Presseinformationen

Tee Gschwendner

Daten und Fakten

Adresse:	TeeGschwendner GmbH Heidestr. 26 53340 Meckenheim Tel.: 02225 – 9214-0 Fax: 02225 – 9214-20
Status:	Marktführer im deutschen Teefacheinzelhandel
Gründung:	1978 durch Albert Gschwendner
Geschäftsführung:	Thomas Holz, Birgit Rohn, Jonathan Gschwendner
Anzahl der Geschäfte:	133 gesamt (Stand Februar 2022) Deutschland: 126 Luxemburg: 2 Österreich: 1 USA: 1 Kuwait: 3
Mitarbeiter:	Zentrale: ca. 180 Gruppe gesamt: ca. 1.000
Teesorten:	ca. 350 Sorten

Auszeichnungen:

- Green Franchise Award 2017, Deutscher Franchiseverband
- Bestes System 2016, 2013, 2009 & 2005, Internationales Centrum für Franchising und Cooperation
- Testsieger Stiftung Warentest 11/2014: Schwarztee "Darjeeling Himalaya First Flush" (215)
- Platz 1„North American Tea Championship“ 2013: „Bambus Pomelo“ (1296) und der Flugtee „Darjeeling FTGFOP1 Soom First Flush BIO“ (233)
- Testsieger Ökotest 02/2012: Südkorea Seogwang Sencha BIO (591), Japan Shincha Shimoyama First Flush BIO (2304)
- Nachhaltiges Einzelhandelsunternehmen (2011 Silber, 2009 Bronze), Bundesverband Die Verbraucher Initiative e.V.
- Platz 1 „World Tea Championship“ 2010: Bio-Eistee Ananas Passionsfrucht (1822)
- Platz 1 „World Tea Championship“ 2009: Ananas-Mango (998) und Earl Grey No. 69 (922)
- Testsieger Ökotest 11/2008: Darjeeling TGFOP1 Jungpana First Flush (220) und Darjeeling Green GFOP1 Okayti (299)

Die Geschichte von TeeGschwendner

1976 Gründung des Unternehmens und Eröffnung des 1. Teefachgeschäftes in Trier durch den 22-jährigen Albert Gschwendner zusammen mit seiner Frau Gwendalina und seinem Bruder Karl. Die Geschäftsidee entstand aus dem Mangel an guten Einkaufsmöglichkeiten für Tee. Doch der 1. Anlauf scheitert aufgrund des Standorts.

1977 Eröffnung des Teeladens in Bonn unter dem neuen Gedanken „Tee als Erlebnis“. Die Besonderheiten: Ein breites Sortiment, höchste Produktqualität, beste Lage und eine umfassende Produktberatung mit breitem Serviceangebot. Das Konzept hat auf Anhieb Erfolg.

1982 Einstieg in Franchising und bundesweite Expansion. Alle Franchise-Partner sind selbstständige Unternehmer und müssen als Voraussetzung vor allem die Liebe zum Tee mitbringen, aber auch umfassendes Fachwissen und Beratungskompetenz.

1985 Ausbau der Branchenführerschaft im Tee-Einzelhandel mit mittlerweile 25 Franchise-Fachgeschäften sowie 3 Geschäften in Eigenregie.

1989 51 Fachgeschäfte und Gründung des Werberats zur Planung und Koordination aller gemeinsamen Marketingmaßnahmen.

1992 Das Sortiment beinhaltet mittlerweile mehr als 300 Sorten losen Tees. Expansion nach Luxemburg und in die Schweiz. Die Zentrale verlegt Ihren Sitz von Bornheim nach Meckenheim.

1998 Thomas Holz tritt in die Geschäftsführung ein.

1999 Umsetzung eines neuen Marktauftritts unter dem Motto „Handeln und Teetrinken“ und Aufbau einer zukunftsweisenden Erlebniswelt rund um den Tee. Um Verwechslungen zu vermeiden wird „Der Teeladen“ umbenannt in „TeeGschwendner“. In ausgewählten Großstädten werden Flagship-Stores geplant und der erste Internetshop geht online.
TeeGschwendner ist mittlerweile an 80 Standorten vertreten.

2004 Das neue Ladenbaukonzept wird auf flexible „City-Konzepte“ adaptiert, um trotz unterschiedlicher Gegebenheiten und Größen einen einheitlichen Markenauftritt zu wahren. In Zusammenarbeit mit der IHK Bonn/Rhein-Sieg entsteht die Weiterbildung „Fachfrau/mann für Einzelhandelsmanagement“.

2005 Auszeichnung als „Franchisegeber des Jahres“ vom Wirtschaftsmagazin Impulse und dem Deutschen Franchiseverband sowie Auszeichnung für das beste Franchisesystem der F&C Partnerzufriedenheitsbefragung. Multilinguale Neukonzeption des Internetshops.

2007 In Zusammenarbeit mit der IHK Bonn/Rhein-Sieg bietet die TeeGschwendner-Akademie erstmalig das Qualifizierungsangebot zum TeeSommelier® an.

2009 Bei der „World Tea Championship“ in Las Vegas gewinnt TeeGschwendner mit 2 Tees den 1. Platz: Die Nr. 998 „Ananas-Mango“ und die Nr. 922 „Earl Grey No. 69“ sind Gewinner ihrer Kategorie. Auszeichnung vom Institut für Franchising und Cooperation mit dem Golden Award als besonders gutes Unternehmensnetzwerk.

2010 Im Juli 2010 verstirbt der Firmengründer Albert Gschwendner im Alter von 56 Jahren.

2013 Im deutschen Markt sind 125 Franchise-Fachgeschäfte aktiv, weltweit sind es 144. Der Onlineshop erfährt einen Relaunch .
TeeGschwendner wird wiederholt mit dem Golden Award als „Bestes System 2013“ vom Internationalen Centrum für Franchising und Cooperation ausgezeichnet.

