Tee Gschwendner

TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 95 – Oktober 2026

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

› **Okt:** Backäpfelchen

› **Nov:** Väterchen Frost®

› **Dez:** Weihnachtskräutertee

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2
– Kolumbien Roasted Needles
– Japan Fukamushicha
– Hibiskusblütentee

TEE NEWS 2
– Unsere Gutscheine
– News aus Kenia

NACHGEFRAGT 3
– bei Lukas Parobij

SCHON GEWUSST
– Weihnachten retten 3

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4
- Rooibos Apfelkuchen

Earl Grey Festtagstee

Weihnachten auf britische Art. Fast.



Es heißt, eine gute Tasse Earl Grey sei in Großbritannien auf nahezu jede Lebenslage die passende Antwort. Ob auf Regenwetter, Besuch oder den berühmten Five o'clock Tea – darüber lässt sich trefflich diskutieren. Zur Weihnachtszeit jedoch ist „crystal clear“: Ein außergewöhnlicher Earl Grey setzt den festlichen Momenten die Genusskrone auf.

Unser Earl Grey Festtagstee verbindet würzige Second Flush Tees aus den Höhen des Himalayas mit spritzigem Ceylon und honigmalzigem Schwarztee aus China. Veredelt mit feiner Bergamotte entsteht eine festliche Komposition, die Tradition und Raffinesse auf elegante Weise zusammenführt.

Im Geschmack zeigt er sich ebenso charaktervoll wie charmant: nussige Noten schenken wohlige Wärme, der honigmalzige Schwarztee sorgt für Fülle und Tiefe, während die spritzige Bergamotte mit ihrer feinen Zitrusfrische für den typisch britischen Akzent sorgt – höflich, zurückhaltend und dennoch unverkennbar präsent.

Ob zum Weihnachtsgebäck, zum Adventstee oder als kleine Auszeit nach dem Geschenketrubel: Dieser Earl Grey verwandelt die Teezeit in eine königlich-festliche Zeremonie. Selbst Santa Claus wird versucht sein, für eine zweite Tasse noch einmal wiederzukommen.

Bleibt nur noch eine Frage offen: Milch oder keine Milch? Wir überlassen diese Entscheidung ganz der britischen Diplomatie – und wünschen eine genussvolle Weihnachtszeit mit einem Earl Grey, der festlicher kaum sein könnte.

Neu entdecken: Tea Essentials

Tees, die man immer im Haus haben möchte!

Was macht einen Tee zum Essential? Ganz einfach: Er gehört zu den Sorten, die man immer gerne im Haus hat. Genau das sind unsere Tea Essentials: 14 ausgewählte Tees, die das Wesentliche in den Mittelpunkt stellen – ehrliche Qualität, authentischen Geschmack und ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis. Weil guter Tee jeden Tag Freude machen sollte.



TEE KOSTPROBEN



Daniel Mack, Tea Taster & Leitung Einkauf
Seit fast 20 Jahren arbeitet er im deutschen Teehandel und ist verantwortlich für den Einkauf der Tee-Rohwaren aus aller Welt. Als Tea Taster liegen seine Schwerpunkte im Bereich Südostasien, Indien und "Exoten" wie Neuseeland.



Kolumbien Roasted Needles (Nr. 770)

Schon die Edmon's Variante dieses Tees hat mich verzaubert – genauso wie euch da draußen! Daher haben wir Claudio aus Kolumbien gefragt, ob er diesen Tee dauerhaft herstellen könne. Gesagt, getan, gibt es die aromatisch angeröstete Variante des El Choco nun das ganze Jahr im Sortiment. So lecker schmeckt Südamerika!



Japan Fukamushicha (Nr. 714)

So unaussprechlich der Name (Fuka-mushi-tscha!), so unvergleichlich lecker ist dieser Tee! Im Gegensatz zu anderen Tees werden hier ganz bewusst kleinste Blattanteile (Broken) im Tee belassen und nicht aussortiert, sodass er herrlich intensiv schmeckt. Ein Fest für alle Japan-Fans, die ein echt „authentisches" Geschmackserlebnis suchen.



Hibiskusblütentee (Nr. 1238)

Hibiskus ist oft für die intensive Fruchtsäure in den meisten Früchteteemischungen verantwortlich. Für sich alleine wird er oft unterschätzt, gerade abgekühlt oder als Eistee ist Hibiskus unheimlich erfrischend! Auch in Kombination mit Zucker oder Honig ist er als „flüssiges Dessert" ein echter Geheimtipp, dann bekommt der Tee einen herrlich kraftvollen Körper!

TEE NEWS



Genuss schenken mit unseren Gutscheinen

Ein TeeGschwendner-Gutschein ist das perfekte Geschenk für alle, die Tee lieben! Bei einer Auswahl von über 350 Tees aus aller Welt kann es schon mal schwer fallen, den exakt passenden Tee für die beste Freundin, den hilfsbereiten Nachbarn oder die liebe Mama zu finden. Viel besser also, wenn sich unsere Liebsten den Tee und passendes Zubehör nach eigenem Wunsch selbst aussuchen können. Unsere Gutscheine haben ein neues Design erhalten und sind themenbezogen für jeden Anlass zu haben: Ob "Happy Birthday", "Alles Gute", "Danke", "Frohe Weihnachten" oder eine neutrale Variante.



