



Tee cetera

Ausgabe 43 • Oktober 2013

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



Handel(n)

Unsere Firmenpolitik orientiert sich in allen Bereichen konsequent an Mensch, Natur und Ökonomie. Zentrale und Franchisepartner bilden eine starke, innovative Gemeinschaft, die im Sinne aller an der Wertschöpfungskette Beteiligten handelt.

Der Handel mit dem schönsten Produkt der Welt beginnt in den Verkostungsräumen unserer Tea Taster. Mit Wissen, Erfahrung und feinem Gaumen wählen sie aus rund 10.000 Mustern jährlich die besten Tees verschiedenster Herkünfte für Sie aus und ermöglichen eine konstant hohe Qualität und Sortenvielfalt.

Doch zum nachhaltigen, verantwortungsbewussten Handel(n) gehört weitaus mehr: tatsächlicher Einfluss entsteht durch unsere direkten, engen und langjährigen Kontakte zu den Produzenten und Teebauern. Regelmäßige Reisen in die Ursprungsländer und der stetige Austausch mit den Menschen vor Ort trägt Früchte: Bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen, geschütztere Natur durch Bio-Anbau und die Sicherung sauberer, bester Teequalitäten!

Das wohl schönste Beispiel unserer Bemühungen sind die Ergebnisse unseres Nepal-Bio-Projekts. Mit dem Schwarztee Nr. 320 "Spirit of Sunderpani" holen Sie sich ein Stück Nepal nach Hause und unterstützen Mensch, Umwelt und Natur!

Dass Sie, liebe Teetrinkerinnen und Teetrinker, diese wertvollen und notwendigen Entwicklungen ermöglichen, dafür dank Ihnen herzlich
Ihr

Der Garant für innige Zweisamkeit: Tee + 2

Endlich ist es wieder so weit: Die kältere Jahreszeit—und somit Teezeit— ist da! Zeit für entspannte Abende mit Familie und Freunden. Oder auch Zeit für gemütliche Zweisamkeit. Die Formel für innige Abende mit seinem oder seiner Liebsten ist ganz einfach!



Wenn die Tage kürzer und kälter werden, sehnt sich ein jeder nach Gemütlichkeit, Wärme und Nähe. Vielleicht auch nach inniger Zweisamkeit. Gemütliche Stimmung für einen Abend zu zweit zu kreieren, kann ganz leicht sein. Denn Romantik lässt sich genussvoll mit einer einfachen Formel berechnen: **Tee + 2!**

„Berechnung... wie unromantisch!“, wird sich mancher vielleicht denken. Doch mit Tee und nur zwei weiteren Zutaten kann man im Handumdrehen einen bezaubernden Liebestrank zubereiten, der die romantische Stimmung mit Wärme, Wohlsein und Entspannung füllt. So lässt sich das Herz der oder des Angebeteten im Sturm erobern.

Um den Abend voll und ganz in Zweisamkeit schwelgen zu können, empfiehlt sich eine Zubereitung, die mühelos und fix gelingt, sowie einfache Zutaten: Nämlich Lieblingstee plus zwei weitere Komponenten. So einfach können Rezepte sein! Und dabei ist besonders spannend, dass jede Person ihre ganz eigenen Vorlieben mit einbringen kann und somit jedes Rezept zum individuellen Highlight wird. Ganz

nach Ihrem Geschmack eben! Bei der Auswahl der Zutaten sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt und gerne geben wir dafür ein paar kleine Anregungen:

Möchten Sie mit einer cremig-süßen Verführung punkten, probieren Sie doch mal **Rooitea Winterzauber®** mit heißer, aufgeschäumter Milch und etwas Kakaopulver. Liebliche Worte gehen ganz leicht über die Lippen, wenn man **Gina Amaretta®** mit etwas Apfelsaft und Zimt vereint — eine unnachahmliche, sanft-fruchtige Gewürznote!

Eine prickelnde Stimmung in die Teetasse bringt der **Türkische Apfeltee** in spritziger Harmonie mit Calvados und braunem Kandis. Oder soll's doch lieber würzig-scharf werden? Dann ist das Trio aus **Mogli Chai®**, ein wenig Ingwer und Blutorangensaft das Mittel der Wahl.

Für welche Variante Sie sich auch immer entscheiden: Mit Tee + 2 liegen Sie immer goldrichtig! Und wenn's etwas später wird, entscheiden Sie je nach gewünschtem Ausklang des Abends zwischen Sencha Schlaflos und Gut's Nächte... + 2 versteht sich!

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. 2418, Bio-Anbau Darjeeling Okayti Wonder Oolong

Duftig, blumig, intensiv nach Maiglöckchen präsentiert sich hier Kreativität, Passion und Darjeeling par excellence! Nach über 10 Jahren ist es gelungen, diesen hervorragenden und außergewöhnlichen Tee ein weiteres Mal herzustellen.

Grüner Tee Nr. 2700 Formosa King Pi Lo Chun

Der chinesische Kaiser Kangxi soll - der Legende nach - diesem Tee seinen Namen gegeben haben, "Jadefrühlingsschnecke". Der Geschmack lieblich, blumig, zart nach süßem Caramel.



Highlight des Jahres

Platz 1 Design Wettbewerb „Teekanne“



Das ist sie, die Siegerin des Designwettbewerbs „In-

novative Teekanne“ an der Rhein-Sieg Akademie für bildende Kunst & Design, Alexandra Lutovinova.

Spannend war's, als eine TeeGschwendner Delegation in einer ersten Präsentation die erstaunlichen, kreativen und manchmal utopischen 46 Entwürfe der Kunststudenten in den Hennefer Seminarräumen der Kunstakademie bewundern und bewerten durfte. Von orientalischen, ornamentalen Designs, über nüchtern-funktionale Kannen bis hin zu Tropfen-, Ballon-, Ufo-, Erdbeer, Elefanten- oder Sechseckformen—alle Künstler hatten reichlich Herz und Hirn in ihre Tee-

Kannen-Ideen gesteckt. In die Endauswahl schafften es schließlich drei überzeugende und innovative Entwürfe, die anhand einer Machbarkeitsstudie noch ihre Praktikabilität beweisen mussten. Glückliche Siegerin des mit 2.000 € dotierten Preises wurde schließlich Alexandra Lutovinova.

Der TeeGschwendner Einkaufsbeirat beschloss umgehend, diese einzigartige Teekanne mit gänzlich neuer Formensprache zur Kanne des Jahres 2013 zu küren. Alexandra Lutovinova war über ihren Sieg und das Vorhaben, die Kanne in edlem Fine Bone China tatsächlich produzieren zu lassen, so glücklich, dass sie flugs ein passendes Stövchen kreierte und das Kannenglück perfekt machte.

Finden Sie nicht auch, dass dieses Highlight des Jahres auch auf Ihren Teetisch einen frischen, jungen Wind zaubert? Oder ein schönes Weihnachtsgeschenk für Ihren besten (Tee-)Freund ist?



Das finden wir auch, und daher gibt's die Teekanne VINOVA während des „Kanne des Jahres“-Aktionszeitraumes zum Einführungspreis von € 49,90!

Verfolgt vom Flugtee

Aus dem Reisetagebuch von Thomas Holz



Sunderpani, Nepal 12. April 2013

Um 8 Uhr früh trifft sich die 13-köpfige Tee-Gschwender Reisegruppe am Sammelplatz oberhalb der Behausungen der beiden Lama Brüder.

Dort beginnt das "farmer-trekking". Durch die üppige Vegetation leuchtet die Gorkha-Teefabrik in der Ferne in frischem Gelb. Im letzten Jahr war sie noch weiß. Doch gelbe Farbe war in dieser Saison günstiger.

Schmale Pfade durch unwegsames Gelände wechseln sich mit trockenen, lehmigen Feldwegen ab. Wir besuchen die umliegenden Kleinbauern, die schon seit dem Sonnenaufgang mit verschiedensten Tätigkeiten beschäftigt sind. Die Kühe werden versorgt, es wird Butter gestampft, Grünzeug für die Kompostherstellung wird verarbeitet und natürlich wird hier und da auch Tee gepflückt. Zu früher Stunde werden wir unterwegs bereits mit scharf gewürzten Kartoffeln und selbstgebranntem Schnaps, genannt Raxi und meist aus Hirse hergestellt, versorgt.

Das Wetter ist traumhaft und der Einblick in den bäuerlichen Alltag hochinteressant, doch zum Lunch müssen wir wieder in der Gorkha-Fabrik sein. Denn heute geht es zurück nach Kathmandu.

Kurz vor unserer Abreise wird der frisch verarbeitete First Flush aus der allerersten

Ernte der Kleinbauern in Kraftpapiersäcke verpackt und vorsichtig auf einen knorrigen Kleinlaster verladen.

Ganz offenbar hat der Tee den gleichen Flug mit Buddha-Air gebucht wie wir.

Auf vier Fahrzeuge unterschiedlichster Qualität verteilen wir uns und verlieren auf dem Weg hinunter ins Terai-Gebiet fast 2000 Höhenmeter. Hinter jeder Serpentine wartet eine neue Überraschung. Wild röhrende, bunte Schwerlasterklettern den Berg hinauf. Motorräder schlängeln sich waghalsig an ihnen vorbei. Völlig überladene Taxi-Jeeps drohen jederzeit umzukippen. Menschen pausieren an oder auf der Straße und Affen warten auf Futterspenden. Die Zuordnung der Verkehrsteilnehmer zu einer bestimmten Straßenseite ist nicht eindeutig erkennbar. Flexibel reagieren heißt die Devise. Und mittendrin immer wieder von alledem völlig unbeeindruckte Rinder.

Im letzten Fahrzeug drängelt der Flugtee - er hat es eilig. Mal rückt er bis auf die Stoßstange an uns heran, dann verliert er wieder Boden. Bei der Ankunft am kleinen Provinzflughafen Bhadrapur jedoch haben wir gut 500 Meter Vorsprung herausgefahren. Die derben Schlaglöcher auf den letzten Kilometern hatten dem kleinen Transportvehikel deutlich zugesetzt.

