

TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 94 – Juli 2026

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Limoncello
- › **August:** Steppkes
- › **September:** Karl-Heinz

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

Cold Brew - Tee kalt aufgießen!



Die Begrifflichkeit „mizudashi“ steht in Japan für kalt aufgegossenen Tee und wird dort bereits seit vielen Jahrzehnten vornehmlich zur Sommerzeit genossen.

Hierzulande kennt man eher den Begriff „Cold Brew“, was genau das Gleiche meint: einen Tee für die Zubereitung mit Wasser, das schlichtweg kalt aus der Leitung kommt und nicht im Wasserkocher aufgeköchelt wird! Hierdurch lösen sich Bitterstoffe deutlich schwieriger und der Geschmack ist angenehm weich und mild.

Tees, die für den Kaltaufguss geeignet sind, unterliegen allerdings weitaus strengeren Kriterien, da ja kein heißes oder kochendes Wasser verwendet wird, das mögliche Bakterien abtöten könnte. Entsprechend rein und kontrolliert muss also der Cold Brew Tee

sein, idealerweise in einer sterilen Umgebung verarbeitet und verpackt sein.

Wenn jemand das schafft, dann japanische Tee-Hersteller! Hierfür wurden eigens spezielle Rohwaren ausgewählt und extrem sorgfältig weiter verarbeitet. Die Tees wurden durch schonendes Rösten im Geschmack intensiviert und zusätzlich kommt noch eine Prise Matcha hinzu, damit der Tee nach nur 5 Minuten auch einen intensiven Aufguss erhält.

Für eine leichte Dosierung wird der Tee dann in MasterBag Pyramid aus nylon-freiem PLA verpackt, kann wunderbar in Glas oder Trinkflasche portioniert und genossen werden. Genau so muss kalter Tee schmecken, kanpai! *Neu ab ca. Mitte/Ende Juli: Japan Grüntee Cold Brew aus Bio-Anbau (Nr. 724).*

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Nepal Ilam Valley
- Japan Benifuuki Catechin
- Rosemaries Rhabarber

TEE NEWS 2

- Trendtee-Update
- Flugtee: Neue Ernte
- SoulSpice x TG

NACHGEFRAGT 3

- unser Nepal-Projekt

SCHON GEWUSST... 3

- Unser Matcha Kô

TEE MEINUNGEN 4

- FACHGESCHÄFTSPORTRAIT 4
- Friedrichshafen

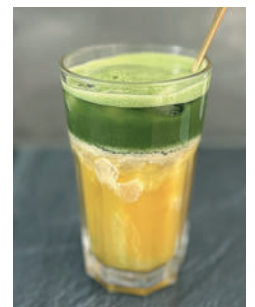
Rezept: Mango-Matcha-Latte

Zutaten für 1 Glas:

- 200 ml Mangosaft
- 2 Chashaku Matcha Kô
- ein Schuss Milch oder pflanzliche Alternative
- Eiswürfel

Zubereitung:

Matcha mit ca. 60 ml 80 °C heißem Wasser mit einem Chasen in einer Schale schaumig schlagen. Erst Eiswürfel, dann Mangosaft, Milch und zum Schluss den Matcha in das Glas geben.



TEE KOSTPROBEN


**Jonathan Gschwendner,
Geschäftsführer und Tea
Taster**

Er bildet die 2. Generation im Familienunternehmen und ist bereits seit über 20 Jahren als Tea Taster tätig. Seine Schwerpunkte sind der Tee-Einkauf und die Sortimentsentwicklung klassischer Tees.


**Nepal Ilam Valley
Second Flush (Nr. 365)**

Nepal ist bloß einen Steinwurf entfernt vom „großen Cousin“ Darjeeling. Auf der Welt-Tee-karte tauchte es bis vor wenigen Jahrzehnten gar nicht erst auf. Wie unglaublich nussig, weich, würzig und muskatellig dieser Sommertee (Second Flush) daher kommt, sind wir froh, dass Nepal heute ein so ausdrucksstarkes Gebiet ist. Par excellence!