Gutschein im Fachgeschäft und online

Im Fachgeschäft können die praktischen Gutscheinkarten direkt mit individuellem Betrag aufgeladen werden. Auf Wunsch in passender Geschenkverpackung, ideal zum Verschenken. Oder lieber online? Im Gutschein-Bereich unserer Webseite gibt es zwei Varianten: Lass dir den Gutschein unmittelbar per Email schicken, drucke ihn nach Bedarf selbst aus oder leite ihn als Geschenk an deine Liebsten weiter. Oder bestelle den Gutschein online und lasse ihn als attraktive, hochwertig gedruckte Klappkarte zu dir oder der beschenkten Person nach Hause schicken. Online-Gutscheine bestellen unter: www.teegschwendner.de/Gutscheine/



News aus Kenia

Als Teeland hat sich Kenia vom CTC-Produzenten zur Qualitätsnation entwickelt. Davon konnten sich Thomas Holz und Daniel Mack bei ihrer Kenia-Reise überzeugen und haben dort bezaubernd schöne, würzig-intensive Tees entdeckt, die nun Einzug ins Sortiment halten: eine vollmundige, kräftige und hoch-aromatische Mischung für unseren Kenia Milima® (neue Nr. 806) und Kenia Siomo Superior (Nr. 805) mit erstaunlich vielen Tips. *Neu ab ca. Oktober.*

HINTERGRUND

Matcha Phoenix - Spitzenqualität aus China

Für Matcha ist eigentlich Japan als "einzig wahres" Anbaugebiet bekannt. Matcha aus anderen Anbauregionen wurde qualitativ deutlich schlechter bewertet.

Mit dem Matcha Phoenix bringt TeeGschwendner erstmals eine zeremonielle Matcha-Qualität aus China heraus. Was hat sich auf dem Matcha-Markt getan, dass nun auch Qualitäten aus China äußerst angenehm trinkbar sind? Tea Taster und Japan-Experte Lukas Parobij verrät mehr über die Hintergründe...

Ist es tatsächlich so, dass Matcha ursprunglich gar nicht aus Japan stammt?
Richtig ist, dass sich Matcha in Japan erst durch die Bemühungen eines Zen-Mönches ab dem 12. Jahrhundert verbreitet hat. Der Mönch Myôan Eisai hatte auf einer Studienreise nach China das Zubereitungsritual in chinesischen Klöstern entdeckt und als so bedeutsam empfunden, dass er Teesamen nach Japan schmuggelte und den Tee sowie das damalige Zubereitungsritual verbreitete, aus dem dann später die japanische Teezeremonie hervorging. Die ab dem 9. Jahrhundert praktizierte chinesische Teezermonie hat zu diesem Zeitpunkt ihren Zenit erreicht und wurde einige Jahrhunderte später durch den Genuss von Blatttee abgelöst und verschwand folglich.

Matcha aus China galt lange Zeit als eher "minderwertig" - was hat sich verändert?
Tatsächlich haben noch vor einigen Jahren die meisten chinesischen Hersteller günstigen Grüntee zu einem feinen Pulver vermahlen, der mit dem japanischen Qualitätsstandard nichts gemein hatte. Doch in der Zwischenzeit haben sich die Dinge geändert. Immer mehr chinesische Hersteller sind dem Geheimnis guten Matchas auf der Spur und haben neben der Beschattung und guter Düngung auch japanische Maschinentechnik sowie Knowhow eingeführt und dadurch einen riesigen Qualitätssprung nach vorne geschafft.

Wo sind die Unterschiede zwischen Matcha aus Japan und aus China?
Der Unterschied liegt vor allem im Geschmack. Das liegt an den heimischen Teesträuchern, die historisch bedingt einen ganz eigenen Geschmack bilden. Es ist zu erwarten, dass mit der Zeit Varietäten und neue Kreuzungen entstehen werden, die für Spezialitäten verwendet werden, ähnlich wie es in Japan bereits der Fall ist. Somit dürfen wir uns auf mehr Geschmacksvielfalt freuen.

Handelt es sich bei Matcha aus China um eine zeremonielle Qualität?
Wir haben lange mit der Einführung eines chinesischen Matcha gezögert, weil wir keine überzeugende zeremonielle Qualität finden konnten. Glücklicherweise haben wir nach intensiver Suche eine zeremonielle Qualität gefunden, die sowohl pur sowie als Zutat verwendet werden kann.

Wie schmeckt der Matcha Phoenix?
Im Vergleich zu japanischem Matcha schmeckt der Matcha Phoenix blumiger, etwas leichter und weniger "maritim" so wie chinesische Blatttees auch.



Lukas Parobij, Tea Taster und Japan-Experte

Für wen ist der Matcha Phoenix geeignet?
Matcha Phoenix bietet all jenen eine günstigere Alternative, für die die Preissteigerungen aus Japan eine zunehmende Herausforderung darstellen. Andererseits ist es eine hervorragende Gelegenheit der Renaissance einer über tausendjährigen Teekultur beizuwohnen, von der wir auch in Zukunft noch viel erwarten dürfen.

