



Teeceitera

Ausgabe 36 • Januar 2012

TeeGschwendner

Tee-Newsletter

Editorial



Werden Sie Franchisepartner

TeeGschwendner ist ein Gemeinschaftsunternehmen selbstständiger, inhabergeführter Partnerbetriebe und einer erfahrenen Systemzentrale mit der gemeinsamen Mission, Sie, liebe Teegenießerinnen und Teegenießer mit dem schönsten Getränk der Welt zu versorgen.

Die Förderung höchster Qualität in allen Bereichen des Unternehmens ist unser ständiger Anspruch.

Ausgezeichnetes Franchising, bester Tee, lückenlose Qualitätssicherung und eine angesehene Marke sind dabei die tragenden Säulen eines etablierten, erfolgreichen Systems.

Die engagierte, innovative Mannschaft in der Systemzentrale ist genauso an der stetigen Unternehmensentwicklung und -optimierung beteiligt, wie unsere kompetenten Franchisepartner und bilden gemeinsam eine starke Allianz.

Tee ist auch Ihre Leidenschaft und Sie möchten Inhaber eines eigenen Teefachgeschäftes werden?

Dann machen Sie sich selbstständig und seien Sie Teil eines renommierten Franchisesystems, dem langjährigen Marktführer im deutschen Teefachhandel, TeeGschwendner.

Sprechen Sie uns unter den aufgeführten Kontaktmöglichkeiten an. Wir freuen uns auf Sie!

Mit den besten Wünschen für ein teereiches und gesundes Jahr 2012!
Ihr

Jonathan Gschwendner



Yogi geht, MOGLI kommt

An alle, die bisher Yogi und Yogi Schoko verfallen waren: Der indische Dschungeljunge Mogli tritt jetzt in die Fußstapfen des Yogi und stürmt einmal klassisch, einmal mit Schoko die Kräuterteeregale!

Machen und Tee kreieren – frei nach diesem Motto präsentiert TeeGschwendner nun eine BIO-Gewürzmischung, die mit der Nr. 1278 als „Mogli Chai“ exotisch-scharf daherkommt. Dabei ist Mogli durchaus traditionell, komponiert aus Gewürzen, die in keinem indischen Haushalt fehlen dürfen. Die altbewährten Zutaten Zimt, Kardamom, Ingwer, Gewürznelken und schwarzer Pfeffer eignen sich hervorragend zur Zubereitung eines echt indischen Gewürztees, der mit Milch und leicht gesüßt (z.B. mit Honig oder Ahornsirup) einen CHAI der Extraklasse ergibt.

Wer es etwas linder liebt, für den ist Mogli Chai® Schoko genau das Richtige – die Zugabe von Kakaoschalen und Zichorie ergibt einen mild-würzigen Schokoladengeschmack, der durchaus dem Ingwer

und Pfeffer ein wenig den Schneid nimmt.

Man muss kein Esoteriker sein, um sich nach dem Genuss von MOGLI CHAI® entspannt, gewärmt, gestärkt und mit neuem Schwung durchflossen zu fühlen. Zimt etwa wärmt und vitalisiert, ebenso wie Kardamom und Ingwer. Letzteren kann man getrost als Kultwurzel bezeichnen, denn der Star von heute wird seit rund 3000 Jahren als Heilmittel gegen vielerlei Beschwerden eingesetzt.

Und warum „Mogli“? Exotisch wie der indische Dschungel, kräftig wie Baghira, spannend wie die Abenteuer mit Balu, scharf wie die Zunge von Kaa – das sind die neuen Mogli Chais®. Wie im und wie ein Märchen wirkt der Genuss: einnehmend, phantastisch, wohlig anregend – und immer mit einem guten Ende.

Ein wichtiges Merkmal für die Abendteetrinker sei noch erwähnt: Die Gewürzmischungen Mogli Chai® und Mogli Chai® Schoko enthalten keine Tein.



Mogli CHAI® Schoko (Nr. 1279) / Mogli CHAI® (Nr. 1278)

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.

**Oolong Tee Nr. 2698
Neuseeland Oolong Zealong Estate**

Eine kleine Perle vom anderen Ende der Welt. Auf der Nordinsel, nahe des Waikato River wachsen herrliche Teesträucher nach dem besten Vorbild grüner Oolongs aus Taiwan. Eine zarte Tasse, die keinen Vergleich mit den besten Ti Guan Yins aus Fernost scheuen muss!

**Schwarzer Tee Nr. 2474, Bio-Anbau
Darjeeling FTGFOP1 Tumsong Second Flush**

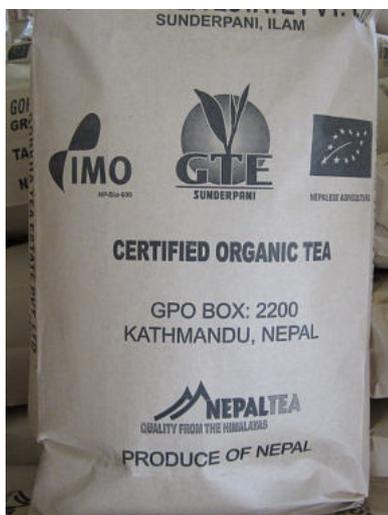
Die Einwohner Darjeelings nennen Tumsong auch "Garden of happy hearts". Die Göttin Tamsa wacht über die surreale Landschaft und füllt sie mit Harmonie. Harmonischer Second Flush mit einem Hauch "Muscatel-Flavour" ist vermutlich genau darum die Spezialität dieses Gartens. Wohlrig-samtig in der Tasse, exquisit.



Ausblick

Erste Bio-Tees aus dem TG Nepal-Projekt Coming soon: „Spirit of Sunderpani®“

Da sind sie nun, die Ergebnisse unserer Bio-Bemühungen in Nepal: Gemeinsam mit der GIZ haben wir es geschafft: Zahl-



reiche Kleinbauern in Nepal aus den Kooperativen Sunderpani, Kolbung, Baudhadham, Sri Antu und Jaubari wurden für den Biotee-Anbau ausgebildet. Gleichzeitig brachte die Bio-Umstellung Vorteile für

die Teebauern und ihre Familien: jede Familie erhielt eine Kuh zur Düngerherstellung und eine Bio-Gasanlage zur Stromerzeugung—eine immense Verbesserung der Lebensqualität. In die neu gebaute Fabrik brachte TeeGschwendner sein Know-how ein, so dass endlich aus den hervorragenden Teeblättern auch beste Blatt-Tee-Qualitäten produziert werden konnten.

Einige herrliche Ergebnisse aus unserem Projekt haben Sie bereits begeistert: Nr. 304 Nepal SFTGFOP1 Sunderpani® First Flush oder manche schöne Edmon's Partie.

Nun endlich ist die langwierige Prozedur der Bio-Zertifizierung abgeschlossen.

In 2012 werden wir nicht nur unsere Nr. 304 First Flush auf BIO umstellen, sondern Sie auf schönste Win-win-Art an unserem Projekt teilhaben lassen: Mit der 250g-Packung „Spirit of Sunderpani®“ holen Sie sich ab ca. September 2012 ein Stück Nepal nach Hause und unterstützen gleichzeitig das Kleinbauern-Projekt und die Bio-Umstellung im Sinne von Mensch, Umwelt und Natur.



Das

Tee Gschwendner

Nepal Projekt: Erfolge muss man feiern!



Sunderpani, Samstag 19.11.2011

Die Nacht war kurz und frisch im Anbau der Gorkha Teefabrik. Es gibt hier inzwischen 3 Schlafzimmer für Gäste. Spärlich möbliert, aber mit kleinem Badezimmer und fließend Wasser. Eiskalt.

Der Schlaf wurde mehrfach unterbrochen, denn im gleichen Gebäude befindet sich der Notstromerzeuger. Ein mächtiges Diesellager. Wenn es die Arbeit aufnimmt, vibriert das Gebäude mitsamt Inhalt. Wer einmal von einem Erdbeben aus dem Schlaf gerissen wurde weiß, wie sich das anfühlt.

Die letzten Blätter der Saison wurden am Vortag gepflückt und in der Fabrik über Nacht gewelkt. Der herrliche Duft erfreut die Sinne und nach drei, vier Tassen Tee kehrt wohlige Wärme in den Körper zurück.

Der Himmel ist extrem blau, die Luft klar und wir können in der Ferne das Örtchen Ilam erkennen. Die Vorbereitungen für das große Fest beginnen. Die Kleinbauern der Sunderpani Kooperative haben als erste im vergangenen Juli die Bio-Zertifizierung errungen. Dieser großartige Erfolg muss natürlich gefeiert werden! Und dazu kommen auch die Familien der Gruppen aus Kolbung, Baudhadham, Sri Antu und Jaubari.

Blumen werden im Innenhof der Teefabrik verteilt und rund Einhundert Plastikstühle aufgestellt. Sie werden bei wei-

tem nicht ausreichen. Für 11 Uhr ist der Beginn der Veranstaltung geplant, doch erst gegen Zwölf treffen die ersten Bauernfamilien ein. Die Wege sind weit und Transportmittel nicht überall verfügbar. Zu Fuß, auf Eseln, Pferden, mit Kleinbussen oder auf den Ladeflächen von Lastwagen erreichen die Gäste den Festplatz.

Die Plastikstühle sind zum Teil doppelt besetzt und der kleine Hügel neben dem Teeverkostungsraum füllt sich zusätzlich mit (Zaun-)Gästen.

Zahlreiche Ansprachen folgen und nach einer 1/2 Stunde darf ich die Bauernfamilien mit einem heiteren „Namasté“ endlich selbst begrüßen. Kaum ausgesprochen kommt Bewegung auf. Nahezu jede Familie überreicht mir Blumensträuße oder selbst gebundene Ketten aus Marygold. Immer wieder verneige ich mich und werde schlicht überhäuft mit Blumen. Die Herzlichkeit der Menschen hier ist immer wieder überwältigend.

Bevor der eigens für den heutigen Tag organisierte Tanzwettbewerb beginnen kann, gibt es noch eine wichtige Unterbrechung. Das Essen ist fertig! Ein Signal aus dem Yakhorn ertönt, alle Stühle sind wieder frei.

Es werden über dreihundert Essen ausgegeben. Zubereitet wurden sie in einer speziell für den heutigen Tag aus Wellblech geschneiderten Outdoor-Küche.

Kleine Höhlen mit senkrechtem Ausgang zur Befuerung der Kochstellen wurden gegraben. Faszinierend zu erleben, wie so viele Menschen mit einfachsten Mitteln versorgt werden können.

Kurz bevor die ersten Tänzerinnen die Bühne betreten, wird noch schnell ein Bewertungsbogen für die Jury-Mitglieder entworfen. Elf Gruppen, Paare oder Einzeltänzer aus den verschiedenen Kooperativen in überwiegend traditionellen Kostümen wettstreiten um die ersten drei Plätze, die mit attraktiven Preisen winken. Für die Jury keine leichte Aufgabe, denn ausnahmslos jeder gibt sein Bestes. Der Wettbewerb entwickelt sich zu einem sportlichen Vergleich der Bauerngruppen und Fangemeinden. Meine Favoritin, die den ebenso ein- wie ausdrucksvollen Tee-Tanz vorträgt, gewinnt trotz meiner 10-Punkte-Bewertung nicht. Dafür aber die Mädchen aus Sunderpani. Zur Preisverleihung erreicht die Stimmung ihren Höhepunkt und als hätte jemand das Signal zum Aufbruch gegeben, machen sich die Bauernfamilien bei Einbruch der Dämmerung auf den Rückweg.

Der Vorplatz wird geräumt, die Feldküche abgebaut, die Milchstraße geht auf und die funkelnden Lichter Ilams schalten sich ein.

Es war ein gelungenes, wertvolles Fest, von dem die Teefamilien noch lange sprechen werden.



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...

Rooitea Zitrone, Biologischer Anbau Aromatisierter Rooitea Nr. 1327

Endlich haben wir diesen Rooitea auch auf Bio umstellen können! Der teinfreie Renner aus Südafrika mit saftig-frischem Zitronengeschmack ist schon lange ein Hit – und nun aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013). Wem dieser Tee bisher nur als Eistee aus dem Sommer bekannt ist, können wir den heißen Genuss jetzt wärmstens empfehlen.

Lakritz

Aromatisierter Schwarzer Tee Nr. 1600

Auch wenn wir unsere Tees im Rheinland mischen, sind nicht die Süßwaren eines berühmten Bonner Produzenten in unserem Tee gelandet. Mit Süßholz, Anis und natürlichem Aroma erhält kräftiger Schwarztee einen intensiven und betörenden Lakritzgeschmack.

Crème d'Orange:

Aromatisierter Grüner Tee Nr. 1601

Ein neuer Trendtee auf Grünteebasis: Verführerisch süß und weich, wie Sahnebonbons aus der Kindheit, gepaart mit zarter Orangenote. Bei diesem herrlichen Geschmack meint man schon fast, das Bonbon-Papier rascheln zu hören – aber die Leckerei in der Tasse ist kalorienfrei!



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 die TeaQueen und immer wieder überrascht, welche exzentrischen Ideen die TeaQueen und Ihre „dumme Ursel“ rund um unsere Tees entwickelt. Ihre besten Rezepte mit Tee hat die TeaQueen uns jetzt verraten.

Als zweites Rezept in dieser Reihe präsentieren wir hier einen Salat mit Zauberflöten- Vinaigrette: nach dem süßen Dessert der letzten Ausgabe nun etwas ganz frisches für das neue Jahr.

Salat mit Zauberflöten- Vinaigrette

Zutaten:

- 7 g Früchtetee Zauberflöte® Nr. 1499
- 120 ml kochendes Wasser
- 1 TL Meersalz
- 1-2 TL Honig (nach Geschmack)
- 200 ml Rapsöl
- 2 Tüten gemischter Salat

Zubereitung:

- Früchtetee mit dem kochenden Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen
- Tee durch ein Sieb in einen Shaker oder Mixer abseihen
- Salz und Honig im Früchtetee auflösen, dann Öl hinzugeben
- kräftig shaken oder mixen, bis Öl und Tee gut verbunden sind
- als Dressing zum Salat geben und genießen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Visit the
TeaQueen on

facebook

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

Teegschwendner

Teegschwendner GmbH, Heidestr. 26, D-53340 Meckenheim, Telefon (0 22 25) 92 14 -0; www.teegschwendner.de
Auflage: 25.000; Redaktion: Birgit Rohn; Bilder: TeeGschwendner; Herausgeber: TeeGschwendner GmbH; nächste Ausgabe: Januar 2012