2014 Im Futurestore-Konzept eröffnet das neue Flagship in Hamburg an der Bergstraße mit großer Tea Lounge.

2016 Der erste TeeGschwendner Nachhaltigkeitsbericht wird vorgelegt.

2017 Auszeichnung mit dem «Green Franchise Award» als nachhaltig handelndes Unternehmen.

2019 Jonathan Gschwendner wird Geschäftsführer und leitet das Unternehmen von nun an gemeinsam mit Thomas Holz.

2021 Birgit Rohn wird Geschäftsführerin. Die Spitze der Systemzentrale ist damit zu dritt.

Firmengründer und Visionär

Albert Gschwendner war ein Visionär. Die Menschen, die ihm begegneten, spürten sofort jene Ausstrahlung, wie sie besondere Menschen haben, die sich ihrer Leidenschaft und Ziele sicher sind. Und seine Leidenschaft war der Tee!

Mit viel Kreativität baute Albert Gschwendner bereits mit 22 Jahren ein Firmenimperium auf und legte 1976 nach dem Motto: „Handeln und Teetrinken“, zusammen mit seinen Brüdern und seiner Frau den Grundstein des heutigen Geschäftserfolgs. Mit Handeln ist aber nicht nur der Handel mit Tee gemeint, sondern auch sich beteiligen und Dinge bewegen – und das mit einer Portion Ruhe und Zurückhaltung. Zwei Eigenschaften, die auch mit dem Produkt Tee verbunden werden.

Die Familie spielte dabei für Albert Gschwendner immer eine große Rolle. Das erste Teefachgeschäft mit dem Namen „Der Teeladen“, das er mit seiner Frau Gwendalina in Trier eröffnete, floppte jedoch zunächst aufgrund des Standorts. Während sein älterer Bruder Karl es noch mal mit der Geschäftsidee in Trier an einem besseren Standort probierte, entschlossen sich Albert Gschwendner und seine Frau für einen zweiten Anlauf – diesmal in Bonn und mit Erfolg. „Was klein wie eine Teepflanze begann, ist organisch gewachsen und steht heute in schöner Blüte“, so Albert Gschwendner bei einem Interview.

Die Gschwendnersche „Welt des Tees“ überzeugt heute Teetrinker in den verschiedensten Ecken der Welt: Von Lateinamerika, dem arabischen Raum bis hin zu den USA. „Diesen Prozess des Wachstums in unserer Organisation zu begleiten, die Richtung mit zu bestimmen und mit dem für mich schönsten und edelsten Handelsprodukt der Erde jedes Jahr neu umzugehen, das macht für mich die stete Begeisterung aus“, so Albert Gschwendner. Was einst mit einer Leidenschaft von Albert Gschwendner begann, ist heute eine ganze Erlebniswelt rund um den Tee. Via Franchising wurde aus dem kleinen Teeladen in Trier der Marktführer im Tee-Facheinzelhandel - Dank des außergewöhnlichen Gründers Albert Gschwendner.

Im Juli 2010 starb Albert Gschwendner im Alter von 56 Jahren. Doch sein Geist und seine visionäre Lebenseinstellung sind fest im Unternehmen verankert. Der Gründer selbst hatte es einmal so formuliert: „Wir haben den Tee in der Seele. Dieses wunderbare Genussmittel verbindet uns auf besondere Weise miteinander.“

Tee im Blut

Diese drei verbindet die Leidenschaft für Tee! Gemeinsam führen sie das Unternehmen im Sinne des 2010 verstorbenen Firmengründers Albert Gschwendner: Die Liebe zum Tee unter die Menschen zu bringen und sie an dem einmaligen Genusserlebnis einer guten Tasse teilhaben zu lassen.

Thomas Holz

Thomas Holz (Jahrgang 1957) stammt gebürtig aus Hamburg, wo er nach Abitur und Ausbildung in der Hamburger Speicherstadt als Kaufmann und Prokurist für Tee Im-und Export und später als Mitgeschäftsführer und -gesellschafter der HTH Hamburger Teehandel GmbH tätig war. 1994 holte sein Freund Albert Gschwendner ihn ins Rheinland, wo er zunächst die Leitung des Tee-Einkaufs bei TeeGschwendner übernahm und 1998 in die Geschäftsführung eintrat. Heute liegen seine Aufgaben hier vor allem in den Bereichen Franchise, Vertrieb, Finanzen und Personal.

Chef Tea Taster Thomas Holz reist seit 1983 regelmäßig in alle Tee-Ursprungsländer und pflegt langjährige Freundschaften und Geschäftsbeziehungen zu den Teegärten. Sein Herz schlägt für Nepal, in das er seit seinem ersten Besuch 1984 jährlich reist, um mit seinem Know-how das gemeinsam mit der GIZ initiierte Kleinbauern-Sunderpani-Projekt zu unterstützen. Holz ist Mitglied im Ooty Club (Nilgiri, Südindien), im Deutsch-Asiatischen Wirtschaftskreis (Frankfurt), Gründungsmitglied der NABU Unternehmerinitiative und Mitglied der Deutsch-Nepalesischen Gesellschaft (Köln). Bekannt ist Holz zudem aus diversen Presseveröffentlichungen, u.a. in Stern, Brigitte, Bonner Generalanzeiger, Fit for Fun, Essen & Trinken, Kölner Stadtanzeiger und FAZ sowie Auftritten in ZDF, WDR, SWR3 und Deutschlandradio. Thomas Holz ist verheiratet, hat 2 erwachsene Kinder und wohnt in der Eifel.

Jonathan Gschwendner

Jonathan Gschwendner (Jahrgang 1983) hat als Sohn der Firmengründer Albert und Gwendalina Gschwendner Tee bereits mit der Muttermilch aufgesogen und die weite Welt des Tees von Kindesbeinen an entdeckt. Bereits in jungen Jahren reiste er oft mit in die Teegärten der Welt: nach Indien, Nepal und Sri Lanka, Japan und China. Damit waren die Weichen für seinen späteren Weg gestellt: Er lernte in verschiedenen Teefirmen die Berufe des Einzel- sowie des Groß- und Außenhandelskaufmanns und lebte an den Umschlagplätzen in Norddeutschland und England, bis er 2008 als nachfolgende Generation in das Familienunternehmen eintrat, wo er bis heute als Tea Taster für den weltweiten Tee-Einkauf verantwortlich ist.

