



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 57 – April 2017

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **April:** Ostertee
- › **Mai:** Flugtee
- › **Juni:** Midsommar

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

Veronika, der Tee ist da!



Wie schmeckt wohl der Frühling? In der Natur sind die Farben des Frühlings hell und farbenfroh und die Düfte lieblich sanft - so auch gleichermaßen im Tee!

Wer den Tee bisher eher der kalten Jahreszeit zugeschrieben hat, sollte sich unbedingt von den leicht blumigen Noten und zartfruchtigen Anklängen der frühlingshaften Teevielfalt berauschen lassen!

Mit frischer Zitrusnote auf leichter Himalaya-Basis grüßt die Schwarzteemischung «Frühlingserwachen®» die ersten, wärmenden Sonnenstrahlen. Zeitgleich hat auch die liebeliche Veronika ihren großen Auftritt und bezaubert als blütenduftiger Traum in Grün unter dem Namen «Veronika, der Frühlings-

tee!» Schon mal Barfuß über eine duftende Frühlingswiese gelaufen? Der Früchtetee «Frühlingswiese» verheißt ein ähnlich wohligh-kribbelndes Gefühl und schmeckt herrlich fruchtig-frisch! Bis Ostern zeigen sich diese Sorten übrigens im österlichen Outfit und sind bis Ende Mai verfügbar.

Ganzjährig erhältlich: Ananas-Brennessel-Ingwer, die ideale Frühlingsmischung zum Wohlfühlen - fruchtig-süß mit dezenter Schärfe. Als spritziger Früchtetee geleitet Erdbeer-Moringa in die warme Jahreszeit. Auch der First Flush kündigt sich an und ist spätestens im Mai als Flugtee in aller Munde! *Willkommen in der frühlingshaften Teevielfalt von TeeGschwendner!*

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Aktion Nepal
- Verveine
- Rooibos Orange-Pfefferminz

TEE NEWS 2

- Bestes Franchisesystem
- Gibt's was Neues?
- Erdbeer-Moringa

NACHGEFRAGT 3

- bei Zealong Tea Estate

SCHON GEWUSST...

- Warum Flugtee? 3

TEE MEINUNGEN 4

IM PORTRAIT 4

- TeeGschwendner Stuttgart

Rezept «Erdbeer-Moringa-Smoothie»

Zutaten (für 1-2 Gläser):

- 18 g Erdbeer-Moringa
- 150 g Erdbeeren
- 1 Banane
- etwas Agavendicksaft

Zubereitung:

Tee mit 0,5 l Wasser aufbrühen und erkalten lassen.

Wenn vorhanden gerne frische Erdbeeren verwenden, ansonsten tiefgefrorene Erdbeeren - das Getränk ist dann direkt schön gekühlt!
Tee, Erdbeeren und Banane im Mixer pürieren und nach Bedarf etwas süßen. Perfekt für die nächste Gartenparty!



TEE KOSTPROBEN



Thomas Holz, Geschäftsführer und Tea Taster
Als Chef Tea Taster liebt und lebt er den Tee! Gerne und mit viel Herzblut reist er in die Ursprungsländer des Tees, um das Produkt hautnah zu erleben und langjährige Kontakte zu pflegen.



Nr. 392 Aktion Nepal FTGFOP First Flush Bio

Mein inniges Verhältnis zum Abenteuerland Nepal währt nun fast 35 Jahre. Viel Tee ist dort in dieser Zeit gemacht und hier getrunken worden. Das die gemeinsamen Mühen eines Tages ein Produkt von dieser Preis-/Qualitätsrelation schaffen, macht große Freude – und auch ein wenig stolz. Der Dauer-Geheimtipp für Himalaya Trinker – und alle anderen auch.



Nr. 1308 Rooibos Orange-Pfefferminz

Fröhlich, fruchtig, frisch lautet meine Kurzbeschreibung. Eine keinesfalls gewöhnliche Kombination, diese bestens gelungene Variante vom Rooibustee, der mit seiner wohligen Wärme die solide Basis für sanften Genuss darstellt. Mein Afternoon-Tea der anderen Art!



Nr. 1125 Kräutertee Verveine Bio

Heißt es nicht immer, man trinke Verveine nach dem Essen? Es wäre schade, wenn es nur dabei bliebe. Für mich ist dieser Kräuterliebbling ein Ganztagsbegleiter. Der unwiderstehliche Duft nach Zitrone macht Lust auf immer mehr. Sein Geschmack weckt Emotionen – beflügelt gar. Mich in jedem Fall...

