



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 52 – Januar 2016

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

› **Januar:** Gourmet-Kräuter

› **Februar:** Maus-Tee

› **März:** Frühlingserwachen

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Meghalaya LaKyrSiew
- Milky Oolong
- Fastenzeit

TEE NEWS 2

- Neue Tee-Fachgeschäfte
- TG auf Facebook
- DKMS-Betriebstypisierung

NACHGEFRAGT 3

- Aufbauarbeiten in Nepal

SCHON GEWUSST... 3

- Mehrfachaufgüsse

TEE MEINUNGEN 4

IM PORTRAIT 4

- TeeGschwendner Ingolstadt

Matcha - Das sind die NEUEN!



Matcha – Japanisch für „gemahlener Tee“ - ist DIE (Wieder-) Entdeckung im Teeregale. Kaum ein anderer Tee erfährt aktuell so viel Aufmerksamkeit, wie das intensiv-grün schimmernde Teepulver aus Fernost. Doch dabei hat Matcha eine lange Geschichte.

Bereits seit mehr als 800 Jahren wird in Japan hochwertigster Tee zu feinem Pulver gemahlen. Ursprünglich nur den Mönchen vorbehalten, ist Matcha heute ein moderner Tee, der ebenso in Smoothies, Shakes und Eiscreme verwendet wird. Doch so modern und zeitgemäß Matcha auch ist, so traditionell ist seine Herstellung. Bis heute werden die besten Qualitäten sorgsam in Steinmøhlen vermahlen. Mehr als 30g (also eine Dose!) pro Stunde ist dabei nicht möglich,

denn andernfalls würde der Tee zu warm werden und seine Inhaltsstoffe verlieren.

Nach langer, intensiver Suche sind nun endlich die besten Matcha-Qualitäten Japans gefunden! Benannt nach den 4 Grundprinzipien der japanischen Teezeremonie (Wa = Harmonie, Sei = Reinheit, Jaku = Stille, Kei = Respekt), ist für jeden Geschmack genau der richtige Tee erhältlich. Ob nun Matcha-Neuling oder bereits Zen-Meister - die neue TeeGschwendner Matcha Range bildet das gesamte Spektrum des Matcha ab, inklusive eines Culinary Matchas für Vieltrinker und Hobby-Köche.

Alle Matchas stammen zu 100% aus Bio-Anbau und sind ab Februar 2016 im Fachgeschäft und online erhältlich.

Rezept «Matcha Tassenkuchen»

Zutaten (1 Portion):

- 1 TL Matcha
- 4 EL Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 1 EL Zucker
- 3 EL fettarme Milch
- ½ EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in eine mikrowellengeeignete, große Tasse. Mit einem kleinen Schneebesen verquirlen bis die Mischung glatt und gleichmäßig erscheint. Für 1 Min. in die Mikrowelle, abkühlen lassen – fertig!



TEE KOSTPROBEN


**Jonathan Gschwendner,
Tea Taster**

Er bildet die 2. Generation im Familienunternehmen und ist bereits seit 10 Jahren als Tea Taster tätig. Seine Schwerpunkte sind der Tee-Einkauf und die Sortimentsentwicklung klassischer Tees.


**Nr. 375 Meghalaya
LaKysiew SF Bio**

Unausprechlich gut! Ein kleiner Garten an einem See in der Hochebene der Provinz Meghalaya gelegen. Mit viel Hingabe werden hier die handverlesenen Ernten zu feinen Kostbarkeiten verarbeitet. Ein Zusammenspiel nussig-erlesener und dezent malzig-würziger Noten begeistert alle Freunde des Second Flush! Exklusiv bei TeeGschwendner!


**Nr. 936
Milky Oolong Bio**

Die wohl zarteste Versuchung seit es TeeGschwendner gibt! Den hauchzarten, fast grünen Oolong von der Insel Sumatra haben wir zu einem echten Gaumenschmeichler verfeinert: wunderbar cremig, lieblich und weich stellt er die chinesische Variante in den Schatten und ist dabei auch noch zu 100% natürlich und Bio!


**Nr. 1179
Fastenzeit Bio**

Wer kennt sie nicht, die guten Vorsätze für das neue Jahr?! Mit dieser wohltuenden und leckeren Kräuterkomposition wird das Fasten zur wahren Freude. Doch auch ganz ohne Vorsätze und Verzicht ist „Fastenzeit“ ein genussvoller Begleiter durch Ihren Tag. *Saisonal erhältlich von Anfang Januar bis Ende Mai!*

TEE NEWS

Hier ist TeeGschwendner neu



Rückblick auf 2015: Insgesamt 15 Teefachgeschäfte erstrahlen im neuen TeeGschwendner Storedesign und schenken den Kunden ganz neue Möglichkeiten zum Schnuppern und Erleben. 8 dieser neuen Teeparadiese beglücken an neuen Standorten die örtlichen Teeliebhaber: In Leuna, München OEZ (Olympia-Einkaufszentrum), Bremen Sögestraße, Saarbrücken Bahnhofstraße, Frankfurt Skyline Plaza, Ingolstadt, Bielefeld Bahnhofstraße und im niederrheinischen Dinslaken. Unsere neue Teewelt erwartet Sie auch an altbewährten Standorten in der Kasseler Königsgalerie, im Remscheider Allee-Center, Bremer Weserpark, in Lübeck, Münster, Sulzbach und Hürth.

