



Teeceitera

Ausgabe 39 • Oktober 2012

TeeGschwendner

Tee-Newsletter

Editorial



Tradition und Innovation

Kreativität und Entwicklung stehen ebenso für TeeGschwendner wie das Wahre der traditionellen Leitgedanken. So pflegen wir seit Anbeginn unserer Unternehmensgeschichte die enge Zusammenarbeit mit den Produzenten in den Anbaugebieten, um stets beste Teequalität anbieten zu können. Heute zeichnen uns innovative Projekte in Ursprungsländern wie Nepal und Südindien aus, durch die nachhaltiger Bioanbau und Naturschutz entwickelt und gefördert werden. Auch die Kompetenz unserer Tea Taster, die mit Erfahrung und sensorischem Geschick exklusive Spezialitäten entdecken, altbewährte Klassiker erhalten und gleichzeitig trendige Kompositionen kreieren, lässt uns neue Maßstäbe setzen und dem Zeitgeist gerecht werden.

Der Grundsatz, stets den Qualitätsweg zu gehen, ließ auch ein firmeneigenes Labor entstehen, welches die lückenlose Qualitätssicherung und Reinheit unserer Produkte gewährleistet. Auf dem Weg vom Garten in die Tasse sind unsere kompetenten Partner mit ihren Fachgeschäften das Bindeglied zwischen Ihnen, liebe Teetrinker, und unserer Zentrale. So ist auch in Zukunft die kontinuierliche Entwicklung aller Bereiche bei gleichzeitigem Bewahren der Grundsätze unser Anspruch, um Sie mit dem schönsten Getränk der Welt zu versorgen.

Ihr

Jonathan Gschwendner



Geschenk des Lebens

In der kälteren Jahreszeit, wenn die Tage kürzer und die gemütlichen Abende länger werden, hat man Zeit und Muße, sich auf die wichtigen Dinge im Leben zu besinnen. Während man sich zurück lehnt, um den Stress des Alltags abzuschalten, taucht die eine oder andere grundsätzliche Frage auf – wie beispielsweise die Frage nach dem „Geschenk des Lebens“...

Haben Sie sich schon einmal Gedanken gemacht, was für Sie persönlich das „Geschenk des Lebens“ ist? Sicherlich hat jeder Mensch dafür eine andere Definition. Viele verbinden diesen Begriff automatisch mit der Geburt eines neuen Lebens. Je mehr man jedoch darüber nachdenkt, desto mehr „Lebensgeschenke“ kommen einem in den Sinn. Denn in unserer heutigen Überfluss-Gesellschaft werden viele Dinge als selbstverständlich hingenommen, da sie immer verfügbar sind. Während man selbst aufgrund portabler, technischer Geräte wie Smartphones, iPads und Laptops immer und überall verfügbar ist, stellt es sich beinahe als große Herausforderung dar, sich eine „mediale Auszeit“ zu gönnen und einfach mal die **Seele**® baumeln zu lassen.

Doch genau in solchen Momenten, in denen man zur Ruhe kommt, eine Tasse Tee genießt und die technische Welt ausblendet, erlangt der Körper neue **Kraft** für weitere Taten. Denken Sie auch daran, Ihren eigenen Akku wieder aufzuladen – nicht nur den Ihrer technischen Geräte! Freiraum und Entspannung schaffen gute **Laune**®. Und dies ist ein Geschenk, was wir uns selbst schenken können!

Ganz besonders zur Weihnachtszeit grübelt man nach der idealen Geschenkidee für die Familie, den Partner oder gute Freunde. Denn „jeder hat doch sowieso schon alles“!

Aber wie macht man seinen Liebsten eine Freude? Ganz einfach: Liebe Menschen um sich zu haben, ist doch mit das größte Geschenk, das man haben kann! „**Freundschaft**® vertiefen“ heißt hier das Stichwort! Gemeinsam mit der besten Freundin, der Schwester oder einem anderen lieben Menschen eine Tasse Tee zu trinken und sich auszutauschen, kann ein größeres Geschenk sein, als man mit allem Geld der Welt kaufen kann!

Ein erfülltes Leben braucht zudem **Leidenschaft**®. Leben Sie diese und schaffen Sie **Kuschel**®-Momente in Ihrer Partnerschaft, oder zeigen Sie leidenschaftliches Interesse an Ihrem Hobby.