**Japan Benifuuki
Catechin (Nr. 721)**

Was im Wein die Rebsorte, ist im Tee der Kultivar – in diesem Fall steht Benifuuki für eine extravagante Züchtung der Teepflanze *camellia sinensis*. Von Natur aus hat diese Pflanze einen höheren Catechingehalt, was den Tee geschmacklich auch durchaus intensiver und herber macht. Ein Tee für Kenner und Genießer!


**Rosemaries Rhabarber
(Nr. 1690)**

Ich LIEBE Rhabarber! Punkt. Sehr schwer erhältlich in getrockneter Form genieße ich diese sommerlich-frische und angenehm prickelnd-säuerliche Früchteteemischung noch lieber als die bekannte Schorle gleichen Namens. Als Eistee zubereitet und mit Sprudelwasser aufgegossen herrlich erfrischend! Als *Trendtee limitiert* erhältlich.

TEE NEWS

Trendtee-Update: Was gibt's Neues?

Für probierfreudige Teefans gibt es im Trend-Sortiment immer etwas Neues zu entdecken: Perfekter (Eis-)Teegenuss im Sommer mit "Rosemaries Rhabarber" als spritzig-fruchtige Kombi aus Rhabarber mit sanfter Rosmarinnote. Die Frage "Habt ihr auch was mit Melone?" können wir zukünftig mit "Melon Tropic" freudig bejahen! Auch Mr. Ollivander's hat neu gezaubert und versprüht "Mango Magic" im Trend-Sortiment (*ab August*). Die beiden Trendtees Grüner Rooibos Aprikose und Weißer Tee Pfirsich schaffen aufgrund ihrer großen Beliebtheit den Sprung ins feste Sortiment und bleiben all ihren Fans erhalten! Besonders köstlich im Sommer als Eistee!


Flugtee - neue Ernte 2026

Alljährlich heiß ersehnt: Die neue Ernte unserer drei First Flush Flugtees! Der zauberhafte Ernteaufakt aus Ilam in Nepal von der Kleinbauernkooperative aus Sunderpani besticht mit verführerisch-duftiger, sonnengelber Tasse voller Frühling. Auch aus Darjeeling beglückt uns eine exzellente Frühjahrspflückung: Der Garten Soom begeistert mit zart-duftigem Flugtee in hellgelber Tassenfarbe. Vom Garten Jun Chiyabari in Nepal bezaubert uns der duftig-frische und betörend-florale Flugtee mit weicher, sonnengelber Tasse. Alle Flugtees sind frisch eingeflogen!


SoulSpice x TeeGschwendner

Unsere Lieblingsgewürze von SoulSpice jetzt auch in ausgewählten TeeGschwendner Fachgeschäften & online! Die Gewürz-Experten von SoulSpice und ihre Produkte passen aufgrund ihrer hohen Ansprüche an Qualität und Geschmack so gut zu uns. Daher sind 12 ausgewählte Gewürze nun auch bei uns zu bekommen, z.B. Green Umami, Porridge Spice, Kurkuma Latte, Ceylon Zimt, Kaffeezauber uvm. - natürlich Bio und Fair.



HINTERGRUND

Aktion Nepal: Premium-Tee mit herausragendem Preis-Leistungs-Verhältnis

Seit vielen Jahren setzt sich TeeGschwendner mit der „Aktion Nepal“ für faire Arbeitsbedingungen, Umweltschutz und vor allem die Entwicklung hin zu Top-Qualitäten im Himalaya ein. Das Projekt beweist eindrucksvoll, dass nachhaltig und fair produzierter Spitzen-Tee keineswegs unerschwinglich sein muss.

Hilfe zur Selbsthilfe

Im Zentrum steht die Teegarten-Kooperative Sunderpani im nepalesischen Ilam. TeeGschwendner unterstützt die dortigen Kleinbauern durch die Abnahme ihrer Bio-Tees und investiert direkt in die lokale Infrastruktur - zum Beispiel eine eigene Fabrik zur Herstellung bester Gradierungen direkt vor Ort!

