

TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 84 – Januar 2024

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Januar:** Naturstoffwechsel
- › **Februar:** Ayurveda "Kapha"
- › **März:** Erdbeer-Waldmeister

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

Einmal mehr "Sehr gut"!



Mit dem jüngsten Schwarztee-Test im Öko-Test Magazin 11/2023 wurde einmal mehr ein Tee aus unserem Hause mit dem Gesamturteil „Sehr gut“ als Testsieger gekürt. Wir sehen darin vor allem eine Bestätigung und Auszeichnung unseres Qualitätsmanagements, mit dem wir seit Jahrzehnten das Vertrauen in gesicherte Premiumqualität schaffen konnten.

Viele Schritte vom Ursprung bis in die Tasse unternehmen wir, damit ein köstliches, sicheres und sauberes Produkt vertrauensvoll genossen werden kann. Schon mit den Teegartenmanagern arbeiten wir daran, stetig die (Bio-)Qualität des Tees und zugleich die Arbeitsbedingungen der Tee-Arbeitenden positiv zu gestalten. Auch diese Arbeit fließt in die Bewertung von Öko-Test ein, indem nach Zertifizierungen wie Fairtrade u.ä. gefragt wird, die wir für unseren Pussimbing gerne beigebracht haben.

Wir möchten erwähnen, dass in manchen unserer Projekte durch die direkte Zusammenarbeit bspw. mit Kleinbauern hervorragende Bedingungen geschaffen werden, die aber nicht mit den einschlägigen Siegeln zertifiziert sind (und in einem Öko-Test-Test daher wohl kein „Sehr gut“ bekommen würden). Doch die konkrete und direkte „Entwicklungshilfe“ sehen wir als hohe Aufgabe an, die von unseren Kunden gern goutiert

wird. Dass alle Tees den gesetzlichen Anforderungen der EU-Rückstandshöchstmengenverordnung entsprechen, ist für fast alle Teeunternehmen selbstverständlich. Über diese Grenzwerte hinaus hat sich TeeGschwendner selbst strengere Kriterien für das Premiumsortiment gestellt und kontrolliert von Einkauf bis Produktion alle Tees durchgängig auf Rückstände und Verunreinigungen, sowohl im hauseigenen Labor als auch bei externen akkreditierten Laboren.

Das Testergebnis unseres Darjeeling Pussimbing beweist den nachhaltigen Erfolg dieser Arbeit eindrucksvoll mit dem Testergebnis „Sehr gut“ für Inhaltsstoffe, zumal die Kriterien von Öko-Test auch weit über das gesetzliche Maß hinaus angesetzt wurden.

Unter dem Strich zeigt auch der jüngste Test (trotz der negativen Überschrift): Alle Tees im Test, mit einer Ausnahme, entsprechen zu 100% den gesetzlichen Vorgaben.

Unser Fazit: Tee ist und bleibt ein gesundes Lebensmittel! Als fair gehandelter Bio-Tee sticht unser „sehr guter“ Darjeeling dabei deutlich positiv hervor und ist ein ausgezeichnete Begleiter in unserem gesunden, bewussten und nachhaltigen Lifestyle. Nicht zu vergessen, auch wenn eine sensorische Prüfung bei Öko-Test nicht erfolgte: Pussimbing zählt auch geschmacklich zu den besten Darjeelings der Welt!

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Darjeeling Pussimbing
- Java Oolong Sukui
- Rooibos Cup of Good Hope

TEE NEWS 2

- Kundenmeinung zu "Gut's Nächtle"
- Buchtipp "Teewege"

NACHGEFRAGT 3

- bei Santiago Gonzalez

SCHON GEWUSST... 3

- Tee auf die Ohren

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Matcha Pancakes

TEE KOSTPROBEN



**Jonathan Gschwendner,
Geschäftsführer und Tea
Taster**

Er bildet die 2. Generation im Familienunternehmen und ist bereits seit über 15 Jahren als Tea Taster tätig. Seine Schwerpunkte sind der Tee-Einkauf und die Sortimentsentwicklung klassischer Tees.



**Darjeeling Pussimbling
First Flush (Nr. 240)**

Mit dem Garten Pussimbling verbinde ich tolle Erinnerungen an eine meiner ersten Reisen nach Indien. Spitzenarbeit wird hier geleistet, sowohl was den Tee, als auch die Menschen angeht. Wenn es mich nach Darjeeling dürstet, darf es gerne der Klassiker sein, den ich auch nach vielen Jahren immer noch schätze und genieße.



**Java Oolong Sukui
(Nr. 862)**

Der Oolong Barisan ist ein all-time favourite in meiner Kanne. Unseren Lieferanten kenne ich persönlich seit vielen Jahren. Umso schöner ist diese Neuerscheinung, die mit ebenso viel Hingabe und Passion hergestellt wird. Den Unterschied macht die Pflanze und bereichert meinen Teevorrat um neue, frische und köstliche Nuancen!



**Rooibos Cup of Good
Hope (Nr. 1304)**

Der ehemalige „Capetown“ ist einer meiner Lieblings-Rooibosteas. Ich mache immer wieder auch „koffeinfreie“ Pausen und da darf es dann gerne fruchtig und exotisch zugehen. Den "Cup of Good Hope" kann man auch ruhigen Gewissens mal auf dem Stövchen stehen lassen, wenn ein längerer Termin dazwischen kommt – er nimmt es einem nicht übel.

TEE NEWS

Kundenmeinung, die uns den Tag erhellt

Über positive Kundenmeldungen freuen wir uns stets sehr! So manche Rückmeldungen erhellen uns den Tag ganz besonders, auch wenn es hier eher um die Nacht geht:

"Am gestrigen Tage erwarb ich im hiesigen Teeladen einen Schlaftrunk namens "Gut's Nächtle" für meinen Freund, der kläglichweise vom abgrundtief bösem Dämon des Schlafentzugs beseelt worden ist. Nach etwas Schlürfen am Zaubertrank erwiderte er Folgendes: "Während ich spürte, wie das Aroma der Zitronenmelisse meine Geruchsrezeptoren durchdrang und der Geschmack der Brombeerblätter gepaart mit den Kräutern der Kornblumenblüten von meinem zentralen Nervensystem registriert wurde, preschte eine neuartige Sensation durch meinen Verdauungstrakt. Vor allem die Rosenblüten haben den Sauerstofftransport in meinen roten Blutkörperchen in einen transzendentalen Einklang gebracht, indessen die Hopfendolden (aus Bio-Anbau) scheinbar einen neuen Sinn in meinem zerebralen Kortex freischalteten. Sofort fiel ein erschütterndes Heer von Melatonin in meinen Hormonhaushalt ein und mit einer blutigen Einnahme des Tranks kündigte sich bereits im Dämmerungslicht ein neues Zeitalter an. Ein Zeitalter, in dem die Tyrannei der Schlaflosigkeit durch den weichen, zitronig-milden Geschmack in einer kochend warmen Tasse ersetzt sein wird. Fürwahr, der "Gut's Nächtle" mag wahrlich das Panacea für allerei Schlafbeschwerden sein."



Buchtip: "TEEWege" von Frank Stöbel

Frank Stöbel hat im Jahr 2007 den allerersten Durchlauf der damaligen Ausbildung zum TeeSommelier absolviert. Die Verbundenheit ist bis heute geblieben! Ebenso seine Liebe zum Tee, die er in einem Buch verewigt hat. Sein Buch "TEEWege - Historie, Kultur und Genuss" (Röll-Verlag) ist 2013 zur gleichnamigen Ausstellung im Knauf-Museum Iphofen erschienen und seitdem ein empfehlenswertes Werk zur Teekunde, in dem die Teepflanze *Camellia sinensis* im Mittelpunkt steht!



HINTERGRUND

Kolumbien - mehr als Kaffee und Kakao

Kolumbien ist allgemein für seinen Kaffee und Kakao bekannt. Für Tee eher weniger. Das könnte daran liegen, dass es nur einen einzigen Hersteller von Tee in Kolumbien gibt! Dieser bahnt sich stetig den Weg in die Welt - auch zu uns nach Deutschland! Denn kolumbianischen Teeproduzenten verstehen sehr gut, was deutsche Teegenießer lieben: Sie stellen Tee exakt nach deren Wünschen her und fangen damit die wunderbare Vielfalt Kolumbiens ein.