Seit Mai 2019 teilt er sich die Geschäftsführung mit Thomas Holz und übernimmt hauptsächlich Aufgaben in den Bereichen Einkauf, Betrieb sowie Qualitätsmanagement und –sicherung. Seit 2021 wir die Spitze außerdem durch Birgit Rohn verstärkt. Presseveröffentlichungen über und mit Jonathan Gschwendner umfassen Berichte in der FAZ, der Süddeutschen Zeitung, der Wirtschaftswoche und GEO sowie im Manager Magazin und im Bonner General-Anzeiger.

Jonathan Gschwendner ist verheiratet, hat 2 Kinder und lebt mit seiner Familie in seiner Geburtsstadt Bonn. In seiner Freizeit ist der leidenschaftliche Tennis- und Fußball-Spieler sportlich sehr aktiv und engagiert sich auch im Unternehmen besonders für den Betriebssport und die Teilnahme an sportlichen Firmenevents wie dem Bonner Marathon, dem Bonner Firmenlauf und weiteren regionalen Sportveranstaltungen.

Birgit Rohn

Als langjährige Bereichsleitung "Kommunikation & Marketing" und Mitglied der Geschäftsleitungsrunde blickt Birgit Rohn bereits auf über 25 Jahre Systemzugehörigkeit zurück und weiß, worauf es ankommt. Seit Oktober 2021 bildet sie gemeinsam mit Thomas Holz und Jonathan Gschwendner die Spitze der Systemzentrale.

Seit 1995 gehört Birgit Rohn zum festen Mitarbeiterstamm der Zentrale, zunächst als Assistenz von Unternehmensgründer Albert Gschwendner. Ihre Studienschwerpunkte China und Wirtschaftswissenschaften ergänzten sich für diese Aufgabe, zumal sie bei ihrem längeren Aufenthalt in Taiwan und Reisen ganz alleine durch das China der 80er Jahre intensiv mit der asiatischen Kultur in Kontakt gekommen war – auch mit der Teekultur! In enger Zusammenarbeit wurden damals - als Werbung noch etwas anders funktionierte und man sich morgens um halb 10 in Deutschland eigentlich erstmal ein Frühstückchen genehmigte - gemeinsam Strategien festgelegt, Produkte kreiert, an Konzepten gefeilt...

Birgit Rohn war stets mit Ideenreichtum und Engagement tatkräftig dabei, die gemeinsamen Vorstellungen umzusetzen, z.B. die 1998 so "verrückte" Idee eines eigenen Online-Shops! Ausgleich fand sie jederzeit als Spielerin und Trainerin im Handballsport. Knapp 10 Jahre später formte sich die Marketingabteilung mit Birgit Rohn als Leitung. Wenig später folgte die Bereichsleitung "Kommunikation & Marketing" mit den Abteilungen Webshop und IT. Seit 2010 ist sie Prokuristin und festes Mitglied der Geschäftsführungsrunde. Ihr Verantwortungsbereich erstreckt sich über: Corporate Design, Webshop, Internet, Marketing, Franchisebeirat, Public Relations, Brand Management, Payback - und vieles mehr.

Dafür stehen wir

Der dauerhafte Erfolg des Unternehmens wird gewährleistet durch die Förderung höchster Qualität in allen Bereichen des Unternehmens. An die Qualität unserer Teeprodukte erheben wir ebenso höchste Ansprüche wie an die Qualitätssicherung vom Ursprung bis zum Teefachgeschäft. TeeGschwendner steht für Premiumqualität, Sicherheit, Preis und Wert, Kompetenz und Unabhängigkeit.

In die Entwicklung unseres Unternehmens beziehen wir alle Lieferanten mit ein. In den Ursprungsländern arbeiten wir mit Teepflanzern zusammen, die sich gemeinsam mit uns für umweltgerechten und kontrollierten Teeanbau einsetzen. Gute Lebens- und Arbeitsbedingungen in den Teegärten sind uns wichtig. Der Mensch lebt mit und von den Pflanzen, Tieren und der Umwelt. Er ist Teil des Ganzen. Deshalb begegnen wir als Menschen und als Unternehmen unserer Umwelt mit Fürsorge, Verantwortung und Respekt.

Gleichberechtigter Umgang ist uns auch im Unternehmen wichtig. Alle Mitarbeiter sind durch ein umfangreiches Verbesserungssystem in die Weiterentwicklung und kontinuierliche Optimierung des Unternehmens integriert. Wir fördern unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch regelmäßige Aus- und Weiterbildungen auf allen Gebieten. Alle TeeGschwendner- Einzelhändler sind an der Sortimentsgestaltung und der Unternehmensentwicklung beteiligt. Unsere Partner vor Ort geben Ihre Wünsche und Vorschläge weiter. Als Gemeinschaft der führenden Teefachgeschäfte garantieren wir Ihnen angemessene Preise.

Wir sprechen gern mit Ihnen über die Leitgedanken unseres Unternehmens.

Unsere Leitsätze

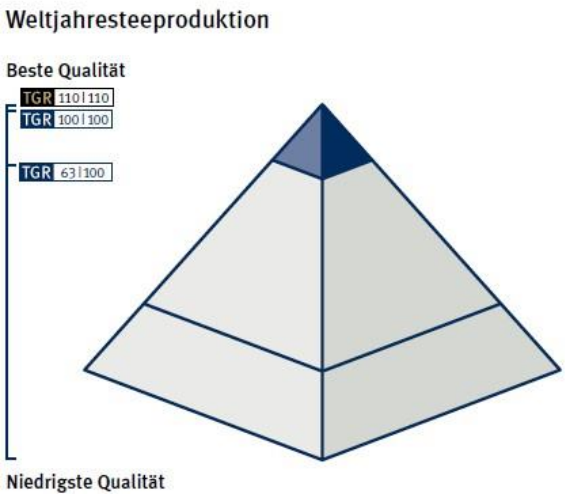
1. Premiumqualität: TeeGschwendner steht für höchste Produktqualität und Frischestandards. Nur aus den besten 0,5 % der jährlichen Welternte suchen unsere Tea Taster die feinsten Tees für Sie aus. Enge persönliche Kontakte zu oftmals selbstständigen Teeproduzenten mit kleinen Anbauflächen sichern uns Qualitäten und Raritäten, die im übrigen Markt nicht zu finden sind.

2. Sicherheit: Teekauf ist Vertrauenssache. Im eigenen Labor prüfen wir unter wissenschaftlicher Leitung nach abgesicherten Methoden jeden Tee bereits vor dem Einkauf weit strenger, als der Gesetzgeber es vorschreibt. Daran werden wir auch in Zukunft festhalten.

3. Preis und Wert: Seit Gründung folgt TeeGschwendner dem Leitgedanken des nachhaltigen Teeanbaus. Fairer Handel und Tee aus biologischem Anbau sind uns besonders wichtig. Die Unabhängigkeit vom Zwischenhandel und unsere starke Gemeinschaft von selbständigen Franchisepartnern sind Garanten für hohe Standards an Qualität, Sicherheit, Frische und Kompetenz zu fairen Preisen. Der teuerste Tee ist der, der nicht schmeckt. Bei TeeGschwendner ist jedes Gramm Tee sein Geld wert!

4. Kompetenz: Unser umfangreiches Wissen umfasst den Anbau der Teepflanzen, die schonende Verarbeitung und sensorische Prüfung der Tees, lückenlose Qualitätssicherung im eigenen Labor und die präzise Mischung und Verpackung in unserem Werk sowie alle Fragen rund um den Genuss unserer Tees.

5. Ressourcenschonung: Ressourcenschonung ist für unser Handeln und die Zukunft unseres Unternehmens, unseres Landes, der Erde und der gesamten Erdbevölkerung von richtungsweisender Bedeutung. Gemeinsam mit unseren Franchisepartnern und allen am Wertschöpfungsprozess beteiligten Menschen und Unternehmen haben wir das Ziel formuliert, permanent an der Verbesserung ressourcenschonender Produktion und Umweltmanagement zu arbeiten sowie wo immer möglich nachwachsende, verantwortlich hergestellte Rohstoffe einzusetzen.



Qualitätsanteile der Weltjahres-Teeproduktion. Unser Sortiment beinhaltet ausschließlich Tee der Kategorie „Beste Qualität“.

Vom Ursprungsland bis in die Tasse

TeeGschwendner steht für höchste Produktqualität und ausgezeichnete Produktsicherheit. Schon der Einkauf unserer Tees erfolgt nach festgelegten Qualitätskriterien. Tee aus biologischem Anbau wird bevorzugt, während Tee aus konventionellem Anbau ausschließlich aus Teegärten bezogen wird, die den hohen Qualitätsanspruch von TeeGschwendner kennen und ernst nehmen.

Regelmäßig besuchen unsere Mitarbeiter die Teegärten vor Ort, um mit den Produzenten qualitätsrelevante Kriterien zu erörtern. Alle Teemuster werden auf traditionelle Qualitätskriterien sowie auf unerwünschte Rückstände und Kontaminanten untersucht. Traditionelle Qualitätsbeurteilungen (Betrachtung des bearbeiteten Blattes, Geruch des trockenen Tees, Geschmack des aufgebrühten Tees, Prüfung der Infusion, d. h. der aufgebrühten Teeblätter) werden von unseren Tea Tastern durchgeführt.

Zur Sicherstellung der einwandfreien Beschaffenheit unserer Produkte hinsichtlich möglicher Rückstände oder Verunreinigungen liegt unserer Qualitätssicherung ein engmaschiges Konzept zugrunde. Die Untersuchung unserer Teesorten erfolgt auf der Basis eines «Code of Practice» , in dem Qualitätssicherungsstrategien in allen Produktstadien festgelegt sind.

Sicherheit und Kontrolle – das sind die Schlüsselbegriffe, die zur Einrichtung eines firmeneigenen Labors geführt haben, denn Teekauf ist Vertrauenssache. Zur Sicherstellung der einwandfreien Beschaffenheit unserer Produkte liegt unserer Qualitätssicherung ein engmaschiges Konzept zugrunde. Die Untersuchung unserer Teesorten erfolgt auf der Basis eines «Code of Practice», in dem Qualitätssicherungsstrategien in allen Produktstadien festgelegt sind. Unsere Einkaufskriterien sind dabei weit strenger gesteckt, als der Gesetzgeber es vorschreibt.

Unser Laborteam trägt der wachsenden Verknüpfung des Qualitätsgedankens mit Faktoren wie Rückstandskontrolle und Lebensmittelsicherheit täglich Rechnung – über 1000 Tees werden hier im Jahr auf verschiedene Rückstände und Kontaminanten getestet. In den Laborbereichen Vorbereitung & Extraktion, Wägeraum, Reinigung / Konzentration und Identifizierung / Bestimmung untersucht das 5-köpfige Team rund um Qualitätsmanagerin und Ernährungswissenschaftlerin Dr.-Ing. Sophia Dohlen schon die Angebotsmuster, um Kaufentscheidungen auf der Basis einer umfassenden Qualitätsbeurteilung treffen zu können.

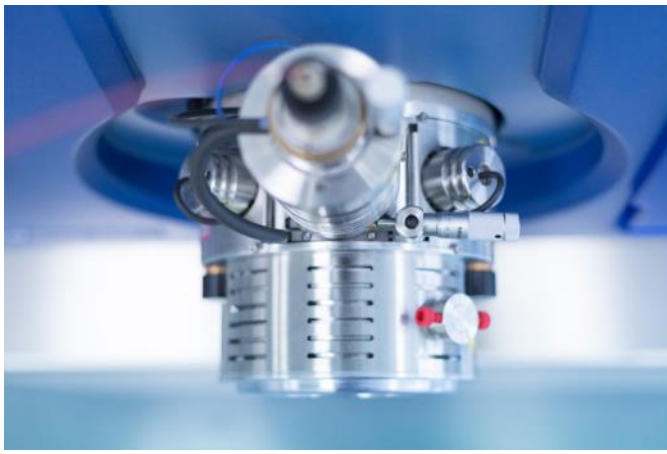
Die erneute Kontrolle der Wareneingangsmuster der tatsächlich eingekauften Produkte, routinemäßige Stichprobenkontrollen sowie eine zusätzliche Kontrolle der Teesorten durch unabhängige vereidigte Sachverständige runden das Prüfkonzept zu jeder einzelnen Teesorte ab.

Mit dieser aufwändigen und lohnenden Qualitätssicherungsstrategie gelingt es uns, gemeinsam mit unseren Produzenten ein qualitativ hochwertiges, sauberes und gesundes Produkt anzubieten.

