

AUSGABE 71

Teebuch

Tee Gschwendner





Tee Gsch



wendner



TEA-LOUNGE







WISSENSWERTES ÜBER TEE^GSCHWENDNER

Wenn Tee^Gschwendner nicht so viel mit Tee zu tun hätte, müsste es «Neuland» heißen. «Machen und Tee trinken, auf zu neuen Ufern» – dieses Motto spiegelt sich in der gesamten, immerhin schon seit 1978 währenden Firmengeschichte wider. Ob Albert und seine Frau Gwendalina Gschwendner die seinerzeit verrückte Idee eines Tee Ladens umsetzten und dafür allerlei Spott ernteten, ob die Brüder Karl und Albert Gschwendner mit vereinten Kräften in das damals noch in den Kinderschuhen steckende Franchising einstiegen und so eine selbstständige Gemeinschaft von eng verbundenen Teefreunden und -händlern aufbauten, ob zu Zeiten von 2/86er Computern in nur wenigen Privathaushalten das Internet mit einem Online-Tee-shop erobert oder das Teewissen für eine IHK-zertifizierte Weiterbildung zum TeeSommelier gebündelt wurde – der Pioniergeist trieb zu jeder Zeit sein Wesen.

Zunehmend finden auch Menschen in anderen Ländern auf dieser schönen Erde Gefallen an Tee^Gschwendner, auch wenn der Name nicht allerorten leicht über die Lippen fließt und oftmals herrliche phonetische Blüten treibt. Leicht hingegen fließt der Tee, um den sich letztlich alles dreht, direkt in die Herzen vieler neuer und langjähriger «Tee-Aficionados». Beste Qualitäten, ein kompetentes Tea Taster Team, das hauseigene Labor zur lebensmittelchemischen Absicherung der Produktqualität, ein innovatives Mitarbeiter team und die kompetente Beratung der Partner in den Fachgeschäften sind die wichtigsten Garanten für den Erfolg. Und für den Aufbruch zu neuen Ufern, die heute noch nicht in Sichtweite sind.

HISTORISCHE ECKPFEILER

-
- 1976** Gründung des Unternehmens und Eröffnung des 1. Teefachgeschäftes in Trier durch den 22-jährigen Albert Gschwendner zusammen mit seiner Frau Gwendalina und seinem Bruder Karl. Die Geschäftsidee entstand aus dem Mangel an guten Einkaufsmöglichkeiten für Tee.
- 1977** Eröffnung des Teeladens in Bonn unter dem neuen Gedanken «Tee als Erlebnis». Die Besonderheiten: Ein breites Sortiment, höchste Produktqualität, beste Lage und eine umfassende Produktberatung mit breitem Serviceangebot.
- 1980** Ausbau der Branchenführerschaft im Tee-Einzelhandel mit mittlerweile 25 Franchise-Fachgeschäften sowie drei Geschäften in Eigenregie.
- 1982** Einstieg in Franchising und bundesweite Expansion. Alle Franchisepartner sind selbstständige Unternehmer und müssen als Voraussetzung vor allem die Liebe zum Tee mitbringen, aber auch umfassendes Fachwissen und Beratungskompetenz.
- 1989** 51 Fachgeschäfte und Gründung des Werberats zur Planung und Koordination aller gemeinsamen Marketingmaßnahmen.
- 1990** Das Sortiment beinhaltet mittlerweile mehr als 300 Sorten losen Tees. Expansion nach Luxemburg und in die Schweiz. Die Zentrale verlegt ihren Sitz von Bornheim an den größeren Standort Meckenheim.
- 1992** Das Sortiment beinhaltet mittlerweile mehr als 300 Sorten losen Tees. Expansion nach Luxemburg und in die Schweiz. Die Zentrale verlegt ihren Sitz von Bornheim an den größeren Standort Meckenheim.
- 1999** Umsetzung eines neuen Marktauftritts unter dem Motto «Handeln und Teetrinken» und Aufbau einer zukunftsweisenden Erlebniswelt rund um den Tee. Um Verwechslungen zu vermeiden, wird «Der Teeladen» umbenannt in «TeeGschwendner». Der erste Internetshop geht online. TeeGschwendner ist mittlerweile an 80 Standorten vertreten.
- 2004** Das Ladenbaukonzept wird auf flexible «City-Konzepte» adaptiert, um trotz unterschiedlicher Gegebenheiten und Größen einen einheitlichen Markenauftritt zu wahren. In Zusammenarbeit mit der IHK Bonn/Rhein-Sieg entsteht die Weiterbildung «Fachfrau/mann für Einzelhandelsmanagement».

2007 In Zusammenarbeit mit der IHK Bonn/Rhein-Sieg bietet die TeeGschwendner-Akademie erstmalig das Qualifizierungsangebot zum TeeSommelier® an.

2014 Im Futurestore-Konzept eröffnet das neue Flagship in Hamburg an der Bergstraße mit großer Tea Lounge.

2019 Jonathan Gschwendner wird Geschäftsführer

2017 Auszeichnung mit dem «Green Franchise Award» als nachhaltig handelndes Unternehmen.

Im Juli 2010 verstirbt der Firmengründer Albert Gschwendner im Alter von 56 Jahren.

2000

2010

2020

2005 Auszeichnung als «Franchisegeber des Jahres» vom Wirtschaftsmagazin Impulse und dem Deutschen Franchiseverband sowie Auszeichnung für das beste Franchisesystem der F&C Partnerzufriedenheitsbefragung. Multilinguale Neukonzeption des Internetshops.

2021 Birgit Rohn wird Geschäftsführerin

2016 Der erste TeeGschwendner Nachhaltigkeitsbericht wird vorgelegt.

2013 Im deutschen Markt sind 125 Franchise-Fachgeschäfte aktiv, weltweit sind es 144. Der Onlineshop erfährt einen Relaunch.

2009 Bei der «World Tea Championship» in Las Vegas gewinnt TeeGschwendner mit zwei Tees den 1. Platz. Auszeichnung vom Institut für Franchising und Cooperation mit dem Golden Award als besonders gutes Unternehmensnetzwerk.

TeeGschwendner wird wiederholt mit dem Golden Award als «Bestes System 2013» vom Internationalen Centrum für Franchising und Cooperation ausgezeichnet.

LEITGEDANKEN

Der dauerhafte Erfolg des Unternehmens wird gewährleistet durch die Förderung höchster Qualität in allen Bereichen des Unternehmens. An die Qualität unserer Teeprodukte erheben wir ebenso höchste Ansprüche wie an die Qualitätssicherung vom Ursprung bis zum Teefachgeschäft. TeeGschwendner steht für Premiumqualität, Sicherheit, Preis und Wert, Kompetenz und Unabhängigkeit.

In die Entwicklung unseres Unternehmens beziehen wir alle Lieferanten mit ein. In den Ursprungsländern arbeiten wir mit Teepflanzern zusammen, die sich gemeinsam mit uns für umweltgerechten und kontrollierten Teeanbau einsetzen. Gute Lebens- und Arbeitsbedingungen in den Teegärten sind uns wichtig. Der Mensch lebt mit und von den Pflanzen, Tieren und der Umwelt. Er ist Teil des Ganzen. Deshalb begegnen wir als Menschen und als Unternehmen unserer Umwelt mit Fürsorge, Verantwortung und Respekt.

Gleichberechtigter Umgang ist uns auch im Unternehmen wichtig. Alle Mitarbeiter sind durch ein umfangreiches Verbesserungssystem in die Weiterentwicklung und kontinuierliche Optimierung des Unternehmens integriert. Wir fördern unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch regelmäßige Aus- und Weiterbildungen auf allen Gebieten. Alle TeeGschwendner-Einzelhändler sind an der Sortimentsgestaltung und der Unternehmensentwicklung beteiligt. Unsere Partner vor Ort geben Ihre Wünsche und Vorschläge weiter. Als Gemeinschaft der führenden Teefachgeschäfte garantieren wir Ihnen angemessene Preise.

Wir sprechen gern mit Ihnen über die Leitgedanken unseres Unternehmens.

BESSER TEEGSCHWENDNER

1. Premiumqualität: TeeGschwendner steht für höchste Produktqualität und Frischestandards. Nur aus den besten 0,5 % der jährlichen Weltermte suchen unsere Teataster die feinsten Tees für Sie aus. Enge persönliche Kontakte zu oftmals selbstständigen Teeproduzenten mit kleinen Anbauflächen sichern uns Qualitäten und Raritäten, die im übrigen Markt nicht zu finden sind.

2. Sicherheit: Teekauf ist Vertrauenssache. Im eigenen Labor prüfen wir unter wissenschaftlicher Leitung nach abgesicherten Methoden jeden Tee bereits vor dem Einkauf weit strenger, als der Gesetzgeber es vorschreibt. Daran werden wir auch in Zukunft festhalten.

3. Preis und Wert: Seit Gründung folgt TeeGschwendner dem Leitgedanken des nachhaltigen Teeanbaus. Fairer Handel und Tee aus biologischem Anbau sind uns besonders wichtig. Die Unabhängigkeit vom Zwischenhandel und unsere starke Gemeinschaft von selbständigen Franchisepartnern sind Garanten für hohe Standards an Qualität, Sicherheit, Frische und Kompetenz zu fairen Preisen. Der teuerste Tee ist der, der nicht schmeckt. Bei TeeGschwendner ist jedes Gramm Tee sein Geld wert!

4. Kompetenz: Unser umfangreiches Wissen umfasst den Anbau der Teepflanzen, die schonende Verarbeitung und sensorische Prüfung der Tees, lückenlose Qualitätssicherung im eigenen Labor und die präzise Mischung und Verpackung in unserem Werk sowie alle Fragen rund um den Genuss unserer Tees.

5. Ressourcenschonung: Ressourcenschonung ist für unser Handeln und die Zukunft unseres Unternehmens, unseres Landes, der Erde und der gesamten Erdbevölkerung von richtungsweisender Bedeutung. Gemeinsam mit unseren Franchisepartnern und allen am Wertschöpfungsprozess beteiligten Menschen und Unternehmen haben wir das Ziel formuliert, permanent an der Verbesserung ressourcenschonender Produktion und Umweltmanagement zu arbeiten sowie wo immer möglich nachwachsende, verantwortlich hergestellte Rohstoffe einzusetzen.

GUT VERNETZT

www.teegschwendner.de

Auf unserer Website finden Sie nicht nur alle Informationen über Tee, TeeGschwendner, unsere Standorte und unser Franchisekonzept. Für qualitätsbewusste Teetrinker, die nicht in der Nähe eines unserer Fachgeschäfte leben oder es nicht immer zum Tee-Erlebniskauf vor Ort schaffen, ist der mit Bestnoten ausgezeichnete Onlineshop die Lösung für eine unkomplizierte, schnelle Servicebestellung ihrer Lieblingstees. Ab 20€ Warenwert ist die Lieferung sogar versandkostenfrei. Gern genutzt ist die Website aber auch, um sich vor dem Einkauf im Fachgeschäft schon mal zu informieren und Ideen für den Tee-, Zubehör- oder Präsentkauf zu sammeln.

Digitaler Austausch

... oder immer auf dem neuesten Stand über unsere Social Media Kanäle. Besonders auf Facebook und Instagram erfahren Sie alles über neue Teeschätze, die Reisen unserer Tea Taster, nützliches Teewissen, kreative Rezepte, Aktionen oder Seminare in unseren Fachgeschäften, spannende Gewinnspiele etc. – und können sich gleich dazu mit uns und anderen Teefans direkt austauschen. Folgen Sie uns in die wunderbare Teewelt: Wir freuen uns über jedes «Like» und jeden Follower!



www.facebook.com/TeeGschwendner



www.youtube.com/TeaGschwendner



www.instagram.com/teegschwendner_deutschland

Auf dem neuesten Stand hält Sie auch unser digitaler Newsletter – anmelden können Sie sich direkt über unsere Website teegschwendner.de/newsletter.

Gut vernetzt sind übrigens auch alle Kunden und Teeinteressierte, die sich über unser Gästebuch auf www.teegschwendner.de austauschen oder ihre Fragen von unserem Kompetenzteam zeitnah und ausführlich beantwortet bekommen.

TeeGschwendner App jetzt runterladen!

Finden und bestellen Sie Ihre Lieblingstees mit wenigen Klicks ganz einfach in unserer Tee App. Ob unterwegs, schnell mal zwischendurch oder bequem auf dem Sofa zuhause – mit der praktischen Tee App von TeeGschwendner haben Sie Ihre Teebestellung in Windeseile getätigt und können sich schon ganz bald auf den Genuss Ihrer Lieblingstees freuen!



für iOS



für Android

QR-Code scannen und App bequem runterladen!

PAYBACK

Gut vernetzt ist TeeGschwendner auch im Verbund der PAYBACK Partner. Mit Ihrer TeeGschwendner PAYBACK Karte können Sie die Vorteile des Programms bei TeeGschwendner und allen Partnerunternehmen in Anspruch nehmen.



Und das ist ganz leicht: Legen Sie einfach Ihre TeeGschwendner (mobile) PAYBACK Karte oder die eines anderen Partnerunternehmens bei Ihrem Einkauf an der Kasse vor oder geben die Kartennummer bei Ihrem Online-Einkauf ein.

Bei TeeGschwendner können Sie z.B. Ihre Punkte für Tee einlösen, den Sie sich immer schon mal gönnen wollten.



Bezahlen und Punkten
mit PAYBACK PAY





DIE QUALITÄTSGARANTEN: SORGFALT, LIEBE, PARTNERSCHAFT

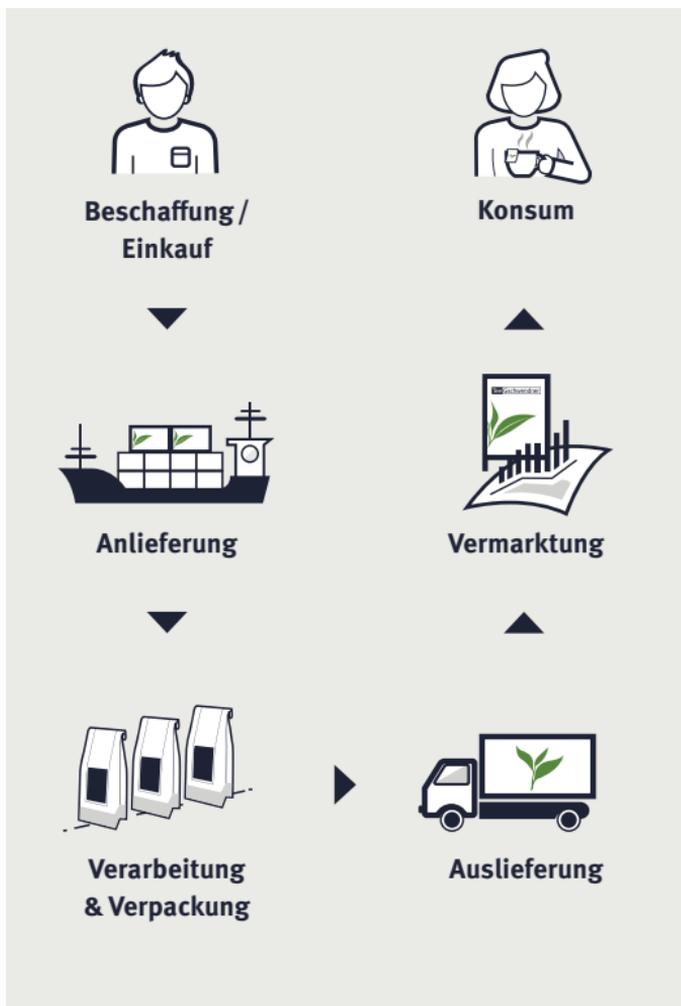
Die Weltjahres-Teeproduktion beträgt in den letzten Jahren über 5 Mio Tonnen der Gattung *Camellia sinensis*. Dies ist eine fast unvorstellbare Menge, denn daraus können mehr als 3 Billionen Tassen Tee hergestellt werden. Teilt man diese gewaltige Zahl durch rund 7,5 Milliarden Erdenbürger, finden wir uns wieder in der Welt der Vorstellungskraft, denn 500 Tassen Tee pro Mensch und Jahr oder etwas mehr als 1 Tasse pro Mensch und Tag sind bestens nachvollziehbar!

Die Skizze der Teequalitäts-Pyramide (vergleiche Seite 28) verdeutlicht die grobe Einteilung der Weltjahres-Teeproduktion in die drei Kategorien «Niedrigste Qualität», «Einfache Qualität» und «Beste Qualität». Da von der gesamten Teemenge im Jahr mehr als die Hälfte in den Erzeugerländern konsumiert werden, verbleiben für TeeGschwendner wenige Tonnen Tee bester Qualität, aus denen unsere Tea Taster ihre Auswahl für unser Premiumsortiment treffen.

Die großen Auktionsplätze in Kolkata, Mombasa, Cochin, Colombo und Djakarta spielen für TeeGschwendner keine Rolle mehr. TeeGschwendner und seine Tea Taster pflegen seit vielen Jahren den direkten Kontakt zu den Teepflanzern, den Managern und Eigentümern der Teegärten in den Ursprungsländern. Der persönliche Kontakt, der Austausch und die gemeinsame Definition von Qualität stehen hier im Vordergrund. Das gilt selbstverständlich auch für unser exzellentes, unvergleichliches Bio-Kräutersortiment, das wir von nachhaltig anbauenden (Berg-)bauern zum Beispiel in Österreich, Osteuropa oder in der Nachbarschaft im Innovationspark Rheinland beziehen. Eine langjährige, freundschaftliche Beziehung zu dem Top-Bioanbieter von Rooibostee in Südafrika sorgt auch in diesem Segment für verlässliche, saubere und gesunde Produkte.

Hochwertige Qualität wird in allen Sortimentsbereichen mit viel Aufwand hergestellt. Natürlich wird dies über den zu vereinbarenden Preis gewürdigt!

Wertschöpfung



Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement

DIE QUALITÄTSFINDER: UNSERE TEA TASTER

Ein ganz besonders «sinnliches» Team

Wie machen sie das bloß? Auf der ganzen Welt gibt es tausende von Teesorten, die sich je nach Pflanze, Herkunft, Klima, Anbau, Pflück-, Ernte- und Verarbeitungsmethoden unterscheiden. 20 000 Tonnen Tee bester Qualität präsentieren sich alljährlich mit deutlich mehr als 10 000 kleinen Mustersendungen aus den Teeursprungsländern. Besonders während der Saisonhöhepunkte in Frühjahr und Sommer treffen täglich Kuriersendungen mit hunderten von Mustern ein, die es zu bewerten gilt. So klappern während der Produktionszeit von Februar bis November täglich die Probiertassen im Teeverkostungsraum unserer Meckenheimer Zentrale. Wer als Gast unseres Hauses einmal erlebt hat, wie dort betrachtet, geschnuppert, getastet, eingewogen, gebrüht, abgegossen, geschlürft, gesogen, jubiliert, gespuckt und genossen wird, hat einen bleibenden Eindruck von Tee und seiner Bandbreite gewonnen. Unser Tee in der Kategorie «Beste Qualität» (siehe Pyramide auf S. 28) ist keine standardisierbare Massenware, sondern mit viel Erfahrung, Wissen und Liebe ausgewählte Topware!

Immer wieder finden Chef Tea Taster Thomas Holz und sein Tea Taster Team Jonathan Gschwendner, Daniel Mack und Lukas Parobij aus einer Flut von Mustern die richtigen heraus. Eine ganze Reihe von Kriterien wie Geschmack, Geruch, Blattbeschaffenheit oder Farbe des Aufgusses «lesen» sie im Kontext der Herkunftsländer und beurteilen so Qualität und Preis. Sieht man sie in der Meckenheimer Zentrale an der langen Teeverkostungstheke riechen, schlürfen und in Windeseile ihr Urteil bilden, beginnt man zu ahnen, womit sie die tollen Qualitäten herausfiltern, die dann Jahr für Jahr gleichbleibend in unserer Tasse landen: mit Scharf-Sinn! Die hochsensiblen Zungen unserer Taster sind ihr unschätzbare Kapital – und ebenso das von «TeeGschwendner».



Mit dem Verkosten der Muster fängt der Job erst an. Die geschulten Gaumen finden unter bis zu 250 Mustern täglich sofort die geeigneten Tees für das TeeGschwendner Premiumsortiment heraus.

Solcherart «Haus-Aufgaben» bilden die Grundlage eines weiteren wichtigen Aufgabenfeldes: Für Auslandskontakte und Verhandlungen mit Teehändlern sind neben einem großen Erfahrungsschatz Verhandlungsgeschick und (mal kein Zungen-, sondern) Fingerspitzengefühl gefragt. All dies haben sich die Tea Taster im Laufe ihrer langjährigen Ausbildung und der täglichen jahrelangen Arbeit durch Wissen, Können und zahlreiche Besuche in den Tee-Anbauländern erworben. Das Ergebnis: Heute schätzt man die Meinung und den Rat der TeeGschwendner Tea Taster! Bei Teehändlern und Gartenmanagern genießen sie größten Respekt.

DIE QUALITÄTSSICHERER: UNSER LABORTEAM

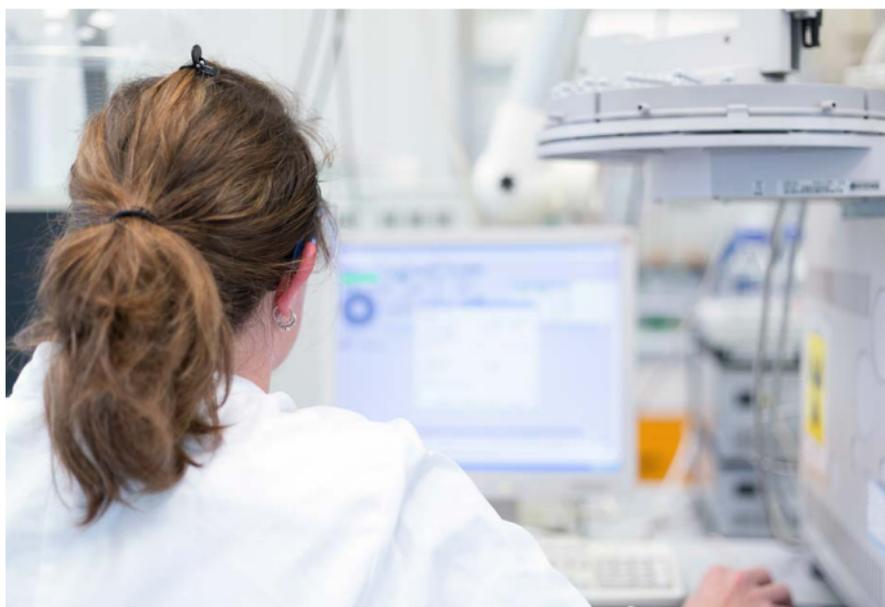
Sicherheit und Kontrolle – das sind die Schlüsselbegriffe, die zur Einrichtung eines firmeneigenen Labors geführt haben, denn Teekauf ist Vertrauenssache. Zur Sicherstellung der einwandfreien Beschaffenheit unserer Produkte liegt unserer Qualitätssicherung ein engmaschiges Konzept zugrunde. Die Untersuchung unserer Teesorten erfolgt auf der Basis eines «Code of Practice», in dem Qualitätssicherungsstrategien in allen Produktstadien festgelegt sind. Unsere Einkaufskriterien sind dabei weit strenger gesteckt, als der Gesetzgeber es vorschreibt.

Unser Laborteam trägt der wachsenden Verknüpfung des Qualitätsgedankens mit Faktoren wie Rückstandskontrolle und Lebensmittelsicherheit täglich Rechnung – über 1000 Tees werden hier im Jahr auf verschiedene Rückstände und Kontaminanten getestet. In den Laborbereichen Vorbereitung & Extraktion, Wägeraum, Reinigung/Konzentration und Identifizierung/Bestimmung untersucht das 5-köpfige Team rund um Qualitätsmanagerin und Ernährungs-



wissenschaftlerin Dr.-Ing. Sophia Dohlen schon die Angebotsmuster, um Kaufentscheidungen auf der Basis einer umfassenden Qualitätsbeurteilung treffen zu können. Die erneute Kontrolle der Wareneingangsmuster der tatsächlich eingekauften Produkte, routinemäßige Stichprobenkontrollen sowie eine zusätzliche Kontrolle der Teesorten durch unabhängige vereidigte Sachverständige runden das Prüfkonzept zu jeder einzelnen Teesorte ab.

Mit dieser aufwändigen und lohnenden Qualitätssicherungsstrategie gelingt es uns, gemeinsam mit unseren Produzenten ein qualitativ hochwertiges, sauberes und gesundes Produkt anzubieten.



DIE QUALITÄTSMESSUNG: DAS TG-RATING

Das TG-Rating (TGR) erlaubt eine differenzierte Bewertung und bezieht sich auf die obere, kleine Spitze der Teequalitätspyramide – die Spitzentees, die überhaupt den Ansprüchen an unser Teesortiment genügen. Wir beginnen unser Ranking mit 63/100 Punkten. Tees, die unterhalb der Spitze liegen, würden von uns mit weniger als 63 Punkten bewertet. Solche Tees finden sich nicht in unserem Sortiment. 100 von 100 Punkten werden wohl sehr selten vergeben, weil hier im Bereich der Editions-Tees keine Steigerung mehr möglich sein kann. Wohl aber in der Edmon's Sophisticated Tea Selection: Diese Spezialitäten, häufig mit Raritätscharakter, können durch ihre Vollkommenheit, Außergewöhnlichkeit oder Handwerkskunst auch einmal bis zu 110 Punkte erreichen.

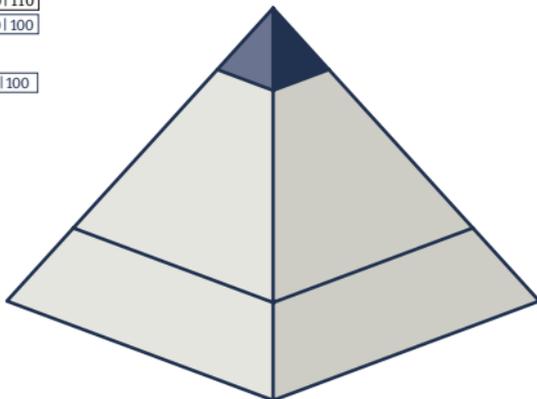
Die Bewertung erfolgt durch unsere Tea Taster nach verschiedenen Kriterien. Es werden immer innerhalb einer Kategorie Punkte vergeben. Ein Darjeeling kann immer nur mit einem Darjeeling, ein Assam mit einem Assam einer Erntezeit verglichen und bewertet werden. Unsere Kräuter-, Früchte- und aromatisierten Tees haben natürlich ein eigenes Bewertungsschema. Hier sind neben dem Geschmack die Zutaten und der direkte Vergleich mit den auf dem Markt befindlichen Produkten der Mitbewerber entscheidend, aber auch Kriterien wie Bio-Anbau.

Weltjahresteeproduktion

Beste Qualität

TGR 110 | 110
TGR 100 | 100

TGR 63 | 100



Niedrigste Qualität

DIE QUALITÄTSBERATER: IHRE TEE-ERLEBNISBEGLEITER

Ein ungewöhnliches Wort: Tee-Erlebnisbegleiter. Aber es trifft den Beruf oder besser gesagt die Berufung unserer Fachverkäufer auf den Kopf. TeeGschwendner bietet in seinen Fachgeschäften ein einzigartiges Erlebnis, wenn sich die mit höchster Kompetenz, schwärmerischer Tee-liebe und hohem Servicegedanken ausgestatteten Verkäufer gemeinsam mit ihren Kunden auf eine Entdeckungsreise durch die weite Welt des Tees begeben. Dabei spielt es keine Rolle, wie groß oder klein das Teewissen des Kunden, wie eng oder nah sein Bezug zu Tee oder wie alltäglich oder exquisit sein Teegeschmack ist. Die Kunst liegt darin, jeden an seinem Tee-Punkt abzuholen und dort die genussvolle Reise zu beginnen.

So mancher TeeGschwendner Neuling war bei seinem Debut überrascht, dass unsere Tee-Erlebnisbegleiter gleich den Tee seines Geschmacks aus der Teedosenwand hervorzauberten und ihm noch eine Teeprobe für weitere freudvolle Teemomente mit auf den Weg gaben. Wer einmal seine Lieblingssorten gefunden hat, will sie fortan nicht mehr missen. Durch zielsichere Beratung und eine hilfreiche Teeprobe bei jedem Einkauf entwickelt sich nach und nach, ganz wie bei gutem Wein, der eigene Tee-Geschmack immer weiter – oder anders gesagt: der Alltag füllt sich mit immer schöneren Teemomenten und zu besonderen Tagen gönnt man sich gern das besondere Täschchen Tee. Mindere Qualitäten – die teuersten Tees überhaupt, wenn sie im Schrank verkümmern und schließlich weggeworfen werden – kommen da nicht mehr in die Tasse, wenn der Gaumen einmal mit Preis-Wertem Tee und gesunder, gesicherter Qualität verwöhnt ist.

Sie trauen sich nicht so recht an die Theke heran? Dann schnuppern Sie doch erst einmal in unserem Selbstbedienungsbereich. Ein Tee-Thema werden Sie auch so ganz schnell gefunden haben.





NACHHALTIG HANDELN

Seit Gründung des Unternehmens durch Albert Gschwendner ist verantwortliches Handeln im Sinne von Mensch und Natur ein existenzieller Bestandteil der Unternehmenskultur. Dieses Handeln ist für uns zur grundlegenden Haltung geworden, um moralische Werte mit unternehmerischem Handeln in Einklang zu bringen.

Unsere Firmengeschichte zeigt die Entwicklung vom traditionellen «Teehandeln» in eine Zeit mit komplexer werdenden Geschäftsideen, -feldern und einer Vielfalt von Geschäftspartnern, in der wir durch kontinuierliche Entwicklungsprozesse unser werteorientiertes Handeln manifestieren konnten.

Der Aufbau des TeeGschwendner Franchisesystems mit seiner Form der Organisation und Integration von Franchisepartnern in Entwicklungsprozesse ist besonders. Einzigartig ist aber vor allem der interaktive Austausch zwischen den Menschen in den Ursprungsländern, die unseren Tee herstellen, den Menschen, die den Tee einkaufen und denen, die ihn hier in ihren Geschäften mit Begeisterung verkaufen. Durch unzählige Reisen in Teegärten auf der ganzen Welt wächst das Verständnis für die Herausforderungen im Ursprung und umgekehrt können schwer nachvollziehbare Anforderungen der westlichen Welt an Arbeits- oder Lebensmittelsicherheit mit den Menschen in den Ursprungsländern erläutert werden.

