



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 73 – April 2021

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **April:** Zealong-Tee
- › **Mai:** Gr. Rooibos Waldfrucht
- › **Juni:** Rainforest Rescue Tea

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

Natürlich Naturland!



Eine Naturland Zertifizierung geht weit über die Anforderungen an biologischen Anbau hinaus. Naturland ist heutzutage einer der bedeutendsten Öko-Verbände weltweit: 70.000 Bäuerinnen und Bauern in fast 60 Ländern, davon 4.000 Erzeuger in Deutschland, arbeiten derzeit nach den strengen Naturland Richtlinien. Zusammen mit rund 1.000 Partnerunternehmen produzieren Naturland Bauern wertvolle Lebensmittel vom Apfel bis zum Tee!

Herstellung und Verarbeitung aller nach den Naturland Richtlinien erzeugten Produkte schonen die Umwelt und sichern Arbeitsplätze. Naturland Bauern und Verarbeiter arbeiten mit höchsten ökologischen Standards, die strenger sind als die gesetz-

lichen Anforderungen der EG-Öko-Verordnung und auf einer ganzheitlichen systemorientierten Betrachtung basieren.

Die soziale Verantwortung aller Naturland Mitglieder ist seit 2005 fest in den Richtlinien verankert. Naturland hat 100% Öko und Faire Landwirtschaft weltweit als Ziel und möchte damit die moderne und nachhaltigste Form der Landwirtschaft als Leitbild für die Agrarpolitik verankern.

TeeGschwendner führt 12 Tees aus verschiedenen Naturland zertifizierten Teegärten und diese Sorten tragen zukünftig das Naturland Zeichen! *Lesen Sie dazu gerne das Interview mit Naturland Geschäftsführer Steffen Reese auf Seite 3...*

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Royal Breakfast Tea
- Oriental Earl Grey
- Sun Valley®

TEE NEWS 2

- Jetzt neu in Bio
- Trendtee Milde Waldbeere
- Grüntee trifft Powerbeere

NACHGEFRAGT 3

- bei Steffen Reese von Naturland

SCHON GEWUSST...

- Koffein und die Ziehzeit 3

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Kamille-Shortbread-Cookies

Trendiger Mischtip "Old Style Earl Grey":

Fans des ehemaligen Trendtees "Old Style Earl Grey" können jetzt aufatmen! Wir haben einen Mischtip kreiert, der dem Original geschmacklich sehr nahe kommt. Mit diesem Rezept ist der Verzicht auf den ehemaligen Trendtee Geschichte!

Mischtip für 100 g:
98 g Earl Grey 69 (Nr. 922)
und 2 g China Lapsang Sou-chong (Nr. 861) mischen.

Zubereitung: 13 g Teemischung auf 1 Liter kochendes Wasser, 2 Minuten ziehen lassen.



TEE KOSTPROBEN



Lukas Parobij, Tee-Einkauf und Produktentwicklung
Im Studium widmete er sich der japanischen Teekultur und arbeitete anschließend bei einem japanischen Teehersteller. Da sich die Leidenschaft für die große Welt des Tees nicht für immer zügeln ließ, führte ihn sein Weg ins TeeGschwendner-Team.



Royal Breakfast Tea (Nr. 749)

Köstlich zum ausgiebigen Sonntagsfrühstück! Im Geschmack dominieren malzige Assam-Partien, werden aber durch süßlich-nussige Pflückungen aus dem Himalaya und spritzigen Ceylon ergänzt. Dieser feinabgestimmte Frühstückstee schmeckt zwar auch ohne Zucker, verträgt jedoch auch eine Veredelung durch Milch, Sahne oder Zucker.



Oriental Earl Grey (Nr. 1658)

Ingwer als Multitalent und seine Harmonie zu verschiedenen Früchten zeigt sich eindrucksvoll im neuen Trendtee Oriental Earl Grey, in dem sich das Aroma der Bergamotte aufregend mit dem des Ingwers verbindet. Lemongras und Cardamom sorgen für einen vielschichtigen Geschmack, der Nase und Gaumen gleichermaßen verwöhnt!



Kräutertee Sun Valley® (Nr. 1164)

Ausgewählte, aromatische Kräuter aus dem Mittelmeerraum, sorgfältig aufeinander abgestimmt, vereinen sich zu einer harmonischen Komposition. Geschmacklich gehört der Kräutertee zu den milden Sorten, doch der spritzig-blumige Duft ist unvergleichlich: ein Spiegelbild des mediterranen Lebensgefühls.
Erhältlich ab April 2021

TEE NEWS

Jetzt neu in Bio!



Wer TeeGschwendner kennt, der weiß: Wir legen großen Wert auf Bio! Mittlerweile stammen beachtliche 50% unseres Teesortiments aus biologischem Anbau. Doch darauf ruhen wir uns nicht aus: Wann immer möglich, kaufen wir Tees aus biologischem Anbau ein und stellen bestehende Teemischungen aus dem Sortiment sukzessive "auf Bio" um. So auch unseren Grüntee "Royal Grey" (Nr. 902), der ab sofort in Bio-Qualität erhältlich ist! Endlich ist auch in Myanmar die angestrebte Zertifizierung erreicht: Unser Projekttee "Myanmar Green Pindaya" (Nr. 596) ist zukünftig Bio!

Mild oder wild? Waldbeer-Fans aufgepasst!



Für alle Fans von mildem Früchtetee lohnt sich ein Blick auf die sonnige Waldlichtung und diesen herrlich-milden, neuen Trendtee: Milde Waldbeeren! 12 verschiedene Beeren geben diesem Früchtetee eine besonders bekömmliche, mildfruchtige Note. Wie ein herrlicher Waldspaziergang mit kleinen, süßen Naschereien am Wegesrand! Übrigens: kein Tippfehler beim Früchtetee-Klassiker "Wilde Waldbeeren", sondern ein neuer, sanft-fruchtiger Früchtetee für alle großen und kleinen Beerenfreunde! Neu und limitiert im Trendtee-Sortiment.

Grüntee trifft Powerbeere Aronia



Aronia ist DIE Trendbeere der heutigen Zeit und steckt voller Power. Was sie alles kann? Vor allem eines: schmecken! Im neuen Grüntee "Sencha Aronia-Grapefruit" trifft die herbe, süß-säuerliche Aroniabeere gemeinsam mit exotisch-spritziger Grapefruit auf milden Sencha. Die Grünteemischung mit Aronia als heimisches Superfood bringt herb-spritzigen Charme in die Teetasse!

HINTERGRUND

NATÜRLICH AUSGEZEICHNET: MIT NATURLAND

Naturland zertifizierte Produkte sind "mehr als bio". Welche Dimensionen kommen hinzu, gerade mit Blick auf die Teeprodukte von TeeGschwendner?

S. Reese: Bei Naturland ist die Erzeugung und Verarbeitung von allen Produkten immer ökologisch und sozial, wir haben verpflichtende Sozialrichtlinien und schauen genau auf die Arbeits- und Lebensbedingungen aller beteiligten Menschen. Außerdem ist die Gesamtbetriebsumstellung ein zentraler Punkt – auf einem Betrieb kann also nicht sowohl Bio als auch konventionell angebaut werden. In vielen Teeanbaugebieten sind u.a. auch wichtig: qualitativ hochwertige Kompostmengen, Schattenbäume, um den Boden zu schützen und Maßnahmen zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit.

Wie haben sich die Anforderungen und die Werte im Laufe der Zeit verändert?

S. Reese: Unsere Werte sind immer noch die gleichen wie vor fast 35 Jahren, als Naturland gemeinsam mit Partnern den

ersten Teegarten in Sri Lanka auf Öko umgestellt hat. Dabei ist manches, was in den Pioniertagen einfach nur selbstverständlich dazu gehört hat, inzwischen auch ganz formal in den Richtlinien ausformuliert, z.B. die Verbindung von ökologischem Anbau und sozialer Verantwortung. Der öko-soziale Grundwert hat Naturland von Anbeginn in seiner Entwicklung geprägt.

Konnte Naturland in den Teegärten nachhaltige Veränderungen anstoßen?

S. Reese: Gemeinsam mit unseren Partnern und den Mitgliederbetrieben vor Ort konnten wir nachhaltige Veränderungen anstoßen. Allgemein trägt der Öko-Landbau dazu bei, dass Ressourcen geschont werden und die Klimakatastrophe konkreter bekämpft wird. In unseren Sozialrichtlinien werden außerdem auch Themen wie Gleichstellung in den Vordergrund gerückt: Die nachhaltigen Veränderungen kommen bei den Menschen direkt an – von der Teeplückerin bis hin zur Teegartenmanagerin. Durch

die Naturland Zertifizierung entstehen auch nachhaltige ökonomische Perspektiven durch weitere Vermarktungsmöglichkeiten. So profitieren alle entlang der Wertschöpfung.

Haben Sie schon einmal einen unserer Teegärten besucht? Wie erleben Sie das Verständnis in den Anbaugebieten?

S. Reese: Ja, ich selbst war schon in einigen der Anbaugebiete in Indien, meine KollegInnen haben weitere Mitglieder besucht. Mich beeindruckt immer wieder das tiefe und nachhaltige Engagement: Mit SOFA in Sri Lanka haben wir z.B. einen Partnerbetrieb, der sich schon sehr lange für den ökologisch-sozialen Anbau in der Region einsetzt und mit weiterem Engagement innerhalb von Kindergärten, Schulen, Diversifizierungsprogrammen und vielem mehr soziale Verantwortung übernimmt. Auch bei Chamong in Darjeeling haben wir intensiv über die Weiterentwicklung der Teegärten gesprochen – wie bei der Neuanlage von Teegärten im Zusammen-



Steffen Reese,
Geschäftsführer Naturland e.V.

hang mit anderen Früchten, um die Biodiversität in den Teegärten zusammen mit der Bodenfruchtbarkeit zu verbessern. Es ist äußerst wichtig, dass im Sinn der Säulen der Nachhaltigkeit enge Partnerschaften mit Naturland zwischen Erzeugung und Partnern wie TeeGschwendner gelebt werden. Ich freue mich sehr, dass wir mit TeeGschwendner in diesem gemeinsamen Verständnis sind.