Fällt Ihnen etwas auf? All diese Dinge (und sicherlich noch viele mehr) können „Geschenke des Lebens“ sein. Diese zu verschenken – ob an sich selbst oder andere – liegt ganz allein in Ihren Händen. Geschmackliche Inspiration bei der Auswahl der „Lebensgeschenke“ für Sie oder Ihre Liebsten bieten die neuen Kräuter-Gewürzmischungen unseres Ayurveda-Sortiments, die ab sofort im praktischen MasterBag® für Glasportionen erhältlich sind. **Übrigens: Für uns ist Tee ebenfalls ein Geschenk des Lebens!**

Unsere „Lebensgeschenke“-Tipps im Überblick:

Seele (Nr. 2879 Kapha)	Freundschaft (Nr. 2877 Pitta)
Kraft (Nr. 2875 Vata)	Leidenschaft (Nr. 2878 Kapha)
Laune (Nr. 2876 Pitta)	Kuschel (Nr. 2874 Vata)



NEU IM EDMON'S-SORTIMENT

Kennen Sie Edmon's?

Exklusive Raritäten für die besondere, bewusst erlebte Teestunde.

Edmon's Sophisticated Tea Selection ist eine Auswahl absoluter Spitzenqualitäten. Die kleinen Erntemengen erlauben nur eine zeitlich begrenzte Verfügbarkeit.

Oolong Tee Nr. 2106 China Special Green Oolong Anxi

Dieser zarte und ganz behutsam teilfermentierte Tee stammt aus Anxi in der Provinz Fujian. Dort wird seit Generationen der fast noch grüne Oolong in feinste Tücher gewickelt und erhält so ein unvergleichlich fruchtiges, blumiges Aroma von zarter Finesse, das Seinesgleichen sucht.

Schwarzer Tee Nr. 2633, Bio-Anbau Nepal Special Golden Sunderpani®

Wie ein schöner Spätsommertag präsentiert sich dieser Tee im Blatt und in der Tasse. Vollmundig-kräftige Noten nach Nuss und Muskatel lassen die Sorgfalt erahnen, mit der die Teebauern der Sunderpani Kooperative dieses Glanzstück produziert haben, das selbst Darjeeling-Tee in den Schatten stellt!



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Ratingen

Seit neun Jahren ist TeeGschwendner in der Dumeklemmer-Stadt vertreten. Zu finden ist das Geschäft in einem denkmalgeschützten Fachwerkhäus in der Fußgängerzone, in welches sich die Franchise-Partnerin Sigrid Cristache bei ihrem ersten Besuch in Ratingen sofort verliebt hat.

„Das ist das ideale Haus für ein TeeGschwendner-Fachgeschäft“, war der erste Gedanke der erfahrenen Franchise-Partnerin im Frühjahr 2003.

Sigrid Cristache begann ihre Karriere bei TeeGschwendner vor ca. 20 Jahren als Aushilfe bei Karl Gschwendner in Trier. Das Teefachgeschäft kannte sie schon seit ihrer Kindheit, wo sie schon früh ihr Taschengeld in Tee anlegte. Mit ihrem Aushilfsjob finanzierte sie damals ihr Studium der Pädagogik, Psychologie und Soziologie.

Im April 1998 bot TeeGschwendner ihr die Möglichkeit, sich als Franchisepartnerin selbständig zu machen.

„In unserem Job muss man Tee im Blut haben“, so die Meinung der temperamentvollen Blondine. Dass Frau Cristache Tee im Blut hat, werden Sie sofort

spüren, wenn Sie ihr Teefachgeschäft betreten.

Neben den 350 (!) Teesorten finden Sie auch eine große Auswahl an Zubehör: Dazu gehören verschiedenste Teekannen und Teeservice (aus Glas, Guss-eisen, Porzellan oder warmhalte Teekannen), Filtersysteme und Teedosen; aber auch ausgesuchtes Gebäck, Kandis- und Honigspezialitäten, hochwertige Schokoladen und hiesige Konfitüren.

