



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 82 – Juli 2023

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Shincha
- › **August:** Spätsommerliebe
- › **September:** Karl-Heinz

Auf **Seite 4** lesen Sie, was Kunden über diese Tees gesagt haben.

Eistee ganz leicht selbstgemacht



"Eistee selber machen? Zu kompliziert, da kaufe ich lieber fertigen Eistee!" - kann man machen, muss man aber nicht.

Wer gerne zu einer eiskalten Erfrischung greift, sollte unbedingt wissen, wie einfach Eistee selbst hergestellt werden kann - und auch, was drin ist! Denn es dürfte mittlerweile hinreichend bekannt sein, dass herkömmliche Fertig-Eistees dem Zuckergehalt von Limo, Cola & Co in nichts nachstehen... Also nichts für die Strandfigur!

Wie gelingt nun der perfekte, selbstgemachte Eistee? Aus dem eigenen Lieblingstee - ja, nahezu fast jede Teesorte eignet sich für Eistee - und einigen weiteren Zutaten lässt sich ganz fix köstlicher Eistee herstellen. Dabei kann der Kreativität freien Lauf

gewährt werden, was besonders Kindern großen Spaß macht!

Eistee-Grundrezept: Teemenge für 1 Liter (siehe Tütenetikett - oder auch etwas mehr) mit ca. 250 ml Wasser überbrühen und je nach Teesorte ziehen lassen. Dann Teekonzentrat durch ein Sieb in einen mit Eiswürfeln gefüllten Krug abgießen. Der Tee wird "geschockt" und bittert somit nicht.

Anschließend mit kaltem Wasser auffüllen und eiskalt genießen! Besonders gut lässt sich Eistee auch mit frischen Früchten, Fruchtsäften, einem Stängel Minze oder Rosmarin oder Sirup verfeinern.

Weitere Rezeptideen im Rezeptblog unter www.teerezepte.com



IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Japan Kamairicha
- Mango-Maracuja
- Trendtee Limoncello

TEE NEWS 2

- Sicher punkten
- Edmon's News aus Ruanda
- Wasser & Grüner Tee

NACHGEFRAGT 3

- bei Maximilian Kert

SCHON GEWUSST...

- Grüner & Roter Rooibos 3

TEE MEINUNGEN 4

FACHGESCHÄFTSPORTRAIT 4

- Ludwigshafen

Unser Tipp: Spritziger Earl Grey Eistee

Zutaten für 1 Liter:
 - 250 ml Earl Grey Nr. 69
 - 1 Zitrone
 - 1 Stängel Pfefferminze
 - 1 EL Holundersirup
 - Eiswürfel

Zubereitung:
 6 Teelamaß Earl Grey Nr. 69 mit 250 ml kochendem Was-

ser übergießen und 2 Min. ziehen lassen. Dann durch ein Sieb in eine mit Eiswürfeln gefüllte Kanne abgießen. Zitrone in kleine Stücke schneiden und mit Holundersirup, der klein gerupften Pfefferminze und evtl. weiteren Eiswürfeln zum kalten Tee geben und gut durchrühren.



TEE KOSTPROBEN


Lukas Parobij, Tee-Einkauf und Produktentwicklung

Im Studium widmete er sich der japanischen Teekultur und arbeitete anschließend bei einem japanischen Teehersteller. Da sich die Leidenschaft für die große Welt des Tees nicht für immer zügeln ließ, führte ihn sein Weg ins TeeGschwendner-Team.


Japan Kamairicha (Nr. 719)

Pfannengeröstete Grüntees sind in Japan eine Seltenheit. In Gokase haben wir einen leidenschaftlichen Teebauern gefunden, der für uns diese Spezialität herstellt. Der Tee erinnert aufgrund seiner feinen Röstnoten an chinesische Grüntees, doch die Eigenheiten der japanischen Kultivare geben diesem Grüntee einen einzigartigen Geschmack.


