



Tee cetera

Ausgabe 30 • Juli 2010

TeeGsSchwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



Punkten mit Tee

In den letzten Jahren werden wir immer häufiger nach einer Kundenkarte mit Rabattfunktion gefragt. Wir haben das bisher stets abgelehnt, weil wir uns bei der Flut von Karten- und Bonusprogrammen nicht noch eine weitere Karte in unserer oder besser in Ihrer Brieftasche vorstellen konnten.

Nun erhielten wir im letzten Jahr eine Einladung von Payback, TeeGsSchwendner am Bonussystem teilhaben zu lassen. Persönlich sehe ich dies zunächst einmal als Kompliment für TeeGsSchwendner, denn Unternehmen wie Aral, Kaufhof, dm und WMF haben uns damit ihre Zustimmung als Partner gegeben. Unsere Qualitätsphilosophie wird also auch von den großen Marktteilnehmern geschätzt!

Die folgenden firmen- und familieninternen Diskussionen um die Frage: „Payback ja oder nein – passt das überhaupt zu TeeGsSchwendner?“ war intensiv.

Wir haben uns für das Payback Punkteprogramm entschieden. Ab sofort können alle Payback Karteninhaber bei TeeGsSchwendner Punkte sammeln und Punkte einlösen. Wir werden in den Fachgeschäften dezent auf Payback hinweisen und es vermeiden, jeden Teekunden mit der profanen Frage nach der Karte zu belästigen.

Übrigens gibt es eine sehr schicke TeeGsSchwendner Payback Karte, die wir Ihnen gerne anbieten. Eine erweiterte Nobelkarte mit Zahlfunktion ist in Vorbereitung!

Wir freuen uns auf Sie in unseren Partnerläden – mit oder ohne Karte!

Ihr

Albert Gschwendner

Tee zum Dinner

Berauschend, aber nicht berauscht: Wer die Möglichkeiten eines perfekten Dinners mit dem idealen Begleiter Tee für sich erkannt hat, genießt auch gern mal ohne Alkohol Vor-, Haupt- und Nachspeise.



In reicher Sortenvielfalt und spannender Geschmacksbandbreite steht der Tee dem Wein in nichts nach. Inzwischen sind auch Sterneköche sich einig, dass Tee in seiner epischen Breite und lyrischen Tiefe ein idealer Begleiter für die ebenso breite Speisetafel ist. Mit leisen Klangfarben untermalt die gelungene Teeauswahl den Gang der Wahl schlicht und doch wirkungsvoll, Wein hingegen kann auch einmal überlagernd auf die Geschmacksentfaltung von Huhn & Co. wirken.

Lust auf Tee? Hier einige Vorschläge:



Abendbrotkräutertee (Nr. 1115)

Angenehmer, herber Geschmack passt perfekt zu deftiger abendlicher Brotzeit mit Käse und Wurst.



Japan Kukicha extra BIO (Nr. 715)

Ein Grüner für die Abendstunde; leicht fruchtiger Geleiter zu Meeresfrüchten, Salaten oder Huhn.



Gourmet-Kräutertee BIO (Nr. 1237)

Weicher Kräutertee, frisch und zitronig – herrlich zu Zitronenhuhn oder Gemüsepfanne.



Formosa Pi Lo Chun Spezial BIO (Nr. 601)

Sanfter, leicht fruchtiger Tausendsassa, bestens zu Spaghetti Tagliatelle oder anderen Pastagerichten.



Rooitea Ananas-Passionsfrucht BIO (Nr. 1375)

Heiß und kalt prächtig zu kräftigen Eintöpfen, Lammgerichten, Tandoori. Auch zu Frucht- eis sehr lecker!



Assam SFTGFOP Marangi 2nd Flush (Nr. 160)

Die feine Malznote dieses vollmundigen Assams ist prädestiniert zu hellem Fleisch oder Käseauflauf.



Wiener Earl Grey Melange (Nr. 996)

Ob zu roter Grütze oder Schokoladen- eis – perfekter Tee zum Dessert! Natürlich auch zu Sacher Torte.



Anis-Kümmel-Fenchel BIO (Nr. 1250)

Digestif gefällig? Mit „AKF“ runden Sie Ihr Mahl sanft ab und tun noch etwas für das Wohlbefinden!

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. 2511 Darjeeling Oolong Phoobsering BIO

Trotz schwierigster Erntebedingungen gelang in diesem Frühjahr ein einziges Mal die Herstellung eines zauberhaften Oolongs. Es war exakt die elfte Pflückung im Garten Phoobsering. Die betörende Tasse und der grazile Duft erzählen vom sensiblen Umgang mit den frischen Blättern.



100g € 27,80
200g € 52,80 inkl. Edmon's Dose

Grüner Tee Nr. 2311 Japan Super Premium Kabuse Tamashi BIO

Die "Seele des Samurai" steckt in jeder einzelnen der saftig-grünen Blattadeln. Und Kampfgeist brauchen Pflanze und Mensch beim eiskalten Saisonstart in ganz besonders hohem Maße. "Tamashi" heißt das berauschende Ereignis der Shincha Ernte 2010.



100g € 86,80
200g € 165,00 inkl. Edmon's Dose

AUGUST F. WINKLER SOMMELIERT

Lyrik des Tee-Genießens



Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wie viel 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...



Granatapfel-Minze Früchtetee Nr. 1439

Duft: eine komplexe, reizvolle Attacke für die Nase. Im Vordergrund steht die Frucht nach Apfel, unterlegt mit einer gewürzigen Note à la weißer Pfeffer und kandierten Orangenzenen. Die Minze hält sich im Hintergrund, gibt dem Duft jedoch ihre Signatur mit.

Geschmack: am Gaumen dominiert erst einmal die Minze, danach kommen die süßlich-fruchtigen Noten des Granatapfels. Raffiniert kombiniert.

Farbe: helles Rosa mit leisem Lilaschimmer

Besonderes Merkmal: Das belebende Element, das fruchtige Temperament.

Empfehlung: ausgezeichnete Tischpartner für süß-sauer angemachte Speisen, zu gebackenen Bananen und asiatischen Desserts.



China Mao Feng BIO Grüner Tee Nr. 516

Duft: sanft, fein nuanciert. Das Bukett wird eröffnet durch Strauchblüten und Akzente von getrockneten gelben Früchten, gefolgt von leisen Tönen wie Grapefruit und einem sehr aparten Hauch von frischer Limonenschale und ein bisschen Vanille.

Geschmack: rund, weich, mild, sanfter Trinkfluss ohne Bittertöne. Nach langem Ziehen entwickelt sich ein Vanilleton.

Farbe: helles Gelb

Besonderes Merkmal: die florale Note, die weiche Textur, die fruchtig geprägte geschmeidig Fülle. Das große Blatt.

Empfehlung: exzellenter Begleiter zu cremigen Speisen und Käse (perfekt: Käsekuchen, Käsefondue), auch zu Vanillepudding und Vergleichbarem.

Auf den Spuren der Kräutertees

Unterwegs in Österreich - aus dem Reisetagebuch von Junior Tea Taster Daniel Mack



Der Flieger von Köln geht pünktlich und ein tieferer Sonnenuntergang über den Wolken begleitet uns an diesem Abend.

Nach der Alpenüberquerung kommen wir spätabends in Österreich an und werden schon erwartet. Mit einem herzlichen „Grüß Gott“ geht es in die nahegelegene kleine Ortschaft. Doch im Hotel brennt kein Licht. Die Türen sind verschlossen und keine Klingel ist zu sehen. Der freundliche Direktor weist uns am Telefon auf eine Seitentür neben dem Gebäude hin, dort hängen bereits unsere Zimmerschlüssel. Wir seien die einzigen Gäste, die noch erwartet werden.

Am nächsten Tag geht es in aller Frühe auf die Alm. Die Sonne strahlt uns bereits entgegen, obwohl Wolken angesagt sind. Wir erreichen schnell einen Bauernhof, auf dem drei Landwirte ökologischen Kräuteranbau betreiben – gemeinsam in Kooperation.

Nicht gleich erkennen wir die Felder, denn diese sind auf dem Grundstück weit verstreut und in kleine Parzellen aufgeteilt. So wachsen die Kräuter in natürlichster Umgebung zwischen Klee und Gräsern. Alles Bio selbstverständlich.

Der Zeitpunkt könnte nicht besser sein. Kurz vor der Ernte steht das Feld mit Apfelminze in voller Pracht. Schon am Duft merken wir, dass wir uns nähern. Süßlich und lieblich weht uns der allgegenwärtige Wind um die Nase und wir betrachten die schöne Minze mit dem typischen Blattflaum. Daneben wächst Zitronenmelisse, die nicht minder schön aussieht. Kleine Büschel voll grünen Krautes, gerade eben 40cm hoch und herrlich frisch.

Danach geht es zur Brennnessel neben dem kleinen Wäldchen auf der Höhe. Sie brennt kaum, wenn man sie anfässt. „Die hier scho!“, sagt unser Landwirt und reibt erst einmal kräftig mit dem Blatt über unsere Handflächen.

