



# TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 58 – Juli 2017

## UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Erdbeer-Moringa
- › **August:** Weißtee Blaubeere
- › **September:** Karl-Heinz

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

## Shincha - der muss gefeiert werden!



"Es grünt so grün, wenn Japans Teefelder blüh'n'...". Gut, streng genommen „blüht“ der Tee noch nicht, dennoch herrscht ein sattes, allgegenwärtiges Grün, wenn wieder die Zeit des Shincha (jap. „neuer Tee“) gekommen ist!

Die allererste Ernte des Jahres wird traditionell in allen Ursprungsgebieten gefeiert und heiß ersehnt. Im Gegensatz zum klassischen First Flush, also einem Tee aus der ersten Ernteperiode, handelt es sich bei Shincha um buchstäblich den ALLERersten Tee des Jahres! Er steht stellvertretend für den Auftakt in die entsprechende Saison und gilt als Vorbote des Tee-Jahres.

Unsere beiden Bio-Shinchas Nr. 722

Shimoyama und Nr. 723 Kirisakura stammen aus Kagoshima, Südjapan. Sie werden von erfahrenen Teebauern sorgsam den ganzen Winter gepflegt, sodass sie ihre ganze Kraft in die Frühjahrstriebstecken stecken können.

Der Unterschied der beiden Shinchas besteht in der verwendeten Teepflanze, die Verarbeitung nach der Ernte ist gleich. Für den Shimoyama wird die in Japan sehr weit verbreitete „Yabukita“-Pflanze verwendet, für den Kirisakura die eher seltene „Okumidori“. Der geschmackliche Unterschied rührt also einzig und allein von den Pflanzen her, so ähnlich wie sich Grau- und Weißburgunder voneinander unterscheiden. Entscheiden Sie selbst, welcher Tee Ihr Liebling ist!

## IN DIESER AUSGABE:

### TEE KOSTPROBEN 2

- Vietnam Kim Tuyen
- Granatapfel-Minze
- Grüner Kokos

### TEE NEWS 2

- Green Franchise Award
- Eistee auf Rezept
- Selfie mit Karl-Heinz

### NACHGEFRAGT 3

- bei Habitat for Humanity

### WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- Unsere Pfefferminze

### TEE MEINUNGEN 4

### IM PORTRAIT 4

- Lagerleiter Konstantin Kusch

## «Cold Brew» - Shincha-Genuss in Japan

Zutaten (für 1 Liter):

- 10 g Shincha
- 1 l eiskaltes Wasser

In Japan wird Shincha sehr gerne auch kalt genossen! Japaner nehmen dafür 10g Shincha und übergießen den Tee mit eiskaltem Wasser.

Anschließend wird der Tee mindestens 2 Stunden lang kaltgestellt und zieht in dieser Zeit. Durch das kalte Wasser wird der Tee nicht bitter. Nach 2 Stunden kann der Tee gefiltert und getrunken werden. So funktioniert der Shincha im "Japan-Style"!



## TEE KOSTPROBEN



**Daniel Mack, Tea Taster**  
Seit gut 10 Jahren arbeitet Daniel Mack bereits im Teehandel und ist bei TeeGschwendner verantwortlich für den Einkauf asiatischer Tees, z.B. aus China, Japan oder Vietnam.



### Nr. 871 Vietnam Kim Tuyen

Das Klima Nordvietnams ist für die meisten Europäer zu schwül. Aber die Teepflanze findet gerade hier ideale Bedingungen. Und wie gut der Sommer-Monsun dem Tee tut, kann man hier ertrinken, welch eine Tasse! Vollmundig, fast schon malzig, ohne die herbe Assam-Würze. Wenn mir der deutsche Sommer nicht reicht, trinke ich mich ganz einfach in die (Sub-) Tropen!



