



# Tee cetera

Ausgabe 40 • Januar 2013

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter


## Editorial



### Kulturgut Sonntag

Gewiss steht der Sonntag für den überwiegenden Teil unserer Bevölkerung traditionell ganz im Zeichen der Familie, des Partners und der engsten Mitmenschen. Ein gemeinsames, ausgiebiges Frühstück, der Austausch über das Erlebte und Bevorstehende, über Wünsche, Ziele und Herausforderungen, ein schöner Ausflug, der Besuch von Freunden oder aber das Pflegen der Hobbys prägen den Tag der Ruhe. Kurzum, an Sonntagen beschenken wir die uns nahestehenden Menschen und uns selbst mit Zeit, Aufmerksamkeit, Fürsorge und nicht zuletzt Entspannung. Auch historisch betrachtet gilt der Sonntag, sowohl nach den gesetzlichen Regelungen, aber insbesondere nach der christlichen Bedeutung, als Ruhe- und Feiertag. Doch wie konsequent bewahren wir eben diese wertvolle wöchentliche Auszeit noch? Ordnen wir die Gestaltung unseres Lebens nicht zunehmend dem Beruflichen unter? Notebooks, Smartphones, Tablets und Co. stehen hierbei zweifelsohne für mehr Flexibilität, doch sie sorgen dabei ebenso für ständige Verfügbarkeit und ermöglichen uns das von Ort und Zeit nahezu unabhängige Arbeiten und Abrufen von Informationen.

Ganz bewusst habe ich mich dazu entschieden, auch in diesem Jahr den Sonntag im eigentlichen Sinne zu pflegen und ihn ganz der Familie sowie den Freunden zu widmen. Dass bester Tee - von der Zubereitung bis zum Genuss - dabei ein wunderbar entspannender, wohlschmeckender Begleiter und Unterstützer ist, davon ist mit Ihnen überzeugt,

Ihr 

Jonathan Gschwendner

# Tee –



## der neue Kaffee?

**„Starbucks macht jetzt in Tee“ – „Tee in Kapseln“ von Nestlé: Die Aktivitäten der Kaffeegiganten legen nahe, dass die Fahnenstange immer neuer Kaffeespielarten, -versüßungsvarianten und -aufpeppungen sich langsam aber sicher ihrem Zenit nähert und ein neues Pferdchen den Konzernen Siege auf der Sprintstrecke der Konsumentengunst bescheren soll. Tee soll also der neue Kaffee sein, Tee soll also neue Trends setzen, Tee soll also jung und hip werden. Fragezeichen?**

Mag sein, dass man es in der Kaffeeindustrie so sieht. Bei TeeGschwendner haben wir dazu eine ganz andere Meinung. Denn Tee ist seit Jahrtausenden ein Megatrend und von Natur aus viel spannender, als Kaffee es sich jemals träumen lassen könnte. Tee ist auch keinesfalls als „Langweiler“ aus einer verstaubten Ecke zu holen, denn er ist alles andere als monoton. Auf der ganzen Welt wird er in unterschiedlichsten Formen, Farben, Zusammensetzungen, mit Milch, mit Gewürzen, in jeder Lebenssituation, als Muntermacher oder Beruhiger genossen. Er basiert eben nicht wie Kaffee nur auf der Frucht einer einzigen Pflanze, sondern stammt von der *Camellia sinensis* oder *assamica*, vom südafrikanischen Rot- oder Honeybusch, vom brasilianischen Matestrauch oder unendlichen Kräutern und Früchten.

Tea-to-go? Gibt es seit Tausenden von Jahren in China, wo man – egal ob bei der Arbeit, unterwegs oder in der Teepause – sein Glas mit Schraubverschluss als umweltfreundliche Mitnehm-Variante stets am Mann bzw. an der Frau hat. Oder in Indien, wo es allorts Chaiwallahs gibt, die heißen Schwarztee mit Milch und Gewürzen für wenig Geld auf der Straße „to-go“

anbieten und so auch dem kleinen Mann den nötigen Kick für den Alltag verschaffen. Nicht zu vergessen Japan: Matcha Tee gibt es – neben der traditionellen Verwendung in der japanischen Teezeremonie – in allen Varianten der Trink- und Kochkunst.

