



EDITORIAL

Liebe Teefreundinnen und Teefreunde!



Mit einigem Stolz darf ich Sie auf den Erfahrungsbericht unseres TeeSommeliers (IHK), Herrn Dr. Rohrsen auf Seite 3 dieser Ausgabe aufmerksam machen. Wenn auch Sie Tee in der Seele haben und wenn Sie in der glücklichen Lage sein sollten, kurzfristig disponieren zu können: Es sind noch 3 Plätze frei für unseren 2. TeeSommelier IHK Kurs, der am 11. April beginnen wird. Nähere Informationen erhalten Sie über unsere Internet Adresse: www.teegschwendner.de oder über unseren Herrn José Torres, dessen Telefonnummer Sie auf Seite 4 unter seinem Mitarbeiterportrait finden.

Freuen Sie sich mit uns auf die ersten frischen Tees des neuen Jahres! Nachdem unsere Nr. 330 Terai Kamala FTGFOP 1 First Flush in diesem Jahr besonders früh in hervorragender Qualität eingetroffen ist, erwarten wir die ersten, qualitativ hochwertigen First Flush Tees aus Darjeeling bereits im frühen April in unseren Läden. Haben Sie so lange Geduld! Unsere Kunden wissen seit Jahren zu schätzen, daß TeeGschwendner sich nicht am Wettrennen der Teehändler um die ersten First Flush Tees aus Darjeeling beteiligt. In unseren Läden gibt es dafür dann die wirklichen Spitzentees! Während ich diese Zeilen schreibe, läuft mir bereits in Vorfreude auf das frische, typische Flavour des First Flush Darjeeling das Wasser im Munde zusammen...

Ihr

Albert Gschwendner



Welcher Teetyp sind Sie?

In der unendlichen Breite des Teeangebotes findet sich wirklich für jeden Typ das Richtige. Doch was ist „der richtige Tee“ für mich? Experimentieren und Durchprobieren macht am meisten Spaß und ist der sicherste Weg, die eigenen Lieblingstees herauszufinden. Doch es gibt auch einige grundlegende Tips:



Die Quirlige:

Ein Wildfang — ob alt, ob jung — muß auch mal zur Ruhe kommen. Für Zapfelphilipp eignen sich Mischungen mit Melisse und Lavendel hervorragend. TRINKTIPS:

- Entspannung (Nr. 2998)
- Gut's Nächtle (Nr. 1254)



Die Leidenschaftliche:

Ein Blick spricht tausend Worte. Der leidenschaftliche Typ liebt seinem Temperament entsprechende feurige Teesorten mit scharfem Charakter. TRINKTIPS:

- Rooitea Erdbeer Pfeffer (Nr. 1310)
- Leidenschaft (Nr. 2868)



Der Sportler

Wer viel powert, muß regelmäßig seine Akkus wieder auffüllen — also vor allem viel Trinken und dabei Vitamine und Mineralien mit aufnehmen! TRINKTIPS:

- Fit For Fun Aktiv-Tee (Nr. 1424, ab April 2008)
- DWK Wilde Kerle Fußball Tee (Nr. 1428)



Der Ehrgeizige

Immer wach, immer auf dem Posten, immer auf dem Weg nach vorn. Keine Zeit zum Schlafen oder Faulenzen, im Urlaub muß das Laptop mit. TRINKTIPS:

- Diplomatentee (Nr. 765)
- Für Frühaufsteher (Nr. 1286)



Der Morgenmuffel

Für Kinder: schön rote Früchtemischungen wie Bärchen T Erdbeer Sahne (Nr. 1544) oder minzige Kräutertees wie Kräuterhexchen's Guten Morgen. TRINKTIPS für Große:

- Ostfriesische Blattmischung (Nr. 185)
- Marani (Nr. 953)



Die Kreative

Öfter mal was Neues, gerne außergewöhnlich oder so frisch, wie die eigenen Ideen. Dabei aber bitte immer mit Stil und dem Hauch des Zeitgeistes! TRINKTIPS:

- Chili-Schoko (Nr. 1577)
- Weißer Tee Lemon-Vanille (Nr. 1030)

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.