Die Naturland Tees: Nr. 230, 233, 235, 240, 400, 500, 505, 510, 516, 519, 536, 561.

SCHON GEWUSST...?

Koffein & die Ziehzeit

Häufig erreicht uns die Frage, bei welcher Ziehzeit der Tee am meisten Koffein enthält. Der Mythos, Tee wirke bei 2 Minuten Ziehzeit anregend und bei 5 Minuten beruhigend, hält sich hartnäckig.

Dabei kommt es neben der Ziehzeit vor allem auch auf die Wassertemperatur an. Koffein löst sich hauptsächlich durch kochendes Wasser: Möchte man also aus einem Grüntee möglichst viel Koffein gewinnen, so müsste man ihn mit kochend

heißem Wasser und einer entsprechend langen Ziehzeit von 10 Minuten zubereiten. Dies wiederum ist aus geschmacklicher Sicht eher nicht zu empfehlen, da man den feinen Grünen Tee verbrennen würde. Erlaubt ist natürlich, was schmeckt - aber es wäre schade um den Tee!

Eine Ausnahme bildet Matcha, da bei diesem Grüntee das ganze Blatt mitgetrunken und vom Körper aufgenommen wird. Die Ziehzeit entfällt komplett. Wer einen köstlichen Kick sucht, der ist bei Matcha also genau richtig!



TEE MEINUNGEN



Zealung Green, Oolong & Black (Nr. 665, 670, 675)

«Ein eigenständiger, frischer und sehr natürlicher Geschmack.» **Kunde über Zealung Green**

«Was für ein schöner blumiger feiner Tee. Schon beim Riechen an der Tasse kommt ein Blütenraum zum Vorschein.» **Kunde über Zealung Oolong**

«Neue, überraschend feine Note. Sehr erlebenswert!» **Kunde über Zealung Black**



Nr. 1636 Grüner Rooibos Waldfrucht

«Der Tee duftet schon herrlich in der Verpackung. Und so schmeckt er mir auch. Herrlich aromatisch und fruchtig.» **Kunden-Bewertung**

«Wunderbar weich und fruchtig - mein momentaner Lieblingstee.» **Kunden-Bewertung**

«Eine gelungene Abwechslung zu den normalen Rooibos-Sorten.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 865 Rainforest Rescue Tea (NABU)

«Gutes trinken und Gutes tun – wie schön wenn sich diese beiden wichtigen Aspekte des Lebens vereinen lassen. Auf den ersten Blick dem Oolong verblüffend ähnlich, offenbart sich die klare Abgrenzung im Geschmack. Leicht, hell, mineralisch und wunderbar gefällig. Eine zauberhafte Entwicklung engagierter Teekünstler aus Indonesien!» **Tea Taster Bewertung von Jonathan Gschwendner**

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

Heidestr. 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-0
www.teegschwendner.de

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Juli 2021

Ihr Fachgeschäft:

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



REZEPT - KAMILLE-SHORTBREAD-COOKIES



Lieblisch-duftig und wunderbar sanft: Zu unserem Bio-Kamillenblütentee passt einfach kein angestaubtes Image! Jetzt geschmacklich neu entdecken: Als köstliche Shortbread-Cookies lässt sich unsere Kamille jetzt auch knusprig genießen! Rezept und Foto von Food-Fotograf Markus Erhard (@kohlundkimchi / www.kreativstudioerhard.de).

Zutaten:

- 250 g Butter
- 4 EL Kamillenblütentee
- 40 g Puderzucker
- 1/3 TL Salz
- 250 g Mehl

Zubereitung:

1. Butter mit dem Handrührgerät 1 – 2 Min. cremig schlagen.

2. Salz und Puderzucker mit einem Sieb hinzugeben und zu einer cremigen Masse weiter schlagen.
3. Mehl mit der Kamille vermengen und unter die Buttermischung heben.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig etwa 0,5 cm dick ausrollen. 20 Min. ruhen lassen und anschließend die Cookies entweder mit einem Ausstecher oder Messer rechteckig zuschneiden. Die Cookies nochmal 10 Min. auf dem Backblech ruhen lassen.
5. Währenddessen den Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Die Kekse für etwa 12 Min. goldgelb backen. Anschließend mit etwas Kristallzucker bestreuen und komplett auskühlen lassen.