



# TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 81 – April 2023

## UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **April:** Grüntee Himbeere
- › **Mai:** Ruanda Karongi
- › **Juni:** Kalimba®

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

## Tee UNVERPACKT einkaufen?



Häufig erreicht uns die Kundennachfrage, ob man den Tee bei uns "unverpackt" kaufen kann. Denn spätestens seit den "Unverpackt-Läden" ist das Thema in aller Munde.

Zurecht! Denn auch uns als Unternehmen ist es wichtig, Verpackungen - und den daraus entstehenden Müll - zu reduzieren oder, wann immer möglich, ressourcenschonende Materialien einzusetzen. Dennoch hat für uns auch der Produktschutz eine sehr hohe Priorität! Zwei komplexe Interessen, die es gilt unter einen Hut zu bringen.

Unser Fokus liegt auf losem Tee. Nicht nur, weil damit ungleich weniger Müll als bei herkömmlichen Teebeuteln entsteht, sondern vor allem ist und bleibt der Geschmack für uns immer ein wichtiges Kriterium.

Loser Tee ließe sich doch hervorragend in mitgebrachte Gefäße abfüllen... oder?! Jein, denn die Wiederbefüllung von Kundenbehältnissen wird in jedem Bundesland anders reguliert und streng kontrolliert.

Wir haben uns mit verschiedenen Ämtern auseinander gesetzt, sodass wir nun:

- 1.) Mit einheitlichem Vorgehen mitgebrachte Kundenbehältnisse befüllen dürfen.
- 2.) Eine eigene Wiederbefüllungsdose anbieten, die unseren hohen Anforderungen an Produktsicherheit und Hygiene entspricht. Die Dose aus Edelstahl ist hygienisch nahtlos, dank Schraubverschluss transportsicher und CO<sub>2</sub>-kompensiert.

Einmalig erwerben und immer wieder mit den Lieblingstees befüllen lassen!

## IN DIESER AUSGABE:

### TEE KOSTPROBEN 2

- Südkorea Yeongam
- Black Currant
- Orientalische Dattel

### TEE NEWS 2

- News zum Teelamaß
- Trendtees & Teetrends

### NACHGEFRAGT 3

- bei Patrick Mutangana

### WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- unser neuer Südkoreaner

### TEE MEINUNGEN 4

### REZEPT 4

- Beeriges Chia-Porridge mit Heiß & Innig

## Wiederbefüllen und zugleich spenden!

Da uns die breite Verwendung der UNVERPACKT-Dose ebenso am Herzen liegt wie die verstärkte Nutzung des Edelstahl-Teelamaßes (nähere Infos: siehe Seite 2) haben wir nicht nur diese Dose stark subventioniert und können Sie zum Preis von 17,95 €

anbieten, sondern auch die Wiederbefüllung dieser Teedose in einem unserer Fachgeschäfte soll weiter Gutes bewirken: Für jedes Nachfüllen spenden wir an unser Wiederaufforstungsprojekt in Ruanda 0,10 €. Mehr Info:



## TEE KOSTPROBEN


**Daniel Mack, Tea Taster & Leitung Tee-Einkauf**

Seit fast 20 Jahren arbeitet er im deutschen Teehandel und ist verantwortlich für den Einkauf der Tee-Rohwaren aus aller Welt. Als Tea Taster liegen seine Schwerpunkte im Bereich Südostasien, Indien und den „Exoten“ wie Neuseeland und Georgien.


**Südkorea Yeongam (Nr. 588)**

Ich mag koreanische Tees. Die Seogwangs sind ideal für Japan-Fans, aber auch das Festland ist köstlich! Meistens sehr teuer und sehr „chinesisch“, kommt der Yeongam erfrischend zugänglich daher und ist dabei noch sehr bezahlbar. Bekannt, aber dennoch mit eigenem Charakter, eine tolle Entdeckung vom Südzipfel des Landes.


**Black Currant (Nr. 910)**

Normalerweise bin ich bei aromatisierten Tees „cremig“ unterwegs, Salzcaramel findet sich mitunter häufig in meiner Tasse. Bei fruchtigen Sorten lasse ich meistens anderen den Vortritt – außer bei der schwarzen Johannisbeere! Obwohl fruchtig, ist dieser Schwarztee dennoch cremig und samtig-weich. Eigentlich das Beste aus zwei Welten!


**Orientalische Dattel (Trendtee Nr. 1670)**

Süß, weich, lieblich und einfach lecker – so würde ich Datteln beschreiben. Wie hab ich mich gefreut, dass es meine Kollegin Jennifer Rühl geschafft hat, diesen Charakter in flüssige Form zu bringen. Dazu aromatische Gewürze und genau die richtige Menge an Säure: SO geht leckerer Früchtetee. Punkt.

## TEE NEWS

## Unser Teelamaß - das Maß aller Tees



Auf nahezu jeder Verpackung unserer losen Tees ist die Dosierung mit dem Teelamaß angegeben. Die meisten Teegenießer kennen unser Kunststoff-Teelamaß: Es hilft bei der optimalen Dosierung des Tees, ist langlebig und aus Monokunststoff, also rückstandsfrei zu verwerten.

