



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 63 – Oktober 2018

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Oktober:** Everyday Sencha
- › **November:** Zimtapfel
- › **Dezember:** Weihnachtstee

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

Genussvoll in eine gute Nacht!



"In der Ruhe liegt die Kraft", wusste schon Konfuzius. Ob er damals schon geahnt hat, wie schwer es heutzutage immer mehr Menschen fällt, wirklich zur Ruhe zu kommen? Das berühmte "Gedankenkarussell" dreht sich selbst dann noch, wenn wir abends im Bett eigentlich gemütlich Schäfchen zählen möchten.

Der Schlaf ist ein wichtiges Grundbedürfnis und überlebenswichtig für Körper und Psyche. Schlafstörungen führen zu gesundheitlichen Problemen und gelten heutzutage als Volkskrankheit. Die Folge sind Reizbarkeit, Müdigkeit am Tage und Unkonzentriertheit, die mitunter fatale Folgen haben kann. Um den Druck des "Einschlafen müssens" abzubauen, empfehlen Experten

Rituale vor dem Zubettgehen, um den Körper auf die bevorstehende Ruhephase einzustimmen. Kleine Helfer aus der Natur können ebenfalls innere Ruhe sowie körperliche und geistige Entspannung schenken.

Bei der Kräutermischung "Naturruhe" aus der Naturverliebt-Reihe ist der Name Programm! Krautig, lieblich-süß mit wohltuenden Kamillenoten, abgerundet mit Hopfen und Hanf, denen eine beruhigende Wirkung nachgesagt wird, ist dieser Bio-Kräutertee das wohl genussvollste und köstlichste Ritual am Abend.

Gönnen Sie sich Ihr kleines, abendliches Wellnessprogramm als Einstimmung auf die wohlverdiente Ruhepause. Genussvoll in eine gute und entspannte Nacht!

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN **2**

- Laos Wild Phongsali
- Südindien White Havukal
- Hazelnut-Chocolate

TEE NEWS **2**

- Sencha Stulle (Tee auf Brot)
- Nachhaltigkeitsbericht
- Trendtee Walderdbeere

SPECIAL **3**

- Geschenke-Trends

SCHON GEWUSST...

- Adventskalender **3**

TEE MEINUNGEN **4**

REZEPT **4**

- Mogli Chai Muffins

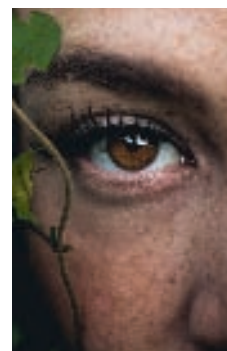
Wellness-Tipp: «Naturruhe Augenpads»

Zutaten (für 2 Augenpads):

- ca. 4-5 g Naturruhe
- 2 Teefilter

Naturruhe für die Augen!
Nach der Zubereitung des Kräutertees lassen sich die Teeblätter perfekt weiterverwenden! Für wohltuende

Augenpads einfach die feuchte, noch lauwarme Kräuter-Infusion auf 2 kleine Teefilter aufteilen und auf die Augen legen. Nach ca. 10 Min. Entspannung hat auch der Tee die perfekte Trinktemperatur erreicht. Wellness von innen und außen!



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.


Laos Wild Phongsali (Nr. 585)

In unmittelbarer Nachbarschaft zur chinesischen Provinz Yunnan wird im Norden von Laos, unweit der kleinen Stadt Phongsali, Tee seit Jahrhunderten von uralten Teebäumen geerntet. Das Ergebnis fasziniert wie das Land: exotisch und verführerisch!


Südindien White Havukal (Nr. 344)

In der Nähe des kleinen Ortes Kotagiri in der großartigen, von Teepflanzen geprägten Landschaft der Nilgiris liegt der Garten Havukal. Er zählt ohne Frage zu den innovativsten, gepflegtesten und modernsten Teegärten. Dieser überzeugende, fruchtig-leichte Weiße Tee ist gelungenes Beispiel für die Leistungsvielfalt des Gartens.


Hazelnut-Chocolate (Nr. 1638)

Er hat es geschafft! Die große Fangemeinde dieser Süßigkeit im Teeformat hat den einstigen Trendtee in das Premiumsortiment katapultiert. Köstlich, diese Kombination aus Haselnuss-Krokant, Kakaostückchen- und schalen, Zimt und Vanillestückchen. Dem Vergleich mit einer feinen Praline hält der Tee durchaus stand. Es fehlt an nichts. Außer an Kalorien.

TEE NEWS

Kulinarische Köstlichkeit: Unsere Sencha Stulle



"Die spinnen - die von TeeGschwendner essen jetzt sogar Tee!". Der neuste Coup aus der "Tee-Küche" ist unsere Sencha Stulle: Grüntee-Infusion auf knusprigem Baguette! Dafür einfach die aufgebrühten Teeblätter von z.B. unserem Südkorea Everyday Sencha (oder anderem Sencha oder Shincha) mit Salz und Pfeffer würzen und auf gebuttertes Baguette streichen. Entweder pur genossen oder verfeinert mit weiteren Zutaten, wie Tomaten, Zwiebeln, Käse und Sonnenblumenkernen ist die "Sencha Stulle" ein köstlicher Snack - ob zum Frühstück, als Vorspeise, zum Tee oder einfach zwischendurch!

Verantwortung vom Teeanbau bis in die Tasse



Seit vielen Jahren ist nachhaltiges Handeln gelebte Praxis bei TeeGschwendner. Mit unserem Nachhaltigkeitsbericht dokumentieren wir, was wir konkret im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung von Mensch und Umwelt leisten. Wir sehen uns vom Ursprung unseres schönen Produktes über die Teefachgeschäfte bis zum Kunden in der Verantwortung. Herausragende Qualität lässt sich nur gewährleisten, wenn in allen Bereichen des Unternehmens Exzellenz gefordert und gefördert wird. Werfen Sie im Fachgeschäft oder unserer Homepage einen Blick in unseren Nachhaltigkeitsbericht!

Sie haben entschieden: Trendtee Walderdbeere



Die Meinung der Teilnehmer unseres letzten Sensorik-Panels hat entschieden: Sie konnten aus drei unterschiedlichen Varianten probieren und die beliebteste Mischung des Trendtee Walderdbeere ist nun erhältlich! In diesem Tee verbindet sich der einzigartige Charakter der kleinen, aber feinen Walderdbeere mit einer mild-bekömmlichen Kräutermischung zu einer fruchtig-frischen Komposition. *Erhältlich ab Mitte Oktober!*

UNSER SPECIAL: IHR GESCHENKE-FINDER

Die TOP 4 Geschenke-Trends im Jahr 2018

Die Tage werden kürzer, die Abende dunkler und länger... Schon bald beginnt die Zeit, in der man sich auf die Geschenke-Suche zum Fest der Liebe begibt! Doch oft sucht man lange und teils sogar vergeblich nach Geschenken, mit denen man seinen Liebsten eine Freude machen kann.

"Nicht suchen, sondern finden" - so lautet der Geschenkekodex bei TeeGschwender! Gemeinsam mit unseren Experten in den Fachgeschäften und Online-Shop findet sich genau das passende Präsent zum individuellen Glücksgefühl. Einige Beispiele gefällig?

1. Geschenkeideen

... zum WOHL fühlen

Klingt es nicht zauberhaft, ein Stück Natur zu verschenken? Unsere NATURverliebt-Reihe beinhaltet 6 Bio-Teemischungen, die die Kraft der Natur in sich tragen. Inspiriert von den Schätzen der Natur und entwickelt unter wissenschaftlicher Leitung von Sportprofessor Dr. Ingo Froböse. Wie wäre es, mit dem Geschenk der Ruhe oder der Kraft? Vielleicht eine kleine

Reinheits- oder Stoffwechselluxur zum Jahresstart? Echte "Naturschönheit(en)" kommen hier zum Vorschein! Ihre goldene Mitte bzw. Ihren Fokus finden Sie ebenfalls garantiert bei unseren Naturverliebt-Tees!



2. Geschenkeideen

... zum GUT fühlen

Besten Tee genießen und damit Gutes tun! Mit dem Genuss unserer drei NABU-Tees Black Oothu, Green Manjolai und Assam Kaziranga unterstützen Sie die Projekte des NABU und leisten einen wertvollen Beitrag zum Artenschutz von Tiger, Nashorn & Co.! Pro verkaufter Packung fließt 1,00 € direkt in die Projekte des NABU. Die Tees sind auch als Geschenkset (z.B. "Naturschutz mit Tee") erhältlich.

3. Geschenkeideen ... als "Seelenfutter"

Manchmal braucht man einfach ein bißchen "Soul-Food"! Genießen Sie sich glücklich - lautet hier die Devise. Mit heißem Tee und zartschmelzenden Schoko-Kreationen dürfte die Seele aufs allerhöchste beglückt sein. Entdecken Sie unsere süßesten Tee-Träume und köstliche Pralinen und Schokoladen, die sich gemeinsam als herrliches "Seelenfutter" verpacken und verschenken lassen! Z.B. unser Kräutertee-Präsent mit "Weihnachtskräutertee" und köstlichem Nougat-Busserl!

4. Geschenkeideen ... für Individualisten

Ihre Liebsten mögen es gerne individuell und ihre Teevorlieben sind so vielfältig, dass Sie die Auswahl gerne dem Beschenkten selbst überlassen möchten? Unsere Gutscheinkarten bieten den uneingeschränkten Shopping-Traum der freien Auswahl aus dem gesamten Sortiment! So kann sich der Beschenkte nach eigener Herzenslust mit seinen Lieblingstees eindecken!

Wir beraten Sie gerne und finden gemeinsam das individuell passende Geschenk!



SCHON GEWUSST...?

Advent, Advent...

Jeder kennt ihn, jeder liebt ihn, und niemand - ob groß oder klein - möchte auf ihn verzichten: Den Adventskalender!

Früher war der Adventskalender vor allem Zählhilfe und Zeitmesser. Die Ursprünge lassen sich bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen. Bei den ersten Varianten hängten sich Familien nach und nach 24 Bilder auf oder malten die Zahlen mit Kreidestrichen an die Wand, die täglich weggewischt werden durften. Weitere Varianten waren die Weihnachts-

uhr oder eine Adventskerze, die jeden Tag bis zur nächsten Markierung brennen durfte.

Wie gut, dass es heutzutage neben den üblichen Schoko-Varianten auch genussvolle Adventskalender mit Tee gibt!

Bei TeeGschwender finden sich in diesem Jahr zwei Adventskalender, mit denen sich der Advent genüsslich zelebrieren lässt: die beliebte Variante mit 0,5 Liter-Portionen und NEU der Pyramiden-Adventskalender! Beide selbstverständlich mit 24 spannenden Teesorten!



TEE MEINUNGEN - DAS SAGEN ANDERE KUNDEN



Nr. 589 Südkorea
Everyday Sencha

«Der Name ist Programm: ein Tee für jeden Tag. Unprätentiös, ausgewogen, lecker und vor allem: erhältlich in der Großpackung. Für alle, die nicht genug Tee am Tag bekommen können oder gerne eine Tasse mit der Familie oder den Kollegen teilen möchten.»

Tea Taster Bewertung von Daniel Mack



Nr. 1496
Zimtapfel

«Diese Teemischung gehört neben Kaminfeuer zu meinen Favoriten. Egal ob warm oder kalt einfach genial.»

«Extrem lecker und, wie ich finde, nicht nur was für die Weihnachtszeit. Der Früchtetee ist nicht sauer, deshalb mag ich ihn gerne, da ich ihn nicht noch extra süßen muss.»



Nr. 999 Weihnachtstee
Meistermischung

«Das Beste vom Besten - unübertroffen! Der einzig wahre Weihnachtstee weit und breit!»

«Ich empfehle das Produkt jedem Teeliebhaber, der gerne einen Tee mit weihnachtlichem Geschmack mag. Mir schmeckt dieser Tee das ganze Jahr über.»

«In der Weihnachtszeit unverzichtbar!»

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 2019

Ihr Fachgeschäft:

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



REZEPT - MOGLI CHAI MUFFINS



Gewürze wie Zimt, Kardamom und Nelken gehören einfach zur kalten Jahreszeit und sind außerdem köstlicher Geschmacksgeber von wärmenden Chai-Mischungen. Der süß-würzige Duft unseres Mogli Chai regt nicht nur zum Teegenuss, sondern auch zum Backgenuss an! Gebäck gehört schließlich auch zur kalten Jahreszeit...

Zubereitungszeit: 40 Min.

Backzeit: 20 Min.

Menge: 12 Muffins

Zutaten:

- 200 ml Mogli Chai Tee (stark aufgebrüht)
- 200 g Blockschokolade
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 40 g flüssiger Honig
- 2 Msp. Zimtpulver
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Puderzucker

Zubereitung:

- 1.** Mogli Chai nach Tipp aufbrühen und 10 Min. ziehen lassen. Abkühlen lassen.
- 2.** ca. 50 g Schokolade mit einem Sparschäler als "Locken" abziehen und zum Garnieren beiseite legen. Restliche Schokolade fein reiben.
- 3.** Backofen auf 180 Grad

(Umluft 160 Grad) vorheizen.

- 4.** Eier trennen. Eiweiß und Prise Salz steif schlagen.
- 5.** Butter, Zucker, Eigelbe, Honig und Zimt schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der geriebenen Schokolade unterrühren.
- 6.** 150 ml Tee abmessen, hinzugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 7.** Teigmasse mit 2 Esslöffeln in Muffinförmchen füllen und ca. 20 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.
- 8.** Puderzucker in einer Schale mit 1-2 EL des restlichen Tees zu einem Guss verrühren. Auf die ausgekühlten Muffins streichen und mit den Schokoladenlockchen verzieren.