



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 53 – April 2016

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **April:** Matcha
- › **Mai:** Aktion Nepal
- › **Juni:** Hans Hanf

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Sencha Extra Fine
- Frühlingswiese
- Caipirinha

TEE NEWS 2

- Veronika, der Tee ist da...
- Matcha-Grün in der Küche
- Duell um den Teepott

NACHGEFRAGT 3

- im Rooibos-Anbau

SCHON GEWUSST... 3

- Selfmade-Gin

TEE MEINUNGEN 4

IM PORTRAIT 4

- Expertenteam Franchising

Aktion Nepal - Tee trinken hilft!



Gleich zwei gute Nachrichten gibt es in Sachen „Schwarztee Kampagne“: Zunächst die gute: Mit der „Aktion Nepal FTGFOP First Flush BIO“ (Nr. 392/394) können sich alle Freunde der Darjeeling Kampagne zukünftig auf eine deutlich verbesserte Qualität aus biologischem Anbau zum gleichen „Vieltrinker-Preis“ freuen.

Dann die noch bessere Nachricht: Tee trinken und Gutes tun – in Zeiten von politischer Instabilität, Naturkatastrophen oder Sanktionen der benachbarten Länder können Teegenießer nun auch durch den Kauf unserer Aktion Nepal die Kleinbauern im faszinierenden Nepal unterstützen.

Dabei wären die Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Erfolg der Teebauern

eigentlich gut: Direkt neben Darjeeling gelegen und mit den gleichen geographischen und klimatischen Vorzügen gesegnet, bringen die meist jungen und kraftvollen Teepflanzen herausragende Qualitäten hervor.

Längst sind die dort erzeugten Produkte qualitativ auf Augenhöhe mit denen des wesentlich bekannteren Nachbarn Darjeeling. Eine angemessene Aufmerksamkeit am Teemarkt blieb den Nepalesen bisher jedoch verwehrt.

Genießen Sie leichter, frischer, ausgewogener und unterstützen Sie gleichzeitig den Handel mit nepalesischen Produkten - Sie werden die Darjeeling Kampagne nicht vermissen!

Rezept «Hanfiger Kräuter-Eistee»

Zutaten (2 Gläser à 0,3 l):

- 7 g Hans Hanf
- 200 ml kochendes Wasser
- ca. 300 ml Ginger Ale
- Eiswürfel

Zubereitung:

Hans Hanf mit kochendem Wasser übergießen, 5 Min.

ziehen lassen. Gläser mit Eiswürfeln füllen. Nach der Ziehzeit jeweils die halbe Menge des Tees durch ein Sieb in die Gläser abgießen. Mit kaltem Ginger Ale auffüllen und eiskalt genießen! Perfekt für eine frühlingsfrische Gartenparty!



TEE KOSTPROBEN



Daniel Mack, Tea Taster
Seit gut 10 Jahren arbeitet Daniel Mack bereits im Teehandel und ist bei TeeGschwendner verantwortlich für den Einkauf asiatischer Tees, z.B. aus China, Japan oder Vietnam.



**Nr. 705
Sencha Extra Fine Bio**

Sencha ist der Inbegriff japanischen Tees. Die typischen grünen Noten, der vollmundige Geschmack und die dezent herbe Frische sind immer wieder ein Hochgenuss. Ein Tee, den ich nicht nur liebe jedes Jahr einzukaufen, sondern auch nahezu jeden Tag zu trinken!



**Nr. 1471 Früchtetee
Frühlingswiese**

Wunderschön, wie bunt dieser Tee schon aussieht. Die ausgewogene, fruchtige, aber nicht zu saure Mischung begeistert mich immer wieder aufs Neue. Leicht gesüßt ist dieser Tee warm oder kalt ein Highlight in jeder Tasse. *Saisonal erhältlich nach Ostern bis Ende Mai!*



**Nr. 997
Grüntee Caipirinha**

Wenn draußen wieder die Sonne scheint, man sich wieder an das Vogelgezwitscher gewöhnt hat und alles frisch erweicht ist, ist für mich Caipirinha-Zeit! Insbesondere als selbst gemachter Eistee ist dieser Tee ein toller Start in die Sommer-Saison. *Saisonal erhältlich von Anfang April bis Ende September!*

TEE NEWS

Veronika, der Tee ist da...



... die Tassen singen tralala! Beschwingt geht es zu bei den erfrischenden Frühlingstees im TeeGschwendner-Sortiment. Während sich Veronika, der Frühlingstee, nach ihrem Liebsten (Karl-Heinz, der Herbsttee) sehnt und ihm tragischerweise nie begegnen wird, bringt die erfrischend-fruchtige «Frühlingswiese» himmlisch leicht den Frühling in die heimische Teetasse! Unser Klassiker «Frühlingserwachen» verzaubert mit einer neuen, hochwertigen Himalaya-First Flush-Basis, die sich sanft an den frischen Zitronengeschmack anschmiegt. Hoch die Tassen!

