



Teecetera

Ausgabe 47 • Oktober 2014

TeeGschwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



MIT VOLLDAMPF IN DIE TEEZUKUNFT

Innovationen für ein neues Tee-Shopperlebnis. Reinkommen, schnuppern, entdecken, wohlfühlen, beraten lassen, Tee genießen!

Lebensbalance

Ein ausgewogenes Verhältnis von Berufs- und Privatleben zu schaffen - gerne auch „Work-Life-Balance“ genannt - ist das Ideal unserer Gesellschaft und gewiss eine hohe Kunst.

Unseren Werten folgend sind wir pflichtbewusst, diszipliniert und wollen immer effizienter, leistungsfähiger und besser werden. Gleichzeitig möchten wir unsere privaten Interessen und unser Familienleben mit den Anforderungen des Arbeitsalltags in Einklang bringen. Unser Wunsch, sich selbst zu verwirklichen geht einher mit dem Anspruch, stets gesund und glücklich zu sein und ausreichend Zeit für unsere Liebsten zu finden.

Schaffen Sie sich Momente des Innehaltens, um die eigenen Lebensziele, Wünsche und Träume nicht aus den Augen zu verlieren. Es gibt kaum etwas, das nicht mit einer guten Tasse Tee wieder ins Gleichgewicht gebracht werden kann: Tee regt an und nicht auf, er inspiriert und vitalisiert, entspannt und entschleunigt, verführt die Sinne und verbindet uns mit unseren Mitmenschen und unserer Umwelt - Tee ist ein idealer und köstlicher Begleiter für die Balance des Lebens.

Davon ist überzeugt
Ihr

Jonathan Gschwendner



TeeGschwendner
Bergstr. 14 · Hamburg

„Nur wer sich verändert, bleibt sich treu!“ - das war schon das Motto, als TeeGschwendner die Jahrtausendwende mit einem damals die kolonial, oder im Charme der 80er geprägte Teewelt revolutionierte. Nach über einem Jahrzehnt ist es wieder an der Zeit, für frischen Wind zu sorgen, die Zukunft zu umarmen und das Fachgeschäftskonzept fit zu machen für neue Anforderungen und neue Tee Freunde.

Im September 2013 fiel schon der „sanfte Startschuss“. Wo sonst als in der Keimzelle des Unternehmens in Bonn am Dreieck könnte der Test für das zukunftsweisende Geschäft umgesetzt werden? Anna Gschwendner, die das Geschäft in 2. Generation führt, begab sich mit ihrem Team auf eine abenteuerliche Reise in die die schöne neue, junge Teewelt. Mit der Zentrale wurde kräftig getüftelt, verbessert und entwickelt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen! Die moderne Kombination aus stylischen Elementen, hellen Farben und einem geradlinigen Design lenkt den Blick auf das Wesentliche - und das ist und bleibt das beliebteste Getränk der Welt in seinen allerfeinsten Ausprägungen. Dreh- und Angelpunkt ist die Beratung, aber es

bleibt auch viel Platz für Entdeckungen, Schnupperstationen oder eine entspannte Tasse Tea-to-go. Die Wohlfühlatmosphäre resultiert aus der Kombination moderner, urbaner Elemente, der Liebe zum Detail und der positiven Energie der Teeberater. Apropos Energie: Natürlich wurde auf Energieeffizienz und hochwertige Materialien besonders Wert gelegt.

In Hamburg an der Bergstr. 14 hat am 1. August der zukunftsweisende TeeGschwendner Flagshipstore seine Tore geöffnet. Die Teelerlebniswelt auf 138 m² lässt keine Wünsche des passionierten Teekenners offen, bietet aber auch für Neulinge einen leichten Einstieg „mit allen Sinnen“.

Im 1. OG lässt es sich in der Tea-Lounge vortrefflich entspannen — psst Insider Tipp: Bei Ihrer nächsten Hamburgreise müssen Sie sich hier unbedingt mit köstlichem Tee und Scones verwöhnen lassen!

Die neuen TG-Teewelten finden Sie hier:

Bonn, Am Dreieck 2

Kiel, Holstenstr. 51

Passau, Brunnngasse 1

Hamburg, Bergstr. 14

Rheinbach, Hauptstr. 21 ... und **Prag** →

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. 2643, Bio-Anbau Nepal SFTGFOP1 Sunderpani Royal SF

Ein weiterer Geniestreich aus dem Herzen unseres Nepal-Projekts. Mit größter Sorgfalt wurden nur die besten Triebe geerntet und mit Hingabe verarbeitet. Das prächtige, knospenreiche Blatt und die betörende, samtig-nussige Tasse begeistern und verwöhnen. *Erhältlich ab Ende Oktober.*

Oolong Tee Nr. 2701 Formosa Oriental Beauty Superior

Der Legende nach stechen Zikaden die Teeblätter, bevor sie geerntet werden und erzeugen dadurch einen einzigartigen, süßen, lieblichen, honigartigen Charakter, der diesen Spitzentee auszeichnet.