Mango-Maracuja (Nr. 1660)

Jetzt, da die Tage herrlich lang sind, genieße ich immer häufiger fruchtige Grüntees. Für mich ist Mango-Maracuja ein typischer Sommergeschmack, wie es für andere Apfel-Zimt im Winter ist. Ob auf dem Balkon oder im Garten, schmeckt auch als Eistee erfrischend gut!


Limoncello (Trendtee Nr. 1673)

Limoncello zeigt, wie vielseitig Zitrone sein kann. Reibt man nur die Zeste ab, also äußerste Schicht der Schale, erhält man ein wunderbar süßlich-zitroniges Aroma. Man kann die Zeste vielseitig in der Küche verwenden oder eben Limoncello damit ansetzen. Das Aroma harmoniert auch sehr gut mit Grüntee und das Gute daran ist: man kann so viel davon trinken, wie man will!

TEE NEWS

Sicher punkten



Seit über 14 Jahren ist TeeGschwendner offizieller PAYBACK Partner. Bei uns können mit jedem Einkauf fleißig Punkte gesammelt und auch eingelöst werden! Wer z.B. von einer Mono-Teekanne träumt, kann diese - mit entsprechender Anzahl auf dem Punktekonto - bequem mit seinen PAYBACK Punkten bezahlen! Übrigens: Das Punktekonto wird jetzt noch sicherer! Dafür bis Ende 2023 einfach auf www.payback.de eine Wunsch-PIN vergeben oder in der PAYBACK APP die 2-Schritt-Verifizierung wählen.

Edmon's News aus Ruanda



Von Patrick Mutangana und der Karongi Tea Factory stammt unser "Ruanda Karongi Kwitanga" Nr. 802 - und seit neuestem auch ein Edmon's-Tee, dessen Namensgeber Patrick selbst ist! Denn Patrick, der Sohn des Gründers, hat mit viel Liebe, Herz und Köpfcchen eine orthodoxe Tee-Produktion in Ruanda aufgebaut. Diese Tees können sich sehen (und schmecken) lassen, daher trägt der Tee ihm zu Ehren diesen Namen! "Ruanda Karongi Patrick's Delight" überrascht mit Tiefe, Würzigkeit und Finesse.

Wasser und Grüner Tee



Grüntee schmeckt zu bitter? Dann liegt es vielleicht an der Wassertemperatur. Für die allermeisten Teesorten empfehlen wir kochendes Wasser, es gibt jedoch Ausnahmen. Insbesondere Grüner Tee profitiert geschmacklich von niedrigeren Temperaturen, wie z.B. 70 ° oder 80 °C, da sich Bitterstoffe erst darüber hinaus lösen. Im Zweifel den Zubereitungstipp auf dem Etikett des Tees beachten!

HINTERGRUND

Namaste(e) - Über Yoga und Tee

Maximilian Kert ist zertifizierter Vinyasa Yogalehrer und Autor des Buches „Power meets Balance – Yoga für Fortgeschrittene“.

Während der Pandemie hat er zum Yoga gefunden und mittlerweile über 500 Ausbildungsstunden in verschiedenen Yogastilen absolviert. Max hat sich vor allem auf das Praktizieren von Armbalancen spezialisiert.

Heute bildet er selbst Yoga-Lehrer aus und leitet Fortbildungen, Workshops & Events. Dabei unterrichtet Max sowohl sanftes Yin und Gentle Flow Yoga als auch kraftvolles Vinyasa Yoga.

Auf Instagram inspiriert er die Yogacommunity über seinen Account (@maxi.yoga) und zeigt dort auch immer wieder seine Liebe für Tee.

Tee & Yoga - wie passt das für dich zusammen?

Max: Yoga und Tee ähneln sich in vielerlei Hinsicht. In meiner Yoga-Praxis möchte ich durch dynamische Bewegungsabläufe und Haltungen in eine bewegte Meditation finden, um

Körper, Geist und Seele zu vereinen. Diese bewegte Meditation gleicht der Zubereitung und dem Genuss von Tee. Jeder Aufguss stellt für mich eine Zeremonie dar, bei der ich entschleunigen kann und die Gedanken zur Ruhe kommen.

Wie lässt du Tee in deine Alltagsroutine einfließen?

Max: Tee spielt eine wichtige Rolle in meinem Leben und ist fester Bestandteil meines Tagesablaufs. Als passionierter Grüntee-Genießer beginne ich den Tag gerne mit einer Tasse Sencha oder Gyokuro, um Zentrierung und innere Ruhe zu finden. Ich fühle mich dadurch fokussierter und leistungsfähiger. Vor einer anstrengenden Yoga-Praxis bevorzuge ich hingegen energetisierende Matchas, die mir die nötige Kraft schenken. Nachmittags trinke ich zudem gerne eine Kanne frischen Südkorea Yeongam.

Inwiefern kann Tee die eigene Yoga-Praxis bereichern?

Max: Ich denke, dass die zentrierende und beruhigende Wirkung verschiedener Grüntee-

sorten vor allem sanfte Yogaklassen wie z.B. Yin Yoga oder das Meditieren bereichern. Wohingegen sich energetisierende Sorten wie Matcha eher vor einer dynamischen Yoga-Praxis empfehlen. Durch die spezifische Wirkung der jeweiligen Teesorte können gewisse Attribute der Praxis verstärkt werden, sodass eine intensivere Wahrnehmung und Erfahrung möglich wird.

Was würdest du Yoga-Schülern empfehlen, die Tee in ihre Routine integrieren möchten?

Max: Man sollte sich Zeit nehmen, den Tee auszuwählen und zu genießen. Es gilt auszuprobieren, welcher Tee zu welcher Tageszeit oder zu welchem Yogastil passt. Eine Einladung, seinen eigenen Weg mit Tee und Koffeinsensitivität zu entdecken. Die Zubereitung kann eine schöne Gewohnheit vor oder nach dem Yoga werden. Diese Routine beruhigt den Geist und fördert die Ausgeglichenheit auf allen Ebenen, da in unserer schnelllebigen Welt das individuelle Bedürfnis nach Entschleunigung stetig wächst.



Maximilian Kert (@maxi.yoga)
Yoga-Lehrer & Autor



Fotos: Nathalie Rösch

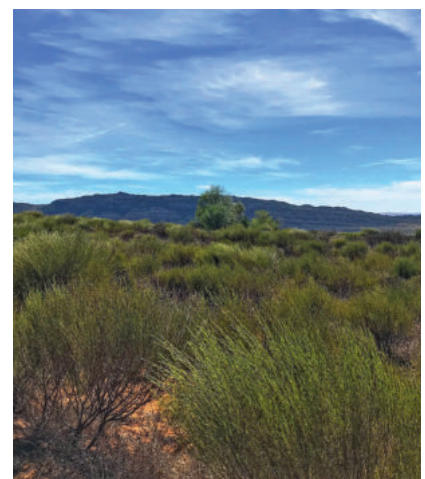
SCHON GEWUSST...

Rooibostee gibt es in grün & in rot

Von klassischem Tee ist weitläufig bekannt, dass die Oxidation der Blätter darüber entscheidet, ob wir am Ende einen Grüntee, einen Oolong oder einen Schwarztee genießen dürfen.

Doch wie verhält es sich mit Rooibos in Südafrika? Schließlich gibt es auch sowohl grünen als auch „roten“ Rooibos. Die kleinen nadelartigen Blätter des Bu-

sches *Aspalathus linearis* sind bei der Ernte noch grün. Während der Produktion treten die Zellsäfte der Blätter nach außen und oxidieren. Infolgedessen verwandelt sich die Farbe von Grün nach Kupferrot. Doch wenn man den Oxidationsprozess unterbindet und darauf achtet, dass die Blätter möglichst wenig Druck ausgesetzt werden, erhält man den viel leichteren und mildereren grünen Rooibos.



TEE MEINUNGEN



Nr. 722 / 723 Shincha
Shimoyama & Kirisakura

«Schon beim Öffnen der Tee-Verpackung strömt mir ein wunderschöner Duft entgegen. Das zeigt, dass der Tee sehr frisch ist. Und der Geschmack ist auch sehr gut!»

Kunde über Shincha Shimoyama

«Zu recht das Spitzenprodukt bei TG! Man kann den Tee ohne weiteres mehrfach aufbrühen, wodurch sich der hohe Preis relativiert.»

Kunde über Shincha Kirisakura



Nr. 1159
Spätsommerliebe

«Sehr lecker und frisch im Geschmack.»

Kundenbewertung

«Toller Kräutertee... schmeckt mir sehr gut.»

Kundenbewertung

«Ein Tee der nach Sommer und Kräutern schmeckt.»

Kundenbewertung



Nr. 946 Karl-Heinz,
der Herbsttee®

«Echter Herbsttee. Habe ihn zu anderen Jahreszeiten versucht mit der Einsicht, dass er wirklich im Herbst am besten schmeckt. Soll ja auch so sein!» **Kundenbewertung**

«Der ideale Schietwettertee, sehr wohlschmeckend, Anis nur höchst dezent.»

Kundenbewertung

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

Heidestr. 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-100
www.teegschwendner.de

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn/Christiane Mandt

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Oktober 2023

Ihr Fachgeschäft:

Offizieller Partner:



Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



FB: @TeeGschwendner | Instagram: @teegschwendner_deutschland
YouTube: www.youtube.com/TeaGschwendner

FACHGESCHÄFTSPORTRAIT LUDWIGSHAFEN



In diesem Jahr feiert Klara Preg ihr 25-jähriges Jubiläum als Franchisepartnerin von TeeGschwendner. Tag für Tag begeistert sie ihre Kunden mit ihrer Leidenschaft für Tee, die bereits in Kindertagen entstanden ist...

25 Jahre TeeGschwendner - und kein bisschen müde. Ganz im Gegenteil: Denn Klara Preg ist mit ihrer herzlichen Art an verschiedenen Stellen des TeeGschwendner Systems präsent und stets mit vollem Herzen dabei!

Seit Januar 1998 führt sie das Fachgeschäft in Ludwigshafen. Bereits seit ihrer Kindheit ist Tee fester Bestandteil: Die heimisch angebauten Kräuter ihrer Mutter landeten schnell als Tee in Klaras Tasse und ließen ihre Geschmacksinne erblühen.

Bevor sie entschied, das Fachgeschäft in Ludwigshafen zu übernehmen, konnte sie bereits 4 Jahre als Mitarbeiterin "Teeluft" schnuppern und sich einarbeiten. Somit wusste sie ihr Vorgänger, kurz vor dem

Ruhestand, sein Geschäft in den besten Händen!

Ein Teefachgeschäft? Da geht noch mehr für die quirlige Klara Preg! 2007 kam aus der Zentrale der Vorschlag eines zweiten Fachgeschäfts. Ihr Mann Stefan, längst von der Teeleidenschaft gepackt, stieg mit ein! So eröffneten sie im Februar 2007 ein weiteres Fachgeschäft in Viernheim.

Im Oktober 2020 folgte in Ludwigshafen der Umzug auf eine größere Fläche samt Umbau auf das neue Ladenbaukonzept. Mit viel Platz zum Erleben des Tees können Ludwigshafener Kunden hier auch in den Genuss feinsten Leonidas Pralinen kommen.

Zwei Teefachgeschäfte? Da geht noch mehr! Seit 2 Jahren lässt Klara Preg ihre Expertise

und ihr Händchen für Deko in einem der 4 TeeGschwendner Beiräte einfließen.

Wie schafft sie es bloß, zu den Beiratssitzungen auch noch frisch gebackenen Matcha-Kuchen mitzubringen? Ganz einfach: Backen ist wie meditieren für sie - und am liebsten backt sie mit Tee!

Und welche Tees mögen die Ludwigshafener besonders? "Unser Städtete 'Ludwigshafener Köstlichkeit' ist sehr beliebt und wurde auch schon von der Bürgermeisterin verschenkt!", so Klara Preg. "Einige Kunden bestellen mittlerweile auch einfach 'Klaras Tee' - dahinter verbirgt sich meine Vorliebe für Japan Kabusecha!", erzählt Klara Preg lächelnd über das Hintergrundwissen ihrer Kunden.