

Tee-Sommelier und Naturliebhaber

Alumnus Frank Stöbel stammt als einer „Alumni-Familie“, fast seine ganze Familie war an der Universität Würzburg tätig, hat hier studiert. Der Sonderschullektor a.D. hat nach seinem Ruhestand eine weitere Ausbildung an der IHK Bonn-Sieg absolviert und ist seit 2008 als Tee-Sommelier tätig.

Als erster TeeSommelier in Bayern betrat Frank Stöbel Neuland. Inzwischen wird er von Kindergärten, Schulen, Vereinen, Teegeschäften, etc. gebucht. Am Tee fasziniert ist Stöbel wegen seiner durch das Elternhaus vermittelte große Liebe zur Natur. Deshalb konnte ihn sein Schwiegervater leicht für die Imkerei gewinnen, die ihn dann über das Thema Bienenweide letztendlich zum Tee geführt hat. Denn zu den entsprechenden Nutzpflanzen gehört die Teepflanze ebenso, wie die vielen Pflanzen, aus denen Kräuter- und Früchtetees gewonnen werden. Diese botanische Vielfalt drückt sich auch in der Teekultur der Welt aus.

Aus Liebe zu den Pflanzen ist Stöbel auch Mitglied in der Siebold-Gesellschaft und im Förderverein *proplanta* des Botanischen Gartens geworden. Für beide Vereine macht er gerne Teeseminare mit Verkostung, wobei immer Botanik, Verarbeitung des Tees und die internationale Teekultur thematisiert werden. Auch weil ihm der Botanische Garten schon einige Male die Teepflanze *Camellia sinensis* für Seminare ausgeliehen hat, hat er mit seiner Frau eine Baumpatenschaft übernommen.

Damit nicht genug – Frank Stöbel hat noch eine weitere Leidenschaft. Er engagiert sich auch für ein Naturmuseum, Schon 1990 hatte er als damaliger Kreisvorsitzender der Imker Würzburg auf der LGS einen Lehrbienenstand aufgebaut und dies zum Anlass genommen, um auf das 1945 zerstörte Fränkische Museum für Naturkunde in der Residenz aufmerksam zu machen. Durch seine Kontakte zu Alumnus Prof. Dr. Gerhard Kneitz vom Naturwissenschaftlichen Verein sowie zu Institutionen, Natur- und Umweltschutzverbänden schwebte ihm bereits damals eine Art „Konsortium Naturae“ für die Wiedererrichtung

dieses Naturmuseums vor.

Gerade aus seiner mittlerweile 40-jährigen Erfahrung als Naturkundelehrer und ehrenamtlich tätiger Naturschützer weiß er, wie wichtig neben kunstgeschichtlichen Museen ein naturhistorisches Museum in unserer Region wäre und wie stark sich Kinder und Erwachsene für die Natur begeistern können. Stöbel verweist in diesem Zusammenhang auf die beliebten Naturmuseen in Bamberg, Coburg, Gotha, Erfurt oder Jena. Realisieren könnte man solch ein Projekt laut Stöbel nur in kleinen Schritten. Das wür-

de bedeuten, das von Studierenden wie Professoren der Universität aus dem Naturwissenschaftlichen Verein gegründet und 1945 zerstörte „Fränkische Museum für Naturkunde“ durch eine öffentliche Veranstaltung wieder ins Gedächtnis der Würzburger zurück zu holen. Dazu können Fotos und ein Aufsätze von Gerhard Kneitz zum Besichtigungsgang von 1938 beitragen.

Einige gerettete Exponate von damals existieren laut Stöbel noch heute. Diese Schätze gilt es in einem ersten Schritt zu heben und einmal in einer Übersicht zusammen zu tragen. Eine Idee wäre dazu eine Ausstellung über „Kunstwelten der Natur“ von Ernst Heckel, der auch ein Alumnus unserer Uni war. Er hat in Würzburg als Mediziner über den Flusskrebs promoviert und gilt als „deutscher Darwin“.

Empfehlung: Welcher Tee zur Weihnachtszeit?

Ich empfehle gerne Tees wie einen First Flush Darjeeling als „Festtagstee“ oder einen weißen Tee „Weiße Weihnacht“ aromatisiert mit Orangen- und Jasminblüten passend zum Weihnachtsgebäck oder für die Feiertage auch einmal einen kräftigen „Ostfriesischen

tee“, bei Kluntjes und dazu gibt, so richtig wird. Möchte für die ganze dann „Rooitea“ aromatisiert, „Kräutertee“ enthält. Rapshonig dieser Rooi-Hochgenuss. führerisches



Frank Stöbel mit Teepflanze, Foto: Tee-Fee Gabriele Stöbel

„Weihnachtstee – Meistermischung“ mit Zimt, Gewürznelken, Orangenschalen und Mandelstückchen aromatisiert. Doch es gibt keine Regel, denn auch ein japanischer Grüntee wie der Sencha, den man auf keinen Fall süßen sollte, passt bei einem Festtagsessen ausgezeichnet zu vegetarischen Gerichten oder Fisch. Für die ganze Familie wieder passend ist Lemongras, auch ein Kräutertee, der kein Koffein enthält. Bei der riesengroßen Auswahl an Tee, Kräuter- und Früchtetees findet man bestimmt alleine unter den Saisontees etwas für den ganz individuellen Geschmack. Man kann sich auch selbst Teemischungen herstellen. Vielleicht hat jemand Lust auf „Weihnachtstee – Würzburger Alumnimischung“?

Sonntagsdem man Wölkchen so dass es gemütlich man etwas Familie, eignet sich auch weil er als kein Koffein Mit etwas gesüßt, ist bosh ein Etwas Verhat auch ein