



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 93 – April 2026

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › April: Zealong
- › Mai: Matcha Kô
- › Juni: Sommerbrise

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Matcha Kô
- Erdbeer-Waldmeister
- Chillma®

TEE NEWS 2

- Catechin-Tee begeistert
- Teetrends & Trendtees
- Arzneipflanze des Jahres

NACHGEFRAGT 3

- bei Helena Himmelsbach

WOHER KOMMT EIGENTLICH 3

- unser Japan Kabusecha

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Matcha Beeren-Cookies

Hôjicha aus Japan

Gerösteter Grüntee - von der Nische zum Trend aus Asien



Während Matcha weltweit voll im Trend liegt und inzwischen sogar zu einem knappen Gut geworden ist, kündigt sich mit Hôjicha bereits der nächste Trend an. Dabei ist Hôjicha, ausgesprochen Hoo-dschi-tscha, genau wie Matcha kein neuer Tee, hat sich jedoch lange Zeit in einer Nische verborgen.

Klassischer Hôjicha besteht überwiegend aus Stängeln, die zusammen mit einem kleinen Anteil an Blättern geröstet werden. Durch die Röstung erhält der Tee eine feine, nussige, kakaoartige Note, die besonders gut zu Süßspeisen passt.

In Japan wurde Hôjicha neu interpretiert und wird heutzutage zunehmend auch als reiner Blatttee produziert, der sich zudem zu Pulver vermahlen lässt. In dieser Form kann er, ähnlich wie Matcha, als Zutat in Süßspei-

sen und Latte-Kreationen verwendet werden. In den asiatischen Nachbarländern hat sich Hôjicha neben Matcha bereits fest etabliert, doch jetzt wird er auch in London und New York in Cafés angeboten.

Voll im Trend liegen auch unsere beiden Neuzugänge: der Japan Hôjicha Bio Nr. 710, hergestellt aus reinen Teeblättern von der Insel Yakushima, der vor zwei Jahren sein Debüt im Edmon's-Sortiment feierte und jetzt im festen Sortiment erhältlich ist, sowie der im vergangenen Jahr erschienene Hôjicha for Latte Bio Nr. 729, der sowohl kalt als auch heiß zu überzeugen weiß. Beide Tees wurden biologisch angebaut und schonend geröstet, was man an ihrer Farbe ablesen kann. Dadurch entstehen nussig-warme Noten mit Anklängen von Kakao und Kaffee.

Rezept: Iced Hôjicha Latte

Zutaten für 1 Glas:
 - 200 ml Milch (1,5%)
 oder pflanzliche Alternative
 - 2 Teelamaß (10g) Hôjicha
 - Eiswürfel

Zubereitung: 150 ml Milch in ein Glas mit Eiswürfeln geben.

Die übrige Milch in eine Schale (z.B. Matchaschale) geben und Hôjicha hinzugeben. Mit einem Milchaufschäumer aufschäumen und anschließend in das Glas geben. Schmeckt natürlich auch mit heißer Milch.



TEE KOSTPROBEN


Thomas Holz, Geschäftsführer und Tea Taster

Als Chef Tea Taster liebt und lebt er den Tee! Gerne und mit viel Herzblut reist er in die Ursprungsländer des Tees, um das Produkt hautnah zu erleben und langjährige Kontakte zu pflegen.


Matcha Kô Nr. 785

Um 15:00 Uhr läutet in der Meckenheimer Systemzentrale die „Matcha-Klingel“ und alle, die dem Aufruf folgen möchten, sind auf eine Schale Matcha in der Tee-Verkostung eingeladen. Wie schön, dass sich nun auch ein qualitativ hochwertiger Matcha aus konventionellem Anbau dazugesellt, der sich großer Beliebtheit erfreut!


Chillma® Nr. 1122

In den vergangenen Jahrzehnten schlug mein Herz stets für „echten“ Tee, *camellia sinensis*. Doch zunehmend habe ich in den letzten Jahren auch den Kräutertee für mich entdeckt, insbesondere in den Nachmittagsstunden. Bunte und vielfältige Mischungen munden mir am besten, wie beispielsweise der Chillma, der gänzlich ohne Minze daherkommt.


Erdbeer-Waldmeister Nr. 1648

Was die Damen und Herren aus der Produktentwicklung da wieder gezaubert haben! Ein mildfruchtiger, lieblicher Tee, der herrlich würzig nach „Brause“ schmeckt, dem Waldmeister sei Dank. Optisch und geschmacklich gelungen, insbesondere wenn man auf Koffein verzichten möchte. Ideal mit einem kleinen Stückchen Kluntje!

TEE NEWS

Unser Newcomer mit der vollen Catechin-Power



Seit einigen Wochen lässt unser "Japan Benifuuki Catechin" die Herzen von Grüntee-Fans höher schlagen! Doch wie schmeckt der lang ersehnte "Catechin-Tee" eigentlich? Catechine sind maßgeblich verantwortlich für den adstringierenden und leicht bitteren Geschmack des Tees. Durch den besonders hohen Catechin-Gehalt ist dieser Grüntee tatsächlich etwas herber als andere japanische Senchas. Der Tea Taster Zubereitungstipp ist so gewählt, dass der bittere Geschmack nicht zu stark in den Vordergrund tritt und gleichzeitig die Tasse reich an Catechinen ist. Unbedingt auch für Mehrfach-Aufgüsse zu empfehlen!



