



Teecetera

Ausgabe 28 • Januar 2010

TeeGsSchwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



Die moderne landwirtschaftliche Praxis mit Düngern und Pflanzenschutzmitteln sorgt im Wesentlichen für eine ausreichende Welternährung. Nüchtern darf die Tatsache konstatiert werden, dass bei besserer Verteilung kein Erdenbürger Hunger leiden müsste, da weltweit heute eine ausreichende Menge an Nahrungsmitteln erzeugt wird, um 6,8 Mrd. Menschen zu versorgen. Selbst Indien mit 1,1 Mrd. Menschen kann jährlich eine erhebliche Menge an Nahrungsmitteln exportieren. Dies ist eine erstaunliche Tatsache, wenn man bedenkt, dass noch in den 60er Jahren ein Indien mit ca. 330 Mio. Menschen von Hungerkatastrophen hart betroffen war.

Bio-Anbau kann deshalb nicht die einzige Alternative für die Landwirtschaft sein. Aber Bio-Anbau ist ein wesentlicher Baustein für Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Lebensqualität, und zwar für Erzeuger und Konsumenten. Wir haben für unser Teebuch, Ausgabe 44, das Motiv eines Teezweiges mit einem Marienkäfer darauf ausgesucht, weil es geradezu ein Sinnbild für die Erholung der Natur nach der Umstellung auf Bio-Anbau darstellt. Die natürlichen Feinde der Schädlinge kehren zurück und bringen im Kleinen eine Balance in die Natur, die wir uns alle im großen Zusammenhang so sehnlich für unsere Erde wünschen. Wir setzen bei unseren Tees weiter auf Bio-Anbau bester Qualität und hoffen auf Ihre Unterstützung.

Ihr

Albert Gschwendner

Was gibt's Neues?

Teetrends und Trendtees: sie kommen und gehen - und sind selten gekommen, um zu bleiben ...



Kaum eine Frage wird wohl häufiger in unseren Fachgeschäften gestellt als die nach Neuigkeiten für die heimische Teetasse. Wie gut, dass wir mit unseren Sortimenten „Edmon's“ und „Trendtee“ die Liebhaber sowohl orthodoxer Tees als auch kreativer Aroma-Mischungen mit stets neuen, manchmal verrückten Kombinationen überraschen können.

Das Wesen des Trendsortimentes ist ein dynamisches. Während sich in unseren Editionen langjährige Klassiker und jüngere Senkrechstarter in edelstahlgebürsteten Dosen für ihren Käufer bereithalten, signalisieren die grünen Trenddosen mit der großen Beschriftung: „Ich bin anders, ich bin neu!“

Natürlich hat TeeGsSchwendner einmal mehr einen ganz eigenen Anspruch an die Produkte, die es in diese wenigen Startplätze schaffen. Keineswegs will man sich verlassen auf mehr oder weniger fundierte Annahmen von Trendforschern (oder solchen, die dies für sich reklamieren), was wohl von dem Durchschnittsdeutschen gewünscht sein könnte. Wir vertrauen bei der Auswahl unserer Newcomer auf 2 Meinungen: Die Ihrige, werte Kunden, denn in je-

dem Fachgeschäft werden Ihre individuellen Ideen gerne notiert. Und die unseres Kreativteams—ein für Franchising, wie es bei TeeGsSchwendner gelebt wird, typisches Gremium aus 4 Franchisepartnern und 2 Fachbetreuern der Zentrale. Hier werden Mischungen vorgeschlagen, bewertet, verbessert, verworfen, bejubelt—und schließlich mit viel Herzblut zur Marktreife gebracht. Jede der noch so ungewöhnlichen Mischungen hat im Laufe der Trendtee-Historie begeisterte Anhänger gefunden. Die einen mehr, die anderen weniger. Oft ist es erstaunlich, dass die zahlenmäßig am wenigsten erfolgreichen Tees die heftigsten Widerstände auslösen, wenn der Tee dann wie geplant wieder aus den Dosen verschwindet. Denn das, liebe Kunden, ist ebenso dem Gedanken des Trendsortimentes immanent: Irgendwann müssen (fast) alle Trends Platz machen für Neues. Damit wir Ihre Frage „Gibt's etwas Neues?“ auch weiterhin mit spannenden JAs beantworten können.

Übrigens: Haben Sie wirklich schon alle unsere über 350 Editions-Tees probiert? Lassen Sie sich beraten und entdecken Sie auch hier etwas für Sie Neues.

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. 2518 Darjeeling Oolong Tukdah

Tukdah: "Platz des Tigers" – in der Tat endet die steil und kurvig durch den Tee führende Gardenroad unten am Fluss Yangkukhola in einer Region, die vor Wildlife so strotzt wie dieser Spitzen-Oolong aus der First-Flush-Periode vor zauberhafter Frische. Grazil und floral. Einfach betörend.



