



EDITORIAL

Soziale Verantwortung



TeeGschwendner nimmt die Verantwortung für Mensch und Natur ernst. Im Rahmen unserer Möglichkeiten fördern und unterstützen wir Projekte in Nepal und Indien, die soziale Gerechtigkeit schaffen

und der Umwelt zugute kommen. Nicht zufällig verbessern wir damit auch die Qualität der von uns gekauften Premium-Tees! Unser Tea Taster Thomas Holz wird Ihnen in den nächsten Ausgaben von unseren Projekten im Ursprung berichten.

Soziale Verantwortung nehmen wir auch in unserem Land wahr. Mit unserer Photovoltaik-Anlage produzieren wir das gesamte Licht in unserer Zentrale. Den Industriestrom für die Maschinen in Mischerei und Packerei beziehen wir ausschließlich aus Wind- und Wasserkraft. Die Förderung junger Familien durch das Angebot von erweiterter Babyzeit und Teilzeitarbeit sind uns ebenso selbstverständlich wie die Bereitstellung und permanente Verbesserung der Arbeitsbedingungen in unseren Läden und in der Zentrale.

Die sensiblen Zungen unserer Tea Taster entscheiden, welche Tees in unser Sortiment gelangen. Dr. Hennis perfekte Qualitätssicherung garantiert ein unbelastetes und gesundes Produkt. Unsere Antworten auf die sozialen Fragen in den wirtschaftlichen Zusammenhängen prägen unsere Unternehmenskultur. Daß Sie dies ebenso wie ich im TeeGschwendner Lieblingstee schmecken, davon ist mit Ihnen fest überzeugt

Ihr

Albert Gschwendner



Nachwuchs im Hause TeeGschwendner

Zusammen mit proBaby, dem Spezialisten für Baby-Bedarf, hat TeeGschwendner eine Auswahl an sechs Kräuter- und Früchtetees in Bio-Qualität entwickelt. Unsere proBABY-Auswahl begleitet durch die Schwangerschaft und bietet auch für später gesunden Genuß für Eltern und Babys gleichermaßen.

Eine runde Sache – so soll möglichst die Schwangerschaft verlaufen. Noch Nicht-Eltern achten besonders auf ihre und damit auch Babys Ernährung. Die neuen Kräutertees «Gute Laune» und «Für uns» im praktischen und schnell zubereitenden MasterBag zeichnen sich durch ihre ausgewogene Mischung natürlicher Kräuter aus – da stimmt eben auch der Geschmack und sorgt zusätzlich für Wohlbefinden durch Gerne-Trinken.

Ebenso wichtig sind Speis und ganz besonders Trank für den neuen Erdenbürger. In den ersten Monaten wird empfohlen zu stillen. Zum Ausgleich des hohen Flüssigkeitsbedarfs sind ungesüßte Kräutertees genau richtig: Sie enthalten wertvolle Bestandteile wie Anis, Kümmel oder Fenchel. „Den mag ich“ und „Wohlfühl“ empfehlen ProBaby und Tee Gschwendner daher für die Kleinsten – denn wie die Namen schon sagen treffen sie nicht nur Babys Geschmack, sondern leisten ihren köstlichen Beitrag zum Wohlergehen der Wonneproppen. Ganz

wichtig: auf den Zusatz von Zucker oder Aromen – und somit auf mögliche Karies- und Allergiequellen – wird gänzlich verzichtet.

„Entspannung“ und „Stillzeit“ sind die Spezialmischungen für frischgebackene Eltern. Natürliche Kräuter und Früchte überzeugen geschmacklich und leisten zudem einen wichtigen Beitrag zu gesunder Ernährung und wichtigen Ruhepolen im veränderten Alltag. Und alles, was man sich selbst Gutes tut, kommt mittelbar auch dem Nachwuchs zugute.

SCHWANGERSCHAFTSTEES Für uns | Gute Laune
BABYTEES Den mag Ich | Wohlfühl
ELTERNTEES Stillzeit | Entspannung

Alle Sorten im MasterBag für Fläschchenportionen oder Tassen von 0,2–0,4 l



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.

Darjeeling FTGFOP1 Shree Dwarika First Flush, Nr. 2400

Insidern ist dieser im letzten Jahr von der Chamong-Gruppe übernommene Garten vielleicht noch unter dem früheren Namen "Vah Tukvar" bekannt. Lange Jahre wurde der Garten nicht bewirtschaftet und erfreut nun wieder mit köstlichen Pflückungen - besonders während der Frühjahrsernte. Temperamentvolle, spritzige, goldgelbe Tasse.