Teetrends und Trendtees

Unser buntes Trendtee-Sortiment ist immer in Bewegung. Trendtees sind stets limitiert erhältlich und die wenigsten sind gekommen, um zu bleiben. Ein Durchstarter hat jetzt wieder geschafft, wovon viele Trendtees (und ihre Fans) träumen: Den Sprung ins feste Sortiment... "Cookies and Cream" hat so eine große Fangemeinde, dass der Schwarzte nun dauerhaft erhältlich ist! Wie es wohl den neueren Trendtees "Schoko-Praliné" und "Hazel's Toffee" ergehen wird? Das entscheiden - wie immer beim Trendtee - allein unsere Kunden mit ihrer Kaufentscheidung!



Ingwer ist Arzneipflanze des Jahres

Ingwer – häufig auch als "Wunderknolle" bezeichnet – wird bereits seit Jahrhunderten in der chinesischen und europäischen Medizin als Heilpflanze eingesetzt. Besonders als Ingwertee wird die Knolle sehr geschätzt und hat dank ihres aromatischen Charakters und ihrer würzigen Schärfe eine begeisterte Anhängerschaft gefunden. Kein Wunder, dass Ingwer kürzlich zur Arzneipflanze des Jahres gekürt wurde. Ob pur als Tee genossen oder in Kombination mit Kräutern und Gewürzen: Ingwer ist einfach beliebt!

HINTERGRUND

"Tulsi Spirit" - aus ayurvedischer Sicht

Helena Himmelsbach ist Ayurveda-Expertin und begeistert als Autorin, Dozentin sowie auf ihrem Instagram-Kanal @ayurvedawissen Fans rund um Ayurveda, Achtsamkeit und Ernährung.

Im naturmedizinischen Ayurveda spielt Tulsi eine große Rolle und wird gerne als Tee genossen - schließlich werden Tulsi stressmindernde, immunstärkende und entzündungshemmende Eigenschaften nachgesagt.

Helena Himmelsbach hat unseren "Tulsi Spirit" probiert und verrät uns mehr über ihre Sicht auf die Zutaten...

Wie würdest du "Tulsi Spirit" beschreiben?

Helena: "Tulsi Spirit" ist aus ayurvedischer Sicht eine sanft ausgleichende Kräuterkomposition für Geist, Nerven und Herz, deren zentrales Element Tulsi – das Heilige Basilikum – ist. Tulsi gilt im Ayurveda als eine der heiligsten Pflanzen und wirkt mit sog. Rasayana Qualitäten stärkend, klärend und verbindend zwischen Körper, Geist und Emotionen.

Wie wird Tulsi im Ayurveda gesehen?

Tulsi wirkt regulierend auf Stressreaktionen, ohne zu stimulieren oder zu erschöpfen. Ayurvedisch betrachtet harmonisiert es vor allem die Vata Energie (Unruhe, Nervosität, Erschöpfung) sowie Pitta (inneres Feuer, Reizbarkeit), stärkt dabei die Lebensenergie (Prana) und fördert dabei geistige Klarheit. Tulsi wird traditionell mit der Energie des Herzens, Hingabe sowie innerer Stabilität verbunden. Es erdet den Geist, beruhigt dabei das Herz und hebt gleichzeitig sanft das Bewusstsein.

Was lässt sich über die weiteren Zutaten sagen?

Anisysop wirkt mild wärmend und aromatisch, unterstützt die Verdauung und beruhigt Vata. Er verleiht der Mischung eine sanfte Süße und hilft, Spannungen im Bauch-Nerven-Zusammenhang zu lösen. Die *Apfelminze* bringt eine sanft kühlende, erfrischende Qualität, die Pitta besänftigt und geistige Überhitzung reduziert. Gleichzeitig bleibt sie mild ge-

nug, um Vata nicht zu destabilisieren – ideal in stressbelasteten Phasen.

Die Drachenkopfmelisse ist ein klassisches Kraut zur Beruhigung des Nervensystems. Sie wirkt herzöffnend, angstlösend und stabilisierend auf Vata. In ayurvedischer Sprache: Sie fördert Sattva – Klarheit, Ruhe und emotionale Ausgeglichenheit. *Zitronenverbene* ist leicht, klärend und stimmungsaufhellend. Sie unterstützt die mentale Frische, wirkt sanft entspannend und bringt Leichtigkeit in die Mischung – hilfreich bei mentaler Erschöpfung oder gedanklicher Schwere. *Malve* wirkt kühlend, befeuchtend und schützend auf die Schleimhäute. Ayurvedisch betrachtet hilft sie dabei, überschüssige Hitze und Trockenheit auszugleichen – besonders wertvoll bei Vata-Pitta-Disbalancen. *Schafgarbe* wirkt regulierend auf die Verdauung und feine Stoffwechselprozesse. Sie unterstützt innere Balance, ohne zu dominieren, und verbindet die Mischung mit einer leicht klärenden, ordnenden Qualität.



