



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 90 – Juli 2025

UNSERE TEES DES MONATS FÜR DICH:

- › **Juli:** Shinchä
- › **Aug.:** Elefant Spaßmacher
- › **Sept.:** Karl-Heinz

Auf **Seite 4** liest du, was Kunden über diese Tees gesagt haben.

Volle Kanne Tulsi



Foto: KI-generiert

Kleines Kraut, große Berühmtheit!

Tulsi, auch bekannt als Heiliges Basilikum, ist nicht einfach irgendein Kraut. In Indien wird Tulsi verehrt wie ein Star unter den Kräutern – als ayurvedische Heilpflanze, mit herausragenden Wirkweisen für den Menschen und religiöser Bedeutung als Verkörperung der Göttin Lakshmi. Wie bei uns die Petersilie in vielen Haushalten als Pflanze zu finden ist, so sind in Indien oft auf Balkonen und in Vorgärten buschig wachsende Tulsi-pflanzen, die zur Familie der Lippenblütler gehören und eng mit unserem Basilikum verwandt sind, zu finden.

Tulsi wird in Indien quasi als Alleskönner unter den Kräutern verwendet. Erkältung? Tulsi. Stress? Tulsi. Magenprobleme,

schlechte Laune oder ein nerviger Tag? Richtig: Tulsi. Die Pflanze gilt als Adaptogen, was bedeutet, sie soll dem Körper wie ein Zen-Meister helfen, sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen zu lassen.

Und in Europa? Kennt man Tulsi-Tee seit den 1980ern, aber so richtig Schwung nahm der Tulsi-Genuss seit den 2000er Jahren im Zuge des Ayurveda-Trends auf. In Europa fällt Tulsi unter die Novel-Food-Verordnung, aber wird heute regulär als Kräutertee geliebt und genossen. Denn er ist nebenbei auch richtig lecker: Unser neuer Kräutertee „Tulsi Spirit“ zaubert die ganze Power dieser wunderbaren Pflanze mild-würzig und leicht zitronig in die Teetasse. Also am besten: Volle Kanne Tulsi und volle Kraft voraus!

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Nepal Rarität
- Sommerbrise
- Strawberry-Cheesecake

TEE NEWS 2

- Neues Gesicht in Leipzig
- Flugtee - neue Ernte 2025
- Trendtee Sprung

NACHGEFRAGT 3

- bei Katharina Luhmer

SCHON GEWUSST... 3

- Wo liegt Meckenheim?

TEE MEINUNGEN 4

FACHGESCHÄFTSPORTRAIT 4

- TeeGschwendner
- Neunkirchen

Rezept: Limoncello-Matcha

Zutaten für 2 Gläser:

- 7 Teelamaß Limoncello (Grüntee Nr. 1673)
- 2 Chashaku Matcha Sei
- Etwas Vanille-Mandeldrink
- Eiswürfel

Zubereitung:

Teemenge mit 250 ml 80 °C heißem Wasser übergießen

und 2 Min. ziehen lassen.

Nach der Ziehzeit abgießen. Pro Portion 1 Chashaku Matcha mit ca. 150 ml des Limoncello Grüntees schaumig aufschlagen. Über Eiswürfel in ein großes Glas geben und mit einem guten Schuss Vanille-Mandeldrink oder einer Alternative auffüllen.



TEE KOSTPROBEN


Daniel Mack, Tea Taster & Leitung Einkauf

Seit fast 20 Jahren arbeitet er im deutschen Teehandel und ist verantwortlich für den Einkauf der Tee-Rohwaren aus aller Welt. Als Tea Taster liegen seine Schwerpunkte im Bereich Südostasien, Indien und den „Exoten“ wie Neuseeland und Georgien.


Nepal FTGFOP Rarität Second Flush (Nr. 363)

Neben dem First Flush fristet der Second Flush (die kräftigere Sommerernte) ein Nischen-dasein - zu Unrecht! Intensivnussige Nuancen, weiche, hocharomatische Tasse und dezente Haselnuss in der Nase sind ein schmeichelhafter Genuss. Heutzutage finden sich solche „Raritäten“ aus Darjeeling nur noch selten, Nepal hat den Spitzenplatz eingenommen!


