



Teecetera

Ausgabe 27 • Oktober 2009

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



Wasser und Tee

Gutes Wasser und guter Tee bilden die Basis. Aufgusskanne, Servierkanne, Abgießsieb, Teelamaß und Kurzzeitmesser sind das notwendige Zubehör. Die eigene Stimmung und Freude an der Zubereitung sind Garant für perfekten Teegenuss.

Was vornehmlich von Kaffeekonsumenten als zu kompliziert abgetan wird, ist in Wahrheit sehr einfach zu handhaben und beschert ganz nebenbei eine wunderbare Entspannung und ein besseres Lebensgefühl.

Die „Water Footprint Network“, eine Stiftung unter niederländischem Recht, engagiert sich weltweit für einen verantwortungsvollen Umgang mit den Wasser-Ressourcen der Erde. Als sogenannten Wasser-Fußabdruck versteht man die Gesamtmenge Wasser, die für die Produktion von Gütern und Dienstleistungen benötigt wird. Für die Herstellung von 7 g Kaffee werden 140 Liter Wasser benötigt. Im Vergleich dazu hinterlässt ein Becher Tee – zubereitet mit 2 g Schwarztee – einen Wasser-Fußabdruck von 20 Litern.

Dass neben den Aspekten des Genusses und der Gesundheit auch diese Fakten für unseren Tee sprechen, davon ist mit Ihnen zusammen fest überzeugt
Ihr

Albert Gschwendner

Weihnachtstee -Meistermischung-

Nr. 999—seit 30 Jahren steht die Schwarzteemischung mit dem bezeichnenden Namen Weihnachtstee für weihnachtlich-würzigen Duft und Genuss. Auch Klassiker müssen mit der Zeit gehen ...



Als wahrer Teegenuss hierzulande noch in den Kinderschuhen steckte, war die Vielfalt der angebotenen Teesorten längst nicht so auswahrscheinlich und Teemischungen bezeugten, was heute jeder weiß: Früher war alles einfacher. Nach damaligem Teehändlerrezept war eine Teemischung schnell hergestellt: man nehme einen Schwarzen Tee, füge ihm das gewünschte Aroma hinzu und fertig ist der Kirsch-Tee. Heute steckt ungleich mehr hinter einer neuen Tee-Kreation. Zur Auswahl stehen verschiedenste schwarze, grüne, weiße oder gelbe Tees. Ausgewählt wird nicht nur nach geschmacklichen Prioritäten wie kräftig, spritzig, duftig oder sanft. Ein schönes Blatt, hochwertige Verarbeitung, qualitätsgesicherte Produktreinheit: all dies gehört abgewägt und durchleuchtet, bevor die Basis einer schönen neuen Teemischung konfiguriert ist. Dann beginnt die keineswegs nach Schema F durchzuführende Feinarbeit. Die Auswahl zwischen zahlreichen Fruchtstückchen, Blüten, Blättern, Wurzeln, Gewürzen und Aromen will trefflich getroffen werden. Ein schönes Angesicht des Tees frönt dem Anspruch des

Auges auf Genuss, ein stimmiger Geschmack, jahreszeitlich, trendig oder nach persönlichen Vorlieben abgestimmt, dem des Gaumens.

In diesem Jahr ist auch Ihr **Weihnachtstee** den Weg der Verjüngung, der qualitativen Aufwertung, der meisterlichen Neukreation, kurz: den Weg in die Teeneuzeit gegangen. Aber keine Angst. Ihr Weihnachtstee ist und bleibt die aromatische, duftige Mischung mit weihnachtlich-würzigem Geschmack. Nur dass die einzelnen Nuancen von Zimt, Mandeln, Vanille und Gewürznelken auf kräftiger Schwarzteebasis noch feiner abgestimmt und so jede auf ihre Weise zur Geltung kommt, um sich zu einem einzigartigen weihnachtlichen Geschmackserlebnis zu vereinen.

Unser Appell an alle, die jetzt denken, es müsse nicht immer alles neu erschaffen werden, was Sie schon so viele Jahre geliebt haben: Bleiben Sie Ihrem Weihnachtstee treu und werden zugleich Fan einer ganz neuen Sorte, der Weihnachtstee Meistermischung! Sie erhalten diese unter Ihrer seit 30 Jahren bekannten Teenummer 999.

NEU IM EDMON'S-SORTIMENT

Kennen Sie Edmon's?

Exklusive Raritäten für die besondere, bewusst erlebte Teestunde.

Edmon's Sophisticated Tea Selection ist eine Auswahl absoluter Spitzenqualitäten. Die kleinen Erntemengen erlauben nur eine zeitlich begrenzte Verfügbarkeit.

**Schwarzer Tee Nr. 2575
Assam SSTGFOP1 Dikom Second Flush**

Die goldige Spitzenleistung der Assam-Saison stammt in diesem Jahr aus dem Garten Dikom.