Die Vielfalt macht den besonderen Flair des Geschäftes aus, wobei die Jahreszeiten im wahrsten Sinne des Wortes in der Luft liegen: Im Sommer dominieren eher zitrusfrische Teesorten, während zur kalten Jahreszeit die lieblichen und würzigen Noten vorherrschen. Haben Sie schon Bekanntschaft mit Karl-Heinz, der Herbsttee, oder der Hausmischung „Ratinger Dumeklemmer“ geschlossen?

Es findet sich immer ein Anlass, Tee zu verschenken: Egal ob eine Kleinigkeit oder der große Geschenkkorb zum Jubiläum – hier finden Sie das richtige Geschenk. Kommen Sie doch einfach mal vorbei und schnuppern sich durch!



TeeGschwendner in Ratingen, Oberstr. 16



Sigrid Cristache und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Der Geist des Tees erwacht

Spirit of Sunderpani®



Es ist soweit! Nach rund fünf Jahren intensiver Zusammen- und Aufbauarbeit, zahlreicher Reisen ins Himalaya-Gebirge und reichlich eiskalten, schlaflosen Nächten bei den zauberhaften Kleinbauernfamilien in Ilam ist es vollbracht. Eine für die ferne Teeregion im Osten Nepals richtungweisende Entwicklung ist erfolgreich abgeschlossen. Ab dem 20. Oktober 2012 wird unter der Bezeichnung „Spirit of Sunderpani®“ ein unverwechselbarer Tee aus biologischem Anbau die Herzen und Gaumen der hiesigen Teetrinker erfreuen.

Wie schmeckt Nepal? Eine häufig gestellte Frage interessierter Teetrinker um die leichten, duftigen Sorten vom großen Nachbarn Darjeeling abgrenzen zu können. Mit dem Erscheinen des neuen Kooperationsproduktes ist die Antwort klar: So schmeckt Nepal!

Wenngleich der Startschuss für das gemeinsame Projekt zwischen GIZ (Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit), den Sunderpani-Bauern und TeeGschwendner erst im Jahre 2007 fiel, so geht die Idee, sich im exotischen Nepal zu engagieren, auf die frühen 1980er Jahre zurück. Der kleine Himalayastaat hat

sich in all den Jahren durchaus entwickelt, doch bleibt er weit zurück hinter den großen Nachbarn China und Indien.

Wie gern erinnere ich mich an meinen allerersten Besuch der nepalesischen Teeregionen. Über Bhadrapur erreichte ich die ausgedehnten Teegärten im Terai Gebiet. Moderne Transportmittel gab es kaum und so trottete aus einem etliche Kilometer entfernten Dorf ein Elefant heran, auf dem die ungewöhnliche Weiterreise gemütlich und bei bester Aussicht voranging.



Erst Tage später stand plötzlich ein uralter Land Rover zur Verfügung, der uns in die höheren Regionen und damit in den damals noch staatlichen Garten Kanyam brachte. Den baufälligen, kleinen Bungalow auf knapp zweitausend Metern Höhe gibt es noch immer. Und noch immer steht ein Sack Kartoffeln in der Küche. Das Grundnahrungsmittel war sehr

präsent auf meiner Speisekarte. Morgens, mittags, abends. Etwas anderes gab es nicht. Doch die Qualität jener Kartoffeln war damals besser als die der Tees. Das ist heute deutlich anders!

In der winzigen 1 ½ Zimmer Behausung meines Freundes Udaya in Kathmandu wurden Pläne für die Zukunft geschmiedet. Sie war lange Zeit geräuschvolle Unterkunft und strategischer Mittelpunkt unserer gemeinsamen Aktivitäten – und sie beherbergte verschiedenste Lebensformen.

So stand das Fenster zur Straße stets offen. Für die Bienen. Denn die bauten ihre neue Heimat gerade im Kleiderschrank, neben dem Bett.

Viele Jahre vergingen bis die frühen Gedanken in die Tat umgesetzt wurden. Viele Schwierigkeiten wurden gemeinsam überwunden. Viel Kraft und Ausdauer waren nötig.

