



# TEECETERA

Tee-Newsletter

NR  
50

Juli 2015

## UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Shincha
- › **August:** Matcha Ice Tea
- › **September:** Karl-Heinz

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

## IN DIESER AUSGABE:

### TEE KOSTPROBEN 2

- Nepal Oolong Jun Chiyabari Bio
- Früchtetee Erdbeer-Bambus
- Früchtetee Brombeere

### TEE NEWS 2

- TeeGschwendner Spenden-Aktion «Help Nepal»
- TeeGschwendner feiert mit: 15 Jahre PAYBACK
- TeeSommeliers: Das Dutzend ist voll!

### NACHGEFRAGT 3

- bei Marco Witzel (Habitat for Humanity)

### WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- Ingwer

### TEE MEINUNGEN 4

### IM PORTRAIT 4

- TeeGschwendner Osnabrück

## Ice Tea Cocktails – schon probiert?



Sowohl im Nachtleben, als auch bei entspannten Grill-Partys und in lauen Sommernächten: spannende Cocktail-Kreationen sind erfrischend, fruchtig-lecker und absolut im Trend!

Je nach «Cocktail-Typ» kann die Köstlichkeit im bunt dekorierten Glas cremig-süß, fruchtig-herb oder minzig-zitronig sein. Hier machen beste und frische Zutaten das ideale Rezept aus!

Experimentierfreudige Cocktail-Fans dürstet es ständig nach neuen und frischen Ideen, um ihre Cocktail-Lust zu stil-

len. Aber was tun, wenn Caipi, Hugo & Co. längst ausgedient haben...?

Soll es frech, spritzig und einfach mal anders sein? Dann kann das Stichwort nur «Ice Tea» sein! Wenn man sich jetzt fragt: «Cocktail und Ice Tea – passt das zusammen?» Ja, absolut!

Mit einer Kombination aus frischen Zutaten und unseren herrlich-fruchtigen Ice Teas (plus je nach Geschmack bzw. Tageszeit evtl. auch etwas Alkohol) gelingen im Handumdrehen kreative Cocktail-Ideen, die den Gästen in der heimischen Garten-Lounge jede Menge «OHHHs» und «AHHHs» entlocken werden!

Fruchtig süß wird's mit «Bakiba» – einem Cocktail mit der Ice Tea-Sorte «Schwarzkirche». Oder lieber minzig-frisch? Dann ist «Huskies on Ice» mit Ice Tea Minze die richtige Wahl. Fans von exotisch-fruchtigen Cocktails werden von «Fire on Ice» mit Ice Tea Ingwer-Orange begeistert sein! (Das Rezept zum Selber-Mixen ist auch auf dieser Seite zu finden.)

Welcher Cocktail-Typ sind Sie? Kreativ sein, sich austoben und eigene Ice Tea Cocktails kreieren: Weitere Rezepte und natürlich die Ice Teas im praktischen 0,5l TetraPak gibt's im Fachgeschäft sowie unter [www.teegschwendner.de](http://www.teegschwendner.de)

### Rezept «FIRE ON ICE»

Fruchtige Orange und sanfte Ingwer-Note «on the rocks»:

#### Zutaten:

- 2/3 Ice Tea Ingwer-Orange (jetzt mit neuer Rezeptur!)
- 1/3 Spicy Ginger Ale
- 4 cl Vodka
- 1 cl Ingwersirup
- 1 Limette

*Rezept mit freundlicher Unterstützung von Combibo aus Kassel*

#### Zubereitung:

Ein Glas (0,3l) mit 4–5 Eiskwürfeln füllen. Den Saft einer ausgepressten Limette, Vodka und Ingwersirup im Glas verrühren. Anschließend mit Spicy Ginger Ale und Ice Tea Ingwer- Orange auffüllen.



## TEE KOSTROBEN



**Jutta Faßbender,  
Tea Tasterin**  
Produktentwicklung  
und Einkauf in den Be-  
reichen Kräuter-, Früchte-  
tees sowie aromati-  
sierte Teesorten sind  
ihre Schwerpunkte bei  
TeeGschwendner.



### Nr. 308 Nepal Oolong Jun Chiyabari Bio

Trinken Sie gerne Second  
Flush? Dieser Nepal Oolong  
schmeckt ebenso leicht-  
nussig wie klassische Sommer-  
pflückungen aus dem Hima-  
laya und dennoch weicher  
und floraler als diese. Beson-  
ders köstlich am späten  
Nachmittag – gerne auch nur  
mit 1 Minute Ziehzeit.



### Nr. 1609 Früchtetee Erdbeer-Bambus

Reif und süß muss sie sein,  
die (nach Äpfeln) beliebteste  
Obstsorte der Deutschen!  
Und die Vorfreude ist jedes  
Jahr groß, wenn die ersten  
heimischen Erdbeeren da  
sind. Warum nicht mal exo-  
tisch kombinieren, dachten  
wir uns, und paarten sie  
mit milden Bambusblättern  
und frechen Zitrusnoten.

*Saison von Mai bis August*



### Nr. 1411 Früchtetee Brombeere

Denke ich an Brombeeren,  
fällt mir die erste selbst-  
gekochte Marmelade aus  
Kindertagen ein: noch bevor  
sie ganz abgekühlt war,  
kam sie frisch auf's Brot und  
schmeckte einfach himm-  
lisch! Wer Brombeeren mag  
und süß-säuerliche Früchte-  
tees liebt, wird an diesem Tee  
nicht vorbeikommen.

## TEE NEWS



## TeeGschwendner Spendenaktion «Help Nepal»

TeeGschwendner ist seit vielen Jahren, nicht zuletzt durch die Projektarbeit in Sunderpani, mit den Menschen in Nepal tief verbunden. Daher möchten wir dazu beitragen, dass den vom Erdbeben erschütterten Familien schnelle Nothilfe geleistet werden kann. Mit dem Kauf eines unserer Nepal-Projekttees unterstützen Sie die Katastrophenhilfe in den vom Erdbeben schwer betroffenen Gebieten Nepals. Wir spenden je verkaufter Packung 20% des Verkaufserlöses in unser Spendenprojekt «Help Nepal» zur Unterstützung der Katastrophenhilfe von Habitat for Humanity.

## TeeGschwendner feiert mit: 15 Jahre PAYBACK



PAYBACK Kunden haben jetzt schon seit 15 Jahren Grund zum Jubeln, denn sie punkten bei jedem Einkauf und sparen damit bares Geld – bei mehr als 30 Partnern vor Ort und bei mehr als 600 Online Shops über PAYBACK.de. Zum Jubiläum gibt es tolle Aktionen und Gewinnspiele – zum Beispiel den Jubiläumstresor, bei dem es auch genussvolle Prämien von TeeGschwendner zu gewinnen gibt!

[www.payback.de/15](http://www.payback.de/15)



## TeeSommeliers: Das Dutzend ist voll!

In 12 Qualifizierungsdurchgängen konnte im Juni 2015 der 175. TeeSommelier mit großem Stolz sein Zertifikat entgegennehmen. Die TeeGschwendner-Akademie bietet seit 2007 in Zusammenarbeit mit der Weiterbildungsgesellschaft der IHK Bonn/Rhein-Sieg mbH das umfassende Qualifizierungsangebot mit 288 Unterrichtseinheiten an.

## NACHGEFRAGT

**Herr Witzel, Sie sind Vorstand von «Habitat for Humanity» Deutschland. Wo sind die Schwerpunkte der Arbeit des Vereins?**

Weltweit leben über 1,6 Mrd. Menschen in unvorstellbaren Bedingungen. Für Familien sind gesunde Wohnverhältnisse die notwendige Basis, um den Armutskreislauf durchbrechen zu können. Der Schwerpunkt unserer Arbeit liegt daher darin, Menschen weltweit ein Dach über dem Kopf zu ermöglichen. Wir bauen und sanieren in mehr als 70 Ländern Häuser. Dabei ist das Prinzip der Hilfe zur Selbsthilfe entscheidend: Die Familien werden in die Planungen eingebunden, bezahlen die Baumaterialien und helfen nach Möglichkeit beim Hausbau mit. Gering verzinste Mikrokredite ermöglichen auch Familien mit geringem Einkommen, finanziell einen kleinen Beitrag zu ihrem Zuhause zu leisten.

Eine weitere Besonderheit unserer Arbeit ist unser Freiwilligenprogramm «Global Village». Darüber hinaus sind wir mit langjähriger Erfahrung in der Katastrophenvorsorge und

-hilfe tätig. Nach einer großen Katastrophe versuchen wir so vielen Menschen wie möglich wieder ein Dach über dem Kopf zu verschaffen. Eine besonders große Rolle spielt dabei die Verknüpfung von kurzfristigen Maßnahmen mit dem langfristigen, nachhaltigen Wiederaufbau. Denn wir sind auch dann noch vor Ort tätig, wenn die Medien und viele andere Helfer schon lange wieder das Land verlassen haben.

**Mit der Aktion «Help Nepal» unterstützen Mitarbeiter, Partner und Kunden von TeeGschwendner Ihre Hilfsprojekte in Nepal. Wo helfen Sie den Menschen dort zurzeit?**

Derzeit helfen wir vor allem in den Regionen Lalitpur, Gorkha und Kavre durch Aufräumarbeiten und durch die Verteilung von tragbaren Wasserbehältern und Shelter Kits. Ein besonderer Schwerpunkt wird aber der langfristige Wiederaufbau sein, in dem wir uns nachhaltig mit erdbebensicheren Häusern engagieren werden. Um möglichst vielen Familien in Nepal helfen zu

«Habitat für Humanity hat die Vision einer Welt, in der jeder Mensch ein Zuhause hat.»



Marco Witzel

können, sind wir weiterhin auf Spenden angewiesen!

Eine erfreuliche Nachricht: Alle von uns in den letzten Jahren gebauten Häuser haben dem Beben ohne größere Schäden standgehalten!!

**Wieviele Prozent der Spendengelder kommen bei den Betroffenen an?**

Wir sind sehr stolz, dass wir von ca. 84% sprechen können, die unmittelbar den satzungsgemäßen Aufgaben und damit den Projekten zu Gute kommen. Damit arbeiten wir weit effizienter, als es von deutschen Kontrollgremien wie z.B. dem deutschen Spendenrat oder dem DZI gefordert wird.

  
Zuhause für Familien

## WOHER KOMMT EIGENTLICH ...

## Ingwer

Zitronig, scharf, belebend – so kennt man Ingwer! Das typische Gewürz Asiens ist seit vielen Jahren auch in Deutschland beliebt, nicht zuletzt schwören auch Spitzenköche auf Ingwer als «geheime Zutat». Doch Ingwer ist nicht gleich Ingwer, denn auf den Ursprung kommt es an. Der meiste Ingwer, den man hierzulande auch frisch im Supermarkt bekommt, stammt aus China. Dort wird auch heute mit Abstand die größte Menge weltweit ange-

baut. Doch nur wild gewachsener und per Hand geernteter Ingwer hat genug Zeit, um die ätherischen Öle zu bilden, die ein vielfältiges und tiefes Aromenspektrum erzeugen. Unser Ingwer stammt aus den Bergdörfern Nordvietnams, in der Provinz Yen Bai, wo bis heute nicht nur köstlicher Schwarzer Tee (Nr. 870), sondern eben auch Ingwer aus Wildsammlung verarbeitet wird. Nur hier bewahrt der Ingwer seine zitronige Frische, die ihn so besonders macht. Übrigens ist er auch ideal zum Kochen geeignet!



## TEE MEINUNGEN



**Nr. 2306**  
**Japan Shincha**  
**Kirisakura First Flush**

Dieser Tee hat Spitzenqualität und das Jahr für Jahr seit über 10 Jahren. Ich trinke ihn jeden Tag zum Frühstück, was mir altem Morgenmuffel das Aufstehen erleichtert. Intensives, leicht süßliches Aroma (keinen unangenehmen Nebengeschmack wie billigere Sorten).  
(Bewertung vom 10.08.2014)



**Nr. 1875**  
**Ice Tea Matcha Lemon**

«Sehr gut. Schmeckt nicht so bitter sondern angenehm, was bei normalem Matcha ja nicht der Fall ist. Die leichte Zitronennote ist sehr lecker.»  
(Bewertung vom 10.11.15)

«Mittags anstelle von einen Mittagsschlaf :)»  
(Bewertung vom 02.04.15)



**Nr. 946**  
**Karl-Heinz,**  
**der Herbsttee**

«Unser absoluter Favorit. Der macht süchtig!!!»  
(Bewertung vom 16.11.14)

«Der Inbegriff von «Herbst» – kann man aber auch noch gut im Winter trinken. Karl-Heinz ist ein Lichtblick bei grauem kaltem Herbstwetter!!!»  
(Bewertung vom 03.12.14)

## 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:** Oktober 2015

Ihr Fachgeschäft:

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



## IM PORTRAIT – TEEGSCHWENDNER OSNABRÜCK



**Neue Inhaberin: Reyhaneh Klekamp-Parsay mit Ehemann Wolfgang Klekamp**

Bereits seit 17 Jahren ist Familie Klekamp schon mit TeeGschwendner unterwegs. Reyhaneh Klekamp-Parsay begann Ende der 90er Jahre, damals noch in der Johannistraße in Osnabrück, als studentische Aushilfe, bevor Sie zusammen mit ihrem Mann Wolfgang TeeGschwendner im rheinischen Hürth übernahm.

Seit Jahresbeginn führt Reyhaneh Klekamp-Parsay das Tee-fachgeschäft in der Großen Straße, mitten im Herzen von Osnabrück. Dabei legt sie besonderen Wert auf Service und Kundenfreundlichkeit. «Wir bieten immer wieder gerne ein Glas Tee zum Probieren an, so dass unsere Kunden die Geschmacksvielfalt der unterschiedlichsten Teesorten entdecken können.»

Gerne lassen sich neue und langjährige Kunden auch von dem modernen Porzellan oder den ansprechenden Geschenkideen inspirieren oder stellen sich Geschenke individuell zusammen.

«Es ist sehr wichtig, das Sortiment gut zu pflegen und immer auf dem neusten Stand zu sein, denn wir möchten unsere Kunden mit interessanten Neuheiten sowohl aus dem Tee-, als auch aus dem Zubehör- und Porzellanbereich begeistern», ist sich Wolfgang Klekamp sicher.

Ob fruchtig-lieblicher Bio-Grüntee, kalifornische Porzellanlankannen oder feinstes Knochenporzellan aus England – die Osnabrücker Kunden wissen Qualität zu

schätzen und kommen gerne zu TeeGschwendner.

Informieren Sie sich doch selbst einmal über die neuesten Trends in Sachen Tee oder kommen einfach vorbei, um eine schöne Tasse Tee zu genießen.

Familie Klekamp und ihr Team freuen sich auf Sie!