltreff ● VDOE Splitter
- VDOE vor Ort

... oder eben doch Örtliche Gruppe? Es gibt durchaus nicht wenig Stimmen, die mit der „ÖG“ ganz zufrieden sind.

Sie sind gefragt: Wir finden, alle Mitglieder sollten die Möglichkeit haben, kreative Ideen einzubringen – auch zu diesem Thema. Haben Sie eine weitere Idee? Schreiben Sie uns Ihren Vorschlag an info@vdoe.de bis zum 1. Juni 2019. Die ÖG-Leitungen wählen dann den geeigneten neuen Namen, der im Rahmen des ÖG-Leiter-Treffens im November verkündet und gefeiert wird.

ÖG KÖLN

Tea-Tasting mit Teesommelière

Verkostungen von Whiskey, Wein und Bier kennt man inzwischen – aber von Tee? Wir wollten's ausprobieren und luden die Teesommelière und Oecotrophologin Maren Krüger ein.

Empfangen wurden wir mit einer Tasse wunderbar karamellig duftendem Milky Oolong, der uns herrlich auf den Abend einstimmte. Als Erstes gab Maren Krüger uns Einblicke in ihre Sommelière-Ausbildung, wobei uns schnell klar wurde, dass dieser Expertenstatus hart erarbeitet werden muss: Die Welt der Tees ist komplex und unglaublich umfangreich. Dabei stammen alle 3.000 heute bekannten Teesorten von einer Teepflanze ab (Kräuter- und Früchtetees ausgeklammert). Ob aus China, Japan, Indien, Taiwan, Korea oder Neuseeland – die Tees sind in Geschmack, Aroma und Farbe so unterschiedlich wie die Länder selbst. Ganz neu war für uns alle, dass es neben weißen, grünen und schwarzen auch gelbe, rote und blaue Tees gibt. Je nach Auswahl der Verarbeitungs-

schritte sehen sie faszinierend unterschiedlich aus und entwickeln einen charakteristischen Geruch und Geschmack. Maren Krüger führte uns auch in die perfekte Teezubereitung ein. Die wichtigsten Utensilien hierfür: jeweils zwei Glaskannen, ein Sieb, Küchenthermometer und Stoppuhr. Nacheinander bereiteten wir weißen, grünen, gelben und schwarzen Tee zu. Wir erfuhren die Tees mit allen Sinnen: Wir beobachteten, schnupperten, kosteten, verglichen die trockenen mit den aufge-

brühten Blättern und tauschten unsere Eindrücke aus. Die Expertin hatte dabei noch viele gute Tipps im Gepäck – vom Teegesirr über Teezeremonien bis hin zum richtigen Teeeinkauf. So konnten wir unseren Blick auf Tee in genussvoller Atmosphäre schulen. Es war, um mit den Worten einer unserer Kolleginnen zu sprechen, „ein sehr schönes, interessantes, wohltuendes und bereicherndes Seminar.“

Kerstin Bernhardt



Beim Kölner ÖG-Treffen gab es diesmal Tee und Gebäck.