Die Bemühungen der Kaffeeriesen sehen wir dennoch absolut positiv. Sie werden dafür sorgen, dass Tee auch weiter eine gute Entwicklungsrichtung nimmt (nichts anderes heißt ja das Wort „Trend“). Und wer weiß – die omnipräsenten Werbekampagnen werden bestimmt den einen oder anderen Teeablehner auf den Geschmack bringen, auf eine Entdeckungsreise in ganz neue Teewelten schicken. Als Zwischenstation auf dieser Reise freuen wir uns, unser seit nunmehr 13 Jahren bestehendes Trendsortiment präsentieren zu dürfen. Hier werden immer wieder neue, verrückte und manchmal schräge Mischungen ausprobiert und für die Experimentierfreudigen unter den Teetrinkern als sich stets übertreffende Überraschung konzipiert. Nicht die schnelle Tasse oder die hipste Maschine setzen hier die Trends, sondern Qualität, Geschmacksvielfalt, Kreativität und Spannung in der Teetasse spielen die erste Trendgeige. Den Puristen unter den Teetrinkern hingegen bietet das Edmon's Sortiment kleine Schätze der aktuellen Pflückungen. Wertvolle Grüne, fein gearbeitete Schwarze Tees, Teeblumen oder andere Ergebnisse der Teehandwerkskunst bezaubern optisch und geschmacklich mit Leichtigkeit und klassischem und doch immer wieder modernem Charme. **Den Kaffeekick bietet Tee nun allemal!**

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. 2572**

#### **Assam FTGFOP1 Halmari Second Flush**

Einfach goldig, das Blatt dieses herausragenden Assams aus der besten Erntezeit. Halmari – ansonsten eher unauffällig unter den zahlreichen Größen der Brahmaputra-Region – glänzt immer häufiger mit kraftvoll-eleganten Blatt-Partien, die den Produktionen eines Mangalam oder eines Mokalbari in nichts nachstehen.

### **Oolong Tee Nr. 2695**

#### **Taiwan Wen Shan Pouchong Tea**

Dieser nur ganz zart anfermentierte Tee, der auch als Bao Zhong bekannt ist, wächst nur in der Region Pinglin, im Nordosten Taiwans. Ein betörender, floraler Geruch nach Orchideen steigt in die Nase und verführt die Sinne.



Fachgeschäfte stellen sich vor

## TeeGschwendner Gütersloh

**Gerne erinnert sich Franchisepartnerin Herma Holtmann aus dem schönen Gütersloh an Ihre ersten Berührungen mit dem TeeGschwendner-Franchisesystem. Seit nunmehr 17 Jahren betreibt sie das dortige Tee-Fachgeschäft und Ihre Teeleidenschaft ist seitdem immer größer geworden!**

"Ich lernte im Jahre 1993 TeeGschwendner durch meine Freunde Hedwig und Ekkehart Fenske aus Münster kennen. Sie sind seit vielen Jahren Partner in Münster. Schnell war der Funke, selbst Partner zu werden, übergesprungen. Ich sammelte Erfahrungen im Laden Münster, machte in Meckenheim verschiedene Schulungen und wartete auf einen passenden Standort.", schwelgt Herma Holtmann in Erinnerungen. Als passender Standort hat sich damals das schöne Gütersloh erwiesen, denn dort wird guter Tee sehr geschätzt. „Im März 1995 kam der Anruf der Systemzentrale in Meckenheim und TeeGschwendner Gütersloh wurde geboren. Dann veränderte sich mein Leben und am 2. Mai 1995 eröffnete ich meinen eigenen Laden.“, erzählt Herma Holtmann begeistert. Das Geschäft wurde unter dem Namen „Der Teeladen“ be-