TEE NEWS

Auszeichnung: Bestes Franchisesystem



Nach erfolgter Partnerzufriedenheitsanalyse vom Internationalen Centrum für Franchising & Cooperation (F&C) darf sich TeeGschwendner über den Titel «Bestes Franchisesystem 2016» in der Kategorie «mehr als 100 Partner» freuen. Voraussetzung für die Auszeichnung ist eine Komplettbefragung aller Franchisepartner und das Erreichen des Bestwertes der gewichteten Note aus Global- und Teilzufriedenheit. Diese Auszeichnung stellt im Hinblick auf die Beziehungsqualität in kooperativen Unternehmensnetzwerken den «Ritterschlag» dar - TeeGschwendner trägt diesen Titel mit großem Stolz!

Gibt's was Neues?



Häufig wird diese Frage in unseren Fachgeschäften gestellt. Neben Neuerungen im festen Sortiment haben sich unsere «jungen Wilden» aus dem Trendtee-Sortiment diese Frage besonders auf die Fahne geschrieben! Neu, wild, anders - so könnte man die Trendtees treffend beschreiben: Ob Salzcaramel oder «Fräulein Blaubeere» mit Blaubeermuffin-Geschmack. Hier hat bisher noch jeder Teegenießer sein Herz verloren! Aber Achtung, alle Trendtees sind nur begrenzt verfügbar! Schon mal Cornflakes als Tee genossen? Unsere «jungen Wilden» machen's möglich - ganz neu dabei: Crispy Creme!

Ganzjähriger Trinkspaß: Erdbeer-Moringa



Aus dem Trendtee-Sortiment empor gestiegen und vorerst saisonal erhältlich, ist dieser spritzige Senkrechtstarter ab sofort ganzjährig im Premium-Sortiment verfügbar! Der fröhlich-fruchtige Trinkgenuss mit den grünen, krautig-köstlichen Blättern des ayurvedischen Wunderbaums «Moringa» und spritziger Zitronennote begeistert seine stetig wachsende Fangemeinde - ob heiß oder kalt - nun das ganze Jahr über!

NACHGEFRAGT

Was macht die Zealong-Tees so besonders?



Seit Februar sind die Kostbarkeiten aus Neuseeland exklusiv bei TeeGschwendner erhältlich. Sen Kong, Marketing Manager von Zealong Tea Estate erklärt, wie es zu der Kooperation kam und was den Tee aus dem einzigen Teegarten Neuseelands so außergewöhnlich macht:

Warum haben Sie sich für TeeGschwendner als exklusiven Händler in Deutschland entschieden?

Unsere Leidenschaft war es schon immer, großartigen Tee in Neuseeland anzubauen und mit dem Rest der Welt zu teilen. TeeGschwendner ist in unseren Augen weltweit führend im Teehandel und unterstützt unseren Traum damit am

besten. Bei unserem Besuch in 2016 haben wir die Kultur von TeeGschwendner selbst erlebt. Der ausgeprägte Sinn für Qualität und der Fokus auf die Kunden stehen klar im Einklang mit unseren Werten. Da hatten wir den idealen Partner schnell gefunden!

Warum ist Neuseeland ein gutes Anbaugebiet für Tee?

Neuseeland ist eines der jüngsten Länder der Welt und für seine Ursprünglichkeit bekannt. Sein Sonnenschein, die Qualität der Luft, des Wassers und des Bodens sind wirklich einmalig. Im Zentrum der Nordinsel gibt es starke Wetterschwankungen, so dass wir schon mal vier Jahreszeiten an einem einzigen Tag erleben.



Foto links: Sen Kong mit Daniel Mack

Das beansprucht die Pflanzen gerade genug, dass sie exquisite Blätter entwickeln. Zusammen mit der besonderen Behandlung durch den Tea Maker entsteht so Tee in absoluter Spitzenqualität.

Alle 3 Tees werden aus den gleichen Pflanzen hergestellt. Was ist der Unterschied im Herstellungsprozess?

Alle unsere Tees haben ihren Ursprung in frischen, handgepflückten Blättern, die zunächst in unserer Fabrik welken und anschließend begutachtet werden. Abhängig von den Umweltbedingungen am Erntetag und der Jahreszeit bestimmt der Tea Maker durch Fühlen, Riechen und Betrachten, welches Geruchsprofil am

besten für die Charge geeignet ist. Von da an geht es um die Kontrolle des Feuchtigkeitsgehalts und des Fermentationslevels. Zealong Green ist ein unfermentierter Tee, Zealong Oolong ist teilfermentiert und Zealong Black ist vollständig fermentiert. Jeder hat seinen ganz eigenen Herstellungsprozess, den wir über viele Jahre hinweg perfektioniert haben.

Welcher ist Ihr Favorit?

Bei mir hat jeder Tee seinen eigenen Zeitpunkt: Zealong Green ist jederzeit ein Genuss. Den Oolong genieße ich vorzugsweise bei Mahlzeiten und Zealong Black als Begleiter zum Dessert.

Kia ora and thank you, Mr. Kong!