SCHON GEWUSST...

Weihnachten retten: Schenken, was wirklich Freude macht!

Du überlegst, ob Onkel Otto wirklich noch ein weiteres Paar Socken braucht, Tante Tina die nächste Duftkerze und die Kollegin den xten Schoko-Weihnachtsmann? Wir hätten da eine bessere Idee! Mit einem Teepräsent liegst Du erstaunlich oft goldrichtig. Es sieht festlich aus, macht lange Freude und verschwindet nicht nach Weihnachten im Keller zwischen Raclette und Fondue-Set.
Ob aromatische Wintertees, wärmende Kräutertees, zimtige Früchtetees oder stilvolles Teezubehör – bei uns findest Du Präsente für große Genießer, kleine Überraschungen und alles dazwischen. Du brauchst Hilfe? Wir beraten Dich gerne vor Ort in unseren Geschäften und online findest Du eine breite Auswahl für alle Fälle. Schenk dieses Jahr lieber Zeit zum Genießen statt Dinge zum Entstauben. Deine Beschenkten werden es Dir mit einem Lächeln – und einer heißen Tasse Tee – danken.



TEE MEINUNGEN



Nr. 908 Gwendalinas Backäpfelchen

«Mein Lieblingstee... schmeckt wie Apfelstrudel.» **Kundenbewertung**

«Schmeckt lecker und auf der Arbeit ein guter Kaffee-Ersatz.» **Kundenbewertung**

«Das ist Weihnachten in der Tasse. Genau das richtige an kalten Winterabenden. Dazu ein wenig Gebäck und ein gutes Buch, und alle Sinne sind zufrieden.» **Kundenbewertung**



Nr. 1040 Väterchen Frost

«Super Teesorte, die ich gerne trinke, wenn es mir so richtig kalt ist nach einem Spaziergang oder auch nach Laune.» **Kundenbewertung**

«Weihnachtliches Familientreffen verlangt diesen Tee, Tradition beginnt halt mit Gutem!» **Kundenbewertung**

«Der Tee ist einfach lecker, der leicht sahnige Geschmack einfach gut.» **Kundenbewertung**



Nr. 1181 Weihnachtskräutertee

«Schöne Kräuternoten, dabei mild und weich, gar nicht bitter. Sehr schönes Aroma.» **Kundenbewertung**

«Sehr lecker, nicht zimtüberladen, aber eben auch nicht klassischer Früchtetee. Würde aber trotzdem sparsam dosieren, da er sehr aromatisch ist.» **Kundenbewertung**

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: Januar 2027

Fachgeschäft finden:
(Code scannen)

Offizieller Partner: PAYBACK

Folgen Sie uns in die Welt des Tees:

Facebook: @TeeGschwendner
Instagram: @teegschwendner_deutschland
YouTube: www.youtube.com/TeaGschwendner

Unser Podcast "EINEN IM TEE MIT..."

Spotify

REZEPT: APFELKUCHEN MIT ROOIBOS & MARZIPAN



Warmer, duftender Apfelkuchen ist zur kalten Jahreszeit einfach herrlich! In dieser besonderen Kreation von Foodblogger Manuel @kochen_con_amor trifft der Kuchenklassiker auf duftigen Rooibostee und süßes Marzipan...
Mehr Rezepte: teerezepte.com

Zutaten:
Mürbeteig
- 100 g Butter kalt
- 80 g Zucker
- 100 g Mehl
- 2 EL Wasser kalt

Creme
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g Butter lauwarm
- 70 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1 EL Rooibos Apfelstrudel

Garnitur
- 4 Äpfel
- 2 EL Amaretto
- 50 g Mandelblättchen
- 2 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:
1. Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen, bis sie leicht gebräunt ist.
2. Äpfel schälen, vierteln und in 1 cm breite Spalten schneiden. Mit Amaretto mischen.
3. Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.
4. 100 g kalte Butter in Stücken, Zucker, Mehl und 2 EL kaltes Wasser mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten.
5. In die Form geben und festdrücken. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand festdrücken. Boden einige Male mit einer Gabel einstechen. Form kalt stellen.
6. Für die Creme Marzipan grob raspeln, in einen Rührbecher geben. Mit 2 EL der flüssigen Butter mit einem Handrührgerät glatt rühren. Übrige flüssige Butter und Zucker zugeben, weiterrühren. Eier einrühren. Mehl und Rooibostee zugeben.
7. Creme auf dem Boden glatt streichen. Apfelspalten spiralförmig von außen nach innen legen.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen und anschließend herausnehmen.
9. Backpapier auf ein Blech legen, Mandeln darauf streuen und im geschlossenen, ausgeschalteten Ofen 5 Min. rösten lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
10. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Konfitüre im Topf aufkochen. Kuchen rundherum dünn mit der flüssigen Konfitüre bestreichen. Rand mit Mandelblättchen garnieren und servieren.