



Teecetera

Ausgabe 48 • Januar 2015

TeeGschwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



TeeGschwendner APP

Tee hat bereits ganze Kulturen geprägt, Regionen wie Darjeeling oder Assam berühmt gemacht und spielte im Rahmen der Boston Tea Party sogar eine bedeutende Rolle bei der amerikanischen Unabhängigkeit. Seit Jahrhunderten ist der Genuss von Tee aus dem Leben der Menschen nicht mehr weg zu denken – genauso wie heute das Internet oder das Smartphone bzw. Handy. Wir möchten beides miteinander verbinden:

Die neue TeeGschwendner App (iOS/iPhone, Android, Windows) informiert Sie nicht nur umfangreich über unsere Teesorten, sondern hilft mit dem "TeeFinder" auch ganz raffiniert bei Ihrer Auswahl. Für die ideale Zubereitung finden Sie zu jedem Tee individuelle Tipps und die praktische, passende "Tee-Uhr".

Doch trotz aller innovativen und vielfältigen digitalen Möglichkeiten: Das alle Sinne ansprechende, verführende Einkaufserlebnis und die kompetente Beratung in Ihrem TeeGschwendner-Fachgeschäft bleiben unersetzlich. Der "Store Finder" unserer App weist Ihnen dabei jederzeit den richtigen Weg.

Ein gutes und genussvolles Jahr 2015 wünscht Ihnen

Ihr

Jonathan Gschwendner

DIE BENDERS TRINKEN TEE!

Warum Tee für Leistungssportler genau das Richtige ist und wie unterschiedlich die Vorlieben von Zwillingen sein können!



Die Zwillingbrüder Lars und Sven Bender eint nicht nur die Leidenschaft für Fußball! Auch dem Tee sind sie mit Leib und Kehle verfallen. Wie passt das denn zusammen?

Dazu Lars: „Tee ist einfach lecker, wahnsinnig abwechslungsreich im Geschmack und nie langweilig.“ Sven: „Er ist bestens für Sportler geeignet, weil er viele Inhaltsstoffe hat, die dem Körper guttun.“

Gefragt, ob sie als Sportler nicht befürchten, der Tee entzöge dem Körper Flüssigkeit, antwortet Sven: „Da haben wir uns am Anfang auch erst einmal erkundigt, denn so etwas könnten wir uns natürlich nicht erlauben. Aber dass Tee ein Flüssigkeitsräuber sein soll, ist lange überholt. Das Gegenteil ist der Fall: Untersuchungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung in meiner Fußball-Heimat Dortmund haben sogar gezeigt, dass Teetrinker besonders gut mit Flüssigkeit versorgt sind.“

So einig die beiden sich in der Grundsatfrage „Tee oder Kaffee“ (natürlich Tee!!) sind, so unterschiedlich fallen die Antworten nach ihren jeweiligen Vorlieben aus. Schwarz? Grün? Beides?

Bei Lars ist die Orientierung ganz klar „grün“: Matcha Yume oder Hikari - hauptsache Matcha! Nicht nur als Wachmacher, auch als Energielieferant und Superfood. Den Matcha IceTea Crema findet er „saustark“. Als Stammkraft bei Bayer 04 Leverkusen genießt er im Rheinland aber auch gern die rheinische Lebenslust mit einem beerigen Schluck "Heiß & Innig". "Ob ihr's glaubt oder nicht - mein Lieblingskräutertee für den Abend hat den schönen Namen "Zum Glücklichsein" - und die frischen Bio-Kräuter retten mir wirklich den ein oder anderen Tag!

Sven (Borussia Dortmund) hingegen ist sich sicher: "Mein Körper verdient und braucht das Beste, und hochwertiger Grüner oder Schwarzer Tee gibt ihm das Beste. Meine Lieblingsorten: Sencha Schlaflos (der beste Kick am frühen Morgen!) und Spirit of Sunderpani (ein tolles Projekt für die Menschen in Nepal!)! Aber auch der alkoholfreie Cocktail mit meinem Lieblings Ice Tea Mate ist der Renner - ein bisschen rauchig, mit gut Koffein und einfach köstlich!"

Gute Tees - gute Gesundheit!

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.

Grüner Tee Nr. 2256 China Zuxiang Mao Feng 1st Grade

Umgeben von nebeligen Bergwäldern, gedeihen die Teebüsche für diesen zarten, süßlichen Grüntee im Süden Chinas. Einheimische Familien bewirtschaften seit Generationen die Teefelder in Yunnan, das sonst für seine Schwarzen und Dunklen Tees bekannt ist.

