

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

> Okt: Ingwer-Kurkuma

> Nov: Mainzelm. Winterapfel

> Dez: Weihnachtskräutertee

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN

- 2
- Darjeeling Avantgarde
- Kashmir Khali Kahwa®
- Einer für Alle®

TEE NEWS

- 2
- Rückblick Fachgeschäfte
- Unsere Tee-Adventskalender
- Bestnote bei ÖKO-Test

NACHGEFRAGT

3

4

– bei Lin Pyae Htun

WOHER KOMMT EIGENTLICH...

– das Weihnachtsgeschenk

TEE MEINUNGEN

REZEPT - Ananas-Ingwer-Konfitüre

Ingwer in aller Munde



Heutzutage ist Ingwer aus vielen Küchen und auch so manchem Arzneischrank kaum noch wegzudenken. Traditionell in Ländern wie Indien, China, Nepal, Indonesien oder Thailand angebaut, ist vor allem das Rhizom, die Wurzel des Ingwers, von Interesse. Dort werden dem Ingwer sogar antibakterielle und virostatische Wirkung nachgesagt vermutlich aufgrund der ätherischen Öle und Scharfstoffanteile (Gingerole).

Geschmacklich ist Ingwer würzig bis leicht scharf einzuordnen. In asiatischen Gerichten oder der Teetasse heizt Ingwer ordentlich ein - also höchst willkommen in der kalten Jahreszeit! Ob pur genossen oder in vielfältiger Kombi: Ingwer ist einfach ein wahrer Geschmacksenthusiast. Die Einsatz-

vielfalt zeigt sich auch beim Tee! Den beliebten Chai-Mischungen, wie Indian Chai oder Mogli Chai, gibt Ingwer das gewisse "je ne sais quoi". Wer es krautig-würzig mag, dem schmecken Kräutermischungen, wie Opa Harmsen oder Ayurveda-Kapha ganz hervorragend. Ingwer kann aber auch fruchtig! Als Schwarz-/Grüntee, Rooibos oder Früchtetee ist er der würzig-scharfe Begleiter von Grapefruit, Sanddorn, Orange oder Limone.

Sogar neben dem Superfood Kurkuma weiß er zu glänzen: Der Gewürztee Ingwer-Kurkuma eignet sich für die berühmte "Goldene Milch", aber auch für spannende weitere Rezeptkreationen. Ingwer ist einfach in aller Munde! *Mehr dazu in dieser Teecetera und unseren Fachgeschäften*.

Unser Mischtipp "Asiatischer Ingwer-Pu Erh"

Dieser ungewöhnliche Rezepttipp hat den Zusatz "Zwischen Weser und Mekong" verdient! Denn diese Idee stammt von Familie Hartmann, unseren Franchisepartnern aus Bremen und Oldenburg! Unerwartet köstlich und durchwärmend.

Mischtipp für 1 Liter: 12 g Nr. 576 China Mannong Pu Erh und 2 gestr. Teelamaß Nr. 1241 Ingwer mischen.

Zubereitung: Beide Tees auf 1 Liter kochendes Wasser, 5-10 Minuten ziehen lassen.



TEE KOSTPROBEN



Jonathan Gschwendner, Geschäftsführer und Tea Taster

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



Darjeeling Avantgarde Second Flush (Nr. 269)

Wenn im Sommer die Tee-

pflanzen im äußersten Norden Indiens genügend Sonnenstunden in sich aufnehmen durften, dann spürt und schmeckt man das ganz deutlich in Tasse und Gaumen. Warm, nussig, leichte Anklänge von Muskatel – herrlich, wie sich die Energie der Jahreszeiten so in der Tasse spie-



Kashmir Khali-Kahwa "Chai" (Nr. 943)

Die ausgewogene Mischung aus Schwarz- und Grüntee sorgt für eine harmonische Basis. Die Gewürze sind typisch indisch und gehören für viele eher in die Weihnachtszeit – doch weit gefehlt! Der typische "Chai" wird das ganze Jahr und zu jeder Zeit getrunken – und das zu Recht!



Einer für Alle (Nr. 1111)

Wenn ich an Kräutertee denke, dann fallen mir sofort bunte Mischungen und blühende Wiesen ein. Eine blaue Blüte hier, eine gelbe Blüte dort, duftig nach Wiese, Heu, ein wenig Minze und ganz viel Natur. "Einer für Alle" ist einer, der eben einfach alles hat und für alle da ist! Zum einen geschmacklich, aber auch, weil er in unserem "Vieltrinker-Sortiment" erhältlich ist.

TEE NEWS



Jahresrückblick unserer Fachgeschäfte

Zwar ist "Abwarten und Tee trinken" gerne mal unser Motto - jedoch gewiss nicht beim Fortschritt unserer Fachgeschäfte. Es war bisher ein spannendes Jahr mit vielen Veränderungen. Ganz neu eröffnet hat im Juni das Fachgeschäft im Elbe-EKZ in Hamburg. Fünf Fachgeschäfte glänzen nun im frischen, neuen Laden-Look: Pforzheim, Göttingen, Nürnberg, Hamburg AEZ und Wiesbaden. Auch neue Gesichter haben wir in unserer TeeGschwendner-Familie willkommen geheißen: Martin Noethen im Hamburger Elbe-EKZ, Mark Gregor in Hagen und Stefan Weinreich im Hamburger Alstertal-EKZ.



Unsere Tee-Adventskalender

Äußerlich kommen unsere beiden Adventskalender dieses Jahr elegant "gefrostet" daher. Innerlich enthalten sie wieder 24-mal wohlige Wärme und Genuss! Ganz gleich, ob die Wahl auf die Variante mit Pyramidenbeuteln oder mit losem Tee für 0,5 Liter Tee fällt - mit den beliebten Tee-Adventskalendern wird die Wartezeit auf Weihnachten köstlich versüßt. Apropos "beliebt": Schnell sein lohnt sich! Die beiden Adventskalender sind in teilnehmenden Fachgeschäften erhältlich, nur so lange der Vorrat reicht.



Bestnote bei ÖKO-TEST: Gourmet-Kräutertee

Wir haben's ja schon immer gewusst: unser Gourmet Kräutertee ist einfach spitze! Das hat jetzt auch das ÖKO-TEST Magazin im aktuellen Kräutertee-Test bestätigt und unseren Tee mit der Note "sehr gut" ausgezeichnet. Insgesamt 50 nicht-aromatisierte Kräutertees wurden in verschiedenen Laboren umfangreich analysiert und auf Rückstände untersucht. Das Ergebnis: unser Gourmet-Kräutertee ist rundum sehr gut!

HINTERGRUND

Ingwer-Leidenschaft in Myanmar

Seit 3 Jahren führen wir den beliebten Grüntee Myanmar Green Pindaya als Projekttee. Zwar ist Myanmar als Teeanbau-Gebiet noch relativ neu, jedoch bietet das "Goldene Land" ganz hervorragende klimatische Bedingungen, um Tee und auch andere Pflanzen prächtig gedeihen zu lassen.

Die Teebauern aus unserem Projekt sind sehr glücklich über die Zusammenarbeit und entwickeln eigenständig Ideen und Anbaumethoden weiter. So kam es, dass neben dem Grüntee-Anbau mittlerweile ein weiterer Schatz im Boden wächst: Ingwer!

Teegarten-Direktor Lin Pyae Htun verrät uns mehr...

Wie ist die Lage im Projektgebiet aktuell?

Lin Pyae: Die politische Lage ist momentan schwierig, insbesondere in den großen Städten. Das Leben der Teebauern auf dem Land verläuft aber größtenteils normal, man lebt eher mit der Natur, als mit der Politik. Die finanzielle Unterstützung durch den Export nach Deutschland ist wichtig!

Wie kam es zum Ingwer-Anbau zwischen dem Grüntee?

Das Ingwerprojekt wurde in Pindaya gestartet, nachdem sich der Grüntee Myanmar Green Pindaya erfolgreich entwickelt hatte. Die Teebauern schätzen ihr nachhaltiges Einkommen und ihren zuverlässigen Partner sehr. Seitdem suchen wir nach zusätzlichen Möglichkeiten, die Teegärten zu nutzen, da das traditionelle Anbausystem zwischen den Teesträuchern freie Flächen aufweist, die sich zur Nutzung eignen.

Deshalb haben wir unser Biodiversitätssystem entwickelt, bei dem Ingwerwurzeln parallel zu den Teesträuchern angebaut werden - ein weiterer Schritt für unsere Teebauern. Diese Anbaumethode bringt mehr Vorteile für die Teesträucher und schützt vor Bodenerosionen.

Wie wird der Ingwer geerntet und verarbeitet?

Ingwer ist in Myanmar saisonabhängig und wird in der Regel jedes Jahr von Dezember bis Mai angebaut. Je nachdem, welche Produkte wir produzieren, gedeiht der Ingwer 3 bis 9 Monate im Boden.

Bei der Verarbeitung nach der Ernte wird sorgfältig darauf geachtet, dass keine schädlichen Stoffe an das Produkt gelangen. Danach schälen wir die Schale ab, schneiden sie in Scheiben und trocknen sie mit natürlichem Sonnenlicht.

Wie wird Ingwer in Myanmar üblicherweise genossen?

Ingwer ist eine der wichtigsten Zutaten in jedem Haushalt der Menschen in Myanmar. Wir verwenden ihn nicht nur in unseren Mahlzeiten, sondern trinken auch Ingwertee mit Jaggery, einem asiatischen Vollrohrzucker, als Erfrischungsgetränk. Die perfekte Kombination aus dem würzigen Geschmack von Ingwer und der Süße von Jaggery ist die perfekte Mischung in unserer traditionellen myanmarischen Küche.

Probieren Sie unsere Produkte aus dem Projekt und unterstützen Sie die Teebauern in Myanmar: Grüntee Myanmar Green Pindaya, Gewürztee Ingwer sowie weitere Teemischungen mit Ingwer.



Daniel Mack mit Lin Pyae Htun, Teegarten-Direktor Myanmar



WOHER KOMMT EIGENTLICH...?

...das genussvollste Weihnachtsgeschenk?

Ein paar Socken hier, ein Gutschein da, eine neue Puppe dort - zack, schon sind alle versorgt. Doch ist es so wirklich mit Liebe und Genuss geschenkt?

Wie wäre es lieber mit echter Herzenswärme und wohliger Wärme in der Tasse! Schenken - aber nicht o8/15, sondern bitte mit Genuss. Schon allein der Duft eines Tee-Geschenks erntet staunende Blicke und glänzende Augen. Dieses

Wichtelgeschenk wird garantiert wild "umwürfelt". In unseren Fachgeschäften lassen sich zauberhafte Geschenke individuell ganz nach Vorliebe zusammenstellen. Für Unschlüssige halten die Tee-Experten große und kleine Geschenkideen für jeden Geschmack bereit.

Selbstverständlich sind bei uns auch Genuss-Gutscheine erhältlich, sodass sich der Beschenkte seine Lieblingstees aussuchen kann. Socken jedoch sucht man bei uns vergeblich. Wir können eben kein 08/15, sondern nur echten Genuss!



3

TEECETERA NR. 75 – Oktober 2021

TEE MEINUNGEN



Nr. 1244 Ingwer-Kurkuma

«Für mich ein durchaus regenerativer Tee. Trinke ich gerne nach Trainingseinheiten.» **Kunden-Bewertung**

«Als Erkältungstee gut geeignet, hat eine leicht scharfe Note.» **Kunden-Bewertung**

«Etwas neues ausprobieren, gut für Gesundheit, Körper, Geist und Seele, gerne wieder!» **Kunden-Bewertung**



Nr. 1461 Mainzelmännchens Winterapfel

«Unser Familientee, den wir alle gerne trinken. Daher für die Sommerzeit (saisonales Produkt) bereits auf Vorrat gekauft. Leckerer fruchtiger Tee mit Marzipannote, den man auch gut kalt trinken kann.» Kunden-Bewertung

«Bester Tee EVER. Es gibt keinen besseren.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 1181 Weihnachtskräutertee

«Weich und mild - eine leckere Mischung für lange Winterabende!» **Kunden-Bewertung**

«Einfach lecker! Ein Kräutertee, aber trotzdem weihnachtlich.» **Kunden-Bewertung**

«Alle Jahre wieder sehr beliebt bei mir und Freunden.» **Kunden-Bewertung**

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

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

Auflage: 40 000
Redaktion: Birgit Rohn

Ihr Fachgeschäft:

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Januar 2022

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









REZEPT - ANANAS-INGWER-KONFITÜRE



So kommt Pepp auf den Frühstückstisch! In diesem Rezept vereinen sich fruchtige Ananas und herbe Ingwer-Kurkuma-Note zu einer spannenden Konfitüre, die sich auch als Topping für Joghurt oder Bowls, sowie auch als DIY-Geschenk eignet.

Zutaten für 4-6 Gläser:

- 8 Teelamaß Gewürztee
 Ingwer-Kurkuma Nr. 1244
- 1 Ananas (gewürfelt ca. 900 g)
- 500 ml Wasser
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 400 g Gelierzucker 3:1

Zubereitung:

- 1. Tee mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 2. Während dessen 4-6 kleine Einweckgläser plus Deckel in heißes Wasser legen. Einfülltrichter und Schöpfkelle parat legen.
- 3. Die Ananas schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Ananas in einen Mixer oder Küchenmaschine geben. Zitrone waschen, abtrocken und die Schale zur Ananas reiben. Zitronensaft auspressen und ebenfalls dazugeben.

4. Tee abseien und alles im Mixer mehrmals kurz auf hoher Stufe pürieren. Es dürfen noch kleine Stücke übrig sein.

- 5. Das Muß in einen Kochtopf füllen und aufkochen. Gelierzucker hinzufügen und bei leichter Hitze 5 Minuten lang köcheln lassen. Dabei ständig rühren.
- 6. Die heiße Konfitüre in die warmen Gläser randvoll einfüllen, Gläser gut verschließen und sofort für 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Info: Das Rezept ergibt 4-6 Gläser. Die Konfitüre hält sich (mindestens) mehrere Monate im Vorratsregal. Rezept & Foto: Kreativstudio Erhard

Weitere Rezeptideen mit Tee unter www.teerezepte.com oder hier: