



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 78 – Juli 2022

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Elefant Spaßmacher
- › **August:** Sun Valley
- › **September:** Karl-Heinz

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

Ruanda - perfekt für den Teeanbau



Thomas Holz & Daniel Mack bei ihrem Ruanda-Besuch im Okt.'21

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Südkorea Everyday Sencha
- Kashmir Khali-Kahwa
- Mango-Passionsfrucht

TEE NEWS 2

- Edmon's Matcha
- Neues Tee-Keramik-Projekt
- Kräutertee Weiße Melisse

NACHGEFRAGT 3

- bei Nikos & Eiridi Malinis

WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- Unser Shincha

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Kamillen-Sorbet

Einmal angekommen, merken wir lediglich, dass die Luft etwas dünn ist. Anderenfalls hätten wir nicht gedacht, dass wir uns auf Darjeeling-Niveau befinden – auf knapp 2.000 m Höhe! Dazu strahlt die Sonne, hier, nahe des Äquators in diesem überraschend grünen Land!

Ruanda bietet allein schon auf dem Papier ideale Voraussetzungen für den Teeanbau. Kurios, dass vor nicht einmal 20 Jahren erst damit begonnen wurde. Trotz dieser kurzen Zeit, zeigt sich dennoch schnell das Potenzial dieses kleinen Landes.

Bislang schaute man sich von den Nachbarn eher die industrielle Verarbeitung ab. Doch schnell war das Interesse der Teebauern an Blatt-Tee-Produktion geweckt und

moderne Maschinen gekauft. – Pandemiebedingt jedoch ohne die notwendige Einweisung der Teamaker aus Sri Lanka. Also doch wieder learning by doing. Erst unser Besuch vor Ort ermöglichte es die Parameter für die Verarbeitung festzulegen, sodass der hergestellte Tee den europäischen Teetrinkern mundet. Daraus resultiert der neue Tee „Ruanda Karongi Kwitanga“ mit erstaunlich intensiver, ausdrucksstarker Tasse.

Übrigens: Für den neuen Schwarztee Nr. 802 haben wir den höchsten Preis gezahlt, den jemals ein Tee in Ruanda erzielt hat! Kein Wunder, dass er den Namen „Kwitanga“ trägt, er bedeutet „Hingabe“.

Jetzt Code scannen und mehr erfahren:



Cooler News: Neue Größe, neuer Preis!

Erfrischende News beim Eistee: Ab ca. August gibt's die vier beliebten Sorten im noch handlicheren 0,33 Liter Tetra-Pak! Und auch der Preis ist „praktisch“: Für praktisch unschlagbare 1 € lässt sich der gekühlte Eistee besonders praktisch schnell unter

wegs in unseren besten Innenstadt- und Centerlagen schnappen! Ganz so wie zuletzt 2013, vor 9 Jahren! Die beliebten Sorten Apfel-Zitrone, Pfirsich, Ananas-Passionsfrucht und Kirsche-Banane bleiben natürlich allen Fans erhalten!



TEE KOSTPROBEN - KUNDENSTIMMEN


**Corinna Denker,
Teefreundin und Kundin
aus Bremen**

Tea is my passion.... Zum Frühstück, bei der Arbeit, zum Essen oder einfach so, zur Pause, zum runterkommen und genießen. Tee trinke ich seit meiner Abizeit, bin Kundin seit "Der Teeladen" und habe auch schon verkauft.


**Südkorea Everyday
Sencha (Nr. 589)**

Ein satt grünes, robustes, glattes Blatt, das frisch duftet. Mild, frisch-blumig, umami und ein wenig mineralisch. Eine solide leckere grüne Tasse, die wunderschön leuchtet. Ich bin immer an einem klaren Gewässer mit dicken Felsbrocken und einer satten Sommerwiese... Nicht jeden Tag in meiner Tasse, aber dieser Geschmack ist immer wieder besonders und erfrischend.


**Kashmir Khali-Kahwa
(Nr. 943)**

Einer meiner ersten Lieblingstees. Gewürze wie Kardamom und Zimt mit Vanille ergeben eine süßlich milde Tasse in der nichts hervorsticht, sondern alles wunderbar dezent miteinander harmonisiert. Eine ausgewogene, leichte Tasse wohliger Herzwärme... gerne auch mal mit einem kleinen Schüsschen Milch. Ich empfehle hier aber kein kochendes Wasser, 95 °C reichen.


