



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 62 – Juli 2018

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Granatapfel-Minze
- › **August:** Erdbeer-Sahne
- › **September:** Karl-Heinz

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

Regionales Bio-Projekt: Apfelminze



"Wo liegt eigentlich Meckenheim?!". werden sich einige Kunden beim Anblick unserer neuen "Meckenheimer Apfelminze" fragen. Meckenheim - der Sitz der Systemzentrale von TeeGschwendner - liegt im Rheinland zwischen Köln und Bonn. Da Meckenheim (auch "Apfelstadt" genannt) hervorragende Bedingungen für den Apfelanbau bietet, waren dies perfekte Voraussetzungen für einen genussvollen Zusammenschluss: Gemeinsam haben die Städte Meckenheim, Rheinbach und die Universität Bonn im Jahre 2015 den bio innovation park rheinland ins Leben gerufen.

Die Verknüpfung von Wissenschaft und Wirtschaft wird hier an sehr praxisnahen Projekten erprobt. In diesem Projekt wird

der erste Teeanbau auf "hyperregionaler" Ebene betrieben.

Über den bio innovation park rheinland konnte schnell der Bio-Bauernhof der Familie Luhmer gewonnen werden, die sich sofort für den Anbau von Bio-Kräutern begeistern konnte! Nur 12 Minuten von der Systemzentrale entfernt wurden die kleinen Setzlinge unserer Apfelminze liebevoll und fürsorglich unter fachkundigen Augen gepflegt.

Nachdem sie den ersten rheinländischen Winter gut überstanden hatten, konnten sie kräftig wachsen - mit köstlichem Ergebnis, das bei TeeGschwendner erhältlich ist, so lange der Vorrat reicht!

Mehr Regionalität geht nicht - und darauf sind alle Projektpartner sehr stolz!

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Flugtee Jun Chiyabari
- Meckenheimer Apfelminze
- Früchtetee Passionsfrucht

TEE NEWS 2

- Jüngster Teebuch-Fan
- Umbau & Umzug Köln
- Neuer Trendtee Mandarine

NACHGEFRAGT 3

- bei Franz Thiele (Thiele Tee)

SCHON GEWUSST... 3

- Unsere Städtetees

TEE MEINUNGEN 4

IM PORTRAIT 4

- TeeGschwendner Kleve

Rezept: «Meckenheimer Apfelminze on ice»

Zutaten (für 1 Glas à 300 ml):

- 1,5 g Apfelminze (ca. 2-3 Teelamaß)
- 4 Gurkenscheiben
- 5 Basilikumblätter
- 8-10 Eiswürfel
- 1 kl. Spritzer Zitronensaft
- 150 ml Wasser

Kräutertee mit 150 ml kochendem Wasser übergießen und 5-10 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb über Eiswürfel in ein Glas abgießen. Gurkenscheiben, Basilikum und Zitronensaft hinzugeben. Umrühren, garnieren und genießen!



TEE KOSTPROBEN


**Jonathan Gschwendner,
Tea Taster**

Er bildet die 2. Generation im Familienunternehmen und ist bereits seit über 20 Jahren als Tea Taster tätig. Seine Schwerpunkte sind der Tee-Einkauf und die Sortimentsentwicklung klassischer Tees.


**Flugtee Jun Chiyabari
(Nr. 307)**

Der nepalesische Teegarten Jun Chiyabari produziert konsequent Spitzenqualitäten auf allerhöchstem Niveau und begeisterte uns mit dieser Frühjahrsernte dermaßen, dass wir uns dazu entschieden, unser Flugtee-Ensemble zu erweitern. Das schonend gerollte Blatt bringt die silbernen Tips brillant zur Geltung und die sonnengelbe Tasse besticht mit frischen, floralen Noten.


**Meckenheimer Apfelminze
(Nr. 1119)**

Die Meckenheimer Apfelminze ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie unterschiedlich Minzen ausfallen können. Typisch für diese Minzart sind die silbrig-weißen Blatt-Härchen. Die mentholarme, milde Apfelminze duftet frisch, aber nicht scharf und ist mit ihrem lieblich-weichen Charakter eine wunderbare, regionale Ergänzung unseres Kräutertee-Sortiments.


**Passionsfrucht
(Nr. 1637)**

Der überragende Zuspruch dieses exotischen Trendtees machte uns die Entscheidung leicht, ihn ab sofort und dauerhaft in unser Premium-Sortiment aufzunehmen. Spritzig, fruchtig, erfrischend - diese drei Prädikate bringen auf den Punkt, was unseren Früchtetee Passionsfrucht auszeichnet. Mein Tipp für heiße Sommertage: unbedingt auch als Eis-tee zubereiten und genießen!

TEE NEWS

Unser jüngster Teebuch-Fan Leni



Kürzlich erreichte uns besonders herzerwärmende Post: Die kleine Leni (2 Jahre), ist unser Fan, seitdem sie 8 Monate alt ist. Tee lässt sie lieber Mama und Papa trinken, jedoch liebt Leni unser TEEBUCH abgöttisch, wie uns ihre Mutter schreibt: "Kein Kinderbuch kann, was Ihr Teebuch kann: es unterhält sie, bringt sie zum lachen, tröstet sie, bringt sie zum Schlafen, weckt sie am Morgen. Dieses Buch ist unser ständiger Begleiter und wird täglich angeschaut. Nichts kennen wir genauer als das Lächeln von Thomas Holz und dem Team, jedes einzelne Foto in diesem Buch trägt bereits ihre eigene bzw. Lenis Geschichte." - Wie wunderbar, dass wir Leni so erfreuen können!

TeeGschwendner Köln im neuen Glanz



Die Kölner Teegenießer sind begeistert: Zwar finden sie ihr TeeGschwendner Fachgeschäft nicht mehr an gewohnter Stelle, sondern schräg gegenüber auf der anderen Straßenseite, und strahlender denn je! Denn auch der beliebte Laden von Undine und Georg Schwanecke zeigt sich nun im neuen, modernen Ladendesign! Ebenso auf das neue Konzept umgebaut haben: Braunschweig, Karlsruhe, Trier und Viernheim. Schnuppern, erleben und probieren Sie Tee hautnah! In Köln: auf der Breite Straße 161.

Sommerlicher Trendtee: Kräutertee Mandarine



Letztes Jahr noch im Sensorik-Panel, dieses Jahr schon im Sortiment! Unser "Kräutertee Mandarine" hat vielen Test-Kunden des Sensorik-Panels so gut gefallen, dass er es in die beliebte Trendtee-Dose geschafft hat. Dieser Kräutertee schmeckt - egal wie der Sommer ausfällt. Spritzige Mandarine auf Basis eines erfrischenden Kräutertees ist der ideale Begleiter für warme und kalte Sommertage.

NACHGEFRAGT

Wie kam der "Thiele Tee" zu TeeGschwendner?

Eine langjährige Zusammenarbeit und tiefe Freundschaft verbindet die Firma "Thiele & Freese" aus Emden mit TeeGschwendner. Aus diesem Grund finden sich auch zwei Thiele-Produkte historisch bedingt in den TeeGschwendner Fachgeschäften: "Thiele Broken Silber" und "Thiele Broken Altgold".

Zum 40. Firmenjubiläum von TeeGschwendner lässt Franz Thiele - Inhaber von "Thiele & Freese" - die Anfänge der Zusammenarbeit mit TeeGschwendner Firmengründer Albert Gschwendner Revue passieren und blickt auf die 40-jährige Firmengeschichte von TeeGschwendner...

Wie war das Kennenlernen zwischen Ihnen und Albert Gschwendner?

F. Thiele: Es war 1980 auf der Anuga, als ich Albert Gschwendner einen wunderschönen "Darjeeling Golden Tips" verkaufte. Damals arbeiteten Thomas Holz und ich für ein Hamburger Tee Im- und Exportunternehmen in der Speicherstadt. Nach diesem Erstauftrag - aus dem Musterkoffer heraus (!) - entwickelten sich Sympathie und Geschäft alsbald.

Wie haben Sie Albert Gschwendner als Mensch empfunden?

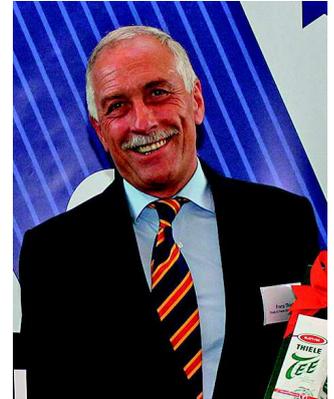
F. Thiele: Als "Menschen-Freund", als mitnehmenden, begeisternden Selfmademan und Unternehmer, höchst engagiert und geradlinig in seinem Wirken für die "TeeGschwendner-Familie", leidenschaftlich und gerecht, humorvoll, als Visionär mit "Spirit und Spiritualität", als lieben Familienmenschen und als treuen Freund.

Rückblickend auf 40 Jahre TeeGschwendner: Was waren die Erfolgsgaranten?

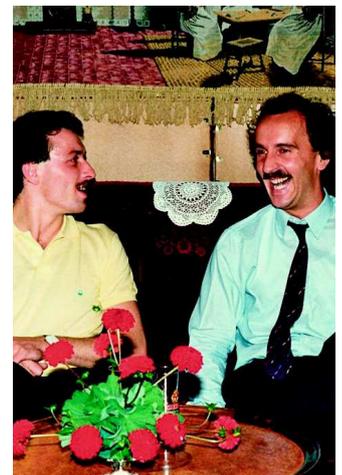
F. Thiele: Ich würde da vor allem die Eintracht und die Motivation aller Beteiligten überall bei TeeGschwendner nennen. Das gelebte Qualitätsbewusstsein und die Verbundenheit untereinander! Das strahlt aus, macht die Marke neben dem Qualitätsversprechen für die Kunden erlebbar, schafft und erhält Vertrauen.

Was wünschen Sie TeeGschwendner für die nächsten 40 Jahre?

F. Thiele: Mögen sich die Menschen der Werte in ihrem Unternehmen bewusst sein und sie täglich leben, Tee als DNA spürbar sein und die erarbeiteten Fundamente fruchtbarer Boden sein für viel "guten Flush". Guten "achterlichen Wind" - wie man an der Küste sagt - für das Unternehmen, viel Freude am gemeinsamen Wirken für dieses und mit diesem edlen Genussgetränk und damit viel Erfolg!



Franz Thiele, Thiele & Freese ("Thiele Tee")



Franz Thiele & Albert Gschwendner im Jahr 1985

SCHON GEWUSST...?

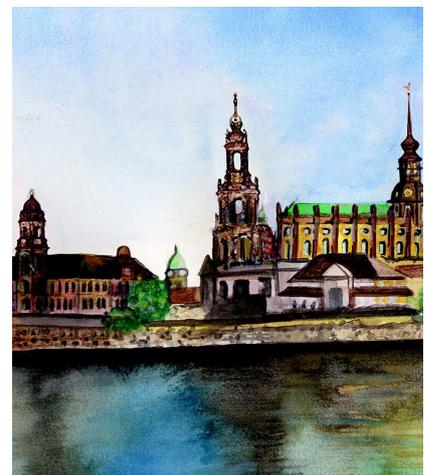
Unsere Städtetees

Dieses Jahr Urlaub in Deutschland geplant? Wie wäre es mit einer kleinen Städte(TEE)-Rundreise? Wir lassen Sie nicht auf dem Trockenen sitzen...

Wussten Sie, dass es in fast allen 130 Fachgeschäften einen eigens ausgewählten Städtetees zu entdecken gibt: herrliche Teemischungen mit regionalem Bezug und Städte-Motiv! Aus der weltoffenen Domstadt am Rhein kommt die "Spitzen"-Mischung "Kölner Dom-Spitzen". Typisch bayrische Lebensfreude verkörpert der

cremig-fruchtige "Münchner Isar-Traum". Den Besuch des Bodensees versüßt der "Imperiatee" aus Konstanz, während die "Heidelberger Romanze" romantische Stunden schenkt. Den malerischen Canaletto-Blick (s. Foto) hält man mit Dresdens "Elbflorenz-Tee" noch mal so schön in Erinnerung. Und im Norden sagt man "Moin Moin" mit kräftigem Tee aus Flensburg!

So köstlich lässt sich die Deutschlandkarte genussvoll bereisen! Aber Achtung: die Städtetees mit Schmucketikett sind exklusiv in ihrer Herkunftsstadt erhältlich.



TEE MEINUNGEN - DAS SAGEN ANDERE KUNDEN



**Nr. 1436
Granatapfel-Minze**

«Meine Kinder lieben diesen Tee. Wir trinken ihn täglich. Sehr sehr lecker auch ohne Zucker. Nur zu empfehlen! »

«Sehr lecker und erfrischend. Lässt sich im Sommer sicherlich gut abgekühlt und mit Eiswürfeln trinken.»

«Sehr guter Geschmack, Preis Leistung top.»



**Nr. 1343 Grüner Rooibos
Erdbeer-Sahne**

«Ein sehr leckerer Tee!»

«Trinke ich täglich, die ganze Familie ist begeistert vom Geschmack des Tees. Es ist mein Lieblingstee.»

«Dieser Tee ist ein Genuss, wie eine Schale Erdbeeren mit Sahne.»



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

«Mein Lieblingstee, leider gibt es ihn nur so kurz!»

«Heiß und kalt ein Genuss!!!! Das Schönste am Herbst!!!! Ich glaub, ich deck mich nochmal ein!!!!!»

«Jedes Jahr warte ich darauf, daß es ihn wieder gibt. Passend zum Herbst. Bunte Geschmacksvielfalt.»

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 2018

Ihr Fachgeschäft:

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



IM PORTRAIT - TEEGSCHWENDNER KLEVE



Neues Gesicht in Kleve! Anfang 2018 hat Guido Sprinkmeier als neuer Inhaber das Fachgeschäft auf der Hagschestraße in Kleve übernommen - dabei ist er bereits in jungen Jahren auf den Tee gekommen...

Gebürtig aus Bonn stammend war Guido Sprinkmeier 30 Jahre als selbstständiger Spediteur tätig. Die Selbstständigkeit war ihm

also vertraut und der Wunsch eines eigenen Teefachgeschäfts seit jeher sein ständiger Begleiter.

Auf den Tee kam er schon in frühen Jahren: Spannende Reisen in ferne Länder prägten sein Leben - und auch in den fremden Kulturen seiner Reiseziele war der Tee allgegenwärtig! Demzufolge langjähriger

Kunde bei TeeGschwendner in Bonn, Köln, Siegburg und Leverkusen, bis ihn intensive Gespräche mit Franchisepartner Bernd Teitscheid zur Bewerbung als Partner animierten.

Der passende Standort wurde Ende 2017 gefunden: Kleve! Ursprünglich 1995 eröffnet, wurde das Fachgeschäft in den letzten 20 Jahren von Petra Lauer geführt, die auch heute noch stundenweise im Laden anzutreffen ist.

Mit dem Ziel, sein Teefachgeschäft ganz im Sinne des Systems zu führen und die Marke optimal zu repräsentieren, stieg Guido Sprinkmeier ein.

"Durch das solide aufgestellte Franchisesystem kann ich meine Passion zum Beruf machen!", freut sich Guido Sprinkmeier nach der Übernahme.

Tatkräftige Unterstützung erhält er dabei von seiner Mitarbeiterin Konstanze Hechel, die ihre Ausbildung in den Fachgeschäften in Kleve, Moers und Duisburg absolviert hat und seit 2013 fest in Kleve angestellt ist. Eine geschätzte Kraft, die seit 2010 Tee-Luft schnuppert.

Beide, auf unterschiedliche Art durch den Tee gereist, jedoch mit gleicher Leidenschaft, sind das ideale Team für diesen fröhlichen Standort nahe der holländischen Grenze. "Sehr beliebt ist der "Schwanenburg-Tee" - unser Klever Städtetea mit passendem Städte-Becher.", erzählt Guido Sprinkmeier. Kompetente Beratung, freundlicher Service und die kostenlose Teeprobe gehören natürlich zu jedem Einkauf in Kleve dazu!