



# TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 79 – Oktober 2022

## UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › Okt.: Pumpkin Chai
- › Nov.: Adventsfrüchtetee
- › Dez.: Festtagstee

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

## Tee wärmt von innen!



## IN DIESER AUSGABE:

<b>TEE KOSTPROBEN</b>	<b>2</b>
– Ruanda Karongi Kwitanga®	
– Uji Matcha Nakai	
– Pflaume-Marzipan	
<b>TEE NEWS</b>	<b>2</b>
– Trendtee Bratbirne	
– It pays to buy good tea	
<b>NACHGEFRAGT</b>	<b>3</b>
– bei Renegade Tea Estate	
<b>SCHON GEWUSST...</b>	
– Aufbewahrung von Tee	<b>3</b>
<b>TEE MEINUNGEN</b>	<b>4</b>
<b>FACHGESCHÄFTSPORTRAIT</b>	<b>4</b>
– TG Gelsenkirchen	

Es ist kalt. Draußen. Vielleicht auch zuhause. Alle möchten oder müssen Energie sparen - ohnehin gut für die Umwelt. Mit 5 Tipps gelingt es trotzdem, es sich zuhause kuschelig zu machen. Tee wärmt nämlich von innen, wie Karl-Heinz-Liebhaber schon seit 30 Jahren wissen. Aber auch andere Tees, vor allem bestimmte Zutaten sind nun gefragt, um Körper und Geist einzuheizen!

### 1) Kalter Kaffee? Lieber Heißer Tee!

Denn mit kochendem Wasser zubereiteter Tee mit wärmenden Zutaten wie Ingwer gehen umgehend gegen Fröstelei vor! Eine Tasse Kräutertee wie Gut's Nächtle®, Für's Marmeltier® oder Naturruhe spendet Wärme und bereitet auf den Einzug ins unbeheizte Schlafgemach vor, während Kaminfeuer, Ingwer-Kurkuma oder Mogli® Chai zu jeder Stunde, das innere Feuer entfachen.

### 2) Kühler Kopf? Lieber Scharfe Zunge!

Nicht nur beim Essen ist Schärfe im Winter beliebt. Viele unserer Tees mit Zutaten wie Chili, Pfeffer, Ingwer oder Zimt sind bestens geeignet, schon auf dem Weg zum Magen Wärme auszustrahlen, um dann dort ihre einfeuernde Wirkung durch alle Fasern zu tragen. Skeptisch? Einfach mal Kapha, Indian Chai, Opa Harmsen® oder Rooibos African Chai probieren!

### 3) Kalte Schulter? Lieber Heiße Typ:innen!

Wenn Herbst und Winter uns die kalte Schulter zeigen, haben wir einige gute alte Freund\*innen an unserer Seite, die uns heiß verwöhnen. Ob Traumtyp Karl-Heinz®, Magier Väterchen Frost®, die süße Gina Amaretta® oder der Kräftige für jeden Tag "Feiner Frieze" – all diese Typen werden heiß ersehnt, leidenschaftlich genossen und auch mal mit einem Schlückchen Rum vereint.

### 4) Kalte Füße? Lieber Warme Wanne!

Sind die Füße kalt, ist es meist der ganze Körper. Wie wohltuend ist ein Fußbad mit rd. 40 °C warmem Wasser und Kamillentee oder Ingwertee als Zutat? Einfach einige Teelamaß dem Fußbad zugeben und spüren, wie die wohlduftende Wärme aufsteigt. Nach einer ¼ Stunde die warm-weichen Füße in Strümpfe packen und mit einem heißen Tässchen auf der Couch chillen!

### 5) Kalte Küche? Lieber Heiße Suppe oder Stießer Grog!

Auf teerezepte.com halten wir die allerbesten Rezepte für die kalte Jahreszeit bereit. (QR Code s.o.). Unser Tipp: Sencha Claus Punsch und Kürbissuppe Vata.

Einen wichtigen Tipp haben wir noch bis zum Schluss aufbewahrt: Lachen – denn im Winter wird jedes Lachen zum Seelenwärmer und stärkt sogar die Abwehrkräfte!

## TEE KOSTPROBEN


**Thomas Holz, Geschäftsführer und Tea Taster**

Als Chef Tea Taster liebt und lebt er den Tee! Gerne und mit viel Herzblut reist er in die Ursprungsländer des Tees, um das Produkt hautnah zu erleben und langjährige Kontakte zu pflegen.


