



Teecetera

Ausgabe 29 • April 2010

TeeGschwendner

Tee-Newsletter

Tein—Koffein: Wie anregend ist Tee?



Tein und Koffein sind Bezeichnungen für ein baugleiches Alkaloid, welches im menschlichen Körper eine anregende Wirkung entfaltet. TeeGschwendner differenziert dieses Alkaloid und bleibt bei der alten Bezeichnung für Tee (Tein), weil die Wirkungsweisen von Tein im Tee und Koffein im Kaffee unterschiedlich sind. Weshalb also mit Koffein eine Begrifflichkeit übernehmen, die weit weg ist von unserem geschätzten Tee und zugleich eine namentliche Nähe zum braunen, unverträglichen Bruder signalisiert?

Tein wirkt im Tee über das zentrale Nervensystem. Es regt sanft an und hält diese den Geist anregende Wirkung über z.T. mehrere Stunden. Koffein im Kaffee hingegen wirkt über den Magen-Darmtrakt und damit über das Herz-Kreislaufsystem. Die anregende Wirkung ist wie ein kurzer, heftiger Ausschlag nach Oben, der schnell wieder versiegt. Insofern steht Kaffee in unserer rastlosen Zeit für den schnellen Kick. Nehmen Kaffeetrinker zum 1. Mal guten Tee, empfinden sie leider nichts. Kaffeetrinker sind ‚überdosiert‘ und häufiger gesundheitlich gefährdet. Nicht umsonst nehmen Herz-Kreislaufferkrankungen rapide zu und führen die Krankheitsstatistiken an.

Die anregende Wirkung des Tees ist übrigens steuerbar. Nehmen Sie mehr Tee als empfohlen und halten die Ziehzeit kurz, regt der Tee stark an. Umgekehrt verhält es sich, wenn Sie weniger Tee als empfohlen nehmen und die Ziehzeit verlängern. Die ab der 3. Minute austretenden Gerbstoffe binden das Tein und reduzieren die anregende Wirkung. Tee ist schon ein famoses Getränk – heiß oder kalt – anregend oder beruhigend – aber auf jeden Fall gesund!
Ihr

U. Gschwendner

Lecker selbstständig

Ausgezeichneter Tee, ausgezeichnetes Franchising. Mit dieser Formel sind mehr als 130 Franchisepartner erfolgreich gestartet – und genießen täglich Ihre Selbstständigkeit im und mit System.



Kennen Sie das Gefühl: Sie kommen ins Teefachgeschäft und beneiden die Menschen, die in diesem Duft arbeiten dürfen? Täglich umgeben von leckeren Produkten aus den exotischsten Winkeln der Welt (Japan, Indien, Brasilien, Afrika – sogar Ostfriesland) und nah am Puls des Geschehens, wenn neue Tees auf den Markt kommen – wer Tee im Blut hat, träumt davon.

Besser geht's nicht: bei TeeGschwendner kann man sein eigener Chef und gleichzeitig Teil eines renommierten Systems und einer angesehenen Marke sein! Das funktioniert per Franchising: die Zentrale im rheinischen Meckenheim liefert nicht nur den Tee, sondern teilt mit den Inhabern der einzelnen Fachgeschäfte die Erfahrung aus über 30 Jahren, bietet fertige Konzepte und ein umfassendes Qualifizierungssystem in der TeeGschwendner-Akademie. Im Gegenzug gilt das Prinzip: ‚Wo TeeGschwendner draufsteht, ist auch TeeGschwendner drin‘ – der Inhaber vor Ort verkauft also die ausgezeichnete Teequalität nach den Leitsätzen der Gruppe in einem erprobten Ladensystem.

Die Stärke des Franchisings ist zum einen, Teil eines Ganzen zu sein und sich mit der Gemeinschaft weiterzuentwickeln,

zum anderen als „Tee-Chef“ für den persönlichen Erfolg zu arbeiten und die eigenen Entscheidungen zu treffen. Falls Sie sich einmal gewundert haben sollten, warum in einer Stadt eine Teekanne angeboten wird, die sie woanders nicht finden: Im Zubehörbereich hat jeder Inhaber die Freiheit, das Sortiment an die Vorlieben der Mehrheit seiner Kunden anzupassen.

Wie wird man eigentlich Partner bei TeeGschwendner?

Sprechen Sie uns an! Wir suchen für diverse Städte in Deutschland Franchisepartner, mit denen wir ein Fachgeschäft eröffnen oder beim Ausscheiden eines Veteranen die Erfolgsgeschichte fortsetzen.

Wenn Sie Tee im Blut haben, kaufmännisches Verständnis mitbringen und Freude daran haben, für den eigenen Erfolg zu arbeiten, sind Sie vielleicht schon bald stolzer Inhaber Ihres eigenen Teefachgeschäftes in Detmold, Dormagen, Düren, Erfurt, Frankfurt, Hameln, Hilden, Ingolstadt, Jena, Marburg, Oldenburg, Siegen, Tübingen, Wetzlar oder Worms.

Informieren Sie sich unter www.teegschwendner.de/franchising und kontaktieren Sie uns unter den genannten Kontaktmöglichkeiten.

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.

Gelber Tee Nr. 2178
China Da Zhang Shan Magnolia

In den "Großen Barriere Bergen" der Provinz Jiangxi an der Grenze zu Anhui wird dieser köstliche Gelbe Tee mit frischen Magnolienblüten gemischt. Der zarte Duft bleibt, die Blüten werden wieder ausgelesen. Mild und fruchtig.



100g € 12,80
400g € 48,64 inkl. Edmon's Dose

Schwarzer Tee Nr. 2207
China Hunan Golden Needle

Ein hochkarätiger Assam, könnte man meinen. Doch nur auf den ersten Blick. Denn die runde, rotbraune Tasse dieser Rarität ist durch und durch chinesischer Natur.

Sanft und würzig. Ein Goldstück!



100g € 13,50
350g € 44,80 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...



Nepal Sunderpani First Flush
Schwarzer Tee Nr. 304

Duft: floral mit süßlich-herber Note à la Zitrus und Orangenzesten. Auch ein bisschen Sandelholz ist wahrnehmbar nebst einer sehr feinen Sahnekaramell-Note

Geschmack: kräftig, belebend mit animierender Würze. Bestens ausbalanciert, ohne Bittertöne. Im Nachklang schwingt eine zarte Nuance von Malz mit

Farbe: goldgelb mit sanftem Altrosaschimmer
Besonderes Merkmal: das Temperament, die Frische. Ein Tee von belebender Wirkung mit sanftwürzigem Charme. Authentischer 1st Flush der Sunderpani-Teegärtner
Empfehlung: idealer Frühstückstee, zu Butterbrot, Salaten, Wurstwaren, Räucherlachs, luftgetrocknetem Fleisch, aber auch zu süßlich-würzigem Naschwerk wie Orangenplätzchen.



Apfelminze
Bio-Kräutertee Tee Nr. 1121

Duft: im Vordergrund nimmt die Nase einen belebenden Strom nach frischer Minze wahr, danach folgen Töne nach getrockneten Apfelringen und etwas grüner Banane

Geschmack: die Frische von Minze und Apfel ergibt in Kombination mit dem Cremigen der Banane einen dichten Fruchtkörper, weich und füllig

Farbe: goldfarben mit leisem Grünschimmer
Besonderes Merkmal: die harmonische Liaison von minziger Frische mit cremiger Fülle. Die Apfelminze wird in aufwendiger Handarbeit von Naturbauern gezogen
Empfehlung: ausgezeichnete Tischpartner für Omelettes, auch Bauernomelette. Passt auch gut zu süß-sauer angemachten Speisen, zu gebackenen Bananen und asiatischen Desserts

50 Grad Unterschied (Teil 2)

Unterwegs in den Usambaras
Aus dem Reisetagebuch von Thomas Holz



Dienstag, 13. Januar 2009

Ausgedehnte Sisal-Plantagen folgen auf der linken Seite des Highways. Rechts tauchen immer wieder riesige Baobab Bäume auf. Man nennt sie hier auch „unhappy tree“, denn tatsächlich sehen sie aus, als würden die Wurzeln in den Himmel wachsen und der Kopf im Sand stecken. Wir überqueren die Schienen der Eisenbahnstrecke Dar es Salaam – Arusha, die schon weit vorher durch „Hatari“ Hinweisschilder angekündigt wird. Doch groß kann die Gefahr nicht sein, denn die Strecke vermittelt den Eindruck, als würde sie deutlich weniger als selten genutzt.

Die Foothills der Western Usambaras liegen vor uns und es geht hinauf bis auf 1.700 Meter. Gigantische Aussichten und Bäume. Kurz vor unserem Ziel – dem Biogarten Herkulu – durchfahren wir den Ort Soni mit seinem bunten Gemüsemarkt und altersschwachen Post-Office. Die Straßen hier oben sind schon lange nicht mehr asphaltiert und im Rückspiegel verschwinden Menschen und Tiere im dichten, roten Staub. Sieben Stunden hat die Fahrt gedauert bis wir den Managerbungalow erreichen, trotz zügiger Fahrweise unseres drivers Charles Togali, einem Sambha, durch den wir unterwegs einige wichtige Wörter auf Suaheli lernen konnten.

Mittwoch, 14. Januar 2009

Um 07.30 Uhr gibt es Bed Tea und danach geht es sofort in die Fabrik. Wir treffen auf den Herkulu Field Manager Sefu Hamisi und seinen Kollegen Adam Maling-

zama, den Factory Manager. Beide von übersichtlicher Körpergröße, jedoch der eine kompakt, der andere dürr. Es gibt viel zu tun. Die Idee, hier nach fünfzig Jahren der CTC-Produktion, die in erster Linie geeignete Sorten für Britische Teebeutel erzeugt, nun die orthodoxe Herstellungsweise einzuführen, sorgt für mittelschwere Verwirrung. Aber wäre es nicht fantastisch, wenn dabei ein langersehnter, kerniger Blatt-Tee herauskäme, der so richtig nach Afrika schmeckt?

