



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 64 – Januar 2019

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Januar:** naturfokus
- › **Februar:** Spaßmacher-Tee
- › **März:** Assam Kaziranga

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

Achtsamkeit für sich und die Umwelt



IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Japan Kabuse-cha
- China Lung Ching
- Ingwer

TEE NEWS 2

- Bilanz NABU-Tigerprojekt
- Neuer Kräutertee Thymian
- Praktische "Erkältungszeit"

NACHGEFRAGT 3

- bei Yoshihisa Suzuki

WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- unser Oolong

TEE MEINUNGEN 4

IM PORTRAIT 4

- TG Mönchengladbach

Wie schwer es den Menschen fällt, auf ihrem Weg fokussiert zu bleiben, sieht man alljährlich an den berühmten "guten Vorsätzen"! Regelmäßig zum Sport, bessere Ernährung, nachhaltigere Lebensweise oder endlich mit dem Rauchen aufhören...

"Du wirst morgen sein, was du heute denkst!", lautet ein beliebtes Buddha-Zitat. So wichtig ist es also, sich auf seine Ziele zu fokussieren, diese fest im Blick zu behalten und mit wachem Geist daran zu arbeiten!

Wenn die hohen Anforderungen des Alltags den Weg verschwimmen lassen, die Konzentration schwindet und der Fokus wegen zu vieler "Baustellen" unklar wird, kann die Natur mit anregenden Köstlichkeiten unterstützend zur Seite stehen: Der halbfer-

mentierte Oolong aus unserem "naturfokus" wirkt durch Koffeingehalt und Theobromin anregend mit positiven Auswirkungen auf unser Herz-Kreislauf-System; und der vitalstoffreiche Kakao kann stimulierend wirken.



"Wenn man die Konzentration den ganzen Tag aufrecht erhalten will - besonders am Nachmittag, wenn man Energie braucht, um aufmerksam zu bleiben - dann ist dieser Tee klasse!", so Ernährungsexperte Prof. Dr. Froböse.

Mit den umweltschonenden Verpackungsmaterialien unserer naturverliebten Tees wird zudem ein Beitrag zur nachhaltigeren Lebensweise geleistet. *Stay focussed!*

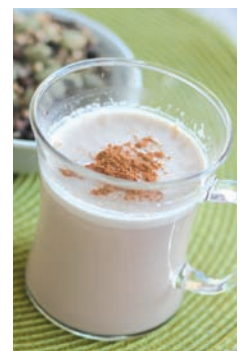
Rezept: «Hokus-Fokus-Chai»

Zutaten (für 2 Gläser à 0,2 l):
 - ca. 6 g "naturfokus"
 - 200 ml Wasser
 - 200 ml Sojamilch
 - Etwas Honig und Zimt

Tee mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen.

Sojamilch erwärmen und leicht aufschäumen. Tee hinzugeben, nach Belieben mit Honig abschmecken und in Gläser füllen.

Abschließend mit Zimt garnieren, genießen und sofort fokussiert durchstarten!



TEE KOSTPROBEN



Lukas Parobij, Tee-Einkauf und Produktentwicklung
Im Studium widmete er sich der japanischen Teekultur und arbeitete anschließend bei einem japanischen Teehersteller. Da sich die Leidenschaft für die große Welt des Tees nicht für immer zügeln ließ, führte ihn sein Weg ins TeeGschwendner-Team.



Japan Kabuse-cha BIO (Nr. 718)

Die relativ kurze Beschattung führt dazu, dass unser Kabuse-cha eine perfekte Balance aus Süße, Umami, Fruchtigkeit und Herbe entwickelt. Somit vereint er Merkmale sowohl von unserem Sencha Extra Fine Nr. 705 als auch von unserem Gyokuro Nr. 720.



China Lung Ching BIO (Nr. 519)

An meinen ersten Lung Ching denke ich mit viel Nostalgie zurück. Dieser Tee hat mich mit seinen Aromen von gerösteten Maronen als erster in die Welt der Grüntees entführt. Die ungewöhnliche Blattform und sein Charakter kommen dadurch zustande, dass die Blätter gegen die heiße Innenfläche der Wok-Wand gedrückt und in Form gebracht werden.



Ingwer BIO (Nr. 1241)

Die wundervolle Wunderknolle heizt nicht nur schön von innen auf. Die prickelnde Ingwerschärfe und das leicht zitrusartige Aroma unseres vietnamesischen Ingwers machen diesen zu einem tollen abendlichen Begleiter, den man auch prima mit einem Löffel Honig veredeln kann.

TEE NEWS

NABU Tigertee-Projekt: Wir sagen Danke!



Nach über 10 Jahren möchten wir gerne DANKE sagen. Danke, dass Sie die Projekte des NABU mit dem Genuss der beiden Tigertees "Black Oothu" und "Green Manjolai" unterstützt und somit zum Artenschutz der charismatischen Wildkatze rund um die gleichnamigen Teegärten beigetragen haben! Das Projekt wurde kürzlich erfolgreich beendet: Die angelegten Naturschutzkorridore bieten Schutz für die Tiger, sowie auch andere Tierarten, wie Elefanten und Affen. Die beiden "Tigertees" werden natürlich weiterhin erhältlich sein. Die Spendengelder fließen in weitere Projekte des NABU. Freuen Sie sich auf ausführliche Infos zur NABU-Projektarbeit!

Neuer Bio-Kräutertee Thymian



Seit Jahrhunderten findet Thymian in unterschiedlichen Bereichen Anwendung: Ob als Arzneipflanze oder auch in der Küche ist Thymian ein vielfach eingesetztes Naturgeschenk. Da liegt es sehr nahe, dass Thymian auch als Kräutertee sehr wohl zu gefallen weiß! Vielfach in unseren Fachgeschäften nachgefragt, können wir jetzt puren Bio-Thymian aus Wildsammlung in Armenien anbieten! Sorgfältig wird der wild wachsende Thymian dort gepflückt und schonend verarbeitet. Leicht würzig und hocharomatisch kann er pur oder mit etwas Honig genossen werden.

"Erkältungszeit" als MasterBag Pyramid



Gemütlich-warm, geschmackvoll und jetzt auch noch absolut PRAKTISCH durch die kalte Jahreszeit! Auch wenn's mal schnell gehen muss, müssen rauhe Kehlen nicht länger trocken bleiben. Unsere Kräutermischung "Erkältungszeit" bringt wunderbar wohlig-wärmende Teemomente in die graue, rauhe Erkältungszeit - ab sofort auch im MasterBag Pyramidenbeutel!

HINTERGRUND

Wie kommt eigentlich "Umami" in die Tasse?

Yoshihisa Suzuki ist Master-Blender bei unserem Lieferanten für Japanische Grüntees, wie Gyokuro Kukicha Nr. 716 und Kabuse-cha Nr. 718.

Seine Aufgabe ist es, das perfekte Mischungsverhältnis der Grüntee-Partien zu erzielen und schon vor dem Einkauf zu wissen, wie er "Umami"-Geschmack in die Tasse bekommt...

Würden Sie uns einen kleinen Eindruck in die Arbeit eines japanischen Master-Blenders geben?

Während der Ernteperioden fahre ich früh morgens zur Teeauktion, um dort die Teearten für die anstehende Saison einzukaufen. Dabei handelt es sich um "aracha", der als "Rohtee" noch unsortiert und unveredelt ist. Daher muss ich vor Ort bereits einschätzen, wie der Tee nach der Weiterverarbeitung in unserer Manufaktur aussehen und schmecken wird. Wichtige Kriterien sind der Geschmack, die Tassenfarbe und das Aroma sowie die Überlegung, für welche Mischung ich die Partie

verwenden werde.

Bei japanischen Teemischungen hat jede Varietät einzigartige Merkmale: Die Yabukita-Varietät z.B. hat einen runden Geschmack mit wenig Bitterkeit. Saemidori hingegen besticht durch eine intensivgrüne Tassenfarbe mit mehr Süße und Umami als Yabukita. Kombiniert man diese beiden, erhält man eine ausbalancierte Mischung. Je nach Anbauregion unterscheiden sich die Geschmäcker zusätzlich: Tees aus Shizuoka haben ein erfrischendes Aroma, wohingegen Tees aus Kagoshima etwas schwerer ausfallen.

Welche Partien verwenden Sie für unseren Kabuse-cha?

Für den Kabuse-cha verwende ich ausschließlich fein gerollte Blätter mit einer tiefgrünen Farbe, die aus den Pflanzenvarietäten Yabukita und Harumoegi der Insel Kyushu gewonnen werden. Yabukita sorgt für eine schöne Blattstruktur und tiefgrüne Farbe. Harumoegi hingegen ist eine recht seltene Varietät, die einen erhöhten Aminosäurenan-

teil hat, was wiederum für einen deutlicheren Umami-Geschmack sorgt. Außerdem balanciert die grünere Tassenfarbe die etwas gelblichere Farbe von Yabukita aus. Durch die Kombination der jeweiligen Stärken entsteht eine feinabgestimmte runde Mischung.

Welche japanischen Grüntees sind in Japan im Vergleich zu Deutschland beliebt?

In Japan, vor allem in Shizuoka, sind lang gedämpfte Tees der Sorte Fukamushi populärer. Diese Tees haben zwar mehr Blattbruch, entwickeln aber dadurch ein vollmundiges Mundgefühl und mehr Tiefe sowie Umami im Vergleich zu herkömmlichen Sencha.

Welches ist Ihr Lieblingstee?

Mein Favorit: Honyama Tee aus Shizuoka wegen der perfekten Balance von Süße und Adstringenz. Als Honyama bezeichnet man Sorten, die von Teefeldern in einer Höhe zwischen 700-1000 m stammen. Ich mag auch Kabuse-cha von der Insel Kyushu wegen der wenigen Bitterstoffe!



Yoshihisa Suzuki, Master-Blender für japanische Grüntees



Der Master-Blender bei der Qualitätskontrolle

WOHER KOMMT EIGENTLICH...?

Unser Oolong

Seine Ursprünge hat der „Schwarze Drache“ in Chinas südlicher Provinz Fujian, wo er bis heute angebaut und verarbeitet wird. Technisch gesehen ist er kein Grüntee mehr, aber noch kein Schwarztee: er wird teil-oxidiert und liegt – je nach Sorte – irgendwo zwischen Schwarzem und Grünem Tee!

Dabei reicht das Spektrum von sehr leicht oxidierten Oolong-Tees, die geschmacklich näher am Grünen Tee sind (z.B. Nr. 861 Sumatra Oolong Barisan), bis

zu stark oxidierten Tees, die eher an Schwarzen Tee erinnern (z.B. Nr. 630 Formosa Fancy Superior Oolong Taifu). Die Vielfalt ist entsprechend groß und variantenreich.

Neben China wird auch in anderen Ländern Oolong-Tee hergestellt, wie z.B. Taiwan (Formosa), Indonesien oder Nepal und Indien. Probieren Sie den Nepal Oolong Jun Chiyabari (Nr. 308), der alle Charaktereigenschaften von Grün- und Schwarztee sowie den Böden des Himalaya auf einzigartige Weise verbindet.



TEE MEINUNGEN



**Nr. 1103 Naturfokus
(Naturverliebt-Sortiment)**

«Auf der Basis eines Oolong-Tees, angereichert mit Ingredienzen, wie Kakao, Zimt und Ingwer, um die Konzentrationsfähigkeit den ganzen Tag über aufrecht zu halten. Insbesondere am Nachmittag, wenn man wieder Energie braucht, um aufmerksam zu bleiben!»

Experten-Bewertung von Prof. Dr. Ingo Froböse



**Nr. 1429 Elefant
Spaßmacher-Tea**

«Wohlschmeckender zitroniger Tee. Ich trinke ihn heiss, aber auch kalt. Kann die ganze Familie trinken.»

Kunden-Bewertung

«Ich bereite meiner Tochter jeden Morgen eine kleine Thermoskanne mit dem Elefant Spaßmacher-Tea zu, damit sie ganz viel Spass in der Schule hat. ;-)»

Kunden-Bewertung



**Nr. 166 Assam Kaziranga
(NABU Nashorn-Tea)**

«In Assam gibt es immer noch vergleichsweise wenig Bio-Anbau. Umso schöner, wenn dieser dann nicht nur nachhaltig angebaut und mit einem NABU-Schutzprojekt verbunden wird, sondern auch tasslich typisch malzig und vollmundig ist – typisch Sommerernte eben. Ein Assam, genau wie er sein sollte!»

Tea Taster-Bewertung von Daniel Mack

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

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

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: April 2019

Ihr Fachgeschäft:

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



IM PORTRAIT - TEEGSCHWENDNER MÖNCHENGLADBACH



Im Fachgeschäft auf der Hindenburgstraße 86 in Mönchengladbach ist absolute Familien-Power angesagt: Gemeinsam mit Sohn Marco und der langjährigen Mitarbeiterin Dinah Lindges blickt das Ehepar Horst mit uns auf über 25 Jahre TeeGschwendner und den kürzlich geglückten Umbau auf das neue Ladenbaukonzept zurück...

Nach langer "fliegerischer" Tätigkeit, bei der sie schon in jungen Jahren in fernen Ländern hautnah Tee erleben konnten und lieben lernten, landeten die Eheleute Monika und Peter Horst in Mönchengladbach, nachdem sie auf der Franchisemesse die optimale Unterstützung für ihr Vorhaben, sich mit Tee selbstständig

zu machen, mit TeeGschwendner als starken Partner gefunden hatten. Schnell war ein geeigneter Standort in Mönchengladbach gefunden und so eröffneten sie Anfang November 1993 ihr eigenes Tee-fachgeschäft (damals noch "Der Teeladen").

In nun mehr als 25 Jahren mit viel Liebe zum Produkt Tee und ihrer Begeisterung für Service konnten sie sich eine große Stammkundschaft aufbauen. Mehrere Reisen in den Ursprung des Tees führten sie in die traditionellen Teeanbauggebiete und auch nette private Freundschaften mit den Teebauern konnten so entstehen.

"Unsere Kunden schätzen die fachkundige Beratung und Verkostung von Teespezialitäten im täglichen Teeausschank

im Geschäft und den Austausch über die individuellen Geschmackserlebnisse!", erzählt Dinah Lindges, Mitarbeiterin der ersten Stunde und kompetente Unterstützung seit 25 Jahren.

Im August 2018 starteten sie dann nochmals durch mit dem Umbau auf das neue "Future Shop" Ladenkonzept und freuen sich mit ihrem Sohn Marco, der auch im Geschäft tätig ist, nun auf weitere, erfolgreiche Jahre im renommierten Franchisesystem.

Zeitgleich hat auch der Städtetea eine Neuerung erfahren: Die seit rund 20 Jahren erfolgreiche, lokale Mischung trägt ab sofort den Namen "Mönchengladbacher Vitus Melange", um der Vitusstadt gebührend Ehre zu zollen!