### Nr. 1436 Granatapfel-Minze

Dass man im Sommer besser keine kalten Getränke zu sich nehmen sollte, wissen wir alle. Wie gut, wenn man einen „kühlenden“ Effekt so wunderbar mit Minze erreichen kann! Die spritzig frische Kombination mit Granatapfel macht auch im Sommer als heißer Tee Freude und schmeckt auch immer noch köstlich, wenn der Tee bereits abgekühlt ist.



### Nr. 974 Grüner Kokos

Zugegeben, an Kokos scheiden sich die Geister – entweder man liebt Kokos, oder man mag es gar nicht erst probieren. Erfreulicherweise LIEBE ich Kokos und finde die cremig-süße Note auf Grüntee einfach harmonisch. Lieblich und ein kleines bisschen exotisch, ist Kokos sommers, als auch winters Gaumenschmeichler in der Tasse.

## TEE NEWS

## And the winner is...



... TeeGschwendner! Beim diesjährigen Gipfeltreffen der Franchisewirtschaft kürte der Deutsche Franchiseverband die Sieger der Franchise Awards 2017. Als Vorbild für Ökologie, Ökonomie, Kultur und Soziales gewinnt TeeGschwendner den "Green Franchise Award" - den Preis für besonders nachhaltiges und umweltfreundliches Wirtschaften. Der Green Franchise Award wird seit 2013 verliehen und geht auf die Initiative der Schweizer Professorin Veronika Bellone (rechts im Bild) zurück. Unser Geschäftsführer Alexander Mehnert nahm den Preis mit Stolz entgegen und fand in der Systemzentrale ein prominentes Plätzchen für den Award!

## Cooler Idee: Eistee auf Rezept!



Schon gewusst? Erfrischender Eistee lässt sich nahezu mit jedem losen Tee ganz einfach selber machen! So entsteht gesunder Eistee-Genuss fernab der "Zuckerplörre" aus dem Supermarkt - denn Zutaten und auch der Zuckersatz lassen sich selbst bestimmen! Als Anregung gibt's in allen TeeGschwendner-Fachgeschäften die kostenlose Eistee-Rezeptbroschüre, die Lust auf Kreativität macht. Wie wäre es z.B. mit einem erfrischenden "Pomelo Sprizz" - unserem absoluten Sommer-Highlight!

## Selvie mit Karl-Heinz im September



Ab 1. September hat das Warten ein Ende: Karl-Heinz, der Herbsttee kehrt zurück! Zum Saisonauftakt begrüßt Karl-Heinz alle "persönlich" mit einem Gewinnspiel in den Fachgeschäften! Wer vor Ort im Fachgeschäft das schönste Selvie von sich & Karl-Heinz schießt, gewinnt mit etwas Glück tolle Preise! Teilnahmebedingungen und weitere Infos gibt's in allen TeeGschwendner-Fachgeschäften und auf Facebook!

## NACHGEFRAGT

## Was wurde aus den Nepal-Spendengeldern?

**Seit dem Erdbeben im Mai 2015 engagiert sich TeeGschwendner gemeinsam mit Habitat for Humanity für die Aufbauarbeiten in Nepal. Mit dem Projekt "Help Nepal" und dem Verkauf von Nepal-Tees wurden Spendengelder gesammelt. Wie die aktuelle Situation ist, erzählt uns Gereon Fischer:**

### Wie sieht derzeit das „Zuhause“ vieler Familien in Nepal aus?

Dies ist in der Tat sehr unterschiedlich. Einige der vom Erdbeben Betroffenen haben ausreichend Hilfe erhalten. Die Hilfe war aber nicht überall ausreichend und wurde durch politische Herausforderungen weiter erschwert. Deshalb leben viele Familien noch immer auf engstem Raum bei Verwandten oder in ihren beschädigten Häusern.

### Welche Auswirkungen hat die schlechte Wohnsituation auf die Menschen?

Das Zuhause ist die elementare Basis für die Entwicklungschancen der Menschen. Es ist der Ausgangspunkt, von dem

aus sie sich bemühen, ihre Lebenssituation zu verbessern. Das Zuhause beeinflusst die Gesundheit, die Produktivität, die Lern- und Bildungsmöglichkeiten und natürlich auch die Würde seiner Bewohner. Ohne ein Zuhause, welches diesen Namen auch verdient, sind die Zukunftschancen der Familien deutlich geringer. Deswegen ist das Zuhause auch immer der Kern unserer Hilfsprojekte, es ist unser Werkzeug um den Teufelskreis der Armut zu durchbrechen.

