



# Tee cetera

Ausgabe 37 • April 2012

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

## Editorial



### Tee ist Lebensqualität

Entgegen dem heute meist von Hektik, Stress und ständiger Verfügbarkeit geprägten Zeitgeist, steht Tee wie ein Fels in der Brandung für Genuss, Ruhe, Gelassenheit und nicht zuletzt Entspannung.

Der überaus erfreuliche, gelungene Ernteaufakt verführerischer, frühlingsfrischer First Flushs aus Darjeeling, ist dabei hoffnungsvoller Vorbote eines großartigen Teejahres. Um Ihnen die einzigartige Frische schnellstmöglich in Ihre Tassen zaubern zu können, haben wir auch in diesem Jahr ausgewählte, besonders feine Pflückungen einfliegen lassen, die ab sofort in Ihrem TeeGschwendner-Fachgeschäft erhältlich sind.

Freuen Sie sich also auf genussvolle Auszeiten mit Ihren persönlichen Favoriten aus unserem etablierten Premiumsortiment, entdecken Sie zudem die Innovationsfreude und Vielseitigkeit unserer Trendteekreationen und genießen Sie erlesene Raritäten höchster Güte unserer Edmon's Sophisticated Tea Selection.

Davon, dass jede Tasse unserer ausgezeichneten Tees maßgeblich zu Ihrer Lebensqualität beiträgt, ist fest überzeugt

Ihr

Jonathan Gschwendner

## Schlaflos in Meckenheim



**Müdigkeit bei der Arbeit? Abgeschlagenheit ab halb zehn? Unkonzentriertheit bei kniffligen Aufgaben? All das sind Phänomene, die in unserer schönen Franchise-Zentrale im rheinländischen Meckenheim nicht zu finden sind. Denn alle Mitarbeiter haben anders als Millionen Arbeitnehmer das Glück, den ganzen Tag aus den wunderbarsten Tees dieses Planeten wählen zu dürfen. Wie immer zählt sich Großzügigkeit gegenüber den Arbeitnehmern aus: Die Leistungsfähigkeit ist ganz sicher deutlich höher als in einschlägigen Bürotürmen!**

Die morgendlichen Renner in den Meckenheimer Teeküchen sind Japan Sencha Extra Fine, Nordindien Manjhee Valley First Flush, Darjeeling Soom SFTGFOP First Flush, Japan Gyokuro und Sumatra Oolong Barisan. Warum bringen diese schwarzen und grünen Tees einen so richtig nach vorn? Weil anders als beim Kaffee zwar chemisch der gleiche Wirkstoff, nämlich Koffein (im Tee auch Tein genannt) enthalten ist, Tein aber an Tannin gebunden ist und sich über das zentrale Nervensystem und nicht über das Herzkreislaufsystem auswirkt. Diese Wirkung ist nicht nur sanfter und schonender, sondern hat auch den Vorteil einer langsam ansteigenden und länger verweilenden Anregung, während beim Kaffee-Koffein ein schnell eintretender und genauso rasant wieder abnehmender Push hervorgerufen wird.

Ab mittags schwenkt ein kleinerer Teil der Belegschaft um auf bunte Mischungen, durstlöschende Kräutertees oder Eis-tee. Vor allem aber steigt der Konsum von

**Assam STGBOP Hattialli Second Flush**, frisch eingeflogenen **Flugtees** oder **Japan Matcha** in den verschiedensten Ausführungen und Kombinationen (Bitte fragen Sie in Ihrem Fachgeschäft nach unserer Matcha-Broschüre und unseren Matcha-Rezepten). Tees also, die es in Sachen Teingehalt faustdick hinter den Stengeln haben, finden nun den Weg in die Tassen der Mitarbeiter, die der langsam einschleichenden Beanspruchung entgegenwirken wollen.

Für noch mehr Schwung in der Palette der absoluten Muntermacher hat unser Teataster-Team mit der Erfindung des „**Sencha Schlaflos**“ gesorgt. Diese kunst- und zugleich wirkungsvolle Mischung aus teinträchtigen Grüntee, grünem Mate-Tee und Guarana, zur Abrundung komponiert mit Orangenschalen, Lemon Myrtle und Lemongras, hat sich aus dem Trendsortiment heraus zum Renner bei abgeplagten Schülern, dauerkonzentrierten Studenten und dauerschweifenden Nachtschwärmern gemausert. Natürlich können alle Fans dieser „Droge“ nicht auf Entzug gesetzt werden – die volkswirtschaftlichen Folgen wären wohl deutlich spürbar. Ab Juli wird Sencha Schlaflos daher unter der neuen Nummer 979 in unserer Aroma-Edition geadealt.