Auf Wunsch wird jeder Kundin und jedem Kunden die Rückstandsanalyse „ihres/seines Tees“ zugeschickt.

Mehr zum Thema Qualitätssicherung finden Sie auf

www.teegschwendner.de/ueber-uns/qualitaet/



Bilder: Mirène Schmitz

Qualitäts-Kontrolle
Quality-Controlled
Tea Gschwendner
Guaranteed Optimum Quality
garantiert kontrolliertes Produkt

Unsere Qualitätsgarantie

Qualitätstee vom Tee-Experten
Den Weg des Tees vom Ursprungsland bis in Ihre Tasse begleiten wir durch eine lückenlose Kette von aufwändigen Qualitätssicherungsmaßnahmen.

Ungetrübter Teegenuss
TeeGschwendner prüft die frischen Erntemuster vor der Kaufentscheidung organoleptisch sowie lebensmittelchemisch im hauseigenen Labor unter wissenschaftlicher Leitung auf Rückstände und Verunreinigungen.

Unsere Teesortimente

Loser Tee
Im Kernsortiment stehen dem Kunden rund 350 Sorten losen Tees zur Auswahl. Hierzu gehören klassische Schwarz- und Grünteesorten, Weißer Tee, die Aroma-Edition mit Kreationen für jeden Geschmack, Rooibos, Honeybusch, Früchtetee und Kräutertees aus vorwiegend biologischem Anbau.

Bio-Sortiment
Über das ganze Sortiment erstreckt sich eine breite Palette von etwa 200 zertifizierten Bio-Tees nach EU-Verordnung.

Matcha
Unser hochwertiges Matcha-Sortiment umfasst drei exklusive Bio-Matchas sowie ausgewähltes Zubehör für die japanische Teezubereitung.

Edmon's
Die „Edmon's sophisticated tea selection“ bietet eine exklusive Auswahl von Tee-Spitzenqualitäten und Raritäten. Die kleinen Erntemengen erlauben nur eine zeitlich und mengenmäßig begrenzte Verfügbarkeit.

Ayurveda
Die ayurvedischen Kräuter-Gewürzmischungen von TeeGschwendner wurden auf der Grundlage der 3-Dosha-Lehre konzipiert und enthalten selbstverständlich nur beste Zutaten aus biologischem Anbau.

Projekttees
Tee trinken und Gutes tun—unter diesem Motto stehen unsere Projekttees, mit denen wir soziale und Umwelt-Projekte im Teeursprung unterstützen.

Naturverliebt
Die Natur hält die größten Schätze bereit: unsere 6 Bio-Teemischungen der naturverliebt-Serie tragen die Kraft der Natur in sich. Tolle Ingredienzien für gezielten Hochgenuss, ganz im Sinne der Balance von Körper und Geist.

Trendtees
In regelmäßigen Abständen werden neue Tees für einen meist begrenzten Zeitraum kreiert, die sogenannten „Trendtees“. Hierunter finden sich oft unkonventionelle Kreationen wie z.B. Pfirsich-Kurkuma, Milchreis oder Mate Ingwer-Zitrone.

Familie & Co.
Ein Sortiment für Familien, Wohngemeinschaften, Großverbraucher oder alle, die jede Menge Tee brauchen und nicht auf Qualität verzichten wollen. Ein Querschnitt durch die ganze Welt des Tees – bereits fertig gepackt in größeren Gebinden und deshalb besonders preiswert!

MasterBag
Hochwertiger Premium-Tee für besten Teegenuss in praktischen Portionen für 0,25 – 0,4 Liter . Das Sortiment umfasst einen Querschnitt aus den Topsellern der losen Tees sowie sechs saisonale Sorten. Das MasterBag-Angebot richtet sich auch an die Gastronomie und Hotellerie.

Eistee
Unsere Eistees enthalten frisch gebrühten, echten Tee und reine Fruchtsäften. Vier köstliche Sorten in Bio Qualität, die dank natürlichen Zutaten und ganz ohne Zuckerzusatz oder Konservierungsstoffe ein natürliches Erfrischungserlebnis im praktischen 0,5 l Tetrapak bieten.

Saisontee
Einige Tees werden nur saisonal angeboten und sind innerhalb eines Zeitrahmens von 2 bis 6 Monaten zu erwerben, was sich u.a. nach der Jahreszeit und der Verfügbarkeit des Tees richtet, wie z.B. bei den First Flush oder Second Flush Flugtees.

Tee-Zubehör
Ein umfangreiches Sortiment an Tee-Zubehör wie Kannen, Tassen, Gläser und Utensilien für die Teezubereitung runden das Angebot für den Teegenießer ab.

Nachhaltig handeln

Seit Gründung des Unternehmens durch Albert Gschwendner ist verantwortliches Handeln im Sinne von Mensch und Natur ein existenzieller Bestandteil der Unternehmenskultur. Dieses Handeln ist für uns zur grundlegenden Haltung geworden, um moralische Werte mit unternehmerischem Handeln in Einklang zu bringen.

Unsere Firmengeschichte zeigt die Entwicklung vom traditionellen «Teehandeln» in eine Zeit mit komplexer werdenden Geschäftsideen, -feldern und einer Vielfalt von Geschäftspartnern, in der wir durch kontinuierliche Entwicklungsprozesse unser werteorientiertes Handeln manifestieren konnten.

Interaktiver Austausch mit allen Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette

Der Aufbau des TeeGschwendner Franchisesystems mit seiner Form der Organisation und Integration von Franchisepartnern in Entwicklungsprozesse ist besonders. Einzigartig ist aber vor allem der interaktive Austausch zwischen den Menschen in den Ursprungsländern, die unseren Tee herstellen, den Menschen, die den Tee einkaufen und denen, die ihn hier in ihren Geschäften mit Begeisterung verkaufen. Durch unzählige Reisen in Teegärten auf der ganzen Welt wächst das Verständnis für die Herausforderungen im Ursprung und umgekehrt können schwer nachvollziehbare Anforderungen der westlichen Welt an Arbeits- oder Lebensmittelsicherheit mit den Menschen in den Ursprungsländern erläutert werden.

Ein elementarer Baustein auf dem Weg der Nachhaltigkeit ist die Weiterentwicklung unseres Sortimentes zu mehr Produkten aus biologischem Anbau und mit eigenen Projekten in den Erzeugerländern, über die wir im besten Sinne direkte, konkrete Entwicklungshilfe leisten können. Mehr Infos zu Nachhaltigem Handeln bei TeeGschwendner

Green Franchise Award 2017

2017 wurden wir für unser Engagement als besonders nachhaltig handelndes Franchise-System mit dem Green Franchise Award ausgezeichnet. Die Jury bezeichnete TeeGschwendner als Vorbild für Ökologie, Ökonomie, Kultur und Soziales, das den ganzheitlichen Nachhaltigkeits-Ansatz im gesamten Unternehmen konsequent umsetze. Mehr zum Green Franchise Award

GLS KlimaProtect

Seit Oktober 2019 nimmt TeeGschwendner aktiv am Programm GLS KlimaProtect teil und wickelt damit den Paketversand über die General Logistics Systems Germany GmbH & Co. OHG klimaneutral ab. Die beim Pakettransport entstandenen CO2-Emissionen werden durch Investitionen in ein extern zertifiziertes Waldschutz - und Aufforstungsprojekt (VCS/CCB Standard) ausgeglichen.

Nachhaltige Verpackungen

Bei dem Thema Verpackung steht der Produktschutz für TeeGschwendner an erster Stelle. Unser Ziel ist es, höchste Produktsicherheit und besten Geschmack zu gewährleisten und hierbei möglichst umweltfreundliche Verpackungsmaterialien einzusetzen. Diese beiden Ansätze miteinander in Einklang zu bringen, ist eine große Herausforderung. Um dennoch in einem dynamischen Markt mit stetig neuen Möglichkeiten und Entwicklungen passende Verpackungslösungen zu finden, arbeiten wir bei der Verpackungsentwicklung mit renommierten Partnern aus der Verpackungsindustrie zusammen.

Bei Holz- und Papierprodukten achten wir darauf, wann immer möglich, FSC-zertifizierte Ware einzusetzen. Mit dem Einsatz von FSC-zertifizierten Holz- oder Papierprodukten entscheiden wir uns bewusst für einen schonenden Umgang mit den Waldressourcen. Ziel des Forest Stewardship Council (kurz FSC) ist die weltweite Förderung einer umweltfreundlichen, sozialförderlichen und ökonomisch tragfähigen Waldwirtschaft. Darüber hinaus nutzen wir für Produkte, bei denen es die Anforderungen an den Produktschutz zulassen, bewusst den Handlungsspielraum für die Verwendung von recycelten und recycelbaren Materialen.

Erfahren Sie mehr über unsere nachhaltigen Verpackungen

Bio-Tee als Nachhaltigkeitsfaktor

Tee – biologisch oder konventionell angebaut – gehört zu den reinsten Lebensmitteln der Erde. Dass mittlerweile 50 % der Tees unseres Sortimentes aus biologischem Anbau stammen, folgt aus unserem «JA» zur Umstellung der Produktionsmethoden zum Vorteil von Umwelt, Mensch und Natur.

Der Vorteil von Bio-Tee liegt vor allem in den besonderes schonenden Anbaumethoden, die das Wohl von Umwelt, Mensch und Natur in den Mittelpunkt stellen. Konventionelle Tees sind dagegen in Sachen Qualität, Geschmack und Reinheit den biologisch angebauten Tees oft noch überlegen. In unserem Teesortiment setzen wir daher sowohl auf konventionelle als auch auf Bio-Tees, wobei eine Prämisse immer an erster Stelle steht: Fair, gesund & lecker muss der Tee sein!

Unsere Tees mit dem Bio-Siegel stammen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung nach den Regelungen der EG-Öko-Verordnung über den ökologischen Landbau.

Im Einklang mit Mensch und Natur

„Wenn Projekte im Zusammenhang mit unserer Welt des Tees stehen und wir erkennen, dass gute Arbeit geleistet werden kann, dann haben wir auch ein vitales Interesse, diese zu unterstützen. Das hat nicht vordergründig damit zu tun, Geld verdienen zu wollen. Im Gegenteil, wir geben verdientes Geld zurück. Nachhaltig und im Einklang mit der Natur wirtschaften, darum geht es. Ohne Natur kein Teeanbau! Daher engagieren wir uns in mehreren Projekten insbesondere für die Umwelt und Natur in den Tee-Anbaugebieten.“ *Albert Gschwendner, 2008*

Bildung und Soziales

TeeGschwendner fördert seit vielen Jahren die Ronald McDonald-Stiftung für die Familien schwer erkrankter Kinder. Zudem unterstützen wir zahlreiche lokale Aktivitäten wie die Tafeln, Vereine oder Kindergärten mit Produkten und halten Vorträge an Schulen, Volkshochschulen und Universitäten. Weitere Infos: www.mcdonalds-kinderhilfe.org

Artenschutz im Teeursprung

Mit dem Verkauf unserer Projekttees Black Oothu (Nr. 350), Green Manjolai (Nr. 355) und Assam Kaziranga (Nr. 166) unterstützen wir die Natur- und Umweltschutzprojekte des NABU in Indien. Je verkaufter Packung fließt 1 Euro in das Projekt. Mehr dazu

Myanmar Projekt

Gemeinsam mit der GIZ (Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit) hat TeeGschwendner in Myanmar Teebauern ausgebildet, im BIO-Anbau geschult, eine erste Teefabrik gebaut und Verarbeitungsmethoden mit neuen Maschinen möglich gemacht. Der Tee zum Projekt Myanmar Green Pindaya (Nr. 595) ist exklusiv bei uns erhältlich. Mehr dazu

Projekt zum Schutz des Regenwalds

TeeGschwendner und NABU setzen sich für den Erhalt der indonesischen Regenwälder ein! Der NABU arbeitet bereits seit einigen Jahren mit mehreren Projektpartnern zum Schutz und zur Restauration der stark gefährdeten Tieflandregenwälder in Indonesien. Eigens für dieses Projekt wurde der Rainforest Rescue Tea entwickelt. Pro verkaufter 100g-Verpackung unseres Rainforest Rescue Tea wird 0,40 € an den NABU gespendet. Mehr dazu

Das Nepal-Projekt

Unter dem Motto „Wer sich bewegt, bringt etwas in Bewegung“, unterstützt TeeGschwendner zusammen mit der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) und Gorkha Tea Estate 200 Kleinbauernfamilien der Shree Sunderpani Cooperative im Teedistrikt Ilam in Nepal. Eine neue Teefabrik verarbeitet seit 2009 die Teeblätter der Kleinstbetriebe. Maschinen zur Teeverarbeitung wurden angeschafft und Experten beraten die Fabrik, um eine optimale Verarbeitung und Transport der Blätter zu garantieren. Die Kleinbauern wurden in der Herstellung biologischen Komposts unterrichtet und die Haushalte erhielten Kühe als Schlüsselelemente des biologischen Anbaus, zudem wurden Biogasanlagen gestellt. Im Juli 2011 erfolgte die Bio-Zertifizierung. Die stetig besser werdenden Ergebnisse der Kleinbauerninitiativen spiegeln sich mittlerweile wegweisend in unserem orthodoxen Sortiment und gipfeln im Projekttee «Aktion Nepal» (Nr. 392/394). Weitere Infos zum Projekt

Kräuter aus der Region

Mit dem bio innovation park Rheinland in der Region Meckenheim und Rheinbach entsteht ein einzigartiger Kompetenz- und Präsentationsraum rund um die Grünen Technologien der Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie des Obst- und Gartenbaus. Das erste Resultat dieses engen Erfahrungsaustauschs zwischen Wissenschaft und Wirtschaft hat bereits in unserem Portfolio Einzug erhalten: Die erste «Meckenheimer Apfelminze» (Nr. 1119), die rheinischregional angebaut und verarbeitet wird. Mehr dazu

DKMS

Die DKMS hat die lebenswichtige Rolle übernommen, für Leukämiepatienten den geeigneten Stammzellspender zu finden. Um weiterhin möglichst vielen Leukämiepatienten eine Chance auf Heilung geben zu können, ist das Hauptanliegen der DKMS der kontinuierliche Ausbau der Spenderdatei. In 2010 und 2013 hat sich ein Großteil der Meckenheimer TeeGschwendner-Belegschaft typisieren lassen – und schon wenige Monate später konnte ein Kollege als genetischer Zwilling das Leben eines Leukämiepatienten retten. Weitere Informationen erhalten Sie auf der Website der DKMS: www.dkms.de

Stadtbienen

Gemeinsam mit dem gemeinnützigen Verein Stadtbienen setzt sich TeeGschwendner aktiv für den Bienenschutz und den Erhalt der heimischen Biodiversität ein. Zu diesem Zweck wurden auf dem Firmengelände im hauseigenen Biotop zwei Bienenboxen aufgestellt, die gleich zwei Bienenvölkern ein neues, sicheres Zuhause geben. Weitere Infos: www.stadtbienen.org

Sie möchten mehr wissen?

Nähere Informationen zu diesen und weiteren Projekten, Reisetagebücher, Videos und Fotos finden Sie auf unserer Homepage.

Schatzsucher des guten Geschmacks

Tea Taster bei TeeGschwendner benötigen vor allem 3 Dinge: hochsensible Sinne, ein umfangreiches Wissen und ein exzellentes Geschmacksgedächtnis. Die Ausbildung ist mehr als umfangreich: Erst nach etwa 7 Jahren kann ein Tea Taster alle Teesorten benennen und bewerten. Ihr Beruf ist genauso vielseitig wie verantwortungsvoll: Aus etwa 10.000 Proben jährlich wählen sie nur die besten Tees aus und sorgen für eine gleichbleibend hohe Qualität. Denn ihrem feinen Geschmackssinn entgeht nichts! Zudem sind sie für die Mischung und Komposition von hunderten Teesorten verantwortlich und sorgen dafür, dass unsere Kunden, trotz jährlich unterschiedlicher Tee-Qualitäten, Tee erhalten, der in Aussehen und Geschmack konstant bleibt.

Auf der ganzen Welt gibt es tausende von Teesorten, die sich je nach Anbaugebiet, Pflanze, Klima, Anbau, Pflück-, Ernte- und Verarbeitungsmethoden unterscheiden. Von Februar bis November treffen täglich hunderte von Mustern in Meckenheim ein. Jedes Muster wird anhand einer ganzen Reihe von Kriterien beurteilt: Geschmack, Geruch, Blattbeschaffenheit und Farbe des Aufgusses – und in Kontext mit dem Herkunftsland gesetzt. Nur so kann die Qualität und der Einkaufspreis objektiv beurteilt werden.

Mit der Verkostung der Muster fängt ihr Job aber erst an. Unsere Tea Taster haben das komplette TeeGschwendner-Sortiment immer im Hinterkopf. Ihr feiner Gaumen findet sofort heraus, welche Tees geeignet sind, das Sortiment adäquat zu ergänzen oder um für neue Kreationen eingesetzt zu werden. Hierzu ist auch fundiertes Wissen über die Einkaufsgewohnheiten der Verbraucher sowie ein Gespür für Trends nötig, das fortwährend durch Marktbeobachtungen ausgebaut und erweitert wird. Die hochsensible Geschmacksnerven unserer Tea Taster sind ein unschätzbares Kapital von TeeGschwendner.

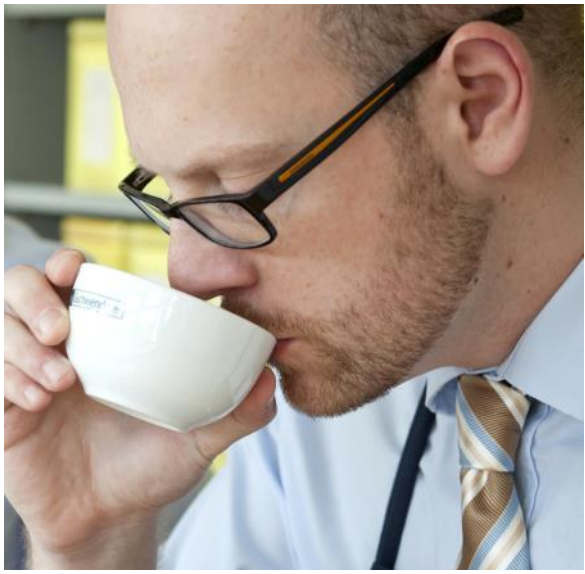
Der Ablauf eines Tea Tastings

Der Vorgang einer Verkostung ist in höchstem Maße standardisiert, um die Vergleichbarkeit der Proben sicherzustellen und erfolgt in folgenden Schritten:

1. Aufbau und Vorbereitung

Zuerst werden auf einem langen Spezialtisch die verschiedenen Teemuster des Tages aufgereiht. Mit einer Messing-Handwaage wiegt der Tea Taster dann von den einzelnen Proben genau 2,86 Gramm ab — was traditionell dem Gewicht einer englischen Sixpence-Münze entspricht — und füllt diese jeweils in einen Porzellanbecher mit Deckel.

