



Teeceitera

Ausgabe 45 • April 2014

TeeGschwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



Spirit of Sunderpani

Die Wege schlängeln sich durch die üppi-ge Natur, über abenteuerliche Brücken und enge Schluchten hinauf nach Ilam, zum Teedach der Welt. Erblickt man das Grün der ersten Teepflanzen, so kann man ihn fühlen - den besonderen Spirit von Nepal. Angekommen in Sunderpani - "beautiful water", eingebettet in hügelige Teegärten, eröffnet sich eine zauberhaft ursprüngliche Landschaft, die einen innehalten und stauen lässt. Ebenso der überaus herzliche und familiäre Empfang der Kleinbauern in ihr naturverbundenes Leben.

Gemeinsam mit der GIZ, mit viel Herz, Team Spirit und Tee-Expertise konnten wir ein einmaliges Projekt verwirklichen, gekrönt durch enorme Verbesserungen der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kleinbauern, die segensreiche Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau und nicht zuletzt die Herstellung bester Teequalitäten. Neben dem blumig-spritzigen "Sunderpani First Flush" Nr. 303 und dem würzig-feinen "Spirit of Sunderpani" Nr. 320, der ab sofort auch lose erhältlich ist (Nr. 321), kündigen wir nun voller Freude und Stolz die neue Kreation "Sunderpani Sweet Orange" Nr. 942 an: der einzigartige Geschmack der Sunderpani-Tees vereint mit der saftigen Süße feinsten Nepal-Orangen!

Dank Ihrer Wertschätzung und durch Ihren Genuss eben dieser Tees können wir das wunderbare Nepal-Projekt weiter fördern und entwickeln.

Ihr

COOLE DURSTLÖSCHER NACH ALLEN REGELN DER TEEKUNST

Die acht Neuen von TeeGschwendner sind der Knaller für alle, die echten Teegeschmack und «nur Natur» auch in ihrem To-go Eistee nicht missen möchten.



Ja, die neuen Ice Teas von TeeGschwendner sehen ganz anders aus als ihre Vorläufer. Ja, die Art der Verpackung im 0,5l TetraPak ist geblieben, denn sie hat sich bewährt! Und Ja, die neuen Köstlichkeiten haben ihren Preis—wie alles Gute und qualitativ Hochwertige. Weil **JA**: Diese Eistees gehören zur Kategorie „Coole Durstlöscher nach allen Regeln der Teekunst.“ Denn nach neusten Methoden sind diese Eistees nicht—wie es früher nur möglich war—mit Tee-Extrakt, sondern aus einem echten, starken Teeaufguss hergestellt. Und das schmeckt jeder. Besonders der Feinschlecker, der sich unter „Eistee“ ein Getränk vorstellt, dass auch nach Tee schmeckt!

Eindeutig gelungen bei allen Sorten: Die Teebasis, gleich ob schwarz, grün, weiß, Rooitea, Früchte oder Kräuter, ist eine klare und wesentliche Geschmackskomponente und findet vollkommene Abrundung in den hervorragend abgestimmten Kompositionen mit weiteren Zutaten. Allesamt nur natürlichen Ursprungs, oder wie der Amerikaner sagt: „All natural“!

Kurzum: Diese Eistees sind nicht von

der Stange, sondern sie sind kreative Schmeichler für alle von TeeGschwendner verwöhnten Teetrinker.

Die eher dezente Süße der Ice Teas kommt aus dem Saft der Agave, auf Kristallzucker wird komplett verzichtet. Nach etlichen Versuchen mit Stevia konnten wir uns übrigens zu dieser gänzlich kalorienfreien Variante nicht entschließen, denn der bittere, an Lakritz erinnernde Beigeschmack von Stevia torpediert den tollen Bon Goût des Tees!

Klar, dass diese Köstlichkeiten eiskalt am besten schmecken, tolle Grundlagen für sommerliche Mixgetränke sind und insbesondere einen fulminanten Energieschub beim Sport geben. Vor allem sind sie perfekt als Getränk für die Schule, um die lernmüden Speicher wieder aufzufüllen. Bei dieser Auswahl an eiskalten Begleitern findet garantiert jeder Teeenießer seinen speziellen Favoriten!

Unser Geheimtipp für alle, die ohne einen kräftigen Koffeinschub nicht leben können: Mate! In Sachen Koffeinkick kann dieser rauchige Gaucho mit dem „Geflügelten Bullen“ mehr als Schritt halten.

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.

Grüner Tee Nr. 2255 China Wuliang Snow Dragon

Der kleine Teegarten im Süden Chinas wird umrahmt von den uralten Wäldern Yunnans. Hier wird nach traditionellen Herstellungsmethoden ein Grüner Tee aus den großen Teeblättern betagter Pflanzen hergestellt. Weich, rund, samtig und dezent süß verführt er Grün- und Weißteefreunde.