Matcha Culinary - jetzt wirds Grün in der Küche!



Ein frühlingsfrisches Grün darf weder in der Teetasse (bzw. Matcha-Schale) noch in der kreativen Küche fehlen! Unserer neuen Matcha-Dimension mit den 4 Sorten Wa, Sei, Jaku und Kei gesellt sich nun auch noch der Matcha Culinary dazu. Cooking for compliments! Ob Matcha Latte, cremiges Eis, frischer Nudelteig, Desserts oder Backvariationen: Matcha Culinary ist mit intensivem, vollmundigem und leicht herbem Geschmack der richtige Begleiter für optische Augenweiden und außergewöhnliche Geschmacksexplosionen!

Duell um den Teepott



Lars und Sven Bender haben gemeinsam mit TeeGschwendner das beste Tassendesign im «Duell um den Teepott» gesucht. Über 1.800 Einsendungen im Design der Fußballvereine Bayer 04 Leverkusen und Borussia Dortmund haben uns erreicht. Nach der «Qual der Wahl» haben Lars und Sven jeweils einen Favoriten gekürt. Die beiden Sieger dürfen sich über eine exklusive Produktion ihres selbstgestalteten Teepotts freuen, der dann auch noch von ihren Fußball-Helden signiert wird!

NACHGEFRAGT

Was passiert im Rooibos-Anbau?

Im Februar besuchte Geschäftsführer Thomas Holz die Heimat des Rooibos: Südafrika! Zwischen den ginsterartigen Rooibos-Sträuchern bot sich die Gelegenheit für ein Interview mit unserem langjährigen Rooibos-Lieferanten Martin Bergh:

T. Holz: Wie ist die Rooibos-Ernte 2015/2016, die gerade zu Ende gebracht wurde, für Sie und die anderen Rooibos-Farmer verlaufen?

M. Bergh: Es gab eine extreme Ertragsreduktion aufgrund der Dürre. Einige wenige Anbauflächen erhielten 2015 nur 50% der üblichen Niederschlagsmenge und auf den meisten Flächen fiel seit September gar kein Regen. Dementsprechend leiden die Pflanzen und die Erträge sind außergewöhnlich niedrig.

T. Holz: Welche Folgen wird diese Situation für den weltweiten Rooibos-Markt haben?

M. Bergh: Angebot und Nachfrage laufen weiter wie bisher. Aufgrund der Situation bedeutet dies unweigerlich, dass die Preise deutlich angehoben werden müssen. Höhere Preise

werden wiederum für gesteigerten Anbau sorgen. Da die Rooibos-Pflanze bis zur Ertragsreife jedoch 2 Jahre braucht, wird einige Zeit vergehen, bis sich das Verhältnis von Angebot und Nachfrage wieder normalisiert hat.

T. Holz: Wie sehen Sie die Prognose für die nächsten Jahre?

M. Bergh: Es ist anzunehmen, dass die Farmer 2016 wesentlich mehr Rooibos anpflanzen werden als bisher. Normale Wetter- und Regenverhältnisse vorausgesetzt, wird der Anbau von 2016 im Jahr 2018 geerntet werden können. Ab 2018 könnte sich die Situation dann etwas entspannen – immer vorausgesetzt, dass das Wetter mitspielt.

T. Holz: Welche Exportmärkte sind besonders interessant?

M. Bergh: In der westlichen Welt ist der US-Markt der derzeit am schnellsten wachsende Markt. Im Osten beginnt China sich für Rooibos zu interessieren, mit dem Potential einer großen Zukunft. Die europäischen Märkte bleiben mehr oder weniger stabil, erreichen jedoch nicht mehr die Höhe von vor 10 Jahren.



Unter der Sonne Südafrikas: Thomas Holz und Martin Bergh

T. Holz: Werden weitere Flächen im Raum Clanwilliam für den Rooibos-Anbau erschlossen?

M. Bergh: Der zurzeit bestehende Engpass ist Teil eines natürlichen Kreislaufs. Charakteristisch für Rooibos ist der Gehalt von großen Mengen Polyphenol. Dieser kommt dadurch zustande, dass die Pflanze nur in trockener und rauer Umgebung gedeiht. Entsprechend dieser Umgebung sind auch gelegentliche Dürreperioden ein Teil des natürlichen Kreislaufs und deshalb normal. Allerdings wird als Antwort darauf auf immer

größeren Flächen angebaut werden, um die weltweite Nachfrage jetzt und in Zukunft abdecken zu können.

T. Holz: Wie entwickelt sich der Rooibos-Konsum im eigenen Land?

M. Bergh: Südafrikas Mittelschicht wird immer gesundheitsbewusster und viele dieser Menschen entdecken nun den Rooibos für sich. Auch in benachbarten Ländern im südlichen Afrika nimmt der Gebrauch von Rooibos stetig zu, wächst also zusehends im gesamten südafrikanischen Raum.
Thank you, Mr. Bergh!

SCHON GEWUSST ...?

Aus Trendtee wird Selfmade-Gin!

Unser Trendtee GinCinnati eignet sich nicht nur zum reinen Genuss als Kräutertee sondern auch für die eigene Herstellung von Gin!

Inspiziert vom beliebten Longdrink prägen erlesene Wacholderbeeren diese feine Kräuterteemischung.

Für den Selfmade-Gin einfach 10 g GinCinnati (= 1 Teeprobe oder 5 gestr. Teelamaß) auf 350 ml Wodka geben und

mind. 48 Stunden ziehen lassen. Der klare Wodka färbt sich dann leicht bräunlich. Nach der Ziehzeit wird das Getränk gefiltert und in eine saubere Flasche gefüllt.

Weder geschüttelt noch gerührt: Dieser Selfmade-Gin schmeckt sowohl Geheimagenten als auch passionierten Hausfrauen und eignet sich somit hervorragend als selbstgemachtes Geschenk!

Unser Tipp: Der Longdrink Gin Tonic wird zum absoluten Highlight, wenn der darin enthaltene Gin auch noch selbst hergestellt ist! Verblüffend lecker!



TEE MEINUNGEN



Nr. 707 Matcha Sei
«Every Day Purity»

«Sehr zu empfehlen. Tasse in frischem Grün, lecker, nicht bitter und lässt sich gut schaumig schlagen. Auch für Anfänger sehr zu empfehlen! Freue mich auf die nächste Dose!»
(Bewertung vom 23.02.16)

«Super Qualität, löst sich gut auf und lässt sich gut verarbeiten.»
(Bewertung vom 03.03.16)



Nr. 392 / 394
Aktion Nepal Bio

«Wie wunderschön der First Flush vom „Dach der Welt“ sein kann, sieht man an diesem Tee. Trink Gutes und tue Gutes – genau das trifft unsere „Aktion Nepal“ auf den Punkt. Bester Frühjahrstee aus dem Himalaya zum besten Preis-/Leistungsverhältnis.»
(Tea Taster Bewertung von Daniel Mack)



Nr. 1157 Hans Hanf Bio

«Ist wirklich lecker, habe ich das erste mal bestellt - ist mal was anderes.»
(Bewertung vom 10.02.16)

«Ich musste schon bei «weitestgehend THC-frei» schmunzeln... Teetrinken und weiterleben! :-))»
(Bewertung vom 12.11.15)

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 2016

Ihr Fachgeschäft:

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



IM PORTRAIT – EXPERTENTEAM FRANCHISE-EXPANSION



Sind Sie an einer Franchise-Partnerschaft interessiert? Unser Expertenteam freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme: expansion@teegschwendner.de

Ein neues TeeGschwendner-Fachgeschäft – der Duft der weiten Teewelt, leuchtende Augen der Teegenießer vor der großen Wand von Teedosen: das ist die Story, die Sie an dieser Stelle der Teecetera erwarten. Vielleicht wohnen Sie ja in einer Region, wo Sie ein solches Einkaufserlebnis vermissen?

Gut, dass wir an dieser Stelle auch immer wieder Mitarbeiter der Zentrale vorstellen. Denn für die Neueröffnung weiterer Teefachgeschäfte haben wir unser Doppelpack: Gerd Faßbender (Leitung Franchise) und Melanie Sommerhof (Expansion).

Während Herr Faßbender stark in die Akquise neuer Ladenlokale involviert ist, dreht sich Frau Sommerhofs Arbeit in erster Linie darum, unsere künftigen Franchisepartner zu finden.

Auch wenn den meisten unserer Kunden nur der Tee bewusst ist, haben wir noch ein zweites, äußerst attraktives Angebot: Selbstständigkeit mit Genuss!

Als unser Gründer Albert Gschwendner in den frühen

1980ern seine Erfolgsidee mit weiteren Teeläden verbreitete, war ihm schnell klar: das funktioniert nur mit inhabergeführten Fachgeschäften. Seit diesen Anfängen sind unsere Franchisepartner begeisterte Teefreunde, die als ihr eigener Chef mit Genuss erfolgreich sind. Genau solche Persönlichkeiten sucht Melanie Sommerhof, damit unsere starke Gemeinschaft weiter wachsen kann.

Sie möchten dazugehören? Mehr Informationen finden Sie unter www.teegschwendner.de/franchise