

Presseinformation

Harmonie – Reinheit – Stille - Respekt

TeeGschwendner präsentiert neue Matcha Linie

Seit 40 Jahren bleibt TeeGschwendner seinen Prinzipien treu – insbesondere was die Qualität der Produkte angeht. Und so ist es nicht verwunderlich, dass die Tea Taster des Hauses nach intensiver Suche auch die besten Matcha-Qualitäten Japans entdeckt und in eine eigene Produktlinie gegossen haben, welche das gesamte Spektrum des „grünen Goldes Japans“ abbildet. Die japanische Teezeremonie schenkt den vier Newcomern ihre klangvollen Namen Matcha Wa, Matcha Sei, Matcha Jaku und Matcha Kei. Darüber hinaus gibt es einen Matcha für kulinarische Experimente. Die neue Linie, die – wie bereits 45% aller angebotenen Teesorten – aus kontrolliert biologischem Anbau stammt, steht für eine ganz neue Matcha Dimension bei TeeGschwendner.

- **Matcha Wa (Harmonie) „Beginner's Harmony“**

Das Grundprinzip „Wa“ steht in der japanischen Teezeremonie für Harmonie. Und so ist auch bei diesem Tee alles im Gleichgewicht. Matcha Wa kommt aus der Präfektur Aichi in Zentral-Japan, wo ein mildes und ausgewogenes Klima für einen ausgeglichenen Wechsel der Jahreszeiten sorgt. Das spiegelt sich in einem runden und harmonischen Geschmack wieder, den besonders Matcha-Neulinge lieben werden. (Preis: 18,00 € / 30 g Dose)

- **Matcha Sei (Reinheit) „Every Day Purity“**

Fast die Hälfte des gesamten japanischen Tees stammt aus Shizuoka, dem mit Abstand bekanntesten und größten Teeanbaugebiet Japans. Dort wachsen am Fuße des heiligen Bergs Fuji die Teebüsche für TeeGschwendners aromatischen

Presseinformation

und intensiven Matcha Sei. Was des Einsteigers Auszeit im Alltag, ist des Kenners spirituelle Reinigung – Matcha Sei ist der tägliche Begleiter für beide(s).
(Preis: 27,50 € / 30 g Dose)

- **Matcha Jaku (Stille) „Ceremonial Spirit“**

Auf der Insel Kyushu im tiefen Süden Japans leben die Teebauern mit dem Wissen für die Herstellung des Matcha Jaku. In der Präfektur Kagoshima wird seit vielen Jahren Bio-Anbau gefördert. Die Ergebnisse der großartigen Bemühungen finden sich in dieser vollmundigen Köstlichkeit wieder. Idealerweise pur getrunken, lässt er tief in die Seele japanischer Teekunst blicken und schenkt dem Feinschmecker zeremonielle Augenblicke genussvoller Kontemplation.
(Preis: 37,50 € / 30 g Dose)

- **Matcha Kei (Respekt) „Master’s Tribute“**

Wahre Meister in der Teeherstellung sind rar und noch seltener sind sie im Bioanbau zu finden. Doch das über Generationen vererbte Wissen und die reichhaltigen vulkanischen Böden Kagoshimas ermöglichen es, eine Matcha-Spezialität von einzigartiger Güte hervorzubringen. Dieser exklusiv für TeeGschwendner hergestellte Matcha Kei steht für das Beste, was die japanische Teekunst zu bieten hat: Intensität, Lieblichkeit und „Umami“. Ein Meisterwerk, das höchsten Respekt verdient! (Preis: 46,00 € / 30 g Dose)

- **Matcha Culinary**

Auch in der Küche hat sich Matcha zu einem wahren Trendprodukt entwickelt. Das intensiv grün schimmernde Pulver bringt hier nicht nur Farbe ins Spiel sondern auch einen cremig-samtigen und erfrischend herb-lieblichen Charakter in viele Kreationen. Eiscreme, Shakes, Smoothies, süßes Backwerk oder auch herzhaftere Gerichte werden durch Matcha optisch wie geschmacklich zu etwas

Presseinformation

ganz Besonderem. Matcha Culinary ist die ausgewogene Mischung von Tees aus den Präfekturen Kagoshima, Miyazaki und Shizuoka – ein Cuvée für hohe Ansprüche, auch wenn es um den puren Genuss geht. Verpackt in einem praktischen, wiederverschließbaren 100g Aromaschutzbeutel ist Matcha Culinary auch eine vorteilhafte Alternative für Vieltrinker (Preis: 27,30 € / 100 g Beutel)

Alle Produkte – wie auch Matchaschalen, Bambuslöffel und Matcha-Besen für die stilvolle Zubereitung – sind ab sofort in allen 125 TeeGschwendner Fachgeschäften und im Online-Shop unter www.teegschwendner.de erhältlich.

Februar 2016

Presseinformationen und Bilddaten zum Download unter www.teegschwendner.de

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

TeeGschwendner GmbH
Birgit Rohn
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 02225 – 9214 0
Fax 02225 – 9214 20
E-Mail: rohn@teegschwendner.de
Internet: www.teegschwendner.de

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21425 Stelle
Tel. 04174 – 595 322
Fax 04174 – 596 382
E-Mail: ulrike.sewing@t-online.de
Internet: www.ulrike sewing.de