



EDITORIAL



Mit allen Sinnen

Können wir uns der Schnelllebigkeit der neuen Medien und der damit einhergehenden, ständigen Verfügbarkeit jüngster Ereignisse, Nachrichten und Trends überhaupt noch entziehen? Was uns in unserem Alltag einerseits unterstützt, führt andererseits auch nicht selten zu Reizüberflutung und Ablenkung vom Wesentlichen. Sich davon einmal bewusst loszulösen und mit allen Sinnen ganz auf nur eine Sache zu fokussieren, wirkt da regelrecht klärend und wohltuend.

Diese volle Aufmerksamkeit der Sinne verdient auch das Naturprodukt Tee: so sind bei der täglichen Verkostung der Tea Taster der visuelle Eindruck, der Geruch, das Mundgefühl und insbesondere der Geschmack entscheidend für die Beurteilung und den Einkauf der Tees.

Genießen auch Sie einmal Ihren Lieblingstee – abseits von Trubel und Hektik – ganz bewusst mit allen Sinnen. Bereits das Ritual der Zubereitung lässt Sie ankommen und entspannt wunderbar. Es ist Ihr persönlicher Genussmoment, bei dem Sie gewiss eine ganz neue Geschmacksvielfalt entdecken und in die sinnliche Welt des Tees eintauchen.

Ein genussreiches Jahr 2014 wünscht Ihnen
Ihr

Jonathan Gschwendner

Cranberry Rote Powerbeere

Neues Jahr – neue Power! Vielfach nachgefragt und jetzt endlich erhältlich: unser Powerbooster für 2014! Auf dass neben den guten Vorsätzen auch Ihre Trinkkultur einen Energiekick bekommt!



Klein, leuchtend rot und belebend lecker: Cranberries! Die aus der Gattung der Heidelbeeren stammende Beere ist auch als Moosbeere oder Kranbeere bekannt. Ursprünglich aus Amerika stammend (und von Thanksgiving nicht mehr wegzudenken), aber auch in Europa und Asien heimisch, erfreuen sich die Cranberries mittlerweile auch in Deutschland größter Beliebtheit.

Manche bevorzugen die kugelige Frucht einfach aufgrund der belebend-fruchtigen Frische, die gerne in Form von Fruchtsäften, getrockneten Früchten oder Joghurt genossen wird.

Cranberries enthalten viele Antioxidantien und sind reich an Vitamin C – daher wird den kleinen, roten Beeren gerne eine positive Wirkung auf den Körper zugeschrieben.

In Deutschland erfreuen sich fleißige Hobbybäcker an der Cranberry als Backzutat, da sie sich mit ihrem herb-säuerlichen Geschmack stark von anderen Zutaten abhebt und beispielsweise in Form von Muffins zur spannenden Gaumenfreude für Groß und Klein wird!

Vielfach nachgefragt und heiß ersehnt: Endlich gibt es den Powerbooster mit herrlichem Cranberrygeschmack auch als köstlichen Tee! Der erfrischende Früchtetee Cranberry (Nr. 1422) verschafft mit seinem fruchtig-beerigen Geschmack einen extra Energiekick, sodass Sie Ihre guten Vorsätze für 2014 nicht auf die lange Bank schieben müssen. Schmecken, genießen, auftanken... und mit voller Power durchstarten! **Stoßen Sie an mit uns auf ein energiereiches, neues Jahr!**



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. 2636, Bio-Anbau Nepal Jun Chiyabari Evergreen

Der junge Ausnahmegarten der Brüder Gyawali bereitet uns mit diesem leichten, fruchtigen Grüntee eine besonderes Geschenk. Aus den besten Anbaugebieten der Welt stammen die Teepflanzen, die in diesem Fall sortenrein zu einem Grüntee verarbeitet wurden.

Grüner Tee Nr. 2312, Bio-Anbau Japan Superior Deep Steamed Sencha

Auf Kyushu stellt Familie Nishi diesen besonderen Tee her. Im Gegensatz zu gewöhnlichen Sencha-Qualitäten, werden die Teeblätter doppelt so lange mit heißem Wasserdampf behandelt. Der so entstandene Tee ist intensiver, vollmundiger und kräftiger, als Sencha.



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Augsburg



Augsburgs herzlichste Teekompetenz trägt einen Namen: Manuela Ramsperger!

