

AUSGABE 72

Teebuch



Tee Gschwendner







SEITE 6

Mission Statement

Unsere Passion für beste lose Tees
leben und teilen

SEITE 8

Inspiration:
Leidenschaft

Teeleidenschaft
in den schönsten Farben

SEITE 10

Inspiration:
Qualität

Erstklassig von der Wurzel
bis zur Blattspitze

SEITE 12

Inspiration:
Bewusst leben

Verantwortliches Handeln
schafft soziale Produktqualität

SEITE 88

Standorte

Wo wir uns auf
Deinen Besuch freuen

Teeliste



14 — Saisontees

16 — Schwarzer Tee

16 — Assam

19 — Himalaya

23 — Ceylon

24 — China

25 — Oolong

27 — Tradition

28 — Jenseits der Prominenz

30 — Grüner Tee

30 — China

32 — Japan

34 — Matcha

36 — Südkorea

37 — Jenseits der Prominenz

39 — Weißer Tee

41 — Edmon's

43 — Aroma Edition

43 — Schwarzer Tee

49 — Grüner Tee

54 — Weißer Tee

55 — Rooibos — Honeybush

55 — Rooibos

58 — Honeybush

59 — Früchtetee

66 — Kräutertee

74 — Ayurveda

76 — NATURverliebt

78 — Für Vieltrinker

80 — Projekttees

82 — MasterBag Pyramid

86 — Ice Tea

Mission Statement

Unsere Passion für beste lose Tees leben und teilen

6



Die Welt des Tees ist unendlich weit, tief und breit, es wird niemals langweilig sie zu bereisen. Wir möchten Dich inspirieren, Dir neue Geschmacksuniversen zeigen, Dich auf Deinem Abenteuer Tee begleiten und höchstkompetent beraten, uns mit Dir austauschen. Kurz gesagt: Die Flamme unserer Leidenschaft für Tee möchten wir weitertragen und mit Dir gemeinsam leuchten lassen. Dazu haben wir für Dich die besten Tees der Welt – sehr oft aus biologischem Anbau –, die aufregendsten Teekompositionen, die hochwertigsten handgepflückten Gartentees, die Sicherheit einer umfassenden Qualitätssicherung, direkte Projekte für Mensch, Natur und Ressourcenschonung, faire Preise und beste Genusserlebnisse.



**Malerische Tee-
hügel im jungen
Teeland Ruanda**

Tee wird Deine Insel im Tag werden, die Du nicht mehr missen möchtest. Eine Insel der Ruhe für Dich, eine Insel der Gemeinschaft mit Familie und Freunden oder eine Insel Deines persönlichen Wohlempfindens – ganz wie es für Dich passt, denn für all Deine Bedürfnisse, Wünsche, Befindlichkeiten und Lebenssituationen gibt es genau den passenden Tee. Gönn Dir Deine Tasse Lebensqualität an jedem Tag!

Inspiration: Leidenschaft

Teeleidenschaft in den schönsten Farben

Seit fast 50 Jahren sind wir Teehändler aus Überzeugung und Leidenschaft für das beste Getränk der Welt – losen Tee! Ein Tee-Leben lang können wir uns auf unsere bewährten Klassiker verlassen und gleichzeitig immer neue Teeschätze entdecken. Wir sind mal mainstream unterwegs und mal begeistern uns wahre Raritäten. Mal schwärmen wir vom Gartentee, mal sind kreative Mischungen mit Früchten, Kräutern oder Rooibos ganz vorn.

8

Wir erleben die natürlichen Einflüsse von Sonne und Regen auf unser Naturprodukt, von biologischem Anbau auf Tee und Umwelt sowie die Menschen, die ihn hegen, pflegen, pflücken und verarbeiten, bis unsere wertvollen Naturprodukte uns verwöhnen. Wir lieben auch die sehr besondere Teefamilie, denn der Umgang miteinander ist geprägt von Verantwortung, Respekt, Ehrenhaftigkeit und langjährigen Beziehungen unserer Tea Taster direkt zu den

**Tee mit allen
Sinnen genießen,
Leidenschaft für
Vielfalt entdecken.**





**LiebeVoll® – so heißt nicht nur unser
Kräutertee 1262 – alle unsere Tees stecken
voller liebevoller Verarbeitung.**

Partnern in den Ursprungsländern rund um die Welt, die ebenfalls ihre Teeleidenschaft leben. Genau wie die Berater in unseren Fachgeschäften, die engagiert, mit einem großen Wissensschatz und individuell auf alle Fragen eingehen und gemeinsam mit Dir eine Auswahl treffen, die du nicht bereuen wirst, weil diese Tees genau deinen Leidenschaften entsprechen.

9

**Gründerleidenschaft
(Portrait Albert
Gschwendner):**



**Mehr über TeeGschwendner,
die Leitgedanken und die
Unternehmensphilosophie:**



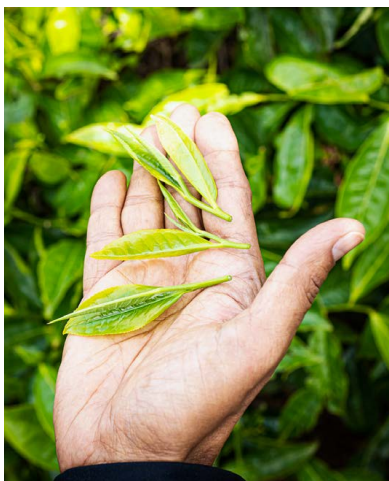
Inspiration: Qualität

Erstklassig von der Wurzel bis zur Blattspitze

10 Erst durch Qualität entsteht Vergnügen. Man kann billig kaufen oder auch Preis-wert – ein direkter Vergleich von Teestaub mit hochwertigen Blatt-Tees, die ihren Preis tatsächlich wert sind, wirkt Wunder. Wir brennen für Tee von hoher Qualität. Die beginnt dort, wo die Tees angebaut werden. Für Top Tees, wie sie bei uns zu finden sind, herrschen in China, Indien, Nepal, Japan und vielen anderen Hotspots des Teeanbaus die jeweils optimalen Bedingungen. Die Tea Maker sind Meister ihres Fachs und arbeiten gemeinsam mit uns bei vielen Besuchen vor Ort an kleinen Stellschrauben, um noch bessere Ergebnisse zu erreichen. Gemeinsam setzen wir uns wo es geht für biologischen Anbau ein, ganz im Sinne sauberer Tees, sauberer Umwelt und zukunftsfähigen Wirtschaftens.

Unsere Tea Taster gehören zu den renommiertesten weltweit, sie wählen aus den weltbesten Tees für unser Sortiment aus, zeichnen für Kreativität und Konstanz, arbeiten Hand in Hand mit unserem ausgeprägten Quali-

**Erst wenn
ein Tee
uns selbst
begeistert,
kommt
er in Deine
Tasse!**





**Handverlesene Spitzentees werden
schonend in Körben gesammelt.**

tätsmanagement und hauseigenem Labor. Ressourcenschonendes Handeln, sorgfältiger Transport, schonende Weiterverarbeitung und aromasichere Verpackungen sind weitere Bausteine für die Güte des Tees auf dem langen Weg zum Aufguss.

Wir fragen uns jederzeit, wie der Tee sein muss, damit er die hohen Ansprüche an beste Qualität, Geschmack, Sauberkeit und ethische Güte erfüllt, damit er uns selbst begeistert. Erst wenn wir zufrieden sind, kommt der Tee in Deine Tasse!

11

**Wie unsere
TeaTaster arbeiten:**



**Mit welchen Partnern
wir arbeiten:**



Alles zum Thema Bio-Tee:



Wie unser Labor arbeitet:



Inspiration: Bewusst leben

Verantwortliches Handeln schafft soziale Produktqualität

Jeden Tag freust Du Dich über den wunderbar köstlichen losen Tee aus Deiner nachgefüllten Teedose, mit dem Du den geringstmöglichen Verpackungsaufwand verursacht hast und der auch beim CO₂-kompensierten Transport von weiter – das geht leider nicht anders – am wenigsten Ressourcen verbraucht hat. Du hast ein wertvolles Produkt gekauft, das nicht im Schrank vergessen wird. Du warst bereit einen Preis zu zahlen, der allen an der Wertschöpfungskette Beteiligten eine faire Entlohnung garantiert. Mit dem Kauf von Bio-Tee hast Du verhindert, dass Pestizide eingesetzt werden. Vielleicht hast Du sogar einen Projekttee gekauft,

12

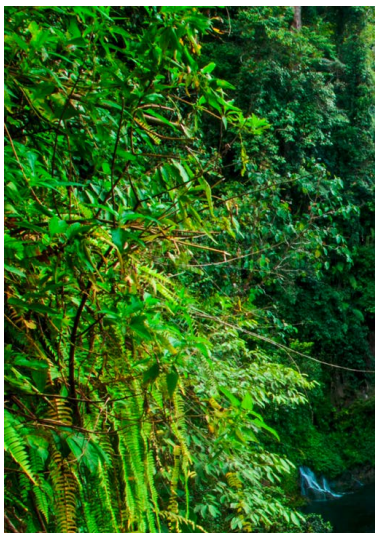
**Mehr über unsere
Projekte in den Tee-
ursprungsländern:**



**Mehr über
unsere Nachhaltig-
keitsaktivitäten:**



**Mehr über
unsere
Verpackungen:**



mit dem Du Naturschutzprojekte des NABU, «Naturland» geprüften Öko-Landbau oder Kleinbauernprojekte z.B. in Nepal oder Myanmar unterstützt hast.

Themen wie Nachhaltigkeit, Klimaneutralität oder fairer Handel stellen Anforderungen an uns als Unternehmen und an Dich als Verbraucher. Gemeinsam können wir durch bewusstes Handeln viel erreichen. Ein paar Beispiele? Auf dem Dach unserer Zentrale in Meckenheim befinden sich 890qm Solarpaneele. Unsere Firmenflotte besteht fast ausschließlich aus E-Autos. Bienenvölker, ein Teich/ Regenauffangbecken und insektenfreundliche Bepflanzung – eine Oase für die Mitarbeitenden der Zentrale. Unsere Papierverpackungen bestehen aus FSC-zertifizierten Hölzern. Wir haben immer mehr Materialien umgestellt auf Graspapier oder andere ressourcenschonende Materialien, das Edelstahl-Teelamaß und eine transport- und lebensmittelsichere Wiederbefüllungsdose bieten wir zum subventionierten Preis an, um Kunststoff und Verpackungen zu reduzieren.



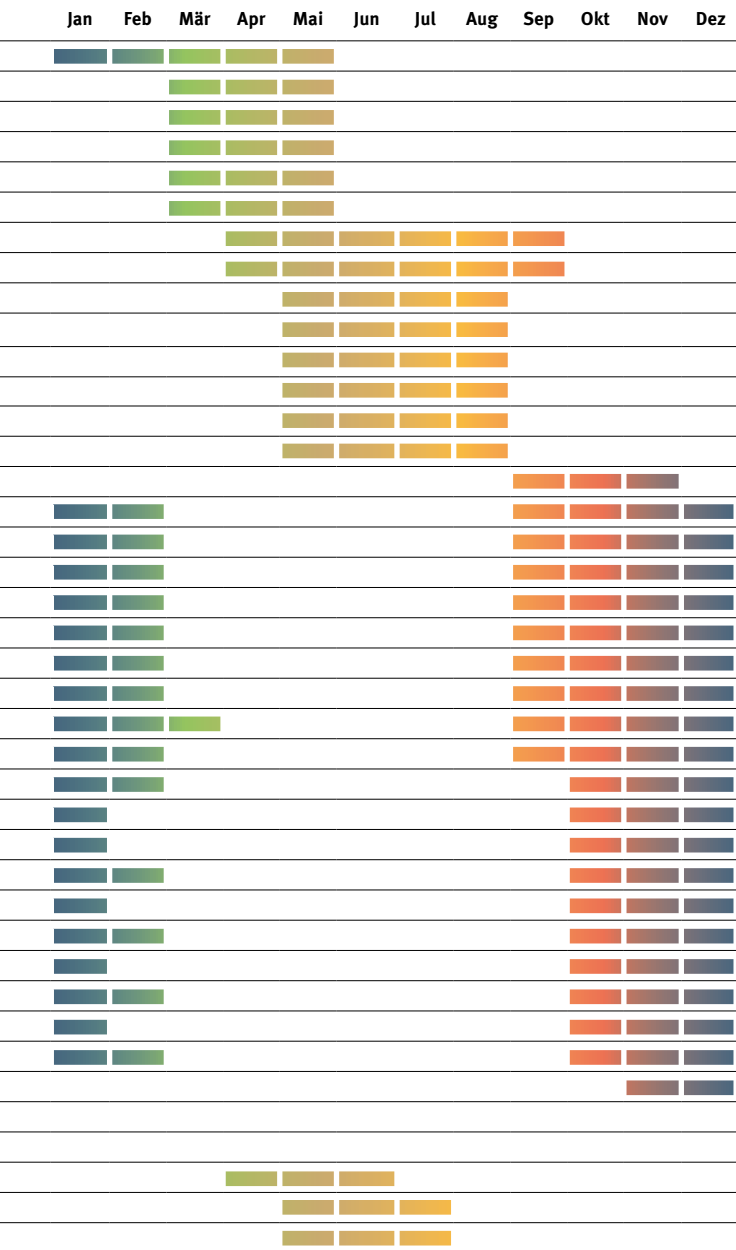
**Gemeinsam
für Umwelt,
Mensch
und Natur.**

Saisontees

Fastenzeit® , Kräuterteemischung	S. 67
Frohe Ostern Erdbeer-Waldmeister , Früchteteemischung aromatisiert	S. 61
Frohe Ostern Pfirsich-Zitrone , Schwarztee-Früchtemischung aromatisiert	S. 45
Frühlingserwachen® Himbeere , Grüntee-Früchtemischung aromatisiert	S. 49
Frühlingserwachen® Schoko-Creme , Honeybush-Kakaomischung aromatisiert	S. 58
Frühlingserwachen® Milde Kräuter , Kräuterteemischung	S. 67
Caipirinha , Grüntee-Früchtemischung aromatisiert	S. 49
Limoncello , Grüntee-Früchtemischung aromatisiert	S. 50
Bolero® , Früchteteemischung aromatisiert	S. 60
Eistee Kalimba® , Früchteteemischung aromatisiert	S. 62
Eistee Kaluna® , Schwarztee-Früchtemischung aromatisiert	S. 45
Eistee Rooibos Zitrone , Rooibos aromatisiert	S. 57
Midsommar , Tee-Früchtemischung aromatisiert	S. 46
Sommernachtstraum , Schwarztee-Kräutermischung aromatisiert	S. 48
Karl-Heinz, der Herbsttee® , Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert	S. 46
Pflaume-Marzipan , Grüntee-Früchtemischung aromatisiert	S. 52
Rooibos Apfelstrudel , Rooibos aromatisiert	S. 56
Rooibos Pflaume-Zimt , Rooibos aromatisiert	S. 57
Gebrannte Mandel , Früchteteemischung aromatisiert	S. 61
Kaminfeuer , Früchteteemischung aromatisiert	S. 62
Rumtopf , Früchteteemischung aromatisiert	S. 64
Zimtapfel , Früchteteemischung aromatisiert	S. 65
Kältezeit , Kräuterteemischung	S. 69
Pumpkin Chai , Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert	S. 47
Gwendalinas Backäpfelchen® , Tee-Früchtemischung aromatisiert	S. 45
Weihnachtstee Meistermischung , Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert	S. 48
Sencha Claus® , Grüntee-Gewürzmischung aromatisiert	S. 52
Väterchen Frost® , Grüntee aromatisiert	S. 53
Weißer Weihnacht® , Weißtee-Kräutermischung aromatisiert	S. 54
Winterzauber® , Rooibos aromatisiert	S. 57
Adventsfrüchtete , Früchteteemischung aromatisiert	S. 59
Mainzelmännchens Winterapfel , Früchteteemischung aromatisiert	S. 63
Weihnachtskräuterte , Kräuterteemischung	S. 73
Glühweingewürz , Gewürzmischung	S. 67
Festtagstee , Schwarzer Tee Himalaya	S. 20

Flugtees

Flugtee Darjeeling First Flush , Schwarzer Tee	S. 19
Flugtee Nordindien Kangra Valley First Flush , Schwarzer Tee	S. 22
Flugtee Nepal First Flush , Schwarzer Tee	S. 21



Assam

109

TGR 78 | 100

Assam CTC BOP1 Tinsukia Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Beste Anbaubedingungen verbunden mit großer Leidenschaft für die Herstellung von ausgezeichneten Bio-Teequalitäten. Kräftig, würzig und vollmundig – ideal mit Milch und Zucker. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen.

125

TGR 83 | 100

Assam TGBOP Brahmaputra Malty Second Flush

Ein fein abgestimmter Blend mit kraftvollem, malzigem Charakter und kastanienroter Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; 1 Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

135

TGR 67 | 100

Assam FOP

Ein würziger, ausgewogener Blatt-Tee aus der Juli-Pflückung; rotgoldene Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; 1 Stück Kluntje oder einen kleinen Löffel weißen Kandis pro Tasse.

148

TGR 79 100

Assam TGFOP1 Ananda Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein üppiger Assam von klassischer Struktur aus der besten Ernteperiode – biologischer Anbau! Reich und voll, von malziger Dichte mit mahagoni-farbener Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; 1 Stück Kluntje oder einen kleinen Löffel weißen Kandis pro Tasse.

150

TGR 89 100

Assam FTGFOP1 Dikom Second Flush

Delikater Blatt-Tee mit ausgewogenem, typischem Assamcharakter und schmeichelnder Tasse. Reich an goldenen Blattspitzen. Geerntet zur besten Zeit im Sommer. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; dieser Tee schmeckt auch ohne Sahne mit einem Stück Kluntje in der Tasse.

153

TGR 93 100

Assam STGBOP Hattfield Second Flush

Hochkarätige Superior Broken Teemischung mit exklusivem Goldspitzenanteil. Rassig und vollmundig im Geschmack mit eleganter, rotgoldener Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; ein Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

154

TGR 94 100

Assam SFTGBOP Tonga Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Goldige Zeiten für den Bio-Anbau. Ein derart rassiger, authentischer, malzig-weicher Second Flush ist selten zu finden, in dem bis heute größten, zusammenhängenden Teeanbaugebiet der Welt. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; ein Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

› Auch als MasterBag erhältlich

155

TGR 96 100

Assam SFTGFOP 1 Mokalbari Second Flush

Ein Ausnahmegarten mit langer Tradition. Glänzendes Blatt mit feiner, kupferroter Tasse; wohlrig-würzig im Geschmack. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; dieser Tee schmeckt auch ohne Kandis und Sahne. Zur leichten Abrundung ein Stück Kluntje.

160

TGR 99 100

Assam SFTGFOP1 Sönāra Second Flush

Der Name dieses Blends bedeutet «Gold» und steht für die absoluten Spitzenpartien der Saison. Die feinsten Pflückungen des Jahres, meisterlich vereint. Vollmundige Tasse mit feinsten Malznote. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; zur leichten Abrundung empfehlen wir ein Stück Kluntje.

166

TGR 76 100



Assam GFBOP Kaziranga Second Flush, (NABU), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Feine, authentische Sommerernte aus kontrolliert-biologischem Anbau mit vollmundiger, malzig-weicher und kastanienfarbener Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem Stück Kluntje und einem kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

180

TGR 69 100

Ostfriesische Broken-Mischung

Klassische, vollmundige Ostfriesenmischung. Ausgewählte Tees bester Erntezeit aus Assam und weiterer Herkunftsgebiete prägen die ergiebige, tiefrote Tasse. Tipp: 14 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Wir empfehlen ein Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Koppke.

185

TGR 69 100

Ostfriesische Blatt-Mischung

Typische Assam-Blattmischung, würzig-aromatisch. Im Vergleich etwas leichter als die Broken-Mischung. Tipp: 14 g Teeblätter (ca. 8 gestr. Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Wir empfehlen ein Stück Kluntje und einen kleinen Löffel Sahne pro Koppke.

Himalaya

215

TGR 80 | 100

Darjeeling Nr. 9 TGFOP 1 Himalaya First Flush

Eine feine Auslese von Pflückungen der Frühjahrsernte; mit dem typisch erfrischend-duftigen Geschmack und goldgelber Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

222

TGR 86 | 100

Darjeeling TGFOP 1 Orange Valley First Flush, (Naturland)**Bio-Anbau DE-ÖKO-013**

Inmitten des wohl renommiertesten Teeanbaugesbietes der Welt, umgeben von Orangenbäumen, die dem Traditionsgarten seinen Namen verleihen, wächst diese duftig-frische Frühjahrspflückung aus kontrolliert biologischem Anbau. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

226

TGR 89 | 100

Darjeeling FTGFOP1 Mirik Valley First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein typisch charaktvoller Blend aus der besten Erntezeit im Frühling. Intensiv, ausdrucksstark und mit spritzig-frischen Noten. Weiche, goldgelbe Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

230

TGR 93 | 100

Darjeeling FTGFOP 1 Soom First Flush (Naturland)**Bio-Anbau DE-ÖKO-013**

Einer der schönsten Teegärten im Herzen Darjeelings. Die Tasse hellgelb, im Geschmack duftig-frisch und verführerisch. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Unsere Empfehlung: Probieren Sie diesen herrlichen Tee ungesüßt.

233

TGR 99 | 100

Flugtee Darjeeling FTGFOP 1 First Flush (Naturland), Neue Ernte**Bio-Anbau DE-ÖKO-013**

Exzellente Frühjahrspflückung. Zart-duftig und spritzig mit hellgelber Tassenfarbe. Frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. *Erhältlich im Frühling/Sommer.*

235

TGR 96 | 100

Darjeeling SFTGFOP 1 Lingia First Flush (Naturland)**Bio-Anbau DE-ÖKO-013**

Der Inbegriff für zauberhafte, exklusive Frühjahrspflückungen in Zartgelb. Ein spritzig-frischer Traum von First Flush. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Unsere Empfehlung: Servieren Sie diesen Traum von Tee ungesüßt.

240

Darjeeling FTGFOP 1 Pussimbing First Flush (Naturland)

TGR 87 100

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Häufiger Nebel prägt den fruchtig-blumigen Charakter. Der Garten gilt als einer der Vorreiter des biologischen Anbaus der Region. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis. *› Auch als MasterBag erhältlich*

250

Darjeeling Nr. 6 FOP Second Flush

TGR 65 100

Eine harmonische Blattmischung aus der Sommerernte. Leicht rötliche, hellbraune Tasse. Ausgewogen und aromatisch. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen. Ein kleiner Löffel weißer Kandis pro Tasse rundet den Geschmack ab.

269

Darjeeling FTGFOP1 Avantgarde Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

TGR 90 100



Rassiger, würziger Sommertee aus den besten Gärten Darjeelings. Glänzende, rotbraune Tassenfarbe, sonnenumschmeichelter, intensiver Charakter. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2,5 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

289

Darjeeling FOP Premium (entkoffeiniert) **DECAF**

TGR 90 100

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ideal für den abendlichen Teeenuss ist dieser durch ein schonendes Spezialverfahren entkoffeinierte Blatt-Tee; leichte, aromatische Tasse. Tipp: Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

391

Festtagstee FTGFOP1 Himalaya First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

TGR 88 100



Herrlich frischer, duftig-spritziger Blatt-Tee aus dem Himalaya für die schönste Teezeit. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. *Erhältlich von Anfang November bis Weihnachten.*

300

Golden Nepal, Second Flush

TGR 74 100

Eine leicht-würzige, frische, aromatische Komposition kleiner Mengen nepalesischer Gartentees. Feine Sommerpflückung mit orangefarbener Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

303

Nepal SFTGFOP1 Sunderpani® First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

TGR 98 100



Betörender First Flush der Kleinbauern aus Ilam mit frischem, blumig-spritzigem Frühlingscharakter. Hellgelbe Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

306

TGR 99 100



Flugtee Nepal SFTGFOP 1 Sunderpani, First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Das bisher wohl schönste Ergebnis der Bemühungen um Top-Qualität in Nepal. Zartgelbe, himalayafrische Tasse. Frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich im Frühling/Sommer.

307

TGR 98 100



Flugtee Nepal SFTGFOP 1 Jun Chiyabari First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Zauberhafte Frühjahrspflückung. Duftig-frisch und betörend-floral mit weicher, sonnengelber Tasse. Exklusiv und frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich im Frühling/Sommer.

364

TGR 86 100



Nepal FTGFOP Rarität Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ausgewählte Gärten liefern eine Vielzahl kleiner Partien für diese ausgewogene, köstliche Mischung aus der Sommerernte. Filigranes Blatt, rotbraune Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 10 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

365

TGR 91 100



Nepal SFTGFOP Ilam Valley Second Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ausgewogener, dezent-würziger Second Flush mit angenehm frischer, aparter Tasse und schönen, silber-glänzenden Blattspitzen. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 10 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.



«Seit über dreißig Jahren sind wir eng mit den Teeproduzenten im kleinen Nepal verbunden und haben die positiven Entwicklungen aus nächster Nähe begleiten und fördern können. Längst sind die dort erzeugten Produkte qualitativ auf Augenhöhe mit denen des bekannteren Nachbarn Darjeeling. Unsere AKTION NEPAL vereint besten Teegeschmack mit der Unterstützung der Kleinbauern in Ilam.»

Jonathan Gschwendner, Tea Taster und
Geschäftsführer TeeGschwendner über
Schwarztee Aktion Nepal

385

TGR 85 100

Nepal TGFOP Hope Autumnal, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Bezaubernde, aromatische Herbstpflückung, wunderbar nuancenreich mit sanft-gelber Tassenfarbe. Lieblich-duftig und farbenfroh, wie ein Waldspaziergang im goldenen Oktober! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

392 (250 g) / 394 (1000 g)

TGR 82 100

Aktion Nepal FTGFOP First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein weicher, blumig-duftiger Cuvée aus dem Herzen des Himalaya. Geerntet zur schönsten Frühlingszeit, traditionell verarbeitet in ausgewählten Teegärten Ilams, Ost-Nepal. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

370

TGR 97 100

Flugtee Nordindien SFTGFOP₁ Kangra Valley First Flush

Superfrische Frühjahrspflückung mit strahlender, hellgelber Tasse, die jedem Vergleich mit feinstem Darjeeling standhält. Frisch eingeflogen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.
Erhältlich im Frühling/Sommer.



So schmeckt Nepal

Dank des Nepal-Projekts von TeeGschwendner und der GIZ haben die rund 300 Kleinbauern aus dem Teedistrikt Ilam es geschafft, die Qualität ihres Tees über die letzten Jahre immer weiter zu steigern. Das Ergebnis ist ein wunderbarer First Flush mit weichem, duftig-blumigem Cuvée, der die Nähe zum berühmten Nachbarn Darjeeling deutlich erkennen lässt.

Ceylon

400

TGR 85 | 100

Ceylon OP Gampola (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Von Kleinbauern angebauter und gemeinschaftlich verarbeiteter Tee aus dem Kandy-Distrikt. Herb-aromatisch und leicht blumig mit goldbrauner Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 11 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

410

TGR 94 | 100

Ceylon Pekoe Uva Highlands highgrown

Einer der Top-Gärten in der Uva Region seit Generationen. Brillante, ausdruckstarke und fruchtige Tasse. Leuchtend orangefarben. Tipp: 10 g Teeblätter (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

430

TGR 80 | 100

Ceylon Nr. 21 OP Nuwara Eliya highgrown

Ein ausgewogener, leicht-fruchtiger Highgrown aus der zentralen Anbauregion. Orangefarbene Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

440

TGR 89 | 100

Ceylon OP Uva Badulla highgrown

Eleganter Spitzentee aus den Hochlagen der Provinz Uva. Schlankes Blatt mit leicht fruchtiger, spritziger und kupferroter Tasse. Geerntet zur besten Jahreszeit. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis pro Tasse.

445

TGR 73 | 100

Ceylon OP, entkoffeiniert

DECAF

Ein Ceylon Blatt-Tee, dem in einem schonenden Spezialverfahren das Koffein entzogen wurde. Leicht-würzig mit rötlicher Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem kleinen Löffel weißem Kandis und Sahne pro Tasse.

China

561

TGR 90 100

China Keemun Finest Chuen Ch'a (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Feinster, geschmeidiger Keemun von diskreter Finesse. Besonders weich im Geschmack, mit leichter Süße. Hellbraune, glänzende Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

570

TGR 84 100

China Golden Hongcha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Schwarztee aus China wird üblicherweise Hongcha genannt. Wunderschönes, gleichmäßiges Blatt mit goldenen Tips. Schmeichelnde, leicht würzige Tasse mit Noten von Honig und Malz. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit einem Stück Kluntje pro Tasse.

574

TGR 92 100

China Golden Downy Pekoe, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein wunderbar weicher, süßlich-milder Schwarztee mit assamischem Charakter. Leicht gerolltes Blatt mit hohem Anteil an Goldspitzen. Kupferrote Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißen Kandis.

576

TGR 88 100

China Mannong Pu Erh, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Exquisiter Pu-Erh Tee ist die Spezialität der Mannong Region in Yunnan. Uralte Teebäume liefern die Blätter für diesen erdigen Klassiker. Tiefbraune Tassenfarbe, pikant-würzig, reich und reif. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

581

TGR 79 100

China Lapsang Souchong, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Auf überlieferte Art wird dieser schwarze Blatt-Tee im Rauch geeigneter Hölzer delikat veredelt. Rauchig, würzig mit orange-brauner Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Oolong

308

TGR 91 | 100

Nepal Oolong Jun Chiyabari, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Eine zauberhafte, sorgfältig gerollte Oolong-Spezialität aus dem Dhan-kuta Distrikt Nepals. Die sanfte, florale, leicht-nussige Tasse in goldgelb verdient es, sich mit den Oolong-Größen aus Taiwan messen zu dürfen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

630

TGR 89 | 100

Formosa Fancy Superior Oolong Taifu

Aus dem nördlichen Hochland Taiwans. Taufrisch und betörend. Faszinierende Feinarbeit mit zarter, floraler und hochgelber Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 3 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

642

TGR 100 | 100

Renegade Oolong

Ein Fabelwesen zwischen Grünem und Schwarzem Tee. Ätherisch und betörend, mit blumigem Bouquet. Zauberhaft und kunstvoll teilfermentiert. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter 90 °C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

670

TGR 100 | 100

Neuseeland Zealong Oolong, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Lieblich-florale Noten, samtig-weiche Süße und ein Bouquet schönster Frühlingsblüten. Das eng gerollte Blatt kann in der Kanne verführerisch tanzen und sich öffnen. So herrlich leicht und beschwingt kann Oolong sein! Tipp: 13 g Tee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

671

TGR 100 | 100

Neuseeland Zealong Roasted, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Handwerkliche Finesse ist notwendig, um den Teeblättern die filigranen Röst-Aromen zu bescheren, die die Komplexität des Oologns auf eine neue Ebene hebt. Meisterhaft! Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

861

TGR 93 100

Java Oolong Barisan, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein hauchzarter, fast grüner Oolong, durchaus vergleichbar mit besten Sorten aus Taiwan. Jadegrüne Tasse. Sanft, vegetabil, voll lebendiger Frische.

Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

862

TGR 95 100

Java Oolong Sukui, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Auf der Insel Java wird dieser frühlingshafte Oolong hergestellt. Leicht oxidiert zeigt der süßliche Sukui Oolong aus der Strauchsorte Si Ji Chun ein aromatisches und blumiges Bouquet, das dem Gaumen schmeichelt. Tipp:

12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 90 °C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

Tradition

740

TGR 65 100

Golden Samowar Tea

Warme, mildwürzige Blattmischung mit goldenen Blattspitzen aus verschiedenen Provenienzen. Bestens geeignet für die traditionelle Zubereitung im glänzenden Samowar. Hellbraune Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen. Zubereitung für Samowar: 25 g Teeblätter (ca. 13 gestrichene Teelamaß) auf 0,5 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen, abgießen und in die Samowar-Kanne umfüllen.

749

TGR 74 100

Royal Breakfast Tea

Eine von unseren Tea Tastern fein abgestimmte Schwarzteemischung aus den Anbaugebieten Assam, Himalaya und Ceylon. Herrlich aromatisch, mit ausbalancierter, edler Tasse passend zu jedem Frühstück, auch ungesüßt und ohne Milch ein Genuss! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

750

TGR 69 100

English Breakfast Tea

Die typische, markante Breakfast-Mischung aus klassischen Broken-Tee-Komponenten. Kräftig, würzig, animierend. Üppige, rot-braune Tasse. Tipp: 14 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; schmeckt mit weißem Kandis.

› Auch als MasterBag erhältlich

755

TGR 66 100

English Five o'clock Tea

Ein dominierend kräftiger Assam, hergestellt im CTC-Verfahren. Very British. Sehr gehaltvoll und daher auch gut geeignet für die Zugabe von Milch. Rotbraune Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem Stück Kluntje pro Tasse und Sahne oder Milch. Paßt gut zu englischem Teegebäck.

762

TGR 68 100

O'Sullivan's Favourite®

Ein kerniger, frischer CTC aus besten Hochlagen Afrikas. Besonders in Irland genussvoll getrunken. Orangerote, kräftig-würzige und verspielte Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; schmeckt besonders gut und irisich mit viel Milch, auch mit Kandis oder Kluntje.

Jenseits der Prominenz

356

TGR 75 | 100

Black Kora (NABU, Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Fruchtig, mild und harmonisch mit kupferroter Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel Kandis; ohne Milch und Sahne.

585

TGR 91 | 100

Laos Wild Phongsali

Die exotische Bereicherung unseres Asien-Sortiments: Schwarzer Tee (vor Ort auch Roter Tee genannt) aus dem historischen Kerngebiet des Teeanbaus. Weiche, runde Tasse mit feiner Süße. Offenes Blatt. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 4–5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

770

TGR 95 | 100

Kolumbien El Chocó, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der einzige Teegarten Kolumbiens stellt mit viel Liebe einen kräftig-würzigen Schwarztee mit ganz eigenständiger Aromatik her – ein Tipp für Assam-Fans. Tippy Broken Spitzenqualität, intensiv-rötlich in der Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

802

TGR 90 | 100

Ruanda Karongi Kwitanga®

Wunderschöne Neuentdeckung aus dem jungen Teeland Ruanda. Gewachsen auf über 2.000 m und mit Hingabe handwerklich hergestellt. Intensive, betörende, kupferrote Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

803

TGR 80 | 100

Kenia GFBOP₁ Milima®

Auf Swahili bedeutet «Milima» hoher Berg und beschreibt die Höhenlage der Teegebiete. Ein Muss für Assam-Freunde und alle, die es gerne vollmundig, aromatisch und dennoch ausgewogen mögen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

675

TGR 100 | 100

Neuseeland Zealong Black, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Betörende Anklänge nach Honig, Malz und einem Hauch Karamell. Großes, offenes Blatt, das eine mahagonifarbene Tasse ohne jegliche Bitterkeit zaubert. Für alle Schwarzteefreunde gleichermaßen ein Juwel. Tipp: 13 g Tee (Teelamaß-Dosierung nicht möglich) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen.

780

TGR 96 100

Indian Chai, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Kräftig, würzig und typisch indisch. Schmeckt am besten mit einem Schuss heißer Milch und leicht gesüßt. Tipp: 13 g Indian Chai Tee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

872

TGR 88 100

Vietnam Ban Lien Red

Im äußersten Norden des Landes liegt die Provinz Lao Cai, in der die Teebauern außergewöhnliches leisten: die floralen, lieblichen und fast schon süßen Nuancen dieses Tees sind in speziellen Teebüschen verborgen und nur eine Handvoll versierter Tea-Maker schaffen es, diese im Herbst hervorzulocken. Ein Fest für die Sinne, in jeglicher Hinsicht! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter 95 °C heißes Wasser; 2,5 Min. ziehen lassen.

874

TGR 87 100

Vietnam Kim Tuyen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Die alten, teils immer noch wild wachsenden Teepflanzen gedeihen im hohen Norden Vietnams. Kleinbauern aus den umliegenden Dörfern verarbeiten die Blätter nach traditioneller Methode. Mahagonifarbene und lieblich-vollmundige Tasse! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen.

640

TGR 100 100

Renegade Black

Die Seele Georgiens in einer Tasse. Intensiv, lebendig, charaktervoll und mit langanhaltendem, schmeichelndem Nachklang. Echte Handwerkskunst. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen.



30

China

500

TGR 73 100

China Chun Mee (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Grüner Klassiker, auf der ganzen Welt beliebt. Frisch und kernig im Geschmack mit heller, gelber Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

505

TGR 70 100

China Gunpowder (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Der wohl bekannteste chinesische Grüntee überhaupt. Das kugelförmige Blatt gibt den Namen. Frische, kernig-robuste Tasse mit typisch gelber Tassenfarbe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

510

TGR 76 100

China Gunpowder Temple of Heaven, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Exzellenter Gunpowder mit fein gerolltem, kleinen Blatt. Explosiv und fruchtig. Kernige, leuchtende, gelb-grüne Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 3 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 75 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

516

TGR 90 100

China Mao Feng (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Großes, offenes und handgearbeitetes Blatt; silbrig-grün. Erfrischend zart und fruchtig bei gelb-grüner Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

519

TGR 91 100

China Lung Ching (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Feiner Drachenbrunnentee, südlich der Stadt Hangzhou biologisch angebaut und sorgfältig gepflückt. Anhaltend leicht und duftig. Zartgrüne Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

526

TGR 97 100

China Pi Lo Chun (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Die «Jadegrüne Schnecke des Frühlings» ist benannt nach den spiralartig gedrehten Blättern, die angenehme Röstnoten mit fruchtig-floralen Aromen zu einem filigranen Gesamtkunstwerk vereinen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

536

TGR 86 100

China Wuyuan Jasmin (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Feinster, fruchtig-weicher und duftiger Jasmin-Tee. Mühevoll werden die Blüten wieder ausgelesen, nachdem die frischen Blätter den Jasminduft in sich aufgenommen haben. Strahlend-gelb in der Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

541 Gelber Tee

TGR 97 100

China Yellow Dragon, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Nur noch im tiefen Süden Chinas kennt man das Geheimnis eines guten Gelben Tees. Sanft gebacken, mit Kakaonuanen, würziger Grundnote und goldgelber Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

543

TGR 100 100

China Jasmine Dragon Phoenix Pearls, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Handgerollte Jasminteespezialität. Gepflückt werden ausschließlich die feinsten Triebe, um dann schonend zu einem Grüntee der Spitzenklasse verarbeitet zu werden. Der feine Jasminduft wird durch Zugabe erntefrischer Jasminblüten erzielt. Diese werden anschließend wieder ausgelesen. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Japan

700

TGR 76 | 100

Japan Sencha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Japanischer Klassiker von großer Beliebtheit. Belebend-frisch und eindeutig. Helle, grüne Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen. Vitalisiert enorm und schmeckt auch als Kaltgetränk.

› Auch als MasterBag erhältlich

701

TGR 69 | 100

Japan Bancha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Idealer Grüntee für den späten Nachmittag. Ausgewogen, mild, im Grundcharakter Sencha-like. Klare, hellgrüne Tasse. Geerntet wird bewusst zum Ende der Pflückperiode. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

703

TGR 77 | 100

Japan Genmaicha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine in Japan sehr beliebte Grüntee-Rezeptur ist das Mischen von geröstetem Vollkornreis mit frischem Sencha. Die frische, gelb-grüne Tasse schmeckt angenehm duftig nach Reis. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

705

TGR 90 | 100

Japan Sencha Extra Fine, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine hochwertige, rasant-animierende Sencha Qualität, die auch die Bedürfnisse passionierter Grünteekenner erfüllt. Intensive, leuchtend-grüne Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Vitalisiert enorm und schmeckt auch als Kaltgetränk.

714

TGR 92 | 100

Japan Fukamushicha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Japanischer Grüntee-Klassiker aus Kagoshima. Nach der Ernte lange gedämpft, weswegen der Tee ein brüchigeres Blatt entwickelt. Vollmundige, besonders gehaltvolle Tasse mit feinen Röstnoten. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

715

TGR 90 | 100

Japan Kukicha Extra, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ebenso ausgefallen wie harmonisch ist diese Spezialität aus Teeblättern und hellen Blattstielen für die späte Teestunde. Zurückhaltend, leicht-fruchtig und ausgleichend. Helle, gelb-grüne Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch als Kaltgetränk.

716

TGR 96 100

Japan Gyokuro Kukicha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Intensiv beschattetes, saftig-grünes Nadelblatt vereint sich mit hellen, filigranen Blattstängeln zu einer exzellenten Kukicha-Spezialität. Vollmundig, delikat und fruchtig-vegetabil verführt die weiche, samtig-grüne Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

718

TGR 96 100

Japan Kabuse-cha (Halbschatten), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Delikater und gehaltvoller Halbschattentee aus der ersten Ernte. Herrlich fruchtige und frische, leuchtend grüne Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

719

TGR 91 100

Japan Kamairicha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Pfannengerösteter Grüntee ist eine absolute Seltenheit in Japan und wird traditionell nur auf der Insel Kyûshû hergestellt. Dieser Kamairicha wird in der Region Gokase angebaut und besticht durch eine lebendige Tasse mit edlen Röstaromen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

720

TGR 98 100

Japan Gyokuro, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Das tiefgrüne, faszinierend-feine Blatt zeugt von aufwändiger Beschattung der Pflanzen vor der Ernte. Dominierende Eleganz und Vitalität, bestend vor Inhalt. Brillantes, hellgrünes Erlebnis. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 60 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Vitalisiert enorm und schmeckt auch als Kaltgetränk.

721

TGR 86 100

Japan Benifuuki Catechin, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Dieser japanische Grüntee wurde ausschließlich aus der Strauchsorte Benifuuki hergestellt. Dieser Kultivar ist bekannt für einen außergewöhnlich hohen Catechin-Gehalt, weswegen der Geschmack herber und intensiver ausfällt. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

722

TGR 100 100

Japan Shincha Shimoyama First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Das Zauberwort heißt «Shincha». Die glänzenden, ersten Halbschattentees des Jahres von der Südsinsel Kyushu lassen japanische Teeherzen höher schlagen. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 60 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

723

TGR 100 100

Japan Shincha Kirisakura First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Shincha bedeutet «neuer Tee» und steht für die erste und beste Pflückung im Frühling. Dieser tiefgrüne Halbschattentee von der Südsinsel Kyushu besticht durch eine hochintensive, fruchtige und frische Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, 60 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Matcha

709

TGR 100 100

Matcha Kei «Master's Tribute», Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Nur selten finden sich Meister in der Teeherstellung. Und noch seltener finden sie sich im Bio-Anbau. Doch das von Generation zu Generation vererbte Wissen und die reichhaltigen vulkanischen Böden Kagoshimas ermöglichen es, eine Matcha-Spezialität von einzigartiger Güte hervorzubringen. Exklusiv für TeeGschwendner hergestellt, steht Matcha Kei (= Respekt) für das Beste, was japanischer Tee zu bieten hat – Intensität, Lieblichkeit und «Umami» (herzhaft, wohlschmeckend). Ein echtes Meisterwerk! Tipp: 1–1,5 g Matcha-Pulver (2 leicht gehäufte Bambuslöffel «Chashaku») auf 80 ml gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; mit einem Bambusbesen (Chasen) 10–15 Sekunden schaumig schlagen.

708

TGR 98 100

Matcha Jaku «Ceremonial Spirit», Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Im tiefen Süden Japans, auf der Insel Kyushu, leben die Teebauern, die das Teewissen besitzen, um unseren Matcha Jaku (= Stille) herzustellen. In der Präfektur Kagoshima wird seit vielen Jahren Bio-Anbau gefördert und die Ergebnisse der großartigen Bemühungen finden sich in dieser vollmundigen Köstlichkeit. Idealerweise pur getrunken, lässt er tief in die Seele japanischer Teekunst blicken und schenkt dem Feinschmecker zeremonielle Augenblicke voll genussvoller Kontemplation. Tipp: 1–1,5 g Matcha-Pulver (2 leicht gehäufte Bambuslöffel «Chashaku») auf 80 ml gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; mit einem Bambusbesen (Chasen) 10–15 Sekunden schaumig schlagen.

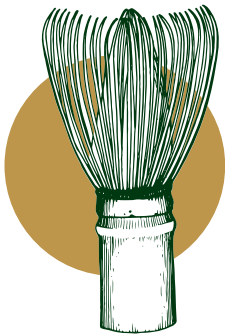
707

TGR 95 100

Matcha Sei «Every Day Purity», Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Sorgfältig ausgesuchte Ernten aus den besten Anbaugebieten werden von unserem Teemeister behutsam komponiert und abgeschmeckt, um unseren Matcha Sei (= Reinheit) herzustellen. Aromatisch und intensiv ist Matcha Sei ideal geeignet, um sich eine tägliche Portion «Grün» zu gönnen, ob im Büro oder zu Hause, ob Einsteiger oder Matcha-Kenner. Eine kleine Schale «Auszeit»! Tipp: 1–1,5 g Matcha-Pulver (2 leicht gehäufte Bambuslöffel «Chashaku») auf 100 ml gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; mit einem Bambusbesen (Chasen) 10–15 Sekunden schaumig schlagen.



Matcha – Die Königin des Tees

Nur ganz bestimmte Teepflanzen eignen sich für die Matcha-Herstellung. Trotz modernster High-Tech wird hochwertiger Matcha bis heute aufwändig in traditionellen Steinmøhlen aus Granit gemahlen. Ergebnis: 30 g pro Stunde! Die Møhlen dürfen nicht schneller drehen, sonst würde die dabei entstehende Hitze den einzigartigen Geschmack zerstören. Ein wahrlich exklusiver Tee-Genuss!

704

TGR 83 100

Matcha Wa «Cooking for Harmony», Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Das Grundprinzip «Wa» steht in der japanischen Teezeremonie für Harmonie. Alles ist im Gleichgewicht – ein Leitsatz den man auch aus der japanischen Küche kennt. Daher eignet sich unser Matcha «Wa» hervorragend als kreative Zutat. Ob in Eiscreme, Milchshakes, Smoothies oder auch in Kuchen: Matcha zaubert nicht nur eine wunderbare, intensiv-grüne Farbe, sondern auch einen cremig-samtigen und erfrischend herb-lieblichen Charakter in die Speise- oder Getränkecreation. Frisch und aromatisch verleiht Matcha auch intensiven Gerichten eine besondere Note. Ein Cuvée für hohe kulinarische Ansprüche, in der praktischen, wiederverschließbaren Tüte. Verwendung: Matcha Wa kann sowohl allen warmen als auch kalten Rezepten zugefügt werden und muss nicht vorher in Wasser gelöst werden.

785

TGR 88 100

Matcha Kô «Perfect balance»

Kô bedeutet Balance – und genau diese Harmonie aus Qualität, Geschmack und Preis macht diesen Matcha so besonders. Unser Matcha Kô überzeugt dank leuchtend grüner Farbe und ausgewogenem Aroma mit hervorragendem Preis-Genuss-Verhältnis, das sich pur oder als Matcha Latte genießen lässt. Auch in Desserts, Gebäck & Co. bringt er eine feine, japanische Note. Die Vorteilspackung eignet sich perfekt für alle, die Matcha kennenlernen möchten, ebenso wie für Matchaholics. Matcha aus verantwortungsvollem Anbau in Japan und natürlich rückstandskontrolliert – für unbeschwerten Genuss. Tipp: ca. 2 geh. Bambuslöffel Matcha in eine Matcha-Schale (Chawan) geben, mit 100 ml weichem 80 °C heißem Wasser übergießen und mit einem Bambusbesen (Chasen) z-förmig schaumig schlagen.

712 (200 g)

TGR 95 100

Matcha for Latte, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Matcha For Latte ist der perfekte Begleiter für die unkomplizierte Zubereitung von Matcha Latte und den grünen Genuss unterwegs. Angenehm intensiv, vollmundig und leicht gesüßt ist Matcha For Latte gut geeignet, um den einzigartigen Grüntee-Geschmack und eine intensiv-grüne Farbe in alle Latte-Variationen zu bringen – egal ob mit pflanzlichem Drink oder Milch. Aus bestem biologischen Anbau stammt dieser Tee aus den bekannten Anbaugebieten auf Japans Südsinsel Kyushu. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und bringen Sie ein bisschen mehr Farbe in Ihre Getränke! Zubereitungsempfehlung: 200 ml Milch erwärmen und in ein großes Glas geben. Anschließend 2 gestrichene Teelamaß (10 g) Matcha for Latte hinzugeben und alles gut umrühren. Sofort servieren und warm genießen.

Südkorea

588

TGR 91 | 100

Südkorea Yeongam, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Leichter und äußerst zugänglicher Grüntee traditioneller Machart aus der südlichen Provinz Jeollanam. Die Teebüsche des Gartens auf dem Festland bestehen aus einheimischen Kultivaren, die dem Grüntee ihren unverwechselbaren Charakter verleihen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 11 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

591

TGR 94 | 100

Südkorea Seogwang Sencha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine weitere, brillante Bereicherung des Grünteesegments aus dem noch jungen Anbaugebiet Seogwang. Der vitalisierende Top-Sencha überzeugt mit jadegrüner, intensiver und fruchtig-lieblicher Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Koffein im Tee?

Ja, Tee enthält Koffein (ein Alkaloid). Chemisch gesehen ist es das gleiche Alkaloid wie im Kaffee. Die Wirkweise unterscheidet sich durch die Begleitstoffe im Tee (Polyphenole und Theanin) jedoch erheblich. Es regt sanfter und schonender an. Anders als das Koffein aus Kaffee, das zu einer schnell eintretenden, aber rasch nachlassenden Anregung führt, bewirkt das Koffein im Tee aufgrund der Begleitstoffe eine mildere, jedoch länger anhaltende Anregung. Wir lieben diese besondere Wirkung des Alkaloids beim Teetrinken!



Jenseits der Prominenz

293

TGR 90 | 100

Darjeeling GFTGFOP1 Green Elephant, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Frisch, fruchtig und dennoch weich am Gaumen, zeigt hier der Grüntee aus dem Himalaya sein Grünes Gesicht. Ausgewogen und mit erstaunlich heller Tasse. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 85 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

310

TGR 83 | 100

Nepal Himalaya View®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Milder, feiner Grüntee aus den hochgelegenen Anbaugebieten im Osten Nepals. Dunkelgrünes Blatt mit feinen, hellen Tips und goldgelber Tasse. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

313

TGR 90 | 100

Nepal Ilam Mao Feng, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Eine wirkliche Novität aus der kleinen aber feinen Green Tea Factory in der zauberhaften Teelandschaft der Ilam-Region. Klare, zartgrüne Tasse; fein und finessig. Tipp: 12g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

318

TGR 89 | 100

Nepal Sandakphu Green, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein Grüntee mit einem ganz besonderem Charakter – sanft, süß und wärmend. Ein zarter Genussmoment einer frischen Tasse. Tipp: 14g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

357

TGR 75 | 100

Green Kundah (NABU, Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Fruchtig, ausdrucksstark und kernig mit gelbgrüner Tassenfarbe. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

594

TGR 81 | 100

Myanmar Jade Green, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein Novum aus dem letzten wilden Tee-paradies und ganz anders, als erwartet: gedämpfter Grüntee! Angenehm weich und fruchtig mit intensiv-grüner Tasse. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

596

TGR 77 | 100

Myanmar Green Pindaya, Bio-Anbau DE-Öko-013



Im Herzen des «Goldenen Landes» wächst Tee noch nahezu wild und wird bis heute traditionell verarbeitet. Intensiv-kräftig mit fruchtig-lieblichen und leicht rauchigen Noten, ist dieser Tee ursprünglich und authentisch. Myanmar – eines der letzten unentdeckten Tee-Paradiese dieser Welt!

Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 75 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

599

TGR 72 | 100

Grüntee Kampagne® Green Hunan Selected (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Traditionell verarbeitete Grüntee-Spezialität aus der Bergregion im Südosten Chinas, speziell für TeeGschwendner hergestellt. Charaktervoller Grüntee mit angenehmer, milder und frischer Tasse. Unter Naturland Bedingungen angebaut. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

665

TGR 100 | 100

Neuseeland Zealong Green, Bio-Anbau DE-Öko-013



Das intensive, frische Grün der großen Blätter kündigt vom Frühjahr. Subtil fruchtig, lieblich und sanft in der Tasse zeugt der Grüntee des einzigen Teegartens Neuseelands von meisterlicher Handwerkskunst. Über jeden Zweifel erhaben! Tipp: 13 g Tee (Teelamaß-Dosierung nicht möglich) auf 1 Liter weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

865

TGR 98 | 100

Rainforest Rescue Tea (NABU), Bio-Anbau DE-Öko-013



Ein außergewöhnlicher Tee, der exklusiv für dieses Projekt zum Schutz des Regenwaldes entwickelt wurde: Grüner Tee, jedoch in der typischen Kugelform eines Oolong produziert, leicht, floral und klar im Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

641

TGR 100 | 100

Renegade Green

Wenn der Frühling die ersten grünen Triebe offenbart, erwachen die Tee-sträucher aus Ihrem Winterschlaf. So erfrischend lieblich und mild, wie ein sanfter Morgen im Mai. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter 90 °C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.



Weißer Tee

39

517

TGR 100 100

China Yin Zhen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Die Königin des Weißen Tees, die Silbernadel, steht bis heute für vollendete, chinesische Teekunst. Das filigrane, von Hand gepflückte Blatt ist überzogen mit feinstem samtig-schimmerndem Flaum der jungen Triebe. Kristallklare, lieblich feine Tasse. Ein Hochgenuss! Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter weiches, 80 °C heißes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

531

TGR 86 100

China Pai Mu Tan, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Nach unterschiedlichsten überlieferten Methoden wird Weißer Tee auch heute noch zeitraubend, weil nahezu naturbelassen, hergestellt. Frische, gelbe und betörend sanfte Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

532

TGR 90 100

China Fancy White Peony, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Spezielle Teepflanzen liefern die prächtigen Teeblätter und deren weiße Blattspitzen kennzeichnen die feine Qualität. Reizvoll und verführerisch, sanft und zart. Hellgelbe Tassenfarbe. Tipp: 11g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.



Weißer Tee Yin Zhen

Kein anderer Tee steht symbolisch so sehr für Weißen Tee, wie die «Silbernadel». Der Stolz chinesischer Teekunst wird auf der ganzen Welt geschätzt und ist bei uns dauerhaft in Bio-Qualität erhältlich. Welch ein Geschenk!



Edmon's®

41

SOPHISTICATED TEA SELECTION

2021 – Schwarzer Tee

TGR 107 | 110

China Golden Da Bai Hao

In der von Karstlandschaften geprägten Provinz Guangxi wird aus den üppig wachsenden Blattspitzen des Da Bai Hao-Kultivars ein milder Schwarztee hergestellt, dessen Erscheinung nicht verlockender sein könnte. Herrlich-goldene Tassenfarbe, mild-würzig mit betörenden Noten von Malz, Honig sowie Fliederbeeren. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

2331 – Grüner Tee

TGR 108 | 110

Japan Shincha Signature Roast, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Dieser beschattete Shincha ist eine Spezialität aus Kagoshima, die aus dem Kultivar Tsuyuhikari hergestellt wurde. Der exklusiv für uns feinabgestimmte Nachröstungsprozess verleiht dem Shincha einen nussigeren Geschmack mit Nuancen, die auch an Nadelhölzer erinnern. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70°C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Preisliste Seite 6

2456 – Schwarzer Tee

TGR 108 | 110

Darjeeling Turzum Moondrop

Dieser feine Darjeeling stammt aus dem renommierten Teegarten Turzum, der für seine besonders klaren, floralen Tees bekannt ist. In den kühlen Höhenlagen gewachsen, die häufig vom Nebel eingehüllt sind, besticht dieser Tee durch seine leuchtend goldene Tasse, ein beeindruckendes Muskatel-Aroma und eine harmonisch ausgewogene Struktur. Ein eleganter Genuss für alle, die Darjeeling in seiner feinsten Form schätzen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 10,5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

2909 – Schwarzer Tee aromatisiert

TGR 106 | 110

Sophisticated Blend No. 3 Ode to the Earl

Diese meisterliche Komposition vereint echtes sizilianisches Bergamotteöl mit fein abgestimmten Schwarztees aus Nepal, Darjeeling, Neuseeland und Sri Lanka. Duftige Zitrusnoten, feine Würze mit Anklängen von Malz, Honig sowie Muskatel und sein seidiger Abgang machen diesen Tee zu einer eleganten Hommage an den Earl. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

2200 – Grüner Tee

TGR 94 | 110

China Lu Mu Dan, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Es ist ein besonderer Moment, in dem sich die gebundenen Blattspitzen des edlen Tees zu voller Schönheit entfalten und sich dem Betrachter vollendete chinesische Teekunst erschließt. Faszinierende Feinarbeit sorgt für ein sanftes Geschmackserlebnis und eine zartgrüne Tasse. Tipp: 1 Tee-rose auf 0,5 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser. Genussfertig ab 3 Min. Ziehzeit. Tee kann im Gefäß verbleiben und nach Geschmack erneut aufgegossen werden.

Neben den hier aufgeführten Tea Taster Empfehlungen sind **weitere Edmon's-Sorten** im Onlineshop und in den TeeGschwendner-Fachgeschäften in Ihrer Nähe verfügbar.

Unsere raren Edmon's Spezialitäten sind stets in begrenzten Mengen erhältlich, so lange der Vorrat reicht. Die Bestände können variieren.



«Was beim Wein der herausragende Jahrgang und beim Whiskey das Single Barrel, ist beim Tee das Edmon's Sortiment. Bei diesen seltenen Einzelpflückungen sind Mensch und Natur in perfekter Harmonie, jede Sorte ein kleines Meisterwerk und vollendeter Genuss in der Tasse.»

Daniel Mack, Tea Taster TeeGschwendner



Schwarzer Tee 43

AROMATISIERT

988

TGR 96 100

Ananas-Mango

Exotisch süße Düfte ergänzen angenehm den leicht herben Schwarztee. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit Kandis.

910

TGR 95 100

Black Currant

Beeriges Vergnügen mit schwarzem Johannisbeergeschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

967

TGR 97 100

Blutorange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Fruchtgenuss mit dem saftigen Geschmack sonnengereifter Blutorangen. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

916

TGR 98 | 100

Caramel

Herrlich cremiger Caramelgeschmack nach guter englischer Tradition. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1680

TGR 90 | 100

Cookies and Cream

Schwarzer Tee aus Afrika trifft auf cremig-weichen Geschmack nach Keksen und Sahne – ein himmlisches Duo! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2,5 Min. ziehen lassen.

985

TGR 93 | 100

Dschungelfeuer® (tropischer Fruchtgeschmack)

Ein Klassiker unter den exotisch aromatisierten Tees. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

922

TGR 93 | 100

Earl Grey Nr. 69

Der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte, intensiv duftend und angenehm. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

› Auch als MasterBag erhältlich

923

TGR 95 | 100

Earl Grey Imperior

Ein feiner Earl Grey für Freunde leichter, frischer Himalaya-Tees, verfeinert mit kräftigem Zitrusgeschmack. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

935

TGR 96 | 100

Earl Grey's Lady Violet®

Ein dezenter Hauch von zitronig-frischer Bergamotte schmiegt sich harmonisch an die leichte, duftig-blumige Tasse des Himalaya First Flush. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit weißem Kandis.

918

TGR 97 | 100

Earl Grey Noblesse, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Bester Schwarztee aus Sündindien, edelstes Bergamotteöl aus Italien und Lavendelblüten vereinen sich zu explosiver Fruchtigkeit mit feiner Gewürznote. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

938

TGR 98 100

Earl Grey, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Bester Schwarztee aus Südindien und edelstes Bergamotteöl aus Italien vereinen sich zu diesem besonderen Earl Grey Tee. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

921

TGR 92 100

Erdbeer-Sahne

Süß-fruchtige Erdbeeren und lieblicher Sahnegeschmack mischen sich zu purer Verführung. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1701

TGR 98 100

Frohe Ostern Pfirsich-Zitrone

Pfirsich oder Zitrone? Warum nicht beides? Wie gut diese beiden saftigen Früchte miteinander können, beweist diese erfrischende Mischung, die auch kalt ein Genuss ist! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.
Erhältlich ab Aschermittwoch bis Ende Mai.

1703

TGR 96 100

Gina Amaretta®

La Dolce Vita genießt Gina Amaretta am liebsten mit weichem Marzipan-Geschmack. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

908

TGR 95 100

Gwendalinas Backäpfelchen®

Duftiger, herzhaft-süßer Bratapfelgeschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.
Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

1705

TGR 89 100

Hazel's Chocolate

So genießt Hazel: Intensive Kakaonoten erinnern an feine Schweizer Chocolatierskunst. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

947

TGR 93 100

Kaluna®

Fruchtig-erfrischender, vitalisierender Limonengeschmack. Tipps für die eiskalte Erfrischung: 11 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 200 ml weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Ideal: Das Konzentrat über Eiswürfel in die Eisteekanne durch ein Sieb abgießen. Das so kältegeschockte Getränk mit kaltem Wasser auf 1 Liter auffüllen. Auch gut: Ohne Eiswürfel, das Konzentrat durch ein Sieb in die Eisteekanne abgießen und mit kaltem Wasser auf 1 Liter auffüllen. Je nach Geschmack können Sie Zucker hinzufügen. Kaluna® ist sofort nach der Zubereitung servierfähig. Besonders erfrischend schmeckt Kaluna® mit Zitronen- oder Orangescheiben.

Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.

946

TGR 95 100

Karl-Heinz, der Herbsttee® (sahnig-würzig)

...wärmt Sie von innen auf. Unser Klassiker zur goldenen Jahreszeit! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang September bis Ende November.

› Auch als MasterBag erhältlich

903

TGR 89 100

Late Night Earl Grey, entkoffeiniert DECAF

Lust auf Tee, aber keine auf Koffein? Dieser Earl Grey mit dem unverwechselbaren Bergamotteduft ist koffeinfrei, ermöglicht Teegenuss zu jeder Zeit und bereitet garantiert keine schlaflosen Nächte. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

951

TGR 93 100

Lemon, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Beste Schwarztee mit herrlich-frischem Zitronengeschmack. Eine sonnige Teemischung wie ein Urlaub auf Sizilien! Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

957

TGR 95 100

Mango Indica

Schmeckt intensiv nach der indischen Mangofrucht. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

955

TGR 96 100

Maracuja

Mit dem Geschmack der tropischen Maracujaf Frucht (auch Passionsfrucht genannt). Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1621

TGR 92 100

Midsommar

Sommerzeit ist Beerenzeit im hohen Norden Skandinaviens und die lässt sich mit diesem köstlich beerigen Tee vortrefflich feiern! Skål! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.

1700

TGR 92 100

Milky Oolong

Ein hauchzarter und floraler Oolong, wunderbar cremig und lieblich. Hell, sanft und geschmeidig in der Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

962

TGR 96 100

O'Connor's Cream®

Kräftiger Whiskey-Geschmack, fein abgestimmt mit Toffee Cream – für eine angenehm weiche Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

986

TGR 96 100

Orange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Feinstes Orangenöl schenkt diesem Tee seine natürliche Süße und Fruchtigkeit. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1706

TGR 95 100

Orangen Oolong, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der typische Duft nach sonnengereiften Orangen ergänzt wunderbar den lieblichen Geschmack des halbfermentierten Oolong-Tees. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit weißem Kandis.

969

TGR 94 100

Ostfriesen Vanille Koppke®

Diese typisch friesische, kräftige Mischung feiner Assam-Blatt-Partien mit einem Hauch Vanille lieben die Ostfriesen am Sonntag besonders. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 4 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1651

TGR 94 100

Pumpkin Chai

Kürbis kann ja so vielfältig sein! Süß duftende Kürbisstücke und klassische Chai-Gewürze mit mild-würzigem Schwarztee versprechen kuschelige Momente bis weit über den Herbst hinaus! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

975

TGR 96 100

Rhabarber-Sahne

Fruchtig-sahniger Mix mit dezent säuerlichem Rhabarbergeschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

917

TGR 69 100

Rosentee

Mildwürziger Schwarztee mit betörend-lieblichen Rosenblütenblättern verfeinert. Aparte, hellbraune Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit einem kleinen Löffel weißem Kandis.

982

TGR 91 100

Sahne

Ein weicher Geschmack von süßer Sahne. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

914

TGR 93 100

Sahne-Krokant

Der angenehme weiche Geschmack nach süßem Sahne-Krokant verführt die Sinne bei jedem Schluck. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

1629

TGR 96 100

Salzcaramel

Für die Herstellung von Salzcaramel wird in Nordfrankreich anstelle von Sahne traditionell Salzbutter verwendet. Überraschend cremig und mit außergewöhnlich vollmundigem Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

978

TGR 94 100

Sommernachtstraum

Eine leichte, exotisch-blumige Teekomposition. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis. *Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.*

990

TGR 96 100

Vanille «Das Original»

Das Aroma feinsten Vanille macht diesen Tee zu einem kostbaren Genuss. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

999

TGR 95 100

Weihnachtstee Meistermischung

Aromatisch, duftig; mit weihnachtlich-würzigem Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

991

TGR 96 100

Wildkirsche

Eine Teekreation mit dem fruchtig-süßen Geschmack nach reifen, tief-roten Kirschen. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Grüner Tee

AROMATISIERT

901**TGR 98 | 100****Arabische Nacht® (exotisch-blumig)**

Eine Komposition seltener Düfte und ein Hauch von Orient umwehen jede Tasse. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

997**TGR 97 | 100****Caipirinha**

Die alkoholfreie Variante des beliebten Trend-Cocktails aus Brasilien mit dem Geschmack von Rohrzucker und frischen Limetten. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang April bis Ende September.

937**TGR 94 | 100****China Royal Jasmine Curls**

Feinster Grüntee, einzigartig veredelt mit der sanften Intensität duftenden Jasmins. Elegant schimmerndes, offen gedrehtes Blatt. Prachtvolle, zartgrüne Tasse. Charmant und ziseliert mit lang anhaltendem Duft. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1601**TGR 92 | 100****Crème d'Orange**

Verführerisch süß und weich, wie Sahnebonbons aus der Kindheit, gepaart mit zarter Orangennote. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1702**TGR 99 | 100****Frühlingserwachen® Himbeere**

Knallrote Himbeeren sorgen als Farbtupfer für himmlische Frühlingsgefühle. Spritzig und fruchtig verleihen sie dem Grüntee zusammen mit sonnengereiften Zitronenstückchen einen animierenden Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich ab Aschermittwoch bis Ende Mai.

931**TGR 95 | 100****Grenaille® Pfirsich**

Saftiger Pfirsich, abgerundet mit süßer und leicht cremiger Vanille, vereinen sich zu dieser lieblichen Komposition. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

974

TGR 95 | 100

Grüner Kokos

Erlesene Kokosraspeln und feiner Sencha verleihen diesem Tee sein außergewöhnliches Aroma. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

909

TGR 99 | 100

Ingwer-Grapefruit, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Dieses Paar passt: Paradiesischer Zitrusgeschmack mit genau dem richtigen Hauch Ingwerschärfe. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

941

TGR 98 | 100

Japanische Kirsche

Betörend intensiv duftet dieser Tee nach «Sakura», der japanischen Kirschblüte. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1 Min. ziehen lassen.

943

TGR 98 | 100

Kashmir Khali-Kahwa® («Chai») (orientalisch-würzig)

Der Name des Tees bedeutet auf Indisch etwa «schöne, gute Tasse». Genau das Richtige für Liebhaber von Gewürztees. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

915

TGR 97 | 100

Le Touareg, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Beliebt in Südfrankreich und Nordafrika. Bester Gunpowder mit intensiver Pfefferminznote. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1673

TGR 93 | 100

Limoncello

Inspiziert vom italienischen Klassiker duftet auch unser milder Grüntee Limoncello verführerisch-süß nach Zitronenzeste, ist allerdings garantiert alkoholfrei und ohne Zuckerzusatz! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Saisonal erhältlich von April bis September

1660

TGR 100 | 100

Mango-Maracuja

Splash! Super-saftig, mega-fruchtig und traumhaft-spritzig sorgt Mango-Maracuja für den perfekten Fruchtekick und gute Laune! Wärmt im Winter und erfrischt als Eistee im Sommer. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

953

TGR 98 100

Marani® (exotisch-fruchtig)

Erfrischender Geschmack feiner Senchas verführerisch kombiniert mit dem exotisch-fruchtigen Duft lieblicher Blüten. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

949

TGR 99 100

Marokkanische Minze, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Typische Teespezialität aus Marokko. Bester chinesischer Gunpowder und die süße, aber dennoch frische Minze laden ein zu einer geschmacklichen Reise nach Nordafrika. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90° C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

963

TGR 93 100

Nangijala® French Vanilla

Zartduftende Vanille verleiht diesem Grüntee seinen exotischen Zauber. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

956

TGR 93 100

Nangilima® Nashi-Birne

Duftet zauberhaft nach saftig-süßen Birnen aus Fernost. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

961

TGR 95 100

Natsukaori® Erdbeer-Vanille

Fruchtiger Erdbeergeschmack, abgerundet mit feiner Vanille, verführt bei jedem Schluck. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.



Schon gewusst?

In den arabischen Ländern trinkt man bei heißen Temperaturen heißen Tee! So wird in Wüstenregionen wie Marokko sehr gerne Grüntee mit Minze genossen (wie unsere Nr. 949 Marokkanische Minze). In Kuwait oder Saudi Arabien hat eher kräftiger Schwarztee bei heißem Wetter Tradition!

Warum tun sie das? Weil der Körper kalte Getränke versucht eigenständig zu erwärmen, in dem er Hitze erzeugt. Heiße Getränke bringen den Körper zum Schwitzen und kühlen ihn somit herunter!

971

TGR 99 100

Orange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der Geschmack saftiger Orangen und die angenehme Süße des Grüntees lassen diese Teemischung zu einem erfrischenden Geschmackserlebnis werden. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

972

TGR 96 100

Pink Grapefruit

Erfrischend, spritzig und leicht bitter wie saftige Grapefruits. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1647

TGR 95 100

Pflaume-Marzipan

Lieulich ruft in der kalten Jahreszeit: Komm nach Hause, trink mich und genieße. Wohlig-warm warte ich in der Tasse auf Dich, mein Herz! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

902

TGR 97 100

Royal Grey®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein grüner Earl Grey mit edelstem Bergamotteöl. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

913

TGR 96 100

Sencha Aronia Grapefruit

Die heimische Superbeere Aronia trifft auf die «Königin der Zitrusfrüchte». Diese exotische Liaison auf Basis eines milden Sencha klingt genau so wie sie schmeckt: himmlisch-beerig und erfrischend fruchtig! Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

983

TGR 95 100

Sencha Claus®

Mild-würzig kommt Weihnachtsstimmung in jede Tasse. Ho-ho-ho. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

1596

TGR 95 100

Sencha Schlaflos (zitronig-herb)

Achtung, fertig, los! Grüntee, Mate und Guarana sorgen zusammen für den richtigen Kick! Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

987

TGR 95 100

Shogun® Himbeer-Vanille

Fruchtig-duftige Tasse mit dem Geschmack nach saftigen Himbeeren, abgerundet mit köstlicher Vanille. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

920

TGR 95 100

Vater Morgana®

Erfrischender, tropisch-süßer Fruchtgeschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

1040

TGR 97 100

Väterchen Frost®

Wenn klirrende Kälte alles in ihrem eisigen Griff hält, schenkt der «Herr des Winters» wärmende, cremig-süße Teemomente. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.



«Sencha Schlaflos ist für mich der Tee, wenn ich wach werden muss. Mit der Basis aus Mate, Guarana und Grünem Tee eine tolle Kombi, um dem Geist wieder neue Kraft und Energie zu schenken. Außerdem schön erfrischend im Sommer als Kaltgetränk zu genießen.»

Nadine Fischer, Teeabteilung TeeGschwendner
über **Sencha Schlaflos (Nr. 1596)**

Weißer Tee

AROMATISIERT

1620

TGR 94 100

Blaubeere

Heute machen wir mal blau! Die Komplizen: duftige Weiße Teeblätter und fruchtig-süße Blaubeeren. Tipp: 11 g Teeblätter (wegen der großen Blätter ist eine Dosierung mit dem Teelamaß nicht möglich) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1042

TGR 96 100

Holunderblüte

Zart-milder Weißer Tee umspielt von blumig-herber Holunderblüte. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

998

TGR 94 100

Weiße Weihnacht®

Der zarte Duft nach weißer Weihnacht und leckerem Vanillegebäck begeistert jeden Gaumen. Dezent abgerundet mit einem Spritzer Zitrone. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.



Rooibos

55

1301

TGR 98 | 100

Rooibos (Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013


Original Volksgetränk vom südafrikanischen Rooibos. Weich und angenehm im Geschmack. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1305

TGR 97 | 100

Rooibos African Chai

Der indische Klassiker in der würzig-süßen, afrikanischen Variante. Besonders köstlich mit heißer Milch und leicht gesüßt. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1378

TGR 98 | 100

Grüner Rooibos Limone-Ingwer, Bio-Anbau DE-ÖKO-013


Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe treffen auf «den Grünen» aus Südafrika – ein herrlich frischer Genuss! Tipp: 13 g Rooibos (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit Honig oder Kandis.

› Auch als MasterBag erhältlich

1386

TGR 96 | 100

Grüner Rooibos Pfirsich

Die Sanftheit und Frische des reifen Pfirsichs sind eine ideale Ergänzung für den vollmundigen Grünen Rooibos. Tipp: 13 g Rooibos (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1636

TGR 92 | 100

Grüner Rooibos Waldfrucht

Vermittelt das sinnliche Gefühl eines Picknicks auf einer sonnigen Waldlichtung umrandet von wildwachsenden Beeren. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1376

TGR 97 | 100

Rooibos Ananas-Passionsfrucht

Erfrischend belebender Geschmack nach Ananas und Passionsfrucht. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; schmeckt auch mit Honig.

1326

TGR 98 | 100

Rooibos Apfelstrudel

Komposition mit dem Geschmack von Apfelstrudel und gebrannten Mandeln. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

1794

TGR 94 | 100

Rooibos Blaubeer-Vanille

Da erlebt die cremig-süße Vanille ihr «blaues Wunder» – fruchtig und verführerisch, einfach ein perfektes Paar! Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1304

TGR 98 | 100

Rooibos Cup of Good Hope

Das lässt ja hoffen. Fruchtig-exotischer Geschmack vom Kap der Guten Hoffnung. Tipp: 11 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1340

TGR 99 | 100

Rooibos Kirsche-Cranberry

Vollmundige Kirsche und spritzige Cranberry brillieren in dieser süß-roten Mischung. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1315

TGR 96 | 100

Rooibos Oranje®

Erfrischend fruchtiger Rooibos mit Orangengeschmack. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1321

TGR 98 100

Rooibos Pflaume-Zimt

Diese wunderbare Kreation schmeckt nach warmem Pflaumenkuchen mit Zimt. Tipp: 13 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

1312

TGR 98 100

Rooibos Sahne-Caramel

Sahnig-weiche Caramel-Noten umspielen die natürliche Süße des Rooibos. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag erhältlich

1307

TGR 97 100

Rooibos Vanille

Erlesenes French-Vanilla Aroma prägt den süßlich-weichen Charakter dieser Rooibos-Schlemmerei. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1327

TGR 99 100

Rooibos Zitrone, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein erfrischend fruchtiges Geschmackserlebnis nach vollreifen, saftigen Zitronen. Tipp: 13 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen. Auch prima als Kaltgetränk oder Eistee.

1320

TGR 98 100

Winterzauber®

Ein winterliches Potpourri aus fruchtig-süßen Aromen und erlesenen Gewürzen verzaubert kalte Wintertage. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.



«Der Rooibos Ananas-Passionsfrucht ist mein absoluter Liebling, weil er heiß oder auch als Eistee echt lecker schmeckt! Die neusten Tee-Trends von TeeGschwendner teile ich auch gerne auf Facebook und Instagram.»

Jennifer Piel, Teeabteilung TeeGschwendner über
Rooibos Ananas-Passionsfrucht (Nr. 1376)

Honeybush

1335

TGR 97 100

Emily®

Sahnig-leckerer Erdbeer-Caramelgeschmack. Tipp: 14 g Honeybush (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1605

TGR 92 100

Mandelmilch

Die aus dem Mittelmeerraum stammende «Latte di Mandorla» trifft auf den süßen Honigbusch aus Südafrika. Verführerisch! Tipp: 13 g Honeybush (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 10 Min. ziehen lassen.

1331

TGR 97 100

Frühlingserwachen® Schoko-Creme

Schokoladig und nussig im Geschmack. Kurzum: die cremigste Versuchung seit es Honeybush mit Schokolade gibt! Tipp: 12 g Honeybush (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich ab Aschermittwoch bis Ende Mai.



Rooibos

Rooibos bedeutet soviel wie «roter Busch» auf Afrikaans. Der buschige Strauch mit gelben Blüten, ergibt milde Tees mit wenig Tannin und ist reich an Spurenelementen, Mineralien und Vitaminen. Für den Tee werden die braun-roten Zweige mit den nadelförmigen, dunkelgrünen Blättern geerntet.



Früchtetee

59

1402

TGR 97 100

Adventsfrüchtetee

Fruchtig-weihnachtlicher Geschmack. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

1408

TGR 98 100

Ananas-Brennnessel-Ingwer

Diese Früchte-Kräutermischung erfrischt und vitalisiert den Körper. Fruchtig-süß mit dezenter Schärfe. Eine ideale Frühlingsmischung. Tipp: 12 g Früchte-Kräutermischung (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1403

TGR 93 100

Apfel-Zitrone extra, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Erfrischender Geschmack von süßem Apfel und dezent säuerlicher Zitrone. Auch als Eistee ein Genuss. Tipp: 32 g Früchtetee (ca. 9 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1413

TGR 96 100

Birne

Ein heller, milder Früchtetee mit dem verführerischen Duft süß-saftiger Birnen. Leicht bekömmlich und herrlich erfrischend-spritzig im Geschmack! Tipp: 20 g Teeblätter (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1418

TGR 100 100

Blutorange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Frisch, fruchtig und angenehm mild mit dem Geschmack von saftigen Blutorangen. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 8 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1414

TGR 98 100

Bolero®

Vollmundig-fruchtige Erfrischung für feurige Sommertage. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.

1422

TGR 98 100

Cranberry

Fruchtig-beerige Powermischung mit Cranberrygeschmack. Tipp: 18 g Früchtetee (ca. 8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weisches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.



1429

TGR 99 100

Elefant Spaßmacher-Tee (Lemon-Geschmack), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Seine Lieblings-Teemischung mit fröhlichem Lemon-Geschmack bringt dem Elefanten jeden Tag gute Laune und freche Ideen. Eine Tasse voller Sonnenschein für alle Kinder von 3 bis 99 Jahren! Tipp: 22 g Früchtetee (ca. 11 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

© I. Schmitt-Menzel / Friedrich Streich, WDR mediagroup GmbH, Die Sendung mit der Maus® WDR

1453

TGR 98 100

Erdbeer-Moringa

Die grünen, krautig-köstlichen Blätter des ayurvedischen Wunderbaumes und die spritzigen Zitrusnoten verleihen diesem lieblichen Früchtetee einen überraschend exotischen Charakter! Tipp: 18 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1704

TGR 91 100

Feige-Rosé

In zartes Rosé gehüllt verführt die mildfruchtige Feige die Sinne – süße Versuchung für Augen und Gaumen. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1648

TGR 98 100

Frohe Ostern Erdbeer-Waldmeister

Fruchtig, duftig und frühlingshaft. Inspiriert vom heimischen Frühling verleihen Erdbeere und Waldmeister jeder Tasse ihren unverwechselbaren Charakter. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 10 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich ab Aschermittwoch bis Ende Mai.

1435

TGR 96 100

Früchteparadies

Eine Geschmacksexplosion nach reifen Erdbeeren und lieblichen Aprikosen mit angenehm frischer Säure. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1438

TGR 98 100

Gebrannte Mandel

Ein herrlich leichter Genuss mit dem dezenten Geschmack von frisch gebrannten Mandeln und süßer Vanille. Tipp: 18 g Früchtetee (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

› Auch als MasterBag erhältlich

1434

TGR 96 100

Granatapfel-Minze

Frisch und fruchtig bringt diese Mischung neuen Schwung in jede Tasse! Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 9 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1437

TGR 98 100

Gregory's®

Intensiv-fruchtig, ergänzt eine feine Joghurt-Note den süßen Waldbeer-Geschmack. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 9 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1441

TGR 93 100

Hagebutte-Hibiskus, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Fruchtig-sauer. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1444

TGR 98 100

Heiß & Innig®

Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren, abgerundet mit einem Hauch Vanille. Tipp: 18 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

1451

TGR 98 100

Kalimba®

Exotisch-fruchtig im Geschmack. Tipp: 25 g Kalimba® (ca. 8 bis 10 gehäufte Teelamaß) auf 200 ml gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 15 Min. ziehen lassen. Danach füllen Sie das Gefäß mit kaltem Wasser auf 1 Liter auf und gießen den Tee durch ein Sieb in Ihre Früchtetee-Kanne um. Verbleibt der Früchtetee in der Kanne, wird der Geschmack intensiver. Je nach Geschmack können Sie Zucker hinzufügen. Besonders erfrischend schmeckt Kalimba® mit Zitronen- oder Orangenscheiben und Eiswürfeln.
Erhältlich von Anfang Mai bis Ende August.

1456

TGR 96 100

Kaminfeuer

Zimtgeschmack. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.
Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar

1446

TGR 98 100

Kiba-Flip Kirsch-Banane

Da haben sich zwei gefunden. Fruchtig-süße Kirsche küsst liebliche Banane. Tipp: 28 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.



1405

TGR 96 100

Mainzelmännchens Alles wird gut! (sanft-fruchtig, duftig, frisch)

Fröhliche Früchte und wohltuende Kräuter wie Lavendel, Melisse und Kamille lassen Kummer und Sorgen im Nu vergessen. Vergnügt durch den Tag und entspannt in den Abend, genau wie die Mainzelmännchen – Alles wird gut! Tipp: 8 g Früchte-Kräuterteemischung (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

NFP Animation Film GmbH © ZDF/NFP/Ger 2025 – Alle Rechte vorbehalten



1461

TGR 96 100

Mainzelmännchens Winterapfel (Bratapfelgeschmack)

Diesen subtil nach winterlichem Bratapfel duftenden Schöngeist unter den Früchtetees dürfen alle Mainzelfreunde genießen. Die kleinen Schleckermäuler finden den duftig-süßen Schlemmertrunk unwiderstehlich. Übrigens auch als Schlummertrunk: Guten Abend! Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

NFP Animation Film GmbH © ZDF/NFP/Ger 2025 – Alle Rechte vorbehalten

1616

TGR 90 100

Mango-Rosmarin

Kontraste überraschend harmonisch: vollfruchtige sonnengereifte Alphonso-Mangos und würzig-aromatischer Rosmarin. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.



1426

Maus Entdecker-Tee (Orange-Vanille-Geschmack)

TGR 99 100

Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Den Geschmack von saftigen Orangen und leckerer Vanille hat die Maus für sich entdeckt. Eine Teemischung für große und kleine Abenteurer von 3 bis 99 Jahren! Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

© I. Schmitt-Menzel, WDR mediagroup GmbH, Die Sendung mit der Maus® WDR

1659

TGR 98 100

Milde Waldbeeren

Beerenfreunde aufgepasst! Diese lieblich-sanfte Mischung ist wie ein herrlicher Waldspaziergang. Genieße die Kraft der Natur aus 12 verschiedenen Beeren, die diesem Tee eine besonders bekömmliche und fruchtige Note verleiht. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1670

TGR 92 100

Orientalische Dattel

Ein würzig-warmes Geschmackserlebnis, wie ein Spaziergang über die Märkte des Ostens. Zimt, Nelken, Feigen und Apfel entführen die Sinne in ein Reich von tausend Tassen. Tipp: 23 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1637

TGR 96 100

Passionsfrucht

Saftige Passionsfrucht lässt mit ihrem süß-sauren Geschmack das bunte Brasilien, Heimat der exotischen Frucht, erblassen – perfekt auch als Eistee für heiße Sommertage. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1653

TGR 98 100

Pfirsich-Kurkuma

Für die einen ist es ein exotisches Gewürz aus der Küche, für die anderen ein kleines «Wundermittel» aus der ayurvedischen Lehre: Kurkuma! In perfekt balancierter Harmonie mit saftigen Pfirsichnoten betört dieser mild-würzige Früchtetee. Ein Duft, der die Sinne nach Indien entführt! Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1479

TGR 99 100

Pfirsich-Melba

Pfirsich-Sahne-Geschmack. Tipp: 26 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1485

TGR 96 100

Rote Grütze

Nach dem Geschmack der typischen norddeutschen Nachspeise-Spezialität. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 5 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1486

TGR 96 100

Rumtopf

Rumfruchtgeschmack. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

1492

TGR 99 100

Sanddorn-Ingwer

Fruchtiger Sanddorn und dezente Ingwerschärfe – diese leuchtend orange-rote Kombination mit fein-würzigem Honigduft hat es in sich! Tipp: 20 g Teeblätter (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1455

TGR 99 100

Steppkes Früchtetee®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine leichte Fruchtkombination mit angenehm mildem Geschmack nach Apfel, Karotte und einem Hauch von frischer Orange. Tipp: 22 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser, je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1489

TGR 96 100

Türkischer Apfelfee

Ein Hauch von türkischem Basar, heiß und kalt ein fruchtig-süßes Vergnügen. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1493

TGR 98 100

Wilde Waldbeeren

Alle verlockenden Früchte des Waldes vereinen sich in dieser fruchtig-intensiven Mischung. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1495

TGR 90 100

Wildkirsche

Wildkirschgeschmack. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1497

TGR 97 100

Willi Vanilli®

Vanille-Geschmack. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1499

TGR 97 100

Zauberflöte® Zitrone

Wie die Klänge der Zauberflöte Pamina anziehen, so lockt diese süß-spritzige Früchtetee Mischung mit zauberzitrinigem Duft. Tipp: 25 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

1496

TGR 97 100

Zimtapfel

Ein dunkelrotes Vergnügen aus süßem Apfel und würzigem Zimt. Tipp: 24 g Früchtetee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.



Sanddorn – stacheliger Vitamin-C-Lieferant

Sanddornbeeren haben einen hohen natürlichen Vitamin-C-Gehalt, aufgrund dessen sie auch als «Zitronen des Nordens» bezeichnet werden, wobei der Sanddorn-Vitamin-C-Gehalt um das Drei- bis Siebenfache höher als bei der Zitrone liegt.



66

Kräutertee

1250

TGR 98 100

Anis-Kümmel-Fenchel, Bio-Anbau AT-BIO-301

Milder, lakritzähnlicher Geschmack mit leicht süßer Note. Sehr bekömmlich, ausgezeichnet zur Abrundung einer Mahlzeit zu genießen. Tipp: 14 g Kräutertee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag Pyramid erhältlich

1120

TGR 91 100

Apfelminze, Bio-Anbau AT-BIO-301

Eine besonders sanfte Minzsorte mit leichtem Geschmack nach frischen Äpfeln. Tipp: 5 g Kräutertee (ca. 4 gehäufte Esslöffel; Blätter ein wenig zerbrechen) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1123

TGR 98 100

Brennesselblätter, Bio-Anbau AT-BIO-301

Geschnittene Brennesselblätter. Krautig und leicht süß im Geschmack. Enthält Vitamine, Mineralien und Gerbstoffe. Tipp: 4 g Kräutertee (ca. 12 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1122

TGR 98 100

Chillma®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Weicher Melissengeschmack trifft auf krautige Hanfnoten und feinerherben Hopfen. Eine Komposition die einen gechillt durch den Tag bringt! Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 8 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Neue Rezeptur ab Januar 2026

1184

TGR 96 100

Fastenzeit®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Dieser köstliche Kräutertee unterstützt wohlschmeckend die Fastenzeit. Seine wohltuende Wirkung ist eine ideale Ergänzung zur Fastenkur. Mild-krautrig mit blumiger Lavendelnote. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

Erhältlich von Anfang Januar bis Ende Mai.

1236

TGR 98 100

Fencheltee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Mildes Hausgetränk, das auch mit Honig sehr beliebt ist. Leicht süß im Geschmack. Tipp: 15 g Kräutertee (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag erhältlich

1165

TGR 94 100

Frühlingserwachen® Milde Kräuter

Das süßliche Mariengras, auch Bisongras genannt, verleiht dieser Frühlingskomposition eine duftig-aromatische Tasse, die dezent an Vanille erinnert. Weich, spritzig und ausgewogen. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Aschermittwoch bis Ende Mai.

