

TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 67 – Oktober 2019

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Oktober:** Erkältungszeit
- › **Nov.:** Gwend. Backäpfelchen
- › **Dezember:** Festtagstee

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

3 - 2 - 1 - Meins? Adventskalender!



IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Ostfr. Broken-Mischung
- Früchtetee Birne
- Thymian

TEE NEWS 2

- Neuigkeiten aus Vietnam
- Trendtee Pumpkin Chai
- Geschenkideen von A-Z

NACHGEFRAGT 3

- bei Hiep Than aus Vietnam

SCHON GEWUSST... 3

- Säurearme Früchtetees

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Apfel-Tee-Cupcakes

3 - 2 - 1 - meins? Viel schöner ist doch eine Reihe von 24 Zahlen, und zu JEDER kann man jubeln: MEINS! Im besten Fall sogar: Genau mein Tee, denn ab dem 1. Dezember gibt es an keinem adventlichen Morgen eine schönere Freude, als die Tee-Überraschung des Tages aus dem Kalender zu nehmen und sich am besten gleich eine köstliche dampfende Tasse Tee zum Frühstück zuzubereiten.

Auf unsere 2 Adventskalender-Varianten warten schon viele Kunden ab Oktober sehnsüchtig – manche für sich selbst, manche möchten ihre Lieben mit 24 unvergesslichen, abwechslungsreichen Teatimes verwöhnen.

Wählen Sie die klassische Variante, so erhalten Sie 24 Teeportionen losen Tees, fertig abgewogen für 0,5l Tee. Die Auswahl umfasst alle Sortimentsbereiche und nimmt Sie mit auf eine Reise durch alle Teegebiete und –geschmäcker dieser Welt.

Unser Newcomer des letzten Jahres bietet 24 pyramidenstarke Teesorten für den praktischen Genuss. Mit unseren Pyramidenbeutel genießen Sie 24 Original-Teesorten aus dem Premiumsortiment im luftigen Bag mit genügend Entfaltungsraum für die losen Teeblätter darin. Ein Pyramidenbeutel schenkt 0,25–0,4l Teefreude pur!

Wer sich da noch nach den kleinen Schokoladenfigürchen aus den herkömmlichen Adventskalendern sehnt?

Rezept: Acerola-Winterpunsch (alkoholfrei)

Zutaten (für 4 Personen):

- 25 g Früchtetee Acerola (Nr. 1400)
- 500 ml Apfelsaft
- 250 ml Orangensaft
- 1 Orange
- etwas Vanillezucker
- etwas Honig

Zubereitung:

1. Früchtetee nach Tipp zubereiten (1 Liter) und mit beiden Säften zusammen erhitzen.
2. Orange in Scheiben schneiden und hinzugeben.
3. Vanillezucker, Honig und nach Belieben eine Prise Zimt hinzugeben.



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.



Ostfriesische Broken-Mischung (Nr. 180)

Wenn es mal doch mit Zucker und Milch sein soll, dann muss es schon ein malziges Kraftpaket wie unsere Ostfriesische Broken-Mischung sein, die aus miteinander harmonisierenden kräftig-würzigen Assam-Partien besteht. Kleiner Geheimtipp: echte Ostfriesen nehmen natürlich Sahne und Kluntje.



Birne (Nr. 1413)

Dieser Moment, wenn man von einer reifen Birne abbeißt und das saftig-süße Fruchtfleisch im Mund zerfließt, ja, die Verkörperung dieses Moments ist unser Newcomer Birne, Nr. 1413. Dieser helle, säurearme Früchtetee ist einfach zum dahinschmelzen.



Thymian (Nr. 1116)

Im armenischen Hochland gibt es eine Vielzahl wildwachsender Kräuter, die sich durch einen besonders hohen Gehalt an ätherischen Ölen auszeichnen. Dazu zählt auch unser Thymian, der in der unberührten, malerischen Gegend Wajoz Dsor fernab jeglicher Industrie wild wächst und wohlthuend aromatisch schmeckt. Unbedingt mit einem Löffel Honig probieren!

