



Teecetera

Ausgabe 34 • Juli 2011

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

Editorial



Sommerzeit ist Reisezeit

... und ich möchte Sie mitnehmen auf einen kleinen Ausflug in die Welt der Sommertees.

Denn Tee ist nicht nur in den verregneten Herbst- und frostigen Wintermonaten das schönste Getränk der Welt, sondern auch in den heißen Sommermonaten eine vitalisierende Erfrischung und ein wertvolles Elixier für Körper, Geist und Sinne.

Ob der spritzig-frische Darjeeling-Flugtee von den schönsten Südhängen des Himalaya in Nordostindien, der belebende, gehaltvolle Grüntee Kabuse-cha von der Halbinsel Kyushu im Süden Japans, der milde, exotisch-fruchtige Rooitea Ananas-Passionsfrucht aus den West Kaps Südafrikas, die kühlende, dezent-süße Marokkanische Minze, die die nordafrikanische Tradition und den chinesischen Grüntee-Klassiker vereint oder unsere beliebte Auswahl an erfrischenden, durstlöschenden Eistees - Tee ist in all seinen faszinierenden Facetten ohne Frage auch im Sommer ein Genuss!

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine erholsame, schöne Sommerzeit und freue mich, Sie mit unseren feinen, wohltuenden Teekreationen auf Ihrer Reise und natürlich auch durch das übrige Jahr begleiten zu dürfen.

Ihr

Jonathan Gschwendner

Rooitea -

Lieblicher Tausendsassa aus Südafrika



Roibos, Rotbusch, Roibosch oder Redbush – der Rooitea (so heißt er bei uns) hat viele Namen. In seiner Heimat wird er Rooibos genannt, was auf Afrikaans so viel bedeutet wie „roter Busch“. Gemeint ist doch immer das Gleiche, nämlich der köstliche Tee aus Südafrika!

Den angenehm weichen und leicht süßen Geschmack des Rooitea kennt das Volk der Khoisan bereits seit vielen Generationen. Bis heute ist jedoch nicht genau geklärt, wie alt der Rooitea tatsächlich ist und seit wann die Menschen, um die Region der Cedarberge ihn schon als Tee zubereiten.

Erst im ausgehenden 18. Jahrhundert wurde der Rooitea vom schwedischen Naturforscher Carl Thunberg erstmals beschrieben. Viele Jahre wurde der Rooitea nicht weiter beachtet, bis schließlich der russische Teehändler Peter Ginsberg Anfang des 20. Jahrhunderts begann, den Handel mit dem roten Teegetränk zu etablieren. Seither erfreut sich das Nationalgetränk der Südafrikaner immer größerer Beliebtheit.

Seit den Anfängen des Rooitea wurde vieles versucht. Allerlei Anbaumethoden wurden getestet, Sorten gezüchtet und Produktionsmethoden verfeinert – immer mit demselben Resultat: der Rooitea wächst einzig und allein in einer kleinen Region um die Cedarberge, 200km nördlich von Kapstadt, in Südafrika! Nirgendwo sonst auf der Welt haben es Teehändler geschafft die Pflanze zu kultivieren. Von den über 200 Arten der Gattung *Asphalatus* eignet sich bis heute nur eine Einzige zur Teeherstellung.

Auch ist der Anbau aufwändiger, als man vermuten mag. Der Boden um die Cedarberge ist sandig und leicht sauer, sodass der Rooitea nur hier gedeiht und sein liebliches Aroma entwickeln kann.

Doch dafür braucht es Zeit. Ganze 10 Jahre wird ein Feld bewirtschaftet, um darauf eine kleine Menge fertigen Tees zu gewinnen. Viel Zeit vergeht mit der Vor- und Nachbereitung der Felder, auf denen kaum andere Vegetation lebt.

Ähnlich wie bei Schwarzem Tee erhält der Rooitea seine schöne, intensive Farbe durch eine Fermentation – völlig natürlich unter der warmen Sonne Südafrikas. Wird der eigentlich grüne Strauch vorher mit Dampf behandelt, bleibt er grün – genau wie bei Grünem Tee!

Ist der Tee fertig verarbeitet wird er von Kapstadt aus in über 140 Länder auf der ganzen Welt verschickt. Natürlich auch nach Deutschland, wo der Rooitea entweder pur oder verfeinert in allerlei köstlichen Kompositionen seinen Weg in die Tassen der Teetrinker findet. Da der Rooitea koffeinfrei und gerbstoffarm ist, eignet er sich hervorragend für abendlichen Teegenuss und natürlich auch für Kinder!

In seiner Heimat wird Rooitea nicht nur als Tee zubereitet, sondern er wird zum Kochen, Backen und selbst als Haarfärbemittel verwendet. Spitzenköche aus Südafrika haben den Rooitea bereits seit vielen Jahren in ihre Küchen geholt und experimentieren mit ihm als Saucengrundlage, Dessertvariation oder Cocktail.

Schöner kann Afrika kaum schmecken!

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.

Schwarzer Tee Nr. 2408, Bio-Anbau Darjeeling FTGFOP₁ (CL) Tukdah First Flush

Es waren diese frühen und herausragenden Pflückungen des Jahres, die unverzüglich zum Kauf verführten. Die Freude der Pflanze über die ersten warmen Sonnenstrahlen und den Beginn der neuen Ernte im März spiegelt sich in jeder goldgelben, zart-blumigen Tasse. Feine, silbrige und hellgrüne Blattspitzen.



100g € 26,50
400g € 100,72 inkl. Edmon's Dose

Grüner Tee Nr. 2206 China Tai Ping Hou Kui Tea Tree

Nur zwei Wochen im Jahr können die bis zu 15 cm langen Blätter alter Teebäume in den Huangshan-Bergen gepflückt werden. Der ungewöhnliche Grüntee wurde erstmals von Wang Kui Chen in der Region Tai Ping hergestellt. Samtig schmeichelndes Aroma, das an Orchideen erinnert. Ein Unikat!



100g € 33,80 inkl. Edmon's Dose
2 x 100g € 64,20 inkl. Edmon's Dose



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Siegburg

25 Jahre Liebe zum Tee

1986 machten Hardy Riemscheid und seine Frau Barbara ihre Leidenschaft zum Beruf und eröffneten ein TeeGschwendner Fachgeschäft in Siegburg. Sie begeisterten viele Teefreunde und alle, die es nach und nach wurden.

Hardy Riemscheids persönliche Highlights: **„1993** reiste ich zusammen mit einer kleinen Gruppe Teehändler, Thomas Holz und Albert Gschwendner in den Ursprung des Tees. Mit Jeeps brachen wir auf, über nicht enden wollende Staub- und Schotterpisten in den Himalaja nach Nepal und Darjeeling (Indien). **Tee, endlich Tee!**

2004 machten wir uns auf den Weg ins Tigerland nach Südindien. Das ursprüngliche Dschungelgebiet ist wie geschaffen für Bio-Anbau. Viele unserer Teesorten kommen heute von dort.

2009 durfte ich bei unserem Bio-Projekt in Nepal in der neu gebauten Teefabrik

die erste Produktion und Teeverkostung miterleben. Gewohnt haben wir bei unseren liebenswerten Teebauern. 3 Tage später nahmen wir die ersten Teekisten „Sunderpani First Flush“ im Flieger mit nach Katmandu.“

Tee ist Erlebnis pur!

Das Fachgeschäft in Siegburg befindet sich in bester Innenstadtlage. Ein klares, offenes und freundliches Ambiente verlockt mit einer großen Auswahl an Tee, Zubehör und Leonidas-Pralinen.

Die geschulten Mitarbeiterinnen und Hardy Riemscheid selbst stehen mit reichem Wissen über Tee, Teeanbau und Produktion Stammkunden wie Einsteigern bei der Suche nach Ihrem Lieblingstee zur Seite.

Feiern Sie mit, nutzen Sie im Herbst ausgesuchte Jubiläumsangebote.

Auch auf eine virtuelle Teereise können Sie Hardy Riemscheid begleiten. Im Herbst bietet er Seminare über BIO-Teeanbau in Nepal an (frühzeitige Anmeldung erbeten).



Hardy Riemscheid 2009 in Nepal

„Vielen Dank“ sagt Hardy Riemscheid an alle treuen Kunden, langjährigen Mitarbeiter, die Familie und das TeeGschwendner-Team in Meckenheim!

HINTERGRUND



Shincha 2011

Angesichts der Medienberichte zu erhöhten Strahlenwerten in japanischem Grüntee reagieren viele Kunden verunsichert. „Wie lange reicht die Ernte aus dem letzten Jahr noch?“, „Wie sicher ist die neue Ernte in 2011?“, „Wird man Grüntee aus Japan auch in Zukunft noch genießen können?“

Japans dreifache Tragödie aus Erdbeben, Tsunami und Atomunglück berührt uns in Deutschland auch noch Monate nach den Ereignissen und stimmt uns nachdenklich. TeeGschwendner hat sich dazu entschlossen, auf eine Weise zu helfen, die auch in anderen Tee-Anbauregionen exzellent funktioniert: indem wir mit unseren langjährigen Partnern weiterhin auf lange Sicht zusammenarbeiten und gemeinsam Lösungsstrategien erarbeiten.