Japan Houji Kukicha, Grüntee (geröstet) Nr. 2308

Diese edle Variante gerösteten grünen Tees (Houjicha) wird nicht wie üblich unter Verwendung von Japanischem Bancha sondern Kukicha hergestellt. Die braun-rote Tasse hat wunderbar ausgleichende Wirkung, ist mild, wird niemals bitter, und ist in Japan besonders zu oder nach den Mahlzeiten beliebt. Der außergewöhnliche Geschmack wird gern mit "toasty character" bezeichnet.

100g € 8,20

300g € 23,40 inkl. Edmon's Dose

Thailand Green Oolong Tea Nr. 2694

Ebenso verwirrend wie korrekt - grüner Oolong! Die Jing Shuan Oolong Teepflanze liefert das Blattgut für diese Novität aus dem Norden Thailands. Der Verarbeitungsablauf jedoch entspricht dem für Grünen Tee. Das entzückende Ergebnis ist eine zartfruchtige, hellgrüne Tasse, die tatsächlich die geschmackliche Mitte trifft.

100g € 9,30

120g € 11,16 inkl. Edmon's Dose

Lyrik des Tee-Genießens



Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wieviel schwieriger ist es, das Erlebte in Worte zu kleiden? Wie schmeckt eine Banane? Läßt sich ein japanischer Grüntee charakterisieren?

Wie kaum ein anderer versteht es August F. Winkler, mit gezielter Metaphorik den schwelgenden Sinnengenuß treffend zu erfassen und nicht nur die Lust des Lesers auf das Beschriebene zu wecken, sondern zugleich Gaumen und Zunge zu öffnen für den Genuß, der in Worte gefaßt erst begreifbar wird. Lassen Sie sich inspirieren ...

August F. Winkler sommeliert



Flugtee Terai Kamala First Flush, Nr. 330

Duft: Verführerischer Mix aus Wurzelholz mit Honig, grünen Mandeln, und einem Anklang von Brioche nebst einem frischen Hauch von Zitrus.

Geschmack: voll, weich und cremig in der Textur mit belebend wirkender zarter Herbe ohne grüne, gar bittere Töne. Der Gerbstoff ist reif und sanft, gleicht einem noblen burgundischen Chardonnay.

Besonderes Merkmal: die würzige, floral durchwobene Geschmeidigkeit mit animierendem Temperament.

Empfehlung: Schmeckt ungesüßt am reinsten. Delikater Morgentee, paßt auch zu Butterbroten, Aufläufen mit Käse, Schinken, Nudeln. Zu Risotto mit Pilzen, zu Käse und panierten Speisen von Kalbsbries bis Wiener Schnitzel.



China Royal Jasmine Curls, Nr. 534

Duft: dicht, dabei sanft gewoben, eine aparte Mischung aus floralen und vor allem obstigen Noten wie Pfirsich und Maracuja nebst etwas Orangenzesten.

Geschmack: kompakt und komplex mit feiner fruchtigen Prägung.

Besonderes Merkmal: die dichte Frucht, das subtile Gewebe, der köstliche Nachklang am Gaumen, die erfrischende, noble Herbe.

Empfehlung: Der Tee ist wie ein Joker generell einsetzbar und vor allem zaubert er einem schon beim ersten Schluck die Sonne ins Gemüt.



lernen - genießen - vermitteln:

Die ersten TeeSommeliers (IHK)

José Torres, am Empfang gleich hinter der Drehtür am Eingang des Hauses, lächelt – wie fast immer: Guten Morgen! Nach 3 Tagen wird er jeden von uns mit Namen begrüßen. Das Laufband hinter ihm, im Leuchtkasten mit schöner Tee-Szenerie, stimmt ein: „Heute freuen wir uns auf die Seminarteilnehmer TeeSommeliers“.

