



Tee cetera

Ausgabe 41 • April 2013

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

Editorial



Frühlingsgefühle

Jede Jahreszeit hat ihre ganz eigene, urtümlich schöne Stimmung. Sei es der ausgelassene Sommer, der buntromantische Herbst oder der frostige Winter. Doch besonders der Frühling lässt unsere Herzen höher schlagen, auch wenn es – wie dieses Jahr – vor der Haustüre noch lange schneit und gefriert. Es ist ein wahrlich zauberhafter Moment, wenn die ersten Ernte-Muster des Jahres eintreffen. Der unverwechselbare Geruch nach frischem Tee, das grasige Aroma, der feine, spritzige und florale Duft – ein Fest für die Sinne! Eilig werden die Tees ausgepackt und schnellstmöglich verkostet. Nicht nur der Neugierde wegen, sondern auch, um für Sie, liebe Teegenießer, den besten Tee zu sichern, bevor er in alle Welt verkauft würde. Zwischendurch ein Blick aus dem Fenster: der Winter ist wieder da! Aber das tut der Stimmung keinen Abbruch, wir sind voller Freude und aufgeregt, ja regelrecht euphorisiert!

Die erste Kanne First Flush ist nicht nur im Einkauf etwas Besonderes. Auch Zuhause freut man sich bereits auf die frische Ernte aus dem Himalaya-Gebirge. Fast schon ungeduldig erklingen auch die Fragen in unseren Geschäften: „Wann kommt der Flugtee?“. Unsere liebste Antwort: „In wenigen Tagen!“. Denn dann haben wir den Winter bereits hinter uns gelassen, zumindest mit jeder Tasse Darjeeling, der für uns den Frühling ankündigt. Dass auch Sie dieses Jahr wieder die ersten, köstlichen Boten der neuen Saison genießen werden, davon ist überzeugt,

Ihr

Jonathan Gschwendner

Orange im Tee!



Orangen gehören zu den Lieblingsfrüchten der Europäer. Vielleicht weil sie mit ihrer prallen Lebenslust, überraschenden Süße und fröhlichen Farbe zu jeder Jahreszeit eine Brise Sommer, Sonne, Sinnesfreude verbreiten – obwohl sie doch eigentlich erst bei Kälte ihre schöne Färbung erhalten und eigens für unser Optikempfinden „entgrünt“ werden? In der Hauptsache ist es wohl ihr unvergleichlich saftiger, manchmal auch ein wenig saurer Genuss!

Orangen und Tee passen einfach herrlich zusammen. Ob es an den durchaus ähnlichen lateinischen Bezeichnungen *citrus sinensis* und *camellia sinensis* liegt, dem gleichen chinesischen Ursprung oder daran, dass die Blüten durchaus Ähnlichkeiten zeigen? Wie dem auch sei, die Orange eignet sich ganz hervorragend als Begleiter für *camellia sinensis* nicht nur chinesischer Prägung. Auch andere teeähnlichen Typen wie Rooibustee und Früchtetee steht das orangige Geleit gut zu Gesicht.

Da wären zum Beispiel unsere Schwarzen Tees Blutorange (Nr. 959) und Orange BIO (Nr. 986). Letzterem Schwarzen Tee aus südindischen Gefilden schenken feinstes Orangenöl und Bio-Orangenschalen angenehme Fruchtigkeit. Auch ungezuckert ist dieser natürlich süße Tee als Eistee eine anregende Erfrischung. Unsere „Blutorange“ hingegen kommt kräftig saftig und dennoch süß und voller Sonnenreife auf den Schwarzen Tee. Wie ein Biss direkt ins saftige Fruchtfleisch!

Volle Frucht voraus! Mit dem herberen

Charakter des Grünen Sencha entwickelt die orangige Spezialität Nr. 971 (Grüntee Orange BIO) ihren ganz eigenen Charme.

Unser Oolong mit der Nr. 964 ist durch die Beigabe von Orangenblüten sehr dezent orangig auf der duftigen Frische des Oolong Tees.

Der charakterstarke Rooibustee verliert auch durch die Kombination mit Orange nicht seine charismatische, süße Erdigkeit. Die Orange rundet diese aber mal fruchtig (Rooitea Oranje), mal frisch mit einem minzigen Anklang (Rooitea Orange-Pfefferminz) oder mal feurigzimtig (Rooitea Dschungelfeuer) ab.

