

TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 60 – Januar 2018

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Januar:** Naturstoffwechsel
- › **Februar:** Heiß & Innig
- › **März:** Ostertees

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

Keep burning - Naturstoffwechsel



Was bedeutet «Stoffwechsel» eigentlich? Kurz gesagt: die biochemischen Prozesse, bei denen aus Nahrung Energie gewonnen wird. Wir «verbrennen» buchstäblich Energie und müssen den Stoffwechsel ankurbeln, um den Körper bei der Energiegewinnung zu unterstützen.

Gerade in den ersten Monaten des Jahres benötigen wir Energie, um die Völlerei nach den Festtagen kompensieren («entschlacken») sowie unsere guten Vorsätze tatkräftig umsetzen zu können!

Lässt sich der Energiestoffwechsel ankurbeln, sodass der Körper mehr verbraucht und weniger «ansetzt»? Ja, das funktioniert. Je mehr der Stoffwechsel gefordert wird, desto mehr arbeitet er auch - und umge-

kehrt. «Das ist ein bisschen wie bei einem Auto - steht es immer nur in der Garage und wird nicht gefahren, dann verrostet es irgendwann», erklärt Ernährungsexperte Prof. Dr. Ingo Froböse. Auch anregende Lebensmittel können den Stoffwechsel antreiben.

Aus diesem Grund enthält unsere Teemischung «Naturstoffwechsel» anregenden Grüntee und Matcha sowie Chili, Pfeffer und Ingwer, die dem Stoffwechsel richtig einheizen! «So sind wir selbst in den letzten Stunden des Tages immer noch in der Lage, viel Energie zu verbrennen und alle Funktionen des Körpers auf einem hohen Niveau zu halten», sagt Prof. Froböse.

Entdecken Sie «Naturstoffwechsel» sowie unsere 5 weitere Naturverliebt-Sorten!

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Naturfokus
- Apfelminze
- Aktion Nepal

TEE NEWS 2

- Der Traum vom Teegeschäft
- NEU: MasterBag Pyramid
- «Chillma» bei ÖKO-TEST

NACHGEFRAGT 3

- bei Ashok Lohia (Chamong)

WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- Unser Hibiskus

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Gwendalinas Winterpunsch

Übung zu Naturstoffwechsel

Passend zum Tee "Naturstoffwechsel" empfiehlt Prof. Dr. Froböse Übungen zur Steigerung der Ausdauer. Machen Sie auch im Büro ab und zu mal «den Hampelmann» - das verbessert die Ausdauer und kurbelt den Stoffwechsel an.

HAMPELMANN

Steigerung der Ausdauer



Übungen zu den weiteren Tees unter www.teegschwendner.de

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.

**Nr. 1103 Naturfokus BIO**

Noch nie war ein Tee schokoladiger! Die ohnehin schon leicht schokoladige Oolong-Basis hat die idealen Begleiter in Form von Kakaoschalen und Kakaopulver gefunden. Vollenendet wird diese Mischung mit würzigen Zutaten wie Ingwer, Zimt und Nelken. Jaaa – der Tee schmeckt genauso lecker wie er klingt!

**Nr. 1121 Apfelminze BIO**

Diese besondere Sorte bildet zum Schutz vor der Sonne viele weiße Härchen, die silbrig schimmern. Anders als viele Minzen enthält sie kein Menthol und ist daher milder, dabei aber trotzdem erfrischend. Der lieblich-süßliche Duft spiegelt sich auch in der Tasse wieder und wird ergänzt durch einen angenehm-cremigen Geschmack.

**Nr. 392 Aktion Nepal BIO**

Aktion Nepal ist ein echter Geheimtipp für alle, die gerne First Flush aus Indien und Nepal mögen. Der Tee ist mild, aber sehr aromatisch - und optisch ohnehin eine Augenweide. Er schmeckt nicht nur unheimlich gut, sondern hat neben dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis auch noch den Vorteil, dass mit jeder gekauften Packung Nepal direkt unterstützt wird.

TEE NEWS

Der Traum vom eigenen Teegeschäft

Der Traum von einem eigenen Teefachgeschäft in unserer starken Gemeinschaft kann wahr werden - wie z.B. bei Ulrike Mothes von TeeGschwendner in Leuna! Sie haben Tee im Blut und wollen am liebsten jeden Tag im Teegeschäft sein? Wir suchen an verschiedenen Standorten Franchisepartner zur Neueröffnung oder Nachfolge bestehender Fachgeschäfte, z.B. in Hamburg, Berlin, Paderborn, Leonberg, München. Auch werden Franchisepartner in Österreich oder der Schweiz gesucht. Mehr Infos unter www.teegschwendner.de/franchise/ oder per Email unter expansion@teegschwendner.de

Neu im Sortiment: MasterBag Pyramid

Teegenuss wird jetzt pyramidenförmig: Ab Februar sind unsere MasterBags als «MasterBag Pyramid» erhältlich! Die 18 beliebtesten Sorten sowie 6 saisonale Köstlichkeiten warten darauf, von Ihnen genossen zu werden. Großblättriger Tee in 100% biologisch abbaubarem Pyramiden-Beutel, der den Teebeutelmarkt revolutionär aufmischt. Nachhaltiges Verpackungsmaterial aus kontrollierter Herkunft (FSC) und außergewöhnlicher Teegeschmack in kleinen Portionen - Ihre verantwortungsvolle Genussinsel im Alltag!

ÖKO-TEST «SEHR GUT» - unser Chillma

Zur besten Teezeit hat das Magazin ÖKO-TEST in der Ausgabe 12/2017 Wohlfühltees getestet. Mit dabei: unsere Bio-Kräuterteemischung «Chillma», die das Testurteil «sehr gut» erreicht hat! Weicher Melissengeschmack, süßliche Anis-Note und feinerherber Hopfen - natürlich aus biologischem Anbau - und ein «sehr gutes» Testergebnis: So kann man jeden Tag guten Gewissens entspannt ausklingen lassen!

NACHGEFRAGT

Darjeeling – Unruhen in den Teegärten

Bereits seit Juni gab es in Darjeeling politische Unruhen, die in diesem Jahr außergewöhnlich lange angehalten haben. Die insgesamt 110 Streiktage führen zu einer bedeutenden Beeinträchtigung des Handels mit Darjeeling-Tee! Thomas Holz hat Ashok Lohia, den Vorsitzenden der Chamong Tea Exports Pvt Ltd. in Kolkata (Indien), zu den aktuellen Auswirkungen interviewt:

T. Holz: Wie sehen die Teegärten derzeit aus?

A. Lohia: Nach dem fast 4 Monate anhaltenden Streik während der Hochsaison – von Juni bis September – sind die Anbauflächen jetzt mit Unkraut und Gras überwuchert und ähneln eher kleinen Wäldern als Teegärten.

T. Holz: Wie ist die aktuelle Situation der Menschen in Darjeeling?

A. Lohia: Aufgrund der politischen Unruhen haben sich nach dem Ende des Streiks mehr als 30-35 % der Arbeiter noch nicht zurückgemeldet und suchen stattdessen nach

Auswanderungsmöglichkeiten oder anderen Alternativen.

T. Holz: Wie schätzen Sie die Verfügbarkeit von Darjeeling-Tee für die nächste Saison ein?

A. Lohia: Wegen der überwucherten Teepflanzen, die eine stärkere Beschneidung erfordern, wird die Saison später einsetzen - was zu einer geringeren First Flush Ernte führen wird.

T. Holz: Wie sind Ihre Erwartungen an die allgemeine Verfügbarkeit von Tee im Jahr 2018?

A. Lohia: Abhängig von Wetter, politischer Stabilität und der Verfügbarkeit von Teearbeitern wird die jährliche Gesamternte wohl um 15 % niedriger ausfallen als gewohnt.

Detaillierte Hintergrund-Infos zur Situation:

Auslöser der Unruhen war die Regierungsentscheidung, im Bundesstaat Westbengalen „Bengali“ als Schulsprache einzuführen. Die Mehrheit der Bevölkerung Darjeelings spricht jedoch Nepali, da es

sich ethnisch um die Bevölkerungsgruppe der Gorkhas handelt. Diese fordern bereits seit vielen Jahren einen eigenen, unabhängigen Staat («Gorkhaland»), was bislang seitens der Regierung immer wieder abgelehnt wurde.

Wie TeeGschwendner auf die Situation reagiert:

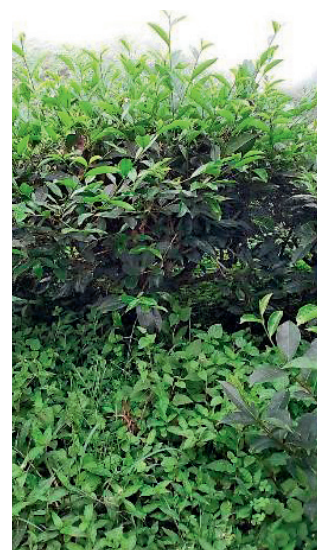
Von dieser kritischen Situation sind alle Teehändler weltweit betroffen; vor allem aber natürlich die Teegärten und deren Angestellte, die mit Lohn- und Ernteaussfällen zu kämpfen haben.

Für 2018 ist mit deutlichen Einbußen im Darjeeling First Flush zu rechnen. Wir werden uns bemühen, verfügbare Partien bester Qualitäten einzukaufen, können jedoch die Mengen, wie auch die Preisentwicklung, derzeit nicht einschätzen.

TeeGschwendner steht in engem Kontakt zu den Partnern vor Ort, die uns über die Entwicklungen auf dem Laufenden halten und werden Sie weiterhin informieren!



Ashok Lohia,
Vorsitzender der Chamong-Gruppe



Wildwuchs in Darjeeling

WOHER KOMMT EIGENTLICH...?

... unser Hibiskus

Ein intensives Dunkelrot, fruchtige Säure und liebliche Süße ist typisch für das Nationalgetränk der Ägypter: Karkadeh – starker Hibiskustee mit Zucker.

Hierzulande kennt man Hibiskus vor allen Dingen als wichtige Zutat für Fruchtemischungen, häufig in Kombination mit Hagebutte.

Bei Hibiskus handelt es sich nicht um die Frucht oder die Blüte, sondern um die Blütenkelche des Hibiskus (*hibiscus sabdariffa*). Diese halten die Blüte fest und

werden nach deren Verblühen geerntet, getrocknet und geschnitten.

Heimisch ist der Hibiskus nahezu auf dem gesamten afrikanischen Kontinent, denn hier sind die klimatischen Bedingungen ideal für den Anbau.

So kann es durchaus vorkommen, dass das Herkunftsland unseres Tees variiert, je nach Verlauf der Erntesaison.

Wichtig ist in jedem Fall der intensive Geschmack und die tiefrote Farbe, die jeden Fruchtee so unverkennbar machen!



TEE MEINUNGEN



**Nr. 1105 Naturstoffwechsel
(Naturverliebt-Sortiment)**

«Naturstoffwechsel ist ein erfrischend herber Grüntee mit belebender Schärfe und anregender Zitrusnote. Ausgewählte Zutaten, wie Chili, Pfeffer und Ingwer stimulieren den Stoffwechsel und treiben ihn an. Gemeinsam mit dem Superfood Matcha können wir mit Naturstoffwechsel die Funktionen des Körpers optimal auf einem hohen Niveau halten.» (Bewertung von Prof. Dr. Froböse)



Nr. 1444 Heiß & Innig

«Einfach super! Immer werde ich Heiß & Innig bestellen!!! Danke.» (Bewertung vom 04.12.16)

«Trinke ihn bei diesem Wetter täglich. Allein der Geruch entspannt schon. Muss ihn jetzt auch für meine Kinder bestellen. Sind ebenso begeistert wie ich.» (Bewertung vom 16.11.16)

«Ideal bei einer Diät.» (Bewertung vom 01.06.16)



**Nr. 933 Veronikas
Grüne Ostern**

«Frischer Grüntee, schmeckt sehr gut und ist ein Tee, bei dem Teeblätter auch noch Teeblätter sind.» (Bewertung vom 11.05.16)

«Schade, dass man diesen superleckeren Tee nur kurze Zeit bestellen kann - so muss ich immer schätzen, wieviel ich kaufen muss um bis zum nächsten Jahr eingedeckt zu sein.» (Bewertung vom 25.02.16)

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: April 2018

Ihr Fachgeschäft:

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



REZEPT - GWENDALINAS WINTERPUNSCH



Starkoch Jan-Philipp Cleusters hat exklusiv für TeeGschwendner drei herrliche Punsch-Rezepte entwickelt und versüßt uns damit den Winter zum Jahresstart! Besonders unser «Gwendalinas Backäpfelchen» hat es ihm angetan:

«Gwendalinas Backäpfelchen» entfaltet einen herzhaft-süßen Bratapfelgeschmack – und ist der ideale Begleiter für gemütliche Stunden. Die Mischung aus Schwarzem und Grünem Tee sowie Apfel- und Zimtstückchen sorgt für ein herrliches Aroma. «Der Geschmack wird mit einem ofenfrischen Bratapfel zusätzlich intensiviert und sorgt für ein fruchtig-süßes Geschmackserlebnis», sagt Jan-Philipp Cleusters.

Zutaten:

- 850 ml Gwendalina´s Backäpfelchen Nr. 908
- 650 ml klarer Apfelsaft
- n.B. 200 ml Weißwein
- ½ Vanilleschote
- 3 Nelken
- 2 Zimtstangen
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 aromatische Äpfel
- 2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Tee, Apfelsaft, Zitronenschale und Gewürze in einem Topf vermengen und aufkochen. Eine Dreiviertelstunde bei leichter Hitze ziehen lassen und anschließend die Gewürze, bis auf die Vanilleschote, herausnehmen.

Die beiden Äpfel mit einem Kernausstecher entkernen und halbieren. Schnittflächen mit dem Zucker bestreuen und mit der gezuckerten Seite nach oben in eine gebutterte Form geben.

Im auf 220 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen. Nach Bedarf in der Zwischenzeit den Sud mit Weißwein oder Amaretto vermengen. Bratapfel in einen dekorativen, aber hitzebeständigen Glaskrug setzen und mit der heißen Punschflüssigkeit übergießen. Sofort heiß genießen.

Mehr Infos und Rezepte unter: www.jpcc.com.de