100g € 13,40

300g € 38,16 inkl. Edmon's Dose

Assam FTGFOP1 Mangalam Second Flush Nr. 2573

Der Garten Mangalam hat sich längst schon fest in unserem Programm etabliert - garantiert er doch kraftvolle, elegante Blatt-Tees. Zusätzlich wartet Mangalam im Monat Juni immer wieder mit kleinen, "goldigen" Partien auf, deren Qualität nur in der besten Ernteperiode erzielt werden kann. Orange-farbene, vergleichsweise helle Tasse mit vollem würzigen Assam-Charakter.

100g € 12,60

350g € 41,86 inkl. Edmon's Dose

Lyrik des Tee-Genießens



Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wieviel schwieriger ist es, das Erlebte in Worte zu kleiden? Wie schmeckt eine Banane? Läßt sich ein japanischer Grüntee charakterisieren?

Wie kaum ein anderer versteht es August F. Winkler, mit gezielter Metaphorik den schwelgenden Sinnengenuß treffend zu erfassen und nicht nur die Lust des Lesers auf das Beschriebene zu wecken, sondern zugleich Gaumen und Zunge zu öffnen für den Genuß, der in Worte gefaßt erst begreifbar wird. Lassen Sie sich inspirieren ...

August F. Winkler sommeliert



Sacher Mischung (Wiener Earl Grey Melange), Nr. 996

Duft: ein intensiver, dabei subtil ziselierter Duftstrauß nach Zitrusfrüchten nebst einem Hauch von getrockneter Aprikose und etwas Jasmin betört die Nase.

Geschmack: füllig, dabei weich, angenehm mit sanften gewürzigen und zitrusartigen Noten. Der Rheinländer nennt das lecker!

Besonderes Merkmal: raffinierte Komposition aus hochwertigen schwarzen Tees (Darjeeling, Ceylon) mit etwas Bergamotte und Jasmin.

Empfehlung: herrlicher Solistentee, aber auch harmonisierend mit Schokoladigem, mit Lebkuchen, roter Grütze und dergleichen Näschereien. Idealer Partner für den High Tea.



Festtagstee Nr. 291

Duft: spritzig, florale Noten mit Anklängen an Unterholz und einem Hauch Zitrus à la Mandarine

Geschmack: ausgewogen, sanftwürzig mit belebender Herbe, dabei nicht bitternd

Besonderes Merkmal: der animierende Duft, die feinherbe Note, die geschmeidig strukturierte Balance.

Empfehlung: verträgt etwas Kandis, auch einen Tropfen Milch, wem's gefällt. Exzellenter Frühstückstee, harmonisiert mit Toast, Butterbroten, belegten Crackern, Käse.

Erhältlich von Anfang November bis Weihnachten



Pu-erh, ältester Tee der Welt?

Einer der wohl ältesten Tees der Welt erlebt derzeit seine Renaissance im eigenen Land.

Bereits während der Tang-Dynastie (618 - 907 n.Chr.) wurde im Grenzgebiet zwischen Tibet, Yunnan und Sichuan nachweislich Pu-Erh Tee getrunken. Vermutlich begann die Herstellung aber bereits mit den ersten Teepflanzungen in Yunnan überhaupt - vor 1700 Jahren.



Pu-erh Tee-Ziegel

Überliefert ist, daß in der Song-Dynastie (960 - 1275) der Tee für einen sicheren Transport und bessere Lagerung in verschiedenen Formen gepreßt wurde in sogenannte Teeziegel, Teescheiben oder auch die „Tuocha“ genannten Teenester. Diese Gebilde wurden entlang der Seidenstrasse gar als Zahlungsmittel verwendet.

Der Ort Xishuangbanna im Pu-Erh County gilt als Ursprung des gleichnamigen Tees. Das tropische Klima und der fruchtbare Boden in den Bergen um den Lancang River dort im Südwesten Yunnans sind beste Voraussetzungen für eine großartige Pflanzenvielfalt. Die hohe Luftfeuchtigkeit und bis zu 300 Nebeltage beschenken der hier speziell eingesetzten, großblättrigen Variante der Teepflanze ein langes Leben und kräftiges Wachstum.