Unser Früchtetee Blutorange ist gar nicht sauer – das liegt auch am geringen Hibiskusanteil. Mit explodierender Saftigkeit und Orangencharakter pur ist er einer der erfrischendsten Früchtetees für die Eisteezubereitung. Übrigens: 1 Liter selbstgemachter Eistee von unserer Nr. 1416 kostet gerade einmal 70 Cent.

Dem Schnell-Durstigen sei noch unser Eistee Rooitea Orange im allerdings grünen TetraPak ans Herz gelegt.



Nr. 959



Nr. 964



Nr. 971



Nr. 1308



Nr. 1416

NEU IM EDMON'S-SORTIMENT

Kennen Sie Edmon's?

Exklusive Raritäten für die besondere, bewusst erlebte Teestunde.

Edmon's Sophisticated Tea Selection ist eine Auswahl absoluter Spitzenqualitäten. Die kleinen Erntemengen erlauben nur eine zeitlich begrenzte Verfügbarkeit.

Grüner Tee Nr. 2174 China Xianzhi Green Tea

Aus der Provinz Jiangxi, genauer dem Gebiet Wuyuan, stammt diese Spezialität. Nur die zarteste Knospe und das erste Blatt werden vor dem traditionellen Ching Ming Fest gepflückt. Die Nebelwolken der Region in den ersten Monaten des Jahres tragen zum samtigen Aroma bei, das eine lange Süße auf der Zunge hinterlässt.

Oolong Tee Nr. 2693 Java Hong Cha Lok

Hong Cha bedeutet eigentlich Schwarzer Tee, aber diese Spezialität ist von Oolong-Teesträuchern geerntet. Feinste Düfte nach Schokolade und reichen Kakaonoten umgeben diesen kräftigen Tee, der nur durch das spezielle Klima der Insel seine einzigartigen, feinen Nuancen ausbilden kann. Kräftig, vollmundig und süß-herb.



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Aachen

Aus dem bekannten „Der Teeladen“ wird „TeeGschwendner“ - nun endlich auch in Aachen! Der Weg ins schöne, neue Fachgeschäft am Aachener Puppenbrunnen erfolgte über einige spannende Umwege, wie uns die Tee-Laufbahn des sympathischen, jungen Franchisepartners Alexander Dirrichs verrät:

Von Aachen über Japan, Bonn und München führte der Weg 2013 wieder zurück nach Aachen. Für Alexander Dirrichs und seine Frau Sandra schließt sich ein Kreis.

Im Jahr 1999 ging der Japanologe und gebürtige Aachener für ein Jahr nach Tokio, wo er die japanische Teekultur kennenlernte und seine Leidenschaft für den Tee entdeckte. "In Japan ist Tee mehr als nur ein Getränk, er ist vielmehr ein Kulturgut und erfährt eine ganz andere Wertschätzung als bei uns", erinnert sich Alexander Dirrichs.

Zurück in Deutschland begann er seine Tätigkeit für TeeGschwendner im Fachgeschäft in Bonn, um dann 2003 nach München umzusiedeln. Dort führte er mit seiner Frau über neun Jahre lang das TeeGschwendner-Fachgeschäft im Asamhof. "Wir hatten in München eine schöne Zeit mit einem tollen Team und vielen

netten Kunden", meint Sandra Dirrichs.

Aber letztlich hat es die beiden nach der Geburt ihrer kleinen Tochter dann doch wieder in die alte Heimat gezogen, um nun dort den Aachenern besten TeeGschwendner-Tee und freundlichen, kompetenten Service zu bieten.

„Wir freuen uns sehr, dass wir so ein schönes Ladenlokal hier am malerischen Aachener Puppenbrunnen finden konnten“, sagt Alexander Dirrichs. Und tatsächlich fällt einem das helle und einladende Geschäft gleich ins Auge, wenn man die schöne und geschäftige Krämerstraße hinunterschlen- dert.

Auch eine spezielle Aachener Teemischung ist bereits in Planung: der „Aachener Domschatz“, eine exotisch-fruchtige Mischung mit einem Hauch von Vanille, wird in Kürze exklusiv als Städtetea bei Familie Dirrichs erhältlich sein.

Besuchen Sie die Dirrichs und ihr fachkundiges Team ab sofort im neuen Fachgeschäft in bester Altstadt-Lage direkt am Aachener Dom und lassen Sie sich von der Faszination des Tees anstecken. Alexander Dirrichs und sein Team freuen sich auf Sie!