Zwei aus dem Firmenfundus stammende Sirocco Roller, ein Britannia Sifter und Ballbreaker, sowie Fermentationsbleche sind bereits installiert. Alles wurde aus dem fernen Indien hierher geschafft. Bei den Arbeiten an der Elektrik kam es vor drei Tagen zu einem heftigen Kurzschluss, der den umliegenden Wald entfachte. Noch immer steigt eine Rauchfahne in den strahlend blauen Himmel. Während die Maschinen für die Testproduktion noch einmal grundgereinigt werden, mache ich mit Sefu einen Ausflug zu den Teeplü-

ckern. Zu Fuß war mein Wunsch. Entfernungen und Temperaturen unberücksichtigt. Herkulu liegt mit seinen 230 Hektar wie in einer Müllschale. Herrlich umsäumt von Urwald. Wir versuchen eine Unterhaltung und mein moppeliger Begleiter fragt, wie das Wetter in Amerika sei. Ich antworte, ich hätte keine Ahnung, denn ich käme aus Deutschland und vor zwei Tagen hatten wir dort noch 20 Grad minus. Er bleibt stehen und scheint gedanklich zum Eiswürfel zu gefrieren. Seine nächste Frage: „Pflückt man den Tee in Deutschland mit Maschinen?“ Antwort: „Nein, wir nehmen ihn einfach aus der Dose!“. Die dritte Frage, ob wir in der Heimat mit Dollar zahlen, verliert sich irgendwie im roten Sand auf dem wir laufen. Nach zwei Stunden unter unbarmherziger Sonne erreichen wir die Teeplücker. Sefu ist fix und fertig. Die Plücker haben das Arbeitstempo selbständig den klimatischen Bedingungen angepasst und mir wird sehr bewusst: Afrika ist eine Herausforderung. Doch für guten Tee nimmt man sie gerne an!



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 ...

RosaMunde

Aromatisierter Früchtetee (Nr. 1452)

RosaMunde—schenkt Dir Ihren Tee und Du sagst aus vollem Herzen „Jaaaa!“. Du fragst bestimmt nicht die Mama— trittst einfach vor sie hin, sagst Ihr wie verliebt Du bist. Süße, Rosa, komm zum Munde! Süß und rosa, milde Sünde.

Rooitea Ingwer BIO

Aromatisierter Rooitea (Nr. 1387)

Schärfe aus ökologischem Landbau? Gibt's jetzt beim Kauf der neuen Biomischung Rooitea Ingwer. Die gewohnt würzige Komposition erfährt mildernde Umstände durch den weichen Südafrikaner.

Granatapfel-Minze

Aromatisierter Bio-Früchtetee Nr. 1439

Granatengut, diese Früchte-Kräutermischung mit fulminanter Frische (Minze) und Fruchtigkeit (Granatapfel). So kommt Schwung in die Tasse!

Himbeer-Schoko

Aromatisierte Teemischung Nr. 1590

Fruchtige Himbeere umarmt cremigen Kakao. Mit Schwarztees aus Ceylon, China & Indien, südafrikanischem Rooitea, Kakao-bohnen aus Südamerika und heimischen Himbeeren lädt der neue Trendtee zu einer Reise um den Globus ein. Ein Genuss ganz im Zeichen der Völkerverständigung!



Caipina Berry

Südamerika-Feeling ohne Alkohol, dafür mit geballter Fruchtigkeit und Süße.

CaipinaBerry verleiht Ihrer Frühjahrs- oder Sommerpartie brasilianischen Schwung und gute Laune.

Dazu auflegen: Sambamusik oder flotte karibische Rhythmen ...

Zutaten:

- 14 gestrichene Teelamaß Caipirinha (997)
- Zitronen- oder Limettensaft
- 1 guter Schuss Ananassaft
- 1 guter Schuss Cranberry- oder Preiselbeersaft
- 1 guter Schuss Apfelsaft
- nach Belieben etwas Rohrzucker
- Eiswürfel

Zubereitung:

14 gestrichene Teelamaß Caipirinha (Nr. 997) aufbrühen mit 70° C heißem Wasser, 2 Min. ziehen lassen.

Anschließend einige Spritzer Zitronen- oder Limettensaft, 1 guten Schuss Ananassaft, 1 guten Schuss Cranberry- oder Preiselbeersaft, 1 guten Schuss Apfelsaft und nach Belieben etwas Rohrzucker hinzufügen! Zum Schluss mit Eiswürfeln auffüllen.

Echtes Cocktail-Feeling kommt auf, wenn Sie den Glasrand mit Rohrzucker bestreuen und eine Limettenscheibe oben aufsetzen.



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