Nachhaltiges Wirtschaften. Ein Schlagwort, dass in Tagen wie diesen gut zeigt, was dahinter steht: Menschen, die in Japan exzellente Tees produzieren, auch in schwierigen Zeiten nicht alleine zu lassen, sondern zu unterstützen. Gerade jetzt.

Gleichzeitig steht bei TeeGschwendner natürlich Qualität und Sicherheit an oberster Stelle. Im ersten Schritt haben wir uns entschlossen, im Jahr 2011 nur Tees von der Südinsel Kyushu zu beziehen, die über 1000 km vom Unglücksort liegt. Alle anderen Tee-Anbaugebiete werden wir dieses Jahr genauestens beobachten, Tee aus diesen Regionen aber nicht importieren. Schon bisher stammten über 90% unserer Japan-Tees aus Kyushu.

Kyushu ist Japans südlichste Insel und war einst ein eigenständiges, stolzes Königreich. Jetzt liegt hier unsere wichtigste Tee-Anbauregion in Nippon: direkt im wunderschönen, wilden Vulkanland zwischen den Gipfeln Kirishima und Sakurajima. Südkyushu mit der Präfektur Kagoshima ist Heimat von Japans fruchtbarsten Teegärten, die exzellente Qualitäten liefern. Hier stehen Bio-Teefelder, soweit das Auge reicht, und die Teebauern hier haben auch 2011 wieder einen vortreffli-

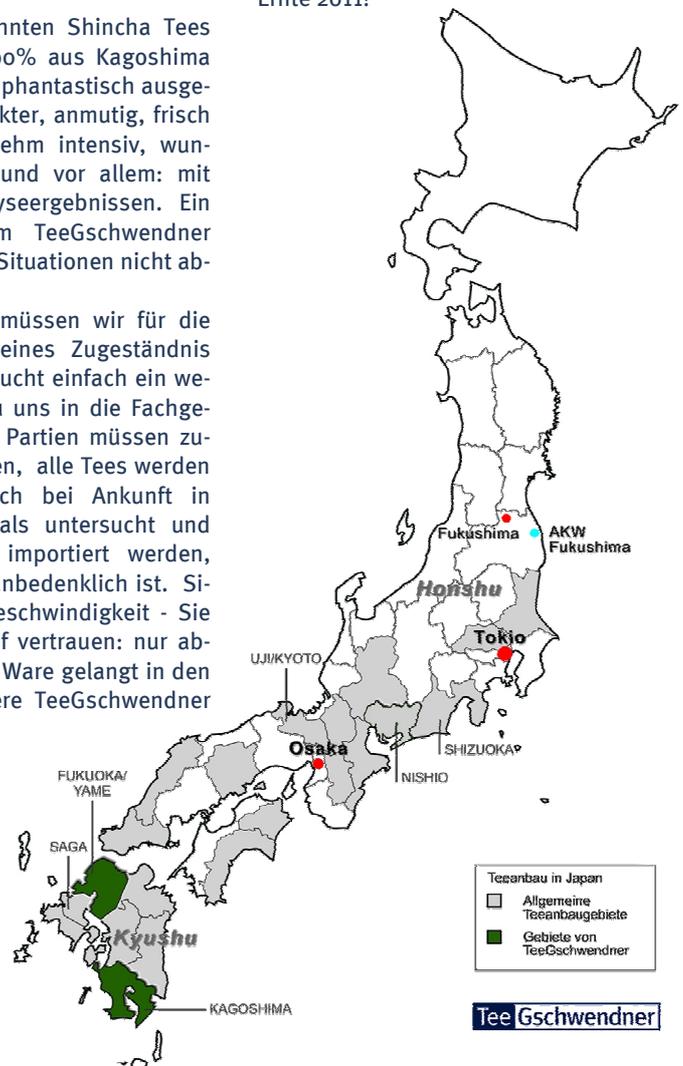
chen Job gemacht. Spannend ist in diesem Jahr besonders der Generationswechsel. Viele junge Teebauern haben die Teegärten von ihren Eltern übernommen und sind dieses Jahr zum ersten Mal hauptverantwortlich für Ernte und Produktion.

