



# TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 68 – Januar 2020

## UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Januar:** Fastenzeit
- › **Feb:** Kräuterhexch. Liebster
- › **März:** Salzcaramel

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

## Sei gut zu dir im neuen Jahr!



Was gibt es Schöneres, als für andere Menschen da zu sein? Sich gebraucht fühlen, andere glücklich zu machen, zur Seite zu stehen - helfen macht bekanntlich glücklich! Doch wann kümmern wir uns mal um uns selbst?

Die ausgepowerten Akkus erhoffen sich frischen Schwung im neuen Jahr. Allgegenwärtig sind die "guten Vorsätze" für mehr Zeit und Ruhe - und gleichzeitig die Sorge, ob die Hektik des Alltags doch nicht wieder schneller ist...

Was nun hilft ist: Sich bewusst zurückzulehnen, achtsam zu sein und sich kleine Rituale zu schaffen. Eine entspannte Tasse Tee am Morgen zu genießen, bevor der Trubel des Tages beginnt, kann ein solches Ritual

sein. Da sich nette Gewohnheiten anhand von Wiederholungen etablieren, sollte das Ritual schon äußerst geschmackvoll sein:

Der Bio-Kräutertee "Fastenzeit" entfaltet mit leichter Lavendelnote seine wohltuende Wirkung - in oder außerhalb der Fastenzeit.

Wer seinen Stoffwechsel in Schwung bringen möchte, greift zu "naturstoffwechsel" mit Grüntee und Ingwer. Fröhliche Frische gönnt man sich mit "Granatapfel-Minze" in der Tasse. Ganz gleich welche Vorliebe: Hauptsache es schmeckt, denn nur so kann sich das Ritual etablieren.

Übrigens... Sich auch mal um sich selbst zu kümmern ist garantiert kein egoistischer Zug. Es stärkt die Seele und gibt Kraft, um wieder für andere da sein zu können!

## IN DIESER AUSGABE:

### TEE KOSTPROBEN 2

- Kolumbien El Chocó
- naturkraft
- Zealong Green

### TEE NEWS 2

- Hygge Tee
- PAYBACK wird 20!
- Trendtee Pfirsich-Kurkuma

### NACHGEFRAGT 3

- bei Too Good To Go

### SCHON GEWUSST... 3

- Wiederbefüllung

### TEE MEINUNGEN 4

### REZEPT 4

- Healthy Bubble Tea

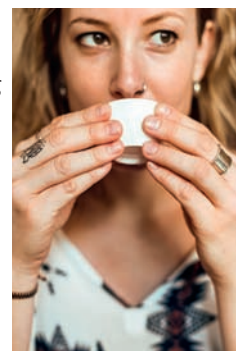
## Unsere TOP 5 für ein schwungvolles Jahr!

"Wer achtsam durchs Leben geht, erkennt GROSSES im kleinen."

Genussvoll sein eigenes kleines Ritual mit seinem Lieblingstee erschaffen... Dieser ist natürlich ganz individuelle Geschmackssache!

Für alle, die noch unschlüssig sind, kommt hier unsere schwungvolle TOP 5:

1. Fastenzeit
2. naturstoffwechsel
3. Granatapfel-Minze
4. Sencha Schlaflos
5. Aktiv-Tee



## TEE KOSTPROBEN



**Daniel Mack,  
Leitung Tee-Einkauf**  
Seit gut 15 Jahren arbeitet er im deutschen Teehandel und ist bei TeeGschwendner verantwortlich für den Einkauf der Tee-Rohwaren aus aller Welt. Als Tea Taster liegen seine Schwerpunkte im Bereich China und Südostasien.



### Kolumbien El Chocó Bio (Nr. 770)

Was für ein Kleinod! Seit über 50 Jahren wird in Kolumbien Tee angebaut, aber bisher wusste das die Welt schlichtweg nicht! Wie bezaubernd ist da dieser Spitzen-Broken Tee, der intensiv und kräftig ist, aber einen ganz eigenen, leichten und charmanten Charakter mit sich bringt.