Ein elementarer Baustein auf dem Weg der Nachhaltigkeit ist die Weiterentwicklung unseres Sortimentes zu mehr Produkten aus biologischem Anbau und mit eigenen Projekten in den Erzeugerländern, über die wir im besten Sinne direkte, konkrete Entwicklungshilfe leisten können.

Unsere vielfältigen Aktivitäten auf dem Weg vom Ursprung bis in Ihre Teetasse haben wir in unserer Nachhaltigkeitsknospe im Sinne von «two leaves and a bud» in einer dreiteiligen Systematik visualisiert und zeigen so die Schwerpunkte unserer aktuellen und künftigen Unternehmens-tätigkeit mit ihren ökonomischen, ökologischen und sozialen Ergebnissen auf.



1 FÜR SIE

Wir übernehmen Verantwortung für einwandfreie Produkte.

Den Weg des Tees begleiten wir durch eine lückenlose Kette von aufwändigen Qualitätssicherungsmaßnahmen, damit unsere Kunden nur hochwertige, einwandfreie und gesunde Produkte erhalten.



2 FÜR UNS

Wir erreichen Wertschöpfung durch Wertschätzung.

Unsere Mitarbeiter und Franchisepartner sind uns wichtig. Sie tragen entscheidend zu unserem Erfolg bei. Daher legen wir besonderen Wert auf die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter am Arbeitsplatz.



3 IM ANBAU

Wir schätzen den Wert echter Partnerschaften.

Langfristige und enge Beziehungen zu unseren Partnern entlang der Lieferkette sind ein wichtiger Baustein für die Qualitätssicherung unserer Produkte und ein wesentlicher Bestandteil der TeeGschwendner Philosophie.

Lesen Sie unseren Nachhaltigkeitsbericht unter teegschwendner.de/nachhaltigkeitsbericht.



NACHHALTIGKEITSAKTOR: BIO-TEE

Tee – biologisch oder konventionell angebaut – gehört zu den reinsten Lebensmitteln der Erde. Dass rund die Hälfte unserer Tees aus biologischem Anbau stammen, folgt aus unserem «JA» zur Umstellung der Produktionsmethoden zum Vorteil von Umwelt, Mensch und Natur.

Bio bedeutet nicht nur, dass der Einsatz von Pestiziden, Kunstdünger oder Gentechnik verboten ist und dafür Qualität vor Quantität gestellt wird. Bio bedeutet vor allem, dass der natürliche Kreislauf des Lebens und intakte Beziehungen zwischen Mensch, Umwelt und Tier bewahrt werden – und dadurch ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen zum Erhalt unserer Umwelt erfolgt.

Unsere Tees mit dem Bio-Siegel stammen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung nach den Regelungen der EG-Öko-Verordnung über den ökologischen Landbau. Das Bio-Siegel gibt Ihnen die Gewissheit, dass nach ökologischen Kriterien produziert wurde. Die Einhaltung der EU-Vorschriften wird akribisch durch regelmäßige Kontrollen überprüft.

Öko-Kontrollstelle

Die in diesem Teebuch mit dem Hinweis «Bio-Anbau» gekennzeichneten Tees werden von der staatlich anerkannten Kontrollstelle DE-013 regelmäßig auf die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung überprüft.

Bio-Zertifikat für alle Franchisenehmer

Neben der Zertifizierung der Systemzentrale und den Tee-gärten im Ursprung ist jeder Franchisepartner von einer staatlich anerkannten Prüfstelle als Händler für biologische Produkte zertifiziert, was jährlich kontrolliert wird.

Anteil der Bio-Produkte im Gesamtsortiment:



Das Bio-Siegel der Europäischen Union garantiert EU-weit die Einhaltung strenger Kriterien für Produkte aus Bio-Anbau.

NATURLAND – VERBAND FÜR ÖKOLOGISCHEN LANDBAU E.V.

Im Jahr 1982 wurde der Öko-Verband Naturland e.V. von einer kleinen Gruppe aus Landwirten, Kaufleuten, Händlern und Wissenschaftlern gegründet, die die Herausforderungen der sich zunehmend industrialisierenden Land und Lebensmittelwirtschaft früh erkannten.

Die Vision einer ökologisch-sozialen Landwirtschaft, deren Grundlage fruchtbare Böden und eine natürliche Vielfalt sind, ebenso das Ziel, solidarisch zu wirtschaften und nicht an Grenzen haltzumachen, leitet die Arbeit von Naturland e.V. bis heute.

Heutzutage ist Naturland einer der bedeutendsten Öko-Verbände weltweit: 100.000 Bäuerinnen und Bauern in fast 60 Ländern, davon 4.200 Erzeuger in Deutschland, arbeiten derzeit nach den strengen Naturland Richtlinien. Zusammen mit rund 1.000 Partnerunternehmen produzieren Naturland Bauern wertvolle Lebensmittel vom Apfel bis zum Tee!

Die Herstellung und Verarbeitung der nach den Naturland Richtlinien erzeugten Produkte leistet einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zu der Verbesserung der Arbeitsbedingungen aller Menschen entlang der Wertschöpfung.

Die soziale Verantwortung aller Naturland Mitglieder ist seit 2005 fest in den Richtlinien verankert. Naturland hat 100 % Öko und Faire Landwirtschaft weltweit als Ziel und möchte damit die moderne und nachhaltigste Form der Landwirtschaft als Leitbild für die Agrarpolitik verankern.



Mehr Info unter:
www.naturland.de



PROJEKTE & KOOPERATIONEN

Verantwortliches Handeln schafft soziale Produktqualität. Eine Auswahl unserer Projekte stellen wir Ihnen nur allzu gerne an dieser Stelle vor, denn es ist uns eine große Freude, mit unserer Art des Handels und Handelns für eine soziale Komponente bei unseren Produkten Sorge zu tragen. «Einfach billig» kann jeder – Produkte von hoher Qualität, mit hohen Anforderungen an die Bedingungen in den Ursprungsländern für Mensch & Umwelt anzubieten, erfordert Engagement, Zeit, Arbeit und vor allem Herzblut.

«Wenn Projekte im Zusammenhang mit unserer Welt des Tees stehen und wir erkennen, dass gute Arbeit geleistet werden kann, dann haben wir auch ein vitales Interesse, diese zu unterstützen. Das hat nicht vordergründig damit zu tun, Geld verdienen zu wollen. Im Gegenteil, wir geben verdientes Geld zurück. Nachhaltig und im Einklang mit der Natur wirtschaften, darum geht es. Ohne Natur kein Teeanbau. Unser Vorteil: Unsere Tees schmecken wunderbar und wir sind überzeugt, dass unsere Kunden unser Engagement für Umwelt und soziale Bedingungen goutieren.» (missio-Interview mit Albert Gschwendner, Dez. 2008)



NACHHALTIG ANGEBAUTE KRÄUTER AUS DER REGION

Mit dem bio innovation park Rheinland in der Region Meckenheim und Rheinbach entsteht ein einzigartiger Kompetenz- und Präsentationsraum rund um die Grünen Technologien der Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie des Obst- und Gartenbaus. Forschung, Entwicklung und Anwendung liegen in unmittelbarer Nähe zueinander und stehen in engem Erfahrungsaustausch. Durch diesen engen Kontakt zwischen Wissenschaft und Wirtschaft kann bereits heute eine innovative Idee in das Portfolio von TeeGschwendner Einzug halten: Die erste «Meckenheimer Apfelminze» (Nr. 1119), die rheinisch regional angebaut und verarbeitet wird! Erhältlich so lange der Vorrat reicht.

Unser Partner



bio innovation park
Rheinland

www.bio-innovation.net



NATUR- UND ARTENSCHUTZ IM URSPRUNG DES TEES

Die Ursprünge der langjährigen Kooperation mit dem NABU gehen bereits bis in die Mitte der 60er Jahre zurück: Firmengründer und Visionär Albert Gschwendner war es schon immer wichtig, mit der Produktion des Tees auch den Natur- und Artenschutz aktiv zu unterstützen. Dem NABU ist es im Gegenzug ein Anliegen, Unternehmen mit Expertise zur Nachhaltigkeit zu beraten. Eine Win-Win-Situation, von der vor allem Flora und Fauna bis heute profitieren!

2003 wurden die ersten NABU-Projekttees «Black Oothu» und «Green Manjolai» herausgebracht, die erstmalig besten Teegeschmack mit der Unterstützung für den Naturschutz zusammenbrachten. Wichtigster Bestandteil des Projekts: Der Schutz der letzten Tiger im Kalakad-Mundanthurai Tiger-Reservat, nahe der südindischen Teegärten Oothu und Manjolai.

Zum 40. TeeGschwendner Firmenjubiläum gesellt sich in 2018 der dritte Projekttee «Assam Kaziranga» hinzu. Während das Tigerschutzprojekt in Südindien erfolgreich beendet werden konnte, werden innerhalb des «Nashorn-Projekts» Schutzmaßnahmen ergriffen, um das Überleben des Panzernashorns in seiner Hochburg im Bundesstaat Assam, vor allem im Kaziranga-Nationalpark, zu sichern. Mit Ihrem TeeGenuss unterstützen Sie die Natur- und

Erfahren Sie mehr über
unsere Projektarbeit
und Kooperationen:



Umweltschutzprojekte des NABU: Pro verkaufter 250g-Verpackung der Projekttees «Black Oothu*», «Green Manjolai *» und «Assam Kaziranga» fließt 1,00 Euro in die Projekte des NABU.

In 2020 komplettiert sich das Quartett der NABU-Projekttees um den grünen «Rainforest Rescue Tea». Genießen Sie den leichten, floralen Grüntee aus Indonesien mit dem guten Gefühl, die Regenwälder auf Sumatra und somit den Lebensraum vieler seltener Tierarten zu schützen. Pro verkaufter 100g-Verpackung wird 0,40 Euro zugunsten des Regenwald-Projekts an den NABU gespendet.

Unsere Projektpartner



Der **NABU** wurde 1899 als «Bund für Vogelschutz» gegründet. Er setzt sich als einer der großen, anerkannten Naturschutzverbände in Deutschland für Mensch und Natur ein. Der NABU führt konkrete Naturschutzprojekte durch, unterhält eigene Forschungsinstitute, betreibt Umweltbildung und informiert Massenmedien und Bürger über wichtige Themen im Umwelt- und Naturschutz. Vom Staat ist der Verein als Umwelt- und Naturschutzverband (im Rahmen des Bundesnaturschutzgesetzes) anerkannt und muss daher bei Eingriffen in den Naturhaushalt angehört werden. Näheres über den Naturschutzbund Deutschland (NABU) e.V. unter: www.nabu.de



* Fairtrade

Der «**Faire Handel**» setzt sich für die Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen von Kleinbauernkooperativen und Beschäftigten auf Plantagen in Entwicklungsländern des globalen Südens ein. Neben Arbeitsschutz- und Umweltrichtlinien schreiben die Fairtrade-Standards eine Prämie vor, die für Gemeinschaftsprojekte verwendet wird und die Lebensbedingung von TeepflückerInnen verbessert. Informationen unter:

www.fairtrade-deutschland.de



NEPAL-PROJEKT

Wer sich bewegt, bringt etwas in Bewegung

Die knapp 300 Kleinbauernfamilien der Shree Sunderpani, Eco Kolbung und Boudhadham Cooperativen um den winzigen Ort Fikkal im wichtigsten Teedistrikt Ilam in Nepal sind Mittelpunkt des Projektes der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) i. A. des Bundesentwicklungsministeriums, Gorkha Tea Estate und TeeGschwendner.

Know-how

Die Kleinbauern der Region mussten vor Beginn des Projektes ihre frisch gepflückten Teeblätter an die genossenschaftlichen Teefabriken, private Fabriken oder auch Produzenten im Nachbarland zur Verarbeitung liefern – oftmals waren die Auswirkungen von Transportzeit und -dauer für die Qualität des Tees fatal, es konnten keine guten Preise erzielt werden. Auch in Sachen Aufzucht und Pflege der Teebüsche gab es wenig Expertise. Während die Bauern früher die leider durchaus erschwinglichen chemischen Pflanzenschutzmittel unbedacht einsetzten, haben die Experten von TeeGschwendner den Kleinbauern wichtiges Know-how über Pflanzenpflege und Herstellung biologischen Komposts vermittelt, so dass ökologischer Landbau möglich wurde.

Neue Teefabrik

Eine neue Teefabrik – entstanden mit Geldern und vor allem Know-how der Projektpartner – verarbeitet die Teeblätter dieser Kleinstbetriebe. Maschinen zur Teeverarbeitung wurden angeschafft, Experten beraten die Fabrik, um eine optimale Verarbeitung der Blätter zu garantieren, der Transport der Teeblätter zur Fabrik wurde organisiert und optimiert.

Bio-Zertifizierung

Durch diese ganzheitliche Neuorganisation und Unterstützung konnte nicht nur die ganze Region verändert werden, auch dem weltweiten Mangel an «Top Qualitäten» wird nun hier in Ilam entgegen gewirkt! Die Umstellung auf zertifiziert biologischen Anbau war ein weiterer logischer und wichtiger Schritt.

FAZIT: Die Qualität der Teeprodukte steigt weiter und der Absatz zu attraktiven Preisen ist langfristig gesichert. Die Kleinbauernfamilien stehen heute auf einem stabilen Existenzfundament und handeln gleichzeitig im Einklang mit der herrlichen nepalesischen Natur ökologisch und damit nachhaltig.

Unsere Projektpartner



Die Mitarbeiter*innen der **GIZ** arbeiten weltweit in den unterschiedlichsten

Ländern und Projekten – stets mit dem Ziel, nachhaltige und wirksame Lösungen zu entwickeln.



Angrenzend an Darjeeling, ist **Gorkha Tea Estate** ein herausragendes Beispiel für ökologischen Teeanbau. Die GTE schafft Anreize für die Teebauern, im Sinne bester biologisch erzeugter Qualitäten zu arbeiten. Neben der Zahlung von regionalen Höchstpreisen sind hier vor allem technische Unterstützung und Schulungen zu nennen.

Erfahren Sie mehr über unser Nepal-Projekt:





EIN PROJEKT VON TEEGSCHWENDNER, DER GIZ UND DEN TEEBAUERN AUS MYANMAR

Unterwegs in fernen Ländern

Mit viel Herzblut hat sich TeeGschwendner der Arbeit an Projekten in den Ursprungsländern des Tees verschrieben. Viele noch recht unbekannte Gebiete bieten beste Bedingungen für Teeanbau – so wurden wir auf ein ganz besonderes Fleckchen Erde aufmerksam: Myanmar (das «Goldene Land»), das bisher im Schatten seiner Nachbarn Thailand, Laos, China und Indien verschwand.

Alte Bekannte und neue Freunde

Eine der ersten deutschen Organisationen vor Ort war die GIZ (Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit), die auf der ganzen Welt Entwicklungsprojekte betreibt, wie z.B. auch in Nepal (Sunderpani-Projekt). Im Oktober 2015 reiste TeeGschwendner in die Region Pindaya, gelegen im ShanStaat, dem Herzen des Landes. Nach einer erstmaligen Versammlung mit 25 Teebauern und Gesprächen über Teekultur und Zukunftswünsche, fassten die GIZ und TeeGschwendner den Plan, die Idee des erfolgreichen Nepal-Projekts auch hier umzusetzen.

Die erste Teefabrik (Model Tea Factory) wurde gebaut, die mittlerweile vollständig im Besitz der Bewohner des Dorfes Sikay Inn ist und von Frühjahr bis Herbst Tee verarbeitet.

Hier werden Verarbeitungsmethoden ausprobiert, neue Maschinen getestet, Prozesse optimiert und viel gelernt über das Handwerk der Teeherstellung. Über 100 Teebauern aus den umliegenden Dörfern liefern täglich frische Blätter an. Weitere kleine Fabriken werden gebaut, um die Wege kurz zu halten und vom gegenseitigen Wissen zu profitieren.

Gemeinsam mit der GIZ möchte TeeGschwendner daran arbeiten, den Grüntee aus der kleinen Teefabrik in Sikay Inn, Pindaya, in Deutschland zu etablieren.

Der Geschmack Südasiens

Neben der reichhaltigen Kulturgeschichte des Landes, gibt es einen einzigartigen Schatz, den dieses Land für uns bereithält: den ursprünglichen Geschmack des Grünen Tees. Mutmaßlich in der Region Nord-Myanmar/Süd-China liegt der Ursprung der Teepflanze *camellia sinensis*. So haben auch die Menschen in Myanmar über Generationen Tee daheim angebaut und verarbeitet. Von modernen Maschinen, wie sie in Japan und Südkorea eingesetzt werden, ist das Land meilenweit entfernt – und konnte so seinen ganz eigenen Charakter des Tees bewahren. Er erinnert mit seinen Röstnoten an heutige Tees aus China, hat aber mit seiner Lieblichkeit und fruchtigen Herbe einen höchst eigenständigen Charakter. Wie das Land, so der Tee. Echt und authentisch.

Unsere Projektpartner

giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Die Mitarbeiter*innen der
GIZ arbeiten weltweit in
den unterschiedlichsten

Ländern und Projekten – stets mit dem Ziel, nachhaltige und wirksame Lösungen zu entwickeln.

Erfahren Sie mehr über
unsere Projektarbeit in
Myanmar:





KOOPERATION MIT RUANDA: HAND IN HAND ZUM GUTEN TEE

Erste Reise nach Ruanda

2021 machten sich Thomas Holz und Daniel Mack nach Ruanda auf und waren nicht nur von dem wunderschönen Land, sondern auch vom Eifer auf Karongi positiv überrascht: es gab bereits neue Maschinen zur Herstellung von orthodoxem Tee und erste Versuche wurden bereits gestartet.

Einsatz für ein hochwertiges Produkt

Zunächst galt es, die skeptischen Kollegen aus Ruanda davon zu überzeugen, den Herstellungsprozess zu verändern, um einen leichteren Tee zu produzieren. Das Ergebnis: ein betörender Schwarztee mit intensiver, kupferroter Tasse und einem herrlich floralen Aroma.

Hier zeigt sich die hohe Qualität der auf über 2.000 m gewachsenen Teeblätter und die Handwerkskunst der Teemaker von Karongi. Mit großartigem Engagement haben die ruandischen Teebauern ein großartiges Produkt geschaffen, für das TeeGschwendner den höchsten Preis zahlte, der jemals in Ruanda für einen orthodoxen Tee gezahlt wurde.



Neben dem losen Schwarztee Nr. 802 Ruanda Karongi Kwitanga® finden auch Broken Teas aus Karongi Einzug in unser Premiumtee-Sortiment, z.B. bei O'Sullivan's Favourite Nr. 762.

Aufforstungsprojekt zum CO₂-Ausgleich

Vom TeeGschwendner Engagement in Ruanda profitiert auch die Umwelt: zur Kompensation unseres CO₂-Fusabdruckes unterstützt TeeGschwendner ein Aufforstungsprojekt des Naturschutzbundes Deutschland (NABU) und des örtlichen Partners Rwanda Wildlife Conservation Association (RWCA), um in der Region des Rugezi Marschlandes Bäume zu pflanzen.

Unsere Partner



Karongi Tea Factory
Ruanda
www.karongitea.com



Rwanda Wildlife Conservation Association
Ruanda
www.rwandawildlife.org

Erfahren Sie mehr
über unsere Ruanda-
Kooperation:





EXKLUSIVER TEE AUS NEUSEELAND

Auf der Nordinsel Neuseelands wachsen Teesträucher nach dem besten Vorbild Südostasiens. 1997 gegründet, zählte Zealong schnell zu den herausragendsten Teegärten der Welt.

«Zealong Tea Estate» heißt der Teegarten am anderen Ende der Welt. Durch die ferne Lage auf der Südhalbkugel findet die Ernte zu einem, für Teetrinker, untypischen Zeitpunkt statt: die allerbesten, jungen Triebe werden auch hier im Frühling gepflückt – nur ist dieser im Oktober!

Überzeugt von der gegenseitigen Einstellung, den Leitsätzen, der Produktqualität und der Liebe zum Tee entstand diese wunderbare Kooperation in beidseitigem Einklang.

Exklusiv bei TeeGschwendner: Zealong Black, Zealong Oolong und Zealong Green.

Erfahren Sie
mehr über
Zealong:

Unser Partner



Zealong Tea Estate
Neuseeland
www.zealong.com





EIN FAST VERGESSENES LAND AUF DER TEE-WELTKARTE: GEORGIEN

2018 machten sich die befreundeten Geschäftsleute Kristiina, Hannes, Hanna und Tomas auf, um die vergessenen Teefeldern Georgiens zu erkunden. Diese Reise veränderte alles: Sie kehrten ihrem bisherigen Geschäftsleben den Rücken und «Renegade Tea Estate» war geboren ...

30 Jahre alte, verwilderte Teegärten zu renaturieren, barg einige Herausforderungen. Da anfangs niemand Erfahrung mit Tee hatte, mussten sich die 4 Freunde alles selbst beibringen – inklusive Fehlschlägen und Erfahrungen. Doch dank viel Liebe zum Produkt und harter Arbeit entstanden die heutzutage rausragenden Tee-Qualitäten!

Aus dem Renegade Tea Estate gibt es die drei Sorten: Green, Oolong und Black – handgemacht von Hannes und Tomas, exklusiv in Deutschland bei TeeGschwendner.

Unser Partner



Renegade Tea Estate Georgien
www.renegadetea.com

Die ganze
Geschichte
lesen unter:



NACHHALTIGE VERPACKUNGEN

Bei dem Thema Verpackung steht der Produktschutz für TeeGeschwendner an erster Stelle. Unser Ziel ist es, höchste Produktsicherheit und besten Geschmack zu gewährleisten und hierbei möglichst umweltfreundliche Verpackungsmaterialien einzusetzen. Diese beiden Ansätze miteinander in Einklang zu bringen, ist eine große Herausforderung. Um dennoch in einem dynamischen Markt mit stetig neuen Möglichkeiten und Entwicklungen passende Verpackungslösungen zu finden, arbeiten wir bei der Verpackungsentwicklung mit renommierten Partnern aus der Verpackungsindustrie zusammen.

Bei Holz- und Papierprodukten achten wir darauf, wann immer möglich, FSC-zertifizierte Ware einzusetzen. Mit dem Einsatz von FSC-zertifizierten Holz- oder Papierprodukten entscheiden wir uns bewusst für einen schonenden Umgang mit den Waldressourcen. Ziel des **Forest Stewardship Council (kurz FSC)** ist die weltweite Förderung einer umweltfreundlichen, sozialförderlichen und ökonomisch tragfähigen Waldwirtschaft.

Darüber hinaus nutzen wir für Produkte, bei denen es die Anforderungen an den Produktschutz zulassen, bewusst den Handlungsspielraum für die Verwendung von recycelten und recycelbaren Materialien. Beispiele aus unserem Sortiment finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Für verantwortungsvollen TeeGenuss mit jeder Tasse!

Erleben Sie unsere Verpackungsmaterialien bei Ihrem nächsten Besuch im Fachgeschäft! Weitere Informationen zu unseren nachhaltigen Verpackungsmaterialien erhalten Sie hier:





Naturverliebt – Bio-Tee nachhaltig verpackt

Neue Verpackung, bewährt natürlicher Inhalt: Die losen Teemischungen unserer Naturverliebt-Serie sind ab sofort in umweltfreundlichen Schachteln aus Graspapier erhältlich, die 100% recycelbar sind. Erstmals setzen wir hier auch Etiketten aus Graspapier ein, wodurch das ganzheitliche Konzept dieser Produktlinie optimal abgerundet wird.

Etikett und Schachtel *aus 40 % Graspfaser aus sonnengetrocknetem Gras, 100 % recycelbar. Entsorgung über den Papiermüll.*

Klarsichttüte im Inneren *aus 89 % nachwachsenden Rohstoffen (Cellulose aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft) – industriell und gartenkompostierbar gemäß Europäischer Norm EN 13432 und «OK Compost Home» Standard.*



Unsere Kräutertee-Verpackungen

Neben einem einheitlichen Design mit höherem Wiedererkennungswert sowie einem noch besseren Produkt- und Transportschutz stand auch das Thema Nachhaltigkeit klar im Fokus des Re-Designs unserer Kräutertee-Verpackungen.

Schachtel *aus 40 % Graspfaser aus sonnengetrocknetem Gras, 100 % recycelbar. Entsorgung über den Papiermüll.*

Klarsichttüte im Inneren *aus 89 % nachwachsenden Rohstoffen (Cellulose aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft) – industriell und gartenkompostierbar gemäß Europäischer Norm EN 13432 und «OK Compost Home» Standard.*



Unsere MasterBag Pyramid-Verpackungen

Die optimale Verbindung aus Qualität und Nachhaltigkeit schaffen – getreu diesem Motto haben unsere Tee-Experten das bisherige MasterBag-Sortiment komplett überarbeitet. Herausgekommen ist der MasterBag Pyramid – ein innovativer Pyramidenbeutel aus biologisch abbaubarem Material. Das schont Umwelt und Ressourcen und sorgt für ein noch intensiveres Geschmackserlebnis!

Pyramidenbeutel	<i>Pyramidenbeutel aus 100 % biologisch abbaubarem Kunststoff (industriell kompostierbar gemäß Europäischer Norm EN 13432).</i>
Schachtel	<i>Unsere Kartonschachtel aus FSC®-zertifiziertem Material stammt aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern und kontrollierter Herkunft.</i>
Envelope	<i>Das Papier der Pyramiden-Schutzhülle kommt ebenfalls aus zertifizierter verantwortungsvoller Waldwirtschaft. Die Schutzhülle bietet dank guter Barriereigenschaften gegen äußere Einflüsse gleichzeitig Schutz für Frische und Aroma des Tees.</i>

Ressourcenschonung von Anfang bis Zubehör

Der Forschung sei Dank: Beinahe täglich werden erstaunliche Materialien erfunden, mit denen wir nach und nach auch im Bereich unserer Verpackungen, Zubehör- und Zubereitungsartikel kräftig an unserem Ziel arbeiten konnten, wo immer möglich Kunststoff aus unseren Regalen zu verbannen und auf ressourcenschonendere Materialien umzustellen.

Bei der Umstellung unserer Materialien stehen verschiedene Aspekte im Vordergrund, die einen Mehrwert für die Umwelt bieten sollen, z.B. Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen, Recycelbarkeit, Kompostierbarkeit, biologisch abbaubar, Verbesserung der CO₂-Bilanz, möglichst klimaneu-

trale Verpackungen, verbesserte Entsorgungsmöglichkeiten.
Hier einige Auszüge unserer veränderten Materialien:

Im «to go»- Bereich	<ul style="list-style-type: none">– <i>Trinkhalm aus 40 % Graspapier, 60 % Frischfaser (statt aus Kunststoff)</i>– <i>Becher to go für Kaltgetränke aus PLA (Maisstärke = nachwachsender Rohstoff, biologisch abbaubar) (statt aus Kunststoff)</i>– <i>Deckel to go Becher aus reiner Pappe (statt aus Kunststoff)</i>– <i>Pappbecher to go mit PLA-Beschichtung (= Maisstärke) (statt mit Kunststoffbeschichtung)</i>– <i>Pappbecher to go mit einer wasserbasier-ten Dispersionsbarriere (Wasser und Harze) (statt mit PLA) – vollständig biolo-gisch abbaubar.</i>
Im Zubehör- Bereich	<ul style="list-style-type: none">– <i>Teelaspoon: Im Pappkarton (ohne Kunst-stoffbeutel)</i>– <i>Edelstahl-Filter: Im Pappkarton mit Seidenpapier (statt Kunststoffbeutel)</i>– <i>Karte für Teelamaß: aus 40 % Graspapier, 60 % Recyclingpapier</i>– <i>Teefilter Papier: Verpackungsumstellung von 100 % Frischfaser auf 25 % Graspapier und 75 % Frischfaser</i>
Alternative für Cello- folie	<ul style="list-style-type: none">– <i>Klarsichttüten Tee-Präsente: Nature Flex NVR-Folie aus nachwachsenden Rohstoffen (biologisch abbaubar)</i>
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none">– <i>Eingelegter Ingwer: Im Glas (statt Kunst-stoffbecher mit Aludeckel)</i>– <i>Bonrollen: Umstellung auf umweltfreund-liches Thermopapier</i>– <i>Schwarzteebonbons: Wickler aus Wachspapier (statt Kunststoff), Klarsichttüte aus Nature Flex NVR-Folie aus nachwachsen-den Rohstoffen (biologisch abbaubar), Bonbons aus echtem Tee-Absud unseres Ostfriesentees hergestellt.</i>– <i>Diverse Transportverpackungen</i>– <i>Erhöhung des Altpapier-Anteils auf bis zu 92,2 %.</i>
In Planung	<ul style="list-style-type: none">– <i>Umstellung Transportverpackungen</i>











WISSENSWERTES ÜBER TEE

Ihr Tee nimmt einen langen Weg vom Teegarten bis in die Tasse. Jeder einzelne Schritt ist von hoher Bedeutung für die Qualität. Er wird gepflückt, gewelkt, manchmal geröstet oder gedämpft, fermentiert, getrocknet, sortiert, verpackt und verschifft.

Der Handel mit Tee und die qualitative Beurteilung des Tees erfolgt über die Verkostung und die sensorische Teeprüfung. Die erfahrenen Tea Taster unserer Teeabteilung beurteilen die Qualität und Preiswürdigkeit jedes Tees zunächst durch Prüfung des trockenen Blattes auf Beschaffenheit und Aroma und anschließend durch Verkostung des aufgebrihten Tees.

EWIG LOCKT DER TEE – EINE TEEKUNDE

Seit 5000 Jahren ist Tee neben Wasser das weltweit am meisten konsumierte Getränk und blickt damit auf eine beispiellose Geschichte zurück. Seit der Legende, nach der der chinesische Kaiser Shen Nong die zufällig entstandene erste Schale Tee genoss, verführten immer wieder neue Bearbeitungen aus den Blättern der Ursprungspflanzen *Camellia sinensis* oder *assamica*.

Die bekanntesten Ergebnisse der *Camellia sinensis* «Blattkunst» sind die verschiedenartigsten Schwarzen und Grünen Tees. Oder anders gesagt: Grüner und Schwarzer Tee stammen ebenso wie Weißer, Gelber und Oolong Tee von der gleichen Ursprungspflanze ab. Mittlerweile sind durch Züchtungen allerdings zahlreiche Hybriden entstanden, die an unterschiedliche klimatische und regionale Gegebenheiten angepasst sind. Die Unterschiede in Farbe und Geschmack des fertigen Tees ergeben sich im Wesentlichen durch die Verarbeitung der Blätter.