Kennen Sie auch unser Teelamaß aus Edelstahl? Wir führen es schon seit längerer Zeit, um eine nachhaltigere Alternative zum Kunststoff anbieten zu können. Unzerstörbar, spülmaschinengeeignet, unempfindlich sogar gegenüber Zitrusaromen und dazu auch noch stilvoll! So hat man quasi ein Leben lang Freude an diesem Utensil. Der Einfachheit halber und sicherlich auch aus Kostengründen haben viele Kunden bisher das Kunststoff-Teelamaß bevorzugt. Das möchten wir ändern!



Gerade für Heavy User lohnt es sich ganz bestimmt, sich ein solch unverwüstliches Edelstahl Teelamaß zuzulegen und so dauerhaft zu helfen, Ressourcen zu schonen, Material und Energie zu sparen und unnötigen Müll zu vermeiden. Um diesen Ansatz zu fördern, subventionieren wir ab sofort unser Edelstahl Teelamaß und bieten es für 4,90 € statt zuvor 6,90 € an. Wir freuen uns, wenn Sie im Sinne von Umwelt und Natur mit uns diesen Weg gemeinsam gehen!

## News im Trendtee-Sortiment



Mal kreativ, mal schräg, immer wieder neu & anders: Das Trendtee-Sortiment dreht sich auch in diesem Jahr bunt und munter weiter. Im Frühjahr begrüßten wir bereits den mild-würzigen Früchtetee "Orientalische Dattel" und den cremig-süßen Schwarztee "Canadian Breakfast". Im zweiten Quartal folgen zwei weitere Highlights: Schwarztee French Strawberry (ca. April) und Grüntee Limoncello (ca. Juni). Freuen Sie sich drauf!

## HINTERGRUND

## Tee aus dem Land der tausend Hügel: Ruanda

**Als Teeanbaugebiet ist Ruanda bislang eher noch unbekannt. Doch das hügelige Land in Ostafrika bietet mit seinen Höhenlagen auf über 2.000 m ideale Voraussetzungen für den Teeanbau.**

**Die Hingabe und Handwerkskunst des Familienbetriebs "Karongi Tea Factory" schmeckt man in jeder Tasse! Üblicherweise wird in Ruanda, wie in den meisten afrikanischen Ländern, kräftiger, intensiver Schwarztee produziert. Warum das bei Karongi teilweise nicht mehr so ist und wie das Leben im ruandischen Teegarten ist, verrät uns Patrick Mutangana, der jüngste Sohn der Familie...**

**Wie kann sich ein Kunde in Deutschland eure Teefabrik als Familienbetrieb vorstellen?**

Patrick Mutangana: Karongi Tea Factory ist ein Familienunternehmen, das es seit ca. 10 Jahren gibt. Neben meiner Familie (Mutter, Vater und meine 10 Geschwister & ich), beschäftigen wir ca. 3.000 Mitarbeiter\*innen: 120 in der Factory selbst, 900 in eigenen, privaten Teegärten

und 1.800 Kleinbauern. Da die meisten Mitarbeiter weiblich sind, gibt es in Karongi einen Kindergarten mit kostenloser Betreuung, Verpflegung und Ausbildung für Kinder von 1-6.

**Wie ist das Leben im eigenen Teegarten für dich?**

Patrick: Ich versuche die Zeit im Teegarten mit der Zeit im Büro abzuwechseln. Es gibt eigentlich keine feste Erntezeit, so dass immer jemand in der Factory sein muss. Wir haben ein kleines Haus nebenan, sodass ich direkt neben der Teefabrik schlafen kann und nicht erst wieder in die Stadt fahren muss.

**Inwieweit musste die Verarbeitung des Tees für TeeGschwender angepasst werden?**

Patrick: Bislang gibt es in Ruanda fast ausschließlich industriellen CTC Tee. In unserer Fabrik werden pro Jahr ca. 2 Mio. Kilo fertiger Tee hergestellt. Die Verarbeitung zu losem Tee ist neu für uns. Die Maschinen kamen in der Pandemie und niemand wusste damit umzugehen. Wir haben sehr viel experimentiert

und uns an den Geschmack von TG herangetastet. Wir waren skeptisch, als Thomas Holz und Daniel Mack vorschlugen, die Maschinen neu einzustellen, um einen leichten, blumigen Tee herzustellen. Aber am Ende ist ein tolles Ergebnis gelungen!

**Welchen Einfluss hat die Kooperation mit TG für euch?**

Patrick: Mein älterer Bruder David fährt regelmäßig auf die Tee-Auktion in Mombasa. Dort verkaufen wir das, was wir aktuell hergestellt haben. Wir wissen nie welchen Preis wir erzielen oder wer unseren Tee kauft. Bei TG ist das anders: hier können wir mit festen Preisen und Lieferterminen planen!

**Was ist das besondere an ruandischem Tee?**

Patrick: Ruanda ist das Land der 1.000 Hügel. Unser Tee wächst auf fast 2.000 m Höhe, was ihm viel Ausdruck verleiht.

