



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 92 – Januar 2026

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Januar:** Mogli Chai
- › **Februar:** Heiß & Innig®
- › **März:** Zealong Tee

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Japan Sencha Green Day
- Mogli Chai Schoko
- Ananas-Passionsfrucht

TEE NEWS 2

- Chill mal - mit Hanf
- Würzige Chai Vielfalt
- Set für Matcha-Lover

NACHGEFRAGT 3

- bei Akiko Kodaka

WOHER KOMMT EIGENTLICH...

- Unsere Einhandkanne 3

TEE MEINUNGEN 4

- FACHGESCHÄFTSPORTRAIT 4
- Kassel Königsgalerie

Catechine, Polyphenole, Flavonoide: Alles im Tee!



Kaum eine Pflanze ist faszinierender als die *Camellia sinensis* – die Teepflanze, aus der grüner, schwarzer und Oolong-Tee gewonnen wird. Doch es ist nicht nur die unvergleichliche Geschmackstiefe, die den Tee so beliebt macht, sondern auch viele positive Inhaltsstoffe. Unter denen wiederum stechen insbesondere die sogenannten Catechine hervor.

Diese sekundären Pflanzenstoffe gehören zur Gruppe der Flavonoide und damit zur Großfamilie der Polyphenole. Catechine sind unter anderem dafür verantwortlich, dass Tee seinen leicht herben, adstringierenden Geschmack gewinnt. Im Tee finden sich insbesondere vier typische Vertreter: Epicatechin (EC), Epicatechin-Gallat (ECG), Epigallocatechin (EGC) sowie das besonders bekannte Epigallocatechin-Gallat (EGCG).

Die Menge an Catechinen in einem Tee hängt von drei zentralen Faktoren ab: der Varietät der Pflanze, ihrer Verarbeitung und der Zubereitung. Geschmack und Gesundheit gehen hier Hand in Hand – denn Catechine werden vielfältige positive Wirkungen zugeschrieben: von antioxidativen

Eigenschaften über antiallergische oder antibakterielle Effekte bis hin zur Unterstützung des Immunsystems.

Der Catechingehalt ist von Tee zu Tee recht unterschiedlich – wer reichlich Catechin möchte, kommt an grünem Tee und ganz besonders unserer Nr. 721, Japan Benifuuki Catechin Bio (*coming soon*) nicht vorbei. Warum? Bei schwarzem Tee werden die Blätter nach dem Pflücken gerollt und oxidiert – dadurch wandeln sich erhebliche Mengen an Catechinen in andere Stoffe wie Theaflavine und Thearubigene um. Laut Untersuchungen zeigt sich bei hochwertigem schwarzem Tee im Vergleich zu grünem Tee etwa ein Catechingehalt von nur etwa 35 %.

Wer also Tee als Genussmittel schätzt, erhält zugleich ein Getränk mit wertvollen pflanzlichen Begleitstoffen - idealerweise schonend verarbeitet, sorgsam aufgegossen und mit dem Wissen: Jede Tasse Tee bringt mehr als nur Geschmack in den Alltag.

*Für mehr Infos
bitte den Code scannen:*



TEE KOSTPROBEN



Nadine Fischer,
Teeabteilung

Nach langjähriger Erfahrung im Teefachgeschäft und erfolgreich abgeschlossener Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau verstärkt sie die Produktentwicklung und den Einkauf in unserer Teeabteilung.



Japan Sencha Green Day Nr. 725

Die intensive, leuchtend-grüne Tasse ist ein echter Hingucker. Auch das Geschmacksprofil lässt einem keine andere Wahl, als hier mehrere Aufgüsse zu machen. Die typisch fruchtigen, geschmeidig-milden Noten sind in dieser konventionellen, japanische Qualität absolut nicht wegzudenken. Eine echte Bereicherung im Grünteesegment, die ich nicht mehr missen möchte.