### naturkraft Bio (Nr. 1102)

Ich LIEBE Feigen! Und wenn dann auch noch der Duft nach geröstetem Reis dazu kommt, ist die wohlige Mischung perfekt. Mein idealer Start in einen trüben Wintermorgen – noch dazu mit extra Guarana. Können die anderen doch Winterschlaf halten, ich trinke NaturKRAFT!



### Zealong Green Bio (Nr. 665)

Von allen drei Zealong-Tees ist der Grüne der Beliebteste – auch bei mir! Alleine schon der Duft, wenn das heiße Wasser die Blätter berührt und eine Aromenwolke in die Nase steigt; einfach himmlisch. Solche Tiefe ist schon einzigartig und kein zweites Mal zu finden. Perfekter Grüntee, anders kann man es nicht ausdrücken!

## TEE NEWS

## Hygge - Glücklich wie die Dänen



In Dänemark wird "Hygge" zum Lebensprinzip erhoben und ist dort allgegenwärtig. Etwas ist "hyggelig", wenn das Gefühl von Vertrautheit, Wohlbehagen, Sicherheit, Wärme und Geborgenheit entsteht, z.B. mit dem Lieblingsbuch unter einer kuscheligen Decke, ein geselliger Abend mit Freunden, warmes Kerzenlicht, gutes Essen oder wärmende Getränke. "Hygge" ist die dänische Art, mit dunklen und kalten Abenden umzugehen - und dabei richtig glücklich zu sein! Der passende Hygge Tee ist meist ganz persönliche Geschmackssache und schafft kleine Glücksmomente im Alltag. Entdecken Sie unsere erlesene Auswahl an "hyggeligen Tees" im Fachgeschäft!

## PAYBACK wird 20 - wir feiern mit!



Im Jahr 2000 fiel der Startschuss für PAYBACK, heute das führende Bonusprogramm in Deutschland. In diesem Jahr wird PAYBACK 20! Das wollen wir zusammen feiern, denn rund die Hälfte der Zeit ist TeeGschwendner als Partner mit an Bord. In der Zeit vom 1. bis 20. Februar wird der Punkte-Jackpot gefüllt, der mit etwas Glück Ende Februar geknackt werden kann. Zusätzlich gibt es zu jedem Einkauf bei teilnehmenden PAYBACK Partnern ein Los, mit dem spannende Sachpreise, eCoupons oder eine erhöhte Jackpot-Chance gewonnen werden können.

## Neuer Trendtee Pfirsich-Kurkuma



Für die einen ist es ein exotisches Gewürz aus der Küche, für die anderen ein kleines „Wundermittel“ aus der ayurvedischen Lehre: Kurkuma! Das Rhizom der Kurkuma - auch Safranwurzel genannt - ähnelt stark dem Ingwer und ist intensiv gelb. In Indien galt Kurkuma als "heilig", gehörte zu den wichtigsten Gewürzen und auch zur ayurvedischen Heilkunst. In diesem mild-würzigen Früchtetee zeigen sich Kurkuma und saftige Pfirsichnoten in perfekt balancierter Harmonie.

## HINTERGRUND

## "Oft länger gut"-Kampagne von Too Good To Go

**"Ist das noch gut?" - diese Frage stellt sich in vielen deutschen Haushalten beinahe täglich! Rund die Hälfte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland wird in privaten Haushalten verursacht.**

**Die Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) spielt dabei eine große Rolle - und das soll sich nun ändern!**

**Wir sind zum Kampagnenstart dabei und unterstützen die "Oft länger gut"-Kampagne von Too Good To Go.**

**Laure Berment ist Geschäftsführerin von Too Good To Go und erzählt uns mehr über die Kampagne:**

**Welche Ziele verfolgt die "Oft länger gut"-Kampagne?**

L. Berment: Too Good To Go setzt sich über die App hinaus entlang der gesamten Wertschöpfungskette gegen Lebensmittelverschwendung ein. Mit der „Oft länger gut“-Kampagne widmet sich das Unternehmen der Lebensmittelrettung in Privathaushalten. Denn 53 % der Lebensmittelverschwendung findet genau dort statt.