Zunächst werden die Blätter direkt nach dem Pflücken in Welktunneln oder unter freiem Himmel gewelkt, um sie für die weitere Verarbeitung geschmeidig zu machen. Bei der Herstellung von grünem Tee wird alles daran gesetzt, die Fermentation zu verhindern, indem die Blätter kurz erhitzt, geröstet oder gedämpft werden. Der Schwarze Tee hingegen erhält seine Charakteristika durch eben diese Fermentation, die an den durch Rollen des Blattes aufgebrochenen Zellwänden und dem dort austretendem Zellsaft entsteht. In Fermentationsräumen wird der Tee ausgebreitet und verfärbt sich in Reaktion mit der Luft allmählich kupferrot. Durch den anschließenden Trocknungsvorgang wird aus den feuchten, kupferroten Blättern fertiger Schwarzer Tee. Der Grüne Tee verändert sich hingegen nur geringfügig. Schlussendlich wird der so entstandene Rohtee noch in verschiedene Sortierungen nach Blattgrößen ausgesiebt – Dust und Fannings sind dabei die kleinsten Ausiebungen, die für preisgünstige Teebeutel eingesetzt werden. Die größeren und möglichst ungebrochenen Blattgrade bilden die Gruppe der Premium-Tees, wie Sie sie in unseren Editionen finden.

Viele Schritte also, bis der Tee verschiffungsfertig die lange Reise in unsere Teetassen antritt. Viele Schritte auch, die sorgsame Pflückerhände und ein beachtliches Know-how der Teegartenmanager und Teamaker erfordern.

Schon ewig lockt auch der «...tee» – also Aufgüsse aus Kräutern und Früchten, denen die Bezeichnung «...tee» mit kleinem «t» angehängt ist. Die Geschichte der «Aufgüsse aus Pflanzenteilen wie Wurzeln, Blüten oder Blättern» ist nicht minder spannend. Die mittelalterliche Klostermedizin kannte bereits viele Kräuter, die mit Wasser aufgegossen das ein oder andere Leiden zu lindern vermochten. Auch heute noch sind Kräuter aus der Hausmedizin nicht wegzudenken. Ein wenig ungerecht fühlt sich diese interessante Sparte behandelt, da sie soviel mehr als charakterlosen Krankenhaustee zu bieten hat, wie man ihr oft zu unrecht nachsagt. Allein die Minze: Sie gibt es in Dutzenden Varianten, aus denen wir die aromatischsten für Sie herausgesucht haben. Während die Nana Minze marokkanisch kräftig ausgeprägt ist, erfrischt die Apfelminze mit fruchtigem Schwung.

Zum Thema kreative Vielfalt hat auch der Früchtetee einiges zu bieten: Um die Basis der klassischen Bestandteile Hibiskus und Hagebutte ranken sich die tollsten Mischungen mit Beeren, Kernobst, Zitrusfrüchten, Kokos oder sogar Moringa und Lemongras.

Nicht zu vergessen die traditionellen «...tees» aus Südafrika – Rooibostee und Honeybush – oder das «grüne Gold der Indios», der Matetee aus Brasilien. Wer wirklich alles entdecken will, dem seien zwei Tipps mit auf den Weg gegeben. Erstens: Mut zu Neuem – probieren Sie sich durch das Sortiment, Sie werden stets mit neuen Entdeckungen belohnt. Zweitens: Fragen Sie in Ihrem nächstgelegenen TeeGschwendner-Fachgeschäft, welche Teeseminare dort angeboten werden.

TEEZUBEREITUNG

Verschiedene Anbaugelände, Teepflanzen, Produktionsmethoden, Jahreszeiten – die Sorten- und Geschmacksvielfalt des Tees ist groß. Für uns ist Tee deshalb das individuellste Getränk überhaupt. Die Zubereitung ist neben den objektiven Kriterien wie Qualität des Tees und des Wassers, Teemenge und Ziehzeit auch von subjektiven Faktoren wie z. B. eigener Stimmung abhängig. Die gleiche Teesorte kann täglich anders schmecken, differieren in kleinen Nuancen. Liegt das am Tee selbst? Am Wasser? An der eigenen Verfassung?

Faszination Tee! Unsere grundsätzliche Empfehlung zur Zubereitung lautet: Finden Sie Ihren eigenen, ganz persönlichen Weg! Im besten Fall verstehen Sie die Zubereitung Ihres Tees nicht als lästiges Muss. Der Weg ist das Ziel. Zum Genuss Ihrer Teesorte gehört schon die Zubereitung als sinnliches Vergnügen.

In diesem Teebuch finden Sie zu jeder Teesorte einen Tipp für die Dosierung und Zubereitung. Jede einzelne Teesorte haben wir mit gefiltertem Wasser, unterschiedlichen Dosierungen, Wassertemperaturen und Ziehzeiten ausgetestet, um das aus unserer (Fach-) Sicht charakteristische und beste Ergebnis herauszufinden.

Abkühlzeiten Wassertemperatur

Für Grünen oder Weißen Tee lassen Sie das kochende Wasser so lange abkühlen, um die empfohlene Wassertemperatur zu erreichen:

95 °C *kurz abkühlen lassen*

90 °C *5 Min.*

85 °C *5–10 Min.*

80 °C *10 Min.*

75 °C *10–15 Min.*

70 °C *15 Min.*

60 °C *20 Min.*

Ebenso erfahren Sie, wie viele Teelamaß-Löffel der empfohlenen Grammzahl entsprechen. Das Teelamaß ist ein speziell für diesen Zweck entwickelter Maßlöffel, mit dem die korrekte Dosierung möglich ist. Die Teemengen basieren stets auf weichem Wasser. Hartes Wasser beeinträchtigt das Aroma des Tees, aber man kann die Teemenge erhöhen, um den Geschmack zu verbessern. Bei hartem, kalkhaltigem Wasser empfehlen wir den Einsatz eines Wasserfilters.

Für die optimale Aufbewahrung Ihres Tees empfehlen wir: Lagern Sie Ihren Tee stets kühl, trocken und vor Licht und Fremdgerüchen geschützt. Eine geschlossene Dose aus Porzellan oder Metall sorgt über lange Zeit für den Erhalt der feinen Aromen.

Lernen Sie hier die perfekte Zubereitung von Schwarzem und Grünem Tee:



Unsere Empfehlung für die perfekte Zubereitung Ihres Tees:

1 Tee dosieren

Sie können die Teemenge einfach mit dem Teelamaß dosieren oder grammgenu mit Hilfe einer Haushaltswaage in die Aufgusskanne einwiegen.

2 Tee mit Wasser übergießen

Übergießen Sie den abgemessenen Tee mit der passenden Menge Wasser. Schwarzer Tee, Kräutertee, Rooibos und Früchtetee werden mit sprudelnd kochendem, Grüner und Weißer Tee mit nach dem Kochen abgekühltem Wasser aufgegossen.

UNSER TIPP: Kräftige Assams oder Ostfriesenmischungen vertragen als einzige hartes Wasser. Für zarte Darjeelings oder Grüntees empfehlen wir, frisches, weiches Wasser zu verwenden oder das Leitungswasser zu filtern.

3 Tee ziehen lassen

Ihr Tee benötigt nun etwas Zeit, damit die wertvollen Inhalts- und Geschmacksstoffe sich in den Aufguss lösen können. Grüne Tees und helle Schwarztees bedürfen einer eher kurzen Ziehzeit, kräftige einer etwas längeren, während Kräuter-, Rooibos- und Früchtetees zwischen 5 und 10 Minuten ziehen sollten.

UNSER TIPP: Stellen Sie die Ziehzeit kurz vor dem Übergießen an einem Tea Timer mit Signal ein – dann verpassen Sie nicht, den Tee zur rechten Zeit abzugießen. Genießen Sie während der Ziehzeit, in der Sie nichts tun müssen, das Aufblühen der Blätter in der Kanne und die langsame Entstehung der brillanten Teefarbe.

4 Tee abgießen

Durch ein Sieb gießen Sie nun den Tee von der Aufgusskanne in die Servierkanne um.

UNSER TIPP: Verwenden Sie feinmaschige Filter, die es in verschiedenen Größen auch für Ihre Servierkanne gibt. Perfekt für den täglichen Gebrauch sind die Mono-Teekannen mit herausnehmbaren Filterkorb – so benötigen Sie nur eine Kanne.



GLOSSAR

Was bedeuten die Abkürzungen zu den Teesorten?

Es handelt sich hierbei um eine Produktions- und Auslieferungsbezeichnung, die je nach Produktionsgebiet unterschiedliche Bedeutung haben kann. Nur nachrangig ist die Blattgradierung des Tees bedeutsam für die Qualität.

Blatt-Tee	
Orange	Orange weist nicht auf eine Farbe hin, sondern auf königliche Qualität – nach dem niederländischen Haus Oranien (oranje).
Pekoe	Das Wort bezeichnet die noch zarten, jungen Blätter der Teepflanze und bedeutet (aus dem Chinesischen) «weißer Flaum». «Pekoe» und «Orange Pekoe» sind Bezeichnungen für den Grad des Tees.
OP	Orange Pekoe. Hauptgrade der Ceylon- und Java-Tee-Produktionen. Zum Teil langes, drahtiges Blatt.
OP Sup.	Orange Pekoe Superior. Tippy, gibt es nur aus Indonesien.
FOP	Flowery Orange Pekoe. Einfache Gradierung für indische Blatt-Tees.
GFOP	Golden Flowery Orange Pekoe. Top-Grade der einzigen orthodoxen Kenia-Plantage, die Tippy-Tees herstellt.
TGFOP	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe. Hauptgrad Darjeeling und Assam.
(G)FTGFOP 1	(Greatest) Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1. Hauptsächlich Darjeeling, teilweise auch Assam. Feinste Grade der Produktion, hergestellt mit besonderer Sorgfalt; gleichmäßiges Blatt, tippy.
SFTGFOP	Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe 1. Top- Gradierung.
Broken-Tee	
Broken	Die englische Bezeichnung für «gebrochenen», kleinblättrigen Tee, im Gegensatz zum ganzen Blatt-Tee.
BP	Broken Pekoe. Braun-schwarzer, schwerer Broken, oft mit Einwurf, teilweise sehr holzig. Aus Indonesien, Ceylon und Südindien.

BOP	Broken Orange Pekoe. Haupt- Broken- Grad in Ceylon, Südindien, Java und China.
GBOP	Golden Broken Orange Pekoe. Nächste, zweite Sortierung, weniger Tips.
FBOP	Flowery Broken Orange Pekoe. Gröberer Broken mit einigen Tips. Kommt aus Assam, Indonesien, China und Bangladesch. In Südamerika grober, schwarzer Broken. In Südindien wird der Pekoe oft FBOP genannt.
GFBOP	Golden Flowery Broken Orange Pekoe. Wird hauptsächlich in Assam produziert. Ein Top- Tee der Broken- Gradierung sowie der einzige tippy Broken aus Kenia. Sehr beliebt in Ostfriesland.
TGBOP	Tippy Golden Broken Orange Pekoe. Feinster Broken- Grad in Darjeeling und Assam. Hochtippy, gleichmäßiges Blatt.
BPS	Broken Pekoe Souchong. Assam und Darjeeling, kugelförmiges Blatt.

CTC-Verbreitung

CTC BOP	CTC Broken Orange Pekoe. CTC = Crushing, Tearing, Curling. CTC-Produktion: Verkürzter Produktionsprozess; es wird Wert auf ein einheitliches Blatt und einen schnell färbenden Aufguss gelegt.
----------------	--

Allgemeines

Fannings	Kleine, ca. 1mm große Teepartikel, ausschließlich für Aufgussbeutel.
Dust	Teestaub, ausschließlich für Aufgussbeutel.
Tippy/Tip	Bezeichnet die hellen Teile des Tees (Blattspitzen junger, zarter Teeblätter), die sich beim Aufgießen nicht so dunkel färben.
Einwurf	Hier werden die Stengel oder das Teeholz mitverarbeitet.
CL	Clonal. Kennzeichnung für Tees, die von «Clones» gepflückt wurden. Clones sind Setzlinge, die die optimalen Eigenschaften einer oder mehrerer Teepflanzen vereinen.
Infusion	Teeblätter nach dem Aufgießen

TASSENFARBEN

Ein immer wieder überwältigender Anblick, auch für jene, die täglich das Vergnügen haben, aus dem weiten Angebot schönster Tees die geeignetsten herauszusuchen. Die Farbintensität der aufgegossenen Tees, ständig anders nuanciert, gibt Aufschluss über Herkunft, Pflückungszeit, Lage und Grundcharakter. Da gibt es tiefes Braun, warmes Orange, fruchtiges Rot, zartes Gelb und frisches Grün – und alles, was dazwischen liegt. Nahezu unmöglich scheint es, diese Vielfalt einfangen zu wollen. Trotzdem wagen wir den Versuch – denn die Farbe des frisch zubereiteten Tees ist ein wichtiges Entscheidungskriterium.

Helle Tassenfarbe

zart-aromatisch, frisch, mild, weich, feinwürzig, duftig

Beispieltees aus unserem Sortiment:

First Flush-Tees aus Darjeeling und Nepal

Oolong Barisan

China Lung Ching

Zauberflöte

Mittlere Tassenfarbe

herb-aromatisch, leicht würzig, abgerundet, blumig

Beispieltees aus unserem Sortiment:

Second Flush-Tees aus Darjeeling und Nepal

Golden Nepal

China Royal Jasmine Curls

Granatapfel-Minze

Dunkle Tassenfarbe

hocharomatisch, kräftig, würzig, vollmundig,
intensiver Charakter

Beispieltees aus unserem Sortiment:

Schwarze Tees aus Assam

Japan Matcha

Le Touareg

Früchteparadies

Schwarzer Tee

Grüner Tee

Früchtetee













WISSENSWERTES ÜBER UNSER TEESORTIMENT

Für jeden den passenden Tee – das ist die Maxime für die Zusammenstellung unseres Sortimentes von nahezu 400 Teesorten. Mit einer Ausnahme: Mindere Qualitäten kommen bei uns nicht in die Tasse. Für Schwarzteeliebhaber halten wir rd. 55 lose Sorten aus den berühmten Anbaugebieten Darjeeling und Assam, aber auch China-Spezialitäten, Newcomer und Geheimfavoriten bereit. Grün- und Weißteefans kommen bei fast 40 Sorten auf auf Ihre (Genuss-)Kosten; mit den ausgemachten Highlights Matcha, japanischen Schätzen und klassischen Chinesen wie Jasmintee. Besonderer Beliebtheit erfreut sich unsere Aroma-Edition aus über 70 Teemischungen auf Camellia Sinensis-Basis – mit den beliebten «besten Earl Greys der Welt», cremig-süßen Verwöhnaromen, fruchtig-frischen Anklängen und winterlich-wärmenden Zutaten. All dies findet sich allerdings auch für alle «Unorthodoxen» in den 65 koffeinfreien Früchte- und Rooibosteetes. Eine Klasse für sich bilden unsere an die 45 Bio-Kräutertees, die schon viele Kräuterfreunde (wieder-)gewonnen haben – nicht nur durch köstliche Minzen oder Kamille, sondern auch durch Mischungen wie die bergfrischen «Zum Glücklichsein» und «Für Schleckerhälchen». Ayurveda, die Edmon's Sophisticated Tea Selection, Trend- und Saisontees, Ice Teas und ein Angebot für Vieltrinker mit Tees in größeren Gebinden zum Vorteilspreis runden unser Teesortiment ab. Die wichtigsten Vertreter aus allen Bereichen gibt's für unterwegs oder im Büro im praktischen MasterBag.

Entdecken Sie es selbst: für jeden Geschmack, Anspruch, Geldbeutel, Stimmung oder Anlass – wir finden den richtigen Tee für Sie!





KLASSIK-EDITION

SCHWARZER TEE

Teezeitgeschichtlich ist der Schwarze Tee ein junges Produkt – gab es doch selbst nach dem ersten Import von Tee nach Europa durch die Holländer Anfang des 17. Jahrhunderts lange Zeit nur Grüntee aus China. Wenig später verfielen die Engländer dem Tee in Leidenschaft und eben diese führte sie im 19. Jahrhundert zur Umsetzung ihrer mühsam erworbenen Kenntnisse über Anbau und Herstellung von Tee. In allen geeigneten Kolonien wurden Pflanzversuche unternommen und die Unabhängigkeit vom chinesischen Markt durch die Herstellung von Schwarzem Tee erreicht.

ASSAM

Die Hochebene im Norden Indiens

Assam, eine Hochebene in Nordindien zu beiden Seiten des Brahmaputra, ist das größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Welt. Die erste Ernteperiode am Anfang des Jahres beginnt nach einer längeren Erntepause im Februar mit der First-Flush-Ernte.



Assam Sönära – strahlendes, brillantes Blatt. Ein Grand Cru unter den Assams!

Berühmt ist das Anbaugebiet jedoch in erster Linie für die kräftigen Ergebnisse der Second-Flush-Ernte im Mai/Juni – charaktervolle, malzige Tees, dunkel in der Tasse stehend und köstlich mit Kandis und Sahne zu genießen. Anders als die weniger charakteristischen Pflückungen in der Regenzeit von ca. Juli bis Oktober, die unter dem Einfluss vom Indischen Ozean herüberwehender starker Monsun-Regenfälle an würziger Kraft verlieren, erzielen die handgearbeiteten Premiumqualitäten Liebhaberpreise.



Assam First Flush schmeckt duftig, frisch, blumig und etwas würziger als Darjeeling First Flush und hat eine helle, goldgelbe Tassenfarbe.



Die besten, hochwertigsten und typischen Assams werden während der **Second-Flush-Zeit** zwischen Ende Mai und Ende Juni geerntet. Die Tees schmecken kräftig, würzig, malzig, bei kupferroter bis dunkelbrauner Tassenfarbe.



Ostfriesen-Mischungen wachsen nicht in Ostfriesland, sondern beziehen ihren friesisch-herben, kräftigen Charakter im besten Fall aus der maßgeblichen Beigabe von gutem **Assam Second Flush** – Broken oder Blatt.

HIMALAYA

Berge voller Tee

Darjeeling ist für viele Teetrinker der Inbegriff für köstlichen, nuancierten und harmonischen Tee Genuss. Ohne Zweifel stammen aus diesem geographisch und klimatisch begünstigten Teeanbaugebiet um die Stadt Darjeeling hochwertigste Teesorten. Viele der ca. 100 Teegärten sind so berühmt wie die guten Weinlagen Frankreichs. Dafür sorgen der Wechsel von feuchten, heißen Sommern zu trockenen, kühlen Wintern und während der Pflückzeiten kühle Nächte und intensive Sonnenstrahlen tagsüber. Der Tee wird in Höhenlagen von 800 bis über 2000 Metern angebaut. Wenn die Gebirgssonne im März die ersten Triebe weckt, beginnt die erste Pflückperiode – der First Flush! Die hervorragenden, ganz frühen Pflückungen erzielen Höchstpreise und werden Jahr für Jahr von Tee-Geschwendner eingeflogen, um dem Teefreund die ganze Frische dieser Tees anbieten zu können.

Identisch gute Bedingungen für den Teeanbau gibt es im benachbarten **Nepal**. Die Produktionsbedingungen und erzielten Qualitäten haben sich nach deutlicher Verbesserung der Strukturen in den letzten Jahren sehr positiv entwickelt. Feine, frische Sorten lassen die Nähe zu Darjeeling deutlich erkennen und stehen den dort geernteten Teesorten heutzutage auf Augenhöhe gegenüber. Das Potential dieses im Weltmarkt noch wenig repräsentierten Anbaugebietes ist enorm und daher verdient Nepal besondere Aufmerksamkeit in der Projektarbeit von Tee-Geschwendner. Lassen Sie sich verzaubern!

Nepal Rarität
Charaktervoll mit charakteristischer Second Flush Blatt- und Tassenfarbe.



SCHWARZER TEE

Die fünf Jahreszeiten im Himalaya



First Flush Wenn die Gebirgssonne im März die ersten Triebe weckt, beginnt die erste Pflückperiode. Je nach Klima wird vier bis sechs Wochen lang First Flush produziert. Gute First Flushs schmecken zart, frisch und blumig und haben ein feines, spritziges Aroma.



In Between Anfang April wird dann der «In Between» geerntet, der zunächst noch deutliche Züge des First Flush zeigt, dann aber im Mai den kräftigen Second Flush ankündigt.



Second Flush Der Second Flush wird dann von Ende Mai bis Ende Juni gepflückt – zum Höhepunkt des Blattwachstums. Jetzt sind die Blätter prall gefüllt mit Aromen, der Tee ist kräftiger als der First Flush, nussig, hocharomatisch mit gelblichbraun-rötlicher Tassenfarbe.



Monsoon In den Monaten Juli bis Oktober, also während und nach der Monsoonzeit, werden die kräftigen Bread and Butter Teas gepflückt. Die Erntemengen sind dabei deutlich höher als die Qualität.



Autumnals Nach dem Regen im Oktober können nochmals gute Tees produziert werden. Typisch für diese Autumnals ist eine leichte Tasse mit lieblichem Aroma.

CEYLON

Ausdrucksstark das ganze Jahr

Der Tee des heutigen Sri Lanka wird traditionell nach dem alten Landesnamen Ceylon benannt. Mit ca. 60% der Exporterlöse ist der Tee wichtigstes Exportgut der tropischen Sonneninsel inmitten des Indischen Ozeans mit mildem, subtropischem Klima und vielseitiger Vegetation. Die saftiggrünen Teeanbaugebiete liegen in der reichen Landschaft des zentralen Hochlandes.

Tee aus Ceylon wird in drei Kategorien eingeteilt: Lowgrowns wachsen unter 650 Metern. Mediums zwischen 650 und 1300 Metern, Highgrowns von 1300 bis 2500 Metern. Um den Adam's Peak gibt es drei Teedistrikte im zentralen Hochland: Uva im Osten, Dimbula im Westen und Nuwara-Eliya dazwischen. Monsun- und Passatwinde bestimmen die Qualitätsperiode. Im Uva-Distrikt wachsen die besten vollmundigen, kräftigen, spritzigen Teesorten zwischen Juni und September. Im Dimbula-Distrikt werden zwischen Dezember und März die weniger gerbstoffhaltigen Tees geerntet, die eine weichere, leichtere Tasse als die Uvas haben. Im Nuwara-Eliya-Distrikt werden das ganze Jahr hindurch gute Qualitäten geerntet.

Charakteristisch für alle **Ceylon-Tees** ist eine leuchtend orangefarbene bis rötliche Tasse, als spiegelte sich die srilankesische Abendsonne in ihr wider.

Im Hochland wird mehr als 90% der Teeproduktion als **Broken Tee** hergestellt. Aus diesem Grund findet man oft sehr gute Ceylon Broken und weniger oft gute Ceylon-Blatt-Tees.



CHINA

Heimat des Tees

Die 5000-jährige Geschichte des Tees in China ist hauptsächlich eine des Grünen Tees. Aber auch Schwarzen Tee stellen die Chinesen für den Weltmarkt in erheblichen Mengen her.

Hauptsächlich aus den Provinzen Yunnan, Hunan und Anhui kommen die besten chinesischen Schwarztees, die einen ganz eigenständigen individuellen Charakter aufweisen. Die Geschmackspalette reicht von mild, lieblich, würzig bis erdig-rauchig. Die bekanntesten Sorten sind Keemun, Golden Yunnan und Pu-Erh. Insbesondere der intensive, fermentierte Pu-Erh Tee aus dem Süden Chinas ist Ausdruck einer meisterlichen Herstellung, die über Jahrhunderte perfektioniert wurde. Tiefdunkel im Aufguss, erdig-nussig im Geschmack, ist der Pu-Erh der einzige Tee, der über die Jahre reift und an Geschmack gewinnt. In China werden auf Auktionen jahrzehntealte Pu-Erh Tees zu teils exorbitanten Preisen gehandelt – hier herrscht wahrlich eine Tee-Kultur!



In China «Dunkler Tee» genannt, erschließt sich dem Kenner im **Pu-Erh Tee** ein reiches Spektrum unterschiedlichster Geschmacksnuancen und Aromen. Erdig, würzig – aber auch gleichzeitig weich und vollmundig.

SCHWARZER TEE

OOLONG

Sanfter Drache

Rund 400 Jahre reichen die Wurzeln des Oolong Tee zurück, der in Farbe, Geschmack und Herstellung zwischen seinen Verwandten Schwarz- und Grüntee liegt. Es heißt, erstmalig sei er in den Wuyi-Bergen (Provinz Fujian) gegen Ende der Ming-Dynastie produziert worden. Traditionell wurden die Teeblätter so gedreht, dass sie aussahen wie kleine schwarze Drachen – daher der Name «Wu Long» (schwarzer Drache). Die Herstellung von wertvollem Oolong erfordert Zeit, Tradition und sorgfältige Handwerkskunst. Anders als beim Schwarzen Tee werden nicht die Zellwände komplett aufgebrochen, sondern nur die Blattränder angerissen – eine in hohem Maße anspruchsvolle Arbeit, die mehrere Jahre Praxis und Erfahrung erfordert.



Nepal Oolong Jun Chiyabari

Den Mut, etwas völlig Neues zu wagen, hatten zwei Brüder aus Nepal und gründeten den Teegarten «Jun Chiyabari». Gut, dass sie diese Entscheidung getroffen haben, denn sonst wäre der wohl schönste Oolong des Himalayas uns für immer vorenthalten geblieben.

TRADITION

...gelebt in der Moderne

Auch wenn der Tee erst im Jahr 1610 durch die Holländer nach Europa kam, ist in kaum einem anderen Land die Tradition des Tee-trinkens im modernen Alltag allgegenwärtig wie in England. Der Ruf des englischen Tees überragt oftmals seine Qualität, jedoch ist zu bewundern, was aus der oftmals schlichten Qualität in die Tassen gezaubert werden kann. Ein echter «English five o'clock tea» wäre jedoch keiner ohne Milch und Kandis sowie Teegebäck oder Scones. Stilvoll serviert finden sich die typisch kräftigen englischen Teemischungen in ausgesuchtem Porzellan zum High Tea neben – heute gern als Fingerfood bezeichneten – Snacks. Wie auch immer und wann auch immer genossen, «tea first» ist für die typisch englische Familie eine Selbstverständlichkeit.

Einen ähnlichen Stellenwert genießt die kräftige Tasse in russischen Gefilden. Traditionell werden – neben in der Umgebung produzierten einfachen Qualitäten – Tees aus China, Ceylon oder Indien importiert und in typischen, althergebrachten Mischungen genossen. Der leicht rauchige Geschmack ist auf die Zeit zurückzuführen, als Karawanen den Tee in Säcken von China nach Russland transportierten.



SCHWARZER TEE

JENSEITS DER PROMINENZ

Verführer der ungewöhnlichen Art

Ob aus dem hügeligen Hochland der südindischen Provinzen Karnataka, Kerala und Tamil Nadu, der wilden Natur des Gartens Singampatti im Herzen des 17. indischen Tigerreservats, ob aus dem historischen, immergrünen subtropischen Teegebiet Laos, dem urwüchsigen Norden Vietnams oder gar dem afrikanischen Hochland – neben der Prominenz aus Darjeeling oder Assam lassen sich immer wieder kleine Schätze auf dem grünen Tee-Gürtel der Erde zwischen 43° nördlicher und 30° südlicher Breite heben.

Exzentriker gibt es auch unter den Mischungen. Hot & spicy – wie ein Gang durch die Straßen von Kalkutta. Mit etwas Milch und Zucker wird der Indian Chai so richtig authentisch.

Laos Wild Phongsali

Eingerahmt von den großen Nachbarn Thailand, Vietnam und China liegt eines der letzten, verborgenen Paradiese Südostasiens – Laos. Genauso ursprünglich wie seine Bevölkerung, Landschaft und Kultur, ist dieser Tee. Erstaunlich großes und volles Blatt mit intensiver, ausdrucksstarker Tasse, die fernab von Moderne und Industrie genauso hergestellt wird wie vor Generationen!







KLASSIK-EDITION

GRÜNER TEE

Grüner Tee, das ist weitgehend belassenes Naturgut voller positiver Inhaltsstoffe, belebendem Tein, denkwürdiger Geschichte und unerforschten Wirkweisen. Der ungeübte Tee-trinker wird eine Weile brauchen, um sich seine Geschmackswelt zu erschließen. Ist dann aber der Schlüssel gefunden, wird man belohnt mit außergewöhnlichem Nuancen-reichtum, animierender Frische, leuchtender Tasse oder einfach durch die Handwerks-kunst der zu Blumen gebundenen Teeblätter.

In China, der Heimat des Tees und somit auch des Grünen Tees, denn er ist die ursprüng-lichste Form, ranken sich seit 5000 Jahren Geschichten um das Getränk, das einst der kaiserlichen Familie vorbehalten und später zum Volksgetränk guthin wurde. Bereits ca. 760 n. Chr. widmete ihm der berühmte Dichter Lu Yü das «Chajing» («Das Buch des Tees»). Wenig später gelangte der Grüne Tee nach Japan und erlangte dort einen hohen, ja sogar religiösen Stellenwert, der auch heute noch Geltung hat.

In Europa zog man den Schwarzen Tee lange dem bis dato aus Asien importierten Grünen Tee vor, lernt aber in jüngster Zeit auch die Vorzüge der Meisterstücke besonders aus Japan und China wieder zu schätzen.

CHINA

Kaiserliche Tees



China Lung Ching ist einer der meist getrunkenen Tees in China und war im 18. Jahrhundert der Tee des Kaiserhauses. Lung Ching bedeutet wörtlich übersetzt «Drachenbrunnen».

Seit Jahrhunderten gilt der Grüne Tee den Chinesen als gesundes und vitalisierendes Getränk. Die meisten Grünen Tees kommen aus den Provinzen Anhui, Zhejiang und Fujian und werden in hohem Maße von den Chinesen selbst konsumiert. Man braucht keine spezielle Teezeit – Schale, Becher oder einfach das Schraubdeckelglas sind allgegenwärtig. Im Unterschied zu Japantees werden die chinesischen meist im Wok erhitzt, um die Fermentation zu stoppen. Die geschmackliche Bandbreite reicht von frisch-kernig zu zart-duftig.