1266

TGR 98 100

Für Frühaufsteher®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Dieser minzig-frische Tee belebt und beschwingt schon am frühen Morgen. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1263

TGR 98 100

Für's Marmeltier®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein Genuss zu jeder Abendstunde! Weich, zitronig, fruchtig und entspannend. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 5–6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1272

TGR 98 100

Glühweingewürz, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Winter-warm und wohlig. Diese klassische Gewürzmischung bringt die passende «Glüh-Note in Punsch, Bowle & Co.». Rezept: 0,7 l Rot- oder Weißwein auf ca. 80 °C erhitzen, 4 Teelamaß Glühweingewürz und 50 g Zucker zufügen. Etwa 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

1235

TGR 97 100

Gourmet-Kräutertee

Helle Tasse, süßlich-vanillig mit einem Hauch von Zitrusfrische. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

1127

TGR 98 100

Griechischer Bergtee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine wild wachsende Spezialität aus Griechenland mit dem typisch zitronig-würzigen Geschmack. Tipp: 8 bis 10 g Kräutertee (ca. 6–7 gehäufte Esslöffel, je nach Geschmack, auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1166

TGR 98 100

Gut's Nächtle®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Mit weichem, zitronig-mildem Geschmack in schöner Harmonie in eine gute Nacht. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1155

TGR 98 100

Hans Hanf®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der leicht-krautige Hans Hanf begeistert mit zitronigen Noten die Seele. So kann ein jeder lässig durch den Tag gehen. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1238

TGR 98 100

Hibiskusblütentee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Beste, handverlesene Hibiskusblüten, die heiß und kalt genossen ihre wohltuende Wirkung voll entfalten können. Wunderbar erfrischend durch hohen Säuregehalt und für die Zubereitung als Karkadeh geeignet. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 2 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1130

TGR 98 100

Himbeerblätter, Bio-Anbau AT-BIO-301



Erfrischend-fruchtig, wohltuend und mild. Tipp: 5 g Kräutertee (ca. 10 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1151

TGR 98 100

Hurleburlebutz®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die süße Frische verspricht entspannenden Wohlgenuss. Tipp: 13 g Kräutertee (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1241

TGR 98 100

Ingwer, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Helle Tasse, im Geschmack angenehm süß mit leichter Schärfe. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 3–4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

› Auch als MasterBag erhältlich

1243

TGR 99 100

Ingwer-Kurkuma, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine fein abgestimmte Gewürzmischung, in der die beiden Wunderknollen Ingwer und Kurkuma voll zur Geltung kommen. Unbedingt auch als «Golden Milk» probieren und genießen! Tipp: 17 g Gewürztee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1253

TGR 98 100

Ingwer-Lemongras, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Belebende Ingwer-Schärfe, erfrischend spritzig abgerundet mit Zitrus. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 7 gestr. Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1183

TGR 98 100

Kältezeit, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Dieser leicht-würzige Kräutertee bringt wunderbar wohlig-wärmende Teemomente in die graue, rauhe Jahreszeit. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 4–5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

Erhältlich von Anfang September bis Ende März.

1139

TGR 98 100

Kamillenblütentee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine wertvolle Spitzenqualität. Kamillentee, neben dem Pfefferminztee der bekannteste Wildpflanzentee überhaupt, ist ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag erhältlich

1153

TGR 98 100

Kräuterfruchttee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein fruchtiger Kräutergenuss für jede Tageszeit. Tipp: 12 g Kräutertee (ca. 9 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1258

TGR 98 100

Kräuterhexchen's Liebster®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine ausgewogene Mischung, nicht nur für Kräuterhexen ein Genuss. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 4 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1141

TGR 93 100

Lemongras, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Erfrischend zitronig im Geschmack. Heiß und kalt ein Genuss. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1262

TGR 98 100

Liebe-voll®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Voll Liebe kreierten wir diese wohlschmeckend erfrischend-zitronige Kräutermischung. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 3 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1245

TGR 96 100

Lindenblütentee

Traditioneller Kräutertee mit leicht süßem, angenehmen Geschmack. Schmeckt gut mit Honig. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1195

TGR 98 100

Mate Grün, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Das «grüne Gold der Indios» wird aus den Blättern des immergrünen Matestrauches gewonnen – das Nationalgetränk Südamerikas. Tipp: 11 g Matetee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1199

TGR 98 100

Mate geröstet, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Das südamerikanische Nationalgetränk erhält durch den Röstprozess eine ganz besondere Note, würzig, leicht rauchig und an dunkle Schokolade erinnernd. Tipp: 10 g Matetee (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1119

TGR 95 100

Meckener Apfelminze, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Regional bekannt ist Meckenheim für seinen Apfelanbau. Klar, dass als erstes Anbauprojekt die Apfelminze gepflanzt wurde. Wunderbar weich, lieblich und rheinländisch. In Kooperation mit lokalen Bio-Bauern – mehr Regionalität geht nicht. Tipp: 4 g Kräutertee auf 1 Liter weiches, kochendes Wasser geben; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich so lange der Vorrat reicht.

1268

TGR 90 100

Mogli Chai®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Den exotischen Gewürztee trinkt Mogli am liebsten mit Milch und leicht gesüßt. Ein teeinfreier Genuss für lange Dschungeltage. Tipp: 11 g Teemischung (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 10 Min. ziehen lassen, süßen und mit Milch genießen. Oder nach der klassischen Methode: 20 Min. leicht kochen lassen; abseihen, mit heißer oder kalter Milch und etwas Honig genießen.

› Auch als MasterBag erhältlich

1279

TGR 90 100

Mogli Chai® Schoko, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Moglis Lieblingstee mit mild-würzigem Schokoladengeschmack. Eine Mischung nicht nur für Dschungelkinder. Tipp: 10 g Teemischung (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 10 Min. ziehen lassen, süßen und mit Milch genießen. Oder nach der klassischen Methode: 20 Min. leicht kochen lassen; abseihen, mit heißer oder kalter Milch und etwas Honig genießen.

1144

TGR 97 100

Nana Minze, Bio-Anbau AT-BIO-301



Diese Minzart zeichnet sich durch ihre belebende Frische aus. Sowohl als Heiß- als auch als Kaltgetränk geeignet. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 5–6 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1163

TGR 97 100

Österreichischer Bergkräutertee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die edlen, im österreichischen Hochland geernteten Kräuter machen diese natürliche Kräutermischung zu einer duftig-milden Komposition, die sinnlich auf die Bergwiesen Österreichs entführt. Tipp: 8 g Kräutertee (ca. 6 gestrichene Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1154

TGR 98 100

Oma Jansen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Zimtig, fruchtig süße Tasse mit angenehmer Kamillennote. Tipp: 9 g Kräutertee (ca. 3 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1260

TGR 98 100

Opa Harmsen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Opa Harmsens Kräuterteemischung erfreut auch andere Liebhaber von würzig-süßen Tees. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1161

TGR 98 100

Orkanböe®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Stürmische Kräutermischung, nicht nur bei schlechtem Wetter ein Genuss. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1147

TGR 98 100

Pfefferminze, Bio-Anbau AT-BIO-301



Unser Pfefferminztee riecht und schmeckt angenehm nach Menthol. Würzig und kühlend. Ein Kräutertee, der bekannt ist für seine wohltuende Wirkung. Tipp: 4 g Kräutertee (ca. 3 gehäufte Esslöffel; um einen intensiveren Geschmack zu erhalten, zerbrechen Sie die Blätter vor dem Aufguss) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

› Auch als MasterBag erhältlich

1288

TGR 97 100

Pfefferminze Krüll fränkisch

Diese original fränkische Blattkrüll-Pfefferminze zeichnet sich durch würzigen, aromatischen und kühlenden Geschmack aus. Tipp: 8 g Pfefferminzblätter (ca. 4–5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

1295

TGR 94 100

Pomelo

Spritzig-frische Kräuter-/Früchtemischung mit Pomelogesmack. Tipp: 13 g Kräutertee (8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1242

TGR 91 100

Rosenblütenknospen, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Verführerisch, zart-duftiger Rosengeschmack. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 2 gehäufte Esslöffel; bitte zerkleinern Sie die Rosenblütenknospen etwas vor dem Aufguss) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1148

TGR 96 100

Salbeiblätter, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Salbei – ein Kraut, das nicht nur als Tee verwendet wird, sondern auch in der Küche willkommen ist. Im Geschmack erfrischend zitronig, leicht bitter, kühlend und adstringierend. Tipp: 5 g Kräutertee (ca. 9 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1284

TGR 98 100

Schleckermäulchen®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein Hauch Salbei verleiht dieser kräftig-würzigen Feinschmecker-Mischung ihre besondere Note. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 4–5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1259

TGR 94 100

Sommerbrise, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Milde, aromatische Kräutermischung mit cremig-zitronigen Noten. Erfrischend und köstlich zugleich! Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1159

TGR 98 100

Spätsommerliebe®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Kräuterfruchtig-erfrischend und durchwärmend, wie die Liebe im Spätsommer. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.

1164

TGR 99 100

Sun Valley® Mediterrane Kräutermischung, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Diese erfrischende Komposition aus typischen Kräutern des Mittelmeerraums entführt die Sinne an dessen sonnige Küsten. Aromatisch und wohltuend – wie die Abendsonne im Urlaub. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 11 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1167

TGR 94 100

Tulsi Spirit, Bio-Anbau DE-ÖKO-13



Tulsi wird auch als indisches oder «Heiliges» Basilikum bezeichnet und ist in der Ayurveda fest verankert. Krautig-milder Geschmack. Tipp: 7 g Kräutertee (ca. 8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1126

TGR 98 100

Verveine, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Das auch unter der Bezeichnung Zitronenkraut bekannte wohlriechende Eisenkraut zählt aufgrund seines aromatisch-zitronigen und erfrischenden Geruchs und Geschmacks in Frankreich zu den beliebtesten Kräutertees. Tipp: 4 g Kräutertee (4–5 gehäufte Esslöffel) auf einen Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Wünschen Sie einen intensiveren Aufguss empfehlen wir, die Teeblätter vor der Zubereitung zu zerkleinern.

1261

TGR 98 100

Vor Freude®, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der zarte Hauch von Lavendel belohnt Ihre Vorfreude auf den Genuss dieser blumigen Mischung. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1181

TGR 98 100

Weihnachtskräutertee, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Zimtig-süßer Weihnachtsgeschmack. Tipp: 13 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

1140

TGR 92 100

Weißer Melisse, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Die Weiße Melisse aus dem österreichischen Bergland besticht durch eine vielschichtige Blumigkeit und die für Melisse typische, erfrischende Zitrusnote. Perfekt zum entspannten Genießen. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 10 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1145

TGR 91 100

Zitronenmelisse, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Mit ihren erfrischend-zitronig, leicht minzigen Noten ist die Zitronenmelisse der perfekte Begleiter für jeden Tag. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

1265

TGR 98 100

Zum Glückhsein®, Bio-Anbau AT-BIO-301



Ein Tee zum rundum Glückhsein, melissig-minzig im Geschmack. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 4 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.



Ayurveda

AUCH ALS
MASTERBAG
PYRAMID
ERHÄLTlich

1297

TGR 93 100

Kräuter-Gewürzteemischung Kapha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürzkräutermischung, mitreißend scharf und schön würzig. Tipp: 8 g Gewürzkräutermischung (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen und genießen.

1298

TGR 93 100

Kräuter-Gewürzteemischung Pitta, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürzkräutermischung mit zitroniger Frische, leicht süß. Tipp: 6 g Gewürzkräutermischung (ca. 7 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen und genießen.

1299

TGR 93 100

Gewürz-Kräuterteemischung Vata, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürzkräutermischung mit würziger Süße und angenehmer Schärfe. Tipp: 10 g Gewürzkräutermischung (ca. 4 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen und genießen.

Schon gewusst?

Ayurveda, die Wissenschaft vom Leben, ist eine ganzheitliche Lehre, die jeden Menschen ganz unterschiedlich in seiner Konstellation von Körper, Geist und Seele betrachtet. Für den Alltag – ganz besonders für die Ernährung – hält sie Regeln und Maßnahmen zur Herstellung des Gleichgewichts bereit. Heißes Wasser oder Tee, ganz besonders am Morgen und je nach eigenem Durstempfinden über den Tag verteilt in kleineren Portionen getrunken, wirkt nach der ayurvedischen Lehre als reinigender Booster für unseren Stoffwechsel.





Naturverliebt

Kräuterteemischung Nr. 1100

TGR 100 | 100

NATURruhe, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Eine sanfte Kräuter-Wonne: Krautig, lieblich-süß mit Kamillennoten.
Tipp: 4 g Kräutertee (ca. 5 gehäufte Esslöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Kräuter-Weißteemischung Nr. 1109

TGR 100 | 100

NATURrein, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Reiner Weißer Tee fein abgeschmeckt mit sanfter Ananas-Note. Fruchtig, zitronig, erfrischend. **Tipp:** 8 g Teemischung (ca. 8 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Wichtiger Hinweis: Immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Nur so erhalten Sie ein sicheres Lebensmittel!

Grünteegewürzmischung aromatisiert Nr. 1110

TGR 100 | 100

NATURstoffwechsel, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Erfrischend herber Grünteegewürzmischung von mitreißender Schärfe und spritziger Zitrusnote. Tipp: 12 g Teemischung (ca. 8 gestrichene Teelöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 80 °C heißes Wasser (nach dem Kochen ca. 10 Min abkühlen lassen); 2 Min. ziehen lassen.

Rooibos-Kräutermischung aromatisiert Nr. 1112

TGR 100 | 100

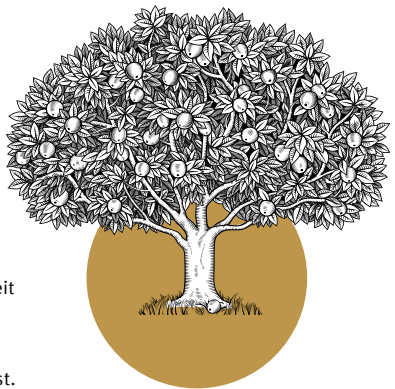
NATURschönheit, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Liebliche Rooibosmischung in süßduftigem Einklang mit Rose und feinen Orangennuancen. Tipp: 12 g Rooibos (ca. 9 gestrichene Teelöffel) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen.

Naturverliebt... weil die Natur die größten Schätze für den Menschen bereithält.

Bio-Teemischungen, die die Kraft der Natur in sich tragen. Unsere Teataster hüten einen wahren Schatz an Wissen über hunderte Tees, Kräuter, Früchte, Wurzeln, Blüten, Blätter oder Gewürze – und deren Kompositionierbarkeit zu phantastisch schmeckenden Teemischungen. Tolle Ingredienzien für gezielten Hochgenuss, ganz im Sinne der Balance von Körper und Geist.





78 Für Vieltrinker

FAMILIE & CO.

Schwarzer Tee Nr. 168

TGR 73 | 100

Feiner Friesen Broken

Vollmundige, malzig-würzige Komposition ausgewählter Assam-Tees und weiterer Herkunftsgebiete. Traditionell friesische Rezeptur. Tipp: 14 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 5 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem Stück Kluntje und einem kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

Schwarzer Tee Nr. 295

TGR 76 | 100

Darjeeling FTGFOP Mohanbari®

Frühjahrsplückung ausgewählter Darjeeling-Gärten mit heller, leicht duftiger und aromatischer First Flush-Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel weißem Kandis pro Tasse; ohne Milch und Sahne.

Schwarzer Tee Nr. 730/731

TGR 68 | 100

Das gute Blatt-Tee-Pfund / Das gute ½ Blatt-Tee-Pfund

Eine wohl abgestimmte Blatt-Tee-Mischung aus Darjeeling, Assam, Ceylon und China. Harmonisch, aromatisch im Geschmack, kupferrote, klare Tasse. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen.

Grüner Tee Nr. 599**Grüntee Kampagne® Green Hunan Selected (Naturland),****TGR 72 100****Bio-Anbau DE-ÖKO-013**

Traditionell verarbeitete Grüntee-Spezialität aus der Bergregion im Südosten Chinas, speziell für TeeGschwendner hergestellt. Charaktervoller Grüntee mit angenehmer, milder und frischer Tasse. Unter Naturland Bedingungen angebaut. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Grüner Tee Nr. 725**TGR 85 100****Japan Sencha Green Day**

Macht jeden Tag ein bisschen grüner! Authentischer Sencha aus Japans besten Anbaugebieten mit mildem Geschmack und ausgesprochen gutem Preis-Genuss-Verhältnis. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 5 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 85 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Früchtetee aromatisiert Nr. 1425**TGR 90 100****Das gute Früchtepfund**

Zitrus-Orange-Geschmack. Eine spritzige und gefällige Früchtetemischung – heiß und kalt ein wahrer Genuss. Tipp: 20 g Früchtetee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder gesüßt mit Honig bzw. weißem Kandis.

Kräutertee Nr. 1111**TGR 87 100****Einer für Alle®**

Der Kräutertee für die ganze Familie, beliebt bei Jung und Alt. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 6 gehäufte Teelamaß) auf 1 Liter weiches kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Kräutertee Nr. 1114**TGR 87 100****Abendbrotkräutertee**

Eine köstliche Mischung für entspannende Abende. Angenehm herb, passend zu jedem Abendbrot. Tipp: 6 g Kräutertee (ca. 10 gestrichene Teelamaß) auf einen Liter gefiltertes bzw. weiches, sprudelnd kochendes Wasser; 5 bis 10 Min. ziehen lassen. Schmeckt auch mit Honig.



«Viel zu trinken ist für mich besonders wichtig. Seit vielen Jahren genieße ich <Das gute Früchtepfund>, denn dieser Früchtetee schmeckt warm und kalt – und ist noch dazu in der Vieltrinker-Vorteilspackung erhältlich. Ideal für täglichen Genuss!»

Edgar Halm, ehem. Teeabteilung TeeGschwendner
über **Das gute Früchtepfund (Nr. 1425)**



Projekttees

Schwarzer Tee Nr. 166

TGR 76 | 100



Assam GFBOP Kaziranga Second Flush, (NABU), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Feine, authentische Sommerernte aus kontrolliert-biologischem Anbau mit vollmundiger, malzig-weicher und kastanienfarbener Tasse. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 3 Min. ziehen lassen; schmeckt mit einem Stück Kluntje und einem kleinen Löffel Sahne pro Tasse.

Schwarzer Tee Nr. 356

TGR 75 | 100



Black Kora (NABU, Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Fruchtig, mild und harmonisch mit kupferroter Tassenfarbe. Tipp: 13 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt ungesüßt oder mit einem kleinen Löffel Kandis; ohne Milch und Sahne.

Grüner Tee Nr. 357

TGR 75 | 100



Green Kundah (NABU, Fairtrade), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Fruchtig, ausdrucksstark und kernig mit gelbgrüner Tassenfarbe. Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 70 °C heißes Wasser; 1,5 Min. ziehen lassen.

Schwarzer Tee Nr. 392 (250 g) / Nr. 394 (1000 g)

TGR 82 | 100

Aktion Nepal FTGFOP First Flush, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein weicher, blumig-duftiger Cuvée aus dem Herzen des Himalaya. Geerntet zur schönsten Frühlingszeit, traditionell verarbeitet in ausgewählten Teegärten Ilams, Ost-Nepal. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 8 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches kochendes Wasser; 2 Min. ziehen lassen; schmeckt auch gesüßt mit weißem Kandis.

Grüner Tee Nr. 596

TGR 77 | 100

Myanmar Green Pindaya, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Im Herzen des «Goldenen Landes» wächst Tee noch nahezu wild und wird bis heute traditionell verarbeitet. Intensiv-kräftig mit fruchtig-lieblichen und leicht rauchigen Noten, ist dieser Tee ursprünglich und authentisch. Myanmar – eines der letzten unentdeckten Tee-Paradiese dieser Welt! Tipp: 11 g Teeblätter (ca. 7 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 75 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

Grüner Tee Nr. 865

TGR 98 | 100

Rainforest Rescue Tea (NABU), Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Ein außergewöhnlicher Tee, der exklusiv für dieses Projekt zum Schutz des Regenwaldes entwickelt wurde: Grüner Tee, jedoch in der typischen Kugelform eines Oolong produziert, leicht, floral und klar im Geschmack. Tipp: 12 g Teeblätter (ca. 6 gestrichene Teelamaß) auf 1 Liter gefiltertes bzw. weiches, 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.

1119

TGR 95 | 100

Meckenheimer Apfelminze, Bio-Anbau DE-ÖKO-013

Regional bekannt ist Meckenheim für seinen Apfelanbau. Klar, dass als erstes Anbauprojekt die Apfelminze gepflanzt wurde. Wunderbar weich, lieblich und rheinländisch. In Kooperation mit lokalen Bio-Bauern – mehr Regionalität geht nicht. Tipp: 4 g Kräutertee auf 1 Liter weiches, kochendes Wasser geben; 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Erhältlich so lange der Vorrat reicht.

**Unsere Projekttees**

Diese Tees stehen ganz unter dem Motto «Tee genießen und damit Gutes tun». Nachhaltig und im Einklang mit der Natur, darum geht es in unseren Projekten. Ob Natur- und Artenschutz, Unterstützung im Teesprung oder regionale Projekte: Genießen Sie hervorragende Teequalität mit dem guten Gefühl einen wertvollen Beitrag zu leisten.



82

MasterBag® Pyramid

CONVENIENCE

für 0,25–0,4 Liter Tee

Schwarzer Tee

Nr. 8630

TGR 98 100

Assam Tonga, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Ein kräftiger schwarzer Tee mit voller Assamwürze.

Schwarzer Tee

Nr. 8631

TGR 96 100

English Breakfast

Ein würzig-aromatischer Tee, kräftig-dunkel in der Tasse.

Schwarzer Tee

Nr. 8632

TGR 98 100

Darjeeling Pussimbing, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Aromatisch, frisch-duftig, helle Tasse.

für 0,25–0,4 Liter Tee

Grüner Tee

Nr. 8633

TGR 98 100

Japan Sencha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Japanischer Klassiker von großer Beliebtheit. Belebend-frisch und eindeutig. Helle, grüne Tassenfarbe.

Grüner Tee

Nr. 8635

TGR 98 100

China Wuyuan Jasmin, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Dieser feinste, wunderbar weiche und duftige Jasmin-Tee wird in der nord-östlichen Provinz Jiangxi hergestellt. Strahlend, hell-gelb in der Tasse, gehobene Qualität.

Grüner Tee

Nr. 8637

TGR 98 100

China Mao Feng (Naturland), Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Großes, offenes und handgearbeitetes Blatt; silbrig-grün. Erfrischend zart und fruchtig bei gelb-grüner Tasse.

Schwarzer Tee aromatisiert

Nr. 8643

TGR 96 100

Earl Grey

Der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte.

Schwarztee-Rooibos-Mischung aromatisiert

Nr. 8653

TGR 96 100

Salzcaramel

Überraschend cremig und mit außergewöhnlich vollmundigem Geschmack.

Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert

Nr. 8673

TGR 96 100

Herbsttee

... wärmt Sie von innen auf.

Erhältlich von Anfang September bis Ende November.

Schwarztee-Gewürzmischung aromatisiert

Nr. 8683

TGR 96 100

Weihnachtstee Meistermischung

Eine besondere Komposition zur Weihnachtszeit! Typisch würzig-duftig ist jede Tasse ein kleines Geschenk.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Januar.

Grüntee-Kräutermischung aromatisiert

Nr. 8642

TGR 96 100

Marani®

Exotisch-fruchtiger Geschmack.

Früchtetee aromatisiert

Nr. 8650

TGR 96 100

Heiß & Innig®

Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren abgerundet mit einem Hauch Vanille.

Früchtetee aromatisiert

Nr. 8651

TGR 98 100

Blutorange, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Frisch, fruchtig und angenehm mild mit dem Geschmack von saftigen Blut-orangen.

für 0,25–0,4 Liter Tee

Früchtetee aromatisiert

Nr. 8674

TGR 96 100

Gebrannte Mandel

Ein herrlicher Geschmack nach frischen, gebrannten Mandeln mit vanilliger Süße.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

Früchtetee aromatisiert

Nr. 8684

TGR 96 100

Winterapfel

Diesen subtil nach winterlichem Bratapfel duftenden Schöngeist unter den Früchtetees dürfen alle Mainzfreunde genießen.

Erhältlich von Anfang September bis Ende Februar.

NFP Animation Film GmbH © ZDF/NFP/Ger 2025 – Alle Rechte vorbehalten

Rooibos aromatisiert

Nr. 8655

TGR 96 100

Rooibos Sahne Caramel

Köstlich, sahnig-süßer Caramelgeschmack.

Rooibos-Gewürzmischung aromatisiert

Nr. 8657

TGR 98 100

Grüner Rooibos Limone-Ingwer, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe treffen auf «den Grünen» aus Südafrika – ein herrlich frischer Genuss!

Rooibos-Gewürzmischung aromatisiert

Nr. 8681

TGR 98 100

Winterzauber

Ein winterliches Potpourri aus fruchtig-süßen Aromen und erlesenen Gewürzen verzaubert kalte Wintertage.

Erhältlich von Anfang Oktober bis Ende Februar.

Gewürzteemischung

Nr. 8639

TGR 90 100

Chai, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der exotische Gewürztee wird gern mit Milch und leicht gesüßt getrunken. Ein teinfreier Genuss für jede Tageszeit.

Kräuterteemischung

Nr. 8660

TGR 96 100

Gourmet-Kräuterte

Süßlich weiche Kräutermischung mit Zitronennote.

Kräuterteemischung

Nr. 8662

TGR 98 100

Anis-Kümmel-Fenchel, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Milder, lakritzähnlicher Geschmack mit leicht süßer Note. Sehr bekömmlich, ausgezeichnet zur Abrundung einer Mahlzeit zu genießen.

Kräuterte

Nr. 8665

TGR 98 100

Pfefferminze, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker.

Kräuterte

Nr. 8667

TGR 98 100

Kamille, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Kamillente, neben dem Pfefferminztee der bekannteste Wildpflanzente überhaup, ist ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk.

für 0,25–0,4 Liter Tee

Gewürztee

Nr. 8668

TGR 98 100

Ingwer, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Helle Tasse, im Geschmack angenehm süß mit leichter Schärfe

Kräuterteemischung

Nr. 8676

TGR 98 100

Kältezeit, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Dieser leicht-würzige Kräutertee bringt wunderbar wohlig-wärmende Tee-momente in die graue, raue Jahreszeit.

Erhältlich von Anfang September bis Ende März.

Kräuter-Gewürzteemischung

Nr. 8669

TGR 93 100

Kapha, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürzkräutermischung mit belebender Schärfe.

Kräuter-Gewürzteemischung

Nr. 8670

TGR 93 100

Pitta, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Kräuter-Gewürzteemischung mit zitroniger Frische, leicht süß.

Gewürz-Kräuterteemischung

Nr. 8671

TGR 93 100

Vata, Bio-Anbau DE-ÖKO-013



Eine Gewürz-Kräuterteemischung mit würziger Süße und angenehmer Schärfe.



86

Ice Tea

Schwarzteegetränk mit Apfel-Zitronengeschmack Nr. 1814

Ice Tea Apfel-Zitrone

Knackig-frisch und mit dezenter Spritzigkeit. Meinen wir damit jetzt den Apfel oder die Zitrone? Egal, passt beides einfach super zusammen! #spritzenklasse

Grünteetegetränk mit Pfirsichgeschmack Nr. 1815

Ice Tea Pfirsich

Pfirsichweich und Grüntee frisch! Das passt wie Eis zum Tee und Zieh zur Zeit! #peachboysandgirls

Rooibosteegetränk mit Ananas-Passionsfruchtgeschmack Nr. 1816

Ice Tea Ananas-Passionsfrucht

Sonne pur und süße Verführung – wer noch mehr Exotik haben möchte, muss wohl selbst ins Flugzeug nach Südafrika steigen. #unsscheintdie-sonneausmtee

Früchteteetegetränk mit Banane-Kirschgeschmack Nr. 1817

Ice Tea Kirsch-Banane

Kirsche küsst Banane. Welch liebeliche Liaison, so samtig weich und fruchtig-süß. #achwieschöndieliebeist

Beste Ice Teas ever

Teeblends ganz im Zeichen der Zeit, frisch und fantastisch, aus frisch aufgebrühtem, echtem Tee und reinen Säften. Vier köstliche, eiskalt erfrischende Teafreshments: Natürliche Zutaten ergeben erfrischende Eistees ohne Zuckerzusatz und Konservierungsstoffe – wie man es heute von einem Eistee erwartet darf.



Standorte

Wo wir uns auf Deinen
Besuch freuen





Hier findest Du weitere Infos zu unseren Fachgeschäften, z.B. Öffnungszeiten, Standort (Kartenansicht) und Kontaktdaten:



89

**An über 120 Standorten
findest Du unsere Stores,
in denen Du so viel
mehr als einfach nur
einkaufen kannst.**

Erlebe unsere fachkundigen Teeberater, schnuppere Dich durch die herrlichsten Teedüfte, genieße die Auswahl und erhalte bei jedem Einkauf eine Teeprobe gratis, mit der Du neue Tees entdecken kannst. Wir freuen uns auf Dich!



Impressum

Herausgeber

TeeGschwendner GmbH
Heidestraße 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-100
www.teegschwendner.de

Konzept und Gestaltung

Partner & Partner AG
www.partner-partner.ch

Bildnachweis

Daniel Mack, Mirène Schmitz,
Partner & Partner,
TeeGschwendner GmbH,
KI-generierte Bilder S. 43, 55, 59



Ausgabe 72, November 2025

Änderungen vorbehalten.

Dieser Prospekt ist auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.

01

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

www.teegschwendner.de

Deutschland:

TeeGschwendner GmbH

Heidestraße 26

D-53340 Meckenheim

Telefon (0 22 25) 92 14-100

www.teegschwendner.de

Luxembourg:

ThéGschwendner

8, rue Notre Dame

L-2240 Luxembourg

Telefon (+352) 26270535

luxembourg@teegschwendner.com

Österreich:

TeeGschwendner im Schönbichler

Wollzeile 4, Durchgang «Zwettlhof»

A-1010 Wien

Telefon +43(01) 513 68 15

Tee Gschwendner