**Ruanda Karongi Kwitanga® (Nr. 802)**

Hier wächst Tee auf Höhenlagen, die ich nur aus dem Himalaya kenne – die über 2.000 m merkt man dem Teegarten im ersten Moment garnicht an. Die kräftige Sonne Ostafrikas segnet diesen Tee mit Intensität und Ausdruck. Als gebürtiger Hanseat genau der richtige Tee für jeden Tag und jede Lebenslage.


**Uji Matcha Nakai (Edmon's Tee Nr. 2323)**

Oft genug fragt man sich: geht das noch köstlicher? Im Falle von Matcha war ich immer der Meinung mit Nr. 709 Kei die Spitze japanischen Bio-Anbaus erreicht zu haben. Wie falsch ich doch lag! Diese Köstlichkeit aus der Nähe von Kyoto übertrifft alles bisher Dagewesene und ich freue mich, eines Besseren belehrt zu sein: ja, es geht noch köstlicher!


**Pflaume-Marzipan (Nr. 1647)**

So mancher Saisongenuss wird feurig herbei geseht: Spargel, Erdbeeren, Flugtee. Bei mir ganz oben stehen die Pflaumen: Die tiefen, dunkel-süßen Nuancen dieser Herbstfrucht begeistern mich. Fein abgestimmt mit süßem Marzipangeschmack sitze ich im Herzen schon gemütlich in der warmen Stube, wenn draußen bereits das Jacke-und-Schalwetter beginnt.

## TEE NEWS

## Neuer Trendtee Bratbirne



Winterzeit ist Bratapfel-Zeit. Das weiß jeder spätestens dann, wenn Gwendalinas Backäpfelchen und Mainzelmännchens Winterapfel wieder in die Teeregale zurückkehren. Wer A(pfel) sagt, sagt auch liebend gerne B(irne): Mit diesem Trendtee kommt endlich auch die Bratbirne in die Teetasse. Ein Tee wie ein „flüssiges Dessert“ auf Basis eines milden Schwarztees, das an karamellisierte Birne erinnert, die mit Butter und Zimt fein abgestimmt wurde. Diesen Winter mal Bratbirne als köstliche Ergänzung zum bekannten Bratapfel probieren - ein wundervoller Genießertipp zur kalten Jahreszeit!

## It pays to buy good tea



Ist loser Tee nicht viel teurer als der Beuteltee aus dem Supermarkt? Diese Frage hören wir immer wieder und beantworten sie ganz klar mit: Nein! Es gibt viele gute Gründe, warum loser Tee immer die richtige Wahl ist. Hier die 7 wichtigsten Gründe...

- 1. Tassenpreis:** Aus einer 100g Packung losen Schwarz- oder Grünteetes lassen sich bis zu 57 Tassen Tee aufbrühen - deutlich mehr als die Standardpackung Beuteltee aus dem Supermarkt! Eine Tasse Japan Sencha kostet 18 Cent - eine Tasse Ananas-Brennnessel-Ingwer nur 9 Cent!
- 2. Ergiebigkeit:** Für köstlichen Darjeeling First Flush braucht man für einen ganzen Liter Tee nur 12 g Blätter. Viele Grüne Tees kann man mehrfach aufgießen!
- 3. Verpackung:** Loser Tee in 100, 250 oder 1000 g Gebinden verursacht viel weniger Verpackungsmüll als Beuteltee!
- 4. Fair:** Wir zahlen faire Preise an die Teegärten im Ursprung!
- 5. Qualität:** Unsere losen Tees zählen zur höchsten Qualitätsstufe und bieten entsprechenden Hochgenuss!
- 6. Sicherheit:** Alle unsere Tees werden im firmeneigenen Labor und zusätzlich von unabhängigen Laboren nahtlos überprüft.
- 7. Me time:** Sich besten Tee zu gönnen heißt: sich wertvolle "me time" zu schenken!



