



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 55 – Oktober 2016

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Oktober:** Feige-Rosé
- › **November:** Väterchen Frost
- › **Dezember:** Festtagstee

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Blaubeere
- Moringa
- Flugtee Darjeeling SF

TEE NEWS 2

- Neue Tee-Fachgeschäfte
- Gold für TeeGschwendner
- Neu: Matcha for Latte BIO

NACHGEFRAGT 3

- im «Goldenen Land»

SCHON GEWUSST...

- «Wunderbaum» Moringa 3

TEE MEINUNGEN 4

IM PORTRAIT 4

- TeeGschwendner Dinslaken

Detektiv «Tee» - AugenBlick genügt!



Waren Sie auch schon einmal total überrascht, wie „treffend“ die Teevorschläge unserer Verkäufer zu exakt Ihren Wünschen gepasst haben? Und das, obwohl Sie selbst noch gar nicht so recht wussten, welchen konkreten Tee Sie eigentlich suchten?

Unsere Teeverkäufer leisten oftmals echte Detektivarbeit, wenn sie herausfinden, welcher Tee heute genau in dieser Stimmung für genau diese Lebenssituation passen könnte.

Manchmal erkennt man auf den ersten Blick, welcher Tee der Richtige sein könnte. Für die Mutter mit Kinderwagen ist ganz bestimmt „Anis-Kümmel-Fenchel“ ein Thema.

Das jung verliebte Pärchen – ein klarer Fall für „Heiß & Innig“. Der leicht gestresste Student mit den Augenringen, mutmaßlich kurz vor Abgabe seiner Masterarbeit, braucht unbedingt Sencha Schlaflos oder einen Matcha-Kick. Die Dame im dicken Wintermantel, obwohl es draußen noch an die 10 Grad sind, sollte den Abend mit einem wärmenden Karl-Heinz oder dem angenehm-scharfen „Kuschel“ verbringen.

Das Mädchel mit zerzausten Haaren und der unordentlich vollgestopften Messenger Bag, der gerade das Portemonnaie aus der Hand gefallen ist? Da haben wir mehrere Ideen: Chillma, Kaminfeuer oder Gut's Nächtle. Earl Grey Nr. 69 oder English 5 o'clock Tea passen 1:1 zum kräftigen Klassiker, während Diplomaten-Tee das verbale Gefecht der Streithähne beruhigen könnte. Oder in ganz feierlicher Jahresendstimmung—da dürfen Weihnachtstee und Festtagstee nicht fehlen.

Der Tee-Connoisseur mit echtem Kennerblick auf unsere Editionen? Nein, hier brauchen unsere Tee-Detektive noch ein wenig mehr Input, um den richtigen Tee zu wählen. Und schließlich bringt die gemeinsame Reise durch unser Japansortiment mit intensiven Dufterlebnissen auch für diesen Kunden den perfekten Tee zum Tag!

«Zauberhafte Geschenkkideen»

Auf der Suche nach einem Geschenk? «Meine Schwiegermutter liebt Tee...!» - viel mehr braucht es nicht, damit Ihr Tee-Fachverkäufer so gleich eine genussvolle Geschenkidee hervorzaubert! Entspannende Geschenke für vielfältige Anlässe: Kleinig-

keiten zum Nikolaus, das sehnsüchtig erwartete Matcha-Präsent zu Weihnachten, kleine Aufmerksamkeiten für die fürsorglichen Nachbarn. Lassen Sie sich in unseren Fachgeschäften für Tee-genuss beraten und schenken Sie genussvoll (ein)!



TEE KOSTPROBEN


**David Scharf,
Junior Tea Taster**

Das duale Studium brachte ihn zu TeeGschwendner. Seitdem arbeitet er aus Leidenschaft im Tee-Einkauf und der Produktentwicklung mit dem Schwerpunkt Kräuter-, Früchte- und aromatisierte Tees.


**Nr. 1620 Weißer Tee
Blaubeere**

Die mild-lieblichen Noten des Weißen Tees in Verbindung mit der fruchtigen Süße von reifen Blaubeeren lassen Tee-Herzen höher schlagen. Diese trendige Produktentwicklung hat es mittlerweile aufgrund ihrer großen Fangemeinde vom Trend-Sortiment dauerhaft in unser Premiumsortiment geschafft - übrigens auch kalt ein absoluter Genuss!


**Nr. 1132 Kräutertee
Moringa**

Haben Sie schon von Moringa gehört? Einigen Teefreunden dürften die intensiv grünen Blätter bereits von unserem Sommersaisontee Erdbeer-Moringa bekannt vorkommen. Sein vegetabilisches und süßliches Aroma machen diesen exotischen Kräutertee, neben seinem Ruf als neues Superfood zu einem einzigartigen Teeerlebnis.


Nr. 280 Flugtee Darjeeling Phuguri

Feinste Second Flush Qualitäten aus Darjeeling werden von Jahr zu Jahr seltener. Umso erfreulicher ist diese besondere Entdeckung aus dem biozertifizierten Traditionsgarten Phuguri. Das offen gedrehte Blatt mit vielen silbrig-goldenen Blattspitzen und die aromatische Tasse krönen diese Spitzenqualität zum diesjährigen Second Flush Flugtee.

TEE NEWS



Hier ist TeeGschwendner neu

An gleich 5 neuen Standorten durften sich Teefreunde (und die, die es noch werden wollen) in den letzten Monaten über neue Tee-Fachgeschäfte freuen: Im Hamburger Stadtteil Winterhude, in Neu Isenburg und Celle, an einem zweiten Standort in Düsseldorf (Nordstraße) und ganz neu in Memmingen! Unser beliebtes Fachgeschäft auf der Frankfurter Fressgass ist umgezogen und jetzt einige Meter weiter (Große Bockenheimer Str. 52) zu finden. Neue Inhaber begrüßen Sie in den Fachgeschäften in Brandenburg a.d. Havel, Rheinbach, Bremen Weserpark und Saarbrücken! Freuen Sie sich auch in Wien auf unser neues, frisches Ladendesign unter neuer Leitung!



Gold für TeeGschwendner

Bei einer Weiterempfehlungsquote von 98 % würden sich auch 95 % aller Franchisepartner selbst wieder für eine Selbständigkeit mit TeeGschwendner entscheiden – so lautet die wichtigste Quintessenz der Zufriedenheitsanalyse des Internationalen Centrums für Franchising & Cooperation. Das bedeutet GOLD für TeeGschwendner mit dem «F&C Award Gold 2016»! Die Analyse spiegelt insbesondere die Qualität der Beziehung zwischen Systemzentrale und Partner wieder - laut F&C, das regelmäßig Franchise-Systeme des deutschsprachigen Raumes untersucht, ist dieses Ergebnis überdurchschnittlich!

Mach doch mal latte...

Herrlicher Matcha Latte Genuss für unterwegs kann ab jetzt so einfach sein: Mit unserem neuen «Matcha For Latte» in Bio-Qualität! Angenehm intensiv, vollmundig und leicht gesüßt, verzaubert «Matcha For Latte» jede Milchsorte nach Geschmack (Sojamilch, Reismilch, Kuhmilch...) im Handumdrehen in das lecker-grüne Trendgetränk Matcha Latte! Einfacher und schneller geht's nicht!



NACHGEFRAGT

Wo befindet sich eigentlich das «Goldene Land»?

Mit viel Herzblut hat sich TeeGschwendner der Arbeit an Projekten in den Ursprungsländern des Tees verschrieben. Viele noch recht unbekannte Gebiete bieten beste Bedingungen für Teeanbau - so wurden wir auf ein ganz besonderes Fleckchen Erde aufmerksam:

Burma, Birma oder doch Myanmar? Bisher ist das „Goldene Land“, wie es die Einheimischen liebevoll nennen, allenfalls abenteuerlustigen Rucksacktouristen bekannt. Im Schatten der Nachbarn Thailand, Laos, China und Indien hörte man bis vor wenigen Jahren nur sehr wenig. Militärrherrschaft hatte das Land weitestgehend vom Radar der Welt abgeschottet und isoliert. Mit der ersten demokratischen Wahl im Jahre 2011 öffneten sich jedoch die Pforten für die restliche Welt. Eine der ersten deutschen Organisationen vor Ort war die GIZ (Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit), die auf der ganzen Welt Entwicklungsprojekte betreibt, wie z.B. auch in Nepal (Sunderpani-Projekt).

Im Oktober 2015 reiste TeeGschwendner in die Region Pindaya, gelegen im Shan-Staat, dem Herzen des Landes. Zum ersten Mal versammelten sich über 25 Teebauern aus allen Teilen des Landes, um bei einem gemeinsamen Tea Tasting über einheimische, japanische und chinesische Tees, Teekultur, Export, Import und Zukunftswünsche zu sprechen. Eine solche Veranstaltung hatte es noch nie gegeben - wie auch?! Denn einen landesweiten Teeverband gibt es nicht!

Gemeinsam mit der GIZ fasste TeeGschwendner den Plan, die Idee des erfolgreichen Nepal-Projekts auch hier umzusetzen. Eine kleine Teefabrik wurde gebaut, die mittlerweile vollständig im Besitz der Dorfbewohner ist und von Frühjahr bis Herbst Tee verarbeitet. Über 100 Teebauern aus den umliegenden Dörfern liefern täglich frische Blätter an. Pestizide fehlen weit und breit – ideale Voraussetzungen für eine erfolgreiche Bio-Zertifizierung. Die Motivation der Dorfbewohner ist hoch, sie möch-



Sikay Inn Model Tea Factory

ten gerne ihren Tee nach Deutschland exportieren. Genau das ist auch unser Ziel. Bislang gibt es noch keinen Tee aus diesem Land, das mehr Wert auf Nächstenliebe, denn auf Wirtschaft legt, dessen reichster Besitz die unzähligen buddhistischen Tempel im Land und das Lächeln in den Gesichtern seiner Einwohner sind.

Wir möchten das ändern und arbeiten gemeinsam mit der GIZ daran, den ersten Tee aus der kleinen Teefabrik in Sikay Inn, Pindaya, auf den Weg nach Deutschland zu bringen

– aber es gibt noch viel zu tun! Wir freuen uns, Sie über die Entwicklung in Myanmar (so lautet der Name heute) auf dem Laufenden zu halten.



SCHON GEWUSST...?

Moringa

Der exotische Moringabaum stammt ursprünglich aus der Himalaya-Region und wird dort schon seit tausenden von Jahren verwendet. Mittlerweile ist der Baum, der ein tropisches bis subtropisches Klima bevorzugt, auch in vielen Regionen Afrikas, Asiens, Südamerika und sogar in Australien vorzufinden.

Jeder Pflanzenteil, von den Wurzeln bis zu den Früchten, findet in den Ursprungsländern Verwendung. Allerdings

ist nachgewiesen, dass die Blätter besonders reich an wertvollen Inhaltsstoffen sind. Häufig werden diese auch als Salat verzehrt, während man bei der Teezubereitung die ganzen, getrockneten Blätter aufgießt. Heutzutage sagt man der Pflanze mit der bot. Bezeichnung *Moringa Oleifera* «Superfood-like» unzählige positive Eigenschaften nach! Dabei überzeugt sie vor allem durch ihren süßen und zugleich vegetabilen Geschmack.



TEE MEINUNGEN



Nr. 1614
Feige-Rosé

«Mein Lieblingstee! Wenn es 10 Sterne gäbe, hätte der Tee es bestimmt von mir bekommen!» (Bewertung vom 26.05.16)

«Zarter und trotzdem geschmackvoller Früchte-tee, magenmild!» (Bewertung vom 28.07.16)

«Super lecker und der Duft vom Tee verzaubert sofort.» (Bewertung vom 08.08.16)



Nr. 1040
Väterchen Frost

«Leichter cremiger Geschmack, einfach lecker und nur kurz zu bekommen.» (Bewertung vom 20.01.16)

«Ein sehr milder Grüner Tee und spitze im Geschmack. Nicht nur zur Winterzeit ein Genuss - unbedingt probieren» (Bewertung vom 23.01.16)

Erhältlich von Anfang November bis Ende Februar.



Nr. 291
Darjeeling Festtagstee

«Muss jedes Jahr sein!!» (Bewertung vom 07.12.15)

«Ideal als Geschenk!» (Bewertung vom 17.12.15)

«Zum festlichen Nachmittagstee gehört dieser Tee unbedingt dazu.» (Bewertung vom 30.12.15)

Erhältlich von Anfang November bis Weihnachten.

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

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

Auflage: 50 000

Redaktion: Birgit Rohn

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Januar 2017

Ihr Fachgeschäft:

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



IM PORTRAIT - TEEGSCHWENDNER DINSLAKEN



Schau'n Sie rein
Zum Glückhsein®!
Das **VorFreude®** strahlende TG-Dinslaken Team (vlnr: Patrick Dza, Christiane Kuhle, Christian Dza, Thorsten Schoemann)

1 Jahr in der freundlichen Stadt am Niederrhein: TG Dinslaken!
Seit Dezember 2015 gibt es das TeeGschwendner Fachgeschäft in Dinslaken. Thorsten Schoemann (langjähriger TG-Partner in Duisburg) und Christian Dza (TG-Partner in Moers) stellten sich vor fast

einem Jahr gemeinsam der Aufgabe, einen neuen Tee-Standort zu etablieren. Zusammen mit ihrem dynamischen und ebenso engagierten Team beraten sie ihre Kunden hochmotiviert, **Heiß & Innig®** mit **Leidenschaft®** und **Liebe-voll®**.

Überglücklich ist das Team des charmanten Fachgeschäfts mit dem besonders positiven Feedback und der herzlichen Aufnahme in der Stadt. Das moderne, strukturierte und zugleich gemütliche Ambiente des neuen TeeGschwendner Ladenbaus lädt zu einer Schnupperreise und gemütlichem Verweilen ein. Ganz unter dem Motto **Chillma®** können sich alle Teedurstigen bei gutem Wet-

ter vor und bei ungemütlichem Wetter in dem Geschäft bei einem „Teechen“ nach Lust und **Laune®** entspannen. Tee trinken und den Lärm der Welt vergessen. Die **Seele®** einfach baumeln lassen.

Natürlich gibt es inzwischen auch einen eigenen Städte-tee, den Dinslakener Glücksritter - der Früchtetee mit Glücksgarantie!
Dass die Niederrheiner nicht nur teedurstig, sondern auch wissensdurstig sind, zeigt die rege Teilnahme an den Teeseminaren, die auch immer wieder gerne verschenkt werden! Zu den kurzweiligen Abenden mit Verkostungen im Fachgeschäft begrüßen Sie die Teesommeliers Christian Dza und Thorsten Schoemann!