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Prag



Marketa Puzrlova im „Tee-Fieber“

„Dobrý den, jaký si dnes dáte čaj?“, so werden Teeliebhaber im neuen TeeGschwendner Fachgeschäft in Prag begrüßt. Denn seit dem 01. September gibt es „Karl-Heinz“, „RosaMunde“ und „Gwendalinas Backäpfelchen“ auch auf Tschechisch!

Als sie dem Tee von TeeGschwendner im Jahre 2010 erstmalig begegnete, war die studierte Germanistin Marketa Puzrlova noch als Beamtin tätig. Ihre Tante nahm sie auf einer Ferienreise mit ins schöne Stuttgart, wo Marketa Puzrlova das hübsche Teefachgeschäft in den Königsbau-Passagen bei Familie Ijntema besuchte — sogleich war ihr Traum geboren! Ende 2010 vor einer beruflichen Ent-

scheidung stehend, kontaktierte die gebürtige Tschechin die Systemzentrale von TeeGschwendner und nach einigen Gesprächen wurde ein Online-Shop in tschechischer Sprache mit einem Gastronomie-Sortiment etabliert.

Die Option auf ein Fachgeschäft in Prag — und somit auch der große Traum von Marketa Puzrlova — wurde zudem in Aussicht gestellt, wenn sich ein geeignetes Ladenlokal finden ließe. Dieses Vorhaben gestaltete sich schwerer als zunächst angenommen, denn bezahlbare Ladenlokale in den Gassen der Prager Innenstadt sind rar. Aber Marketa Puzrlova gab die Hoffnung nicht auf und fand schließlich einen Makler, der tatsächlich ein Ladenlokal auf der Vodickova (Vodičkova 30, 11000 Prag) ausfindig machte. Hoch engagiert und enthusiastisch wurde das denkmalgeschützte Schmuckstück innerhalb von kürzester Zeit in ein modernes Teefachgeschäft verwandelt, das in neuem Glanz erstrahlt. Und Marketa Puzrlova strahlt seit dem 1. September mit ihrem neuen Fachgeschäft um die Wette!

Zur großen Eröffnungsfeier, bei der

auch zahlreiche Vertreter der örtlichen Presse in das hübsche, neue Teegeschäft kamen, reiste auch Thomas Holz, Geschäftsführer und Tea Taster der Systemzentrale, an und erfreute die Journalisten mit einer spannenden Teeverkostung.

„Karl-Heinz, der Herbsttee“ auf tschechisch sei ihm dort zum ersten Mal in seiner langjährigen Teelaufbahn begegnet. Und auch der Anblick „seines“ fremdsprachigen Editorials im neuen tschechischen Teebuch entlockte ihm ein begeistertes:

„Ich kann tschechisch!“



Petra und Thomas Holz in Prag

Im Reich der Mitte

Ein Reisebericht von Daniel Mack



1.850.000 Tonnen Tee. Diese unfassbar große Menge an Tee produzierte das größte Tee-herstellende Land der Welt in 2013: China. Diese Menge entspricht knapp 38% der gesamten Welt-Teeproduktion. Keine leichte Aufgabe für uns Tea-Taster, hier den Überblick zu behalten und die Spreu vom Weizen zu trennen.

Besonders spannend sind Kontakte in die Heimat des Tees, denn in China wird seit nunmehr 5000 Jahren Tee getrunken, es herrscht eine lange Tradition, Tee ist Kulturgut. Doch viele Dinge unterscheiden sich auch von Europa zu China, und genau diese Unterschiede gilt es zu überwinden, sodass beide Seiten davon profitieren.

Natürlich sollte man als Tea Taster reisefreudig sein. Aber vor allen Dingen aufgeschlossen gegenüber anderen Kulturen muss man sein, um eine gemeinsame Ba-

sis zwischen dem Tee-Hersteller und dem Tee-Händler zu schaffen. Gegenseitiges Vertrauen, Besuche vor Ort – sowohl in China, wie auch in unserer Zentrale – gehören dazu. Aber auch der Austausch über Anbau, klimatische Herausforderungen und Erwartungen auf Seiten der Verbraucher sind für alle Beteiligten wichtig.

In keinem Land der Welt werden derart hohe Anforderungen an den Tee gestellt wie in Deutschland. Nicht nur der Gesetzgeber fordert strengste Kontrollen, auch wir als Unternehmen stehen in der Verantwortung unseren Kunden gegenüber. Dass wir diese strengen Kriterien dauerhaft im Ursprung umsetzen, macht einen großen Teil unserer Arbeit aus. Denn wo einfach viel Tee wächst, gibt es schlichtweg auch mehr Herausforderungen.