**Mango-Passionsfrucht
(Nr. 1667)**

Eine hell-gelbe Tasse, die süßfruchtig duftet. Der Tee ist richtig „süffig“ und hat ein tolles Mango-Aroma mit einer sehr leicht herben Fruchtnote. Sowohl „hot summer“ als auch kalt erfrischend.

TEE NEWS

Matcha-Rarität im Edmon's Sortiment



Premiere: Erstmals findet ein Matcha den Weg ins Edmon's Spezialitäten-Sortiment. Ein Matcha, der so besonders ist, dass es lediglich eine rare Menge davon gibt. Ein Matcha mit außergewöhnlich feinem Geschmack, der ins Schwärmen geraten lässt. Ein Matcha, den unsere Tea Taster am liebsten für sich behalten hätten - und doch entschieden haben, diese Spitzenqualität mit besonderen Teegenießern zu teilen. Unser Uji Matcha Nakai aus Bio-Anbau mit ganz viel Umami ist in teilnehmenden Fachgeschäften erhältlich, natürlich nur so lange der Vorrat reicht.



Tee-Keramik von Mönchen für Teegenießer

Wir lieben gemeinsame Projekte nicht nur im Tee, sondern auch beim Teezubehör, das den Tee Genuss noch schöner macht! In der Keramikmanufaktur des Benediktinerklosters in Maria Laach sind wir auf wahre Schätze gestoßen: Von Hand gefertigt ist jedes Stück ein kleines, meisterhaftes Kunstwerk. Wir freuen uns sehr, mit diesem exklusiven Projekt ganz bald zauberhafte Tee-Keramik anbieten zu können und zugleich die Mönche und Mitarbeiter des Benediktinerklosters in Maria Laach zu unterstützen.



Neuer Kräutertee: Weiße Melisse

Melisse ist als angenehm leicht-zitroniger Kräutertee sehr beliebt. Bei uns findet man Melisse in Teemischungen, wie dem Österreichischen Bergkräutertee, Chillma oder "Mainzelmännchens Alles wird gut". Ab sofort gibt es auch einen Mono-Kräutertee für die Freunde des puren Melissengeschmacks! Aus dem österreichischen Bergland kommt unsere Weiße Melisse, die mit sanfter Blumigkeit und der typischen, erfrischenden Zitrusnote entspannten Genuss verspricht!

HINTERGRUND

Verwöhnt von der Sonne Griechenlands...

Als Reiseziel steht Griechenland ganz weit oben auf der Beliebtheitskala. Olivenöl und Feta wecken Erinnerungen an den vergangenen Sommerurlaub - aber auch ein ganz besonderes Kraut, das botanisch als *Sideritis Scardica* bezeichnet wird und als "Griechischer Bergtee" bekannt ist.

Die Geschwister Eiridi und Nikos Malinis betreiben ein kleines Familienunternehmen, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, den Reichtum aromatischer Pflanzen aus Griechenland in die Welt zu bringen.

Im Interview verraten sie, was das Besondere an ihrem Griechischen Bergtee ist...

Wie entstand euer gemeinsames Familienunternehmen?

Nikos: Als meine Schwester und ich in unsere Heimatstadt Kozani zurückkehrten, um unserer Familie und Freunden näher zu sein, kam uns die Idee, aromatische Heilpflanzen anzubauen und zu vertreiben, wie von selbst. Unsere Eltern sind Agronomen und sehr erfahren im Anbau und in der Pflege von

Pflanzen, während Eirini und ich einen betriebswirtschaftlichen Hintergrund haben. Somit konnten wir unsere Fähigkeiten mit den natürlichen Ressourcen unseres Landes vereinen.

Mittlerweile beschäftigen wir 3 feste Mitarbeiter und in der Erntezeit ab Anfang Juni saisonal mehr als 15 Mitarbeiter.

Wie kam es zum Anbau von Griechischem Bergtee?

Sideritis war eine der ersten beiden Kulturen, mit denen wir uns befassten. Die Pflanze ist in unseren Bergen zuhause und die Einheimischen fühlen sich mit dem Kraut sehr verbunden, da sie es seit Jahrhunderten anbauen. Das Saatgut stammt ursprünglich von dieser einheimischen Bevölkerung und wir haben entschieden, auf den Feldern an den Berghängen anzubauen, da Sideritis felsige und leichte Böden liebt.

Was ist für den Anbau wichtig?

Die wichtigsten Aspekte sind das Klima, die Höhenlage und die Witterungsbedingungen, geeignetes Saatgut, die Anbaumethoden und Erfahrung.

Wo genau wächst das Kraut?

Wir bauen in Xirolimni an, ein kleines Dorf in der Nähe der Stadt Kozani im Norden des griechischen Festlandes.

Unsere Felder befinden sich auf 700 m Höhe an den Berghängen, wo die Sideritis auch natürlich wächst - das bedeutet, dass wir sie in ihrer "natürlichen" Umgebung anbauen.

Was ist für die Verarbeitung wichtig?

Geerntet und verarbeitet wird besonders schonend per Hand. Für TeeGeschwendner schneiden wir das Kraut in kleine Portionen, sodass sich der sanfte Geschmack beim Aufguss optimal entfalten kann.

Was macht Sideritis in Griechenland so beliebt?

Der Griechische Bergtee hat hier eine lange Tradition. Geschätzt wird er vor allem wegen seines angenehmen Geschmacks mit leichter Zitrusnote. Er kann heiß oder kalt getrunken werden. Da er kein Koffein enthält, ist er zu jeder Tageszeit genießbar und auch für Kinder geeignet.



Nikos & Eiridi Malinis



Sideritis-Ernte in den Höhenlagen von Xirolimni

WOHER KOMMT EIGENTLICH...?

Unser Shincha

Kaum ein Termin wird jedes Jahr so heiß ersehnt wie die Ankunft der neuen Ernte unserer Shincha und alljährlich lässt Shincha die Herzen unserer Grüntee-Fans höher schlagen.

Shincha kommt aus Japan, das ist ganz klar - doch wo wächst unser Shincha eigentlich genau?

Unsere beiden Shincha Shimoyama und Kirisakura werden auf der südlichen Insel Kyūshū in Kagoshima angebaut.

Unweit des Kirishima Kinkowan National Parks werden mitten in der Natur Teefelder ökologisch bewirtschaftet. Das reine Wasser, die Beschattung vor der Ernte und die vulkanischen Böden tragen dazu bei, dass jedes Jahr aufs Neue zwei intensive Bio Shincha entstehen, die keine Wünsche mehr offen lassen.

Mehr Eindrücke gewünscht? Code scannen und die malerische Kulisse des Teegartens in unserem Video anschauen:



TEE MEINUNGEN



Nr. 1429 Elefant
Spaßmacher-Tee

«Sehr lecker und zu empfehlen - - nicht nur was für Kinder!» **Kunden-Bewertung**

«So einen leckeren Tee haben wir noch nie getrunken! Echt super!» **Kunden-Bewertung**

«Sehr leckerer Tee, schmeckt warm und auch kalt hervorragend.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 1164 Sun Valley

«Schöner Kräutertee mit viel Geschmack!» **Kunden-Bewertung**

«Leckerer, sonniger Allrounder.» **Kunden-Bewertung**

«Total lecker, kann man auch kalt gut trinken.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 946 Karl-Heinz,
der Herbsttee

«Kaufe diesen Saisontee immer auf Vorrat. Obwohl eher herbstlich im Geschmack. Wunderbar warm im Winter und kalt erfrischend im Sommer!» **Kunden-Bewertung**

«Jedes Jahr mein absolutes Highlight, freue mich immer riesig, wenn seine Saison beginnt, bin traurig, wenn es im Nov. wieder vorbei ist. Versuche mir immer einen Vorrat anzulegen.» **Kunden-Bewertung**

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: Oktober 2022

Ihr Fachgeschäft:

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



REZEPT: SPRITZIG-ERFRISCHENDES KAMILLEN-SORBET



Sommerzeit ist Eis(tee)-Zeit! Wer würde vermuten, dass sich mit Kamillenblüten ein herrlich-erfrischendes Sorbet zaubern lässt? Köstlicher Eisgenuss, der einfach gemacht und sogar vegan ist!

Zutaten:

- 6 g (ca. 9 gestr. Teelamaß) **Kamillenblütentee Nr. 1139**
- 450 ml Wasser
- 150 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- Zitronenscheiben zum Garnieren

Zubereitung:

1. Kamillenblüten in eine Kanne geben.
2. Das Wasser mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und über die Kamille geben.

3. Ca. 10 Min. ziehen lassen und nach der Ziehzeit durch ein Sieb in eine gefriergeeignete Schüssel abgießen.

4. Abkühlen lassen und dann im Eisfach mind. 4-5 Stunden gefrieren lassen.

TIPP: Um die Bildung von Eiskristallen zu verhindern, kann das Sorbet 1x pro Stunde kräftig umgerührt werden.

5. Vor dem Servieren in kleinere Schälchen oder Dessertteller füllen und mit Zitronenscheiben garnieren.

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