Seit über 20 Jahren gehört Manuela Ramsperger zur TeeGschwendner Familie und begleitet ihre Kunden heutzutage noch genauso gerne durch die Welt des Tees wie in ihren Anfangszeiten. Der Grund dafür ist ihre anhaltende und immer noch wachsende Begeisterung für das vielseitige Aufgussgetränk. „Ich liebe und lebe Tee mit Leib und Seele! Das spü-

ren auch meine Kunden. Denn auch Skeptiker lassen sich gerne von meiner Begeisterung anstecken.“

Die Kundschaft in und um Augsburg herum weiß die kompetente Beratung bei TeeGschwendner in der Steinstraße sehr zu schätzen, denn das Tee-Team ist durch Seminare bestens geschult. Manuela Ramsperger hat sich im Jahr 2008 mit entsprechender Ausbildung sogar zum Tee-Sommelier qualifiziert.

Ein Jahr zuvor wagte sie mit dem Umbau vom in die Jahre gekommenen „Der Teeladen“-Konzept den Schritt in eine neue Richtung: Im Rahmen der liebevollen, neuen Einrichtung fand, neben den bewährten Elementen des Teeverkaufs, auch ein imposanter „Tea to Go“-Bereich Platz. Hier kommen durstige Teeliebhaber in den Genuss frisch aufgebrühter Tees für unterwegs. Wer etwas mehr Zeit hat, sollte unbedingt an der Teebar Platz nehmen und in der kleinen Wohlfühloase bei einer perfekt aufgebrühten Tasse Tee vom Alltag abschalten. Die gemütliche Atmosphäre des Ladens lädt auch gerne mal zum längeren Verweilen ein. Dafür verwöhnt Manuela

Ramsperger ihre Kunden mit allerlei süßen Köstlichkeiten. „Absoluter Renner ist unser Japanischer Grüntee-Kuchen!“, verrät die Tee-Expertin lächelnd und empfiehlt dazu gerne eine Tasse des exklusiv bei ihr erhältlichen „Augsburger Turamichele“, dem herrlich-fruchtigen Städtete.

Ausgezeichnete Teekompetenz, bester Tee und stets ein sympathisches Lächeln – so lautet Augsburgs Geheimrezept, das sich niemand entgehen lassen sollte!



Grenzwertig!?

Wo die Probleme im Umgang mit dem Thema Pyrrolizidinalkaloide liegen



Dr. Thomas Henn, Leiter TeeGschwendner Qualitätssicherung

Die Unternehmen der Teewirtschaft in Deutschland und besonders TeeGschwendner stellen sich seit vielen Jahren den außerordentlichen Herausforderungen an die Qualitätssicherungsanforderungen für unser schönes Naturprodukt Tee und sehen den Schutz der Verbraucher als Bestandteil der Unternehmensphilosophie an. Glücklicherweise sind Teetrinker sehr häufig Menschen mit einem hohen Bewusstsein für die eigene Lebensführung und die Auswirkungen des eigenen Handelns für Umwelt, Menschen in den Ursprungsländern und Natur.

Eben darum wird wohl die Diskussion über Schadstoffe im Tee weit emotionaler geführt, als dies bei anderen Lebensmitteln der Fall ist.

Daher möchten wir hier zu den derzeitigen Schlagzeilen wie „Gift im Tee“ um das Thema Pyrrolizidinalkaloide (PA) einmal die Fakten zusammentragen:

- PA sind natürliche Pflanzeninhaltsstoffe, die in weltweit mehr als 6000 Pflanzen vorkommen. Über 500 verschiedene PA werden von den Pflanzen selbst zum Schutz vor Insektenfraß gebildet.
- Für die Laboranalyse stellen PA aufgrund ihrer strukturellen Vielfalt und dem Vorkommen in sehr geringen Konzentrationen eine besondere Herausforderung dar. Die neuentwickelte, erst jüngst verfügbare Methode wird gera-

de auf Praxistauglichkeit getestet.

- Alle Pressemitteilungen der letzten Monate fußen auf der Veröffentlichung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) mit folgendem Inhalt: Eine Untersuchung von 200 nicht repräsentativen Teestichproben hat ergeben, dass in einigen Tees keine der 17 untersuchten, in anderen Tees höhere Vorkommen von PA enthalten waren. Da in der Teeherstellung normalerweise keine der PA-haltigen Pflanzen verwendet werden, vermutet man eine Verunreinigung durch Unkräuter, die punktuell auftreten kann. Man geht davon aus, dass eine akute Gesundheitsgefährdung der Verbraucher nicht gegeben ist, rät aber—ohne konkrete Mengenbeschränkung—zu häufigerem Wechsel der Teesorte.
- Es wird vom BfR ausgeführt, dass insbesondere 1,2-ungesättigte Pyrrolizidinalkaloide in Lebensmitteln unerwünscht und Anstrengungen nötig sind, um diese Belastungen zu senken. Konkrete Studien über die Auswirkungen der sehr unterschiedlichen PA auf den Menschen gibt es aber bis dato kaum.
- Wie mit den Testergebnissen des BfR umzugehen ist, stellt eine Schwierigkeit für die Unternehmen dar. Denn es gibt keine gesetzlichen Grenzwerte,

die als Leitfaden dienen könnten. Der Erlass von Grenzwerten kann sich über Jahre hinziehen, da dieser auf europäischer Ebene festgelegt werden muss.