Schwarzer Tee Nr. 2580 Assam STGFOP1 Pengaree Second Flush

Der in Tinsukia, im Herzen des Upper Assam Valley gelegene Garten wurde benannt nach der Legende der Prinzessin Pengaree. Der Second Flush, der uns dieses Jahr erreichte, steht der Schönheit der Prinzessin wohl in nichts nach. Zauberkrautiger Second Flush, rund, malzig, würzig.



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Moers

In dem idyllischen Städtchen am Niederrhein begrüßt Sie unser engagierter Partner Christian Dza und sein dynamisches Team. Seinen persönlichen Teeweg beschreibt der sympathische 36-jährige wie folgt:

„Schon in meiner Kindheit hatte Tee immer einen besonderen Stellenwert. Der typische Duft beim Betreten meines Tee-fachgeschäftes erinnert mich immer wieder an damalige Einkäufe in dem Teefachgeschäft in der Dortmunder Innenstadt. Ohne Schwarztee Caramel hat meine Familie das Geschäft nie verlassen. Durch meinen ursprünglich erlernten Beruf als Logopäde eröffnen sich mir Möglichkeiten, auch die ganz jungen Teeneugierigen für das bewusste Naturprodukt zu begeistern. Bei unserer Kinderolympiade „tea 4 kids“ (ein attraktives Seminarangebot für Vorschulkinder) lege ich besonderen Wert darauf, dass alle Sinneskanäle der Kinder angesprochen werden.

Nun bin ich glücklicher Partner in einem wunderbaren, loyalen Franchisesystem und sowohl meine Familie als auch meine Mitarbeiter unterstützen mich ger-

ne und tatkräftig bei meiner neuen Aufgabe. Jeden Tag freue ich mich über die Arbeit mit dem vermutlich nettesten Kundenkreis: der Spezies „Teetrinker“!“



Auch für die erwachsenen Teeliebhaber bietet Herr Dza in Kooperation mit unserem Duisburger Fachgeschäft eine vielseitige Auswahl an Tee-Seminaren an. Einen weiteren Schwerpunkt stellt die enge Zusammenarbeit mit der lokalen Gastronomie dar, sowie Kooperationen mit anderen Fachgeschäften in Moers und Umgebung.

Neben seiner gefragten Städteteemischung (dem „Moerser Tee“) bietet unser Moerser Fachgeschäft ein facettenreiches

Sortiment an Moerser Produkten an. So z.B. einen von der ehemaligen Auszubildenden Konstanze Hechel entworfenen Moerser Becher, dessen stilvolles Motiv sich auch auf dem Grafschafter Küsschen (Nougat-Praline) wiederfindet. Dazu kommen Moerser Tee- und Stadtschokoladen (mit zarter Pralinenfüllung) die exklusiv für unser Geschäft von einem kleinen Schokolatier aus Österreich per Hand geschöpft werden. Sehr beliebt bei allen Naschkatzen sind auch die verschiedenen Sorten der Moerser Fruchtsaftbären.

Am Samstag, den 21.06.2014 feiern Herr Dza & sein Team das 20 jährige Bestehen des Geschäftes und freuen sich auf einen schönen Festtag mit einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm, ehemaligen TeeGschwendner Moers-Gesichtern und Mitarbeitern, einer köstlichen Jubiläumsschokolade und vieles mehr!

**Sie sind herzlich eingeladen.
Ein Besuch lohnt sich!**

Eingetroffen am 13. März 2014

Aus dem Verkostungsbuch von Thomas Holz



Gerade einmal vor drei Tagen erhielten wir die frohe Botschaft aus Kalkutta: Der erste Tee in dem von uns seit vielen Jahren präferierten Garten Soom in Darjeeling ist produziert!

Nach kurzer Freude über den pünktlichen Start der First Flush Saison trifft auch schon das Kurierpäckchen aus dem fernen Indien ein. In Windeseile hat es etliche

Tausend Kilometer hinter sich gebracht.

Wer nun als Erster eine Nase vom champagnergleichen Himalaya-Highlight nehmen möchte, muss sehr schnell sein. Kaum liegt das noch versiegelte Muster-tütchen mit der Aufschrift "Purchase Sample" auf dem Verkostungstresen, eilen aus allen Richtungen Mitarbeiter der Teeabteilung herbei. Man einigt sich auf eine konzertierte Aktion - alle sollen diesen immer wieder einzigartigen Moment erleben und genießen können!