100g € 19,70
200g € 37,45 inkl. Edmon's Dose

Schwarzer Tee Nr. 2631 Nepal SFTGFOP Sunderpani Second Flush

Bereits in ihrer allerersten Saison brillieren die Sunderpani-Kleinbauern mit diesem hervorragenden Second Flush. Feinste Pflückung und das Know-how des Factory-Managers Uttam Pradhan ergänzen sich bestens. Samtig, finessig und verführerisch. Spitzenklasse!



100g € 12,80
400g € 48,64 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...



Ingwer Bio-Kräutertee Nr. 1239

Duft: floral geprägt mit Noten von Strauchblüten, Stachelbeere, sanft nach Maiglöckchen und einem Hauch von Zitrus.

Geschmack: kräftig, dabei weich und rund mit leicht cremiger Note, der wiederum durch eine zarte, vom Gerbstoff ausgelöste Herbe eine raffinierte Spannung verliehen wird.

Farbe: goldgelb mit aparten Altrosaschimmer

Besonderes Merkmal: das Temperament, die Frische, der lang anhaltende Nachgeschmack, die attraktive edelherbe Note.

Empfehlung: idealer Frühstückstee, fein zu Honig, Johannisbeermarmelade, Wurstwaren, Schinken, Roastbeef, Räucherlachs



Ananas-Mango Aromatisierter Schwarzer Tee Nr. 988

Duft: üppig, zugleich harmonisch aufeinander abgestimmte Noten nach getrockneten Südfrüchten in Kombination mit etwas Karamell und delikater malziger Süße.

Geschmack: nach der Nase erobern die gleichen Aromen im Nu den Gaumen. Hinzu kommt eine belebende Fruchtsäure, die an einen Ananasdrink erinnert. Sanfte Bitterstoffe wirken etwas adstringierend und belebend.

Farbe: Mahagoni

Besonderes Merkmal: die opulente Fruchtigkeit, die köstliche Süße, die erfrischende Säure.

Empfehlung: zu würzigem Käse. Harmoniert auch mit Schmorgerichten und Fleischpastete.

50 Grad Unterschied (Teil 1)

Unterwegs in den Usambaras
Aus dem Reisetagebuch von Thomas Holz



Montag, 12. Januar 2009

Die KLM überfliegt den Süden Europas, dann Hurghada, den Nil und wir lassen Addis Abeba links liegen. Zum Dinner gibt es eine genussvolle Überraschung: Weißwein aus den Niederlanden (Zeeland)!

Dann noch Tausend Kilometer bis zum Zwischenstopp am Kilimandscharo. Mogadishu (und damit unweigerlich verbunden die Erinnerung an die Flugzeugentführung in den Siebzigern) wird am Rande der Flugkarte sichtbar und meine Befürchtung wird zur Gewissheit. Die Sonne geht unter – und damit auch die Chance, den Ausnahmberg von Oben zu sehen. Der Stopover dauert länger als geplant. Ein Hydraulikdefekt erfordert sofortige Reparatur und wir sitzen zwei Stunden im Flieger fest. Es geht wieder hoch und gegen 23 Uhr erreiche ich Dar es Salaam in Tansania.

Dienstag, 13. Januar 2009

Weit nach Mitternacht sind endlich die nervenraubenden Einreiseformalitäten beendet. Bharath Mandanna, Vizepräsident der Indischen Bombay Burma Gruppe und einer seiner Gartenmanager, Vinay Thimmiah, frisch aus den südindischen Mudi Mountains für 2 bis 3 Jahre nach Tansania versetzt, warten schon seit Stunden. Der Indische Teehersteller betreibt hier biologischen Anbau in den Usambaras. Wir fahren zum White Sands Ressornt nördlich von Dar es Salaam und planen noch kurz die nächsten drei Tage. Warmer Wind weht vom Indischen Ozean. Die Temperatur liegt noch immer bei 30 Grad

(plus). Die heimische Eifel hatte ich bei 20 Grad verlassen (minus)! Irgendwo schräg gegenüber liegt Sansibar. Schwer zu sagen wo genau. Denn nur wenige Lichter glitzern von Dar herüber, ansonsten ist es stockdunkel.

Nur vier Stunden Schlaf und schon sitzen wir beim Frühstück. Und zwar um drei Uhr nach hiesiger Zeitrechnung. Und die ist sehr besonders in Tansania: Ob er pünktlich stattfindet oder nicht, rechnet man den Sonnenaufgang mit sechs Uhr. Dies ist die Basis für die lokale Zeitrechnung, sozusagen Null Uhr. Nach herkömmlicher Betrachtung gab es für uns um neun Uhr Frühstück. Also drei Stunden nach Sechs (Sonnenaufgang) und damit um drei Uhr. Ist doch klar!