- TeeGschwendner (und ebenso wenig andere Teeanbieter) wurde im Vorfeld nicht über die Untersuchungen informiert und konnte somit erst nach der Veröffentlichung der Studie beginnen, die Analytik auf PA im Rahmen unserer Qualitätssicherungsmaßnahmen einzubauen. Selbstverständlich nehmen alle Beteiligten das Thema sehr ernst und arbeiten mit Hochdruck an der Analyse, woher ein PA-Eintrag kommen und wie er minimiert werden kann.
- Bei den bisher von TeeGschwendner durchgeführten Testreihen für Kräutertees wurden keine oder nur geringe Spuren von PA festgestellt. Das deckt sich mit den Ergebnissen des BfR zu unseren Tees (PA-frei: Kamille, Orkanboe und Erkältungszeit).

TeeGschwendner wird weiterhin vor allem im Sinne der Verbraucher für sichere Produkte arbeiten. Wir begrüßen Forschungsprojekte, die der Sicherheit der Verbraucher dienen sollen, betrachten den Umgang mit verfrüht publizierten Ergebnissen jedoch mit einiger Sorge.

Weitere Infos finden Sie auf www.bfr.bund.de nach Eingabe des Suchwortes „Pyrrolizidinalkaloide“

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!

Trendtee Schokoco (Aromatisierte Teemischung Nr. 1612)

Am Anfang des Jahres achten viele auf ihre Ernährung und meiden Süßigkeiten. Alle Freunde des beliebten Schokoriegels mit Kokosfüllung können aufatmen und einschicken: diese Mischung aus Schwarz- und Grüntee kombiniert Kakaobohnen und Kokosflocken zu einer cremig-süßen Versuchung—ganz kalorienfrei!

Orange-Karotte (Aromatisierter Früchtetee Nr. 1469)

Warum mögen die meisten Kinder so gerne Karotten? Wegen ihrer Süße! Diese passt wunderbar zur Fruchtigkeit der Orange und wird hier fein abgerundet mit etwas Zimt und Kokos. Karottentee ist sicher verblüffend—aber verblüffend gut.

Cranberry (Aromatisierter Früchtetee Nr. 1422)

Cranberries gelten seit Jahren als Powerbeeren und finden sich im Müsli, Muffins,... — und nun endlich auch in Ihrer Teetasse! Genießen Sie diese fruchtig-vitalisierende Früchteteeemischung mit dem typischen Geschmack der Cranberry.



Thomas Dalboth

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen einen Mitarbeiter der „next Generation“ vor — denn TeeGschwendner bildet mittlerweile in nunmehr 8 Ausbildungsberufen aus.

Steckbrief

Name: Thomas Dalboth
Funktion: Auszubildender EDV
(Anwendungsentwicklung)
Alter: 24 Jahre
Systemzugehörigkeit: Juni 2013

Mein Weg zu TeeGschwendner:

Bei meiner Suche nach einem Betrieb für die Ausbildung zum Anwendungsentwickler war ich sehr überrascht, als ich TeeGschwendner zwischen den zahlreichen IT-Unternehmen entdeckte. Bereits das Vorstellungsgespräch hat mich sehr neugierig gemacht. Und nachdem ich das Unternehmen bei einem kurzen Praktikum näher kennenlernen durfte, war mir sofort klar, dass ich hier meine Ausbildung machen möchte.

Warum ich gerne bei TeeGschwendner arbeite:

Da ich in einer Teetrinker-Familie aufgewachsen bin und auch später meinen Tee häufig bei TeeGschwendner in Trier gekauft habe, bin ich sehr froh darüber, meine Teeleidenschaft auch als EDVler mit in den Beruf einfließen lassen zu können. Die Arbeit in kleinen, übersichtlichen Teams ermöglicht einen persönlichen Austausch und eine hochwertige Art der Ausbildung. Von der ersten Minute an fühlte ich mich auch in meiner „zweiten Tee-Familie“ gut aufgenommen!

Mein Lieblingstee: Ganz untypisch für sonst so „Kaffee-süchtige“ EDVler trinke ich zum Wachwerden am Morgen lieber ein Glas vegane Matcha Latte mit Sojamilch. Damit fühle ich mich richtig fit fürs Lernen!



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