Grüner Tee Nr. 2902 Malawi Satemwa Zomba Pearls

Unter den vielen CTC produzierenden Gärten Afrikas, stellt Satemwa seit 1923 eine große Ausnahme dar. Hier rollen versierte Pflückerinnen in Handarbeit aus frischen, gedämpften Blättern einen Grüntee, der mit einzigartiger, sahnig-weicher Fruchtigkeit jeden Teeliebhaber überrascht.



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Neuss

„Gute Laune beim Teeverkauf!“, das verspricht das engagierte, 4-köpfige Tee-Team aus Neuss mitsamt der herzlichen Inhaberin Andrea Schmidt. Denn hier wird Tee mit echter Leidenschaft und einer großen Portion „Gute Laune“ verkauft!

Bereits seit 12 Jahren ist die Niederstraße 67 ein beliebter Anlaufpunkt für passionierte Teetrinker aus Neuss. Im Jahr 2012 übernahm Andrea Schmidt das etablierte Fachgeschäft und fühlte sich sogleich von den Neusser Kunden herzlich aufgenommen.

Den Tee-Einkauf mit allen Sinnen zum Erlebnis zu machen – das war von Anfang an die Mission von Andrea Schmidt. Gemeinsam mit ihrem Team findet sie für jeden Geschmack den passenden Tee. „Unsere jüngsten Teetrinker sind 4 Jahre alt und wissen schon genau, wo ihr Lieblingstee steht. Unsere älteste Kundin ist 99 Jahre und genießt seit Jahrzehnten ihren Grüntee!“, erzählt Andrea Schmidt. Sie kennt ihre Kunden ganz genau und weiß auch unschlüssige Kunden mit ihrer herzlichen Teekompetenz zu überzeugen. Denn als Teetrinkerin aus Leidenschaft

und mit „Tee im Blut“ versprüht sie Enthusiasmus, dem man kaum widerstehen kann.

„Seit Juni 2012 habe ich mein Hobby zum Beruf gemacht. Ich kann mir mein Leben ohne den Laden gar nicht mehr vorstellen! Wenn ich morgens zur Türe reinkomme und den Duft des Tees einatme, weiß ich: Ich bin angekommen!“. Und diese Begeisterung spürt man schon beim Betreten des liebevoll dekorierten Fachgeschäfts! Denn Andrea Schmidt lebt ihren Tee-Traum und ist auch nach über 2 Jahren vollends überzeugt von ihrer Entscheidung eines eigenen Tee-Fachgeschäfts. „Der Einstieg in die TeeGschwendner-Teewelt wurde mir leicht gemacht: betreut durch einen Paten und ein bereicherndes Schulungsangebot seitens der Zentrale – die Kollegen und Kolleginnen stehen bei Fragen mit Rat zur Seite.“

Bei all dieser Leidenschaft war auch der Neusser Städtete schnell kreiert: Mit dem „Nüsser Schützente“ schießen Sie den Vogel ab, verspricht die Schwarz-Grün-teemischung mit exotischen Aromen und einem Hauch Vanille.

Ihr unerschöpflicher Wissensdurst führte Andrea Schmidt im Frühjahr 2014 auf eine Teereise nach Nepal! „Die Erlebnisse und der direkte Kontakt mit den Teeplückerern vor Ort haben mich sehr berührt und lassen mich den Ursprung des Tees auch heute noch hautnah spüren.“, schwärmt Andrea Schmidt. Um dies auch an ihre Kunden weiterzugeben, gibt es in 2015 eine Seminarreihe mit 8 wechselnden Themen, die sowohl für Einsteiger als auch für „Experten“ geeignet sind. Lassen Sie sich von Andrea Schmidt und ihrer Tee-Liebe anstecken! (Weitere Infos im Internet, Anmeldung im Fachgeschäft...).



DIE ZWEI GESICHTER DER

VERBRAUCHERSCHÜTZER

Seit Wochen—pünktlich zur schönsten Teezeit—wird der Teehandel wieder einmal mit einer Serie von Attacken auf das immer beliebter werdende Getränk konfrontiert.

Ob Bundesinstitut für Risikobewertung, Stiftung Warentest, Ökotest oder TV-Sendungen wie WISO und Markt, alle beschäftigen sich intensiv damit, dem Verbraucher die vermeintlich fürchterlichen Konsequenzen des Teekonsums aufzuzeigen.

In der Folge rauscht es auch im Blätterwald. Die Tagespresse schnappt die Horrorszenarien nur zu gern auf. Die reißerische Sprache der Warentester fließt nun durch alle Kanäle der Kommunikation.

Im Gegensatz zu anderen Konsumenten, die auf dauerhafte Negativschlagzeilen mit Resignation oder Gleichgültigkeit reagieren, ist der Teetrinker sensibilisiert und irritiert. Denn er weiß um die mannigfaltigen, positiven Eigenschaften seines Lieblingsgetränkes. Seine Verärgerung erreicht uns täglich.