Die Uhren ticken hier eben anders. Ganz anders. Das sollte ich noch feststellen.

Der Jeep steht bereit. Wir verlassen das Ressornt und seine spärlich vorhandenen und ebenso bekleideten Touristen. Bharath erläutert das Verkehrsnetz und die

ca. 350 km lange Strecke bis in die Usambara Mountains. Man kann nicht viel falsch machen. Es gibt nur eine wirklich wichtige und gute, mehr als zweitausend Kilometer lange Straße von Songea im Süden bis Arusha im Norden. Wir fahren nach Rechts, gen Norden und überqueren den Wami River. Schnurgerade zieht sich der Highway abwechselnd durch üppige Vegetation und endlose Steppe, die Heimat der Masai. Die hochgewachsenen Eingeborenen hüten Rinder und Ziegen. Am Straßenrand werden Cashewnuts und sorgfältig auf bunten Plastikeimern aufgetürmte Mangos angeboten. Bei Segera biegen wir Richtung Arusha ab und plötzlich sehen wir die Eastern Usambaras. Hinter den Bergen liegt Kenia. Wir erkennen ganz oben einen der beiden Bombay Burma Gärten: Maryvera, benannt nach den Frauen des Garten Gründers Mary und Vera. Doch wir müssen noch weiter bis Mombo und dann hinauf in die Western Usambaras...

(Fortsetzung folgt)



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 ...



Peter Kurtz

In loser Reihenfolge präsentieren wir Ihnen an dieser Stelle spannende neue Rezepte oder TeeGschwendner-Mitarbeiter. Heute freuen wir uns, Ihnen den dienstältesten Mitarbeiter von TeeGschwendner bzw. Der Teeladen vorzustellen. Schon in den ersten Unternehmensräumen in Bornheim / Rheinland war er dabei...

Banane-Schoko-Crêpe Aromatisierte Teemischung (Nr. 1588)

Da haben unsere Kreativen wohl bei einem Frankreichbesuch die köstlichen Crêpes mit der typischen Füllung genossen und sich frei nach dem Motto „Das geht auch flüssiger“ diese cremige, schoko-leckere Mélange ausgedacht. Total Banane!

Nepal SFTGFOP₁ Sunderpani First Flush Schwarzer Tee (Nr. 304)

Der erste Geniestreich der Sunderpani ("Beautiful Water") Kleinbauern in Ilam. Ein authentischer First Flush, wie es ihn in dieser Region lange nicht gegeben hat. Bezaubernd erfrischend.

Sencha, Gourmet-Kräuter und Verveine MasterBag Glas und Kanne

Diese Highlights aus unserem Premium-Sortiment finden Sie jetzt auch in unserer großen MasterBag-Auswahl. Als Kannen- und Glasportion erhältlich!

China Mao Feng BIO Grüner Tee (Nr. 516)

Der neueste Erfolg unserer Bemühungen, chinesische Tees aus BIO-Anbau anzubieten. Das silbrig-grüne handgearbeitete Blatt verheißt zarte und fruchtige Teestunden.

Steckbrief

Name: Peter Kurtz
Funktion: Technischer Betriebsleiter
Alter: 60 Jahre
Systemzugehörigkeit: 30 Jahre—ein halbes Leben

Mein Weg zu TeeGschwendner: Im März 1980 habe ich eine interessante Stellenanzeige im Bonner Generalanzeiger gesehen und mich prompt beworben. Herr Gschwendner hat sich bei mir telefonisch gemeldet und ich erinnere gerne, dass er spontan zu mir und meiner Familie nach Hause kam. Später erzählte er mir, dass er im privaten Umfeld immer viel mehr vom Bewerber sieht, als in schmuckvollen Bewerbungen auszumachen ist. Wir waren sofort auf einer Wellenlänge und sind es heute noch!

Warum ich gerne bei TeeGschwendner arbeite:

Ich bin der „Daniel Düsentrieb“ des Unternehmens. Bei TeeGschwendner lebe ich mich mit meinen Stärken und Vorlieben seit drei Jahrzehnten voll aus. Ich bin an der Entwicklung hautnah beteiligt und im Unternehmen verantwortlich für den gesamten Maschinenpark, für Maschinenbau und Neuentwicklungen und mit meinem Team für alle Art von Reparaturen und Instandsetzungen. Ein schöneres Gefühl, als eine von mir konstruierte Maschine im vollen Einsatz zu sehen, kann ich mir kaum vorstellen.



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