Sommerbrise (Nr. 1259)

Zitronen-, oder auch manchmal Lemon-Myrte genannt, ist eines meiner absoluten Lieblingskräuter! Wo mir eine einfache Zitrone zu wenig ist, liebe ich die Myrte, da sie ein weit aus komplexeres Aroma hat und zusätzlich zur Frische einzigartige, krautige Noten mitbringt. Ein ganz besonderer Kräutertee, der auch „Zitronen-Muffel“ abholt!


Strawberry-Cheesecake (Nr. 1683)

Eine der häufigsten Fragen an uns Tea Taster ist, ob wir unseren Tee süßen. Bei durchschnittlich 2 Litern Tee pro Tag wäre das ein kalorisches Albtraum! Glücklicherweise gibt es leckere Alternativen, die ganz ohne zusätzlichen Zucker auskommen und trotzdem dessertgleich schmecken, ideal zum Beispiel als Digestif oder im „Süßigkeiten-Notfall“.

TEE NEWS

Neues Gesicht in Leipzig



Neue Leitung - gewohnt bester Teegenuss: Unser Fachgeschäft in Leipzig steht seit April unter neuer, fachkundiger Leitung. Andy Beyer hat in den letzten Jahren in verschiedenen TeeGschwendner Fachgeschäften gearbeitet und so ist er für manche Tee-genießer aus der Region kein Unbekannter: Kunden, die seine stets freundliche und kompetente Bedienung in Leuna vermissen, waren umso mehr erfreut, ihn nun in Leipzig anzutreffen! Ob Marani, Earl Grey oder auch der Städtetee "Leipziger Mephisto-Mischung": Bei Andy Beyer & Team finden Teegenießer in und um Leipzig dank bester, freundlicher Beratung den Tee, der zu ihnen passt.

Flugtee - die neue Ernte ist da!



Der First Flush, also die erste Teepflückung des Jahres, ist immer etwas ganz Besonderes und viele Teegenießer warten sehnsüchtig darauf. Traditionell ab Mai treffen nach und nach die Flugtees ein. Ob aus Darjeeling, Nordindien oder Nepal - jeder Flugtee ist speziell, besonders und auch besonders frisch! Flugtee wird der Frische wegen extra eingeflogen. Dank des schnellen Transportweges landet der Flugtee schon kurz nach der Ernte auch in den Tassen europäischer Teefreunde. Frisch – frischer – Flugtee eben!

Dieser Trendtee schafft den Sprung



Unsere Trendtees sind ausgefallene und stets limitiert erhältliche Teemischungen. Diese "Limited Editions" sind selten gekommen, um zu bleiben. Doch diesen hier lassen wir nicht gehen - passt er doch so perfekt zum Sommer: Limoncello wurde von seiner riesigen Fangemeinde ins feste Sortiment katapultiert! Die fröhlich-spritzige Grünteemischung "Limoncello" ist saisonal von April bis September erhältlich - die beste Zeit, um ihn auch als Eistee zu genießen!

HINTERGRUND

Über regionalen, nachhaltigen Kräuteraanbau

Wie wird Minze biologisch angebaut – und warum braucht man dazu Leidenschaft, Geduld und Handarbeit? Katharina Luhmer kennt die Antworten: Sie ist wissenschaftliche Assistentin am INRES Nachwachsende Rohstoffe der Uni Bonn. Dort leitet sie die Arbeitsgruppe Arznei-, Gewürz- und Aromapflanzen mit Forschungsschwerpunkten auf Anbauoptimierung und Qualitätssicherung. Außerdem ist sie wissenschaftliche Koordinatorin am Campus Klein-Altendorf, einem der drei Außenlabore der Landwirtschaftlichen Fakultät. Hier werden zahlreiche Versuche der universitären Institute sowie kooperierender Forschungseinrichtungen durchgeführt. Wir sprechen mit ihr über das regionale Minzprojekt in Meckenheim, nachhaltigen Kräuteraanbau und wie aus einer Abschlussarbeit ein echtes Herzensprojekt wurde.

Du bist in einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen. Hast du dich bewusst für einen Beruf in der Landwirt-

schaft entschieden?