Bei der Kampagne geht es um eine Sensibilisierung der KonsumentInnen für die wahre Haltbarkeit von Lebensmitteln. Knapp die Hälfte der deutschen Verbraucher wissen nämlich nicht, dass "mindestens haltbar bis" nicht gleichbedeutend mit "ab diesem Datum ungenießbar" ist. Durch dieses Missverständnis werden viele leckere Lebensmittel entsorgt, die eigentlich noch einwandfrei verzehrbar sind.

Der Zusatzhinweis „Oft länger gut“ in der Nähe des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) soll VerbraucherInnen darauf aufmerksam machen, dass Produkte auch oft nach dem Überschreiten des MHDs noch absolut genießbar sein können. Und erinnert sie daran, häufiger auch ihre Sinne bei der Beurteilung der Haltbarkeit einzusetzen: Schauen – Riechen – Schmecken.

Mit der Kampagne vereinen wir wichtige gesellschaftliche Akteure und stellen die entscheidenden Weichen, um erstmals flächendeckend die Verbrauchervernehmung der Haltbarkeit nachhaltig zu ändern.

Die Lebensmittelverschwendung lässt sich am besten angehen, wenn alle an einem Strang ziehen.

**Wer nimmt bisher bereits an der Kampagne teil?**

L. Berment: Schon über 27 große deutsche Lebensmittelhersteller und Handelspartner haben sich dazu bereit erklärt, den Zusatzhinweis in der Nähe des MHDs aufzudrucken. Darunter Arla, Alnatura, BIO COMPANY, BÜRGER, Danone, FROSTA, Kaufland, mymuesli, PENNY, share, Unilever und natürlich auch TeeGschwendner. Wir arbeiten auch weiterhin daran, dass noch mehr Produzenten Teil der Kampagne werden. Alle Partner und mehr zur Kampagne gibt es auf unserer Website: <https://toogoodtogo.de/de/campaign/oft-laenger-gut>

**Zum MHD bei Tee sagt TeeGschwendner Geschäftsführer Thomas Holz:**

Menschen auf der ganzen Welt haben für die TeeGschwendner-Spitzenstees viel Mühe, Sorgfalt und Handarbeit aufgewendet, um durch sorgfältiges Pflücken



**Laure Berment, Geschäftsführerin von Too Good To Go**

und Verarbeiten einmalige Genussenerlebnisse in die Tassen der deutschen Teetrinker zu zaubern. Wegwerfen sollte für niemanden eine Option sein. Es werden nicht nur unnötig Ressourcen verschwendet - schwerer noch wiegt die mangelnde Wertschätzung für die Schätze der Natur und die Arbeit der Menschen, wenn die wertvollen Tees achtlos in den Müll geworfen werden. Dabei ist Tee – richtig gelagert – mindestens 3 Jahre haltbar und auch nach dieser Zeit noch völlig unbedenklich zu genießen.

## SCHON GEWUSST...?

### Wiederbefüllung mitgebrachter Dosen

Umweltbewusste Kunden bringen zur Vermeidung von Verpackungsmüll gerne alte Teetüten oder Dosen zum Wiederbefüllen mit. Prinzipiell ein guter Gedanke, jedoch mussten wir aus Erfahrungen mit Überwachungsbehörden zur Kenntnis nehmen, dass dies behördenseitig aufgrund hygienischer Aspekte zumeist abgelehnt wird. Teekauf ist Vertrauenssache! Daher sind uns Produktsicherheit

und Hygiene besonders wichtig! Wir möchten sicherstellen, dass unsere Produkte die Fachgeschäfte in einwandfreiem Zustand, korrekt deklariert und bestenfalls in der dafür vorgesehenen Verkaufsverpackung verlassen.