Die mir seit vielen Jahren in ihrer einzigartigen, doch charmanten Unorganisiertheit persönlich bekannte Gepäckmannschaft am Flughafen leistet ganze Arbeit. Jeder einzelne Sack mit kostbarem First Flush wird abgeladen und im Hauptgebäude vor den Check-in Countern der Nepalesischen Airlines abgelegt. Irgendwo. Wo halt gerade Platz ist. Am Ende weiß niemand mehr wie viele es sind - oder waren. Und vor allem, ob sie überhaupt in den Propeller-Flieger passen.

Und so reisen wir zurück nach Kathmandu. Den Flugtee im Gepäck. In der Hoffnung, dass die in Bhadrapur verbliebenen Säcke irgendwann auch Deutschland erreichen.

Und tatsächlich trudelt die komplette Menge zehn Tage später in Meckenheim ein! Wenn es ein Land der unbegrenzten Möglichkeiten gibt - dann ist es Nepal.



Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und ständig wechselnde Tees jeder Couleur, die «in» sind oder es werden wollen. Aus den markanten Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trend-Sortiment“ lassen sich immer wieder neue kreative und manchmal etwas schräge Mischungen aus dem Hause TeeGschwendner hervorzaubern. Für alle Experimentierfreudigen!

Trendtee Grüner Rooitea Kürbis (Aromatisierter Grüner Rooitea Nr. 1611)

Nicht nur als Halloween-Deko ein echter (Augen-)Schmaus. Der einzigartige Geschmacksgeber unseres neuen Trendtees: süß-fruchtiger Kürbis! Mit einem Hauch Orange und Grünem Rooitea eine überraschende, gar nicht erschreckende Mischung!

Printentee (Aromatisierte Schwarztee-Gewürzmischung Nr. 984)

Schon der Duft dieser herrlichen Schwarztee-Gewürzmischung weckt sofort die Lust auf das beliebte, lebkuchenartige Gebäck, das seinen Ursprung in der malerischen Kaiserstadt Aachen hat und besonders zur Vorweihnachtszeit sehr beliebt ist. Und das beste: diese süß-würzige Tee-Schlemmerei ist völlig kalorienfrei!

Chillma Bio erhältlich ab Ende Oktober (Kräutermischung Nr. 1122)

Gaaaaanz ruhig... erstmal 'ne Tasse Tee! Chillma — bei dem Namen steht Entspannung auf dem Programm. Die Bio-Kräutermischung mit Anisypop und Weißer Melisse lädt auf eine Geschmacksreise in andere Sphären ein. So kreieren Sie Ihre eigene Chill-Out-Zone und sagen Sie auch anderen öfters mal „Chillma“.



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“.



Matcha Käsekuchen

Matcha, sowohl pur genossen wie auch als Cocktail, erfreut sich als belebendes Getränk nach wie vor größter Beliebtheit. Dass man mit dem „Grünen Gold Japans“ auch ganz hervorragend Kochen und Backen kann, lässt sich ganz leicht (und lecker) beweisen...

Zutaten:

- | | |
|---------------------|--|
| - 150 g Butterkekse | - 2 Pck. Vanillezucker |
| - 200 g Zucker | - 4 Eier Kl M |
| - 1 Msp. Zimt | - 30 g Mehl |
| - 70 g Butter | - 60 ml Milch |
| - 800 g Frischkäse | - 1 unbehandelte Zitrone |
| - 150 g Schmand | - 2 EL Matcha (z.B. Nr. 728 Matcha Yume) |

Zubereitung :

1. Springform fetten. Für den Boden die Kekse zerbröseln (mit dem Nudelholz in einem Gefrierbeutel zerdrücken), 20 g vom Zucker, Zimt und die Butter (geschmolzen) vermengen. In der Form verteilen und andrücken, um einen festen Boden zu erzeugen.
2. Für die Füllung den Frischkäse mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren. Eier einzeln zugeben, zuletzt Milch, Matcha, Schalenabrieb einer Zitrone und das Mehl zufügen und unterrühren.
3. Backofen auf 170 °C vorheizen und ca. 1 Stunde backen. Im offenen Backofen auskühlen lassen.
4. Als Guss den Schmand obenauf geben und glatt streichen, sobald der Kuchen ausgekühlt ist. Nach Belieben mit etwas Matcha bestäuben.



Tee-News auch auf Facebook:

Wer nicht genug von TeeGschwendner bekommt, der kann es jetzt auch zeigen: Findet uns im Internet und gebt uns Euer „Like“ auf Facebook. Wir belohnen Euch mit spannenden Rezepten, Wissenswertem und Witzigem über Tee, Insider-Infos über Fachgeschäfte und Zentrale sowie den anstehenden Veranstaltungen. Jetzt TeeGschwendner-Fan werden!

Ihr Fachgeschäft:

Impressum