### Hintergrundinfo Guarana

Das Koffein im Guarana ist ähnlich wie bei Tee an Gerbstoffe gebunden und regt langsam, aber bis zu 6 Stunden anhaltend an. Die roten Früchte haben einen hohen Koffeingehalt von ca. 6 % in der Trockenmasse).

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. 2176 China Golden Pagoda**

Sorgfältige Handarbeit und ein Gefühl für die zarten Teeblätter sind vonnöten, um diese feine Spezialität herzustellen. Malzig-süßer Schwarztee entfaltet sich vor den Augen des Teetrinkers zu einem Erlebnis für alle Sinne.



## **Schwarzer Tee Nr. 2682 Ceylon FFXSP Lumbini**

Nur alle paar Jahre gelingt es den besten Gärten Ceylons, eine solche feine Qualität herzustellen: den Flowery Fanning Extra Special! Der einzige Ceylontee mit silbernen Spitzen kann nur in den Hochlagen des Zentralgebirges geerntet werden. Im Geschmack fein, blumig, aromatisch und mit einer leichten Frische in der Tasse.



Fachgeschäfte stellen sich vor

## TeeGschwendner Kaiserslautern

**Seit 2 Jahren ist Nadja Müller Franchise-partnerin in Kaiserslautern. Der Tee begleitet sie jedoch schon eine ganze Zeit länger. Wie Sie durch den Tee Ihren Weg in die Selbstständigkeit fand, erzählt uns die sympathische junge Frau gerne selbst:**

Mit 28 Jahren rein in die Selbstständigkeit – diese Entscheidung zu treffen dauerte nur einen kurzen Moment. Als ich im Mai 2010 das Angebot bekam das Fachgeschäft in Kaiserslautern zu übernehmen und fortan mein Leben dem Tee zu widmen, zögerte ich nicht lange. Hat mich doch schon Jahre zuvor das Tee-fieber gepackt, als ich während meines Studiums bei TeeGschwendner in Kaiserslautern arbeitete. Während meiner Tätigkeit als Volontärin beim Radio verbrachte ich sogar an Weihnachten meinen Jahresurlaub im Teefachgeschäft von Renate Hupperich.

Da ich das Unternehmen TeeGschwendner und die Philosophie dahinter durch zahlreiche Seminare während meiner Mitarbeit bei Frau Hupperich kannte, Tee meine absolute Leidenschaft

war und meine Familie voll und ganz hinter mir stand, war es für mich die nicht nur logische sondern auch wunderbare Konsequenz in meiner Heimatstadt ein Teil der TeeGschwendner Familie zu werden.

In Kaiserslautern, im Herzen des Pfälzer Waldes, gibt es TeeGschwendner nun schon seit mehr als 15 Jahren und ist die Adresse für ausgezeichneten Darjeeling, Assam, Sencha und Co. Und so ist es jeden Tag aufs neue eine Freude, umgeben von feinen Düften und netten Menschen den perfekten Tee für unserer Kunden zu finden.

Eine erste Teereise führte mich nach Ostfriesland. Jeder fängt mal klein an! Aber die Teegärten in Darjeeling, China oder Südindien zu bereisen steht ganz oben auf der Wunschliste.

An dieser Stelle gilt es auch all den lieben Kunden Danke zu sagen, die mir den Übergang von Mitarbeiterin zur Inhaberin so erleichtert und mich bestärkt haben, dass diese Entscheidung die beste meines bisherigen Lebens war. Herzlichen Dank!



## Hintergrund



# Erntestart im Schilderwald

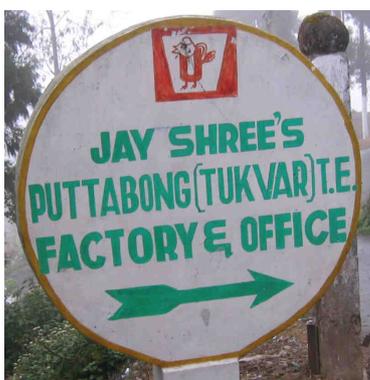
Es ist soweit! Ohne witterungsbedingte Verzögerung und in diesem Jahr erfreulicherweise nicht beeinflusst durch politische Querelen kann die Neue Ernte in Darjeeling pünktlich starten.