### Wie konnten die bisherigen Spendengelder aus Deutschland helfen?

Wir sind für diese Unterstützung sehr dankbar, so wurde vieles überhaupt erst möglich gemacht! Dank der Spenden von z.B. TeeGschwendner haben wir tonnenweise Schutt beseitigt und mehr als 100.000 Menschen durch die Verteilung von Hilfsgütern geholfen. Darunter Sets mit Werkzeug und Materialien für Reparaturen beschädigter Häuser und zum Aufbau von Übergangsbehausungen;

Wasserbehälter sowie Winterdecken und Isomatten. Zudem haben wir über 15.000 Schadensbegutachtungen durchgeführt. Dann haben wir das vollkommen zerstörte Dorf Pipaltar vorbildlich wiederaufgebaut. Diesen Prozess begleiten wir mit Schulungen zu erdbebensicherer Bauweise, der gemeinsamen Erarbeitung von Notfallplänen bei Erdbeben, Trainings um finanzielle Hilfe der Regierung und Zugang zu Mikrokrediten zu erhalten, und ähnlichen Maßnahmen der Hilfe zur Selbsthilfe. Diese Angebote werden von den Menschen in der Region dankbar angenommen und wir würden diese auch gerne an anderen Orten duplizieren.

### Wie kann man Ihre Projekte in Nepal weiterhin unterstützen?

Am besten natürlich durch Spenden. Denn je mehr Geld wir zur Verfügung haben, desto mehr Familien können wir erreichen. Und erzählen Sie von uns! Habitat for Humanity braucht in Deutschland mehr Bekanntheit um noch weiter Unterstützern für unsere wichtige Arbeit zu gewinnen.



Gereon Fischer  
Vorstand Habitat for Humanity

Habitat for Humanity  
Deutschland

Zuhause für Familien



Spendenmöglichkeit unter:  
<https://www.hfhd.de/helfen/online-spenden/>

## WOHER KOMMT EIGENTLICH...?

### Unsere Pfefferminze

Es blüht, wächst und kräutert gar herrlich – Sommerzeit ist Minze-Zeit! Der Geschichte nach wurde im 17. Jhd. in einem britischen Garten erstmalig die Pfefferminze beschrieben. Seither ist sie aus den Teetassen Deutschlands nicht mehr wegzudenken. Kein anderes Kraut wird häufiger getrunken, als die erfrischend „scharfe“ Pfeffer-Minze.

Nur eine Tagesreise entfernt, im behaglichen und geruhsamen österreichischen

Mühlviertel liegen die weit verstreuten Bio-Höfe der Bergkräuter Genossenschaft - seit vielen Jahren unsere Partner für nachhaltigen Kräuteraanbau. Neben Zitronenmelisse, Himbeerblättern und Brennessel wird hier auch mentha piperita (Pfefferminze) angebaut. Mit einer Handvoll Bio-Bauern hat angefangen, was heute weit mehr als 35 Betriebe erfolgreich kultivieren: regionaler Kräuteraanbau – 100% Bio und 100% Zum Glücklichsein (da steckt übrigens auch Minze drin!): Gutes ist manchmal eben doch so nah.