kannt und war fortan aus Gütersloh nicht mehr wegzudenken. Im Jahr 2009 erfolgte dann der Umbau auf das erfrischte TeeGschwendner Konzept. Herma Holtmann fühlt sich rundum wohl in Ihrem Fachgeschäft und der TeeGschwendner-Familie: „Wenn ich heute zurück blicke, es war eine gute Entscheidung. Ein wunderbares Produkt, ein guter Kontakt zur Zentrale, super nette Kollegen, gute Fortbildungen, Teereisen in die Anbaugebiete – unbeschreiblich schön – und viele nette Kunden. Aber auch Einsatz und immer neue Herausforderungen. Teetrinker vergessen den Lärm der Welt.“ Wer gelegentlich das Gästebuch der TeeGschwendner-Homepage besucht, kann dort sogar eine der wohl romantischsten Tee-Geschichten mitverfolgen. Dank der zauberhaften Beiträge von Herma Holtmanns vermutlich treuestem Kunden „Ben“ hat sich dort ein kleiner Star hervor getan: Die Tee-Fee – eine der engagierten und liebreizenden Mitarbeiterinnen aus Gütersloh, die gemeinsam mit Herma Holtmann die Teekundschaft ins Schwärmen bringt. Wir dürfen gespannt sein, wie die kleine Tee-Romanze weitergeht...



Herma Holtmann



## Hintergrund



## Es kräutert ...

Neben dem seit vielen Jahren immer beliebter werdenden Grünen Tee hat sich auch die Nachfrage nach Kräutertee — insbesondere aus biologischem Anbau — höchst erfreulich entwickelt. Ob nun Klassiker wie Pfefferminze, Kamille und Fenchel, oder auch pfiifige Mischungen aus Kräutern und Früchten: allesamt liegen sie voll im Trend.

Wie umfangreich die Aufgaben für die TeeGschwendner Einkaufs- und Qualitätssicherungsabteilungen bei der Beschaffung der benötigten Zutaten für eine solche Mischung sind, sei einmal am Beispiel unseres im Januar wieder befristet angebotenen Kräutertees Nr. 1179 Fastenzeit erläutert. Gleich zu Beginn des Jahres und sehr passend zum Ende der "köstlichen" Zeit garantiert diese herrliche Kreation eine willkommene Auszeit vom Überfluss.

Apfelstückchen, Hafer, Schachtelhalm, Melisse, Brennnessel, Mate, Fenchel, La-

vendel, Malvenblüten, Ringelblumen und Rosenblüten finden den Weg in die mit 80 Gramm befüllte Verkaufspackung.

Und dieser Weg ist weit. In Argentinien, Bulgarien, Frankreich, Österreich, Spanien und der Türkei sitzen die biologisch zertifizierten Hersteller der einzelnen Produkte, die für die "Fastenzeit" benötigt werden. Nein, sitzen werden sie kaum. Denn Anbau, Pflege, Ernte und Verarbeitung der Pflanzen beschäftigen die Produzenten rund um die Uhr. Auch in der Vegetationspause.

Über Jahresgespräche, Vor-Ort-Besuche und laufende Kommunikation werden Produkthanforderungen kommuniziert und abgestimmt. Viele langfristige Geschäftsverbindungen haben sich so zu einer "wirklich guten Ehe" entwickelt. Die Partner kennen und verstehen sich — auch ohne viele Worte.

Viele der benötigten Rohwaren können nur einmal im Jahr zu ihrer spezifischen

Saisonzeit geerntet werden. Dennoch werden alle Zutaten für den entsprechenden Verkaufszeitraum zeitgleich benötigt. Wird das Endprodukt ganzjährig angeboten heißt das: Jede einzelne Komponente muss jederzeit greifbar sein. Das erfordert ein hohes Maß an planerischer Disziplin und ein perfektes Dispositionssystem.