Doch wie lautete noch die zentrale, Optimismus versprühende Botschaft eines im quirligen Indien spielenden aktuellen Kinofilms: „Am Ende wird alles gut. Und wenn es nicht gut wird, dann ist das auch noch nicht das Ende.“



Thomas Holz 1984



Udaya Chapagain 1984



Fabrikeinweihung mit Thomas Holz 2012

Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und häufig wechselnde Tees jeder Couleur, die «in» sind oder es werden wollen. Aus den markanten Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trendtee-Sortiment“ lassen sich stets kreative und manchmal schräge Mischungen entdecken. Neben den Trends finden Sie hier auch weitere Tee-Neuigkeiten aus dem Hause Gschwendner ...

Mandelmilch

Aromatisierter Honeybuschtee Nr. 1605

Mandelmilch — lange Zeit meist durch die Verwendung in Hautpflegeprodukten bekannt — ist endlich bereit, die heimischen Teeregale zu erobern! Wenn der „süße Südafrikaner“ Honeybusch auf die italienische „Latte di Mandorla“ trifft, genießt man Pflege von innen. Und zum Eincremen ist Mandelmilch ohnehin viel zu schade!

Zimtstern (ab Nov. 2012)

Aromatisierter Rooitea Nr. 1606

Wer liebt nicht diese köstlich-zimtige Gebäckspezialität zur Weihnachtszeit, die übrigens im Schwabenland erfunden wurde! Ab November 2012 kann die süße Leckerei auch in flüssiger Form genossen werden und Ihre Teetasse erstrahlt in weihnachtlichem Stenglanz!

Jetzt neu aus biologischem Anbau:

Nepal SFTGFOP1 Sunderpani® First Flush Schwarzer Tee Nr. 303

Nach der im Juli 2011 erfolgten und hochverdienten Bio-Zertifizierung des Teegartens Sunderpani® folgen nun die ersten offiziellen Ergebnisse aus zertifiziert biologischem Anbau. Den Anfang macht der Nepal Sunderpani® — ein betörender First Flush der Kleinbauern aus Ilam mit frischem, blumig-spritzigem Frühlingscharakter und hellgelber Tassenfarbe.



Abonnent werden...

Teecetera können Sie ohne rechtliche Verpflichtung unbürokratisch und kostenlos abonnieren und wieder abbestellen. Ihre Daten geben wir selbstverständlich nicht weiter. Als Abonnent erhalten Sie Teecetera bequem per Post nach Hause geliefert. Wenn Sie in den Abonnementkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

TEAQUEEN-KOCHSTUDIO



Wer kennt nicht die TeaQueen?

Teegschwendner ist Hoflieferant von der TeaQueen und immer wieder überrascht, welche exzentrischen Ideen die TeaQueen und ihre „dumme Ursel“ rund um unsere Tees entwickeln. Ihre besten Rezepte mit Tee hat die TeaQueen uns jetzt verraten.

Als nächstes Rezept in dieser Reihe präsentieren wir hier einen Milchreis, der nicht nur völlig ausgefallen sondern auch noch laktosefrei ist.

Amarettini-Milchreis

Zutaten:

- 8 g Rooitea Amarettini Nr. 1383
- 600 ml kochendes Wasser
- 400 ml Rundkornreis („Milchreis“)
- 3-6 EL Honig (nach Geschmack)
- 200 ml Kokosmilch
- etwas Obst zum Garnieren

Zubereitung:

- Rooitea mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen
- Tee durch ein Sieb in einen Kochtopf abseihen und zum Kochen bringen
- Reiskörner einrühren, Deckel auflegen und Hitze auf Minimum reduzieren
- 25 Minuten den Reis im geschlossenen Topf quellen lassen
- Amarettini-Reis mit der Kokosmilch verrühren, nach Geschmack mit Honig süßen
- mit Pfirsichspalten oder Pflaumenkompott garnieren

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

TeaQueen auf Facebook:

Wer nicht genug von Ihrer Majestät und der liebenswerten Ursel bekommt, der kann die TeaQueen auf Facebook besuchen und ihr „Untertan“ werden! Hier wird jeder Fan rund um die Uhr mit den aktuellen News vom Hofe versorgt und kann sich dort auch ganz genau ansehen, wie die TeaQueen in ihrem Kochstudio die dumme Ursel anleitet.



Gutschein
für eine kostenlose
Teeprobe bei:

Teegschwendner
Sigrid Cristache
Oberstraße 16
40878 Ratingen

Impressum