Vielleicht 300 Gramm einer insgesamt hergestellten Menge von 108 Kilogramm enthält das Tütchen und doch verströmt es einen so unvergleichlich frischen, floralen und leicht grünen Duft, der die Frühlingsgefühle energisch weckt.

Ohne große Verzögerung wird die Verkostung vorbereitet, das Geschirr dem internationalen Standard entsprechend korrekt eingerichtet. Sorgfältig und behutsam zugleich wird die für den Aufguss benötigte Menge Teeblätter von Hand verwogen. Das Wasser brodelt bereits...

Nach fünf Minuten - der nur für die professionelle Verkostung üblichen Ziehzeit - ist es endlich soweit. Der erste Schluck der neuen Ernte wird geräusch- und genussvoll geschlürft. Ein umwerfendes Ereignis - und das Signal für die Tee-

Einkäufer: Nun geht es wieder los. Der Erntezyklus beginnt. Volle Konzentration.

Die Rückmeldung an die Produzenten fällt dem hervorragenden Ergebnis entsprechend aus. "BRILLIANT-OUTSTANDING-DELICIOUS" lautet die Bewertung der hiesigen Tea Taster.

So kann es gern weitergehen!



Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und ständig wechselnde Tees jeder Couleur, die «in» sind oder es werden wollen. Aus den markanten Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trend-Sortiment“ lassen sich immer wieder neue kreative und manchmal etwas schräge Mischungen aus dem Hause TeeGschwendner hervorzaubern. Für alle Experimentierfreudigen!

Mandelmilch

(Aromatisierter Honeybuschtee Nr. 1605)

Mandelmilch hat es geschafft, als ursprünglicher Trendtee ins beständige Premium-Sortiment katapultiert zu werden! Die Fangemeinde liebt den „süßen Südafrikaner“ Honeybusch in Kombination mit der italienischen „Latte di Mandorla“ so sehr, dass uns diese süße Verführung weiterhin - unter der Nr. 1605 - erhalten bleibt.

Trendtee Feige-Rosé

(Aromatisierter Fruchtetee Nr. 1614)

Ein Fruchtetee wie Samt und Seide! Lieblich-süße Feige umschmeichelt von sanftblumigen Rosenblüten vereinen sich zu einem nahezu traumhaften Gaumenschmeichler, der Sie auf roséfarbenen Wattewölkchen dahin schweben lässt!

Neu ab Mai:

Sunderpani „Sweet Orange“ Bio (Arom. Schwarztee-Früchtemischung Nr. 942)

Der einzigartige Geschmack unseres Projekttees „Spirit of Sunderpani“ vereint sich in dieser wunderbaren Kreation mit der saftigen Süße feinsten Nepal-Orangen! Die Frage „Wie schmeckt Nepal?“ dürfte mit diesem fruchtig-süßen Highlight des Jahres aufs Beste beantwortet sein!



Foto: Stefan Reiter

Eistee-Cocktail Bakiba

Sobald sich die ersten Sonnenstrahlen zeigen und sich wärmend auf unsere Haut legen, steigt auch die Lust auf eiskalte Erfrischungen! Es dürstet uns nach Fruchtigkeit, die ganz leicht süß unterlegt ist und uns bis in die Zehenspitzen erfrischt!

Die neuen Eistees sind allein schon pur genossen die Frische-Sensation des Jahres! In Kooperation mit den Cocktail-Experten von Combibo aus Kassel hat TeeGschwendner herrlich-spritzige Cocktail-Ideen kreiert, die sich perfekt mit den neuen Eistees zaubern lassen. Das Rezept zum Eistee-Cocktail „Bakiba“ gibt's hier zum Ausprobieren für Zuhause und wird sicherlich der Knaller auf Ihrer nächsten Grillparty:

Zutaten für 1 Glas:

- 120 ml Ice Tea Schwarzkirsche Bio (Nr. 1863)
- 40 ml Bacardi Razz
- 30 ml Bananensirup
- 60 ml Zitronenlimonade

Zubereitung:

1. Ice Tea, Bacardi Razz und Bananensirup in einem Cocktail-Shaker kräftig schütteln.
2. In ein Glas mit Eiswürfeln geben
3. Mit Zitronenlimonade auffüllen
4. Eiskalt erfrischen lassen!! (Geht übrigens auch ohne Alkohol...)



Tee-News auch auf Facebook:

Wer nicht genug von TeeGschwendner bekommt, der kann es jetzt auch zeigen: Findet uns im Internet und gebt uns Euer „Like“ auf Facebook. Wir belohnen Euch mit spannenden Rezepten, Wissenswertem und Witzigem über Tee, Insider-Infos über Fachgeschäfte und Zentrale sowie den anstehenden Veranstaltungen. Jetzt TeeGschwendner-Fan werden!



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