Hinzu kommt die sensorische Überprüfung in der Teeabteilung und die analytische Kontrolle der einzelnen Chargen jedes einzelnen Produktes im hauseigenen Labor. Ein umfangreiches Procedere.

Und dann muss natürlich noch gemischt und verpackt werden. Homogen und sorgsam zugleich. Häufig geht das auch heute noch ausschließlich von Hand.

Ein aufwändiges Produkt ist die "Fastenzeit" — und ein leckeres! Helfen Sie Geist und Körper, sich auf wohltuende Art zu reinigen. Kräutern Sie!



Maike Schattka, Disponentin



Jutta Faßbender, Tee-Einkäuferin



Fertig gemischte „Fastenzeit“

## 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 ...

### Apfel-Birne-Quitte (Aromatisierte Weißtee-Früchtemischung Nr. 1037)

Zwitschernde Vögel, duftende Apfel- und Birnenbäume nebst herrlich anzusehenden Quittensträuchern und ein laues Sommerlüftchen – diese sanfte Komposition aus Weißem Tee, süßer Frucht und erfrischender Apfelminze weckt Erinnerungen an entspannte Nachmittage in Omas Gartenlaube.

### Mango-Chai (Aromatisierte Schwarztee-Gewürzmischung Nr. 1607)

Wie sich Frucht und Gewürze aufs Köstlichste verbinden lassen, zeigt sich in dieser „Fernweh-Mischung“: Der Geschmack von sonnengereiften Alphonso-Mangos ist eine perfekt abrundende Ergänzung zu den typischen Gewürzen wie Ingwer, Zimt und Pfeffer dieser Chai-Mischung.

### Apfel-Feige (Aromatisierte Grüntee-Früchtemischung Nr. 1608)

Die Feige, eine beliebte Frucht in vielen Erzählungen aus 1001-Nacht, schmiegt sich märchenhaft-sanft an die verführerische Frucht aus dem Garten Eden. Vitalisierender Grüntee und eine sanfte Kombination aus Apfel und Feige: kann man dem Paradies noch näher kommen?!



## 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:

# TEAQUEEN-KOCHSTUDIO



### Wer kennt nicht die TeaQueen?

Teegschwendner ist Hoflieferant von der TeaQueen und immer wieder überrascht, welche exzentrischen Ideen die TeaQueen und ihre „dumme Ursel“ rund um unsere Tees entwickeln. Ihre besten Rezepte mit Tee hat die TeaQueen uns jetzt verraten.

Das aktuelle Rezept dieser Reihe verbindet typisch italienische Pasta mit der exotischen Würze Indiens: der Würzmischung Masala, die nicht nur Tee verzaubert.

## Masala Pasta

### Zutaten:

- 1/2 TL Masala (Nr. 1273)
- 125 g Bandnudeln
- 3-4 EL Butter
- 4-6 EL Portwein
- 2 Handvoll kernloser Trauben
- 2 Schalotten (gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 2 EL helle Sojasauce
- Salz zum Abschmecken

### Zubereitung:

Bandnudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Trauben waschen und halbieren. Schalotte in 2 EL Butter glasig schwitzen. Knoblauch zugeben und leicht Farbe nehmen lassen. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren lassen, bis nur noch ein karamellisierender Bodensatz übrig ist. Sojasauce zufügen und ebenso reduzieren. Trauben und restliche Butter dazugeben, etwas warm werden lassen. Zum Schluss Masala darüber stäuben und mit Salz abschmecken. Abgetropfte Nudeln dazugeben und kurz durchschwenken

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

### TeaQueen auf Facebook:

Wer nicht genug von Ihrer Majestät und der liebenswerten Ursel bekommt, der kann die TeaQueen auf Facebook besuchen und ihr „Untertan“ werden! Hier wird jeder Fan rund um die Uhr mit den aktuellen News vom Hofe versorgt und kann sich dort auch ganz genau ansehen, wie die TeaQueen in ihrem Kochstudio die dumme Ursel anleitet.



## Impressum