Von Februar bis November kann geerntet werden und insbesondere die jungen Triebe, die höchste Qualität, werden für die Herstellung von gepreßtem Tuo-Tee gepflückt. Durch Erhitzen in Pfannen, Rollen der Blätter und anschließendem Rösten entsteht zunächst der Dian Qing Mao



„Tuocha“
Pu-erh Tee zu einem Vogelneß gepreßt

Tee, der je nach Erntezeit mit Chun Lian, Er Shui oder Gu Hua bezeichnet wird. Bis

zu diesem Zeitpunkt entspricht die Verarbeitung der des Grünen Tees, erst durch das Mischen, Schichten und Befeuchten der Teeblätter wird dann die lange Fermentationsphase eingeleitet, die dem Pu-Erh seinen typisch erdig-nussigen und doch milden Charakter gibt. Seine Tassenfarbe belegt eindeutig, warum man ihn in China auch den Roten Tee nennt.



Roter Tee genußfertig

Es wird vermutet, daß Pu-Erh vermutlich in der Frühzeit des Tees auf den wochenlangen Transportwegen unter verschiedensten, extremen Witterungseinflüssen sozusagen "von selbst" aus Grünem Tee entstand. Auch der enorme Pu-Erh Konsum Hongkongs mag darin begründet sein, möglicherweise erreichte Grüner Tee die Häfen damals grundsätzlich in Form von Pu-Erh?

Ein Klassiker also, Teegeschichte pur. Und nun ist er wieder da in seiner Heimat. Wird gesucht, getrunken und sogar gesammelt. Und ist trendy wie nie zuvor.

„In“ und passend zur Saison:

Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und ständig wechselnde Tees jeder Couleur, die <<in>> sind oder es werden wollen. Aus den markanten runden Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trend-Sortiment“ lassen sich immer wieder neue kreative und manchmal etwas schräge Mischungen aus dem Hause TeeGschwendner hervorzaubern...

Ingwer-Zitrone (entkoffiniert)

Aromatisierter Schwarzer Tee (Nr. 1573)

Die angenehme Schärfe von Ingwer und der Geschmack von süßen und saftigen Zitronen machen diesen Tee zu einem angenehmen Begleiter über den gesamten Tag. Als entkoffiniertes Tee eignet sich diese frische Komposition sowohl für den abendlichen Teegenuss als auch für die Teestunde mit Kindern.

Chili-Schoko

Aromatisierter Schwarzer Tee (Nr. 1577)

Ein Spiel mit dem Feuer. Die Schärfe der Chilisotenstückchen bildet eine wunderbare Harmonie mit der dezenten Süße des schwarzen Tees und den herben Kakaobohnenstückchen.

Rudolph mit der roten Nase®

Aromatisierter Früchtetee (Nr. 1487)

Unser beliebter Wintertee hat sich dieses Jahr etwas völlig Neues überlegt: Nach vielen Jahren als Rooitea kommt er als **Früchtetee** wie Rudolph mit der roten Nase süß, rot und quicklebendig daher.

Der Duft nach frischgebackenem Schokoladen-Lebkuchen mit fruchtiger Orange verzauert die von winterlicher Kälte geröteten Nasen kleiner und großer Rudolph-Fans.



Rudolph the Red-Nosed Reindeer © & The Rudolph Co., L.P. All elements undelicensed to Character Arts LLC. All rights reserved.

Wien:

TeeGschwendner &

Schönbichler



Anfang Oktober 2006 wurde die Theehandlung Schönbichler – seit 1870 Wiens Traditionshaus für feinen Tee und Spirituosen – durch ein neues TeeGschwendner-Geschäft erweitert. Der Grundstock dafür wurde bereits vor zehn Jahren gelegt, als Sylvia Danzinger, TeeGschwendner-Franchisepartnerin, Wiens erstes TeeGschwender-Geschäft (damals „Der Teeladen“) eröffnete. Sylvia Danzinger vereint nun das Neue mit dem Alten auf wohlthuende und erfreuliche Art und Weise. Zur unverwechselbaren Schönbichler-Atmosphäre zählt auch die Theegalerie, auf der er-

sene Tees und ab 13.00 Uhr Afternoon Tea serviert werden – klassisch mit Scones und Gurkensandwiches. An der TeeGschwendner Tee-Bar werden diverse Tees zur Verkostung und Tea2Go geboten. Schönbichler und TeeGschwendner unter einem Dach, Tradition und Innovation – das Einmalige und Unverwechselbare ist in unserer Zeit zum Wert an sich geworden.
Wollzeile 4 • A-1010 Wien
Tel.: + 43 / 1 / 5 12 18 16
www.schoenbichler.at
www.teegschwendner.at
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-17.00

Ihr Fachgeschäft:

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 Abonnentenkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

IMPRESSUM

Auflage: 25.000
Redaktion: Birgit Rohn
Bilder: TeeGschwendner
Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Januar 2008

Tee Gschwendner

TeeGschwendner GmbH
Heidestraße 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-0
Internet: www.teegschwendner.de