TeeGschwendner auf Facebook



Über 28.000 Teefans freuen sich mittlerweile täglich über News, Infos und Spaßiges aus der Welt der TeeGschwendner-Tees. Welche Trendtees gibt es aktuell? Was gibt's Neues im Edmon's Sortiment? Wo entdecken unsere Tea Taster gerade neue Schätze? Fan werden und alle aktuellen Infos erhalten! Mit dem neuen Fachgeschäftsfinder findet sich auch sofort das nächstgelegene Fachgeschäft mit Öffnungszeiten. Jetzt Fan werden unter: www.facebook.com/TeeGschwendner

Betriebstypisierung DKMS Deutsche Knochenmarkspenderdatei



Seit 2010 unterstützt TeeGschwendner die DKMS mit verschiedenen Aktionen. Dank drei Betriebstypisierungen konnten seitdem rund 100 potentielle Knochenmarkspender aus der TeeGschwendner-Gruppe bei der DKMS aufgenommen werden. Wollen Sie sich auch registrieren? Weitere Infos unter: www.dkms.de

NACHGEFRAGT

Aufbauarbeiten in Nepal

Mehrere Monate sind seit dem verheerenden Erdbeben in Nepal vergangen. Gemeinsam mit Ms. Desiree Bartosiak, der Direktorin von Habitat for Humanity in Nepal, machten sich die TeeGschwendner-Geschäftsführer Thomas Holz und Alexander Mehnert ein Bild von den Aufbauarbeiten vor Ort in Nepal:

Das schwerste Erdbeben in Nepal seit 80 Jahren hat das Land stark gezeichnet. Mehr als 8.800 Menschen sind gestorben und über 20.000 wurden verletzt. Auch die Zerstörung der Häuser ist immens. Derzeit wird mit mehr als 602.000 vollkommen und mehr als 285.000 teilweise zerstörten Häusern gerechnet. Es fehlt ein schützendes Dach über dem Kopf. Die Nepalhilfe von Habitat for Humanity in Absprache mit der nepalesischen Regierung und dem Shelter Cluster Netzwerk beinhaltet sowohl Katastrophenhilfe für Nepal, auch dank der Spendenbereitschaft der TeeGschwendner-Kunden, als auch einen nachhaltigen Wiederaufbau.

Sechs Monate danach - Bereits geleistete Nepalhilfe:

- Beseitigung von 650 Tonnen Schutt in sechs Regionen
- Verteilung von 5.065 Temporary Shelter Kits für 25.325 Menschen
- Verteilung von 20.000 tragbaren Wasserbehältern für 100.000 Menschen
- Einsatz von mehr als 800 lokalen Freiwilligen
- Training von mehr als 60 Gutachtern für die technische Schadensschätzung
- Schadensbegutachtungen von 16.244 Häusern

Habitat for Humanity wird sich als Hilfsorganisation in Nepal vor allem nachhaltig im Wiederaufbau engagieren, der in enger Absprache mit der Regierung und in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern durchgeführt wird. Langfristig sollen so viele Familien wie möglich durch den Bau erdbebensicherer Häuser in Nepal erreicht werden.

Die Hilfe von Habitat for Humanity setzt auf bereits existierende Partnerschaften in Kombination mit der eige-



Thomas Holz und Desiree Bartosiak in Kathmandu (Oktober 2015)

nen Expertise im Bereich erdbebensicherer Bauweisen.

Das Programm „Build Nepal“ wird sich auf drei Modelle konzentrieren:

1. Die Zusammenarbeit mit bekannten Mikrofinanzinstitutionen, die das bewährte Habitat Geschäftsmodell unterstützen und Habitat-Partner sind. Der Post-Erdbeben Status Quo wird berücksichtigt.
2. Die Zusammenarbeit mit den Partnerfamilien, die sich aktiv am Hausbau beteiligen. Staatliche Unterstützung und Subventionen sind berücksichtigt.

3. Eine Reihe von zusätzlich unterstützenden Maßnahmen wie z. B. die Sicherstellung der Wasserversorgung und Fauna zur Erarbeitung von geeigneten Schutzmaßnahmen. Auch Umweltbildungsmaßnahmen in Zusammenarbeit mit den Schulen und den Teearbeitern werden umgesetzt.

Nepal wird langfristig auf Hilfe angewiesen sein. Daher unterstützt TeeGschwendner den kleinen Himalayastaat vor allem auch weiterhin mit der Ausweitung des Teesortiments mit Spezialitäten aus Nepal.

SCHON GEWUSST ...?

Mehrfachaufgüsse bei Grünem Tee

Teemenge für 1 Liter abwägen, aufgießen, Kanne auf das Stövchen - fertig! Was für uns ein normaler Alltag ist, sieht man in Fernost als „typisch Deutsch“ an. Dort wird Tee, vor allem Grüntee und Oolong, ganz anders zubereitet: Je hochwertiger der Tee, desto häufiger kann er aufgegossen werden. Bei gutem Lung Ching (China) oder Gyokuro (Japan) gerne zwei-, drei- oder viermal.

Idealerweise wird der erste Aufguss mit kühlerem Wasser zubereitet (60 °C) mit 1-2 Minuten Ziehzeit. Alle Weiteren sollten dann eine leicht höhere Temperatur haben (70 °C, 80 °C, 90 °C). So kitzelt man weitere Nuancen aus dem Teeblatt. Alle Aufgüsse sollten so kurz wie möglich hintereinander erfolgen (am gleichen Tag), bevor die Teeblätter austrocknen.

Wie viele Aufgüsse ein Tee hergibt, hängt vom persönlichen Geschmack und der Experimentierfreude ab. Erleben Sie Ihren Lieblingstee doch mal vielfältig!



TEE MEINUNGEN



Nr. 1237
Gourmet-Kräutertee Bio

«Dieser Tee ist der Hammer! Eine tolle Kräutertee-Mischung. Ich habe diesen Tee schon mehrfach verschenkt und habe dabei keinen Fehler gemacht. Der Geschmack, die Qualität, die Verpackung, alles perfekt! Klasse!»

(Bewertung vom 12.11.15)



Nr. 1426
Maus Entdecker-Tee Bio

«Meine beiden kleinen „Entdecker“ sind begeistert und liegen mir jeden Morgen in den Ohren, dass sie nur noch den leckeren Maus-Tee trinken möchten. Nachdem ich ihn auch probiert habe, weiß ich jetzt warum: ein milder, gar nicht saurer Früchtetee, sogar leicht süß. Und dazu noch erfrischende Orange! Macht einfach richtig gute Laune.»

(Bewertung vom 02.12.15)



Nr. 930 Ostertee / Frühlingserwachen

«Ein Klassiker, der noch leckerer wird: Anstatt der bisherigen, eher kräftigen Schwarzteebasis ist diese zitrusfrische Mischung ab dem Frühjahr mit einer hochwertigen, leichten und ausgewogenen Himalaya-Basis erhältlich (ab Aschermittwoch). Frisch, leicht und frühlinghaft eben!»

(Bewertung von Tea Taster Daniel Mack)

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

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

Auflage: 50 000

Redaktion: Birgit Rohn

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Januar 2016

Ihr Fachgeschäft:

Wir freuen uns auf Ihre Meinungen und Leserbriefe! Besuchen Sie uns auf:



IM PORTRAIT – TEEGSCHWENDNER INGOLSTADT



Endlich wieder in Ingolstadt: Das Team ist hochmotiviert und freut sich auf alle Tee-freunde aus der Umgebung!

Ab sofort hat Ingolstadt wieder mehr zu bieten, als «nur» für die Herkunft einer berühmten Automarke bekannt zu sein... 9 Jahre mussten sich Ingolstädter Teefreunde gedulden - denn so lange gab es TeeGschwendner nicht in Ingolstadt. Die Suche nach einem geeigneten Ladenlokal hat einige Zeit in Anspruch

genommen, doch jetzt kann auch in Ingolstadt endlich die Welt des Tees in wunderbarem, neuem Glanz entdeckt werden!

Das Tee-Team rund um Katharina Saulich (rechts im Bild) strahlt mit Teefans von fern und nah um die Wette, wenn sie gemeinsam durch die ganze Welt des Tees reisen!

Sehen, riechen, schmecken und fühlen: Im neuen Teefachgeschäft auf der Ludwigstr. 7 werden alle Sinne angesprochen. Katharina Saulich und ihr Team geleiten mit Freundlichkeit, Fachkompetenz und einer ordentlichen Portion guter Laune durch die vielfältige, bunte Teewelt. Auf rund 40 qm finden Tee-

freunde alles, was das Genießherz höher schlagen lässt: Erlesene Gartentees aus Darjeeling, Nepal, Japan oder China, leckere Rooibos- und Früchtetees sowie wohltuende Kräutertees. Auch auf verschiedene Qualitäten des Japanischen Matcha dürfen Grüntee-Fans sich freuen! Hierzu berät TeeSommelier Pascal Albrecht (links im Bild) die Kunden besonders gerne!

Eine Auswahl an feinem Porzellan und Zubehör sowie süßen Köstlichkeiten zum Tee runden das Sortiment ab.

Und ganz gleich welches Auto Sie fahren: Katharina Saulich und ihr Team finden den Tee, der zu Ihnen passt!