Auch die Förderung des ökologischen Landbaus und Naturschutzes sind den Kooperationspartnern sehr wichtig - seit Jahren gibt es den köstlichen Tee daher in nachhaltiger Bio-Qualität.

Spitzenqualität, die bezahlbar bleibt

Für Teeliebhaber bietet das Projekt echten First-Flush-Genuss auf dem Niveau feiner Darjeelings – allerdings zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.

Die handgepflückten Tees überzeugen mit floralen, duftigen Noten und bieten Premium-Qualität, die für jeden erschwinglich bleibt.

Jede Tasse schlägt eine Brücke zwischen anspruchsvollem, bezahlbarem Genuss in Europa und einer besseren Lebensperspektive vor Ort. Ein Herzensprojekt, das zeigt, dass Fairness, Qualität und ein guter Preis perfekt zusammenpassen.

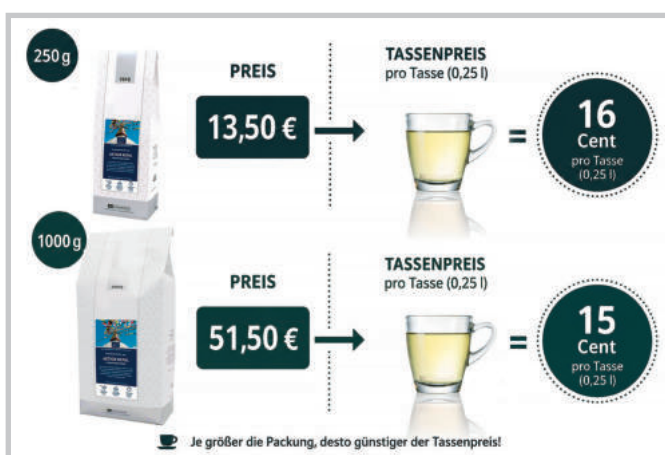
Mit jedem Kauf fließen Gelder direkt zurück in das Sunderpani-Projekt - so tragen auch Sie zur Entwicklung einer der faszinierendsten Teeregionen der Welt bei!

Noch mehr über Nepal und die Menschen im Projektgebiet? Hören Sie unbedingt in unseren Podcast EINEN IM TEE MIT... rein! In Folge 25 sprechen unsere Tea Taster Daniel Mack und Jonathan Gschwendner über die Teequalitäten aus Nepal auf Augenhöhe mit Darjeeling. Folge 27 widmet sich dem Nepal-Projekt rund um Gorkha Tea Estate.

Zum Podcast auf Spotify:



Jonathan Gschwendner (Mitte) mit Urusha & Udaya Chapagain von Gorkha Tea Estate in Nepal



SCHON GEWUSST...?

Matcha Kô - warum dieser Name?

„Kô“ bedeutet auf Japanisch „Balance“ – und genau dafür steht unser neuer Matcha Kô. Dank verantwortungsvollem, konventionellem Anbau in Japan bietet er ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis und macht hochwertigen Matcha für noch mehr Menschen zugänglich. Die praktische Vorteilspackung eignet sich ideal für alle, die Matcha neu entdecken möchten, genauso wie für echte Matcha-Fans.

Sein harmonischer Geschmack überzeugt sowohl pur als auch als cremiger Matcha Latte. Selbstverständlich ist unser Matcha rückstandskontrolliert – für unbeschwerten Genuss auch aus nicht-biologischem Anbau!

Fazit: Matcha Kô ist unsere matcha-ge-wordene Balance aus Qualität, Geschmack und Preis!



TEE MEINUNGEN



Nr. 1673 Limoncello

«Schön zartes, zitroniges Aroma, ideal auch als Eistee.» **Kundenbewertung**

«Ich war sehr skeptisch, weil ich bei Limoncello Likör sehr mäkelig bin. Aber von dieser Teesorte bin ich begeistert. Natürliche, aromatische und leckere Zitronen-Kombi. Weckt jede Menge Erinnerungen und ist ein gute Laune Garant. Wird definitiv wieder gekauft.» **Kundenbewertung**



Nr. 1455 Steppkes Früchtetee®

«Unser Lieblingstee - wenn man ihn absichtlich zu lange ziehen lässt, schmeckt er fast wie ein Fruchtsaft, wir trinken ihn kalt und warm.» **Kundenbewertung**

«Sehr fruchtig und ausgewogen im Geschmack.» **Kundenbewertung**



Nr. 946 Karl-Heinz, der Herbsttee®

«Saisonale Teesorte, die jedes Jahr aufs Neue sehnsüchtig erwartet wird.» **Kundenbewertung**

«Ist nicht bitter, schmeckt nach mehr. Sehr gut abgerundet. Einfach lecker.» **Kundenbewertung**

«Ich liebe den Tee. Leider gibt es den nicht ganzjährig und so muss ich mich immer eindecken.» **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: Oktober 2026

Fachgeschäft finden:
(Code scannen)



Offizieller Partner:

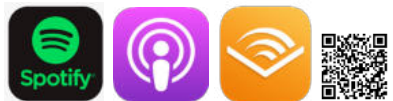


Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



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

Unser Podcast "EINEN IM TEE MIT..."



FACHGESCHÄFTSPORTRAIT FRIEDRICHSHAFEN



Seit November 1995 führt Brigitte Neidhardt das Teefachgeschäft in Friedrichshafen. Ihr herzliches Lächeln hat sich auch in 30 Jahren Tee nicht verändert. Zum 30. Jubiläum blicken wir gemeinsam zurück...

Am 3. November 1995 eröffnete Brigitte Neidhardt, ehem. Knopf, ihr Teefachgeschäft in Friedrichshafen - damals noch als "Der Teeladen".

Nach 30 Jahren erinnert sie sich gerne an die Anfänge zurück: «Zu TeeGschwendner gekommen bin ich tatsächlich durch Zufall! Ich war schon immer begeisterte Teetrinkerin und habe mir als Jugendliche die ersten losen, aromatisierten Schwarztees gekauft. An meinen ersten Tee erinnere ich mich genau: ein Schwarztee mit Erdbeer-Geschmack.»

Diese Tee-Leidenschaft wuchs zum Gedanken heran, sich selbstständig zu machen. In einem Prospekt der Franchise-messe ist sie Anfang 1994 auf

TeeGschwendner aufmerksam geworden. Beim ersten Kontakt mit Albert Gschwendner stimmte die Chemie sofort. Brigitte Neidhardt war begeistert vom gesamten Konzept.

Zunächst arbeitete sie 1 Jahr beim ehemaligen Franchisepartner Dieter Leicht in Kempfen, bis sie im November 1995 ihr eigenes Geschäft in Friedrichshafen eröffnete. 2005 erfolgte der Umzug an den heutigen Standort auf der Karlstraße 14.

«Ich habe diese Entscheidung nie bereut und mir macht es immer noch genauso viel Spaß wie am ersten Tag. Viele Kunden sagen immer wieder, dass man mir die Freude am Beruf sehr anmerkt!».

Ihr Lächeln und ihre warme, herzliche Art zeichnen sie aus - damals wie heute. Ihre vielen, langjährigen Stammkunden sind häufig schon als Kinder mit ihren Eltern gerne zu ihr gekommen.

«Das Schönste für mich ist der Kundenkontakt und wenn es mir gelingt meine Teebegeisterung an andere weiterzugeben.» - das schafft sie ganz gewiss auch bis heute.

Brigitte Neidhardt zeigt, dass Tee einfach nie langweilig wird! Einen wirklichen Lieblingstee hat sie daher nicht und berät am liebsten zu japanischen Grünteas, da sie diese sehr besonders findet. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre in Friedrichshafen!