Mogli Chai Schoko Nr. 1279

Gerade jetzt zur Winterzeit liebe ich Tees, die ein paar Gewürze enthalten und von innen wärmen. Dazu die Kombination aus Zimt und Schokolade, und der Tag ist perfekt. Für jeden, der sich die graue Winterzeit ein wenig süßer und schokoladiger gestalten möchte. Auch als Chai Latte einfach ein Genuss!



Rooibos Ananas- Passionsfrucht Nr. 1376

Ein Klassiker unter den Rooibostees. Die Kombination aus Ananas und Passionsfrucht gibt der Rooibosbasis einen exotischen Fruchtgeschmack. Für mich ein treuer Begleiter seit der Schulzeit und auch heute noch ein Tee, mit dem ich abends gerne den Tag ausklingen lasse.

TEE NEWS

Chill mal - Jetzt wieder mit Hanf



Endlich wieder richtig chillen: Unsere beliebte Kräuterteemischung Chillma enthält jetzt wieder Hanf! Die altbewährte Rezeptur ist zurück und bereitet chillige Momente mit weichem Melissengeschmack, süßlicher Anis-Note, feinherbem Hopfen und Hanf. Ganz entspannt ist auch dieser Neuzugang, der dem einen oder anderen Teegenießer noch bekannt sein dürfte: Hans Hanf ist zurück! Mit dieser krautigen, leichten Hanf-Note kommt jeder Teegenießer locker durch den Tag - Hans Hanf ist einfach ein entspannter Typ!



Würzig-süße Chai-Vielfalt

Chai ist in der kalten Jahreszeit besonders beliebt - ob als Chai Latte oder auf verschiedener Teebasis, wie z.B. Schwarztee oder koffeinfreiem Rooibos. Eines ist im Chai immer gewiss: Gewürze wie Kardamom, Zimt, Ingwer, Pfefferkörner und Nelken werden häufig verwendet. Chai Latte lässt sich ganz leicht zu Hause nachmachen. Unser Indian Chai ist der Klassiker mit Schwarzen Tee und Gewürzen. Viele weitere Chai Sorten gibt es außerdem zu entdecken. Rezeptideen im Rezeptblog: www.teerezepete.com



Das Set für Matcha-Lover

Perfekt für Kenner und Neulinge gleichermaßen, enthält dieses Matcha-Geschenkset alles, was Sie für ein authentisches Tee-Erlebnis benötigen: eine handgefertigte Matcha-Schale, einen traditionellen Bambusbesen (Chasen) mit passendem Besenhalter und einen klassischen Dosierlöffel (Chashaku). Jede Schale ist einzigartig und kann daher ein wenig anders aussehen. Upgrade: Passend dazu empfehlen wir unseren Japan Matcha Sei oder einen anderen Matcha-Tee in der 30g-Dose.

HINTERGRUND

Welche Auswirkungen hat der Matcha-Trend?

Matcha ist absolut im Trend! Medien berichten sogar von einer möglichen Matcha-Knappheit aufgrund der weltweit extrem hohen Nachfrage. Doch Matcha ist ein Naturprodukt und wächst nicht in unendlichen Mengen. Welche Auswirkungen hat dieser Hype auf den Anbau und die Verfügbarkeit von Matcha?

Wir haben Akiko Kodaka im Interview, die Export-Managerin bei einem unserer Japan-Teeproduzenten ist und die veränderte Marktsituation hautnah spürt. Im Interview gibt sie uns Einblicke aus Produzentensicht, woher dieser Trend kommt und welche Effekte er mit sich bringt...

Grüntee und Matcha erfreuen sich seit Jahren in Deutschland großer Beliebtheit. Ist die Situation in anderen Ländern vergleichbar?

Akiko Kodaka: Matcha erfreut sich längst nicht mehr nur in Deutschland großer Beliebtheit, sondern wird weltweit geschätzt – von Japan über die USA und Großbritannien bis hin zu vielen Ländern Asiens und

Südamerikas. Zu den wichtigsten Exportmärkten zählen Deutschland, Großbritannien, die USA und Thailand. Seine Popularität lässt sich unter anderem durch den globalen Japan-Trend erklären. Doch auch weitere Faktoren tragen dazu bei: die leuchtend grüne Farbe, seine starke Präsenz in den sozialen Medien, die geschätzten gesundheitlichen Vorteile, die angenehm belebende Wirkung sowie die vielseitige und unkomplizierte Verwendung – insbesondere in Süßspeisen und als Matcha Latte – machen Matcha zu einem festen Bestandteil moderner Genusskultur.