Zwölf waren wir, am 6.11.2007 in der Meckenheimer Zentrale von Tee-Gschwendner. Je sechs Frauen und Männer zwischen 27 und 65, angereist aus München und Damshagen (Ostsee), Mettingen, Staufen, Berlin, Würzburg, Gummersbach. Ingenieure, Geschäftsleute, Lehrer, Krankenpfleger, Beamte – fast alle noch voll im Beruf, hergeführt durch die gemeinsame Liebe zum Tee. Und die Neugier, mehr über unsere Leidenschaft zu lernen, um es an andere weiterzugeben.

Der erste Eindruck wird bestätigt: Nett hier! Und dieser Duft überall. Auch der Seminarraum hell, einladend, luftig. Gebaute und gelebte Firmenkultur im Zeichen des Tees. Über 100 Stunden, verteilt über 3 Monate, sollen wir hier zuhören, lernen, diskutieren, Tee kochen, präsentieren. Und am Ende wissen, woher welcher Tee und welches teeähnliche Getränk kommt. Wann in Darjeeling FTGFOP gepflückt und wie gerollt, fermentiert, getrocknet, verpackt, verschickt wird. Welche Inhaltsstoffe sich nach welcher Zeit lösen. Wie Spitzenqualität und Schadstofffreiheit gesichert werden. Warum Bioprodukte nicht zwangsläufig frei von

Rückständen sind. Was das Besondere an Epigallocatechingallat und Verveine ist. Wie Erwachsene lernen. Wo wir beim Reden die Hände hintun. Wie wir erfolgreich und gefahrlos Präsentationen, Seminare und Verkostungen gestalten können. Und die neu erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten in vier Etappenprüfungen nachweisen und praktisch anwenden. Viel Stoff also, der nun in Papierform einen dicken Aktenordner füllt. Und zum Teil absolutes Neuland für Nicht-Lebensmittelchemiker und Nicht-Kommunikationsfachleute.

Aber auch feinsten Tee wird nicht so heiß getrunken, wie er gekocht wird – neun von uns haben am 18.01.2008 die Schlußprüfung abgelegt und dürfen uns TeeSommelier (IHK) nennen. Das Ziel war also zu erreichen. Mehr noch: Das gemeinsame Lernen und Probieren hat uns Spaß gemacht. Die Rahmenbedingungen hätten kaum angenehmer sein können, nicht nur vom Ambiente her. Es gab stets guten, frischen Tee - klar, wir sind bei Gschwendner - aber in der Kantine auch liebevoll und abwechslungsreich zubereitete kleine Mahlzeiten, dazu eine Reihe von Aufmerksamkeiten und Überraschungen.

Wichtiger: Die Dozenten waren ausgewiesene und erfahrene Fachleute, deren Souveränität und Begeisterung für ihre Sache mit den Jahren nur gewachsen zu sein scheint. Fast alle zeigten sich jederzeit ansprechbar, auch humorvoll von norddötsch-achtersinnig bis rheinisch-

jovial. Und in einigen kritischen und selbstkritischen Situationen auch als ausgesprochen hilfsbereit. Einzelne Personen – sei es vom Hause Gschwendner, sei es aus dem Umfeld der IHK Bonn/Rhein-Sieg - hier hervorzuheben, wäre unfair, dafür gab es Beurteilungsbögen. Kompetenz und Engagement zeichneten alle Beteiligten aus.

Es lief also insgesamt gut, aber – wie bei einer partnerschaftlichen Pionierveranstaltung dieser Art kaum anders zu erwarten – nicht immer und auf Anhieb glatt: Logistische Vorbereitung für Anreise und Unterkunft der Teilnehmer, Vorab-Informationen über Prüfungsmodalitäten und zeitliche Abläufe und einige andere Details waren aus unserer Sicht verbesserungswürdig. Was uns gefreut hat, war die Offenheit, mit der diese Dinge mit allen Verantwortlichen diskutiert werden konnten. Und wie schnell, flexibel und schnörkellos die meisten Unzulänglichkeiten abgestellt und Wünsche erfüllt wurden. Die nächsten Sommelier-Aspiranten werden davon profitieren.