## HINTERGRUND

## Fast vergessenes Land auf der Welt(tee)karte

**2018 machten sich die befreundeten Geschäftsleute Kristiina, Hannes, Hanna & Thomas auf, um die vergessenen Teefelder Georgiens zu besuchen. Eine Reise, die alles veränderte: Hannes erzählt uns, wie es zur Gründung von "Renegade Tea Estate" kam und wie Tee aus Georgien wieder in die Welt gebracht wird...**

### Wie entstand die Idee mit dem Georgischen Tee?

Eigentlich eher zufällig: Nach 20 Jahren in verschiedenen Führungspositionen sehnte ich mich nach Veränderung. Meine Partnerin Kristiina und ich träumten davon, einen Weinberg oder Olivengarten zu haben, um näher in und mit der Natur zu arbeiten. Nachdem wir zunächst auf Teeplantagen in Afrika stießen, erinnerte ich mich an den georgischen Tee aus meiner Kindheit - und ich wurde neugierig, was aus der dortigen Teeindustrie geworden war, da er in Estland nicht mehr erhältlich war. Wir erfuhren, dass nach dem Ende der Sowjetunion auch die georgische Teeindustrie (einst an

4. Stelle in der Welt), fast vollständig zusammengebrochen war. Es erschien uns unglaublich, dass eine so große Industrie in nur 5 Jahren aussterben konnte, also mussten wir tiefer graben... Als wir nach Georgien gereist waren und die verlassenen Plantagen mit eigenen Augen gesehen hatten, war die Entscheidung gefallen: Die Faszination war so groß, dass wir versuchen wollten, die verlassenen Teeplantagen Georgiens wiederzubeleben und den georgischen Tee wieder auf die Welt(tee)karte zu bringen.

### Warum gerade Tee?

Der Teeanbau an sich war nie ein Ziel, aber als wir von den Teeplantagen und der großen Geschichte dahinter erfuhren, waren wir fasziniert. Wir lernten über die Teepflanzen, wie robust und vielseitig sie sind, und bekamen einen tieferen Einblick in die Welt des Tees, und seitdem haben wir nicht mehr zurückgeblickt.

**Welche Herausforderungen gab es?** Die größte Herausforderung war wohl die zu über-

windende Lernkurve, um zu verstehen, wie man verlassene Teeplantagen saniert, damit die Pflanzen wieder gesund und produktiv werden. Und wie man guten Tee produziert! Wir hatten keine Erfahrung mit Tee oder Landwirtschaft (abgesehen vom Hobbygärtnern), also mussten wir viel lernen, ausprobieren, scheitern und es dann wieder versuchen. Hinzu kam, dass wir in einem neuen Land mit einer völlig anderen Kultur zu leben begannen, was der Erfahrung eine "gewisse Würze" verlieh.

### Was macht Georgischen Tee so besonders?

Das Klima ist sehr günstig für den Anbau von hochwertigem Bio-Tee! Die Erntezeit beträgt nur 6 Monate, sodass die Teesträucher Zeit haben, verschiedene flüchtige Verbindungen und Antioxidantien zu bilden. Da die Teesträucher 30 Jahre lang brach lagen, haben wir es mit Sträuchern zu tun, deren Wurzeln 60-70 Jahre alt sind, was ihnen einen ganz eigenen Charakter verleiht. Die Felder sind seit 30 Jahren frei von jeg-



Hannes Saarpuu,  
Renegade Tea Estate Georgien

lichen Agrochemikalien und wir bewirtschaften sie nach ökologischen Gesichtspunkten. Die Sträucher wurden einst aus einer breiten Palette von Samen gepflanzt, was bedeutet, dass alle Pflanzen in unserer Plantage eine Mischung aus verschiedenen Sorten sind, die sich alle ein wenig voneinander unterscheiden. Das macht die Verarbeitung zwar etwas schwieriger, verleiht dem Tee aber auch einen einzigartigen Geschmack.

*Ab November exklusiv bei uns: Renegade Black, Green und Oolong aus Georgien!*

## SCHON GEWUSST...?

### Aufbewahrung von Tee

Die korrekte Lagerung entscheidet oft genug über Haltbarkeit und Frische unserer Lebensmittel. Wie also sollte man Tee zu Hause lagern, um möglichst lange Freude daran zu haben?

Kühl, trocken, dunkel und fern von Fremdgerüchen. Viele Teetrinker füllen ihre Lieblingstees in Teedosen um – diese sind sehr gut für die Aufbewahrung geeignet, sofern sie aus lebensmittelechtem Material bestehen (z.B. Weißblech)

und gut schließen. Ein Teeschrank ist ideal, anderenfalls genügt auch ein Regal, auf das kein direktes Sonnenlicht fällt. Denkbar schlecht ist ein Glasgefäß, Fensterbank, Südseite, neben dem Herd.