TEE NEWS

Neuigkeiten aus Vietnam



Vietnam - ein mit hervorragenden Bedingungen gesegnetes Teeanbau-Gebiet! Seit einigen Jahren bereichert der Schwarztee "Vietnam Kim Tuyen" unser Sortiment, der nach erfolgreicher Umstellung jetzt in Bio-Qualität erhältlich ist! Die große Begeisterung für Vietnam als Teeanbau-Gebiet bringt nun weitere Schätze hervor. Aus dem äußersten Norden kommt ein Schwarztee aus der Hand versierter Tea-Maker zu uns: "Vietnam Ban Lien Red" mit floralen, lieblichen Nuancen. Auch ein erster Grüntee aus Vietnam lässt die Herzen höher schlagen! Beim "Vietnam Tam Duong Jasmine" zeigt sich sanft und blumig-duftig, dass Jasmin Tee nicht nur China vorbehalten ist.

Neuer Trendtee Pumpkin Chai



Zur kalten Jahreszeit ist Kürbis in aller Munde. Dessen Vielfalt zeigt sich nun süß-duftend in unseren Teetassen! Verfeinert mit klassischen Chai-Gewürzen, wie Zimt, Nelken, Ingwer und Kardamom verspricht die Schwarzteemischung "Pumpkin Chai" kuschelige Teemomente, wenn's draußen so richtig ungemütlich wird. Eingehüllt in eine weiche Decke auf der heimischen Couch, die Hände um die wärmende Teetasse gelegt, verfallen Gewürztee-Fans Schluck für Schluck diesem neuen Trendtee, der mit einem Schuss Milch und leicht gesüßt zum absoluten Seelenschmeichler wird!

Geschenkideen von A bis Z



Von A wie Adventskalender bis Z wie Zealongs Tea - bei TeeGschwendner finden sich Geschenkideen rund um den Tee. Und auch rund um den Globus: Welch eine Besonderheit, Tee vom anderen Ende der Welt zu verschenken! Ob aus dem fernen Neuseeland, dem zauberhaften Nepal oder auch von Österreichischen Kräuterwiesen - der richtige Tee für Teefreunde (und solche, die es werden wollen) ist schnell gefunden. Passendes Zubehör und Süßes zum Tee machen das Geschenkglück perfekt!

HINTERGRUND

Taste of Vietnam

Hiep Than ist der Gründer von EcoLink - einer Gruppe, die es sich als Entwicklungsberater zur Aufgabe gemacht hat, ökologischen Landbau und fairen Handel als Methode zur internationalen Markenbildung für vietnamesischen Tee zu fördern. Seit rund 15 Jahren unterstützen sie die Tee-Kooperativen in Vietnam im Hinblick auf Anbau, Verarbeitung und Zertifizierungen.

Was ist das Besondere am Teeanbau in Vietnam?

Vietnam ist eines der Ursprungsländer der Teepflanze *Camellia Sinensis* mit hervorragenden Anbaubedingungen: Die Lage, das Klima (tropisch mit Monsunniederschlägen) und fruchtbarer Boden machen es möglich, überall in Vietnam Tee anzubauen. 40% der Teeanbaugelände liegen im Hochland, 800 bis 2500 m über dem Meeresspiegel, wo besonders gute Teequalitäten wachsen. Seit hunderten von Jahren trinken Vietnamesen ihren täglichen Tee, jeder Haushalt

hat einige Teebäume im Garten. Tradition, Wissen und Kenntnisse des Teeanbaus und der Teeherstellung werden als wertvolles Erbe von Generation zu Generation weitergegeben.

Der Rote Tee wird jetzt als Bio-Tee angebaut. Wie ging der Wechsel auf biologischen Anbau vonstatten?