**Der Tee aus Ruanda:** Ruanda Karongi Kwitanga® (Nr. 802) und Ruanda Karongi OP1 "Patrick's Delight" (Nr. 2714 - NEU im Edmon's ab ca. Mai)



Patrick Mutangana,  
Karongi Tea Factory (Ruanda)

**Das Aufforstungsprojekt: Reduzierung unseres CO2 Fußabdrucks mit dem NABU**

Auch die Umwelt vor Ort profitiert von der Kooperation: Um unseren CO2-Fußabdruck zu kompensieren, unterstützen wir ein Aufforstungsprojekt des Naturschutzbundes NABU International in Ruanda. Gemeinsam mit der Rwanda Wildlife Conservation Association und der Schlegel Foundation wurden im Rugezi-Sumpfbereich insgesamt 20.000 einheimische Bäume gepflanzt.

### WOHER KOMMT EIGENTLICH...

#### unser neuer Südkorea-Grüntee?

Seit gut einem Jahrzehnt haben sich unsere Grünteas aus Südkorea einen festen Platz in den Teeregalen unserer Kunden gesichert. Die beiden südkoreanischen Grünteas Südkorea Seogwang und Seogwang Sencha erfreuen sich größter Beliebtheit bei (Grün-)Teegenießern! Wir freuen uns daher umso mehr, dass wir einen weiteren Grüntee in Bio-Qualität anbieten können, der aufgrund seines

milden Geschmacks besonders gut für den Alltag geeignet ist: Südkorea Yeongam mit der Nr. 588.

Während unsere Nr. 590 Südkorea Seogwang und Nr. 591 Südkorea Seogwang Sencha auf der malerischen Insel Jeju angebaut werden, kommt unser Südkorea Yeongam vom Festland und wird in Jeollanam angebaut.



## TEE MEINUNGEN



Nr. 1702 Frühlings-  
erwachen® Himbeere

«Hmm... dieser grüne Tee schmeckt uns gerade am Besten, schön fruchtig. Beide Varianten, also warm oder kalt, nehme ich jeden Tag mit zur Arbeit. Köstlich!»

**Kundenbewertung**

«Wirklich ein köstlicher Himbeergeschmack.»

**Kundenbewertung**

«Sehr zu empfehlen, wenn jemand Frucht mag.» **Kundenbewertung**



Nr. 802 Ruanda Karongi  
Kwitanga®

«Sehr lecker auch mit Milch und Zucker.»

**Kundenbewertung**

«Sehr malzig im Geschmack, sehr große Blätter. 100 g gehen nicht in eine 150 g Dose.» **Kundenbewertung**

**Kundenbewertung**

«Wie sehr guter Assam.» **Kundenbewertung**



Nr. 1451 Kalimba®

«Ich habe bei der Bestellung übersehen, dass es "Eistee" ist. Jedoch bin ich froh, dass ich ihn gleich 2 x bestellt habe, denn wir können gar nicht genug davon bekommen! Da er nur fruchtig und ohne schwarzen Tee ist, kann mein 5-jähriger Sohn jederzeit mittrinken und das mit großer Freude! Sehr empfehlenswert!» **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:** Juli 2023

**Ihr Fachgeschäft:**

**Offizieller Partner:**



**Folgen Sie uns in die Welt des Tees:**



FB: @TeeGschwendner | Instagram: @teegschwendner\_deutschland  
YouTube: www.youtube.com/TeaGschwendner

## REZEPT: BEERIGES HEISS &amp; INNIG CHIA-PORRIDGE



Schon mal probiert, Porridge mit Tee zuzubereiten? Dieses beerig-fruchtige Chia-Porridge bringt Power und gute Laune auf den Tisch! Mit frischen Himbeeren und Früchtetee Heiß & Innig entsteht ein gesunder Snack zu verlieben!

**Zutaten:**

- 3 geh. Teelamaß Früchtetee **Heiß & Innig Nr. 1444**
- 1-2 EL Chiasamen
- 5 EL Haferflocken (50 g)
- 300 ml kochendes Wasser
- 1-2 Handvoll Himbeeren (frisch oder TK)
- 2 EL Agavendicksaft

**Zubereitung:**

1. Tee mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und 10 Min. ziehen lassen. Anschließend lösen Tee abgießen bzw. Beutel entfernen. ("Heiß & Innig" gibt's auch im praktischen MasterBag)
2. Haferflocken und Chiasamen in einer Schüssel mischen und mit ca. 200 ml Tee übergießen, so dass die Haferflocken etwas mehr als bedeckt sind (restlichen Tee pur genießen).
3. Ca. 10 Min. eindicken lassen und anschließend gut umrühren.
4. In der Zwischenzeit Himbeeren mit Agavendicksaft pürieren. Bei TK-Himbeeren

empfiehlt sich etwas Wasser hinzuzugeben.

5. Erst Chia-Porridge, dann Himbeerpüree in einem Glas schichten.

6. Zum Schluss mit ein paar Himbeeren toppen und genießen!

TIPP: Als Topping passen außerdem ein paar Kokos- oder Schokoraspeln gut dazu!

**Weitere Rezeptideen mit Tee unter [www.teerezepte.com](http://www.teerezepte.com) oder hier:**