Daniel Mack hat Vertriebsleiter Santiago Gonzalez von Bitaco zum Interview getroffen, um ihm mehr über die Einzigartigkeit kolumbianischer Tees zu entlocken...

Wie beschreiben Sie das Leben und den Alltag in der Teefabrik? Die Teefabrik ist 2000 m² groß und verfügt über Technologie aus Indien, China und Japan zur Verarbeitung von losem Blatt-Tee sowie zur Herstellung von Schwarzem, Grünem, Weißem und Oolong-Tee. In der Fabrik finden alle Arbeitsschritte statt: Welken, Rollen

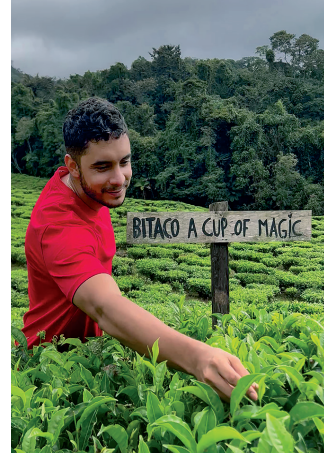
und Formen, Trocknen, Sortieren, Fixieren (Dämpfen und Rösten), Mischen, Verpacken und Lagern. Es gibt ein Qualitätslabor für Analysen sowie ein Forschungslabor für die Entwicklung neuer Produkte. Außerdem natürlich einen Verkostungsraum. Unsere zwei Photovoltaikanlagen decken den Energiebedarf für die tägliche Produktion. Aufgrund der geografischen Lage inmitten der tropischen Anden findet die Teeernte das ganze Jahr über statt. Täglich werden zwischen 120 & 300 kg frische Teeblätter verarbeitet. An einem typischen Arbeitstag gibt es zwei Ernteannahmen. Ein spezialisierter Mitarbeiter bearbeitet sorgfältig jede Produktionspartie, ein anderer ist für die Klassifizierung und Reinigung der Tees zuständig, während eine Gruppe von Mitarbeitern für die Verpackung des Produkts verantwortlich ist. Sie alle sind für die Verarbeitung des Tees geschult und auch für dessen Bewertung, um den gesamten Prozess und die Qualität des Endprodukts genau zu verstehen.

Wie wurden die Prozesse für TG angepasst?

Der Vorschlag für TG zielte darauf ab, Teesorten und -qualitäten anzubieten, die die deutschen Teegenießer mögen, unter denen wir den tippy grade black tea (El Chocó) finden, der sich durch sein süßes und malziges Profil auszeichnet, aber einen hohen Körper hat. Auch unser spezieller Weißer Tee, der im Gegensatz zu anderen weißen Tees ein komplexeres Geschmackserlebnis bietet, mit mehr Körper, ausgewogen und ohne Adstringenz, wurde sehr gut angenommen.

Was macht kolumbianischen Tee so besonders?

Bitaco ist der einzige Teegarten und -produzent in Kolumbien. D.h. wenn wir von kolumbianischen Tees sprechen, kommen sie von hier. Kolumbianische Tees zeichnen sich dadurch aus, dass sie die Vielfalt Kolumbiens einfangen. Die Geschmacksrichtungen und Aromen, die in der Teetasse wahrgenommen werden, reichen von Zuckerrohr und Kakao in Schwarzem Tee über tropi-



Santiago Gonzalez, Bitaco

sche Früchte in Grünem Tee bis hin zu Blumen und Pilzen in Weißem Tee. Allen gemeinsam ist die außergewöhnliche Süße, die unser Terroir hervorbringt: saure Böden, große Höhe (1800 Meter über dem Meeresspiegel), steile Hänge sowie Anbaupraktiken, wie z. B. der Verzicht auf Agrochemikalien in unseren Teegärten sind einige der Gründe für den einzigartigen Geschmack unserer Tees.

Aktuell im Sortiment und jetzt zum besseren Preis: Schwarzttee Kolumbien El Chocó Nr. 770

SCHON GEWUSST...

Tee auf die Ohren

Dass beim Teegeuss alle Sinne angesprochen werden, sollte jedem klar sein, der uns kennt: Man genießt den Duft, die schöne Teefarbe in der Tasse und natürlich den Geschmack.

Neuerdings gibt's Tee auch "auf die Ohren": Unser Tee-Podcast ist da! Endlich ein Podcast über das schönste Getränk der Welt - und wussten Sie, dass es bisher kaum einen Podcast über Tee gibt?! Das wollten wir unbedingt ändern!

In unserem Podcast "Einen im Tee mit..." teilen wir unser Teewissen, Hintergrundinfos, Mythen und Geschichten rund um den Tee - und ganz besonders die Leidenschaft für dieses wunderbar vielseitige, herzerwärmende und beliebte Getränk! Spannende Gäste bekommen bei uns "einen eingeschenkt".

Jeden Monat neu: Der TeeGschwendner Podcast "Einen im Tee mit..." ist überall dort zu finden, wo es Podcasts gibt!



TEE MEINUNGEN



Nr. 1110
naturstoffwechsel

«Wärmt schön von innen heraus und ist jetzt ein sehr willkommener Gast in der kälteren Jahreszeit aufgrund der enthaltenen Chiliflocken. Ich habe noch nie Tee mit Chiliflocken getrunken, der hier kann echt was.»

Kundenbewertung

«Schmeckt gut. Trinke ihn jeden Morgen!» **Kundenbewertung**



Nr. 1297
Ayurveda-Tee Kapha

«Mein Tee für den Bauch und für die Seele. Tut mir rundherum gut!»

Kundenbewertung

«Absolut super mit genau richtiger Schärfe!»

Kundenbewertung

«Eine gelungene Kräuter-Gewürztee-Mischung mit toller Ingwernote.» **Kundenbewertung**



Nr. 1648 Frohe Ostern
Erdbeer-Waldmeister

«Leckere Sorte, die wirklich gut schmeckt. Hatte vorab eine Probe aus dem Laden in Mainz.»

Kundenbewertung

«Dass es Waldmeister endlich auch als Tee gibt. Ich liebe den Geschmack.»

Kundenbewertung

«Schmeckt so lecker wie er riecht!» **Kundenbewertung**

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

Heidestr. 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-100
www.teegschwendner.de

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn/Christiane Mandt

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: April 2024

Ihr Fachgeschäft:

Offizieller Partner:



Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



FB: @TeeGschwendner | Instagram: @teegschwendner_deutschland
YouTube: www.youtube.com/TeaGschwendner

REZEPT: MATCHA PANCAKES MIT ERDBEEREN



Der powervolle Morgen startet Grün! Foodblogger Manuel Ragué (@kochen_con_amor) zeigt uns, wie herrlich grün - und lecker - er den Tag beginnt. Pancakes gehen immer, vor allem in dieser köstlichen Variante mit feinstem Matcha!

Zutaten:

- 100 g Dinkelmehl (oder anderes Mehl)
- 2 geh. TL Matcha Sei
- 60 g Zucker
- 1 Prise Backpulver
- 1 Ei
- 100 ml Haferdrink (oder andere Milch)
- Ahornsirup und Erdbeeren als Topping
- Butter (zum Ausbacken)
- 1 TL Krokant nach Belieben

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Zucker, dem Backpulver, dem Matcha und der Prise Salz vermischen.
 2. Ei und Milch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
 3. Butter in einer Pfanne erhitzen. Eine kleine Portion Teig mit einer Schöpfkelle in die Pfanne geben und vorsichtig zu einem Kreis formen.
 4. Die Pancakes so lange auf einer Seite backen, bis sich Bläschen gebildet haben. Dann wenden.
 5. Pancakes mit Erdbeeren, (Krokant falls gewünscht) und Ahornsirup garnieren und servieren.
- Auf den Geschmack gekommen? Viele weitere Rezeptideen mit Matcha und anderen Teesorten gibt es auf unserem Rezeptblog:
- www.teerezepte.com