Helena Himmelsbach, Ayurveda-Expertin (Insta: @ayurvedawissen)

Wie würdest du deinen ayurvedischen Gesamteindruck von "Tulsi Spirit" beschreiben?

Diese Teemischung ist ein fein abgestimmter Begleiter für den Alltag, passend insbesondere für Vata und Pitta. Für Kapha in Maßen ebenso geeignet. Tulsi führt, die anderen Kräuter unterstützen und schaffen dabei Raum für Entspannung, Regulation, innere Zentrierung und bewusste Pausen.

Mehr über
Tulsi Spirit:



WOHER KOMMT EIGENTLICH...

Unser Grüntee Japan Kabusecha

Unser beliebter Klassiker Nr. 718 Japan Kabusecha vereint die fruchtigen Noten eines Sencha mit zugleich feinen, nussigen Nuancen und dem typischen Umami-Geschmack eines Schattentees. Herr Sageishi aus der Präfektur Miyazaki stellt diese Spezialität, die etwa 10 Tage vor der Ernte beschattet wird, seit drei Jahren für uns her. Die im sonnigen Südosten Kyûshûs

gelegene Präfektur Miyazaki ist bekannt für ihr mildes, subtropisches Klima, klare Luft und eine üppige, von Küsten und Bergen geprägte Landschaft. Ideale Voraussetzungen für den Teeanbau: viel Licht, zugleich ausreichend Feuchtigkeit und fruchtbare Böden verleihen den Tees aus Miyazaki ihre aromatische Klarheit und feine Süße.

Der Kabusecha von Herrn Sageishi ist ein echter Allrounder, der sowohl nach Zubereitungstipp als auch typisch japanisch in der Kyûsu zubereitet überzeugt.



TEE MEINUNGEN



**Zealong Black, Green,
Oolong & Roasted**

«Als lebenslanger Kaffee-Trinker war ich nicht leicht von Tee zu überzeugen - der Zealong Black hat das geschafft.»

**Kundenbewertung zu
Zealong Black**

«Der Geschmack dieser Sorte ist einzigartig, sehr mild für einen Grüntee.»

**Kundenbewertung zu
Zealong Green**



Nr. 785 Matcha Kô

«Der Matcha mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis, mit dem man nichts falsch machen kann: Ich nutze ihn für Cookies (Rezept s.u.), Matcha Latte und für den schnellen Matcha-Shot zwischendurch.»

**Tea Taster Bewertung
von Lukas Parobij**



Nr. 1259 Sommerbrise

«Dieser Kräutertee bringt den Sommer in die Tasse: Tolle feinabgestimmte Kräutermischung mit herrlich zitronigen Noten und cremigen Anklängen. Davon habe ich immer einen Vorrat zu Hause.»

**Tea Taster Bewertung
von Lukas Parobij**

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 2026

Fachgeschäft finden:
(Code scannen)



Offizieller Partner:

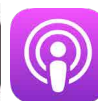


Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



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

Unser Podcast "EINEN IM TEE MIT..."



REZEPT: MATCHA BEEREN-COOKIES



Wenn ein Tea Taster backt, kommt sicherlich etwas mit Tee dabei heraus! Lukas Parobij verrät uns sein Lieblingsrezept für Matcha Cookies - und die sind wirklich himmlisch lecker!

Zutaten:

- 2 EL Matcha Wa "Cooking for Harmony" Nr. 704
- 170 g Weizenmehl 550
- 100 g Dinkelmehl 630
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 250 g Butter
- 100 g Zucker
- 220 g brauner Zucker
- 15 g gefriergetr. Beeren Erdbeeren, Blaubeeren oder Himbeeren
- 2 Eier

Zubereitung:

1. Butter zunächst bräunen. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie goldgelb wird. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Während des Abkühlens wird sie noch dunkler.

2. Mehl, Backpulver, Salz, Beeren und Matcha in einer Rührschüssel vermischen.

3. Weißen und braunen Zucker mit der Butter verrühren. Dann mit den Eiern verquirlen bis die Mischung hell und cremig ist (ca. 1 Min.).

4. Nach und nach die trockenen Zutaten aus Schritt 2 hinzugeben und mit einem Teigschaber unterrühren. Den Teig danach 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

5. Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Keksteig (ca. 45 g) mit einem Eisportionierer im Abstand von 8cm auf einem

- Backblech platzieren. Das Rezept ergibt ca. 2 Backbleche.

7. Cookies für 12-14 Min. backen und anschließend auf einem Rost abkühlen lassen.

Tipp: Den Teig mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dadurch schmilzt die Butter langsamer, wodurch dickere Kekse entstehen. Außerdem verbessert sich das Aroma während der Ruhezeit.

Weitere Rezepte mit Matcha und anderen Tees gibt es auf unserem Rezeptblog www.teerezepte.com