2. Aufbrühen und Begutachtung



Der abgewogene Tee wird mit frisch aufgekochtem Wasser aufgebrüht und genau 5 Minuten ziehen gelassen. Die zubereiteten Aufgüsse („Batches“) werden in eine Porzellanschale gegossen, dann werden zunächst die aufgebrühten Teeblätter („Infusion“) auf Farbe und Beschaffenheit begutachtet und der Geruch getestet.

3. Schmecken und Schlürfen

Der Tea Taster geht nun von Probe zu Probe und saugt die Infusion unter geräuschvollem Schlürfen ein. Das Schlürfen hat jedoch nichts mit schlechten Tischmanieren zu tun, sondern dient der vermehrten Aufnahme von Sauerstoff, was für eine höhere Geschmacksempfindlichkeit im Mundraum sorgt. So kann der der Tea Taster die unterschiedlichen Nuancen besser „heraus-schmecken“.

Dass der Tee nach dem Testen wieder in einen "Spittoon" aus Kupfer gespuckt wird, liegt aber nicht etwa an einer schlechten Qualität, sondern einfach daran, dass es selbst einem Tea Taster bei Hunderten von Teeproben pro Tag zu viel wird. Zudem sind einige Tees durch die lange Ziehzeit von 5 Minuten sehr stark und für einen sensiblen und trainierten Gaumen häufig nicht wirklich genießbar.

4. Verhandlung und Kontrolle

Fällt das Urteil positiv aus, verhandelt der Tea Taster im Anschluss mit dem Anbieter und ordert die benötigte Menge. Nach der Lieferung wir die Ware dann nochmals mit dem Muster verglichen und im hauseigenen Labor chemisch untersucht.

Unsere Tee-Erlebnisbegleiter

Ein ungewöhnliches Wort: Tee-Erlebnisbegleiter. Aber es trifft den Beruf oder besser gesagt die Berufung unserer Fachverkäufer auf den Kopf. TeeGschwendner bietet in seinen Fachgeschäften ein einzigartiges Erlebnis, wenn sich die mit höchster Kompetenz, schwärmerischer Teeliebe und hohem Servicegedanken ausgestatteten Verkäufer gemeinsam mit ihren Kunden auf eine Entdeckungsreise durch die weite Welt des Tees begeben. Dabei spielt es keine Rolle, wie groß oder klein das Teewissen des Kunden, wie eng oder nah sein Bezug zu Tee oder wie alltäglich oder exquisit sein Teegeschmack ist. Die Kunst liegt darin, jeden an seinem Tee-Punkt abzuholen und dort die genussvolle Reise zu beginnen.

So mancher TeeGschwendner Neuling war bei seinem Debut überrascht, dass unsere Tee-Erlebnisbegleiter gleich den Tee seines Geschmacks aus der Teedosenwand hervorzauberten und ihm noch eine Teeprobe für weitere freudvolle Teemomente mit auf den Weg gaben. Wer einmal seine Lieblingssorten gefunden hat, will sie fortan nicht mehr missen. Durch zielsichere Beratung und eine hilfreiche Teeprobe bei jedem Einkauf entwickelt sich nach und nach, ganz wie bei gutem Wein, der eigene TeeGeschmack immer weiter – oder anders gesagt: der Alltag füllt sich mit immer schöneren Teemomenten und zu besonderen Tagen gönnt man sich gern das besondere Tässchen Tee. Mindere Qualitäten – die teuersten Tees überhaupt, wenn sie im Schrank verkümmern und schließlich weggeworfen werden – kommen da nicht mehr in die Tasse, wenn der Gaumen einmal mit Preis-Wertem Tee und gesunder, gesicherter Qualität verwöhnt ist.

Ausgezeichneter Tee, ausgezeichnetes Franchise

Die TeeGschwendner GmbH stellte sich als eines der ersten Unternehmen vor über 30 Jahren einer bis dato in Deutschland unbekannten Vertriebsform: dem Franchising. Seitdem hat sich TeeGschwendner durch kontinuierliche Expansion zum unangefochtenen Marktführer im Teefacheinzelhandel entwickelt. Heute betreuen wir über 140 Partner-Geschäfte im In– und Ausland. Rund 350 Teesorten bieten unsere Partner in den durchschnittlich 55 Quadratmeter großen Fachgeschäften an.

„Das Sortiment in Verbindung mit einem gut organisierten Franchise-System ist die Basis unseres Erfolges. Der Aufbau eines eigenen Vertriebsweges gibt uns alle unternehmerischen Freiheiten, die in ihrer Ausschöpfung für unseren einmaligen Auftritt sorgen. Wir kaufen nach unseren eigenen Qualitäts- und Qualitätssicherungskriterien ein, die in jeder Hinsicht kompromisslos sind. Unsere Preise sind fair und unsere Kunden erkennen den Mehrwert der Qualität," so Firmengründer Albert Gschwendner.

In der seit Juni 2004 durchgeführten F & C Partner-Zufriedenheitsbefragung wurde TeeGschwendner im Jahr 2005 erstmals als bestes Franchisesystem ausgezeichnet. Dieses ausgezeichnete Ergebnis wurde bei den folgenden Befragungen 2009 und 2013 von unseren Partnern bestätigt. 2009, 2013 und 2016 wurde TeeGschwendner vom renommierten Institut für Franchising und Cooperation mit dem Gold Award als herausragend gutes Unternehmensnetzwerk ausgezeichnet. 2017 erfolgte die Auszeichnung mit dem Green Franchise Award für nachhaltiges und umweltfreundliches Wirtschaften.

[Weitere Informationen zum Thema Franchising erhalten Sie hier]

Tee Gschwendner