Schon im Jahre 1860 wurde der Traditionsgarten angelegt, der Fluss "Sessa" teilt ihn in zwei Hälften. Exklusive, elegante und würzige, kupferrote Tasse.



100g € 14,20
450g € 60,66 inkl. Edmon's Dose

**Grüner Tee Nr. 2010
China Da Zhang Shan Yuncui Jasmine BIO**

Neu aus den Bergen der Provinz Jiangxi: Ein grüner Jasmintee der Extraklasse - aus biologischem Anbau! Fruchtig und doch zart.

Zurückhaltender Duft, klare und leuchtende grün-gelbe Tasse.



100g € 12,20
400g € 46,40 inkl. Edmon's Dose



AUGUST F. WINKLER SOMMELIERT

Lyrik des Tee-Genießens



Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wie viel schwieriger ist

es, das Erlebte in Worte zu kleiden? Wie schmeckt eine Banane? Lässt sich ein japanischer Grüntee charakterisieren?

Wie kaum ein anderer versteht es August F. Winkler, mit gezielter Metaphorik den schwelgenden Sinnengenuss treffend zu erfassen und nicht nur die Lust des Lesers auf das Beschriebene zu wecken, sondern zugleich Gaumen und Zunge zu öffnen für den Genuss, der in Worte gefasst erst begreifbar wird. Lassen Sie sich inspirieren...



**Darjeeling FTGFOP1 Phoobsering
First Flush, Schwarzer Tee Nr. 2425**

Duft: floral geprägt mit Noten von Strauchblüten, Stachelbeere, sanft nach Maiglöckchen und einem Hauch von Zitrus .

Geschmack: kräftig, dabei weich und rund mit leicht cremiger Note, der wiederum durch eine zarte, vom Gerbstoff ausgelöste Herbe eine raffinierte Spannung verliehen wird.

Farbe: goldgelb mit aparten Altrosaschimmer

Besonderes Merkmal: das Temperament, die Frische, der lang anhaltende Nachgeschmack, die attraktive edelherbe Note .

Empfehlung: idealer Frühstückstee, fein zu Honig, Johannisbeermarmelade, Wurstwaren, Schinken, Roastbeef, Räucherlachs



**Ananas Mango
Aromatisierter Schwarzer Tee Nr. 988**

Duft: üppig, zugleich harmonisch aufeinander abgestimmte Noten nach getrockneten Südfrüchten in Kombination mit etwas Karamell und delikater malziger Süße.

Geschmack: nach der Nase erobern die gleichen Aromen im Nu den Gaumen. Hinzu kommt eine belebende Fruchtsäure, die an einen Ananasdrink erinnert. Sanfte Bitterstoffe wirken etwas adstringierend und belebend.

Farbe: Mahagoni

Besonderes Merkmal: die opulente Fruchtigkeit, die köstliche Süße, die erfrischende Säure.

Empfehlung: zu würzigem Käse. Harmoniert auch mit Schmorgerichten und Fleischpastete .

Welcome to Doha (Teil 2)

Gleich mehrere Welten treffen aufeinander, wenn auf dem Weg von Köln nach Kathmandu ein Zwischenstopp in Doha modern-orientalische Eindrücke hinterlässt.

Aus dem Reisetagebuch von Thomas Holz



Das libanesische Restaurant in der Altstadt von Doha wartet mit einer schwer zu überblickenden Vielzahl von bunten Köstlichkeiten auf. Einhelliges Urteil: alles total lecker! Wie gut würde jetzt ein kühles Blondes dazu passen, doch Alkohol wird in der Öffentlichkeit nicht angeboten.

Montag, 23. März 2009

Nach dem Besuch des neuen, wirklich beeindruckenden „Museum of Islamic Art“ geht es in die Hyatt Mall zu unserem Franchisepartner Essa. Die Mall ist schon von weitem gut zu erkennen. Ein haushoher Einkaufswagen markiert den Eingang.

Unser Fachgeschäft lässt keine Zweifel offen, zu welcher Marke es gehört. Jedes kleinste Detail entspricht dem hiesigen Konzept. Bis auf Sprache und Kleidung. Die sagen deutlich: Wir sind hier in Arabien! Und ob nun Tütenetikett oder Dosenlabel, wir können keines davon lesen. Überhaupt keines.

Auch die Teeliste bleibt ein Rätsel, selbst wenn man sie von hinten nach vorn durchblättert.

Eine Stippvisite in der benachbarten Einkaufsmall „Villagio“ lässt uns weiter staunen. Der riesige, fensterlose Bau beherbergt ganze Straßenzüge mit den Nobelmarken der Welt, ein Kanalsystem mit Gondeln und sogar eine Eislaufbahn. Ohne Eisläufer.

Das alles unter hellblauem, künstlichem Himmel mit kleinen weißen Wölkchen. Unglaublich. Kaum zu übertreffen?