In unserem hauseigenen Firmenlabor untersuchen wir stets alle Tees, die wir einkaufen – sogar schon, bevor wir sie einkaufen! Auch für unsere Teebauern in China ist das hilfreich, denn die Labore in Deutschland sind weltweit führend, was technische Ausstattung und Analyseverfahren angeht. So konnte beispielsweise im vergangenen Jahr ein Teebauer durch unsere Analyse einen Lieferanten für belastetes Obst und Gemüse identifizieren, das er zu Dünger verarbeitet – und seither darauf verzichten!

Darüber hinaus bestimmen Trinkgewohnheiten und Geschmäcker den Markt. Was im Ursprung beliebt ist, muss es nicht zwangsläufig auch hier sein. Chinesischer Gunpowder ist produktionsbedingt durch das Erhitzen in heißen Pfannen sehr rauchig, was in China gerne ge-

sehen ist. Unser Teebauer verzichtet aber auf allzu viel Hitze, um den deutschen Gaumen nicht zu überfordern. Auch hier heißt es: Verständnis schaffen und Unterschiede gemeinsam überwinden.

Gerne zeigen wir auf unseren Reisen auch Bilder unserer Fachgeschäfte oder nehmen gleich die Franchisepartner mit. Wir erläutern unseren Teeherstellern, wie in Deutschland Tee gekauft und getrunken wird. Im Laufe der Zeit entsteht so ein Eindruck des jeweils Anderen, ganz über Grenzen und Kulturen hinweg, denn schlussendlich verbindet den Teebauern, den Händler und den Konsumenten eine wichtige Sache: die Liebe zum schönsten Getränk der Welt!



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 Mango-Rosmarin (Früchtetee-Mischung aromatisiert Nr. 1616)

Fruchtig und würzig... ob das zusammenpasst?! Gegensätze ziehen sich bekanntlich an und Kontraste können überraschend harmonisch sein! Vollfruchtige, sonnengereifte Alphonso-Mangos in perfekt abgestimmter Symphonie mit würzig-aromatischem Rosmarin. Ein Geschmack, der auf Ihrer Zunge tanzen wird!

Trendtee Noisette (Schwarztee-Roibos-Mischung Nr. 1618)

Cremig-süß mit zartem Schmelz und zugleich vollmundig-nussige Verführung - ein Geschmack, den man vermutlich mit feinsten Schokoladenkonfiserie in Verbindung bringen würde... Und ab sofort auch mit Tee! Diesen schokoladig-nussigen Gaumenschmeichler gibt's neu im „sündefreien“ Teeregal – natürlich ohne Kalorien!

Neu ab November:

Väterchen Frost (Grüner Tee Nr. 1040)

Wenn der Atem sichtbar wird, die Nasen vom Spaziergang gerötet sind und klirrende Kälte alles im Griff hält, läutet der sanfte Duft von weihnachtlichem Vanillegebäck Zuhause gemütliche Stunden ein. Väterchen Frost schenkt Gemütlichkeit und wärmende, cremig-süße Teemomente!



Winter-Wärmer-Punsch

Ob auf dem Weihnachtsmarkt oder gemütlich vor dem heimischen Kamin: Wärmender Punsch ist aus der kalten Jahreszeit nicht wegzudenken. Heißer Punsch erwärmt Körper und Gemüt.

Auch viele Teesorten lassen sich hervorragend zur Zubereitung von winterlichem Punsch verwenden. Überraschen Sie Ihre Gäste auf Ihrer Weihnachtsfeier doch einmal mit einem winterlich-wärmenden Tee-Punsch!

Zutaten (für 4–6 Personen):

- 6 Teelamaß Glühweingewürz (Nr. 1272)
- 7 g Assam GFBOP Towkok Second Flush (Nr. 120)
- 9 g Kashmir Khali Kahwa «Chai» (Nr. 943)
- 1,75 l Wasser
- 300 ml Milch
- 1 Zimtstange zerbröckelt
- 3-4 EL Akazienhonig oder Blütenhonig

Zubereitung:

1. $\frac{1}{2}$ l Wasser mit dem Glühweingewürz und der Zimtstange in einem Topf aufkochen und 20 Min. bei kleiner Hitze ziehen lassen. Honig und Milch unter Rühren beimischen und weitere 10 Min. köcheln lassen.
2. Den Kashmir Khali Kahwa mit $\frac{3}{4}$ l Wasser zubereiten (Tipp gem. Etikett)
3. $\frac{1}{2}$ l Assam Towkok Second Flush aufgießen (Tipp gem. Etikett)
4. Tee mischen und in vorgewärmter Teetasse bis zur Hälfte eingießen. Mit heißer Gewürzmilch auffüllen.



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, Wissenswerten 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