Welche Rolle spielen klimatische Faktoren wie Hitze, Frost oder unregelmäßiger Regen für die geringere Erntequalität oder -menge?

Die zunehmende und langanhaltende Hitze im Sommer hat und wird auch in Zukunft Auswirkungen auf die Erntemenge haben. Dies betrifft derzeit vor allem die Sommerernte. Somit wirkt sich der Klimawandel auf die Gesamtertragsmenge negativ aus, womit Qualitäts-

beinträchtigungen einhergehen können.

Gibt es derzeit eine stärkere Inlands- oder Auslandsnachfrage nach hochwertigem Grüntee und Matcha, die die Preise zusätzlich anhebt?

Die internationale Nachfrage ist in den vergangenen Jahren so stark gestiegen, dass sie die Produktionsmenge um ein Vielfaches übersteigt.

Wie hat sich die Situation der Produzenten verändert – etwa Alterung der Farmer, fehlende Nachfolger oder steigender Druck auf kleinere Teegärten?

Der Mangel an Nachfolgern von Teegärten ist ein großes Problem für die Branche. Dazu kommt die ungünstige demografische Entwicklung in Japan. Wie in vielen anderen Industriekulturen auch werden zu wenige Kinder geboren, wodurch Japan an Fachkräftemangel leidet. Zudem ist das Leben für junge Menschen in Metropolen wie Osaka und Tokio reizvoller als das Leben auf dem Land.

Rechnen Sie damit, dass das



Akiko Kodaka, Export-Managerin bei unserem Japan-Teeproduzenten

aktuelle Preisniveau stabil bleibt, weiter steigt oder sich langfristig wieder normalisiert?

Es spielen zahlreiche Faktoren eine Rolle, weshalb sich derzeit nur schwer eine allgemeingültige Prognose treffen lässt. Sollte die internationale Nachfrage auf dem aktuellen Niveau bleiben, ist jedoch davon auszugehen, dass die Preise kurzfristig weiter steigen werden. Langfristig erscheint eine allmähliche Normalisierung möglich, hängt jedoch maßgeblich von der Marktentwicklung ab.

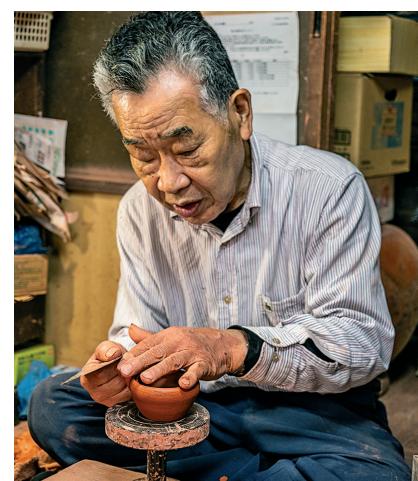
WOHER KOMMT EIGENTLICH...

Unsere Einhandkanne

Unsere beiden traditionellen Seitengriff-Teekannen (jap.: kyūsu) werden exklusiv in Tokoname aus regionalem Ton von dem Töpfermeister Gyokkō II. auf der Töpferscheibe gedreht und gebrannt. Jedes Stück ist somit ein Unikat. Tokoname ist der älteste der "Sechs alten Öfen" Japans, in dem seit dem Jahr 1100 ununterbrochen Keramiken gebrannt werden. Heutzutage ist Tokoname vor allem für die Produktion von Teekannen

bekannt. Meister Gyokkō bereitet den eisenhaltigen Ton noch selbst auf, der den Geschmack des Wassers und des Tees verbessert. Die Kannen sind ideal für die Zubereitung von Mehrfachaufgüssen geeignet, z.B. Shincha oder Gyokuro.

Zubereitungstipp: etwa 1 g Tee auf je 50 ml Wasser. Den ersten Aufguss mit 70 °C heißem Wasser aufgießen und 45-60 Sek. ziehen lassen. Für den zweiten Aufguss 80 °C heißes Wasser verwenden und sofort abgießen. Dosierung und Ziehzeit nach Vorliebe anpassen.



TEE MEINUNGEN



Nr. 1268/1279 Mogli Chai & Mogli Chai Schoko

«Besonders am Abend zur kalten Jahreszeit zu empfehlen. Wärmt gut durch.» **Kundenbewertung zu Mogli Chai**

«Sehr leckerer Tee, trinke ich am Abend mit einem Schuss Milch, schmeckt nach Schokolade.» **Kundenbewertung zu Mogli Chai Schoko**



Nr. 1444 Heiß & Innig®

«Seit Jahren immer wieder ein "MUSS"!!» **Kundenbewertung**

«Einfach super lecker, warm oder kalt.» **Kundenbewertung**

«Dieser Tee geht bei mir zu Hause nie aus! Edel!» **Kundenbewertung**



Zealong Black, Green, Oolong & Roasted

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

«Der Geschmack dieser Sorte ist einzigartig, sehr mild für einen Grüntee.» **Kundenbewertung zu Zealong Green**

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

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

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn/Christiane Mandt

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: April 2026

Ihr Fachgeschäft:

Offizieller Partner:



Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



FB: @TeeGschwendner | Instagram: @teegschwendner_deutschland
YouTube: www.youtube.com/TeeGschwendner

FACHGESCHÄFTSPORTRAIT: KASSEL KÖNIGSGALERIE



Klaus Frawley ist jemand, den man in einem Franchisesystem wohl als "Tausendsassa" bezeichnen darf. Kürzlich feierte er seine 30-jährige Systemzugehörigkeit und hat in dieser Zeit eine Menge erlebt und auch bewegt...

Wissen Sie noch, was Sie am 28. September 1995 gemacht haben? Klaus Frawley weiß es ziemlich sicher, denn an dem Tag wurde er Franchisepartner von TeeGschwendner.

Alles begann mit dem Gedanken, sich selbstständig machen zu wollen. Als er seinen Eltern von diesem Wunsch berichtete, lautete der Rat seines Vaters: "Nur im Franchising!"

Auf einer Franchisemesse schauten sie sich verschiedene Franchisesysteme an und hatten u.a. auch einen Termin mit TeeGschwendner Firmengründer Albert Gschwendner. Nach einer gemeinsamen Tasse Tee und intensiven Gesprächen war die Intuition

des Vaters wieder ausschlaggebend: "Bei denen kannst du den Anker werfen!". Schon immer hat Familie Frawley viel Tee getrunken und nach dem Gespräch war klar, wie spannend Tee auch als Geschäftsmodell ist!

Wie so oft, wenn eine Entscheidung sich gut und richtig anfühlt, kommen viele positive Vorzeichen zusammen: So hatte Karl Gschwendner bereits ein passendes Ladenlokal in Kassel angemietet - am Standort in der Kasseler Königsgalerie, der heute noch existiert!

30 Jahre in Kassel - doch damit lange nicht genug! Seit 20 Jahren engagiert sich

Klaus Frawley im Systembeirat, einem von 4 Gremien bei TeeGschwendner, wo er viele Themen rund um das System in Bewegung bringt.

Klaus Frawley begeistert seine Kunden mit fachkundiger Beratung und führt heutzutage sogar 3 Tee-Fachgeschäfte: erst Kassel, dann Göttingen und später kam noch Hannover hinzu. Tatkäfig unterstützt ihn sein Bruder Rodney.

Apropos "Family business": der zweite Standort in Kassel (DEZ-Einkaufszentrum) wird von Klaus Frawleys Schwager Benjamin Warminsky geführt.

Prost - Auf viele weitere Jahre mit so viel Leidenschaft und Begeisterung für Tee!