Tee Gschwendner

TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 77 – April 2022

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

› **April:** Frohe Ostern

› **Mai:** naturkraft

› **Juni:** Shincha

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN **2**
– Assam Mokalbari
– Nepal Ilam Valley
– Alles wird gut

TEE NEWS **2**
– Was gibt's Neues?
– Darjeeling in Grün
– Jetzt auch Naturland

NACHGEFRAGT **3**
– beim Kreativteam

WOHER KOMMT EIGENTLICH
– Unser Shincha **3**

TEE MEINUNGEN **4**

FACHGESCHÄFTSPORTRAIT **4**
- TeeGschwendner Hamburg Elbe-EKZ

Kraft aus der Natur - neu verpackt!

Seit November sind unsere beliebten Tees aus der naturverliebt-Produktlinie in neuer Verpackung erhältlich! Warum? Weil wir ressourcenschonende Materialien lieben!

Bei der Entwicklung neuer Sortimentsreihen, wie z.B. MasterBag Pyramid oder naturverliebt, achten wir - neben hervorragendem Geschmack und Qualität - auch auf den Einsatz möglichst nachhaltiger Verpackungen. Geeignete Materialien zu finden, die unseren hohen Ansprüchen zum Produktschutz gerecht werden UND noch dazu nachhaltig sowie in entsprechenden Mengen verfügbar sind: Eine große Aufgabe!

Für unsere Kräutertees und neuerdings auch unsere naturverliebt-Reihe sind wir fündig geworden: Die Schachtel besteht aus Graspapier und wächst sozusagen nach, während Sie Ihren Tee genießen!

Bei naturverliebt enthalten Etiketten und Schachtel 40% Grasfaser aus sonnengetrockentem Gras, was dank geringerem Wasser- und Energiebedarf besonders ressourcenschonend ist.

Und die Klarsichttüte im Inneren? Nein, keine herkömmliche Cellofolie! Auch diese besteht zu 89% aus nachwachsenden Rohstoffen aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft.

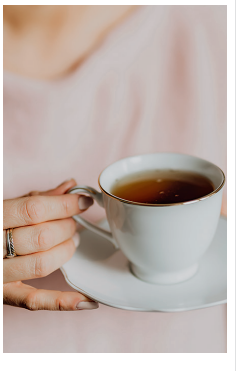
Bei allen Veränderungen bleibt eines Gewiss: Der Geschmack und die Qualität unserer naturverliebt-Tees bleibt bewährt unverändert. So können Sie unsere Produkte mit gutem Gefühl vollends genießen!

Mischtipp "Tante Tilda":

Kennen Sie "Tante Tilda"? Langjährige Kunden vermissen diesen Tee immer mal wieder. Auch wenn Sie "Tante Tilda" nicht (mehr) kennen, könnte dieser Mischtipp eine erfrischende Neuentdeckung sein, die sich zu probieren lohnt!

Mischtipp für 100 g:
34 g Pfefferminze Nr. 1147 sowie je 33 g Lemongras Nr. 1141 und Hibiskusblütentee Nr. 1238 mischen.

Zubereitung: Ca. 5-6 g Tee auf 1 Liter kochendes Wasser, 5 Min. ziehen lassen.



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.

Assam Mokalbari (Nr. 155)

Assam Schwarztees sind für mich Grundnahrungsmittel, die ich auch gerne mit einem Kluntje veredele, wenn sie kräftig sind. Der Assam Mokalbari ist in dieser Hinsicht vielseitig und weiß auch Puristen zu überzeugen, da der einzigartige Charakter des malzigen Gartentees gekonnt zur Geltung kommt! Ein Traum und daher Dauergast im privaten Teeregal.

Nepal Ilam Valley (Nr. 365)

Gut gemachte Second Flushs wie dieser aus Nepal haben eine körperreiche Tasse und eine einzigartige, nussige Aromatik, die an Muscatel-Wein erinnert. Ein belebender Schwarztee für den Nachmittag, der gut zu Buttergebäck und Keksen ohne Schokolade passt und durch seine Balance aus mild-würziger Tasse und vielschichtiger Aromatik besticht.

Mainzelmännchens Alles wird gut (Nr. 1405)

Kräutertee zu krautig, Früchtetee zu säurehaltig? Dann ist diese Mischung eine leckere Alternative. Ich nehme mir immer vor, eine Packung zu verschenken, doch wenn ich sie zu Hause habe, ist es schwer zu widerstehen. Dank wohltuender Kamille, Melisse und Lavendel ist dieser Tee der perfekte Begleiter für einen relaxten Feierabend.

TEE NEWS

Was gibt's Neues?

Kaum eine Frage erreicht uns so oft wie diese! Gerade im Jahr 2022 gibt jede Menge Neuerungen im Sortiment - denn nicht alle Tees sind gekommen, um zu bleiben. Besonders unser Trendtee-Sortiment hat stets spannende News im Gepäck: Ab April singt sich unser "Kurkuma Matata" mild-fruchtig mit authentischer Kurkumanote ins Herz aller Löwenfamilien - Kurkuma Matataaa! Ab Mitte Mai erlebt das Trendtee-Sortiment eine wahre Fruchtexplosion aus tropischen Früchten. Aufregend exotisch und doch sehr mild eignet sich der Früchtetee "Mango-Passionsfrucht" auch perfekt als Eistee!

Neuer Darjeeling in Grün

Darjeeling ist der Inbegriff für Schwarzteegenuss. Seit mehr als 25 Jahren experimentieren die dortigen Teehersteller auch mit Grüntee – mit großem Erfolg! Der fruchtige, frische und ausdrucksstarke „Grüne“ aus dem Himalaya begeistert zunehmend die neugierigen Teetrinker aus aller Welt. Ab April neu im Sortiment: Darjeeling Green Elephant Nr. 293 aus biologischem Anbau. Übrigens trägt der Tee seinen Namen, da der Teegarten "elephant friendly"-zertifiziert ist und als besonders Elefantenfreundlich gilt!

Jetzt auch Naturland zertifiziert

Die Herstellung und Verarbeitung der nach den Naturland Richtlinien erzeugten Produkte leistet einen wichtigen Beitrag zu Umweltschutz und der Verbesserung der Arbeitsbedingungen. Im letzten Jahr konnten bereits einige orthodoxe Tees erfolgreich Naturland zertifziert werden. Drei weitere Teesorten gesellen sich nun ebenfalls zertifiziert hinzu und tragen zukünftig das Naturland Siegel: Nr. 505 China Gunpowder, Nr. 510 China Gunpowder Temple of Heaven und Nr. 516 China Mao Feng.

HINTERGRUND

Kreativ und frisch durch den Frühling

Vier verschiedene Beirats-Gremien finden im TeeGschwendner System statt. Ob Schaufenstergestaltung & Aktionen, Budgets & Herausforderungen, Porzellan & Schokolade oder die Entwicklung neuer Tees:
Jeder Beirat hat seinen Schwerpunkt. Ein wichtiger Aspekt zeigt sich auch in der Zusammensetzung der Mitglieder: Auf 2 Mitglieder aus der Systemzentrale kommen in der Regel 4 Mitglieder aus den Reihen der Franchisepartner.
Eine Symbiose, die sich seit vielen Jahren bewährt - auch beim Kreativteam.
Franchisepartner Harald Maiers von TeeGschwendner Lübeck ist seit 5 Jahren Vorsitzender des Kreativteams und spricht mit uns über kreative, neue Tee-Entwicklungen...

Wie läuft die Zusammenarbeit der Beiräte generell ab?
H. Maiers: Regulär trifft sich jeder Beirat 3-4 x pro Jahr. In den Sitzungen, die üblicherweise in der Systemzentrale in Meckenheim (bzw. derzeit online) stattfinden, werden neue Produkte oder Ideen gemeinsam live diskutiert, ausprobiert und feingeschliffen. Die Beiräte wirken an den beiratsspezifischen Themen mit direkter Erfahrung aus dem Fachgeschäft mit. Das Kreativteam betrachtet z.B. Teewünsche der Kunden oder neu entwickelte Teesorten sowie ganze Sortimentsreihen.

Apropos Neuentwicklungen: Welche Veränderungen gibt es bei den Oster-/Frühlingstees?
H. Maiers: In diesem Jahr wird die Produktlinie unserer Ostertees komplett neu definiert. Die bisher bekannten Ostertees werden durch neue Sorten ersetzt - darunter auch ein spannendes Comeback!

Wie wurde die Entscheidung für das neue Oster-Sortiment getroffen?
H. Maiers: Auf unserer Jahrestagung, die im Oktober 2021 nach einjähriger Pause wieder eingeschränkt stattfinden konnte, gab es eine Verkostungsaktion unter allen anwesenden Franchisepartnern. Zur Verkostung standen die bisherigen Ostersorten gegen die Neuentwicklungen. Nach der Verkostung durfte jeder Franchisepartner seine Stimme für sein favorisiertes Sortiment abgeben. Mit spannendem Ergebnis: Am Ende fiel die Wahl fast einheitlich auf das neue Sortiment!

Auf welche neuen Geschmacksrichtungen dürfen sich die Kunden freuen?
H. Maiers: Es wird zwei Oster- und zwei Frühlingstees geben. Bei der Entwicklung wurde besonderer Wert darauf gelegt, Kundenwünsche einfließen zu lassen. So findet sich im neuen Schwarztee "Frohe Ostern Pfirsich-Zitrone" der vielfach gewünschte Pfirsichgeschmack! Ein großes Comeback feiert ein ehemaliger Trendtee, der als "Frohe Ostern Erdbeer-Waldmeister" saisonal zurückkehrt. Frühlingsfrisch und spritzig wird's in Grün: "Frühlingserwachen Himbeere" zeigt einen überraschenden Twist von Himbeer und leichter Zitronennote auf Grünteebasis. Auch die Fans von cremigen Schokoeiern dürfen sich freuen: Im Honeybushtee "Frühlingserwachen Schoko-Creme" finden Schleckermäulchen und Schocaholics ihr Glück. Alle 4 Tees sind von Aschermittwoch bis Ende Mai erhältlich.

Harald Maiers, TG Lübeck und Vorsitzender des Kreativteams

Die neuen Sorten im Überblick:

Nr. 1701 Frohe Ostern Pfirsich-Zitrone (Schwarztee)

Nr. 1648 Frohe Ostern Erdbeer-Waldmeister (Früchtetee)

Nr. 1331 Frühlingserwachen Schoko-Creme (Honeybushtee)

Nr. 1702 Frühlingserwachen Himbeere (Grüntee)

WOHER KOMMT EIGENTLICH...?

Unser Shincha

In den nebelverhangenen Bergen Kagoshimas gedeihen durch die liebevolle Pflege unserer Teebauernfamilie in Kirishima verschiedene Teesträucher, aus denen jedes Jahr unsere Nr. 722, Shincha Shimoyama und Nr. 723, Shincha Kirisakura in biologischem Anbau hergestellt werden. Einst waren diese edlen Grüntees unserer Bio-Pioniere nur im Edmon's Sortiment verfügbar, doch ihre Popularität unter Grüntee-Fans in ganz Deutschland hat uns überzeugt, diese Tees als Dauergäste in unserem Premiumsortiment anzubieten.

Dank der Beschattung vor der Ernte haben beide Tees einen satten Umami-Geschmack, doch der Kirisakura weist eine Besonderheit auf: für diesen Grüntee werden ausschließlich Blätter des Kultivars Sae Midori verwendet, der für seinen reichen Geschmack bei kaum vorhandener Adstringenz bekannt ist.

TEE MEINUNGEN

Nr. 1701 Frohe Ostern Pfirsich-Zitrone

«Als Eistee-Fan muss ich mich häufig zwischen Zitrone und Pfirsich entscheiden. Wie gut diese Früchte harmonieren, zeigt dieser Schwarztee mit saftigem Pfirsichgeschmack und spritziger Zitrusnote. Am meisten mag ich die Vielseitigkeit: An kalten Tagen wärmend und wenn es richtig heiß wird, zaubert er mit Eiswürfeln ein erfrischtes Lächeln ins Gesicht.» **Tea Taster Bewertung Lukas Parobij**

Nr. 1107 naturkraft

«War für mich neu. Die Auswahl fiel auf diesen Tee, weil er viele meiner Lieblingstees in einem vereint (Grüntee Genmaicha, Schwarztee, Feige und Vanille). Sehr harmonisch abgemischt, weder zu viel Süße noch zu viel Bitterheit.» **Kunden-Bewertung**

«Sehr sehr lecker. Nicht bitter, wie immer super Qualität.» **Kunden-Bewertung**

Nr. 722/723 Shincha Shimoyama & Kirisakura

«Ein außerordentlicher grüner Tee. Einfach wunderbar.» **Kunden-Bewertung zu Shincha Shimoyama**

«Der beste grüne Tee. Teilweise eine süße Nuance und doch frisch grasig und nicht bitter bei korrekter Zubereitung. Einer meiner Lieblingstees.» **Kunden-Bewertung zu Shincha Kirisakura**

IMPRESSUM

TeeGschwendner

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

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn/Christiane Mandt

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Juli 2022

Ihr Fachgeschäft:

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

FACHGESCHÄFTSPORTRAIT HAMBURG ELBE-EINKAUFSZENTRUM

Franchisepartner Martin Noethen ist noch recht "frisch" in der TeeGschwendner Familie. Noch dazu an einem brandneuen Standort im Hamburger Elbe-Einkaufszentrum. Wie er seine bisherige Tee-Zeit erlebt hat, erzählt uns Martin Noethen...

Seit 2021 ist Martin Noethen Franchisepartner bei TeeGschwendner und hat sein Fachgeschäft im Juni letzten Jahres am neuen Standort im Hamburger Elbe-Einkaufszentrum eröffnet.

Der gebürtige Rheinländer fand schon immer großen Gefallen an den Geschäften von TeeGschwendner: Bereits als Teenie begeisterte ihn die Liebe zum Tee, wie er sie im Fachgeschäft in der Kölner Innenstadt erlebte. Da er eine Alternative zum Kaffee suchte, führten ihn die Wege zum Tee - und zu TeeGschwendner!

Beruflich verschlug es ihn nach Hamburg, wo er einige Jahre einem klassischen Bürojob nachging. Als der Wunsch nach Veränderung entstand, schaute er sich verschiedene Franchisesysteme an. Warum er sich für TeeGschwendner entschieden hat?

"Mir gefiel das gesamte Konzept und der gute Ruf, den TeeGschwendner am Markt genießt. Franchisepartner werden jederzeit unterstützt, auch falls es mal nicht ganz rund laufen sollte.", so Martin Noethen über seine Entscheidung. Die Produktqualität kenne und schätze er bereits seit vielen Jahren und auch die Skalierbarkeit der Produkte erschien ihm ideal für seine Zukunftsaussichten.

2018 fand das erste Gespräch in der Systemzentrale statt. Bis zur Eröffnung seines eigenen Ladens sollte es 3 Jahre dauern, bis ein passender Standort gefunden wurde. Dieser fand sich in bester Lage im Erdgeschoss des Elbe-Einkaufszentrums.

"Und dann ging alles ganz schnell.", erinnert sich Martin Noethen. "Der Start im Sommer während Corona war nicht immer leicht, doch ich konnte jederzeit auf die Unterstützung der Zentrale zählen!"

Mittlerweile ist sein Fachgeschäft, das sich in unmittelbarer Nähe von REWE und dm befindet, gut etabliert.

Auch seine erste Franchisebörse sei eine spannende Erfahrung gewesen, um sich mit anderen Partner austauschen zu können.

Trotz seiner rheinischen Herkunft ist sein Lieblingstee typisch nordisch: Assam Mokalbari. Aber mehrfach pro Woche darf es mittlerweile auch herrlich Grün sein!