Weiter geht es zum nächsten Hof. Wir fahren kreuz und quer durch die Berge und Täler dieses idyllischen Teil Österreichs. Keine Straße geht mehr als 200m geradeaus. Nach einer guten Stunde sind wir am Ziel. Wir wandern eine zeitlang am Waldesrand entlang und erreichen die Nana-Minze. Wir reiben die frischen Blätter zwischen den Fingern, riechen das ätherische Öl und freuen uns schon auf

die Verkostung der ersten Erntemuster.

Stolz zeigt man uns die neue Trocknungsanlage, die nun nach dem Umbau klimaneutral arbeitet und die Kräuter innerhalb von 2 Stunden nach der Ernte bei schonenden 35 Grad Celsius trocknet. Hinter dem Hof grasen Kühe und Kälber friedlich vor sich hin.

Zu Beginn des folgenden Tages verlässt uns das gute Wetter. Im Nieselregen geht es hinauf zum größten Anbauer. Seit 20 Jahren mache er ausschließlich Bio-Kräuter. Man merkt ihm die Leidenschaft an, selbst wenn er bei Regen die Pfefferminze setzt – mit Stecklingen per Hand! Die ganze Familie hilft mit.

Zum Schluss besuchen wir unseren Anbauberater. Hier werden neue Kräuter ausprobiert, alte Sorten wiederentdeckt und „g’schaut was hier so wächst.“ Euphorisch geht er mit uns durch den Garten mit den neuen Sorten, erklärt, schnuppert und schwelgt in Aromen und ätherischen Ölen.

Es regnet immer noch, aber das haben wir bereits vergessen...



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 ...

Waldfrucht-Thymian

Aromatisierter Rooitea (Nr. 1592)

Ein provençalischer Hauch umweht heimische Waldbeeren und fusioniert zu einem ungekannten Geschmackserlebnis aus süßem Rooitea, explodierender Fruchtigkeit und leicht krautiger Note. Ein Tee, der in keine Schublade passt!

Cranberry-Granatapfel

Aromatisierter Bio-Grüntee (Nr. 1589)

Ob stimmt, was die Indianer schon glaubten, dass nämlich Cranberries jung halten? Wer weiß... Jedenfalls erfrischt diese herbfruchtige Grünteemischung mit jeder Menge positiven Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Flavanoiden, Catechinen u.v.m. von Nordamerika bis zum Orient. Grüntee—Cranberry—Granatapfel: Ein Trio mit unglaublicher Power!

Ingwer-Grapefruit

Aromatisierter Bio-Grüntee Nr. 1591

Und noch ein „Wunder von Meckenheim“. „Nur Mut!“ hat sich unser Kreativteam gedacht und zusammengebracht, was bisher nicht zusammenzupassen schien. Und siehe da, ein neues Dream-Team war geboren. Grüner Tee mit paradiesischem Zitrusgeschmack und genau dem richtigen Tick Ingwerschärfe.



We are the Champion!

Nachdem im letzten Jahr unser Earl Grey Nr. 69 zum weltbesten Earl Grey gekürt wurde, konnte auf der diesjährigen World Tea Expo in Las Vegas der Club-Eistee **ROOITEA ANANAS-PASSIONSFRUCHT** den 1. Platz in der Kategorie Ready to drink-Eistee erzielen und darf sich ab sofort "North American Tea Champion 2010" nennen!

Anlass genug, ein weltmeisterliches Rezept für Sie zu entwickeln, mit dem jeder Gastgeber zum Champion wird!

Nach dem Club-Tee und dem Club-Eistee kommt nun das passende Sorbet. Schnell und einfach zubereitet - ein echtes Blitz-Eis mitten im Sommer!

Zutaten:

- 18g Nr. 1375 Club-Tee
- Rooitea Ananas-Passionsfrucht
- 50g Puderzucker
- 300g tiefgefrorene Früchte (z.B. Exotik-Mix)
- 1 Eiweiß
- 1 Schuss Ananas-Sirup
- 1 Schuss Maracuja-Sirup
- Ananasstückchen zum Garnieren

Zubereitung:

18 g Club-Tee Rooitea Ananas-Passionsfrucht mit 100 ml kochendem Wasser aufbrühen, 5 Minuten ziehen lassen. Die Kanne nach dem Abgießen in eine Schale mit Eiswürfeln stellen und schnell abkühlen lassen. Die gefrorenen Früchte in einem Mixer zerkleinern und mit dem Puderzucker zu einer einheitlichen Masse verrühren. Den Rooitea-Sud sowie den Sirup hinzufügen. Zuletzt das Eiweiß hinzugeben und auf höchster Mixer-Stufe zum Sorbet aufschäumen.



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:

Impressum