## TEE MEINUNGEN



**Nr. 1453**  
**Erdbeer-Moringa**

«Mein Lieblingstee! Schmeckt kalt und warm, im Sommer und Winter. Sehr aromatisch, wenig Säure. Und wenn man mal vergisst, das Teesieb aus der Tasse zu nehmen, auch nicht schlimm - der Tee wird nicht bitter.» (Bewertung vom 29.11.16)

«Vollmundig, fruchtig einfach ein Hit. Danke für den Genuss!» (Bewertung vom 24.11.16)



**Nr. 1620**  
**Weißer Tee Blaubeere**

«Ist einer meiner Lieblinge.» (Bewertung vom 07.07.16)

«Sehr fruchtig und samtig. Mein Mann war begeistert.» (Bewertung vom 26.03.16)

«Den Tee kann ich mir gut als Eistee vorstellen.» (Bewertung vom 29.12.15)



**Nr. 946**  
**Karl-Heinz, der Herbsttee**

«Der leckerste Tee für graue Tage oder im Winter oder im Frühling, manchmal auch im Sommer. Wir lieben ihn!» (Bewertung vom 12.12.16)

«Mega!!» (Bewertung vom 08.12.16)

«Alle Jahre wieder, so bunt wie der Herbst, so geschmackvoll der Tee.» (Bewertung vom 06.12.16)

## IMPRESSUM

**Tee Gschwendner**

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

**Auflage:** 50 000

**Redaktion:** Birgit Rohn

**Bilder:** TeeGschwendner GmbH

**Herausgeber:** TeeGschwendner GmbH

**Nächste Ausgabe:** Oktober 2017

**Ihr Fachgeschäft:**

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



## IM PORTRAIT - LAGERLEITER KONSTANTIN KUSCH



**25 Jahre TeeGschwendner - In diesem Jahr feierte Konstantin "Kosta" Kusch sein Firmenjubiläum und ist "lebendes Inventar" im Lager der Systemzentrale in Meckenheim. Die Geschichte seines Wer"tee"gangs begann im Jahr 1991...**

**Sommer 1991**

Ich war jung und brauchte Geld. Jemand erzählte mir, dass beim "Teeladen" ab und an Leute gesucht werden. So entschloss ich mich, da mal vorbei zu gehen.

Mitarbeiter Ulli auf der Verladerampe: „Nee du, das kannst vergessen. Wir haben selbst nix zu tun. Aber kannst ja mal im Büro fragen, ob das Geld in der Portokasse zählen kannst (*Grinst bis hinter beide Ohren*). Komm im Herbst wieder, da brauchen wir immer Leute!“

**Oktober 1991**

Betriebsleiter: „Joa, der könntest die Etiketten machen, vielleicht auch nachher in der Produktion helfen.“ Ich ergatterte einen 630,- DM Aushilfsjob. Zu dem Zeitpunkt wurden

ca. 50 Franchisepartner in Deutschland beliefert.

**Februar 1992**

Festanstellung! Mitarbeiterzahl so um die 20 + Aushilfen. Meine Tätigkeit als Kommissionierer begann, und wenn's nötig war, als Wareneingangs/Warenausgangskontrolle.

**1993 - Umzug der Zentrale nach Meckenheim**

Kommissionieren und Warenein-/ausgangskontrolle war aufgrund des Firmenwachstums nicht mehr zusammen möglich. Daher wurde Warenein- und -ausgang als eigenständige Abteilung betrachtet.

**1996** übernahm ich die stellvertretende Wareneingangsleitung. Wir versorgten 114 Fachgeschäfte mit insgesamt 500 Lieferungen im stärksten Monat Dezember.

**2001** folgte die Bestellung zum (zusätzlichen) Sicherheitsbeauftragten, der ab 20 Beschäftigten erforderlich ist.

**2008** schloss ich die Fortbildung zum Meister für Lagerwirtschaft ab und durfte die Lagerleitung übernehmen.

**2008- jetzt:** Mädchen für alles! Berufs- und arbeitspädagogische Betreuung der ca. 28 Mitarbeiter im logistischen Bereich.

**Heutzutage** beliefern wir ca. 132 Fachgeschäfte in Deutschland sowie zusätzlich 15 im Ausland. Hier wird viel bewegt: Im November und Dezember 2016 zählten wir rund 3.660 Auslieferungen an die Franchisepartner, macht so knapp 460 Lieferungen pro Woche. Und wir bleiben in Bewegung!