Und falls doch mal ein Tee versehentlich „alt“ geworden ist? OFT LÄNGER GUT heißt das Motto: anschauen, riechen und probieren. Bei guter Lagerung hält sich Tee sehr lange!



## TEE MEINUNGEN



Nr. 1651 Pumpkin Chai

«Ein sehr leckerer Tee für die dunkle Jahreszeit. Am liebsten genieße ich ihn mit einem ordentlichen Schuss Hafer-„milch“.» **Kunden-Bewertung**

«Bin total begeistert von diesem Tee. Er riecht so toll und schmeckt auch genauso gut.» **Kunden-Bewertung**

*Ab jetzt saisonal erhältlich von Oktober bis Februar!*



Nr. 1402 Adventsfrüchtetee

«Ich stehe total auf diesen Tee. Wenn ich die Dose öffne und ich den Duft in die Nase bekomme, fängt der Tag gut an. Auch außerhalb der Adventszeit.» **Kunden-Bewertung**

«Winter = Adventsfrüchtetee! Für unsere Familie gibt es keinen besseren und so bevorraten wir uns immer, um ihn möglichst lange genießen zu können.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 291 Festtagstee

«Da es den Tee nur kurze Zeit gibt, decke ich mich immer für das ganze Jahr ein. Er schmeckt sehr mild, Aroma leicht und auf der Zunge nicht so pelzig.» **Kunden-Bewertung**

«Schmeckt mir sehr gut (frisch, gut verträglich)!» **Kunden-Bewertung**

«Seit Jahren unser Lieblingstee!» **Kunden-Bewertung**

## 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:** Januar 2023

**Ihr Fachgeschäft:**

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



## FACHGESCHÄFTSPORTRAIT GELSENKIRCHEN



**Seit 1992 ist Renate Loeschke Franchisepartnerin und dieses Jahr feiert sie ihr 30-jähriges Jubiläum! Mit viel Sympathie begeistert sie Teefans für unser schönes Produkt Tee...**

Gelsenkirchen und Renate Loeschke – diese beiden Namen sind seit nunmehr 3 Jahrzehnten untrennbar miteinander verbunden.

Gelsenkirchen schafft es, Fußballfans stark zu polarisieren. Aber alle Vorurteile sind vergessen, wenn man sie in ihrem TeeGschwendner-Fachgeschäft strahlen sieht: Renate Loeschke liebt nichts mehr, als morgens in ihr schönes Fachgeschäft an der Ophofstr. 5 zu kommen, sich erst einmal einen köstlichen Sencha Extra Fine zu kochen und dann alles vorzubereiten, damit die oft schon viele Jahre treuen Kunden einmal mehr in den Genuss einer hervorragenden Beratung, aber auch herzlichen zwischenmenschlichen Austauschs kommen.

Immer ein Ohr für die kleinen und großen Sorgen ihrer Kunden zu haben, ist ihr sehr wichtig. Und andersherum ist es den Kunden eine Herzensangelegenheit, mit ihren lokalen Einkäufen das Fachgeschäft zu stützen – ganz besonders durfte Renate Loeschke sich in der Corona-Pandemie über diese Treue und Loyalität freuen.

Eigentlich ist Renate Loeschke schon weit länger als 30 Jahre mit TeeGschwendner – damals noch „Der Teeladen“ – verbunden.

Ursprünglich war sie in Bochum aktiv und konnte sich nicht vorstellen, nach der Übernahme durch einen neuen Partner dort nicht mehr täglich hinter der Tee-Theke stehen zu dürfen: „Aber Karl

Gschwendner hat mir damals versprochen, für mich eine gute Lösung zu finden und schließlich haben wir uns gemeinsam für den Standort in Gelsenkirchen entschieden.“, erinnert sie sich.

An TeeGschwendner schätzt Renate Loeschke damals wie heute den Zusammenhalt, das Durch-Dick-und-Dünn-Gehen und die einmalige familiäre und freundschaftliche Gemeinschaft. Herzlichen Glückwunsch zum 30-jährigen Jubiläum – und auf viele weitere gemeinsame Jahre!

*Sie möchten Renate Loeschke in Gelsenkirchen besuchen? Für die Öffnungszeiten einfach Code scannen:*