Varianten chinesischer Blattkunst

Gunpowder Eine herb-frische Variante, deren Name sich von der Kugelform der Blätter (an Schrot erinnernd) herleitet.

Lung Ching übersetzt Drachenbrunnetee, duftig und leicht. Die Teeblätter sind lang und glatt, ungewöhnlich für chinesische Grüntees.

Mao Feng Dieser Tee wächst in Gärten, die besonders häufig in Nebel gehüllt sind. So entwickelt der Tee ein besonders intensives, liebliches Aroma, das kaum Bitterstoffe enthält.

Jasmin-Tee Wenn grüner Tee zusammen mit Blüten gelagert wird, nimmt er deren Duft an. Damit der Aufguss nicht bittert, werden für hochwertigen Jasmin-Tee die Blüten in Handarbeit wieder aussortiert.

Pi Lo Chun Schon der Name – Jadespirale des Frühlings – macht Lust auf diesen frischen, blumigen und leichten Tee, der zur besten Zeit im Frühjahr geerntet wird.

JAPAN

Jadegrüne Schätze in Perfektion

Buddhistische Mönche aus China schmuggelten im achten Jhd. Teepflanzen nach Japan. Der erste Teegarten wurde an Japans größtem See, dem Biwa-ko, angelegt. Shizuoka, malerisch am Fuße des heiligen Berges Fuji gelegen, ist einer der wichtigsten Anbaubezirke für den Inlandsmarkt. Von großer Bedeutung für den deutschen Markt sind Kagoshima und Fukuoka auf der Südinsel Kyushu. Der Vulkan Sakura-jima liefert die nährstoffreichen Böden, die Kyushu als ideale Anbauregion für Bio-Tee auszeichnen. Japan produziert fast ausschließlich Grünen Tee – unterschiedlichste Qualitäten zu unterschiedlichsten Preisen. Nur eine Regel gilt: Je dunkelgrüner die Teeblätter, umso höher die Qualität. Das gilt für Bancha, Sencha und Gyokuro gleichermaßen.

Varianten japanischer Blattkunst

Sencha, der gängigste Japantee. Typisch längliches Blatt, je nach Qualität von leicht herb bis lieblich.

Kukicha besteht überwiegend aus den Blattrippen. Im Geschmack leichter als Sencha. Eine teinärmere Grünteessorte.

Gyokuro und Kabuse-cha Eine Besonderheit bilden die Schattentees. Die Teebüsche werden wenige Wochen vor der Ernte abgedeckt, denn für den Geschmack des Tees ist das Verhältnis von lieblich wirkenden Aminosäuren wie Theanin zu herb schmeckenden Tanninen und Catechinen entscheidend. Je stärker die Sonneneinstrahlung, desto stärker wird Theanin ab- und Catechin aufgebaut. Also sorgt die Schattenabdeckung der Teepflanzen für eine Stärkung des lieblichen Charakters, indem ein höherer Theaningehalt bewahrt bleibt.

Japan Kukicha Extra

Kunstvoll zu Kukicha werden sowohl die Stengel, als auch die Blattrippen und das Blattfleisch verarbeitet. Ergebnis: eine leichte, duftige und frische Tasse mit vergleichsweise geringem Teingehalt.



GRÜNER TEE

MATCHA

Grüne Kraft aus Japan

Matcha ist ein hochwertiger, japanischer Tee, der in einem aufwändigen Anbau- und Verarbeitungsverfahren hergestellt wird. Der in Granitsteinmühlen zu Pulver gemahlene Grüntee (vor dem Mahlen «Tencha» genannt) wird in Japan traditionell zur Teezeremonie verwendet. Bei der traditionellen Zubereitung wird das Pulver in einer Matcha Schale mit heißem Wasser und einem Bambusbesen schaumig geschlagen.

Lernen Sie hier die richtige Zubereitung von Matcha mit Tea Taster Daniel Mack:



Heutzutage erfreut sich Matcha jedoch auch als moderne Variante immer größer werdender Beliebtheit – und das nicht nur bei den Stars aus Hollywood! Ob als schaumig-köstlicher Matcha Latte in heiß und kalt (Frozen Matcha Latte), als fruchtig-erfrischender Matcha-Smoothie, selbst zubereiteter Eistee oder zur Verfeinerung von Speisen: Japans Grünes Gold ist aus der Teewelt nicht mehr wegzudenken. Fragen Sie in unseren Fachgeschäften nach unserer Matcha-Broschüre und Rezeptideen. Entdecken Sie jetzt unsere Matcha-Dimension!



SÜDKOREA

Tee vom Fuße des Vulkans

Tee hat eine lange Tradition im «Land der Morgenstille». Mit über 1500 Jahren ist die Teekultur Südkoreas sogar noch älter als die Japans. Doch bis in den Westen hat es der koreanische Tee, meistens Grüntee, lange Zeit nicht geschafft.

Tief im Süden, vor der Küste des Landes, liegt die Vulkaninsel Jeju, umrandet vom Ostchinesischen Meer. Nicht nur beherbergt sie ein großes Naturschutzgebiet, sondern auch den höchsten Berg Südkoreas, den Hallasan (1950m). Wie die gesamte Insel ist der Hallasan vulkanischen Ursprungs und schafft somit perfekte Bedingungen für den Tee-Anbau.

Heute wachsen auf Jejus reichhaltigen Böden japanische Teepflanzen, die ebenso nach dessen Vorbild verarbeitet werden. Insbesondere das Seogwang Teefeld steht seit 1983 für Spitzentee in Bio-Qualität, der mittlerweile einen festen Platz unter den Großen dieser Welt hat.



Südkorea Seogwang

Nicht nur für Freunde von japanischen Tees eine echte Bereicherung – Südkorea ist eines der interessantesten, neuen Gebiete auf der «Welt-Teekarte». Intensiver, ausdrucksstarker Charakter, der Lust auf mehr macht!

JENSEITS DER PROMINENZ

Grüntee-Entdeckungen aus
Darjeeling, Nepal, Vietnam und
Südindien

Darjeeling ist der Inbegriff für Schwarztee-Genuss. Seit mehr als 25 Jahren experimentieren die dortigen Teehersteller auch mit Grüntee – mit großem Erfolg! Der fruchtige, frische und ausdrucksstarke «Grüne» aus dem Himalaya begeistert zunehmend die neugierigen Teetrinker aus aller Welt. Im Falle des Green Elephant Nr. 293 sogar aus biologischem Anbau.

Vietnam – ein traumhaftes Land, mit langer, wenn auch in den Wirren des Vietnamkrieges unterbrochener Teeanbaukultur, aber vor allem traumhaften Voraussetzungen für beste Tees jeder Couleur. So finden sich auch Grüne Schätze meist aus dem Herzen des Landes in zunehmend guter Qualität in unserem Premiumsortiment wieder.

Nepal ist die Region mit dem zurzeit höchsten Potenzial und rasantesten Entwicklungen. Tea Taster Thomas Holz ist stolz auf die Qualitäten, die er gemeinsam mit den Produzenten vor Ort entwickeln konnte.

Rainforest Rescue Tea

Die komplette Verarbeitung des Ausnahmegartens in Zentral-Java ist auf Oolong ausgerichtet. Doch mit viel Hingabe und Kreativität wurde ein einzigartiger Grüntee entwickelt, der Seinesgleichen sucht und exklusiv für TeeGschwendner hergestellt wird. Eine echte «Herzensangelegenheit».







KLASSIK-EDITION

WEISSER TEE

Über Jahrhunderte waren die Raritäten an Weißem Tee ein Privileg der chinesischen Elite – hoch geschätzt wegen ihres zarten, duftigen und feinen Geschmacks. Mittlerweile versuchen sich auch andere Nationen mit schönem Erfolg an dieser ursprünglich chinesischen Spezialität.

Doch warum ist gerade Weißer Tee eine Rarität? Zum einen eignen sich nur wenige Teebüsche für die Produktion dieser zarten Köstlichkeit. In Südindien wurden eigens Büsche kultiviert, aus denen spannende neue Weiße Tees hergestellt werden. Eine TeeGschwender-Reisegruppe pflanzte die ersten Exemplare bei einem Besuch auf Oothu im Jahre 2000.

Zum anderen müssen die Teeblätter so schonend wie nur irgend möglich, selbstverständlich in Handarbeit, gepflückt werden, damit der charakteristische weiße Flaum erhalten bleibt.

Nur so entsteht eine feine und leichte Tasse – der Grund, warum Weißer Tee auch dem verwöhnten Liebhaber von Spitzen-Darjeelings oder zarten Oolongs helle Freude ist.

WEISSER TEE



HELLE FREUDE

Rarität, die es in sich hat

Die schonende und vorsichtige Verarbeitung begünstigt den Verbleib der dem Tee (gleichwie grün, schwarz oder weiß) innewohnenden wertvollen Inhaltsstoffe. Der hohe Gehalt an Polyphenolen, Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen ist Basis für die alt hergebrachte Verwendung von weißem Tee in der Traditionellen Chinesischen Medizin. Klassiker unter den «Weißen» bei Teegeschwendner ist der chinesische Pai Mu Tan. Der nach uralter Methode aufwändig hergestellte Tee ist aus biologischem Anbau erhältlich und dokumentiert auch unter diesem Aspekt seine «Weiße Weste» – ebenso wie alle anderen in diesem Segment erhältlichen Raritäten!



Tassenfarbe

Diese für weißen Tee typisch helle, sonnige Tassenfarbe lädt zur sanften Teestunde mit zartem Wohlgenuss.

Flaumig Weiß

Weiß wird der Tee genannt, weil der silbrig-weiße Flaum auf der Blattunterseite nur auf den jüngsten Teeblättern zu finden ist. Das geerntete Blatt wird lediglich gewelkt und getrocknet – so bleiben auch die Zellwände im Blatt weitgehend intakt und der Zellsaft kann kaum mit dem Luftsauerstoff reagieren. Die für Schwarztee typische Fermentation findet nur zu ca. 2 % statt – auch ohne die Hitzebehandlung der Grünteeherstellung.

Teeverarbeitung

Was macht den Unterschied?

Teepflanze



pflücken

Nur die zartesten Triebe kommen in den Korb: «Two leaves and a bud»



welken

Blatt verliert ca. 30% Feuchtigkeit. Weich und geschmeidig



rollen

Zellsaft tritt aus und reagiert mit Sauerstoff



oxidieren

Oxidationsvorgang. Farbe von grün nach kupferfarben



trocknen

Oxidation wird unterbunden. Von dunkelbraun nach schwarz



sortieren

Sortieren nach Blattgrößen

SCHWARZER TEE

pflücken

Nur die zartesten Triebe kommen in den Korb: «Two leaves and a bud»



welken

Blatt verliert ca. 30% Feuchtigkeit. Weich und geschmeidig



erhitzen

Hitze inaktiviert die Enzyme für Fermentation. Farbe, Aroma und Gerbstoffe bleiben erhalten (Polyphenole)



rollen

Zellwände werden aufgebrochen



trocknen

Fixierung der vorangegangenen Arbeit Konservierung des Teecharakters



sortieren

Sortieren nach Blattgrößen

GRÜNER TEE

pflücken

Nur bestimmte Teesträucher eignen sich! Vorsichtige Pflückung mit «Flaum»



welken

Blatt verliert ca. 30% Feuchtigkeit. Weich und geschmeidig



trocknen

Restfeuchtigkeit sinkt, Tee wird haltbar

WEISSER TEE



Edmon's
SPECIALIZED TEA SELECTION
BY THE SCHNEIDER

Nr. 2259

GRÜNER TEE

**CHINA
LUNG CHING**

FIRST FLUSH

Zutaten: siehe Boden


EU-ÖKO-103
Wine-EU-Landwirtschaft

Mindestens haltbar bis: siehe Boden



SOPHISTICATED TEA SELECTION

Edmon's®

Exklusive Raritäten für die besondere, bewusst erlebte Teestunde. Edmon's sophisticated tea selection ist eine Auswahl absoluter Tee-Spitzenqualitäten. Die kleinen Erntemengen erlauben nur eine zeitlich begrenzte Verfügbarkeit. Für diese exklusiv bei «Tee-Gschwendner» erhältlichen Raritäten ist die sorgsame Zubereitung mit weichem und richtig temperiertem Wasser entscheidend. Die liebevolle Beschreibung jeder Teesorte ist kein Produkt langer Überlegungen, sondern entspringt der Zunge und dem Herzen unserer Tea Taster, sobald die Köstlichkeiten ihre Gaumen ins Schwärmen bringen.





AROMA-EDITION

SCHWARZ, GRÜN, WEISS, BUNT

Aromatisierung ist keine Erfindung der Neuzeit. Schon im Mittelalter wurden Destillate und Extraktionen gewonnen, letztendlich physikalische Methoden, über die man heute noch Aromen gewinnt. Seit dem 19. Jahrhundert werden solcherart Aromen zur Aromatisierung von Lebensmitteln eingesetzt.

Vorreiter der Tee-Aromatisierung ist einmal mehr der chinesische Erfindungsgeist. Traditionell wurde in China der Tee mit Gewürzen und Blüten wie Jasmin, Rosen oder Osmanthus um neue Nuancen bereichert. Auch in Indien gibt es eine lange Tradition: Schwarzer Tee wird mit Gewürzen gemischt zum Kultgetränk Chai.

Natürliche Aromen werden durch Trocknen, Rösten oder durch Fermentation erzielt. Naturidentische Aromen hingegen werden den natürlichen Aromen durch Synthese nachgebaut, so dass sie mit den natürlichen Aromen identisch sind. Der Einsatz von künstlichen Aromen ist im Tee nicht erlaubt.

Der Begriff Aroma kommt aus dem Griechischen und bedeutet «Gewürz, Duft». Genau das ist es, was die Aroma-Edition ausmacht. Ein ganzer Duftkosmos, der den Tees eine besondere Note gibt. «Was ihr wollt».

SCHWARZER TEE

Der europäische Klassiker der aromatisierten Tees trägt den distinguierten Namen Earl Grey. Eine der zahlreichen Legenden, die sich um seine Entstehung ranken, berichtet über eine eher zufällige Entstehung, als auf stürmischer See die Ladung durcheinanderrüttelt wurde und sich Bergamotteöl auf den Tee ergoss. Lord Grey beschloss, den bei der Ankunft besichtigten Tee nicht gleich abzuschreiben, sondern zunächst zu probieren. Siehe da, die neue Mischung kam unerwartet gut an und wurde sogleich in den Handel gebracht.

Earl Grey's Lady Violet

Ein dezenter Hauch von zitronig-frischer Bergamotte lehnt sich harmonisch an die leichte, duftig-blumige Tasse des Darjeeling First Flush an.

Alle Schwarzen Tees eignen sich zur Aromatisierung, jedoch passt nicht jeder Tee mit jedem Aroma zusammen. Earl Grey wird traditionell eher mit kräftigeren Schwarztees gemischt, Orange schmiegt sich gern an lieblichen Oolong. Die außergewöhnlichen Kompositionen, mal tropisch, fruchtig, cremig, würzig oder zimtig, versprechen Spannung in der Tasse statt Langeweile im Wasserglas.



GRÜNER TEE

Manch Teeneuling, angeregt durch Medienberichte über gesundheitsförderliche Aspekte von Grüntee, konnte sich erst mit den Kreationen aus dieser Edition zum Grünteefreund entwickeln.

Klassiker wie Natsukaori, Arabische Nacht oder Kashmir Khali-Kahwa beleben schon lange unsere Aroma-Edition. Neue Kreationen mit fruchtigen, cremigen und sahnig-süßen Noten erweitern die Vielfalt. Dabei werden auch hier die Basistees sorgfältig gewählt, auf dass sie mit Aromen, Blüten, Gewürzen und Fruchtstücken eine harmonische Mischung ergeben. Während der Kirschduft mit einer hellen Grünteemischung aus China und Japan zu «Japanischer Kirsche» kombiniert wird, ergibt die Verknüpfung von robustem Gunpowder mit Pfefferminzöl den typisch nordafrikanischen, kernig-erfrischenden «Le Touareg».

Arabische Nacht®

«Darf ich Ihnen eine Arabische Nacht schenken?» fragte einmal ein Teeverkäufer eine Dame, die ob der Frage leicht errötete. Das unverhoffte Geschenk der Teeprobe erwies sich jedoch als Glücksfall, denn seither genießt die Dame täglich den exotischen, ganz harmlosen Zauber «Arabischer Nächte».



WEISSER TEE

Den feinen, zarten Tees würde man mit allzu lauten Aromen das Eigenleben nehmen. Hingegen eignen sich liebliche und dezente Unterstreichungen mit leicht fruchtigen, süßen Anklängen wie Blaubeere oder Holunderblüte. Unstreitig vorne liegen die beiden Weißen Tees mit hauchdünner Vanille «Weiße Weihnacht» und «Holunderblüte». Probieren Sie einen dieser weichen Weißen Tees einmal zum leisen, entspannten Frühstück!



Weißer Tee
Holunderblüte

Spätestens seit «Hugo» ist die blumig-herbe Holunderblüte voll auf der Überholspur. Angeschmiegt an zartmilden Weißen Tee schaut man hier nur allzu gerne tief ins Teeglas!









EDITION

ROOIBOS HONEYBUSH

Unter der Sonne Südafrikas, und nur hier, wächst ein ginsterartiges Gewächs mit vielen Namen: Rooibos (Afrikaans Rotbusch), Rooibusch, Redbush, Koopmans-Tea (Afrikaans für «Kaufmann») oder Rotbusch wird der zur Familie der Schmetterlingsblütler gehörende Strauch genannt. In Europa sind weitere – allerdings wenig nachvollziehbare – Bezeichnungen unterwegs, wie Buschmanntee oder Massaitee, obwohl Rooibos mit dem Stamm der Massai so wenig zu tun hat wie ein Eskimo mit einem Rosengarten. Hauptsächlich in den tiefen und leicht sauren Sandböden und im milden, von der See beeinflussten Klima der West Kaps gedeiht der Rooibos mit den nadelartigen Blättern ab einer Höhe von ca. 500 Metern. Obwohl Aufzeichnungen von Forschungsreisenden bereits um 1770 den Konsum von Rooibos durch den schwarzen Teil der Bevölkerung bestätigen, verbreitete sich das wohlschmeckende und gesunde Getränk erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Der Sohn einer alten Teehändlerfamilie begann mit der Vermarktung, zunächst in Afrika und dann auch in Europa – der Bedarf stieg und die bis dahin aus Wildsammlung stammenden Mengen wurden fortan durch Erträge aus Rooibos-Anbau ergänzt.

ROOIBOS



Wegen seiner natürlichen Süße begann der Rooibos auch in Europa in den 60er Jahren seinen Eroberungszug. Auch ohne Zucker oder Süßstoff genossen, wird er wegen seines weichen, aromatischen Geschmacks geliebt. Da er kein Koffein enthält, eignet er sich zudem auch abends als entspannende Tasse. Tanninarm, doch reich an Mineralien, Flavonoiden und Spurenelementen, ist er zudem ein gesundes Getränk. Das hört der Rooibosfreund gern, auch wenn er ihn eigentlich wegen seines fruchtig-süßen Geschmacks genießt. Längst kein Geheimtipp mehr sind unsere beliebten Mischungen mit Grünem Rooibos, der zwar von der gleichen Pflanze stammt, aber wie bei Schwarz- und Grüntee in der Verarbeitung Unterschiede aufweist. Direkt nach dem Schnitt wird der Grüne Rooibos schonend getrocknet und zeichnet sich daher durch einen besonders milden Geschmack aus.



Grüner Rooibos Limone-Ingwer

Dank seiner saftigen Zitrusnote und der angenehmen Ingwer-Würze ist dieser Grüne Rooibos schnell zum Kundenliebling aufgestiegen! Herrlich spritzig-frischer Genuss garantiert: ob heiß oder als Eistee!

HONEYBUSH

Noch länger als beim Rooibos reicht die Tradition der Buschmänner, Honeybush zu trinken, zurück. Auch diese Pflanze wächst fast nur im mediterranen Klima des südlichen und östlichen Kaps. Im Frühling umströmt ein intensiver Honigduft die gelben Blüten der ca. 1 m hohen Pflanze, die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe sind denen des Rooibos sehr ähnlich. Beide Sorten enthalten kein Tein und eignen sich somit für den abendlichen Genuss. Ihren Kindern können Sie beide Sorten, wie die ebenfalls teinfreien Früchte- und Kräutertees, bedenkenlos einschenken.

Honeybush Mandelmilch

Mandelmilch ist ein typisches Getränk auf Sizilien und zeichnet sich durch sanft-süßen, cremigen Geschmack aus. Welch himmlische Symbiose ergibt sich mit dem lieblichen Honeybush! Milch und Honig – Tee genuss wie im 7. Urlaubshimmel!







EDITION

FRÜCHTETEE

So bunt wie eine Obstschale oder ein frisch bereiteter Fruchtsalat, so vielfältig sind auch die möglichen Zusammensetzungen von Früchtetees. Meist fließen in die Mischungen mehrere Früchtezutaten – oftmals Hibiskus, der einen hohen, natürlichen Vitamin-C-Gehalt hat und gemeinsam mit den ebenfalls häufig enthaltenen Hagebutteschalen den Charakter des Früchtetees prägt. Fruchttige, feine Säure, leuchtende, rote Aufgussfarbe und eine erfrischende, gesunde Tasse sind die Freude der Früchtefans.

Auch Apfelstücke, Orangen- und Zitronenschalen werden klassisch eingemischt. In der neueren Zeit – denn auch die Geschichte von Früchtetees reicht bis ins Mittelalter zurück – wird eine große Palette heimischer und exotischer Fruchtmöglichkeiten ausgeschöpft. Daher der Geschmacksreichtum von süß-beerig oder zitronig-erfrischend, hagebuttensäuerlich oder apfelstark.

Und nicht zu vernachlässigen: Früchtetees sind eine preiswerte Alternative zu Fruchtsaftgetränken. Im Sommer auf Eis oder vorgekühlt sind sie erfrischend, heiß getrunken zu jeder Tageszeit sehr bekömmlich. Aus 250g Früchtetee können Sie in der Regel mehr als 10 Liter köstlichen Tee oder erfrischendes Fruchtgetränk herstellen!

FRÜCHTETEE

VOLLE FRUCHT VORAUS!

Unter den Früchtetees ist «Früchteparadies» König. Ein Klassiker mit Erdbeer-Aprikosengeschmack, an dessen Thron Mischungen des Neuen Jahrtausends rütteln, allen voran «Heiß & Innig», der ebenfalls erdbeerig aber mit deutlichem Himbeer-Adjunkt süße Momente nicht nur für frisch Verliebte bereithält.

Während die sehr fruchtigen Sorten, wie Blutorange oder Erdbeer-Moringa im Sommer besonders beliebt sind, schlägt die Stunde der cremig-fruchtigen oder würzig-zimtigen Revolutionäre in den kälteren Monaten des Jahres. Die fröhlichen Mainzelmännchen erhellen die dunkle Jahreszeit mit sonnigem Gemüt und ihrem Lieblingsfrüchtetee mit herzhaftsüßem Bratapfelgeschmack: «Mainzelmännchens Winterapfel». Zu weihnachtlichen Zimtplätzchen passt «Kaminfeuer».

Kinder lieben «Steppkes Früchtetee», denn er ist leicht und angenehm süß. Auf der Wunschliste ganz oben steht natürlich auch der «Elefant Spaßmacher-Tee»!



Heiß & Innig®

Sag' es heiß & innig! Ob zum Valentinstag, Geburtstag oder Hochzeitstag – diese beerig-süße Köstlichkeit sagt mehr als 1000 Worte!

Kalter Früchtetee: Besser als jede Limo!

Ganz einfach hergestellt, preisgünstig, gesund, abwechslungsreich und ungezuckert: Aus allen unseren Früchtetees lassen sich herrliche (kalte) Durstlöscher zaubern. Und sogar das Getränkeschleppen entfällt.

- 1 Die Menge für 1 Liter Früchtetee mit 0,2 l kochendem Wasser aufgießen
- 2 15 Min. ziehen lassen
- 3 Mit kaltem Wasser auffüllen
- 4 Über ein Sieb den Früchtetee abgießen.
Bei Bedarf im Kühlschrank «kaltmachen»
Fertig!

TIPP: Wenn's schnell gehen muss, Tee über Eiswürfel abgießen.



Eistee ganz leicht selbstgemacht!
Hier lernen Sie, wie es geht:







EDITION

KRÄUTERTEE

Ob in Indien, im alten Ägypten, ob Griechen oder Römer – die Geschichte und der Gebrauch von Kräutern ist uralte. Viele der aus Kräutern zubereiteten Getränke hatten und haben heilkräftige Wirkungen, doch schon früh wurde auch ihrer geschmacklichen Vielfalt große Beachtung geschenkt.

Der Mensch von heute schenkt sich Wellness-Pausen und greift dabei mehr und mehr zurück auf das, was die Natur ihm seit jeher bietet. Durchatmen, auftanken – und das mit einer Tasse gesunder, natürlicher Frische aus Bio-Kräutern. Getrocknete zarte Blätter und Blüten, ungeahnte Geschmacksfülle aus den natürlichen Inhalten der Pflanze, ganz ohne geschmacksgebende Zutaten und ein prachtvoller Genuss für das Auge!

All dies ist das Ergebnis schonender, intensiver Arbeit. Nach alten Überlieferungen werden unsere Bio-Kräuter an ganz bestimmten Tagen geerntet. Die ganzen, großen und handverpackten Kräuter geben ihre duftigen Inhalte erst im Aufguss frei.

Die biologische Landwirtschaft sorgt nachhaltig für ein reines Getränk. So entspricht die Herstellung dieser Kräuter sehr genau unserer Philosophie vom Umgang mit den Ressourcen und der Verantwortung für den Menschen. Erfreuen wir uns an den kleinen Naturwundern!

KRAFT AUS KRÄUTERN

Glauben Sie nicht, Pfefferminze sei ein langweiliges Getränk – denn dann berauben Sie sich immer neuer schwungvoller Episoden im Teeglas. Apfelminze, Nana Minze, Pfefferminze oder Pfefferminze Krüll – jede Sorte hat ihre besondere erfrischende Minzqualität.

Erfahren Sie hier mehr über unsere nachhaltigen Verpackungsmaterialien:



Die Mischung Anis-Kümmel-Fenchel, gerne von schwangeren oder stillenden Müttern getrunken, kann so gut schmecken und zählt daher zu unseren Kräuterhits. Unbedingt probieren müssen Sie unsere Bio-Kräuter-mischungen «Zum Glücklichsein», «Gut's Nächte» oder «Schleckermäulchen».

Und natürlich dürfen auch würzige Sorten mit der beliebten Ingwerwurzel, wie «Ingwer-Kurkuma» oder «Ingwer-Lemongras» oder die indische Gewürzmischung Mogli dem Spezialisten nicht vorenthalten werden.



Gut's Nächte

Das köstlich zitronig-milde Ritual in eine gute Nacht.







EDITION

AYURVEDA

Ayurveda, die «Wissenschaft vom Leben», ist heute aktueller denn je und transportiert das Wissen der traditionellen indischen Philosophie aus der Vergangenheit in die Tassen der Gegenwart. Die Einheit von Körper, Geist und Seele zu stärken, die Doshas ins Gleichgewicht zu bringen, dies zu erreichen weiß die ayurvedische Lehre um viele Gewürze, Kräuter und deren Kombination.

Die ayurvedischen Kräuter-Gewürzmischungen von TeeGschwendner wurden auf der Grundlage der 3-Dosha-Lehre konzipiert und enthalten selbstverständlich nur beste Zutaten aus biologischem Anbau. Fragen Sie beim nächsten Besuch in Ihrem TeeGschwendner-Fachgeschäft nach unserer Ayurveda-Broschüre und dem Dosha-Testbogen.

DIE LEHRE VOM LEBEN

KAPHA, DAS STRUKTURPRINZIP



... wird wesentlich beeinflusst durch das Element Wasser (und daneben Erde), durch das es eine verbindende Wirkung hat. Wo es sonst nur Trocken-

heit und Verwehung gäbe, hält das Wasser zusammen und ermöglicht neue Strukturen und Wachstum. Dem Menschen verleiht Kapha Festigkeit, Stabilität, Geschmeidigkeit und Struktur, es hält den Flüssigkeitshaushalt im Gleichgewicht und ist Energiespender. Ein ausgeglichenes Kapha schenkt Kraft, Ausdauer, ein gutes Immunsystem, Geduld und psychische Stabilität. Die Eigenschaften von Kapha sind schwer, ölig, kalt, zäh, fest, weich und süß.





PITTA, DAS STOFFWECHSELPRINZIP



... lenkt die Prozesse des Austausches. Das Element Feuer ist vorherrschend: Die einwirkende Hitze wandelt Formen oder Zustände. Im menschlichen

Körper regelt Pitta den Stoffwechsel und die Körpertemperatur. Pitta bewirkt, dass sich alles stetig wandelt und steht somit auch für geistige Flexibilität, Intelligenz, Wärme, Mut und Unterscheidungsvermögen. Pitta verdaut alles und setzt alles um – ob nun Nahrung oder Sinneseindrücke. Feuer und Wasser kennzeichnen die Eigenschaften von «Pitta»: leicht, heiß, etwas ölig, scharf, stechend, flüssig, fließend, beweglich, sauer.

VATA, DAS BEWEGUNGSPRINZIP



... bewirkt die Änderung der Position aller Dinge im Universum. Als solches ist es verantwortlich für Nervensystem, Atmung, Ausscheidung,

Kreislauf, Muskulatur und alle Bewegungsabläufe im Körper. Ausgeglichenes Vata bringt Energie, Kreativität, Enthusiasmus, wachen Geist. Luft und Raum kennzeichnen die Eigenschaften von «Vata»: trocken, leicht, kühl, beweglich, rau, klar.



natur
VERLIEBT

Nr. 1107
Tee-Früchtemischung aromatisiert



DE-ÖKO-013
Nicht-EU-Landwirtschaft



mit
Grünteem &
Guaraná

Milder Schwarztee mit duftigen Noten
nach geröstetem Reis
und fruchtigen Feigennuancen.

130g e

Mindestens haltbar bis: siehe Boden
Zutaten: siehe Boden



7 gestr.
Teelamäß
(12 g)



1l
weiches
kochendes
Wasser



2 Minuten
ziehen
lassen

Tea Gschwendner

Heidestraße 26 · D-53340 Meckenheim

natur
VERLIEBT

Nr. 1110
Zmischung aromatisiert



ÖKO-013
EU-Landwirtschaft

mit
Matcha &
Ingwer

ffwechsel

erber Grünteem
der Schärfe und
Zitrusnote.

oge

ar bis: siehe Boden
siehe Boden



2 Minuten
ziehen
lassen

wendner

53340 Meckenheim



EDITION

NATURVERLIEBT

... weil die Natur die größten Schätze für den Menschen bereithält. 6 Bio-Teemischungen, die die Kraft der Natur in sich tragen.

Der Naturgarten schenkt uns in jeder Situation die wunderbarsten Ingredienzen, die wir jetzt und hier gerade brauchen. Vom Koffeinkick am Morgen bis hin zum sanften Begleiter in die Nachtruhe.

natur
VERLIEBT



natur**ver**liebt



Die Schätze der Natur helfen auf ganz
unterschiedliche Weise,
uns wieder in Balance zu bringen.



NATURVERLIEBT

VON NATURRUHE BIS NATURKRAFT

Unsere Tea Taster hüten einen wahren Schatz an Wissen über hunderte Tees, Kräuter, Früchte, Wurzeln, Blüten, Blätter oder Gewürze – und deren Komponierbarkeit zu phantastisch schmeckenden Teemischungen.

Unsere 6 Bio-«naturverliebt» Tees wurden zudem mit wissenschaftlicher Unterstützung zusammengestellt, um für die alltäglichen Herausforderungen die richtigen Antworten zu geben. Auf die leckere Art, wohlgemerkt! Denn sich selbst etwas Gutes tun heißt auch Genießen!



Was gibt's Neues?

Teetrends und Trendtees:
sie kommen und gehen –
und sind selten gekommen,
um zu bleiben...

Kaum eine Frage wird wohl häufiger in unseren Fachgeschäften gestellt als die nach Neuigkeiten für die heimische Teetasse. Wie gut, dass wir mit unseren Sortimenten «Edmon's» und «Trendtee» die Liebhaber sowohl orthodoxer Tees als auch kreativer Aroma-Mischungen mit stets neuen, manchmal verrückten Kombinationen überraschen können.

Das Wesen des Trendsortimentes ist ein dynamisches. Während sich in unseren Editionen langjährige Klassiker und jüngere Senkrechtstarter in edelstahlgebürsteten Dosen für ihren Käufer bereithalten, signalisieren die Trenddosen mit der großen Beschriftung: «Ich bin anders, ich bin neu!»



Natürlich hat TeeGschwendner einmal mehr einen ganz eigenen Anspruch an die Produkte, die es in diese wenigen Startplätze schaffen. Keineswegs will man sich verlassen auf mehr oder weniger fundierte Annahmen von Trendforschern (oder solchen, die dies für sich reklamieren), was wohl von dem Durchschnittsdeutschen gewünscht sein könnte. Wir vertrauen bei der Auswahl unserer Newcomer auf 2 Meinungen: Die unserer Kunden, denn in jedem Fachgeschäft werden die individuellen Ideen und Kundenwünsche gerne notiert. Und die unseres Kreativteams – ein für Franchising, wie es bei TeeGschwendner gelebt wird, typisches Gremium aus 4 Franchisepartnern und 2 Fachbetreuern der Zentrale. Hier werden Mischungen vorgeschlagen, bewertet, verbessert, verworfen, bejubelt – und schließlich mit viel Herzblut zur Marktreife gebracht.



Jede der noch so ungewöhnlichen Mischungen hat im Laufe der Trendtee-Historie begeisterte Anhänger gefunden. Die einen mehr, die anderen weniger. Oft ist es erstaunlich, dass die zahlenmäßig am wenigsten erfolgreichen Tees die heftigsten Widerstände auslösen, wenn der Tee dann wie geplant wieder aus den Dosen verschwindet. Denn das ist ebenso dem Gedanken des Trendsortiment immanent: Irgendwann müssen (fast) alle Trends Platz machen für Neues. Damit wir Ihre Frage «Gibt's etwas Neues?» auch weiterhin mit spannenden JAs beantworten können. Fragen Sie in unseren Fachgeschäften nach den aktuellen Trendtees!





FAMILIE & CO.

FÜR VIELTRINKER & PROJEKTTES

Ein Sortiment für Familien, Wohngemeinschaften, Großverbraucher oder alle, die jede Menge Tee brauchen und nicht auf Qualität verzichten wollen. Ein Querschnitt durch die ganze Welt des Tees – bereits fertig gepackt in größeren Gebinden und deshalb besonders preiswert!

Wenn die Entscheidung schwerfällt, bieten die pfiffigen Namen Orientierung, z. B. «Einer für Alle®» – der Kräutertee für die ganze Familie.



Tea
Gschwendner

CONVENIENCE

MASTERBAG® Pyramid

Teegenuss ist jetzt pyramidenförmig! Hochwertiger Premium-Tee für besten Teegenuss in praktischen Portionen – das ist MasterBag® Pyramid! Perfekt für 0,25 – 0,4 Liter erstrahlen Teeglas und Teekännchen in majestätischem Glanz. Der großvolumige Beutel sorgt für optimale Geschmacksentfaltung!

Nachhaltige Verpackungsmaterialien, wie FSC-Papier aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft (Schachtel und Schutzhülle) und 100 % biologisch abbaubarer Kunststoff (Pyramide), behüten diese kleinen Schätze, sodass Sie Ihre königliche Auszeit vom Alltag unbeschwert genießen können!

Erfahren Sie hier mehr über unsere nachhaltigen Verpackungsmaterialien:



LIEBLINGS- EISTEE



MIT FRISCH
GEBRÜHEM
TEE



LIEBLINGSEISTEE

ICE TEA

Die Lieblinge unter den Ice Teas: frisch, fruchtig, fun im praktischen 0,33l-Tetra Pak.

Mit echtem, frisch gebrühten Tee, reinem Fruchtsaft, ohne Zuckerzugabe oder Konservierungsstoffe – eiskalt erfrischend, fruchtig und natürlich!





EIN TEE FÜR JEDE JAHRESZEIT

SAISONTEES

Nicht jeder Tee hat immer Saison. Und nicht jede Saison hat jeden Tee! Reisen Sie durch das Jahr mit immer passenden Tee-Erfahrungen: Im Frühjahr sind auf keinen Fall die duftig-spritzigen First Flush-Flugtees direkt aus dem Himalaya zu verpassen. Im Sommer erfrischen zitronige oder fruchtige Sorten optimal. Im Herbst hat das Warten auf ein Rendezvous mit «Karl-Heinz» endlich ein Ende. Im Winter wärmen würzige und zimtige Tees und typisch weihnachtliche Düfte wie «Backäpfelchen» oder «Apfelstrudel» gehören einfach zur Adventsteestunde dazu!

Damit Sie nicht verpassen, wann Ihre Saisontees Saison haben, finden Sie auf den folgenden Seiten eine kalendarische Auflistung der Verfügbarkeitszeiträume.

Mission Statement

Unsere Passion für beste lose Tees leben und teilen



Die Welt des Tees ist unendlich weit, tief und breit, es wird niemals langweilig sie zu bereisen. Wir möchten Dich inspirieren, Dir neue Geschmacksuniversen zeigen, Dich auf Deinem Abenteuer Tee begleiten und höchstkompetent beraten, uns mit Dir austauschen. Kurz gesagt: Die Flamme unserer Leidenschaft für Tee möchten wir weitertragen und mit Dir gemeinsam leuchten lassen. Dazu haben wir für Dich die besten Tees der Welt – sehr oft aus biologischem Anbau –, die aufregendsten Teekompositionen, die hochwertigsten handgepflückten Gartentees, die Sicherheit einer umfassenden Qualitätssicherung, direkte Projekte für Mensch, Natur und Ressourcenschonung, faire Preise und beste Genusserlebnisse.



**Malerische Tee-
hügel im jungen
Teeland Ruanda**

Tee wird Deine Insel im Tag werden, die Du nicht mehr missen möchtest. Eine Insel der Ruhe für Dich, eine Insel der Gemeinschaft mit Familie und Freunden oder eine Insel Deines persönlichen Wohlempfindens – ganz wie es für Dich passt, denn für all Deine Bedürfnisse, Wünsche, Befindlichkeiten und Lebenssituationen gibt es genau den passenden Tee. Gönn Dir Deine Tasse Lebensqualität an jedem Tag!

Inspiration: Leidenschaft

Teeleidenschaft in den schönsten Farben

Seit fast 50 Jahren sind wir Teehändler aus Überzeugung und Leidenschaft für das beste Getränk der Welt – losen Tee! Ein Tee-Leben lang können wir uns auf unsere bewährten Klassiker verlassen und gleichzeitig immer neue Teeschätze entdecken. Wir sind mal mainstream unterwegs und mal begeistern uns wahre Raritäten. Mal schwärmen wir vom Gartentee, mal sind kreative Mischungen mit Früchten, Kräutern oder Rooibos ganz vorn.

Wir erleben die natürlichen Einflüsse von Sonne und Regen auf unser Naturprodukt, von biologischem Anbau auf Tee und Umwelt sowie die Menschen, die ihn hegen, pflegen, pflücken und verarbeiten, bis unsere wertvollen Naturprodukte uns verwöhnen. Wir lieben auch die sehr besondere Teefamilie, denn der Umgang miteinander ist geprägt von Verantwortung, Respekt, Ehrenhaftigkeit und langjährigen Beziehungen unserer Tea Taster direkt zu den

**Tee mit allen
Sinnen genießen,
Leidenschaft für
Vielfalt entdecken.**





**LiebeVoll® – so heißt nicht nur unser
Kräutertee 1262 – alle unsere Tees stecken
voller liebevoller Verarbeitung.**

Partnern in den Ursprungsländern rund um die Welt, die ebenfalls ihre Teeleidenschaft leben. Genau wie die Berater in unseren Fachgeschäften, die engagiert, mit einem großen Wissensschatz und individuell auf alle Fragen eingehen und gemeinsam mit Dir eine Auswahl treffen, die du nicht bereuen wirst, weil diese Tees genau deinen Leidenschaften entsprechen.

**Gründerleidenschaft
(Portrait Albert
Gschwendner):**



**Mehr über TeeGschwendner,
die Leitgedanken und die
Unternehmensphilosophie:**



Inspiration: Qualität

Erstklassig von der Wurzel bis zur Blattspitze

Erst durch Qualität entsteht Vergnügen. Man kann billig kaufen oder auch Preis-wert – ein direkter Vergleich von Teestaub mit hochwertigen Blatt-Tees, die ihren Preis tatsächlich wert sind, wirkt Wunder. Wir brennen für Tee von hoher Qualität. Die beginnt dort, wo die Tees angebaut werden. Für Top Tees, wie sie bei uns zu finden sind, herrschen in China, Indien, Nepal, Japan und vielen anderen Hotspots des Teeanbaus die jeweils optimalen Bedingungen. Die Tea Maker sind Meister ihres Fachs und arbeiten gemeinsam mit uns bei vielen Besuchen vor Ort an kleinen Stellschrauben, um noch bessere Ergebnisse zu erreichen. Gemeinsam setzen wir uns wo es geht für biologischen Anbau ein, ganz im Sinne sauberer Tees, sauberer Umwelt und zukunftsfähigen Wirtschaftens.

Unsere Tea Taster gehören zu den renommiertesten weltweit, sie wählen aus den weltbesten Tees für unser Sortiment aus, zeichnen für Kreativität und Konstanz, arbeiten Hand in Hand mit unserem ausgeprägten Quali-

**Erst wenn
ein Tee
uns selbst
begeistert,
kommt
er in Deine
Tasse!**





Handverlesene Spitzentees werden schonend in Körben gesammelt.

tätsmanagement und hauseigenem Labor. Ressourcenschonendes Handeln, sorgfältiger Transport, schonende Weiterverarbeitung und aromasichere Verpackungen sind weitere Bausteine für die Güte des Tees auf dem langen Weg zum Aufguss.

Wir fragen uns jederzeit, wie der Tee sein muss, damit er die hohen Ansprüche an beste Qualität, Geschmack, Sauberkeit und ethische Güte erfüllt, damit er uns selbst begeistert. Erst wenn wir zufrieden sind, kommt der Tee in Deine Tasse!

**Wie unsere
TeaTaster arbeiten:**



**Mit welchen Partnern
wir arbeiten:**



Alles zum Thema Bio-Tee:



Wie unser Labor arbeitet:



Inspiration: Bewusst leben

Verantwortliches Handeln schafft soziale Produktqualität

Jeden Tag freust Du Dich über den wunderbar köstlichen losen Tee aus Deiner nachgefüllten Teedose, mit dem Du den geringstmöglichen Verpackungsaufwand verursacht hast und der auch beim CO₂-kompensierten Transport von weiter – das geht leider nicht anders – am wenigsten Ressourcen verbraucht hat. Du hast ein wertvolles Produkt gekauft, das nicht im Schrank vergessen wird. Du warst bereit einen Preis zu zahlen, der allen an der Wertschöpfungskette Beteiligten eine faire Entlohnung garantiert. Mit dem Kauf von Bio-Tee hast Du verhindert, dass Pestizide eingesetzt werden. Vielleicht hast Du sogar einen Projekttee gekauft,

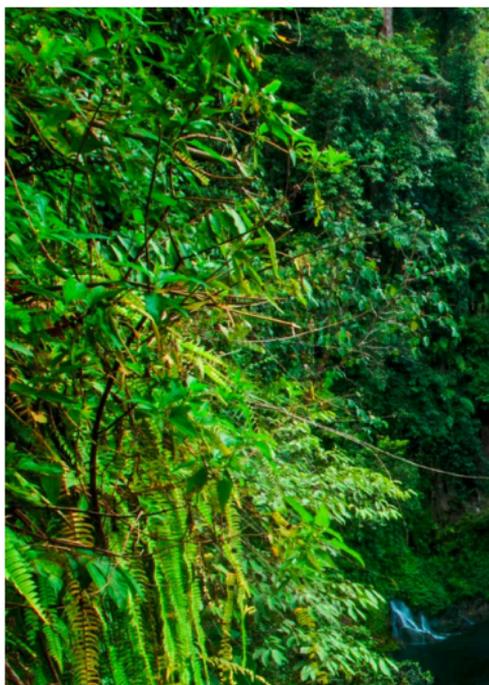
**Mehr über unsere
Projekte in den Tee-
ursprungsländern:**



**Mehr über
unsere Nachhaltig-
keitsaktivitäten:**



**Mehr über
unsere
Verpackungen:**



mit dem Du Naturschutzprojekte des NABU, «Naturland» geprüften Öko-Landbau oder Kleinbauernprojekte z.B. in Nepal oder Myanmar unterstützt hast.

Themen wie Nachhaltigkeit, Klimaneutralität oder fairer Handel stellen Anforderungen an uns als Unternehmen und an Dich als Verbraucher. Gemeinsam können wir durch bewusstes Handeln viel erreichen. Ein paar Beispiele? Auf dem Dach unserer Zentrale in Meckenheim befinden sich 890qm Solarpaneele. Unsere Firmenflotte besteht fast ausschließlich aus E-Autos. Bienenvölker, ein Teich/ Regenauffangbecken und insektenfreundliche Bepflanzung – eine Oase für die Mitarbeitenden der Zentrale. Unsere Papierverpackungen bestehen aus FSC-zertifizierten Hölzern. Wir haben immer mehr Materialien umgestellt auf Graspapier oder andere ressourcenschonende Materialien, das Edelstahl-Teelamaß und eine transport- und lebensmittelsichere Wiederbefüllungsdose bieten wir zum subventionierten Preis an, um Kunststoff und Verpackungen zu reduzieren.



**Gemeinsam
für Umwelt,
Mensch
und Natur.**

Saisontees

Fastenzeit®, Kräuterteemischung

Darjeeling Mohanbari®, Schwarzer Tee

Frohe Ostern Erdbeer-Waldmeister, Früchteteemischung aromatisiert

Frohe Ostern Pfirsich-Zitrone, Schwarztee-Früchteteemischung aromatisiert

Frühlingserwachen® Himbeere, Grüntee-Früchteteemischung aromatisiert

Frühlingserwachen® Schoko-Creme, Honeybush-Kakaomischung aromatisiert

Frühlingserwachen® Milde Kräuter, Kräuterteemischung

Caipirinha, Grüntee-Früchteteemischung aromatisiert

Bolero®, Früchteteemischung aromatisiert

Eistee Kalimba®, Früchteteemischung aromatisiert

Eistee Kaluna®, Schwarztee-Früchteteemischung aromatisiert

Eistee Rooibos Zitrone, Rooibos aromatisiert

Midsommar, Tee-Früchteteemischung aromatisiert

Sommernachtstraum, Schwarztee-Kräutermischung aromatisiert

Karl-Heinz, der Herbsttee®, Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert

Pflaume-Marzipan, Grüntee-Früchteteemischung aromatisiert

Rooibos Apfelstrudel, Rooibos aromatisiert

Rooibos Pflaume-Zimt, Rooibos aromatisiert

Gebrannte Mandel, Früchteteemischung aromatisiert

Kaminfeuer, Früchteteemischung aromatisiert

Rumtopf, Früchteteemischung aromatisiert

Zimtapfel, Früchteteemischung aromatisiert

Kältezeit, Kräuterteemischung

Pumpkin Chai, Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert

Gwendalinas Backäpfelchen®, Tee-Früchteteemischung aromatisiert

Weihnachtstee Meistermischung, Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert

Sencha Claus®, Grüntee-Gewürzmischung aromatisiert

Väterchen Frost®, Grüntee aromatisiert

Weißer Weihnacht®, Weißtee-Kräutermischung aromatisiert

Winterzauber®, Rooibos aromatisiert

Adventsfrüchtete, Früchteteemischung aromatisiert

Mainzelmännchens Winterapfel, Früchteteemischung aromatisiert

Weihnachtskräuterte, Kräuterteemischung

Glühweingewürz, Gewürzmischung

Festtagstee, Schwarzer Tee Himalaya

Flugtees

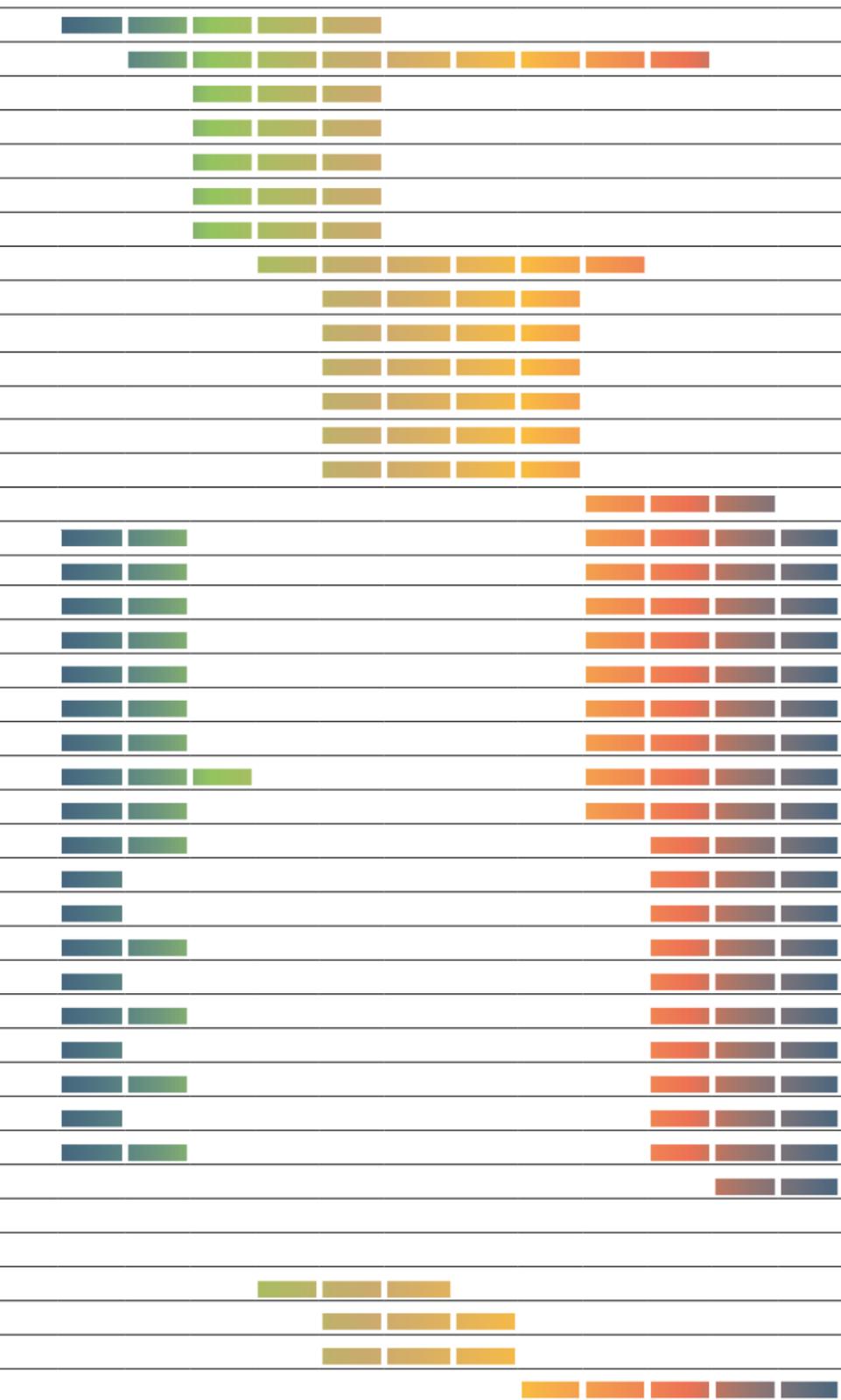
Flugtee Darjeeling First Flush, Schwarzer Tee

Flugtee Nordindien Kangra Valley First Flush, Schwarzer Tee

Flugtee Nepal First Flush, Schwarzer Tee

Flugtee Nepal Second Flush, Schwarzer Tee

Jan Feb Mär Apr Mai Jun Jul Aug Sep Okt Nov Dez





Assam

109

TGR 78 | 100

Assam CTC BOP1 Tinsukia Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Beste Anbaubedingungen verbunden mit großer Leidenschaft für die Herstellung von ausgezeichneten Bio-Teequalitäten. Kräftig, würzig und vollmundig – ideal mit Milch und Zucker. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen.

125

TGR 83 | 100

Assam TGBOP Brahmaputra Malty Second Flush

Ein fein abgestimmter Blend mit kraftvollem, malzigem Charakter und kastanienroter Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; 1 Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

135

TGR 67 | 100

Assam FOP

Ein würziger, ausgewogener Blatt-Tee aus der Juli-Pflückung; rotgoldene Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; 1 Stück Kluntje oder einen kleinen Löffel weißen Kandis pro Tasse.

148

TGR 79 100

Assam TGFOP1 Ananda Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein üppiger Assam von klassischer Struktur aus der besten Ernteperiode – biologischer Anbau! Reich und voll, von malziger Dichte mit mahagonifarbener Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; 1 Stück Kluntje oder einen kleinen Löffel weißen Kandis pro Tasse.

150

TGR 89 100

Assam FTGFOP1 Dikom Second Flush

Delikater Blatt-Tee mit ausgewogenem, typischem Assamcharakter und schmeichelnder Tasse. Reich an goldenen Blattspitzen. Geerntet zur besten Zeit im Sommer. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; dieser Tee schmeckt auch ohne Sahne mit einem Stück Kluntje in der Tasse.

153

TGR 93 100

Assam STGBOP Hattfield Second Flush

Hochkarätige Superior Broken Teemischung mit exklusivem Goldspitzenanteil. Rassig und vollmundig im Geschmack mit eleganter, rotgoldener Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; ein Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

154

TGR 94 100

Assam SFTGBOP Tonga Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Goldige Zeiten für den Bio-Anbau. Ein derart rassischer, authentischer, malzig-weicher Second Flush ist selten zu finden, in dem bis heute größten, zusammenhängenden Teeanbauggebiet der Welt. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; ein Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

› Auch als MasterBag erhältlich

155

TGR 96 100

Assam SFTGFOP 1 Mokalbari Second Flush

Ein Ausnahmegarten mit langer Tradition. Glänzendes Blatt mit feiner, kupferroter Tasse; wohlrig-würzig im Geschmack. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; dieser Tee schmeckt auch ohne Kandis und Sahne. Zur leichten Abrundung ein Stück Kluntje.

160

TGR 99 100

Assam SFTGFOP1 Sönära Second Flush

Der Name dieses Blends bedeutet «Gold» und steht für die absoluten Spitzenpartien der Saison. Die feinsten Pflückungen des Jahres, meisterlich vereint. Vollmundige Tasse mit feinstem Malznote. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; zur leichten Abrundung empfehlen wir ein Stück Kluntje.

166

TGR 76 | 100



Assam GFBOP Kaziranga Second Flush, (NABU), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Feine, authentische Sommerernte aus kontrolliert-biologischem Anbau mit vollmundiger, malzig-weicher und kastanienfarbener Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem Stück Kluntje und einem kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

180

TGR 69 | 100

Ostfriesische Broken-Mischung

Klassische, vollmundige Ostfriesenmischung. Ausgewählte Tees bester Erntezeit aus Assam und weiterer Herkunftsgebiete prägen die ergiebige, tiefrote Tasse. Tipp: 14 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Wir empfehlen ein Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Koppe.

185

TGR 69 | 100

Ostfriesische Blatt-Mischung

Typische Assam-Blattmischung, würzig-aromatisch. Im Vergleich etwas leichter als die Broken-Mischung. Tipp: 14 g Teeblätter (ca. 8 gestr. Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Wir empfehlen ein Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Koppe.

Himalaya

215

TGR 80 | 100

Darjeeling Nr. 9 TGFOP 1 Himalaya First Flush

Eine feine Auslese von Pflückungen der Frühjahrsernte; mit dem typisch erfrischend-duftigen Geschmack und goldgelber Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

222

TGR 86 | 100

Darjeeling TGFOP 1 Orange Valley First Flush, (Naturland)

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Inmitten des wohl renommiertesten Teeanbaugesbietes der Welt, umgeben von Orangenbäumen, die dem Traditionsgarten seinen Namen verleihen, wächst diese duftig-frische Frühjahrspflückung aus kontrolliert biologischem Anbau. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

226

TGR 89 | 100

Darjeeling FTGFOP1 Mirik Valley First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein typisch charaktvoller Blend aus der besten Erntezeit im Frühling. Intensiv, ausdrucksstark und mit spritzig-frischen Noten. Weiche, goldgelbe Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

230

TGR 93 | 100

Darjeeling TGFOP 1 Soom First Flush (Naturland)

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Einer der schönsten Teegärten im Herzen Darjeelings. Die Tasse hellgelb, im Geschmack duftig-frisch und verführerisch. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Unsere Empfehlung: Probieren Sie diesen herrlichen Tee ungesüßt.

233

TGR 99 | 100

Flugtee Darjeeling FTGFOP 1 First Flush (Naturland), Neue Ernte

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Exzellente Frühjahrspflückung. Zart-duftig und spritzig mit hellgelber Tassenfarbe. Frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich im Frühling/Sommer.

235

TGR 96 | 100

Darjeeling SFTGFOP 1 Lingia First Flush (Naturland)

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der Inbegriff für zauberhafte, exklusive Frühjahrspflückungen in Zartgelb. Ein spritzig-frischer Traum von First Flush. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Unsere Empfehlung: Servieren Sie diesen Traum von Tee ungesüßt.

240

Darjeeling FTGFOP 1 Pussimbing First Flush (Naturland)

TGR 87 100

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Häufiger Nebel prägt den fruchtig-blumigen Charakter. Der Garten gilt als einer der Vorreiter des biologischen Anbaus der Region. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis. *› Auch als MasterBag erhältlich*

250

Darjeeling Nr. 6 FOP Second Flush

TGR 65 100

Eine harmonische Blattmischung aus der Sommerernte. Leicht rötliche, hellbraune Tasse. Ausgewogen und aromatisch. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen. Ein kleiner Löffel weißer Kandis pro Tasse rundet den Geschmack ab.

269

Darjeeling FTGFOP1 Avantgarde Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

TGR 90 100



Rassiger, würziger Sommertee aus den besten Gärten Darjeelings. Glänzende, rotbraune Tassenfarbe, sonnenumschmeichelter, intensiver Charakter. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2,5 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

289

Darjeeling FOP Premium (entkoffeiniert) ^{DECAF}

TGR 90 100

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ideal für den abendlichen Tee genuss ist dieser durch ein schonendes Spezialverfahren entkoffeinierte Blatt-Tee; leichte, aromatische Tasse. Tipp: Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

391

Festtagstee FTGFOP1 Himalaya First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

TGR 88 100



Herrlich frischer, duftig-spritziger Blatt-Tee aus dem Himalaya für die schönste Teezeit. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. *Erhältlich von Anfang November bis Weihnachten.*

300

Golden Nepal, Second Flush

TGR 74 100

Eine leicht-würzige, frische, aromatische Komposition kleiner Mengen nepalesischer Gartentees. Feine Sommerpflückung mit orangefarbener Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

303

Nepal SFTGFOP1 Sunderpani® First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

TGR 98 100



Betörender First Flush der Kleinbauern aus Ilam mit frischem, blumig-spritzigem Frühlingscharakter. Hellgelbe Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

306

TGR 99 | 100

Flugtee Nepal SFTGFOP 1 Sunderpani, First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Das bisher wohl schönste Ergebnis der Bemühungen um Top-Qualität in Nepal. Zartgelbe, himalayafrische Tasse. Frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich im Frühling/Sommer.

307

Flugtee Nepal SFTGFOP 1 Jun Chiyabari First Flush,

TGR 98 | 100

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Zauberhafte Frühjahrspflückung. Duftig-frisch und betörend-floral mit weicher, sonnengelber Tasse. Exklusiv und frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich im Frühling/Sommer.

363

TGR 84 | 100

Nepal FTGFOP Rarität Second Flush

Ausgewählte Gärten liefern eine Vielzahl kleiner Partien für diese ausgewogene, köstliche Mischung aus der Sommerernte. Filigranes Blatt, rotbraune Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 10 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

365

TGR 91 | 100

Nepal SFTGFOP Ilam Valley Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ausgewogener, dezent-würziger Second Flush mit angenehm frischer, aparter Tasse und schönen, silber-glänzenden Blattspitzen. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 10 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.