Dr. Peter Rohrsen, Berlin (TeeSommelier)

TERMINE 2008

Der TeeSommelier...

... als Tee-Experte (Block I)

11. bis 13. April

... als Tee-Experte (Block II)

30. Mai bis 01. Juni

... als Event-Gestalter (Block III)

27. bis 29. Juni

... als Präsentator (Block IV)

31. Juli bis 03. August

Weitere Infos unter:

www.teesommelier.de

„In“ und passend zur Saison:

Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und ständig wechselnde Tees jeder Couleur, die <<in>> sind oder es werden wollen. Aus den markanten runden Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trend-Sortiment“ lassen sich immer wieder neue kreative und manchmal etwas schräge Mischungen aus dem Hause TeeGschwendner hervorzaubern...

Südindien SFTGFOP Parkside First Flush Schwarzer Tee (Nr. 343)

Geographisch weit entfernt, geschmacklich ganz nah dran. "Darjeeling First Flush" aus den Nilgiris. Goldgelbe Tasse mit spritzigem Temperament aus der besten Erntezeit zu Beginn des Jahres.

Rooitea Schoko

Aromatisierter Rooitea (Nr. 1575)

Herrlich duftend wie ein frischer, heißer Kakao mit Schlagsahne, jedoch ohne Kalorien. Klingt fast wie ein Traum! Ist es aber nicht, denn diese sahnig-süße Versuchung bereichert ab sofort das Trend-Sortiment. Schokoladengenuß ohne Reue und ein Muß für alle Schoko-Fans.

Mango

Aromatisierter Weißer Tee (Nr. 1032)

Der Geschmack von sonnengereiften, saftig-süßen Mangos umschmeichelt den sanften weißen Tee aus Südindien. Eine herrlich fruchtige Komposition deren Genuß der wärmeren Jahreszeit vorbehalten ist.

Erhältlich von Anfang März bis Ende August.



TeeGschwendner Mitarbeiter-Portrait

José Torres

... die „gute Seele“ am Empfang

Steckbrief:

Name: José Torres (Tel. 02225 /9214-0)

Funktion: Empfang in der TeeGschwendner Systemzentrale in Meckenheim

Alter: 39

Systemzugehörigkeit: 9 Jahre

Mein Weg zu TeeGschwendner:

Über die Stellenanzeigen im Bonner „General-Anzeiger“ suchte TeeGschwendner 1999 einen kaufmännischen Mitarbeiter für den Empfang. Darauf bewarb ich mich und wurde zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen. Nach einem zweiten Gespräch hatte ich mich dann gegen überwiegend weibliche Mitbewerberinnen



durchgesetzt und durfte die Stelle annehmen. Seit dem bin ich glücklicher Mitarbeiter in der Systemzentrale.

Warum ich gerne bei TeeGschwendner arbeite:

Als Rollstuhlfahrer fühle ich mich in diesem sympathischen Team total akzeptiert. In meiner Position bilde ich die zentrale Anlaufstelle für große und kleine Wehwehchen aller Mitarbeiter und Franchisepartner des Systems. Es macht jeden Tag auf's Neue Spaß, dieser Herausforderung zu begegnen!

Mein Lieblingstee:

Zurzeit Nr. 360 Nordindien SFTGFOP 1 Manjhee Valley, First Flush

Ihr Fachgeschäft:

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 Abonnementkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

IMPRESSUM

Auflage: 25.000
Redaktion: Birgit Rohn
Bilder: TeeGschwendner
Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Juli 2008

Tee Gschwendner

TeeGschwendner GmbH
Heidestraße 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-0
Internet: www.teegschwendner.de