Zwar bedauert Ajay Kichlu, quirliger Director der Chamong Group, die niedrigen Temperaturen und Trockenheit während der erste Pflückungsphase, doch hat dies noch keinen allzu großen Einfluss auf die Qualität.

Allerdings : " Rain is required desperately within 7-10 days or else we are heading towards droughty conditions ".

Leicht grün und herrlich frisch präsentiert sich die erste Erntemenge aus dem Garten Soom. Die jungen Blattspitzen verströmen unvergleichlichen Duft beim öffnen der Mustertütchen. So wird es jetzt überall in Darjeeling riechen.

Bereits am 6. und 7. März wurden die Blätter für die ersten 90 Kilogramm geerntet. Präzise werden nur die strahlend hellgrünen Blattknospen und ersten Blättchen geerntet. Das Tageswerk einer geübten Teepflückerin liegt so bei gerade einmal 4 Kilo Pflückmenge. Nach der Verarbeitung wird daraus wird dann 1 Kilo fertiger First Flush. So exakt wie die Ernte verläuft auch die anschließende Bearbeitung. Die Vorgaben für jeden einzelnen Produktionsschritt sind für die Mitarbeiter zur Sicherheit auf großen handbemalten Schildern neben den Maschinen in der Teefabrik festgehalten. Schilder überall - auch unterwegs...



## Trends und Neues

### Sondermeldung!

Für ein Ereignis royaler Bedeutung unterbrechen wir die in dieser Rubrik übliche Berichterstattung und präsentieren den ersten Tee der TeaQueen:



### Rooitea Ananas-Kokos-Sahne Aromatisierter Rooitea Nr. 1602

Die TeaQueen proudly presents her very own Mischung, nach eine Idee von Untertanin Martina Stoll: Sweet, süffig, sahnig – einfach superb like Her Majesty herself.

Soweit die offizielle Pressemitteilung seitens des Hofes. Wie wir aus gut informierten Kreisen erfahren konnten, ist ihre Majestät einfach ‚delighted‘ von dem cremigen und exotisch-fruchtigen Rooitea. Dass die Herzen im Tee so rosa sind wie die Dienstkleidung der Dummen Ursel soll angeblich ein reiner Zufall sein...

### TeaQueen auf Facebook:

Wer nicht genug von Ihrer Majestät und der liebenswerten Ursel bekommt, der kann die TeaQueen auf Facebook besuchen und ihr „Untertan“ 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“ an:

Ihr Fachgeschäft:

## Impressum

# MATCHA-UP-COCKTAIL



### Der Matcha-Trend geht in die nächste Runde...

Matcha – eigentlich als traditioneller Tee zur Japanischen Teezeremonie bekannt, erfreut sich immer größerer Beliebtheit in extravaganteren Trend-Mixturen. Ob als Eis, Milchmixgetränk, Bubble-Tea oder einfach pur: Selbst die Stars aus Hollywood schwören auf das „Grüne Gold aus Japan“.

Heute rollen wir den „roten Teppich“ aus für eine herrlich erfrischende Matcha-Cocktail-Kreation, die farblich perfekt zum Frühling passt: den Matcha-Up-Cocktail!

### Zutaten:

- 1/2 Teelamaß Matcha (Nr. 726)
- 150 ml Wasser
- 150 ml Zitronenlimonade
- Eiswürfel
- Limettenscheiben

### Zubereitung:

- Geben Sie Matcha-Pulver, Wasser und Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker
- Für 5 Sekunden kräftig schütteln
- Anschließend in ein Glas geben und vorsichtig mit Zitronenlimonade auffüllen (lebhaftige Schaumbildung!)
- Eiskalt mit Eiswürfeln und Limettenscheiben servieren.

**Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten**



### TeeGschwendner auf Facebook:

Wer immer auf dem Laufenden sein will, was es bei uns neues und spannendes gibt, sollte die TeeGschwendner Facebook-Seite kennen! Tauschen Sie sich mit anderen Tee-Fans aus und erfahren Sie die aktuellsten News rund um Camellia sinensis & Co.