«Seit über dreißig Jahren sind wir eng mit den Teeproduzenten im kleinen Nepal verbunden und haben die positiven Entwicklungen aus nächster Nähe begleiten und fördern können. Längst sind die dort erzeugten Produkte qualitativ auf Augenhöhe mit denen des bekannteren Nachbarn Darjeeling. Unsere AKTION NEPAL vereint besten Teegeschmack mit der Unterstützung der Kleinbauern in Ilam.»

Jonathan Gschwendner, Tea Taster und Geschäftsführer TeeGschwendner über **über Schwarztee Aktion Nepal**

381

TGR 100 | 100

Flugtee Nepal SFTGFOP1 Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Erlesener, nussiger Second Flush aus dem Spitzengarten der Saison. Frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2,5 Min. ziehen lassen. *Erhältlich im Spätsommer/Herbst.*

385

TGR 85 | 100

Nepal TGFOP Hope Autumnal, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Bezaubernde, aromatische Herbstpflückung, wunderbar nuancenreich mit sanft-gelber Tassenfarbe. Lieblich-duftig und farbenfroh, wie ein Waldspaziergang im goldenen Oktober! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

392 (250 g) / 394 (1000 g)

TGR 82 | 100

Aktion Nepal FTGFOP First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein weicher, blumig-duftiger Cuvée aus dem Herzen des Himalaya. Gerettet zur schönsten Frühjahrszeit, traditionell verarbeitet in ausgewählten Teegärten Ilams, Ost-Nepal. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

360

TGR 90 | 100

Nordindien SFTGFOP1 Kangra Valley First Flush

Frühlingsarter Tee vom anderen Ende des Himalaya. Wenig bekannt, dafür um so überzeugender. Hellgelbe, frische und vegetabile Frühjahrs-tasse. Begeistert Nepal- und Darjeelingfans gleichermaßen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

370

TGR 97 | 100

Flugtee Nordindien SFTGFOP1 Kangra Valley First Flush

Superfrische Frühjahrspflückung mit strahlender, hellgelber Tasse, die jedem Vergleich mit feinstem Darjeeling standhält. Frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. *Erhältlich im Frühling/Sommer.*



So schmeckt Nepal

Dank des Nepal-Projekts von TeeGschwendner und der GIZ haben die rund 300 Kleinbauern aus dem Teedistrikt Ilam es geschafft, die Qualität ihres Tees über die letzten Jahre immer weiter zu steigern. Das Ergebnis ist ein wunderbarer First Flush mit weichem, duftig-blumigem Cuvée, der die Nähe zum berühmten Nachbarn Darjeeling deutlich erkennen lässt.

Ceylon

400

TGR 85 | 100

Ceylon OP Gampola (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Von Kleinbauern angebauter und gemeinschaftlich verarbeiteter Tee aus dem Kandy-Distrikt. Herb-aromatisch und leicht blumig mit goldbrauner Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 11 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

410

TGR 94 | 100

Ceylon Pekoe Uva Highlands highgrown

Einer der Top-Gärten in der Uva Region seit Generationen. Brillante, ausdrucksstarke und fruchtige Tasse. Leuchtend orangefarben. Tipp: 10 g Teeblätter (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

430

TGR 80 | 100

Ceylon Nr. 21 OP Nuwara Eliya highgrown

Ein ausgewogener, leicht-fruchtiger Highgrown aus der zentralen Anbauregion. Orangefarbene Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

440

TGR 89 | 100

Ceylon OP Uva Badulla highgrown

Eleganter Spitzentee aus den Hochlagen der Provinz Uva. Schlankes Blatt mit leicht fruchtiger, spritziger und kupferroter Tasse. Geerntet zur besten Jahreszeit. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis pro Tasse.

445

TGR 73 | 100

Ceylon OP, entkoffeiniert

DECAF

Ein Ceylon Blatt-Tee, dem in einem schonenden Spezialverfahren das Koffein entzogen wurde. Leicht-würzig mit rötlicher Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem kleinen Löffel weißem Kandis und Sahne pro Tasse.

China

561

TGR 90 100

China Keemun Finest Chuen Ch'a (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Feinster, geschmeidiger Keemun von diskreter Finesse. Besonders weich im Geschmack, mit leichter Süße. Hellbraune, glänzende Tassenfarbe.

Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

570

TGR 84 100

China Golden Yunnan, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der sanfte Klassiker aus der traditionsreichsten Anbauregion Chinas. Schönes, gleichmäßiges Blatt mit goldenen Tips. Schmeichelnde, gelbbraune Tasse.

Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit einem Stück Kluntje pro Tasse.

574

TGR 92 100

China Yunnan Golden Downy Pekoe, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein wunderbar weicher, süßlich-milder Schwarztee mit assamischem Charakter. Leicht gerolltes Blatt mit hohem Anteil an Goldspitzen. Kupferrote Tasse.

Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißen Kandis.

576

TGR 88 100

China Mannong Pu Erh, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Exquisiter Pu-Erh Tee ist die Spezialität der Mannong Region in Yunnan. Uralte Teebäume liefern die Blätter für diesen erdigen Klassiker. Tiefbraune Tassenfarbe, pikant-würzig, reich und reif.

Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

581

TGR 79 100

China Lapsang Souchong, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Auf überlieferte Art wird dieser schwarze Blatt-Tee im Rauch geeigneter Hölzer delikat veredelt. Rauchig, würzig mit orange-brauner Tassenfarbe.

Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Oolong

308

TGR 91 100

Nepal Oolong Jun Chiyabari, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Eine zauberhafte, sorgfältig gerollte Oolong-Spezialität aus dem Dhan-kuta Distrikt Nepals. Die sanfte, florale, leicht-nussige Tasse in goldgelb verdient es, sich mit den Oolong-Größen aus Taiwan messen zu dürfen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

314

TGR 91 100

Nepal Siddha Devi Mountain Oolong

Filigran gearbeiteter, teilfermentierter Tee mit typischen Muskatel-Noten des Himalayas. Süffige, altgoldfarbene Tasse, von der man nicht genug bekommen kann! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2,5 Min. ziehen lassen.

630

TGR 89 100

Formosa Fancy Superior Oolong Taifu

Aus dem nördlichen Hochland Taiwans. Taufrisch und betörend. Faszinierende Feinarbeit mit zarter, floraler und hochgelber Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 3 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

642

TGR 100 100

Renegade Oolong

Ein Fabelwesen zwischen Grünem und Schwarzem Tee. Ätherisch und betörend, mit blumigem Bouquet. Zauberhaft und kunstvoll teilfermentiert. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter 90 °C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

670

TGR 100 100

Neuseeland Zealong Oolong, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Lieblich-florale Noten, samtig-weiche Süße und ein Bouquet schönster Frühlingsblüten. Das eng gerollte Blatt kann in der Kanne verführerisch tanzen und sich öffnen. So herrlich leicht und beschwingt kann Oolong sein! Tipp: 13 g Tee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

671

TGR 100 100

Neuseeland Zealong Roasted, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Handwerkliche Finesse ist notwendig, um den Teeblättern die filigranen Röst-Aromen zu bescheren, die die Komplexität des Oologs auf eine neue Ebene hebt. Meisterhaft! Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

861

TGR 93 | 100

Java Oolong Barisan, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein hauchzarter, fast grüner Oolong, durchaus vergleichbar mit besten Sorten aus Taiwan. Jadegrüne Tasse. Sanft, vegetabil, voll lebendiger Frische.

Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

862

TGR 95 | 100

Java Oolong Sukui, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Auf der Insel Java wird dieser frühlingshafte Oolong hergestellt. Leicht oxidiert zeigt der süßliche Sukui Oolong aus der Strauchsorte Si Ji Chun ein aromatisches und blumiges Bouquet, das dem Gaumen schmeichelt. Tipp:

12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 90 °C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

Tradition

740

TGR 65 100

Golden Samowar Tea

Warme, mildwürzige Blattmischung mit goldenen Blattspitzen aus verschiedenen Provenienzen. Bestens geeignet für die traditionelle Zubereitung im glänzenden Samowar. Hellbraune Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen. Zubereitung für Samowar: 25 g Teeblätter (ca. 13 gestrichene Teelamaß) auf 0,5 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen, abgießen und in die Samowar-Kanne umfüllen.

749

TGR 96 100

Royal Breakfast Tea

Eine von unseren Tea Tastern fein abgestimmte Schwarzteemischung aus den Anbaugebieten Assam, Himalaya und Ceylon. Herrlich aromatisch, mit ausbalancierter, edler Tasse passend zu jedem Frühstück, auch ungesüßt und ohne Milch ein Genuss! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

750

TGR 69 100

English Breakfast Tea

Die typische, markante Breakfast-Mischung aus klassischen Broken-Tee-Komponenten. Kräftig, würzig, animierend. Üppige, rot-braune Tasse. Tipp: 14 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; schmeckt mit weißem Kandis.

› Auch als MasterBag erhältlich

755

TGR 66 100

English Five o'clock Tea

Ein dominierend kräftiger Assam, hergestellt im CTC-Verfahren. Very British. Sehr gehaltvoll und daher auch gut geeignet für die Zugabe von Milch. Rotbraune Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem Stück Kluntje pro Tasse und Sahne oder Milch. Paßt gut zu englischem Teegebäck.

762

TGR 68 100

O'Sullivan's Favourite®

Ein kerniger, frischer CTC aus besten Hochlagen Afrikas. Besonders in Irland genussvoll getrunken. Orangerote, kräftig-würzige und verspielte Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; schmeckt besonders gut und irisch mit viel Milch, auch mit Kandis oder Kluntje.

Jenseits der Prominenz

356

TGR 75 100

Black Kora (NABU, Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Fruchtig, mild und harmonisch mit kupferroter Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel Kandis; ohne Milch und Sahne.

351

TGR 95 100

Nilgiri Southern Beauty

Auf einer Höhe von rund 2000 Meter herrschen in Südindien beste Bedingungen für den Anbau und die Verarbeitung von Qualitätstee. Das ausschließlich von Frauen betriebene «Tea Studio» stellt einen beeindruckend weichen, mildwürzigen und aromatischen Schwarztee her, der genauso außergewöhnlich ist wie seine Philosophie. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 4 gestrichene Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

374

TGR 95 100

Meghalaya SFTGFOP (CL) LaKysiew Second Flush

Zauberhafte Rarität aus der kaum bekannten Region zwischen Assam und Bangladesh. Das grazile Blatt und die nussig-erlesene Tasse treten in Konkurrenz mit den Größen Darjeelings. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

585

TGR 91 100

Laos Wild Phongsali

Die exotische Bereicherung unseres Asien-Sortiments: Schwarzer Tee (vor Ort auch Roter Tee genannt) aus dem historischen Kerngebiet des Teeanbaus. Weiche, runde Tasse mit feiner Süße. Offenes Blatt. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 4–5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

770

TGR 95 100

Kolumbien El Chocó, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der einzige Teegarten Kolumbiens stellt mit viel Liebe einen kräftig-würzigen Schwarztee mit ganz eigenständiger Aromatik her – ein Tipp für Assam-Fans. Tippy Broken Spitzenqualität, intensiv-rötlich in der Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

802

TGR 90 100

Ruanda Karongi Kwitanga®

Wunderschöne Neuentdeckung aus dem jungen Teeland Ruanda. Gewachsen auf über 2.000 m und mit Hingabe handwerklich hergestellt. Intensive, betörende, kupferrote Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

803

TGR 80 | 100

Kenia GFBOP1 Milima®

Auf Swahili bedeutet «Milima» hoher Berg und beschreibt die Höhenlage der Teegebiete. Ein Muss für Assam-Freunde und alle, die es gerne vollmundig, aromatisch und dennoch ausgewogen mögen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

675

TGR 100 | 100

Neuseeland Zealong Black, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Betörende Anklänge nach Honig, Malz und einem Hauch Karamell. Großes, offenes Blatt, das eine mahagonifarbene Tasse ohne jegliche Bitterkeit zaubert. Für alle Schwarzteefreunde gleichermaßen ein Juwel. Tipp: 13 g Tee (Teelamaß-Dosierung nicht möglich) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen.

781

TGR 94 | 100

Indian Chai

Kräftig, würzig und typisch indisch. Schmeckt am besten mit einem Schuss heißer Milch und leicht gesüßt. Tipp: 13 g Indian Chai Tee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

872

TGR 88 | 100

Vietnam Ban Lien Red

Im äußersten Norden des Landes liegt die Provinz Lao Cai, in der die Teebauern außergewöhnliches leisten: die floralen, lieblichen und fast schon süßen Nuancen dieses Tees sind in speziellen Teebüschen verborgen und nur eine Handvoll versierter Tea-Maker schaffen es, diese im Herbst hervorzulocken. Ein Fest für die Sinne, in jeglicher Hinsicht! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter 95 °C heißes Wasser; 2,5 Min. ziehen lassen.

874

TGR 87 | 100

Vietnam Kim Tuyen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Die alten, teils immer noch wild wachsenden Teepflanzen gedeihen im hohen Norden Vietnams. Kleinbauern aus den umliegenden Dörfern verarbeiten die Blätter nach traditioneller Methode. Mahagonifarbene und lieblich-vollmundige Tasse! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen.

640

TGR 100 | 100

Renegade Black

Die Seele Georgiens in einer Tasse. Intensiv, lebendig, charaktvoll und mit langanhaltendem, schmeichelndem Nachklang. Echte Handwerkskunst. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen.



China

500

TGR 73 100

China Chun Mee (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Grüner Klassiker, auf der ganzen Welt beliebt. Frisch und kernig im Geschmack mit heller, gelber Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

505

TGR 70 100

China Gunpowder (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Der wohl bekannteste chinesische Grüntee überhaupt. Das kugelförmige Blatt gibt den Namen. Frische, kernig-robuste Tasse mit typisch gelber Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

510

TGR 76 100

China Gunpowder Temple of Heaven, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Exzellenter Gunpowder mit fein gerolltem, kleinen Blatt. Explosiv und fruchtig. Kernige, leuchtende, gelb-grüne Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 3 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 75 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

514

TGR 99 100

China Wild Pi Lo Chun, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Meisterlich per Hand verarbeiteter Spitzentee, offen gedreht und so zart wie der Frühling in den Bergen. Liebliche, florale und hellgelbe Tasse.

Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

516

TGR 90 100

China Mao Feng (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Großes, offenes und handgearbeitetes Blatt; silbrig-grün. Erfrischend zart und fruchtig bei gelb-grüner Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

519

TGR 91 100

China Lung Ching (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Feiner Drachenbrunntee, südlich der Stadt Hangzhou biologisch angebaut und sorgfältig gepflückt. Anhaltend leicht und duftig. Zartgrüne Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

526

TGR 97 100

China Pi Lo Chun (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die «Jadegrüne Schnecke des Frühlings» ist benannt nach den spiralartig gedrehten Blättern, die angenehme Röstnoten mit fruchtig-floralen Aromen zu einem filigranen Gesamtkunstwerk vereinen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

536

TGR 86 100

China Wuyuan Jasmin (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Feinster, fruchtig-weicher und duftiger Jasmin-Tee. Mühevoll werden die Blüten wieder ausgelesen, nachdem die frischen Blätter den Jasminduft in sich aufgenommen haben. Strahlend-gelb in der Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

541 Gelber Tee

TGR 97 100

China Yellow Dragon, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Nur noch im tiefen Süden Chinas kennt man das Geheimnis eines guten Gelben Tees. Sanft gebacken, mit Kakaonuanen, würziger Grundnote und goldgelber Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Japan

700

TGR 76 | 100 **Japan Sencha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013**



Japanischer Klassiker von großer Beliebtheit. Belebend-frisch und eindeutig. Helle, grüne Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen. Vitalisiert enorm und schmeckt auch als Kaltgetränk.

› Auch als MasterBag erhältlich

701

TGR 69 | 100 **Japan Bancha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013**



Idealer Grüntee für den späten Nachmittag. Ausgewogen, mild, im Grundcharakter Sencha-like. Klare, hellgrüne Tasse. Geerntet wird bewusst zum Ende der Pflückperiode. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

703

TGR 77 | 100 **Japan Genmaicha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013**



Eine in Japan sehr beliebte Grüntee-Rezeptur ist das Mischen von geröstetem Vollkornreis mit frischem Sencha. Die frische, gelb-grüne Tasse schmeckt angenehm duftig nach Reis. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

705

TGR 90 | 100 **Japan Sencha Extra Fine, Bio-Anbau DE-ÖKO-013**



Eine hochwertige, rasant-animierende Sencha Qualität, die auch die Bedürfnisse passionierter Grünteekenner erfüllt. Intensive, leuchtend-grüne Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Vitalisiert enorm und schmeckt auch als Kaltgetränk.

714

TGR 92 | 100 **Japan Fukamushicha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013**



Japanischer Grüntee-Klassiker aus Kagoshima. Nach der Ernte lange gedämpft, weswegen der Tee ein brüchigeres Blatt entwickelt. Vollmundige, besonders gehaltvolle Tasse mit feinen Röstnoten. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

715

TGR 90 | 100 **Japan Kukicha Extra, Bio-Anbau DE-ÖKO-013**



Ebenso ausgefallen wie harmonisch ist diese Spezialität aus Teeblättern und hellen Blattstielen für die späte Teestunde. Zurückhaltend, leichtfruchtig und ausgleichend. Helle, gelb-grüne Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch als Kaltgetränk.

716

TGR 96 100

Japan Gyokuro Kukicha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Intensiv beschattetes, saftig-grünes Nadelblatt vereint sich mit hellen, filigranen Blattstängeln zu einer exzellenten Kukicha-Spezialität. Vollmundig, delikater und fruchtig-vegetabil verführt die weiche, samtig-grüne Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

718

TGR 96 100

Japan Kabuse-cha (Halbschatten), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Delikater und gehaltvoller Halbschattentee aus der ersten Ernte. Herrlich fruchtige und frische, leuchtend grüne Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

719

TGR 91 100

Japan Kamairicha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Pfannengerösteter Grüntee ist eine absolute Seltenheit in Japan und wird traditionell nur auf der Insel Kyūshū hergestellt. Dieser Kamairicha wird in der Region Gokase angebaut und besticht durch eine lebendige Tasse mit edlen Röstaromen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

720

TGR 98 100

Japan Gyokuro, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Das tiefgrüne, faszinierend-feine Blatt zeugt von aufwändiger Beschattung der Pflanzen vor der Ernte. Dominierende Eleganz und Vitalität, bestend vor Inhalt. Brillantes, hellgrünes Erlebnis. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 60 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Vitalisiert enorm und schmeckt auch als Kaltgetränk.

722

TGR 100 100

Japan Shincha Shimoyama First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Das Zauberwort heißt «Shincha». Die glänzenden, ersten Halbschattentees des Jahres von der Südsinsel Kyushu lassen japanische Teeherzen höher schlagen. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 60 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

723

TGR 100 100

Japan Shincha Kirisakura First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Shincha bedeutet «neuer Tee» und steht für die erste und beste Pflückung im Frühling. Dieser tiefgrüne Halbschattentee von der Südsinsel Kyushu besticht durch eine hochintensive, fruchtige und frische Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, 60 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Matcha

709

TGR 100 100

Matcha Kei «Master's Tribute», Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Nur selten finden sich Meister in der Teeherstellung. Und noch seltener finden sie sich im Bio-Anbau. Doch das von Generation zu Generation vererbte Wissen und die reichhaltigen vulkanischen Böden Kagoshimas ermöglichen es, eine Matcha-Spezialität von einzigartiger Güte hervorzubringen. Exklusiv für TeeGschwendner hergestellt, steht Matcha Kei (= Respekt) für das Beste, was japanischer Tee zu bieten hat – Intensität, Lieblichkeit und «Umami» (herzhaft, wohlschmeckend). Ein echtes Meisterwerk! Tipp: 1–1,5 g Matcha-Pulver (2 leicht gehäufte Bambuslöffel «Chashaku») auf 80 ml gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; mit einem Bambusbesen (Chasen) 10–15 Sekunden schaumig schlagen.

708

TGR 98 100

Matcha Jaku «Ceremonial Spirit», Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Im tiefen Süden Japans, auf der Insel Kyushu, leben die Teebauern, die das Teewissen besitzen, um unseren Matcha Jaku (= Stille) herzustellen. In der Präfektur Kagoshima wird seit vielen Jahren Bio-Anbau gefördert und die Ergebnisse der großartigen Bemühungen finden sich in dieser vollmundigen Köstlichkeit. Idealerweise pur getrunken, lässt er tief in die Seele japanischer Teekunst blicken und schenkt dem Feinschmecker zeremonielle Augenblicke voll genussvoller Kontemplation. Tipp: 1–1,5 g Matcha-Pulver (2 leicht gehäufte Bambuslöffel «Chashaku») auf 80 ml gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; mit einem Bambusbesen (Chasen) 10–15 Sekunden schaumig schlagen.

707

TGR 95 100

Matcha Sei «Every Day Purity», Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Sorgfältig ausgesuchte Ernten aus den besten Anbaugebieten werden von unserem Teemeister behutsam komponiert und abgeschmeckt, um unseren Matcha Sei (= Reinheit) herzustellen. Aromatisch und intensiv ist Matcha Sei ideal geeignet, um sich eine tägliche Portion «Grün» zu gönnen, ob im Büro oder zu Hause, ob Einsteiger oder Matcha-Kenner. Eine kleine Schale «Auszeit»! Tipp: 1–1,5 g Matcha-Pulver (2 leicht gehäufte Bambuslöffel «Chashaku») auf 100 ml gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; mit einem Bambusbesen (Chasen) 10–15 Sekunden schaumig schlagen.

704

TGR 83 100

Matcha Wa Cooking for Harmony, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

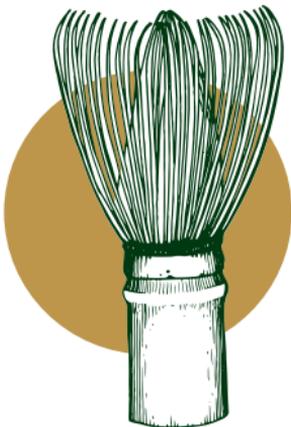
Das Grundprinzip «Wa» steht in der japanischen Teezeremonie für Harmonie. Alles ist im Gleichgewicht – ein Leitsatz den man auch aus der japanischen Küche kennt. Daher eignet sich unser Matcha «Wa» hervorragend als kreative Zutat. Ob in Eiscreme, Milchshakes, Smoothies oder auch in Kuchen: Matcha zaubert nicht nur eine wunderbare, intensiv-grüne Farbe, sondern auch einen cremig-samtigen und erfrischend herb-lieblichen Charakter in die Speise- oder Getränkecreation. Frisch und aromatisch verleiht Matcha auch intensiven Gerichten eine besondere Note. Ein Cuvée für hohe kulinarische Ansprüche, in der praktischen, wiederverschließbaren Tüte. Verwendung: Matcha Wa kann sowohl allen warmen als auch kalten Rezepten zugefügt werden und muss nicht vorher in Wasser gelöst werden.

712 (200 g)

TGR 95 100

Matcha for Latte, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Matcha For Latte ist der perfekte Begleiter für die unkomplizierte Zubereitung von Matcha Latte und den grünen Genuss unterwegs. Angenehm intensiv, vollmundig und leicht gesüßt ist Matcha For Latte gut geeignet, um den einzigartigen Grüntee-Geschmack und eine intensiv-grüne Farbe in alle Latte-Variationen zu bringen – egal ob mit pflanzlichem Drink oder Milch. Aus bestem biologischen Anbau stammt dieser Tee aus den bekannten Anbaugebieten auf Japans Südinsel Kyushu. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und bringen Sie ein bisschen mehr Farbe in Ihre Getränke! Verwendung: Matcha For Latte To Go kann sowohl allen warmen als auch kalten Getränken zugefügt werden und muss nicht vorher in Wasser gelöst werden.

**Matcha – Die Königin des Tees**

Nur ganz bestimmte Teepflanzen eignen sich für die Matcha-Herstellung. Trotz modernster High-Tech wird hochwertiger Matcha bis heute aufwändig in traditionellen Steinmühlen aus Granit gemahlen. Ergebnis: 30 g pro Stunde! Die Mühlen dürfen nicht schneller drehen, sonst würde die dabei entstehende Hitze den einzigartigen Geschmack zerstören. Ein wahrlich exklusiver Tee-Genuss!

Südkorea

588

TGR 91 | 100

Südkorea Yeongam, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Leichter und äußerst zugänglicher Grüntee traditioneller Machart aus der südlichen Provinz Jeollanam. Die Teebüsche des Gartens auf dem Festland bestehen aus einheimischen Kultivaren, die dem Grüntee ihren unverwechselbaren Charakter verleihen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 11 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

590

TGR 90 | 100

Südkorea Seogwang, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die faszinierende Grüntee-Entdeckung von der Insel Jeju begeistert mit hochintensiver, weicher und zartfruchtiger Note. Eine wahre Bereicherung mit leuchtender, saftig-grüner Tassenfarbe, die an hochwertige Klassiker aus dem benachbarten Japan erinnert. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

591

TGR 94 | 100

Südkorea Seogwang Sencha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine weitere, brillante Bereicherung des Grünteesegments aus dem noch jungen Anbaugebiet Seogwang. Der vitalisierende Top-Sencha überzeugt mit jadegrüner, intensiver und fruchtig-lieblicher Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Koffein im Tee?

Ja, Tee enthält Koffein (ein Alkaloid). Chemisch gesehen ist es das gleiche Alkaloid wie im Kaffee. Die Wirkweise unterscheidet sich durch die Begleitstoffe im Tee (Polyphenole und Theanin) jedoch erheblich. Es regt sanfter und schonender an. Anders als das Koffein aus Kaffee, das zu einer schnell eintretenden, aber rasch nachlassenden Anregung führt, bewirkt das Koffein im Tee aufgrund der Begleitstoffe eine mildere, jedoch länger anhaltende Anregung. Wir lieben diese besondere Wirkung des Alkaloids beim Teetrinken!



Jenseits der Prominenz

293

TGR 90 100

Darjeeling GFTGFOP1 Green Elephant, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Frisch, fruchtig und dennoch weich am Gaumen, zeigt hier der Grüntee aus dem Himalaya sein Grünes Gesicht. Ausgewogen und mit erstaunlich heller Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 85 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

310

TGR 83 100

Nepal Himalaya View®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Milder, feiner Grüntee aus den hochgelegenen Anbaugebieten im Osten Nepals. Dunkelgrünes Blatt mit feinen, hellen Tips und goldgelber Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

313

TGR 90 100

Nepal Ilam Mao Feng, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Eine wirkliche Novität aus der kleinen aber feinen Green Tea Factory in der zauberhaften Teelandschaft der Ilam-Region. Klare, zartgrüne Tasse; fein und finessig. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

357

TGR 75 100

Green Kundah (NABU, Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Fruchtig, ausdrucksstark und kernig mit gelbgrüner Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

594

TGR 81 100

Myanmar Jade Green, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein Novum aus dem letzten wilden Tee-paradies und ganz anders, als erwartet: gedämpfter Grüntee! Angenehm weich und fruchtig mit intensiv-grüner Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

596

TGR 77 100

Myanmar Green Pindaya, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Im Herzen des «Goldenen Landes» wächst Tee noch nahezu wild und wird bis heute traditionell verarbeitet. Intensiv-kraftig mit fruchtig-lieblichen und leicht rauchigen Noten, ist dieser Tee ursprünglich und authentisch. Myanmar – eines der letzten unentdeckten Tee-Paradiese dieser Welt! Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 75 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

599

**Grüntee Kampagne® Green Hunan Selected (Naturland),
Bio-Anbau DE-ÖKO-013**

TGR 72 | 100



Traditionell verarbeitete Grüntee-Spezialität aus der Bergregion im Südosten Chinas, speziell für TeeGschwendner hergestellt. Charaktervoller Grüntee mit angenehmer, milder und frischer Tasse. Unter Naturland Bedingungen angebaut. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90°C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

665

Neuseeland Zealong Green, Bio-Anbau DE-Öko-013

TGR 100 | 100



Das intensive, frische Grün der großen Blätter kündigt vom Frühjahr. Subtil fruchtig, lieblich und sanft in der Tasse zeugt der Grüntee des einzigen Teegartens Neuseelands von meisterlicher Handwerkskunst. Über jeden Zweifel erhaben! Tipp: 13 g Tee (Teelamaß-Dosierung nicht möglich) auf 1 Liter weiches, 80°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

865

Rainforest Rescue Tea (NABU), Bio-Anbau DE-Öko-013

TGR 98 | 100



Ein außergewöhnlicher Tee, der exklusiv für dieses Projekt zum Schutz des Regenwaldes entwickelt wurde: Grüner Tee, jedoch in der typischen Kugelform eines Oolong produziert, leicht, floral und klar im Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

641

Renegade Green

TGR 100 | 100

Wenn der Frühling die ersten grünen Triebe offenbart, erwachen die Teesträucher aus Ihrem Winterschlaf. So erfrischend lieblich und mild, wie ein sanfter Morgen im Mai. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter 90°C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.



Weißer Tee

344

TGR 82 100

Südin Indien White Havukal

Überzeugender Weißer Tee aus dem Süden Indiens! Fruchtig-leicht und duftig tritt er gegen die chinesischen Klassiker an. Samtige, gelbe Tasse. Exotisch. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

517

TGR 100 100

China Yin Zhen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die Königin des Weißen Tees, die Silbernadel, steht bis heute für vollendete, chinesische Teekunst. Das filigrane, von Hand gepflückte Blatt ist überzogen mit feinstem samtig-schimmerndem Flaum der jungen Triebe. Kristallklare, lieblich feine Tasse. Ein Hochgenuss! Tipp: 11g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter weiches, 80 °C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

531

TGR 86 100

China Pai Mu Tan, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Nach unterschiedlichsten überlieferten Methoden wird Weißer Tee auch heute noch zeitraubend, weil nahezu naturbelassen, hergestellt. Frische, gelbe und betörend sanfte Tasse. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

532

TGR 90 100

China Fancy White Peony, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Spezielle Teepflanzen liefern die prächtigen Teeblätter und deren weiße Blattspitzen kennzeichnen die feine Qualität. Reizvoll und verführerisch, sanft und zart. Hellgelbe Tassenfarbe. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.



Weißer Tee Yin Zhen

Kein anderer Tee steht symbolisch so sehr für Weißen Tee, wie die «Silbernadel». Der Stolz chinesischer Teekunst wird auf der ganzen Welt geschätzt und ist bei uns dauerhaft in Bio-Qualität erhältlich. Welch ein Geschenk!