Roter Tee aus Jinxoen (Tam Duong Red Tea) wird speziell in unserem eigenen Garten hergestellt. Der Bio-Dünger wird in unserer eigenen Fabrik hergestellt (aus Moorschlamm, Soyabohnen etc.) und während der Umstellung für mindestens 3 Jahre angewendet. Unsere Partner und Kollegen unterstützen uns und stehen hinter uns. Alle vereint die Liebe zur biologischen Landwirtschaft und ihr besonderes Engagement.

Was macht den "Ban Lien Red Tea" und den "Jasmin Green Tea" so besonders für Sie?

Der Red Tea kann nur zum Ende der Herbstsaison produziert werden. Diese Zeit bietet

die besten Bedingungen im Nordwesten Vietnams: kaum Nässe mit milder Sonne, perfekt für natürliche Oxidation. Dieser Prozess dauert 30 Stunden, dann ist der Tee weich und blumig. Nacht für Nacht verlangt dies dem Teemeister alles ab. In dieser Saison haben die Teeblätter besonders wenig Feuchtigkeit und die goldenen Tips sind besonders sichtbar.

Zum Jasmin Tee: Die Herstellung von duftenden Tees mit z.B. Lotus, Grapefruit und Aglaia hat bei den Vietnamesen eine lange Tradition. Dieses Wissen und die Kenntnisse werden auch beim Anbau von Jasmin und dem Veredeln des Tees damit angewandt. Die vietnamesischen Jasminblüten haben übrigens ein anderes Aroma als die chinesischen.

Warum sollten sich Teegebezüger aus Deutschland für vietnamesischen Tee entscheiden?

Alle vietnamesischen Tees, die für den EU-Markt produziert werden, kommen aus abgelegenen Gegenden Vietnams



Hiep Than, Gründer von EcoLink, Bio-Anbau Beratung Vietnam

und sind von ursprünglichem und authentischem Charakter, hergestellt von ethnischen Bevölkerungsgruppen. Und es sind alles Spezialitäten! Außerdem ist der Tee die Haupteinnahmequelle für diese Menschen. Wenn der deutsche Teetrinker einen vietnamesischen Tee wählt, unterstützt er damit den Aufbau dieser abgelegenen Gegenden und ein nachhaltiges Einkommen der ethnischen Gesellschaften. Alle unsere Produzenten nehmen an CSR Programmen, wie Fairtrade oder Rainforest Alliance teil.

SCHON GEWUSST...?

Säurearme Früchtetees

Früchtetees sind bei Groß und Klein zu jeder Tages- und Jahreszeit beliebt.

Die klassischen, meist dunkelroten Früchtetees mit hohem Anteil an Hagebutte und Hibiskus bereiten jedoch manch empfindlichem Magen ein kleines Zwicken. Immer häufiger erreicht uns daher die Frage nach "säurearmen" Früchtetees, die leichter bekömmlich sind.

Milde Früchtetees mit wenig Säure zeigen sich in zartrosafarbener bis gelblicher Tassenfarbe, die sich deutlich vom be-

kannten Dunkelrot unterscheidet. Sie schmecken fruchtig, leicht süß und bekömmlich mild.

Im Sortiment haben sich bereits zahlreiche Sorten einen festen Platz ergattert. Türkischer Apfeltee, Steppkes Früchtetee und Luigi Amaretto werden heutzutage von vielen Newcomern unterstützt: Mango-Rosmarin, Blutorange, Passionsfrucht, Erdbeer-Moringa oder auch Granatapfel-Minze. Was vielleicht auf den ersten Blick sauer klingt, zeigt sich in der Tasse herrlich entspannend fruchtig mild!