Was also steckt dahinter? Wie entsteht der analytische Galopp, der den Freund zum Feind macht?

Gerne zitieren wir den Artikel aus der Süddeutschen Zeitung vom 2.12.2014 von Andrea Hoferichter:

„Die Aufregung war groß, als Forscher vor 12 Jahren Acrylamid in Knäckebrot und Pommes nachwiesen, und auch als im vergangenen Jahr Pyrrolizidinalkaloide in Tees gefunden wurden. Beide Stoffe sind in Tierversuchen krebserregend, eine akute Gesundheitsgefahr bestand aber nicht. „Von Skandalen würde ich hier ohnehin nicht sprechen, denn die Stoffe waren ja schon vorher in den Produkten“, sagt Reiner Wittkowski vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin. Acrylamid entsteht, wenn Lebensmittel, die Kohlenhydrate und Aminosäuren enthalten, trocken auf mehr als 120 °C erhitzt werden. Pyrrolizidinalkaloide kommen durch ein Beikraut in die Tee-Ernte. Sie waren

vermutlich schon lange in den Lebensmitteln. Weder Chemieunfälle noch kriminelle Panscher waren schuld an den Schlagzeilen, sondern schlicht ein Quantensprung der Messtechnik.

Wie rasch sich die Messgenauigkeit in den vergangenen Jahrzehnten gesteigert hat, zeigt auch das Beispiel Dioxine. Sie entstehen bei industriellen Verbrennungsprozessen ebenso wie in Vulkanen, Lagerfeuern oder beim Rauchen. Einige Vertreter sind ausgesprochen langlebig und wirken schon in kleinen Konzentrationen giftig. „Dioxine wurden erstmals in den 1970er-Jahren nachgewiesen, damals in recht hohen Konzentrationen im ppb-Bereich, zum Beispiel in den Flüssen nach dem Chemieunfall in Seveso“, berichtet Wittkowski. Ein ppb (parts per Billion, auf deutsch: Teile pro Milliarde) entspreche einem Stück Würfelzucker in einem Tankschiff oder einem Millimeter auf der Strecke Köln-Wien.

15 Jahre später wurde schon tausend Mal so genau gemessen und Dioxin in Billionstel-Anteilen auch in Muttermilch und Lebensmitteln nachgewiesen. Um im Bild zu bleiben, konnten Chemiker nun ein Stück Würfelzucker in einer Talsperre aufspüren. Wittkowskis Streckenvergleich stößt hier allerdings schon an Grenzen. Es wäre etwa ein Millimeter auf der tausendfachen Strecke Köln-Wien und damit weit am Mond vorbei. Damit war der technische Fortschritt aber auch noch nicht beendet: „Heute messen wir im Femtobereich, also in milliardstel Teilen. Da müssen wir schon die Dicke eines menschlichen Haares bemühen und ins Verhältnis zur Entfernung Erde-Venus setzen“, betont der BfR-Vizepräsident. Der berühmte Zuckerwürfel ließe sich aktuell sogar noch nachweisen, wenn er in den knapp drei Milliarden Litern Wasser des Starnberger Sees aufgelöst wird. [...]

Dennoch lösen Meldungen, zum Beispiel zu „Dioxineiern“, immer wieder unnötige Panik aus. Offenbar finden viele Menschen allein die Existenz oder den Nachweis einer Substanz

beängstigend und bedrohlich, selbst wenn diese gar nicht mit einer Gesundheitsgefahr verbunden ist. Thorsten Pachur vom Max-Planck-Institut (MPI) für Bildungsforschung in Berlin wundert das nicht, schließlich regt das Thema viele Menschen auf. „Die Aufmerksamkeit ist in affektiven Situationen häufig auf das Schlimmstmögliche fokussiert, und man wird blind gegenüber einordnenden Informationen.“ [...] Doch es geht auch um Begriffliches. „Das Wort Schadstoff zum Beispiel ist einfach falsch, zumindest Wissenschaftler sollten es nicht benutzen“, ist Wittkowski überzeugt. Schließlich sei in entsprechend hohen Konzentrationen jede Substanz schädlich, auch Zucker oder Salz und selbst Wasser. [...] Auch gesetzlich festgelegte Begriffe stiften mitunter mehr Verwirrung als Vertrauen. Wer etwa glaubt, ein Grenzwert sei die Grenze zwischen giftig und nicht giftig, liegt falsch. „Grenzwerte sollten besser gesetzliche Höchstmengen heißen“, glaubt der BfR-Experte. Sie geben an, was man nach aktuellem Stand auf Lebenszeit aufnehmen kann, ohne krank zu werden. Die meisten Grenzwerte beruhen auf Tierversuchen. Auf die so ermittelten, gerade noch unschädlichen Dosis wird dann für den Menschen noch ein Sicherheitsfaktor von 100 aufgeschlagen, als sicher gilt also 1% des Versuchsergebnisses.“

In Kenntnis der Verhältnismäßigkeit der Ergebnisse und der Grenze des Machbaren wird dennoch munter weiter geprüft und angeklagt.