Matcha

Der Vielfalt auf der Spur

Ganz ehrlich: das anhaltend starke Interesse an Matcha hat selbst unsere Erwartungen übertroffen! Durch die Aufnahme der Tees von Japans renommiertem Matchaproduzenten AIYA können wir Ihnen nun eine breite Palette an Matcha-Varianten für alle Gelegenheiten bieten. Aber wo sind die Unterschiede in dieser Vielfalt? Steigen wir einmal in die Tiefe und beleuchten die Unterschiede:

Beginner's Matcha Izumi (Nr. 310103): Izumi bedeutet „Quelle“. Der Einsteiger Matcha für Menschen, die gerade erst anfangen, Matcha zu trinken. Angenehm weich, aber noch nicht so gehaltvoll und „japanisch-grün“, wie die anderen Matchas. Etwas leichter und somit für Neulinge gut geeignet.

Ceremonial Matcha Hikari (Nr. 310102): Hikari bedeutet „Leuchten“. Entsprechend der Einsteiger-Matcha für Teezeremonien. Qualitativ entspricht dieser Matcha der in den meisten Teeschulen Japans verwendeten Sorte für die Teezeremonie. Ausgewogener Geschmack mit feiner Süße und dezent herb.

Matcha Horai (Nr. 310101): Horai ist eine alte Bezeichnung der japanischen Inselkette, der Stolz Japans. Qualitativ gehoben, für Matcha-Liebhaber, die bereits an den Geschmack intensiver Teesorten gewöhnt sind. Ein Tee, mit dem man sich ganz bewusst wertschätzt. Sanft-samtig, vollmundig und mit intensivem Umami-Geschmack.

Super Premium Matcha Ten (Nr. 310100): Ten bedeutet „Himmel“. Das high-end Produkt AIYAs. Keinem Tee wird mehr Aufmerksamkeit und Fürsorge zuteil. Nur die allerbesten Blätter der besten Sträucher werden ausgewählt, um diese Sorte herzustellen. Der Name „Himmel“ ist Programm—es gibt nichts darüber!



Natürlich finden Sie nach wie vor unsere bewährten eigenen Matcha-Sorten:

Japan Matcha (Nr. 726) Der köstliche Pulvertée ist für Matcha-Einsteiger geeignet und erfreut sich zudem immer mehr Beliebtheit zur Verfeinerung von Speisen und Getränken.

Japan Matcha Yume (Nr. 728) Diese seltene Matcha-Sorte gilt als Tee der Teemeister. Das einzigartige, milde Aroma, die natürliche Süße und der angenehme aber intensive Geschmack bietet auch Kennern ein völlig neuartiges Genusserebnis.

Für alle koch- und experimentierfreudigen Matcha-Fans gibt es zudem noch folgende Varianten:

Premium Matcha for Cooking Fuku und Tsuki (Nr. 310130 und Nr. 310131): Fuku bedeutet „Freude“ und Tsuki „Mond“. Diese beiden Sorten sind ideal für Mixgetränke und zum Kochen — wobei sich der intensivere Tsuki besser für kräftigere Speisen eignet. Der etwas feinere Fuku brilliert in Cocktails und Shakes.

Matcha Latte to go (Nr. 310170): Dass Matcha Latte auch aus den „To go-Bechern“ der Hollywood-Stars nicht mehr wegzudenken ist, wissen wir aus den zahlreichen Presseveröffentlichungen. Diese Mischung eignet sich hervorragend für den schnellen Genuss von Matcha Latte mit aufgeschäumter Milch oder auch Sojamilch.

Woher rühren diese Unterschiede? Natürlich gilt für Matcha das Gleiche wie für alle anderen Tees: der Anbau und die Verarbeitung nach der Ernte entscheiden über Süße und Würze. So wird aus den zartesten und feinsten Ergebnissen der Ernte der Ten gemahlen — die rustikaleren und herzhaften Blätter geben dann die richtige Würze für den Tsuki, der auch im süßen Marmorkuchen noch einen erfrischenden Teegeschmack bietet.

Es gibt viel zu entdecken—also los: ran an den Chasen, Wasser kochen und kräftig aufschlagen!



Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und häufig wechselnde Tees jeder Couleur, die «in» sind oder es werden wollen. Aus den markanten Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trendtee-Sortiment“ lassen sich stets kreative und manchmal schräge Mischungen entdecken. Neben den Trends finden Sie hier auch weitere Tee-Neuigkeiten aus dem Hause Gschwendner ...

Flugtee Darjeeling First Flush Garten Soom (Schwarzer Tee Nr. 233)

Das lange Warten hat ein Ende! Im April wird unser erster Darjeeling Tee des Jahres wieder aus dem Garten Soom in die Geschäfte kommen. Freuen Sie sich auf den spritzig-zarten Frühlingsboten und schmecken Sie bei jedem Schluck, wie die Teebüsche jubilierten, als endlich der lange kalte Winter vom Frühling besiegt wurde. So lebhaft grün kann Schwarzer Tee sein!

Nepal Everest Grün (Grüner Tee Nr. 325)

Wie weit mag es von den berühmten Grünteeregionen Ostchinas bis nach Nepal sein? Nur ein Schluck! Dieser neue Grüntee von den Südhängen des Himalaya verblüfft: robuste Blätter, kräftig gedreht ... aber in der Tasse findet sich neben einer erfrischenden Würze auch eine feine und anhaltende Süße, wie wir sie sonst von zartem Lung Ching oder Mao Feng aus China kennen.

Caipirinha (Aromatisierte Grüntee-Früchtemischung Nr. 997)

Die Planung für Ihre erste Gartenparty des Jahres kann beginnen: es gibt wieder Caipirinha! Bei uns natürlich nicht die betäubende Variante, sondern der anregende Grüntee mit dem Geschmack von Limetten und Rohrzucker. Hoch die Tassen!



Abonnent werden...

Teecetera können Sie ohne rechtliche Verpflichtung unbürokratisch und kostenlos abonnieren und wieder abbestellen. Ihre Daten geben wir selbstverständlich nicht weiter. Als Abonnent erhalten Sie Teecetera bequem per Post nach Hause geliefert. Wenn Sie in den Abonentenkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

Impressum



Annika Thierfeld



Steckbrief

Name: Annika Thierfeld
Funktion: Marketingassistentin
Schwerpunkt PAYBACK
Alter: 27
Systemzugehörigkeit seit 10/2012

Mein Weg zu TeeGschwendner:

Vor meinem Beginn hier bei TeeGschwendner war ich in verschiedenen Werbeagenturen im Bereich der Kundenberatung und Konzeption tätig. Im Juli 2012 sah ich dann zufällig die Stellenausschreibung, bewarb mich spontan – und hatte Glück! Seit September 2012 arbeite ich nun in der Marketingabteilung und bin schwerpunktmäßig für Payback und Markenrecht zuständig. Doch schon vor Antritt der Stelle war mir der Name „TeeGschwendner“ ein Begriff: Als treue Kundin war ich stets von der tollen und freundlichen Fachberatung und natürlich den erstklassigen Tees begeistert.

Warum ich gerne bei TeeGschwendner arbeite:

Ich fühle mich hier richtig wohl, es herrscht ein tolles Arbeitsklima, und ich habe sehr nette Kollegen, die ihr Fachwissen gerne teilen. Die Liebe zum Tee ist in jedem Winkel spürbar und durch die vielfältigen Aufgaben wird es nie langweilig. Zudem nehme ich an Weiterbildungen teil – denn ich bin überzeugt davon, dass Marketing nur dann wirklich gut und sinnvoll ist, wenn ein tiefgehendes Verständnis und Produktwissen vorhanden ist.

Mein Lieblingstee:

Zurzeit Japan Sencha Extra Fine (705). Aber ich probiere mich noch durch.

Haben Sie schon unsere PAYBACK Karte?

Mit der TeeGschwendner PAYBACK Karte können Sie die Vorteile des Programms bei TeeGschwendner und allen Partnerunternehmen nutzen. Neben namhaften Unternehmen wie dm, real-, Aral oder GALERIA Kaufhof gibt es aus jedem Bereich des täglichen Lebens Partnerunternehmen, bei denen Sie Bonuspunkte sammeln können. Und das ist ganz leicht: Legen Sie einfach Ihre PAYBACK Karte bei Ihrem Einkauf an der Kasse vor – schon werden Ihnen automatisch wertvolle Punkte auf Ihrem persönlichen PAYBACK Konto gutgeschrieben. Ein Extra „Sparguthaben“ bildet sich so in Windeseile.



Ihr Fachgeschäft: