



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 89 – April 2025

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

› **April:** Schoko-Crème

› **Mai:** Matcha

› **Juni:** Bolero®

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

Welcher Earl Grey bist du?



Richtig gelesen: Auch Du kannst Dich adlig fühlen. Jedenfalls wenn Earl Grey Dir ein blaublütiges Gefühl in das ansonsten doch recht bürgerliche Leben zaubert.

Earl Grey gehört zu den bekanntesten Teemischungen weltweit und ist nicht nur aus englischen Teetassen kaum wegzudenken. Klassischerweise ist Earl Grey ein eher kräftiger Schwarztee mit Zitrusaromen der Bergamottefrucht.

Bei TeeGschwendner gibt es ihn in vielen illustren Schattierungen und durchaus nicht nur in langweiligem „Gru“. Allein in unserem Premium-Sortiment finden sich 7 exzentrische Vertreter der distinguierten Mischung. Wo liegen da eigentlich die Unterschiede und welcher Earl Grey-Typ bist Du: traditionell, exzentrisch, enthusiastisch oder Öko? Finde es heraus:

Unter der Nr. 922, Earl Grey No. 69, findet sich unser Klassiker mit kräftigem Bergamottearoma und würziger Tasse. Er ist seit Jahrzehnten der beliebteste Earl Grey, der dank seiner Vielseitigkeit pur, mit Milch und/oder Zucker alle Erwartungen an einen typischen Earl Grey übertrifft.

Einen ähnlichen Lebenslauf hat unsere Nr. 923 Earl Grey Imperior – ein sehr geradliniger und spritziger Earl Grey auf einer leichten Himalaya Frühjahrmischung, welche die Frische des Bergamottöls perfekt zur Geltung kommen lässt.

Für alle, die den traditionellen Earl Grey lieben, ihn aber ganz zeitgemäß in Bio-Qualität genießen möchten, empfiehlt sich unsere Nr. 938. Der leichtere Schwarztee, mit dem das Bergamottöl aus Sizilien perfekt harmoniert, verspricht beschwingten Genuss.

Noch nobler wird es mit Nr. 918 "Earl Grey Noblesse", dem Lavendelblüten eine verspielte Blumigkeit verleihen, die im Zusammenspiel mit Bergamottöl und Orangenöl einen ausdrucksstarken Twist ergibt.

Kein Earl ohne Lady: "Earl Grey's Lady Violet" ist eine optische Offenbarung, verzauert durch Kornblumen auf einer spritzigduftigen Himalaya Frühjahrmischung mit dem überwältigenden Charme eines von frischen Zitrusnoten begleiteten Bergamottaromas. Wahre Schönheit in jeder Sinnen-sicht.

Für adlig Unaufgeregte kann es nur einen geben: Earl Grey. Late Night Earl Grey. Nr. 903. Entkoffeiniert und im Auftrag des abendlichen Genusses.

Und schließlich die exzentrische königliche Variante: Royal Grey! Sanft und köstlich schwebt das herrliche Bergamottearoma auf duftigem GRÜNTEE. Ein leichter, mondäner Genuss für alle, die auf Tradition mit Innovation schwören.

Mehr zu unseren Earl Grey Sorten:



IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Myanmar Jade Green
- Earl Grey Noblesse
- Natsukaori®

TEE NEWS 2

- Neuer Kräutertee
- Sencha für jeden Tag
- Aktionen im Fachgeschäft

NACHGEFRAGT 3

- bei Sen Kong

SCHON GEWUSST... 3

- Entkoffeinierter Tee

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Beerenschnitten mit "Frühlingserwachen Himbeere"

TEE KOSTPROBEN


**Jonathan Gschwendner,
Geschäftsführer und Tea
Taster**

Er bildet die 2. Generation im Familienunternehmen und ist bereits seit über 15 Jahren als Tea Taster tätig. Seine Schwerpunkte sind der Tee-Einkauf und die Sortimentsentwicklung klassischer Tees.


**Myanmar Jade Green
(Nr. 594)**

Im Gegensatz zum Green Pindaya, der traditionell chinesisches hergestellt wird, kommt hier eine andere Methodik zum Einsatz. Der Tee wird vor dem Rollen und Trocknen gedämpft und erhält so eine weiche, geschmeidige Note, behält aber gleichzeitig seinen charakteristischen und ursprünglichen Grundton bei. Eine tolle Entdeckung!


**Earl Grey Noblesse
(Nr. 918)**

Die „feine“ Variante des britischen Klassikers. Ob man den „Duft der Provence“ nun mag oder nicht, hier muss man schlichtweg eingestehen, dass die Kombination aus zitrusartiger Bergamotte und floralem Lavendel einfach perfekt harmoniert. Für Earl Grey-Fans, die gerne das Besondere suchen!


**Natsukaori®
(Nr. 961)**

Einer der Klassiker aus dem Grüntee-Bereich, für viele Teegenießer*innen ein perfekter Einstieg in die große Welt der Grünen Tees. Erdbeere und Vanille ergänzen sich prächtig, sind sehr leicht zugänglich und schmecken auch den skeptischsten Gaumen, die vorher noch nie einen Tropfen Grünen Tee gekostet haben!

TEE NEWS

Neuer Kräutertee Sommerbrise



Eine sanfte Brise weht durch unsere Fachgeschäfte - unser Kräutertee "Sommerbrise" ist da! Diese milde, aromatische Kräutermischung vereint sanfte Cremigkeit mit leicht zitronigen Noten und erfüllt - sanft duftend - die Sehnsucht nach Sommer. Fein abgestimmt mit u.a. Apfelminze, Zitronengras, Zitronenverbene, Weißer Melisse und einem Hauch Lavendel. Erfrischend und köstlich zugleich - so stellt man sich eine sanfte Sommerbrise vor! Und das Allerbeste: Der Sommer lässt sich nach Hause holen, auch wenn selbiger in Deutschland mal wieder auf sich warten lässt.

Mach deinen Tag ein Bisschen grüner!



Mengen-Vorteilspreis: Unser "Vieltrinker-Sortiment" ist ideal für Familien, Wohngemeinschaften, Großverbraucher oder alle, die jede Menge Tee brauchen und nicht auf Qualität verzichten wollen. Ganz neu dabei ist unser "Japan Sencha Green Day", ein authentischer Sencha aus Japans besten Anbaugebieten mit mildem Geschmack und ausgesprochen gutem Preis-Genuss-Verhältnis. Perfekt für den täglichen Genuss zum attraktiven Preis. Perfekt, um jeden Tag ein Bisschen grüner zu machen!

Aktionen im Fachgeschäft



Anschauen, schnuppern, probieren - bei uns kannst du Tee mit allen Sinnen erleben. Schon gewusst? Mehrmals im Jahr bieten wir wechselnde Aktionen zu ausgewählten Tees an: Ob Kräutertee, Oolong oder Matcha - unsere Aktionen laden dazu ein, in unseren Fachgeschäften zu schnuppern und Tees kennenzulernen. Mitentscheiden, welche Tees ins Sortiment kommen, kannst du 2x pro Jahr bei unserem Sensorik-Panel. Mehr zu den laufenden Aktionen auf unserer Webseite und auf Social Media.

HINTERGRUND

Was macht Tee aus Neuseeland so besonders?

Ganz gewiss macht zu allererst die Herkunft unserer Zealong-Tees sie sehr besonders: Zealong Tea Estate ist der erste und bislang einzige Teegarten auf der wunderschönen und naturgewaltigen Insel Neuseeland.

Vier Sorten befinden sich im festen Sortiment und sind ganzjährig erhältlich. Hinzu kommen immer mal wieder besondere Partien im Edmon's. Im Interview erzählt uns Teegartenmanager Sen Kong mehr über die Region, den Teegarten und die speziellen Tees aus seinem Land.

Was ist typisch für die neuseeländische Kultur?

Die neuseeländische Kultur ist geprägt von der Schönheit der Natur, dem starken Gemeinschaftssinn und der Konzentration auf Qualität und Innovation. Das Land legt Wert auf Nachhaltigkeit, hohe Standards bei Lebensmitteln und Produkten sowie einen ausgewogenen Lebensstil. Die Kiwis sind bekannt für ihre freundliche und einladende Art, eine entspannte, aber hart arbeitende

Einstellung, die zu vielen cleveren Innovationen, Erfindungen und Ideen geführt hat - einschließlich des Teeanbaus in Neuseeland!

Was macht Neuseeland als Teeanbaugbiet so besonders?

Neuseelands unberührte Natur, der fruchtbare Boden und das kühle Klima schaffen ideale Bedingungen für den Anbau von hochwertigem Tee. Die Waikato-Region, in der wir den Zealong-Tee anbauen, liegt im Zentrum der oberen Nordinsel und ist bekannt für ihren tief liegenden Nebel, die ausgeprägten jahreszeitlichen Veränderungen und die Kombination aus heißen Tagen und kühlen Nächten, die alle zu den komplexen Aromen des Tees beitragen. Die Teeblätter sind dick, üppig und anders als alle anderen. In Neuseeland wird der Zealong-Tee biologisch angebaut und zeichnet sich durch seine Reinheit, Beständigkeit und erstklassige Qualität aus.

Wie ist Zealong Tea Estate organisiert?

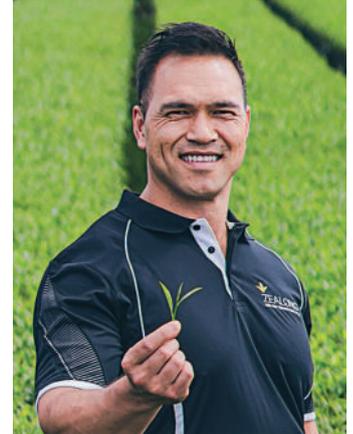
Zealong Tea Estate überwacht

alle Schritte vom Anbau bis zum Verkauf. Unser Ziel ist es, unseren Tee mit der Welt zu teilen und Menschen aus der ganzen Welt nach Neuseeland zu bringen. Daher bieten wir das ganze Jahr über Events an, wobei unsere Ernten im November, Januar und März stattfinden.

Unsere wichtigsten Abteilungen: Die Teeproduktion überwacht den Anbau, die Ernte, die Verarbeitung, die Klassifizierung, die Sortierung, die Verpackung, die Qualitätskontrolle und den Warenausgang. Vertrieb & Marketing verwaltet Kooperationen sowie den Verkauf. Die Abteilung Gastgewerbe und Tourismus betreibt unsere eigenen Einrichtungen, u.a. den Tea Room, das Camellia Restaurant, Veranstaltungsräume, Führungen durch das Gut und Unterkünfte vor Ort.

Was macht den Neuling „Oolong roasted“ so besonders und wie wurde er produziert?

Der Oolong Roasted ist nach mehreren internationalen Standards bio-zertifiziert und wird unter den höchsten Sicher-



Sen Kong, Teegartenmanager Zealong Tea Estate

heitsvorschriften hergestellt. Dieser Oolong wird einem Röstverfahren mit mehreren Hochtemperaturstufen unterzogen, wodurch sich ein reichhaltiges, geröstetes Aroma und ein weicher, an dunkle Schokolade erinnernder Geschmack entwickelt. Sein einzigartiges Geschmacksprofil bietet Tee Liebhabern einen tiefgründigen, rauchigen und nussigen Charakter. Wie alle Zealong-Tees kann er mehrfach aufgegossen werden.

Mehr über Zealong:



SCHON GEWUSST...?

Entkoffeinierter Tee

Entkoffeinierter Tee wird mittels CO₂-Extraktion behandelt. Mit diesem sehr schonenden Verfahren wird das Koffein sanft aus den Teeblättern gelöst. Dabei verbleiben die geschmacksgebenden Bestandteile weitestgehend im Blatt.

Im sogenannten „überkritischen“ Zustand - jener Aggregatzustand, bei dem die Temperatur und der Druck über dem „kritischen Punkt“ einer Substanz liegen

- weist CO₂ physikalische Beschaffenheiten eines Gases als auch einer Flüssigkeit auf und ist damit ein geeignetes Lösemittel. Unter atmosphärischem Druck ist CO₂ gasförmig, entweicht dem Produkt vollständig und ist als natürlicher Bestandteil der Luft für den Menschen unbedenklich.

Entkoffeinerte Sorten: Ceylon OP Decaf Nr. 445, Darjeeling FOP Premium Nr. 289 und Late Night Earl Grey Nr. 903.



TEE MEINUNGEN



**Nr. 1331 Frühlings-
erwachen Schoko-Crème**

«Sehr lecker, schmeckt süß und sahnig nach Schokolade und Nüssen.» **Kundenbewertung**

«Mein erster Versuch, ich mag ihn! Deutlicher Schokogeschmack.» **Kundenbewertung**



**Matcha Sei, Matcha Jaku &
Matcha Kei**

«Top Qualität, Geschmack sehr gut. Ich liebe diesen Matcha und empfehle ihn gerne weiter!» **Kundenbewertung Matcha Sei**

«Ein Muss für jeden Matcha Kenner! Einfach fantastisch!!» **Kundenbewertung Matcha Jaku**

«Ich liebe Matcha Tee und dieser entspricht der Qualität, die ich will.» **Kundenbewertung Matcha Kei**



Nr. 1414 Bolero®

«Kaufe Bolero schon seit Jahren und bin sehr zufrieden damit, Geschmack super.» **Kundenbewertung**

«Immer wieder gut. Schmeckt kalt und heiß. Bolero ist nicht so sauer, trotzdem fruchtig und vanillig. Für den Magen ein bekömmlicher Früchtetee.» **Kundenbewertung**

IMPRESSUM

Tea Gschwendner

Heidestr. 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-100
www.teegschwendner.de

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn/Christiane Mandt

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Juli 2025

Ihr Fachgeschäft:

Offizieller Partner:



Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



FB: @TeeGschwendner | Instagram: @teegschwendner_deutschland
YouTube: www.youtube.com/TeaGschwendner

REZEPT: BEERENSCHNITTEN MIT FRÜHLINGSERWACHEN® HIMBEERE



Im Frühling und Sommer ist Beerenzeit - und Beeren eignen sich ganz hervorragend für köstliche Nachspeisen und Gebäck. Foodblogger Manuel @kochen_con_amor hat diese himmlischen Beeren Schnitten mit unserem Grüntee gezaubert...

Zutaten für den Boden:

- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 130g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- weiche Butter

Zutaten für die Füllung:

- 400g TK-Beerenmischung
- 100g frische Himbeeren
- 12g Grüntee "Frühlings-erwachen Himbeere" Nr. 1702
- 1 Pack. Vanillepuddingplv.
- 1 Pack. Vanillinzucker
- 250g Mascarpone
- 250g Schlagsahne
- 2 Pack. Sahnefix
- 70g Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Einen Backrahmen (20 x 25 cm) daraufstellen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier und Butter dazugeben und auf höchster Stufe schaumig schlagen.
3. Teig in den Rahmen füllen, glatt streichen und ca. 25 Min. backen. Etwas auskühlen lassen.
4. Inzwischen die TK Beeren aufkochen. 12 g "Frühlings-erwachen Himbeere" in 1 l heißem Wasser 2 Min. ziehen lassen. Puddingpulver, Vanillinzucker und 5 EL Tee

glatt rühren und zu den kochenden Beeren geben.

5. Eindicken lassen. Frische Himbeeren zugeben. Beeren-Mix auf den ausgekühlten Kuchen geben und verstreichen, 30 Minuten kalt stellen.

6. Mascarpone und flüssige Sahne in einer Rührschüssel aufschlagen. Sahnefix und Puderzucker dazugeben.

7. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Sahne-Tuffs auf den Kuchen spritzen. Die Oberfläche komplett mit Butterkeksen belegen.

8. Kuchen 60 Min. kalt stellen und dann nach Belieben mit Beeren garnieren.