SCHON GEWUSST...?

Warum Flugtee?

Flugtee wird mit einem Flugzeug ins Zielland befördert. Aber warum eigentlich? Es gibt einige Frühjahrsplückungen, die direkt nach der Ernte eine außergewöhnliche Charakteristik haben.

Da sich diese feinen, frischen Aromen nach einigen Monaten verändern, lassen wir diese Spezialitäten extra für unsere Kunden einfliegen, damit Teeliebhaber in diesen besonderen Genuss kommen!

Die Saison startet Mitte April mit dem

etablierten Darjeeling Soom (Nr. 233).

Nur ein paar Wochen später erwarten wir den aromatischen First Flush aus Nepal, unseren Sunderpani Flugtee (Nr. 306). Aus einem der nördlichsten Teegärten Indiens stammt die Frühjahrsplückung des Gartens Manjhee Valley (Nr. 370), die uns voraussichtlich im Mai erreicht. Auch aus Japan landen im Juni die bezaubernden Shinchas (Nr. 722 & 723) in unseren Fachgeschäften.

Einen weiteren „Überraschungs-Flugtee“ heben wir uns für den Sommer auf...



TEE MEINUNGEN



**Nr. 930 Ostertee /
Frühlingserwachen**

«Sehr lecker, macht gute Laune... :) Schon weiter empfohlen an Kollegen und Familie.» (Bewertung vom 28.04.16)

«Einer der besten Saison-Tees. Frischer Geschmack - wird bei uns jedes Jahr gekauft.» (Bewertung vom 12.04.16)

«Eine meiner absoluten Liebessorten. Schwarzer Tee mit frühlingshafter Zitrusnote.» (Bewertung vom 23.03.16)



**Nr. 233 Flugtee
Darjeeling Soom Bio**

«Dieser ist absolut mein Lieblingstee. Der Tee Nr. 233 zeichnet sich insbesondere durch seinen frischen und natürlichen Duft aus. Die stabile Qualität macht den Tee unvergesslich.» (Bewertung vom 28.04.16)

«Sehr frischer und leckerer Tee. Die Würzigkeit und Blumigkeit treten hier besonders hervor. Sehr zu empfehlen.» (Bewertung vom 09.05.15)



**Nr. 1621
Midsommar**

«Eine sehr interessante Kombination, war zuerst ein bisschen skeptisch. Der allererste Schluck schmeckte nach mehr...» (Bewertung vom 15.10.16)

«Sehr zu empfehlen, rundum gelungene Mischung, schmeckt schön nach Beeren.» (Bewertung vom 15.10.16)

«Mein persönlicher Sommerfavorit für meinen Schwedenurlaub.» (Bewertung vom 03.08.16)

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: Juli 2017

Ihr Fachgeschäft:

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



IM PORTRAIT - TEEGSCHWENDNER STUTTGART



Täglich Menschen für Tee begeistern und eine kleine (Tee-) Oase der Ruhe schaffen, das ist das Ziel von Fedde und Ariane IJntema & ihrem engagierten Team von TeeGschwendner in den Königsbau Passagen.

Seit 1991 identifiziert sich Familie IJntema nun schon mit TeeGschwendner in Stuttgart. Beginnend als Angestellte in der Königstr. und Schulstr. und später als Geschäftsführer beider Geschäfte führte der Weg 2006 letztendlich in die Selbstständigkeit.

Verbunden damit war der Standortwechsel in größere

Räumlichkeiten in den Königsbau Passagen.

„Die Leidenschaft für den Tee in seiner ganzen Vielfalt - das ist es, was uns ausmacht und uns auch motiviert, junge Menschen auszubilden“, so Fedde IJntema. „Es bedeutet uns auch sehr viel, dass uns so viele Kunden in all den Jahren treu begleitet haben und nach dem erneuten Umzug, nun in den 1. Stock der Königsbau Passagen, weiterhin regelmäßig ihren Tee kaufen kommen!“

Modern, offen, hell und freundlich präsentiert sich das Ladenlokal nun in einem vollkommen anderen Look! In den neuen Räumlichkeiten bietet sich die Möglichkeit,

in einer angenehmen Atmosphäre zu stöbern, ein schönes Glas Tee zu genießen oder einen Becher Tee «to go» mitzunehmen.

„Es ist uns wichtig, dass jeder Kunde durch gute und ganz persönliche Beratung nicht nur den passenden Tee, sondern auch ein Stück Lebensqualität und Genuss mit nach Hause nimmt“, sagt Ariane IJntema.

Ein freundliches und kompetentes Team freut sich täglich auf Sie... um Sie immer wieder mit schönen Tees zu versorgen oder neu zu inspirieren und auch... um Ihnen einen kleinen Teil aus der großen Welt des Tees mit auf den Weg zu geben.