Wir nehmen unsere Aufgabe sehr ernst, doch nicht nur das macht unser Lieblingsprodukt Tee zu einem der saubersten Lebensmittel. Niemand scheint darüber nachzudenken, dass üblicherweise nicht die getesteten Teeblätter verzehrt werden, sondern ein Aufgussgetränk daraus entsteht. Findige Entdecker werden in der Zukunft vielleicht auch darin etwas finden - und den Zuckerwürfel dann im Atlantik!

Trends und Neues

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

Trendtee Ananas-Salbei (Grüntee-Früchtemischung aromatisiert Nr. 1617)

Salbei nur zum Gurgeln bei Halsschmerzen oder als Zutat in der Küche?! Schluss damit! Denn die liebevolle Verbindung des leicht zitronigen Krautes mit fruchtig-süßer Ananas und sanfter Rosennote überzeugt jeden Skeptiker – und Salbei wird zur wahren Wonne!

Südin Indien Warwick Special Green (Grüner Tee Nr. 347)

Feines, saftig-grünes Blatt und weiche, zart-fruchtige Tasse... Ein kleines Meisterwerk ist dem Traditionsgarten Warwick, mit dieser Spezialität gelungen. Hier schmeckt man förmlich die jahrelange Expertise und die üppige Vegetation rund um den Teegarten im Herzen der Nilgiris!

WIEDER DA:

Vanille - Das Original - (Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert Nr. 990)

Auf vielfachen Wunsch ist diese vanillig-sanfte Verführung endlich wieder mit der ursprünglichen Rezeptur erhältlich! Weich und zart, aber dennoch vollmundig: Ein kostbarer Genuss, der in einzigartig harmonischem Einklang die Sinne verführt! So schmeckt nur das Original!



Alexander Mehnert

Seit September 2014 steht unserem langjährigen Geschäftsführer Thomas Holz ein Kollege zur Seite. Hauptverantwortlich für die Bereiche Franchising, Vertrieb und Marketing stellen wir gerne Alexander Mehnert vor:

Steckbrief

Name: Alexander Mehnert
Funktion: Geschäftsführer
Alter: 44 Jahre

Mein Weg zu TeeGschwendner:

Mein erster Weg zu TeeGschwendner war Anfang der 80er Jahre in den „Teeladen“ in der Bonner Kaiserpassage, um mir unter anderem „Tropenfeuer“ und Kandissticks zu besorgen. Mein beruflicher Weg führte mich 1989 dann aber erst einmal für ein paar Jahre zur Marine und anschließend durch verschiedene Vertriebspositionen zum Franchising. Zuletzt war ich beim größten deutschen Nachhilfeeinstitute für gut 700 Standorte und 350 Franchisepartner in Deutschland und Österreich verantwortlich. Anfang 2014 haben sich die Wege mit TeeGschwendner wieder gekreuzt und ich freue mich sehr, nun diese schöne Aufgabe wahrzunehmen.

Warum ich gerne bei TeeGschwendner arbeite:

Zunächst einmal empfinde ich es als Privileg mit einem so schönen Produkt zu arbeiten. Man spürt die Begeisterung für den Tee überall im Unternehmen. Alle Kollegen und Franchisepartner sind mit Leidenschaft bei der Sache. Das wirkt sich natürlich positiv auf das Arbeitsklima aus. Darüber hinaus haben wir wunderbare Möglichkeiten, die lange Erfolgsgeschichte von TeeGschwendner im In- und Ausland fortzuschreiben. So gibt es neben ständig neuen Herausforderungen des Marktes noch zahlreiche weiße Flecken, an denen Tee Freunde oder solche, die es werden sollen, noch nicht in den Genuss einer kompetenten und persönlichen Beratung kommen können. Ich bin der festen Überzeugung, dass wir noch viele Menschen für den Tee werden begeistern können, die heute noch keinen Zugang dazu haben.



Tee-News auch auf Facebook:

Wer nicht genug von TeeGschwendner bekommt, der kann es jetzt auch zeigen: Findet uns im Internet und gebt uns Euer „Like“ auf Facebook. Wir belohnen Euch mit spannenden Rezepten, Wissenswerten und Witzigem über Tee, Insider-Infos über Fachgeschäfte und Zentrale sowie den anstehenden Veranstaltungen. Jetzt TeeGschwendner-Fan werden!



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“.

Ihr Fachgeschäft:

Impressum