Doch das geht. Die von holländischen Landgewinnungsexperten aufgespülte, 400 Hektar große Insel „The Pearl“

sprengt unsere Vorstellungskraft gänzlich.

Exklusive Villen und Wohntürme mit Luxus-Appartments im Riviera-Stil stehen kurz vor der Fertigstellung. Der Parkplatz für die Yacht liegt vor der Tür und falls die Wege doch zu lang werden bietet der Shop im Basement die beliebten, roten Sportwagen aus Italien zum Schnäppchenpreis an.

So wandelt dann der europäische Spaziergänger nachdenklich über die Promenade, beschallt von einer sorgfältig unter jeder Palme versteckten Außenlautsprecheranlage, die den Eindruck vermittelt als stünde man direkt im Konzertsaal.

Beim Abendessen auf der Dachterrasse eines marokkanischen Restaurants mit Blick auf die glitzernden Lichter Dohas nehmen wir Abschied von dieser neuen, arabischen Welt.

In drei Stunden geht der Wecker und dann der Flieger nach Kathmandu im kleinen Himalajastaat Nepal. Er bringt uns aus der Zukunft in die Vergangenheit.



Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und häufig wechselnde Tees jeder Couleur, die «in» sind oder es werden wollen. Aus den markanten Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trendtee-Sortiment“ lassen sich stets kreative und manchmal schräge Mischungen entdecken. Neben den Trends finden Sie hier auch weitere Tee-Neuigkeiten aus dem Hause Gschwendner ...

Friesen Sanddorn

Aromatisierter Schwarzer Tee (Nr. 1586)

Der neue Trendtee ist fruchtig, kräftig und friesisch-herb. Direkt von der Küste stammt diese typisch nordische Mischung. Wenn Sie in Erinnerung an den Sommerurlaub am Deich schwelgen—dieser Tee bringt die Wärme zurück!

Darjeeling Steinthal First Flush

Schwarzer Tee (Nr. 225)

Warum steht diese lang-bekannt und –geliebte Tee bei den Neuigkeiten? Weil er jetzt aus Bio-Anbau (DE-013) kommt! Der Klassiker, der 1852 Darjeeling zum Leben erweckte. Spritzig, kernig und animierend, mit goldgelber Tassenfarbe.

Jamaika Rum

Aromatisierter Schwarzer Tee (Nr. 1587)

Eine wärmende Mischung aus kräftigem Rumgeschmack und cremiger Süße. Die bernsteinfarbene Tasse sorgt für stimmungsvolle Momente!

Earl Grey Noblesse

Aromatisierter Schwarzer Tee (Nr. 918)

Bester Bio-Schwarztee (DE-013) aus Südindien, edelstes Bergamotteöl aus Italien und Lavendelblüten vereinen sich zu explosiver Fruchtigkeit mit feiner Gewürznote. *(erhältlich ab Ende November 09)*



Matcha Marzipan

Mit großen Schritten eilen wir auf das Weihnachtsfest zu, und je mehr wir uns nähern, desto süßer gelüftet es so manches Schleckermaul nach Marzipan. In diesem Jahr können Sie sich und Ihren Gästen eine ganz neue Marzipanerfahrung gönnen: Bestes Marzipan mit allerfeinstem Matcha veredelt!

Zutaten:

2 TL Japan Matcha (Nr. 726)
3 TL Puderzucker
400 g Roh-Marzipan

Zubereitung :

Vermischen Sie zunächst Matcha und Puderzucker und stellen so einen „Matcha-Zucker“ her. Anschließend geben Sie den Zucker zu 200 g Marzipan und verkneten alles so lange, bis das Marzipan gleichmäßig eingefärbt ist.

Rollen Sie das jetzt grüne Marzipan aus. Am besten gelingt dies zwischen 2 Lagen Backpapier. Anschließend rollen Sie die verbleibenden 200g Roh-Marzipan ebenfalls aus.

Legen Sie die beiden Marzipanschichten aufeinander und rollen sie auf. Wenn Sie diese Rolle nun für ca. 3 Stunden ins Eisfach legen, lässt sie sich anschließend leichter in Scheiben schneiden. So ist Matcha auch optisch ein Genuss!

Trotz der fernöstlichen Komponente passt auch diese Marzipan-Variation bestens zu den beliebten Tees der Adventszeit. Probieren Sie einmal, wie dieses japanisierte Konfekt zur Weihnachtstee Meistermischung Nr. 999 (mehr dazu auf Seite 1) schmeckt. Eine wunderbar asiatisch-europäische Harmonie!



Abonnent werden...

Teecetera können Sie ohne rechtliche Verpflichtung unbürokratisch und kostenlos abonnieren und wieder abbestellen. Ihre Daten geben wir selbstverständlich nicht weiter. Als Abonnent erhalten Sie Teecetera bequem per Post nach Hause geliefert. Wenn Sie in den Abonentenkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“.

Ihr Fachgeschäft:

Impressum