Unsere heiß ersehnten Shincha Tees kommen 2011 zu 100% aus Kagoshima und sind dieses Jahr phantastisch ausgefallen: klar im Charakter, anmutig, frisch und spritzig, angenehm intensiv, wunderschön jadegrün und vor allem: mit einwandfreien Analyseergebnissen. Ein Kriterium, von dem TeeGschwendner auch in schwierigen Situationen nicht abrücken wird.

In diesem Sinne müssen wir für die Saison 2011 ein kleines Zugeständnis machen: der Tee braucht einfach ein wenig länger, bis er zu uns in die Fachgeschäfte kommt. Alle Partien müssen zuerst analysiert werden, alle Tees werden darüber hinaus auch bei Ankunft in Deutschland nochmals untersucht und können erst dann importiert werden, wenn alles absolut unbedenklich ist. Sicherheit geht vor Geschwindigkeit - Sie können daher darauf vertrauen: nur absolut unbedenkliche Ware gelangt in den Handel und in unsere TeeGschwendner Geschäfte.

Gerne möchten wir Sie auch dazu aufrufen, in diesem Jahr wie gewohnt zu japanischen Sorten zu greifen. Denn hinter jeder Tüte Tee stehen Familien, deren Lebensgrundlage der Tee ist.

Freuen wir uns auf die neue Japan-Ernte 2011!



Teeanbau in Japan
□ Allgemeine Teeanbaugebiete
■ Gebiete von TeeGschwendner

TeeGschwendner

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 ...

Südkorea Seogwang, Biologischer Anbau Grüner Tee Nr. 590

Die meisten Grüntee-Trinker hierzulande werden nicht wissen, wie bezaubernd intensiv und zugleich zartfruchtig dieses koreanische Juwel in der Teetasse daherkommt. Nicht nur für Fans japanischer Tees eine Verführung zum Fremdgehen!

Apfel-Birne

Aromatisierter Früchtetee Nr. 1598

Golden-saftig leuchtet dieser Tee in der Tasse — also ziemlich ungewohnt für Früchtetee. Auch erstaunt die tiefe Süße, die sich neben der frischen Fruchtigkeit im Geschmack behauptet. Ob eisgekühlt oder dampfend heiß — einfach lecker!

African Chai

Rooitea Nr. 1305

Südafrika ist indischer als man denkt! Ein bedeutender Teil der Südafrikaner hat indische Wurzeln — also kein Wunder, dass Indiens Chai-Gewürze so wunderbar zum Rooitea der Cedarberge passen. Eine exotische Fusion der Aromen.

Kirsche-Cranberry

Aromatisierter Rooitea Nr. 1340

Es munkelt in der Gerüchteküche, dass ab August dieser neue Rooitea kommen wird...

KAPHA-HÜHNCHEN-SPIESSE



Die große Teevielfalt ist genau das Richtige, um Pfiff und Abwechslung in die Grillsaison zu bekommen. Ein Tee in der Marinade und ein anderer Tee als eiskalte Erfrischung im Glas: doppelter Genuss!

Zutaten (für 2 Portionen):

- 4 EL (7g) Kapha Bio-Gewürzkräutermischung (Nr. 1297)
- 2 Zehen Knoblauch (fein gehackt oder zerdrückt)
- 1 EL grobes Meersalz
- 200 ml kochendes Wasser
- 50 ml Sherryessig
- 200ml Olivenöl
- 600g Hähnchen-Brustfilet

Zubereitung:

In eine flache Auflaufform den Kapha-Tee, das Salz und den Knoblauch geben. Mit kochendem Wasser überbrühen. Während der Tee zieht (Teeblätter bleiben in der Marinade) und etwas abkühlt, das Fleisch in Würfel schneiden (ca. 3-4 cm Kantenlänge). Sherryessig und Olivenöl mit dem Tee vermischen. Wenn die Marinade handwarm ist, die Fleischwürfel in die Marinade geben und gut durchmischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Sollte das Fleisch nicht ganz bedeckt sein, nach 2 Stunden durchmischen.

Grill auf mittlere Hitze vorheizen und Fleisch aufspießen. Die Spieße über der Glut rundherum knusprig braun grillen. Mit einem leckeren Eistee (z.B. Gourmetkräutertee) genießen!

Tipp: „Mittlere Hitze“ bedeutet, dass Sie die Handfläche ca. 5 cm über dem Rost für 7 Sekunden halten können, bevor es Ihnen zu heiß wird.

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 Abonentenkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

Ihr Fachgeschäft:



Impressum