Edmon's®

SOPHISTICATED TEA SELECTION

2148 – Gelber Tee

TGR107 | 110

China Golden Dragon, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die vielen gold-gelben Blattspitzen zeugen von dem hohen Pflückstandard, dem der Gelbe Tee seinen Namen verdankt. Hocharomatisch, mit honig-süßem Duft und Anklängen von dunkler Kuchenkruste zeigt sich der Golden Dragon als verführerischer Gaumenschmeichler. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

2330 – Grüner Tee

TGR109 | 110

Japan Wazuka Matcha Nakai, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der Matcha aus dem Anbaugebiet Wazuka (Uji) stammt von der traditionsreichen Familie Nakai. Er besteht aus den Kultivaren Okumidori und Sayamakaori, die intensiv beschattet wurden. Ein sanfter Matcha mit Charakter, viel Süße und Umami. Tipp: 1–1,5 g Matcha-Pulver (2 gehäufte Bambuslöffel «Chashakus» auf 80 ml gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; mit einem Bambusbesen (Chasen) 10–15 Sekunden schaumig schlagen.

Preisliste Seite 6

2648 – Schwarzer Tee

TGR 105 110

Nepal Buddhibal's Best, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Welch eine Gaumenfreude! Feinste Frühjahrstriebe treffen auf meisterliches Handwerk. Sanft gerollt, erzeugt das opulente Blatt eine zartgelbe Tassenfarbe mit betörend-floralen, lieblichen Noten, die an Maiglöckchen erinnern und unsere Sinne an die schönsten Hänge des Himalaya entführen. Ein Meisterwerk unseres Tea Makers in der Gorkha Fabrik: **Buddhibal Rai!** Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

2678 – Schwarzer Tee

TGR 101 110

Darjeeling SFTGFOP1 Balasun Supreme Second Flush

Der 1871 gegründete Teegarten wurde nach dem nahegelegenen Fluss «Balasun» benannt und erstreckt sich über beachtliche 365 m–1375 m. Zur zweiten Haupterntezeit werden viele Partien auf kleinen Rollern verarbeitet, die einen Second Flush par excellence hervorbringen. Herrlich weiche und nussige Tasse, die nicht nachbittert. Mahagonifarbene Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2,5 Min. ziehen lassen.

2687 – Schwarzer Tee

TGR 110 110

Neuseeland Zealong Golden Buds, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die Teezauberer vom Ende der Welt haben einen außergewöhnlichen Tee kreiert. Nur die jüngsten Triebe werden im Sommer gepflückt und behutsam gerollt, sodass der aromatische Zellsaft an den Tips trocknen kann und sie golden färbt. Außergewöhnlich weich und aromatisch mit feueropalroter Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter 95 °C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

Neben den hier aufgeführten Tea Taster Empfehlungen sind **weitere Edmon's-Sorten** im Onlineshop und in den TeeGschwendner-Fachgeschäften in Ihrer Nähe verfügbar.

Unsere raren Edmon's Spezialitäten sind stets in begrenzten Mengen erhältlich, so lange der Vorrat reicht. Die Bestände können variieren.



«Was beim Wein der herausragende Jahrgang und beim Whiskey das Single Barrel, ist beim Tee das Edmon's Sortiment. Bei diesen seltenen Einzelpflückungen sind Mensch und Natur in perfekter Harmonie, jede Sorte ein kleines Meisterwerk und vollendeter Genuss in der Tasse.»

Daniel Mack, Tea Taster TeeGschwendner



Schwarzer Tee

AROMATISIERT

988

TGR 96 100

Ananas-Mango

Exotisch süße Düfte ergänzen angenehm den leicht herben Schwarztee. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit Kandis.

910

TGR 95 100

Black Currant

Beeriges Vergnügen mit schwarzem Johannisbeergeschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

967

TGR 97 100

Blutorange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Fruchtgenuss mit dem saftigen Geschmack sonnengereifter Blutorangen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

916

TGR 98 | 100

Caramel

Herrlich cremiger Caramelgeschmack nach guter englischer Tradition. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

985

TGR 93 | 100

Dschungelfeuer® (tropischer Fruchtgeschmack)

Ein Klassiker unter den exotisch aromatisierten Tees. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

922

TGR 93 | 100

Earl Grey Nr. 69

Der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte, intensiv duftend und angenehm. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

› Auch als MasterBag erhältlich

923

TGR 95 | 100

Earl Grey Imperior

Ein feiner Earl Grey für Freunde leichter, frischer Himalaya-Tees, verfeinert mit kräftigem Zitrusgeschmack. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

935

TGR 96 | 100

Earl Grey's Lady Violet®

Ein dezenter Hauch von zitronig-frischer Bergamotte schmiegt sich harmonisch an die leichte, duftig-blumige Tasse des Himalaya First Flush. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit weißem Kandis.

918

TGR 97 | 100

Earl Grey Noblesse, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Bester Schwarztee aus Südindien, edelstes Bergamotteöl aus Italien und Lavendelblüten vereinen sich zu explosiver Fruchtigkeit mit feiner Gewürznote. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

938

TGR 98 | 100

Earl Grey, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Bester Schwarztee aus Südindien und edelstes Bergamotteöl aus Italien vereinen sich zu diesem besonderen Earl Grey Tee. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

921

TGR 92 | 100

Erdbeer-Sahne

Süß-fruchtige Erdbeeren und lieblicher Sahnegeschmack mischen sich zu purer Verführung. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1701

TGR 98 | 100

Frohe Ostern Pfirsich-Zitrone

Pfirsich oder Zitrone? Warum nicht beides? Wie gut diese beiden saftigen Früchte miteinander können, beweist diese erfrischende Mischung, die auch kalt ein Genuss ist! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.
Erhältlich ab Aschermittwoch bis Ende Mai.

1703

TGR 96 | 100

Gina Amaretta®

La Dolce Vita genießt Gina Amaretta am liebsten mit weichem Marzipan-Geschmack. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

908

TGR 95 | 100

Gwendalinas Backäpfelchen®

Duftiger, herzhaft-süßer Bratapfelgeschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.
Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

1705

TGR 89 | 100

Hazel's Chocolate

So genießt Hazel: Intensive Kakaonoten erinnern an feine Schweizer Chocolatierskunst. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

947

TGR 93 | 100

Kaluna®

Fruchtig-erfrischender, vitalisierender Limonengeschmack. Tipps für die eiskalte Erfrischung: 11 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 200 ml weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Ideal: Das Konzentrat über Eiswürfel in die Eisteekanne durch ein Sieb abgießen. Das so kältegeschockte Getränk mit kaltem Wasser auf 1 Liter auffüllen. Auch gut: Ohne Eiswürfel, das Konzentrat durch ein Sieb in die Eisteekanne abgießen und mit kaltem Wasser auf 1 Liter auffüllen. Je nach Geschmack können Sie Zucker hinzufügen. Kaluna® ist sofort nach der Zubereitung servierfähig. Besonders erfrischend schmeckt Kaluna® mit Zitronen- oder Orangenscheiben.

Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.

946

TGR 95 100

Karl-Heinz, der Herbsttee® (sahnig-würzig)

...wärmt Sie von innen auf. Unser Klassiker zur goldenen Jahreszeit! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang September bis Ende November.

> Auch als MasterBag erhältlich

903

TGR 89 100

Late Night Earl Grey, entkoffeiniert ^{DECAF}

Lust auf Tee, aber keine auf Koffein? Dieser Earl Grey mit dem unverwechselbaren Bergamotteduft ist koffeinfrei, ermöglicht Teegenuss zu jeder Zeit und bereitet garantiert keine schlaflosen Nächte. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

951

TGR 93 100

Lemon, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Beste Schwarztee mit herrlich-frischem Zitronengeschmack. Eine sonnige Teemischung wie ein Urlaub auf Sizilien! Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

957

TGR 95 100

Mango Indica

Schmeckt intensiv nach der indischen Mangofrucht. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

955

TGR 96 100

Maracuja

Mit dem Geschmack der tropischen Maracujaf Frucht (auch Passionsfrucht genannt). Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1621

TGR 92 100

Midsommar

Sommerzeit ist Beerenzeit im hohen Norden Skandinaviens und die lässt sich mit diesem köstlich beerigen Tee vortrefflich feiern! Skål! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.

1700

TGR 92 100

Milky Oolong

Ein hauchzarter und floraler Oolong, wunderbar cremig und lieblich. Hell, sanft und geschmeidig in der Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

962

TGR 96 100

O'Connor's Cream®

Kräftiger Whiskey-Geschmack, fein abgestimmt mit Toffee Cream – für eine angenehm weiche Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

986

TGR 96 100

Orange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Feinstes Orangenöl schenkt diesem Tee seine natürliche Süße und Fruchtigkeit. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

964

TGR 93 100

Orangen Oolong

Der typische Duft nach sonnengereiften Orangen ergänzt wunderbar den lieblichen Geschmack des halbfermentierten Oolong-Tees. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit weißem Kandis.

969

TGR 94 100

Ostfriesen Vanille Koppke®

Diese typisch friesische, kräftige Mischung feiner Assam-Blatt-Partien mit einem Hauch Vanille lieben die Ostfriesen am Sonntag besonders. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1651

TGR 94 100

Pumpkin Chai

Kürbis kann ja so vielfältig sein! Süß duftende Kürbisstücke und klassische Chai-Gewürze mit mild-würzigem Schwarztee versprechen kuschelige Momente bis weit über den Herbst hinaus! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

975

TGR 96 100

Rhabarber-Sahne

Fruchtig-sahniger Mix mit dezent säuerlichem Rhabarbergeschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

917

TGR 69 100

Rosentee

Mildwürziger Schwarztee mit betörend-lieblichen Rosenblütenblättern verfeinert. Aparte, hellbraune Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

982

TGR 91 100

Sahne

Ein weicher Geschmack von süßer Sahne. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

914

TGR 93 100

Sahne-Krokant

Der angenehm weiche Geschmack nach süßem Sahne-Krokant verführt die Sinne bei jedem Schluck. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1629

TGR 96 100

Salzcaramel

Für die Herstellung von Salzcaramel wird in Nordfrankreich anstelle von Sahne traditionell Salzbutter verwendet. Überraschend cremig und mit außergewöhnlich vollmundigem Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

978

TGR 94 100

Sommernachtstraum

Eine leichte, exotisch-blumige Teekomposition. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis. *Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.*

990

TGR 96 100

Vanille «Das Original»

Das Aroma feinsten Vanille macht diesen Tee zu einem kostbaren Genuss. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

999

TGR 95 100

Weihnachtstee Meistermischung

Aromatisch, duftig; mit weihnachtlich-würzigem Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

991

TGR 96 100

Wildkirsche

Eine Teekreation mit dem fruchtig-süßen Geschmack nach reifen, tiefroten Kirschen. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Grüner Tee

AROMATISIERT

901

TGR 98 | 100

Arabische Nacht® (exotisch-blumig)

Eine Komposition seltener Düfte und ein Hauch von Orient umwehen jede Tasse. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

997

TGR 97 | 100

Caipirinha

Die alkoholfreie Variante des beliebten Trend-Cocktails aus Brasilien mit dem Geschmack von Rohrzucker und frischen Limetten. Tipp: 12g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang April bis Ende September.

937

TGR 94 | 100

China Royal Jasmine Curls

Feinster Grüntee, einzigartig veredelt mit der sanften Intensität duftenden Jasmins. Elegant schimmerndes, offen gedrehtes Blatt. Prachtvolle, zartgrüne Tasse. Charmant und ziseliert mit lang anhaltendem Duft. Tipp: 12g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1601

TGR 92 | 100

Crème d'Orange

Verführerisch süß und weich, wie Sahnebonbons aus der Kindheit, gepaart mit zarter Orangennote. Tipp: 12g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1702

TGR 99 | 100

Frühlingserwachen® Himbeere

Knallrote Himbeeren sorgen als Farbtupfer für himmlische Frühlingsempfindungen. Spritzig und fruchtig verleihen sie dem Grüntee zusammen mit sonnengereiften Zitronenstückchen einen animierenden Geschmack. Tipp: 12g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich ab Aschermittwoch bis Ende Mai.

931

TGR 95 | 100

Grenaille® Pfirsich

Saftiger Pfirsich, abgerundet mit süßer und leicht cremiger Vanille, vereinen sich zu dieser lieblichen Komposition. Tipp: 12g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90°C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

974

TGR 95 | 100

Grüner Kokos

Erlesene Kokosraspeln und feiner Sencha verleihen diesem Tee sein außergewöhnliches Aroma. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

909

TGR 99 | 100

Ingwer-Grapefruit, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Dieses Paar passt: Paradiesischer Zitrusgeschmack mit genau dem richtigen Hauch Ingwerschärfe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

941

TGR 98 | 100

Japanische Kirsche

Betörend intensiv duftet dieser Tee nach «Sakura», der japanischen Kirschblüte. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

943

TGR 98 | 100

Kashmir Khali-Kahwa® («Chai») (orientalisch-würzig)

Der Name des Tees bedeutet auf Indisch etwa «schöne, gute Tasse». Genau das Richtige für Liebhaber von Gewürztees. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

915

TGR 97 | 100

Le Touareg, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Beliebt in Südfrankreich und Nordafrika. Bester Gunpowder mit intensiver Pfefferminznote. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1660

TGR 100 | 100

Mango-Maracuja

Splash! Super-saftig, mega-fruchtig und traumhaft-spritzig sorgt Mango-Maracuja für den perfekten Fruchtekick und gute Laune! Wärmt im Winter und erfrischt als Eistee im Sommer. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

953

TGR 98 | 100

Marani® (exotisch-fruchtig)

Erfrischender Geschmack feiner Senchas verführerisch kombiniert mit dem exotisch-fruchtigen Duft lieblicher Blüten. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

949

TGR 99 | 100

Marokkanische Minze, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Typische Teespezialität aus Marokko. Bester chinesischer Gunpowder und die süße, aber dennoch frische Minze laden ein zu einer geschmacklichen Reise nach Nordafrika. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90° C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

963

TGR 93 | 100

Nangijala® French Vanilla

Zartduftende Vanille verleiht diesem Grüntee seinen exotischen Zauber. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

956

TGR 93 | 100

Nangilima® Nashi-Birne

Duftet zauberhaft nach saftig-süßen Birnen aus Fernost. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90°C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

961

TGR 95 | 100

Natsukaori® Erdbeer-Vanille

Fruchtiger Erdbeergeschmack, abgerundet mit feiner Vanille, verführt bei jedem Schluck. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90°C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

971

TGR 99 | 100

Orange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der Geschmack saftiger Orangen und die angenehme Süße des Grüntees lassen diese Teemischung zu einem erfrischenden Geschmackserlebnis werden. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

972

TGR 96 | 100

Pink Grapefruit

Erfrischend, spritzig und leicht bitter wie saftige Grapefruits. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.



Schon gewusst?

In den arabischen Ländern trinkt man bei heißen Temperaturen heißen Tee! So wird in Wüstenregionen wie Marokko sehr gerne Grüntee mit Minze genossen (wie unsere Nr. 949 Marokkanische Minze). In Kuwait oder Saudi Arabien hat eher kräftiger Schwarztee bei heißem Wetter Tradition!

Warum tun sie das? Weil der Körper kalte Getränke versucht eigenständig zu erwärmen, in dem er Hitze erzeugt. Heiße Getränke bringen den Körper zum Schwitzen und kühlen ihn somit herunter!

1647

TGR 95 100

Pflaume-Marzipan

Lieblisch ruft in der kalten Jahreszeit: Komm nach Hause, trink mich und genieße. Wohlig-warm warte ich in der Tasse auf Dich, mein Herz! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

902

TGR 97 100

Royal Grey®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein grüner Earl Grey mit edelstem Bergamotteöl. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

913

TGR 96 100

Sencha Aronia Grapefruit

Die heimische Superbeere Aronia trifft auf die «Königin der Zitrusfrüchte». Diese exotische Liaison auf Basis eines milden Sencha klingt genau so wie sie schmeckt: himmlisch-beerig und erfrischend fruchtig! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

983

TGR 95 100

Sencha Claus®

Mild-würzig kommt Weihnachtsstimmung in jede Tasse. Ho-ho-ho. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

1596

TGR 95 100

Sencha Schlaflos (zitronig-herb)

Achtung, fertig, los! Grüntee, Mate und Guarana sorgen zusammen für den richtigen Kick! Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

987

TGR 95 100

Shogun® Rhabarber-Himbeer

Die fruchtig-duftige Tasse begeistert die Sinne mit einem lieblich-süßen Charakter. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.



«Sencha Schlaflos ist für mich der Tee, wenn ich wach werden muss. Mit der Basis aus Mate, Guarana und Grünem Tee eine tolle Kombi, um dem Geist wieder neue Kraft und Energie zu schenken. Außerdem schön erfrischend im Sommer als Kaltgetränk zu genießen.»

Nadine Fischer, Teeabteilung TeeGschwendner über **Sencha Schlaflos (Nr. 1596)**

Grüner Tee – aromatisiert

920

TGR 95 | 100

Vater Morgana®

Erfrischender, tropisch-süßer Fruchtgeschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

1040

TGR 97 | 100

Väterchen Frost®

Wenn klirrende Kälte alles in ihrem eisigen Griff hält, schenkt der «Herr des Winters» wärmende, cremig-süße Teemomente. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

Weißer Tee

AROMATISIERT

1620

TGR 94 | 100

Blaubeere

Heute machen wir mal blau! Die Komplizen: duftige Weiße Teeblätter und fruchtig-süße Blaubeeren. Tipp: 11 g Teeblätter (wegen der großen Blätter ist eine Dosierung mit dem Teelamaß nicht möglich) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1042

TGR 96 | 100

Holunderblüte

Zart-milder Weißer Tee umspielt von blumig-herber Holunderblüte. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

998

TGR 94 | 100

Weißer Weihnacht®

Der zarte Duft nach weißer Weihnacht und leckerem Vanillegebäck begeistert jeden Gaumen. Dezent abgerundet mit einem Spritzer Zitrone. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.



Rooibos

1301

TGR 98 100

Rooibos (Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Original Volksgetränk vom südafrikanischen Rooibos. Weich und angenehm im Geschmack. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1305

TGR 97 100

Rooibos African Chai

Der indische Klassiker in der würzig-süßen, afrikanischen Variante. Besonders köstlich mit heißer Milch und leicht gesüßt. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1378

TGR 98 100

Grüner Rooibos Limone-Ingwer, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe treffen auf «den Grünen» aus Südafrika – ein herrlich frischer Genuss! Tipp: 13 g Rooibos (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit Honig oder Kandis.

› Auch als MasterBag erhältlich

1386

TGR 96 | 100 **Grüner Rooibos Pfirsich**

Die Sanftheit und Frische des reifen Pfirsichs sind eine ideale Ergänzung für den vollmundigen Grünen Rooibos. Tipp: 13 g Rooibos (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1636

TGR 92 | 100 **Grüner Rooibos Waldfrucht**

Vermittelt das sinnliche Gefühl eines Picknicks auf einer sonnigen Waldlichtung umrandet von wildwachsenden Beeren. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1376

TGR 97 | 100 **Rooibos Ananas-Passionsfrucht**

Erfrischend belebender Geschmack nach Ananas und Passionsfrucht. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit Honig.

1326

TGR 98 | 100 **Rooibos Apfelstrudel**

Duftige Komposition aus backfrischem Apfelstrudel und gebrannten Mandeln. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

1304

TGR 98 | 100 **Rooibos Cup of Good Hope**

Das lässt ja hoffen. Fruchtig-exotischer Geschmack vom Kap der Guten Hoffnung. Tipp: 11 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1340

TGR 99 | 100 **Rooibos Kirsche-Cranberry**

Vollmundige Kirsche und spritzige Cranberry brillieren in dieser süß-roten Mischung. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1315

TGR 96 | 100 **Rooibos Oranje®**

Erfrischend fruchtiger Rooibos mit Orangengeschmack. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1321

TGR 98 | 100 **Rooibos Pflaume-Zimt**

Diese wunderbare Kreation schmeckt nach warmem Pflaumenkuchen mit Zimt. Tipp: 13 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

1312

TGR 98 | 100

Rooibos Sahne-Caramel

Sahnig-weiche Caramel-Noten umspielen die natürliche Süße des Rooibos. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag erhältlich

1307

TGR 97 | 100

Rooibos Vanille

Erlesenes French-Vanilla Aroma prägt den süßlich-weichen Charakter dieser Rooibos-Schlemmerei. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1327

TGR 99 | 100

Rooibos Zitrone, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein erfrischend fruchtiges Geschmackserlebnis nach vollreifen, saftigen Zitronen. Tipp: 13 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Auch prima als Kaltgetränk oder Eistee.

1320

TGR 98 | 100

Winterzauber®

Ein winterliches Potpourri aus fruchtig-süßen Aromen und erlesenen Gewürzen verzaubert kalte Wintertage. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.



«Der Rooibos Ananas-Passionsfrucht ist mein absoluter Liebling, weil er heiß oder auch als Eistee echt lecker schmeckt! Die neusten Tee-Trends von TeeGschwendner teile ich auch gerne auf Facebook und Instagram.»

Jennifer Piel, Teeabteilung TeeGschwendner über **Rooibos Ananas-Passionsfrucht (Nr. 1376)**

Honeybush

1335

TGR 97 | 100

Emily®

Sahnig-leckerer Erdbeer-Caramelgeschmack. Tipp: 14 g Honeybush (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1605

TGR 92 | 100

Mandelmilch

Die aus dem Mittelmeerraum stammende «Latte di Mandorla» trifft auf den süßen Honigbusch aus Südafrika. Verführerisch! Tipp: 13 g Honeybush (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 10 Min. ziehen lassen.

1331

TGR 97 | 100

Frühlingserwachen® Schoko-Creme

Schokoladig und nussig im Geschmack. Kurzum: die cremigste Versuchung seit es Honeybush mit Schokolade gibt! Tipp: 12 g Honeybush (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich ab Aschermittwoch bis Ende Mai.



Rooibos

Rooibos bedeutet soviel wie «roter Busch» auf Afrikaans. Der buschige Strauch mit gelben Blüten, ergibt milde Tees mit wenig Tannin und ist reich an Spurenelementen, Mineralien und Vitaminen. Für den Tee werden die braunroten Zweige mit den nadelförmigen, dunkelgrünen Blättern geerntet.



Früchteteer

1400

TGR 96 100

Acerola

Exotischer Fruchtgeschmack, angenehm spritzig. Tipp: 25 g Früchteteer (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1402

TGR 97 100

Adventsfrüchteteer

Fruchtig-weihnachtlicher Geschmack. Tipp: 24 g Früchteteer (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.
Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

1408

TGR 98 100

Ananas-Brennnessel-Ingwer

Diese Früchte-Kräutermischung erfrischt und vitalisiert den Körper. Fruchtig-süß mit dezenter Schärfe. Eine ideale Frühlingsmischung. Tipp: 12 g Früchte-Kräutermischung (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1403

TGR 93 100

Apfel-Zitrone extra, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Erfrischender Geschmack von süßem Apfel und dezent säuerlicher Zitrone. Auch als Eistee ein Genuss. Tipp: 32 g Früchtetee (ca. 9 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1413

TGR 96 100

Birne

Ein heller, milder Früchtetee mit dem verführerischen Duft süß-saftiger Birnen. Leicht bekömmlich und herrlich erfrischend-spritzig im Geschmack! Tipp: 20 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1418

TGR 100 100

Blutorange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Frisch, fruchtig und angenehm mild mit dem Geschmack von saftigen Blutorangen. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1414

TGR 98 100

Bolero®

Vollmundig-fruchtige Erfrischung für feurige Sommertage. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.
Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.

1422

TGR 98 100

Cranberry

Fruchtig-beerige Powermischung mit Cranberrygeschmack. Tipp: 18 g Früchtetee (ca. 8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.



1429

TGR 99 100

Elefant Spaßmacher-Tee (Lemon-Geschmack), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Seine Lieblings-Teemischung mit fröhlichem Lemon-Geschmack bringt dem Elefanten jeden Tag gute Laune und freche Ideen. Eine Tasse voller Sonnenschein für alle Kinder von 3 bis 99 Jahren! Tipp: 22 g Früchtetee (ca. 11 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1453

TGR 98 | 100

Erdbeer-Moringa

Die grünen, krautig-köstlichen Blätter des ayurvedischen Wunderbaumes und die spritzigen Zitrusnoten verleihen diesem lieblichen Früchtetee einen überraschend exotischen Charakter! Tipp: 18 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1704

TGR 91 | 100

Feige-Rosé

In zartes Rosé gehüllt verführt die mildfruchtige Feige die Sinne – süße Versuchung für Augen und Gaumen. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1648

TGR 98 | 100

Frohe Ostern Erdbeer-Waldmeister

Fruchtig, duftig und frühlingshaft. Inspiriert vom heimischen Frühling verleihen Erdbeere und Waldmeister jeder Tasse ihren unverwechselbaren Charakter. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 10 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich ab Aschermittwoch bis Ende Mai.

1435

TGR 96 | 100

Früchteparadies

Eine Geschmacksexplosion nach reifen Erdbeeren und lieblichen Aprikosen mit angenehm frischer Säure. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1438

TGR 98 | 100

Gebrannte Mandel

Ein herrlich leichter Genuss mit dem dezenten Geschmack von frisch gebrannten Mandeln und süßer Vanille. Tipp: 18 g Früchtetee (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

> Auch als MasterBag erhältlich

1434

TGR 96 | 100

Granatapfel-Minze

Frisch und fruchtig bringt diese Mischung neuen Schwung in jede Tasse! Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 9 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1437

TGR 98 | 100

Gregory's®

Intensiv-fruchtig, ergänzt eine feine Joghurt-Note den süßen Waldbeer-Geschmack. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 9 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Früchtetee — aromatisiert

1441

TGR 93 100

Hagebutte-Hibiskus, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Fruchtig-sauer. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1444

TGR 98 100

Heiß & Innig®

Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren, abgerundet mit einem Hauch Vanille. Tipp: 18 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

1451

TGR 98 100

Kalimba®

Exotisch-fruchtig im Geschmack. Tipp: 25 g Kalimba® (ca. 8 bis 10 gehäufte Teelamaß) auf 200 ml gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 15 Min. ziehen lassen. Danach füllen Sie das Gefäß mit kaltem Wasser auf 1 Liter auf und gießen den Tee durch ein Sieb in Ihre Früchtetee-Kanne um. Verbleibt der Früchtetee in der Kanne, wird der Geschmack intensiver. Je nach Geschmack können Sie Zucker hinzufügen. Besonders erfrischend schmeckt Kalimba® mit Zitronen- oder Orangenscheiben und Eiswürfeln.
Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.

1456

TGR 96 100

Kaminfeuer

Zimtgeschmack. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar

1446

TGR 98 100

Kiba-Flip Kirsch-Banane

Da haben sich zwei gefunden. Fruchtig-süße Kirsche küsst liebliche Banane. Tipp: 28 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.



1405

TGR 96 100

Mainzelmännchens Alles wird gut! (sanft-fruchtig, duftig, frisch)

Fröhliche Früchte und wohltuende Kräuter wie Lavendel, Melisse und Kamille lassen Kummer und Sorgen im Nu vergessen. Vergnügt durch den Tag und entspannt in den Abend, genau wie die Mainzelmännchen – Alles wird gut! Tipp: 8 g Früchte-Kräuterteemischung (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.



1461

TGR 96 100

Mainzelmännchens Winterapfel (Bratapfelgeschmack)

Diesen subtil nach winterlichem Bratapfel duftenden Schöngeist unter den Früchtetees dürfen alle Mainzelfreunde genießen. Die kleinen Schleckermäuler finden den duftig-süßen Schlemmertrunk unwiderstehlich. **Übrigens auch als Schlummertrunk: Guten Abend!** Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

NFP Animation Film GmbH © ZDF/NFP/Ger 2025 – Alle Rechte vorbehalten

1616

TGR 90 100

Mango-Rosmarin

Kontraste überraschend harmonisch: vollfruchtige sonnengereifte Alphonso-Mangos und würzig-aromatischer Rosmarin. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.



1426

Maus Entdecker-Tee (Orange-Vanille-Geschmack)

TGR 99 100

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Den Geschmack von saftigen Orangen und leckerer Vanille hat die Maus für sich entdeckt. Eine Teemischung für große und kleine Abenteurer von 3 bis 99 Jahren! Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

© I. Schmitt-Menzel, WDR mediagroup GmbH, Die Sendung mit der Maus® WDR

1659

TGR 98 100

Milde Waldbeeren

Ein würzig-warmes Geschmackserlebnis, wie ein Spaziergang über die Märkte des Ostens. Zimt, Nelken, Feigen und Apfel entführen die Sinne in ein Reich von tausend Tassen. Tipp: 23 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1670

TGR 92 100

Orientalische Dattel

Ein würzig-warmes Geschmackserlebnis, wie ein Spaziergang über die Märkte des Ostens. Zimt, Nelken, Feigen und Apfel entführen die Sinne in ein Reich von tausend Tassen. Tipp: 23 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1637

TGR 96 100

Passionsfrucht

Saftige Passionsfrucht lässt mit ihrem süß-sauren Geschmack das bunte Brasilien, Heimat der exotischen Frucht, erblassen – perfekt auch als Eistee für heiße Sommertage. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1653

TGR 98 100

Pfirsich-Kurkuma

Für die einen ist es ein exotisches Gewürz aus der Küche, für die anderen ein kleines «Wundermittel» aus der ayurvedischen Lehre: Kurkuma! In perfekt balancierter Harmonie mit saftigen Pfirsichnoten betört dieser mild-würzige Früchtetee. Ein Duft, der die Sinne nach Indien entführt! Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1479

TGR 99 100

Pfirsich-Melba

Pfirsich-Sahne-Geschmack. Tipp: 26 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1485

TGR 96 100

Rote Grütze

Nach dem Geschmack der typischen norddeutschen Nachspeise-Spezialität. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1486

TGR 96 100

Rumtopf

Rumfrüchtegeschmack. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

1492

TGR 99 100

Sanddorn-Ingwer

Fruchtiger Sanddorn und dezente Ingwerschärfe – diese leuchtend orange-rote Kombination mit fein-würzigem Honigduft hat es in sich! Tipp: 20 g Teeblätter (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1455

TGR 99 100

Stepkes Früchtetee®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine leichte Fruchtkombination mit angenehm mildem Geschmack nach Apfel, Karotte und einem Hauch von frischer Orange. Tipp: 22 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser, je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1489

TGR 96 100

Türkischer Apfeltee

Ein Hauch von türkischem Basar, heiß und kalt ein fruchtig-süßes Vergnügen. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1493

TGR 98 100

Wilde Waldbeeren

Alle verlockenden Früchte des Waldes vereinen sich in dieser fruchtig-intensiven Mischung. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1495

TGR 90 100

Wildkirsche

Wildkirschengeschmack. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1497

TGR 97 100

Willi Vanilli®

Vanille-Geschmack. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1499

TGR 97 100

Zauberflöte® Zitrone

Wie die Klänge der Zauberflöte Pamina anziehen, so lockt diese süß-spritzige Früchteteeemischung mit zauberzitrönigem Duft. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

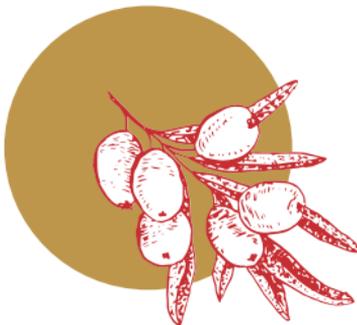
1496

TGR 97 100

Zimtapfel

Ein dunkelrotes Vergnügen aus süßem Apfel und würzigem Zimt. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.