Ich hatte durchaus auch andere Interessen und Landwirtschaft zu studieren, erschien mir viel zu naheliegend. Aber ich merkte meine eindeutige Prägung und bin - nach Bachelor, Master und Promotion - heutzutage immer noch an der Uni Bonn.

Welche Herausforderungen gibt es hierzulande im Bio-Anbau von Kräutern?

Gerade Minze ist eine robuste Pflanze, die mit verschiedenen Bodenverhältnissen zurechtkommt. Aber es ist immer ein Unterschied, ob man davon 3 Pflanzen im Garten hat oder ein ganzes Feld voll, denn das Unkraut ist eine Herausforderung! Es bedarf sehr viel Handarbeit, damit später auch wirklich nur das Produkt, das man haben möchte, in die Packung kommt. Doch auch in den weiteren Arbeitsschritten wie dem Trocknen der Minze ist besondere Sorgfalt nötig, da sonst die Qualität leiden könnte.

Wie kamst du mit dem Projekt der Uni Bonn in Berührung?

2016 schrieb eine Kommilito-

nin ihre Masterarbeit zum Thema Minzselektion, bei der eine Minzart gefunden werden sollte, die im Rheinland wächst. Als feststand welche Apfelminze es werden würde, wurden Anbauer gesucht. Die Kollegen am Campus kannten unseren Bauernhof und fragten uns, ob wir in den Kräuteraanbau einsteigen möchten - absolutes Neuland für uns, aber wir alle experimentieren gerne und fanden es spannend!

Wie ging es mit der Apfelminze dann weiter?

Zunächst haben wir die selektierten Pflanzen vermehrt und dann die Stecklinge ins Feld gesetzt. Alle paar Jahre müssen die Stecklinge aufgrund des Unkrauts neu gesetzt werden. Es steckt viel Feldmanagement dahinter, um die Böden eines Feldes nicht durch Monokulturen auszulaugen. D.h. die Minze ist immer ein Teil der gesamten Fruchtfolge und muss auch mal auf ein anderes Feld "umziehen". Hierauf muss man besonders im Bio-Anbau achten, um auch Krankheiten der Pflanzen vorzubeugen.



Katharina Luhmer, Wissenschaftliche Mitarbeiterin Uni Bonn

Sind Produkte teurer, wenn man nach Bio-Richtlinien arbeitet?

Man hat mehr Handarbeit bei zeitgleich niedrigeren Erträgen oder Ertragsschwankungen. Wenn keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden, muss einkalkuliert werden, dass man durch z.B. Mehlaubfall einen ganzen Schnitt verwerfen muss - durch den Preis werden diese Risiken abgepuffert. Wir machen das, weil es eine Herzensangelegenheit ist, die uns großen Spaß macht!

Ausschnitt aus Podcastfolge 15

Die komplette Folge hier anhören:



SCHON GEWUSST...

Wo liegt eigentlich Meckenheim?

Zugegeben: Meckenheim ist vielleicht nicht der Nabel der Welt. Aber irgendwie eine Wiege des Tees!

Meckenheim ist ein 25.000-Einwohner-Städtchen, das im Köln-Bonner-Raum im schönen Rheinland liegt. Und hier ist seit 33 Jahren der Sitz der TeeGschwender Systemzentrale. Von hier aus wird der Tee verkostet, im Labor geprüft, eingekauft, verpackt, gemischt, in unsere Läden und

den Online Shop gebracht.

Natürlich sind noch viel mehr Schritte und Menschen an der gesamten Wertschöpfungskette beteiligt. Sie alle sorgen dafür, unsere schönen Tees zu TeeGenießern in ganz Deutschland und auch darüber hinaus zu bringen.

Ein hyperregionales Produkt stammt genau von hier: unsere Meckenheimer Apfelminze wächst auf den hiesigen Feldern wenige Kilometer von der Systemzentrale entfernt. In Zusammenarbeit mit regionalen Bio-Bauern - regionaler gehts nicht!



TEE MEINUNGEN



Nr. 722/723 Japan Shincha Shimoyama & Kirisakura

«Schon beim Öffnen der Tee-Verpackung strömt mir ein wunderschöner Duft entgegen. Das zeigt, dass der Tee sehr frisch ist. Und der Geschmack ist auch sehr gut.» **Kundenbewertung zu Nr. 722**

«Sehr hochwertiger Tee, es empfiehlt sich ein zweiter und dritter Aufguss.» **Kundenbewertung zu Nr. 723**



Nr. 1429 Elefant Spaßmacher-Tee

«Bunte Früchteteemischung aus biologischem Anbau mit schöner Balance, leicht zugänglich, naturbelassen und unkompliziert. Eine fröhlich-frische Mischung mit spritziger Zitrone. Unbedingt ausprobieren!» **Tea Taster Bewertung von Lukas Parobij**



Nr. 946 Karl-Heinz, der Herbsttee

«Der absolute Klassiker, im Herbst ein Muss!» **Kundenbewertung**

«Das ist unser Lieblingstee. Davon holen wir uns immer einen Vorrat, da es ein Saisontee ist.» **Kundenbewertung**

«Karl-Heinz ist für mich der einzige Grund, mich auf Herbst und Winter zu freuen, ich hole ihn mir seit Jahren jeden Oktober.» **Kundenbewertung**

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

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

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn/Christiane Mandt

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Oktober 2025

Ihr Fachgeschäft:

Offizieller Partner:



Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



FB: @TeeGschwendner | Instagram: @teegschwendner_deutschland
YouTube: www.youtube.com/TeaGschwendner

FACHGESCHÄFTSPORTRAIT: NEUNKIRCHEN



Das Saarpark-Center Neunkirchen ist das größte Shoppingcenter im Saarland. Hier betreibt Jennifer Bruckart gemeinsam mit Ihrem Mann Mario das Tee-Fachgeschäft. Und die nächste Generation wächst auch schon heran...

Erste Teeluft schnupperte Jennifer Bruckart (damals noch mit Namen Walch) Anfang 2012 als Minijobberin im Tee-Fachgeschäft in Kaiserslautern. Teefan war sie bereits seit Kindertagen! Bei Nadja Müller, die auch heute noch das Fachgeschäft in Kaiserslautern führt, entdeckte sie ihre Leidenschaft für den Teeverkauf, während sich zeitgleich eine Chance auftat, die ihr Leben grundlegend verändern sollte: Für den Standort Neunkirchen wurde ein neuer Franchisepartner gesucht!

Schon früh zeigten sich ihr die Stärken eines soliden und familiären Franchisesystems: Ein Gespräch mit Gudrun Albrecht aus dem Fachgeschäft in Wuppertal bestärkte Jennifer Bruckart in ihrer Entscheidung,

das Geschäft in Neunkirchen zu übernehmen! Einen eigenen Teeladen zu haben, war schon immer ihr großer Traum gewesen - und dieser wurde jetzt schneller als gedacht Wirklichkeit! Auch ihren damaligen Freund, heutzutage Ehemann Mario steckte Jennifer Bruckart mit ihrem neu gewonnenen Tee-Enthusiasmus an, woraufhin für beide ein neues, gemeinsames Leben in Neunkirchen begann.

Seit fast 13 Jahren führen Jennifer und Mario Bruckart gemeinsam das Tee-Fachgeschäft im Neunkirchener Saarpark-Center. Mit großer Vorliebe bringen sie den Saarländischen Kunden japanische Grüntees und Matcha näher. Vor allem der "Japan Sencha Extra Fine" sei bei Neunkirche-

ner Kunden äußerst beliebt aufgrund seines tollen Geschmacks zum besten Preis-Leistungsverhältnis.

Matcha darf natürlich auch nicht fehlen. So genießt Mario Bruckart am liebsten Matcha Latte, während Jennifer Bruckart Matcha gerne pur oder im Sommer "on ice" trinkt.

Gebäck, Eistee-Kreationen oder auch Matcha können im Fachgeschäft regelmäßig probiert werden. Bei Bruckarts wird nämlich auch gerne mit Tee gebacken oder es werden neue Drink-Kreationen ausprobiert. Die köstlichen Ergebnisse können von Kunden probiert werden und sind sehr beliebt!

Auch ihr Nachwuchs steht bereits in den Startlöchern und verteilt am liebsten Teeproben an Kunden!