TEE MEINUNGEN



Nr. 1183 Erkältungszeit

«Kann man jedem empfehlen, der wegen einer Erkältung keine Chemie zu sich nehmen möchte.» **Kunden-Bewertung**

«Das Produkt wird von uns abends getrunken. Es ist nicht nur schmackhaft sondern auch entspannend. Sorgt für guten Schlaf.» **Kunden-Bewertung**

«Mögen sogar die Kinder.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 908 Gwendalinas Backäpfelchen

«Sehr lecker, etwas für verregnete Herbst- und Wintertage!» **Kunden-Bewertung**

«Schmeckt wie Bratapfel, nur in flüssiger Form. Kann auch kalt noch gut getrunken werden.» **Kunden-Bewertung**

«Hab`s verschenkt, aber vorher natürlich selbst probiert. Schmeckt gut und einfach nach Weihnachten!» **Kunden-Bewertung**



Nr. 291 Festagstee Darjeeling Okayti

«Sehr guter Tee, besonders in der Weihnachtszeit.» **Kunden-Bewertung**

«Ich freue mich jedes Jahr aufs Neue, wenn der Festtagsdarjeeling wieder zu haben ist. Sehr guter First Flush aus kontrolliert biologischem Anbau. Top Preis-Leistungsverhältnis.» **Kunden-Bewertung**

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

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

Aufage: 40000

Redaktion: Birgit Rohn

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Januar 2020

Ihr Fachgeschäft:

Wir freuen uns auf Ihre Meinungen und Leserbriefe! Besuchen Sie uns auf:



REZEPT - APFEL-TEE-CUPCAKES MIT MAINZELMÄNNCHENS WINTERAPFEL



Foodbloggerin Michaela von "Törtchenherzog" hat mit unserem Früchtetee "Mainzelmännchens Winterapfel", Äpfeln und einer luftigen Swiss-Meringue Vanille-Buttercreme hinreißende Cupcakes gezaubert - perfekt zum Tee in Herbst und Winter!
www.toertchenherzog.com

Zutaten (für 12 Stück):

- 200 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1/2 Pck. Backpulver
- Prise Salz
- 130 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Butter zimmerwarm
- 3 Eier zimmerwarm
- 170 g Milch
- 4 EL Mainzel Winterapfel
- 2 mittelgroße Äpfel
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb & Saft)

Für Vanille-Buttercreme:

- 80 g Zucker
- 120 g Eiweiß ca. 3-4 Eier
- 300 g Butter zimmerwarm
- 1 Prise Zitronensäure
- 1 TL Vanilleextrakt
- etwas Ahornsirup für die Deko

Zubereitung Cupcakes:

1. Tee in eine Schüssel füllen, Milch aufkochen und darüber gießen, über Nacht abkühlen lassen und am nächsten Morgen durch ein Sieb abgießen.
2. Zimmerwarme Butter aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und etwa 10 Min. schaumig schlagen. Nacheinander die Eier hinzugeben.
3. Mehl, Backpulver, Zimt, Speisestärke und Salz in einer Schüssel vermengen und einmal gut durchsieben.
4. Zitronenabrieb und -Saft und Vanilleextrakt zu der Eier-Butter-Masse geben.
5. Danach die Mehlmischung abwechselnd mit der aromatisierten Milch zum Butter-Eier-Gemisch geben.
6. Äpfel waschen, vierteln

und in sehr dünne Scheiben schneiden. 2/3 der Äpfel unter den Teig heben.

7. Muffinbackblech mit Papierschälchen auslegen, Teig gleichmäßig darin verteilen und mit den restlichen geschnittenen Äpfeln bestreuen.

8. Im vorgeheizten Ofen (160 °C, Heißluft) ca. 20-25 Minuten backen, bis die Cupcakes schön aufgegangen und goldbraun sind.

Die Cupcakes sind bereits jetzt ein Genuss! Zur weiteren Verfeinerung finden Sie die Zubereitung der köstlichen Vanille-Buttercreme unter:

www.teerezepte.com/apfel-tee-cupcakes-mit-vanille-buttercreme/