Sanddorn – stacheliger Vitamin-C-Lieferant
Sanddornbeeren haben einen hohen natürlichen Vitamin-C-Gehalt, aufgrund dessen sie auch als «Zitronen des Nordens» bezeichnet werden, wobei der Sanddorn-Vitamin-C-Gehalt um das Drei- bis Siebenfache höher als bei der Zitrone liegt.



Kräutertee

1250

TGR 98 100

Anis-Kümmel-Fenchel, Bio-Anbau AT-BIO-301



Milder, lakritzähnlicher Geschmack mit leicht süßer Note. Sehr bekömmlich, ausgezeichnet zur Abrundung einer Mahlzeit zu genießen. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 3 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag Pyramid erhältlich

1120

TGR 91 100

Apfelminze, Bio-Anbau AT-BIO-301



Eine besonders sanfte Minzsorte mit leichtem Geschmack nach frischen Äpfeln. Tipp: 5 g Kräutertee (ca. 4 gehäufte Esslöffel; Blätter ein wenig zerbrechen) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1123

TGR 98 100

Brennesselblätter, Bio-Anbau AT-BIO-301



Geschnittene Brennesselblätter. Krautig und leicht süß im Geschmack. Enthält Vitamine, Mineralien und Gerbstoffe. Tipp: 4 g Kräutertee (ca. 12 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1160

TGR 98 100

Chillma, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Mit weichem Melissengeschmack, süßlicher Anis-Note und feinherbem Hopfen entspannt den Tag ausklingen lassen. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1184

TGR 96 100

Fastenzeit®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Dieser köstliche Kräutertee unterstützt wohlschmeckend die Fastenzeit. Seine wohltuende Wirkung ist eine ideale Ergänzung zur Fastenkur. Mildkräutrüg mit blumiger Lavendelnote. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.
Erhältlich von Anfang Januar bis Ende Mai.

1236

TGR 98 100

Fencheltee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Mildes Hausgetränk, das auch mit Honig sehr beliebt ist. Leicht süß im Geschmack. Tipp: 15 g Kräutertee (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag erhältlich

1165

TGR 94 100

Frühlingserwachen® Milde Kräuter

Das süßliche Mariengras, auch Bisongras genannt, verleiht dieser Frühlingskomposition eine duftig-aromatische Tasse, die dezent an Vanille erinnert. Weich, spritzig und ausgewogen. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Aschermittwoch bis Ende Mai.

1266

TGR 98 100

Für Frühaufsteher®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Dieser minzig-frische Tee belebt und beschwingt schon am frühen Morgen. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1263

TGR 98 100

Für's Marmeladentier®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein Genuss zu jeder Abendstunde! Weich, zitronig, fruchtig und entspannend. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 5–6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1272

TGR 98 100

Glühweingewürz, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Winter-warm und wohlig. Diese klassische Gewürzmischung bringt die passende «Glüh-Note in Punsch, Bowle & Co.». Rezept: 0,7 l Rot- oder Weißwein auf ca. 80 °C erhitzen, 4 Teelamaß Glühweingewürz und 50 g Zucker zufügen. Etwa 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

Kräutertee

1235

TGR 97 100

Gourmet-Kräutertee

Helle Tasse, süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

1127

TGR 98 100

Griechischer Bergtee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine wild wachsende Spezialität aus Griechenland mit dem typisch zitronig-würzigen Geschmack. Tipp: 8 bis 10 g Kräutertee (ca. 6–7 gehäufte Esslöffel, je nach Geschmack, auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1166

TGR 98 100

Gut's Nächtle®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Mit weichem, zitronig-mildem Geschmack in schöner Harmonie in eine gute Nacht. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1238

TGR 98 100

Hibiskusblütentee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Beste, handverlesene Hibiskusblüten, die heiß und kalt genossen ihre wohltuende Wirkung voll entfalten können. Wunderbar erfrischend durch hohen Säuregehalt und für die Zubereitung als Karkadeh geeignet. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 2 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1130

TGR 98 100

Himbeerblätter, Bio-Anbau AT-BIO-301



Erfrischend-fruchtig, wohltuend und mild. Tipp: 5 g Kräutertee (ca. 10 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1149

TGR 96 100

Hurleburlebutz®

Die süße Frische verspricht entspannenden Wohlgenuss. Tipp: 13 g Kräutertee (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1241

TGR 98 100

Ingwer, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Helle Tasse, im Geschmack angenehm süß mit leichter Schärfe. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 3–4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

Kräutertee

1243

TGR 99 100

Ingwer-Kurkuma, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine fein abgestimmte Gewürzmischung, in der die beiden Wunderknollen Ingwer und Kurkuma voll zur Geltung kommen. **Unbedingt auch als «Golden Milk» probieren und genießen!** Tipp: 7 g Gewürztee (ca. 2 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1253

TGR 98 100

Ingwer-Lemongras, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Belebende Ingwer-Schärfe, erfrischend spritzig abgerundet mit Zitrus. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 7 gestr. Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1183

TGR 98 100

Kältezeit, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Dieser leicht-würzige Kräutertee bringt wunderbar wohlig-wärmende Teemomente in die graue, raue Jahreszeit. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 4–5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.
Erhältlich von Anfang September bis Ende März.

1139

TGR 98 100

Kamillenblütentee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine wertvolle Spitzenqualität. Kamillentee, neben dem Pfefferminztee der bekannteste Wildpflanzentee überhaupt, ist ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag erhältlich

1153

TGR 98 100

Kräuterfruchttee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein fruchtiger Kräutergenuss für jede Tageszeit. Tipp: 12 g Kräutertee (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1258

TGR 98 100

Kräuterhexchen's Liebster®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine ausgewogene Mischung, nicht nur für Kräuterhexen ein Genuss. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 4 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1141

TGR 93 100

Lemongras, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Erfrischend zitronig im Geschmack. Heiß und kalt ein Genuss. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1262

TGR 98 100

Liebe-voll®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Voll Liebe kreierten wir diese wohlschmeckend erfrischend-zitronige Kräutermischung. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 3 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1245

TGR 96 100

Lindenblütentee

Traditioneller Kräutertee mit leicht süßem, angenehmen Geschmack. Schmeckt gut mit Honig. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1195

TGR 98 100

Mate Grün, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Das «grüne Gold der Indios» wird aus den Blättern des immergrünen Matestrauches gewonnen – das Nationalgetränk Südamerikas. Tipp: 11 g Matetee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1199

TGR 98 100

Mate geröstet, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Das südamerikanische Nationalgetränk erhält durch den Röstprozess eine ganz besondere Note, würzig, leicht rauchig und an dunkle Schokolade erinnernd. Tipp: 10 g Matetee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1119

TGR 95 100

Meckenheimer Apfelminze, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Regional bekannt ist Meckenheim für seinen Apfelanbau. Klar, dass als erstes Anbauprojekt die Apfelminze gepflanzt wurde. Wunderbar weich, lieblich und rheinländisch. In Kooperation mit lokalen Bio-Bauern – mehr Regionalität geht nicht. Tipp: 4 g Kräutertee auf 1 Liter weiches, kochendes Wasser geben; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich so lange der Vorrat reicht.

1268

TGR 90 100

Mogli Chai®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Den exotischen Gewürztee trinkt Mogli am liebsten mit Milch und leicht gesüßt. Ein teinfreier Genuss für lange Dschungeltage. Tipp: 11 g Teemischung (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 10 Min. ziehen lassen, süßen und mit Milch genießen. Oder nach der klassischen Methode: 20 Min. leicht kochen lassen; abseihen, mit heißer oder kalter Milch und etwas Honig genießen.

1279

TGR 90 100

Mogli Chai® Schoko, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Moglis Lieblingstee mit mild-würzigem Schokoladengeschmack. Eine Mischung nicht nur für Dschungelkinder. Tipp: 10 g Teemischung (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 10 Min. ziehen lassen, süßen und mit Milch genießen. Oder nach der klassischen Methode: 20 Min. leicht kochen lassen; abseihen, mit heißer oder kalter Milch und etwas Honig genießen.

1144

TGR 97 100

Nana Minze, Bio-Anbau AT-BIO-301



Diese Minzart zeichnet sich durch ihre belebende Frische aus. Sowohl als Heiß- als auch als Kaltgetränk geeignet. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 5–6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1163

TGR 97 100

Österreichischer Bergkräutertee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die edlen, im österreichischen Hochland geernteten Kräuter machen diese natürliche Kräutermischung zu einer duftig-milden Komposition, die sinnlich auf die Bergwiesen Österreichs entführt. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 6 gestrichene Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1154

TGR 98 100

Oma Jansen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Zimtig, fruchtig süße Tasse mit angenehmer Kamillenote. Tipp: 9 g Kräutertee (ca. 3 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1260

TGR 98 100

Opa Harmsen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Opa Harmsens Kräuterteemischung erfreut auch andere Liebhaber von würzig-süßen Tees. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1161

TGR 98 100

Orkanböe®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Stürmische Kräutermischung, nicht nur bei schlechtem Wetter ein Genuss. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1147

TGR 98 100

Pfefferminze, Bio-Anbau AT-BIO-301



Unser Pfefferminztee riecht und schmeckt angenehm nach Menthol. Würzig und kühlend. Ein Kräutertee, der bekannt ist für seine wohltuende Wirkung. Tipp: 4 g Kräutertee (ca. 3 gehäufte Esslöffel; um einen intensiveren Geschmack zu erhalten, zerbrechen Sie die Blätter vor dem Aufguss) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

> Auch als MasterBag erhältlich

Kräutertee

1288

TGR 97 100

Pfefferminze Krüll fränkisch

Diese original fränkische Blattkrüll-Pfefferminze zeichnet sich durch würzigen, aromatischen und kühlenden Geschmack aus. Tipp: 8 g Pfefferminzblätter (ca. 4–5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1295

TGR 94 100

Pomelo

Spritzig-frische Kräuter-/Früchtemischung mit Pmelogeschmack. Tipp: 13 g Kräutertee (8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1242

TGR 91 100

Rosenblütenknospen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Verführerisch, zart-duftiger Rosengeschmack. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 2 gehäufte Esslöffel; bitte zerkleinern Sie die Rosenblütenknospen etwas vor dem Aufguss) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1148

TGR 96 100

Salbeiblätter, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Salbei – ein Kraut, das nicht nur als Tee verwendet wird, sondern auch in der Küche willkommen ist. Im Geschmack erfrischend zitronig, leicht bitter, kühlend und adstringierend. Tipp: 5 g Kräutertee (ca. 9 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1284

TGR 98 100

Schleckermäulchen®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein Hauch Salbei verleiht dieser kräftig-würzigen Feinschmecker-Mischung ihre besondere Note. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 4–5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1159

TGR 98 100

Spätsommerliebe®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Kräuterfruchtig-erfrischend und durchwärmend, wie die Liebe im Spätsommer. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1164

TGR 99 100

Sun Valley® Mediterrane Kräutermischung, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Diese erfrischende Komposition aus typischen Kräutern des Mittelmeerraums entführt die Sinne an dessen sonnige Küsten. Aromatisch und wohltuend – wie die Abendsonne im Urlaub. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 11 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Kräutertee

1126

TGR 98 100

Verveine, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Das auch unter der Bezeichnung Zitronenkraut bekannte wohlriechende Eisenkraut zählt aufgrund seines aromatisch-zitronigen und erfrischenden Geruchs und Geschmacks in Frankreich zu den beliebtesten Kräutertees. Tipp: 4 g Kräutertee (4–5 gehäufte Esslöffel) auf einen Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Wünschen Sie einen intensiveren Aufguss empfehlen wir, die Teeblätter vor der Zubereitung zu zerkleinern.

1261

TGR 98 100

Vor Freude®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der zarte Hauch von Lavendel belohnt Ihre Vorfreude auf den Genuss dieser blumigen Mischung. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1181

TGR 98 100

Weihnachtskräutertee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Zimtig-süßer Weihnachtsgeschmack. Tipp: 13 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

1140

TGR 92 100

Weißer Melisse, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die Weiße Melisse aus dem österreichischen Bergland besticht durch eine vielschichtige Blumigkeit und die für Melisse typische, erfrischende Zitrusnote. Perfekt zum entspannten Genießen. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 10 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1265

TGR 98 100

Zum Glückhsein®, Bio-Anbau AT-BIO-301



Ein Tee zum rundum Glückhsein, melissig-minzig im Geschmack. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.



Ayurveda

AUCH ALS
MASTERBAG
PYRAMID
ERHÄLTlich

1297

TGR 93 100

Kräuter-Gewürzteesmischung Kapha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürzkräutermischung, mitreißend scharf und schön würzig. Tipp: 8 g Gewürzkräutermischung (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen und genießen.

1298

TGR 93 100

Kräuter-Gewürzteesmischung Pitta, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürzkräutermischung mit zitroniger Frische, leicht süß. Tipp: 6 g Gewürzkräutermischung (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen und genießen.

1294

TGR 91 100

Gewürz-Kräuterteemischung Vata

Eine Gewürzkräutermischung mit würziger Süße und angenehmer Schärfe. Tipp: 10 g Gewürzkräutermischung (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen und genießen.

Schon gewusst?

Ayurveda, die Wissenschaft vom Leben, ist eine ganzheitliche Lehre, die jeden Menschen ganz unterschiedlich in seiner Konstellation von Körper, Geist und Seele betrachtet. Für den Alltag – ganz besonders für die Ernährung – hält sie Regeln und Maßnahmen zur Herstellung des Gleichgewichts bereit. Heißes Wasser oder Tee, ganz besonders am Morgen und je nach eigenem Durstempfinden über den Tag verteilt in kleineren Portionen getrunken, wirkt nach der ayurvedischen Lehre als reinigender Booster für unseren Stoffwechsel.





Naturverliebt

Kräuterteemischung Nr. 1100

TGR 100 100

NATURruhe, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine sanfte Kräuter-Wonne: Krautig, lieblich-süß mit Kamillennoten.
Tipp: 4 g Kräutertee (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Kräuter-Weißteemischung Nr. 1109

TGR 100 100

NATURrein, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Reiner Weißer Tee fein abgeschmeckt mit sanfter Ananas-Note. Fruchtig, zitronig, erfrischend. Tipp: 8 g Teemischung (ca. 8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Wichtiger Hinweis: Immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!

Grüntee-Gewürzmischung aromatisiert Nr. 1110

TGR 100 | 100

NATURstoffwechsel, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Erfrischend herber Grüntee von mitreißender Schärfe und spritziger Zitrusnote. Tipp: 12 g Teemischung (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser (nach dem Kochen ca. 10 Min abkühlen lassen); 2 Min. ziehen lassen.

Rooibos-Kräutermischung aromatisiert Nr. 1112

TGR 100 | 100

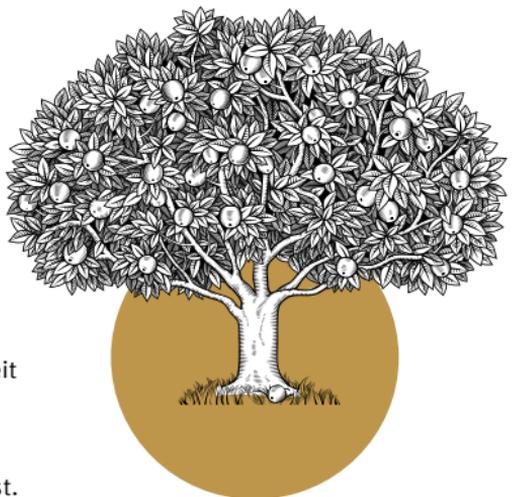
NATURschönheit, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Liebliche Rooibosmischung in süßduftigem Einklang mit Rose und feinen Orangennuancen. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

Naturverliebt... weil die Natur die größten Schätze für den Menschen bereithält.

Bio-Teemischungen, die die Kraft der Natur in sich tragen. Unsere Tea Taster hüten einen wahren Schatz an Wissen über hunderte Tees, Kräuter, Früchte, Wurzeln, Blüten, Blätter oder Gewürze – und deren Komponierbarkeit zu phantastisch schmeckenden Teemischungen. Tolle Ingredienzien für gezielten Hochgenuss, ganz im Sinne der Balance von Körper und Geist.





Für Vieltrinker

FAMILIE & CO.

Schwarzer Tee Nr. 168

TGR 73 100

Feiner Friesen Broken

Vollmundige, malzig-würzige Komposition ausgewählter Assam-Tees und weiterer Herkunftsgebiete. Traditionell friesische Rezeptur. Tipp: 14 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem Stück Kluntje und einem kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

Schwarzer Tee Nr. 295

TGR 76 100

Darjeeling FTGFOP Mohanbari®

Frühjahrsplückung ausgewählter Darjeeling-Gärten mit heller, leicht duftiger und aromatischer First Flush-Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis pro Tasse; ohne Milch und Sahne.

Erhältlich von Anfang Februar bis Mitte Oktober.

Schwarzer Tee Nr. 730/731

TGR 68 100

Das gute Blatt-Tee-Pfund / Das gute ½ Blatt-Tee-Pfund

Eine wohl abgestimmte Blatt-Tee-Mischung aus Darjeeling, Assam, Ceylon und China. Harmonisch, aromatisch im Geschmack, kupferrote, klare Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

Grüner Tee Nr. 599

Grüntee Kampagne® Green Hunan Selected (Naturland),

TGR 72 100

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Traditionell verarbeitete Grüntee-Spezialität aus der Bergregion im Südosten Chinas, speziell für TeeGschwendner hergestellt. Charaktervoller Grüntee mit angenehmer, milder und frischer Tasse. Unter Naturland Bedingungen angebaut. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Früchtetee aromatisiert Nr. 1425

TGR 90 100

Das gute Früchtepfund

Zitrus-Orange-Geschmack. Eine Fünf-Früchtemischung – heiß und kalt ein wahrer Genuss. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Kräutertee Nr. 1111

TGR 87 100

Einer für Alle®

Der Kräutertee für die ganze Familie, beliebt bei Jung und Alt. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Kräutertee Nr. 1114

TGR 87 100

Abendbrotkräutertee

Eine köstliche Mischung für entspannende Abende. Angenehm herb, passend zu jedem Abendbrot. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 10 gestrichene Teelamaß) auf einen Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.



«Viel zu trinken ist für mich besonders wichtig. Seit vielen Jahren genieße ich <Das gute Früchtepfund>, denn dieser Früchtetee schmeckt warm und kalt – und ist noch dazu in der Vieltrinker-Vorteilspackung erhältlich. Ideal für täglichen Genuss!»

Edgar Halm, Teeabteilung TeeGschwendner über
Das gute Früchtepfund (Nr. 1425)



Projekttees

Schwarzer Tee Nr. 166

TGR 76 | 100

Assam GFBOP Kaziranga Second Flush, (NABU), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Feine, authentische Sommerernte aus kontrolliert-biologischem Anbau mit vollmundiger, malzig-weicher und kastanienfarbener Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem Stück Kluntje und einem kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

Schwarzer Tee Nr. 356

TGR 75 | 100

Black Kora (NABU, Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Fruchtig, mild und harmonisch mit kupferroter Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel Kandis; ohne Milch und Sahne.

Grüner Tee Nr. 357

TGR 75 | 100

Green Kundah (NABU, Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Fruchtig, ausdrucksstark und kernig mit gelbgrüner Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Schwarzer Tee Nr. 392 (250 g) / Nr. 394 (1000 g)

TGR 82 | 100

Aktion Nepal FTGFOP First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein weicher, blumig-duftiger Cuvée aus dem Herzen des Himalaya. Geerntet zur schönsten Frühlingszeit, traditionell verarbeitet in ausgewählten Teegärten Ilams, Ost-Nepal. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Grüner Tee Nr. 596

TGR 77 | 100

Myanmar Green Pindaya, Bio-Anbau DE-Öko-013

Im Herzen des «Goldenen Landes» wächst Tee noch nahezu wild und wird bis heute traditionell verarbeitet. Intensiv-kräftig mit fruchtig-lieblichen und leicht rauchigen Noten, ist dieser Tee ursprünglich und authentisch. Myanmar – eines der letzten unentdeckten Tee-Paradiese dieser Welt! Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 75 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Grüner Tee Nr. 865

TGR 98 | 100

Rainforest Rescue Tea (NABU), Bio-Anbau DE-Öko-013

Ein außergewöhnlicher Tee, der exklusiv für dieses Projekt zum Schutz des Regenwaldes entwickelt wurde: Grüner Tee, jedoch in der typischen Kugelform eines Oolong produziert, leicht, floral und klar im Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1119

TGR 95 | 100

Meckener Apfelminze, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Regional bekannt ist Meckener für seinen Apfelanbau. Klar, dass als erstes Anbauprojekt die Apfelminze gepflanzt wurde. Wunderbar weich, lieblich und rheinländisch. In Kooperation mit lokalen Bio-Bauern – mehr Regionalität geht nicht. Tipp: 4 g Kräutertee auf 1 Liter weiches, kochendes Wasser geben; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich so lange der Vorrat reicht.

**Unsere Projekttees**

Diese Tees stehen ganz unter dem Motto «Tee genießen und damit Gutes tun». Nachhaltig und im Einklang mit der Natur, darum geht es in unseren Projekten. Ob Natur- und Artenschutz, Unterstützung im Teesprung oder regionale Projekte: Genießen Sie hervorragende Teequalität mit dem guten Gefühl einen wertvollen Beitrag zu leisten.



MasterBag® Pyramid

CONVENIENCE

für 0,25–0,4 Liter Tee

Schwarzer Tee

Nr. 8630

TGR 98 100

Assam Tonga, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein kräftiger schwarzer Tee mit voller Assamwürze.



Schwarzer Tee

Nr. 8631

TGR 96 100

English Breakfast

Ein würzig-aromatischer Tee, kräftig-dunkel in der Tasse.

Schwarzer Tee

Nr. 8632

TGR 98 100

Darjeeling Pussimbing, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Aromatisch, frisch-duftig, helle Tasse.



für 0,25–0,4 Liter Tee

Grüner Tee Nr. 8633

TGR 98 100

Japan Sencha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Japanischer Klassiker von großer Beliebtheit. Belebend-frisch und eindeutig. Helle, grüne Tassenfarbe.

Grüner Tee Nr. 8635

TGR 98 100

China Wuyuan Jasmin, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Dieser feinste, wunderbar weiche und duftige Jasmin-Tee wird in der nord-östlichen Provinz Jiangxi hergestellt. Strahlend, hell-gelb in der Tasse, gehobene Qualität.

Grüner Tee Nr. 8637

TGR 98 100

China Mao Feng (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Großes, offenes und handgearbeitetes Blatt; silbrig-grün. Erfrischend zart und fruchtig bei gelb-grüner Tasse.

Schwarzer Tee aromatisiert Nr. 8643

TGR 96 100

Earl Grey

Der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte.

Schwarztee-Rooibos-Mischung aromatisiert Nr. 8653

TGR 96 100

Salzcaramel

Überraschend cremig und mit außergewöhnlich vollmundigem Geschmack.

Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert Nr. 8673

TGR 96 100

Herbsttee

... wärmt Sie von innen auf.

*Erhältlich von Anfang September bis Ende November.***Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert** Nr. 8683

TGR 96 100

Weihnachtstee Meistermischung

Eine besondere Komposition zur Weihnachtszeit! Typisch würzig-duftig ist jede Tasse ein kleines Geschenk.

*Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.***Grüntee-Kräutermischung aromatisiert** Nr. 8642

TGR 96 100

Marani®

Exotisch-fruchtiger Geschmack.

Früchtetee aromatisiert Nr. 8650

TGR 96 100

Heiß & Innig®

Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet mit einem Hauch Vanille.

Früchtetee aromatisiert Nr. 8651

TGR 98 100

Blutorange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Frisch, fruchtig und angenehm mild mit dem Geschmack von saftigen Blut-orangen.

Früchtetee aromatisiert

Nr. 8674

TGR 96 100

Gebrannte Mandel

Ein herrlicher Geschmack nach frischen, gebrannten Mandeln mit vanilliger Süße.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

Früchtetee aromatisiert

Nr. 8684

TGR 96 100

Winterapfel

Diesen subtil nach winterlichem Bratapfel duftenden Schöngeist unter den Früchtetees dürfen alle Mainzelfreunde genießen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

NFP Animation Film GmbH © ZDF/NFP/Ger 2025 – Alle Rechte vorbehalten

Rooibos aromatisiert

Nr. 8655

TGR 96 100

Rooibos Sahne Caramel

Köstlich, sahnig-süßer Caramelgeschmack.

Rooibos-Gewürzmischung aromatisiert

Nr. 8657

TGR 98 100

Grüner Rooibos Limone-Ingwer, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe treffen auf «den Grünen» aus Südafrika – ein herrlich frischer Genuss!

Rooibos-Gewürzmischung aromatisiert

Nr. 8681

TGR 98 100

Winterzauber

Ein winterliches Potpourri aus fruchtig-süßen Aromen und erlesenen Gewürzen verzaubert kalte Wintertage.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

Kräuterteemischung

Nr. 8660

TGR 96 100

Gourmet-Kräuter

Süßlich weiche Kräutermischung mit Zitronennote.

Kräuterteemischung

Nr. 8662

TGR 98 100

Anis-Kümmel-Fenchel, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Milder, lakritzähnlicher Geschmack mit leicht süßer Note. Sehr bekömmlich, ausgezeichnet zur Abrundung einer Mahlzeit zu genießen.

Kräutertee

Nr. 8665

TGR 98 100

Pfefferminze, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker.

Kräutertee

Nr. 8667

TGR 98 100

Kamille, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Kamillentee, neben dem Pfefferminztee der bekannteste Wildpflanzentee überhaupt, ist ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk.

Gewürztee

Nr. 8668

TGR 98 100

Ingwer, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Helle Tasse, im Geschmack angenehm süß mit leichter Schärfe

Masterbag® Pyramid

für 0,25–0,4 Liter Tee

Kräuterteemischung

Nr. 8676

TGR 98 100

Kältezeit, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Dieser leicht-würzige Kräutertee bringt wunderbar wohlig-wärmende Teemomente in die graue, rauhe Jahreszeit.

Erhältlich von Anfang September bis Ende März.

Kräuter-Gewürzteesmischung

Nr. 8669

TGR 93 100

Kapha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürzkräutermischung mit belebender Schärfe.

Kräuter-Gewürzteesmischung

Nr. 8670

TGR 93 100

Pitta, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Kräuter-Gewürzteesmischung mit zitroniger Frische, leicht süß.

Gewürz-Kräuterteemischung

Nr. 8671

TGR 93 100

Vata, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürz-Kräuterteemischung mit würziger Süße und angenehmer Schärfe.



Ice Tea

Schwarzteegetränk mit Apfel-Zitronengeschmack Nr. 1814

Ice Tea Apfel-Zitrone

Knackig-frisch und mit dezenter Spritzigkeit. Meinen wir damit jetzt den Apfel oder die Zitrone? Egal, passt beides einfach super zusammen! #spritzenklasse

Grünteetegetränk mit Pfirsichgeschmack Nr. 1815

Ice Tea Pfirsich

Pfirsichweich und Grüntee frisch! Das passt wie Eis zum Tee und Zieh zur Zeit! #peachboysandgirls

Rooibosteegetränk mit Ananas-Passionsfruchtgeschmack Nr. 1816

Ice Tea Ananas-Passionsfrucht

Sonne pur und süße Verführung – wer noch mehr Exotik haben möchte, muss wohl selbst ins Flugzeug nach Südafrika steigen. #unsscheintdiesonneausmtee

Früchteteetegetränk mit Banane-Kirschgeschmack Nr. 1817

Ice Tea Kirsch-Banane

Kirsche küsst Banane. Welch liebliche Liaison, so samtig weich und fruchtig-süß. #achwieschöndieliebeist

Beste Ice Teas ever

Teeblends ganz im Zeichen der Zeit, frisch und fantastisch, aus frisch aufgebrühtem, echtem Tee und reinen Säften. Vier köstliche, eiskalt erfrischende Teafreshments: Natürliche Zutaten ergeben erfrischende Eistees ohne Zuckerzusatz und Konservierungsstoffe – wie man es heute von einem Eistee erwartet darf.



Standorte

Wo wir uns auf Deinen
Besuch freuen





Hier findest Du weitere Infos zu unseren Fachgeschäften, z.B. Öffnungszeiten, Standort (Kartenansicht) und Kontaktdaten:



**An über 120 Standorten
findest Du unsere Stores,
in denen Du so viel
mehr als einfach nur
einkaufen kannst.**

Erlebe unsere fachkundigen Teeberater, schnuppere Dich durch die herrlichsten Teedüfte, genieße die Auswahl und erhalte bei jedem Einkauf eine Teeprobe gratis, mit der Du neue Tees entdecken kannst. Wir freuen uns auf Dich!

Impressum

Herausgeber

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

Konzept und Gestaltung

Partner & Partner AG
www.partner-partner.ch

Bildnachweis

Daniel Mack, Mirène Schmitz,
Partner & Partner,
TeeGschwendner GmbH



Ausgabe 71, November 2024

Änderungen vorbehalten.

Dieser Prospekt ist auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.



www.facebook.com/TeeGschwendner



www.youtube.com/TeaGschwendner



www.instagram.com/teegschwendner_deutschland



www.payback.de/teegschwendner

Deutschland:

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

Luxembourg:

ThéGschwendner
8, rue Notre Dame
L-2240 Luxembourg
Telefon (+352) 26270535
luxembourg@teegschwendner.com

Österreich:

TeeGschwendner im Schönbichler
Wollzeile 4, Durchgang «Zwettlhof»
A-1010 Wien
Telefon +43(01) 513 68 15

Tee Gschwendner