Da auch TeeGschwendner die Reduzierung von Verpackungsmüll am Herzen liegt, haben wir für unsere Fachgeschäfte Richtlinien entwickelt, die das Befüllen von mitgebrachten Dosen unter Einhaltung bestimmter hygienischer Vorschriften möglich machen.





## TEE MEINUNGEN



Nr. 1184 Fastenzeit

«Gute Qualität! Unterstützend zur Fastenzeit, aber auch, wenn ich Lust auf einen guten Kräutertee habe, der nach Frühling schmeckt.» **Kunden-Bewertung**

«Trinke ich täglich auch ohne Fastenkur, fühle mich wohl damit.»

**Kunden-Bewertung**

«Sehr lecker, erfrischend im Geschmack, schmeckt auch abgekühlt.»

**Kunden-Bewertung**



Nr. 1258 Kräuterhexchens Liebster

«Lecker, frisch und die perfekte Balance aus Kräuter- und Früchtetee. Mögen sogar die Kinder gerne!» **Kunden-Bewertung**

«Wie der Name schon sagt, mein liebster Tee!» **Kunden-Bewertung**

«So fruchtig und frisch, wie man es von einem Kräutertee nicht gewohnt ist. Sehr lecker!»

**Kunden-Bewertung**



Nr. 1629 Salzcaramel

«Ganz toller Tee. Ich liebe die cremige Note!» **Kunden-Bewertung**

«Trinke diesen Tee schon lange - Geschmackssache - ist halt mein Geschmack. TOP Qualität!»

**Kunden-Bewertung**

«Hatte ich bei meinem Kollegen probiert und war total begeistert. Den werde ich öfter kaufen!»

**Kunden-Bewertung**

## IMPRESSUM

## Tee Gschwendner

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

**Aufage:** 40 000

**Redaktion:** Birgit Rohn

**Bilder:** TeeGschwendner GmbH

**Herausgeber:** TeeGschwendner GmbH

**Nächste Ausgabe:** April 2020

**Ihr Fachgeschäft:**

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



## REZEPTE - "HEALTHY BUBBLE TEA"



**"Bubble Tea" ist wieder in aller Munde! Die oftmals zuckrigen Getränke herkömmlicher Shops standen aber auch in der Kritik. Wie sich der Bubble-Spaß auch mit gutem Gewissen genießen lässt, zeigt TeeGschwendner exklusiv mit seinen "Healthy Bubble Tea" Rezepten!**

**Healthy Bubble Matcha****Zutaten (für 1 Glas):**

- 60 ml Matcha (ca. 2 geh. Bambuslöffel)
- 150 ml Mandelmilch
- 2 EL Granatapfelkerne
- 1 EL Mandelsirup (optional)

**Zubereitung:**

1. Ca. 2 geh. Bambuslöffel Matcha (z.B. Matcha Jaku) mit 60 ml Wasser (sofern gefiltert auch kalt) mittels Bambusbesen in einer Schale schaumig schlagen.
2. Granatapfelkerne in ein großes Glas geben und Mandelmilch hinzugeben.
3. Optional mit Mandelsirup abschmecken für eine zarte „Marzipanote“.
4. Zum Schluss aufgeschäumten Matcha hinzugeben.

**Healthy Fruity Bubble Tea****Zutaten (für 1 Glas):**

- 200 ml Früchtetee Granatapfel-Minze (Nr. 1436)
- 100 ml Apfelsaft
- 2-3 EL Granatapfelkerne
- 1 Schuss Cranberrysaft

**Zubereitung:**

1. Ca. 5 gehäufte Teelamaß Granatapfel-Minze mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 5-10 Min. ziehen lassen.
2. Nach der Ziehzeit durch ein Sieb abgießen und erkalten lassen.
3. Granatapfelkerne in ein großes Glas geben und Früchtetee sowie Apfelsaft hinzugeben.
4. Tipp: Ein Schuss Cranberrysaft rundet den Bubble Tea ab!



*Weitere Bubble Tea Rezepte und noch mehr spannende Rezeptideen mit Tee unter: [www.teerezepte.com](http://www.teerezepte.com)*