



Teecetera

Ausgabe 32 • Januar 2010

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

Editorial



Was wirklich zählt

Die Feiertage liegen hinter uns und beinahe traditionell beginnen wir das neue Jahr mit einem Ausblick, persönlichen Wünschen und guten Vorsätzen.

Sei es der Raum für Begegnungen mit uns nahe stehenden Menschen, die eigene Auszeit oder konkrete Herausforderungen, die wir in dem vor uns liegenden Jahr erleben und bewältigen möchten.

Das pulsierende, vielfältige Leben hält uns in Atem und lässt uns immer wieder vergessen, was wirklich zählt.

Doch gerade die Zeit ist wohl unser wertvollstes Gut, da sie für uns alle nur begrenzt vorhanden ist.

Sich Zeit zu nehmen, den Alltagstrubel einmal hinter sich zu lassen und den Blick auf das Wesentliche unseres Lebens zu richten ist wohl das größte Geschenk, das wir unseren Mitmenschen und uns selbst machen können.

"Man trinkt Tee um den Lärm der Welt zu vergessen"

Tien Yi-Heng, Chinesischer Gelehrter

Nehmen Sie sich bewusst Zeit für sich und Ihre Lieben und genießen Sie unsere feinen, ausgewählten Teekreationen in einem rundum guten und gesunden Jahr 2011!

Ihr

Jonathan Gschwendner

Frostiges Klima?

„Ein guter Koch ist ein halber Arzt.“

Chinesen, Inder, Araber – und auch Europäer wechseln je nach Jahreszeit und Befinden ihren Tee und die Zutaten für Speisen und Tees. Die besten Tees gegen die Kälte sind solche, die mit den klassischen Winterwärmengewürzen Zimt, Ingwer, Muskat, Anis oder Fenchel geeignet sind, so richtig Dampf in Tasse und Körper zu entfachen.



Indian Chai BIO (Nr. 780)

Ein Kraftpaket aus schön kräftigem Schwarzen Tee und tollen wärmenden Gewürzen. Allen voran Zimt, dem Wärmer, Anreger und Harmonisierer schlechthin. Aber auch Kardamom (der Anti-Schleimer), Gewürznelken (die Powerbällchen für Herz und Hirn) oder Pfeffer helfen auf dem Weg zu wohliger Wärme. Schmeckt am besten mit etwas heißer Milch und leicht gesüßt.



Opa Harmsen® BIO (Nr. 1260)

Wie, Sie kennen Opa Harmsen® nicht? Dann wird's aber Zeit – angesichts immer kälterer Winter in Folge der Erderwärmung. Opa hat alles gemischt, was ein guter, würziger Kräutertee haben muss, um bis in die Füße mollig warm zu werden: Koriander, Fenchel, Ingwer, Süßholz, Anis und Zimt. Und für Oma noch Melisen-, Pfefferminzblätter und Kornblumenblüten.



Kashmir Khali-Kahwa® (Nr. 943)

Die Kashmiris lieben im kalten und strengen Himalayawinter diesen weichen und doch würzigen Tee. Die Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom und Gewürznelken lässt die Berge niedriger und die Temperaturen höher erscheinen. Zumal die Basis dieses Tees grün und äußerst anregend auf den etwas eingefrorenen Kreislauf wirkt.



Kapha BIO (Nr. 1297)

Aufgegossen und angeschnallt: Diese ayurvedische Gewürzkräutermischung ist nur was für scharfe Typen. Neben den belebenden und wärmenden Elementen Ingwer, Fenchel und Kardamom sorgt vor allem der Chili für inneres Brennen. Manche Kapha-Anhänger behaupten sogar, sie hätten die heimischen Heizkosten um 10% senken können.



Rooitea Ingwer BIO (Nr. 1387)

Eine wirklich scharfe Komposition, sagt der Erfinder, und meint damit vor allem den Einfluss des würzigen Ingwers. Ingwer (*Zingiber officinale*), so lässt sich leicht in Omias Handbuch der alten Hausmittelchen nachlesen, sei herausragend bei Husten, Schnupfen und Heiserkeit. Und gehört natürlich zu den wärmenden Gewürzen!

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. 2572

Assam FTGFOP1 Halmari Second Flush

Einfach goldig, das Blatt dieses herausragenden Assams aus der besten Erntezeit. Halmari glänzt immer häufiger mit kraftvoll-eleganten Blatt-Partien, die den Produktionen eines Mangalam oder eines Mokalbaries in nichts nachstehen. Runde, kupferrote Tasse.



100g € 13,40

400g € 50,88 inkl. Edmon's Dose

Schwarzer Tee Nr. 2652

Südindien Golden Tippy Oothu, Bio-Anbau

In naturgeschützter Umgebung am südlichen Zipfel des Subkontinents liegt der Garten Oothu. Die kräftige dunkelrote Tassenfarbe lässt die Herzen der Liebhaber nordindischer Spitzentees aus der Brahmaputra-Region zu Recht höher schlagen. Würzig, rund und kernig im Geschmack.



100g € 15,80

400g € 53,76 inkl. Edmon's Dose



FACHGESCHÄFTE STELLEN SICH VOR

TeeGschwendner Göttingen

„Oh, was für ein schöner Tealaden...“ Dieses Lob ist nicht ungewöhnlich für ein TeeGschwendner Fachgeschäft, aber es hat noch mal eine besondere Wertigkeit im Epizentrum des Süd-Niedersächsischen Tee-Handels, nämlich in Göttingen!

Alleine in der historischen Altstadt von Göttingen tummeln sich 7 Teefachgeschäfte und buhlen um die Gunst der Tee Liebhaber. Diese Quote ist einmalig in Deutschland, denn in keiner vergleichbaren Stadt ist das Thema „Tee“ so allgegenwärtig wie in Göttingen. Doch innerhalb von Göttingen gilt das TeeGschwendner Fachgeschäft als besondere Perle unter den Teehäusern.

Das Geschäft präsentiert sich an renommiertester Stelle, an den beiden bekanntesten Wahrzeichen von Göttingen: dem historischen Rathaus und Vis à Vis dem Gänselieselbrunnen (jeder Göttinger Student sollte nach seiner Immatrikulation



den Brunnen besteigen und das Gänseliesel küssen: das somit meistgeküsste Mädchen der Welt).

Perfekt eingebettet in einem alten Fachwerkhaus ist es gelungen, den Bogen zwischen alter Architektur und modernem Teefachgeschäft zu spannen. Rodney & Klaus Frawley betreiben das Teefachgeschäft seit 4 Jahren und erfreuen sich wachsenden Zuspruchs unter den Göttinger Teetrinkern. Wobei die Verbundenheit zum Tee (Fam. Frawley hat ihren Ursprung

in Australien, einer der stärksten Teetrinkernationen weltweit) und zu TeeGschwendner (die Frawleys betreiben ein zweites TeeGschwendner-Teegeschäft in Kassel und auch Schwager Benjamin Warminsky führt ein TeeGschwendner Teefachgeschäft in Kassel) verpflichtet!

Sollten Sie also einmal in der Göttinger Altstadt unterwegs sein, schauen Sie mal bei TeeGschwendner vorbei und genießen die einmalige Atmosphäre bei einer leckeren Tasse Tee!



Auge in Auge

Aus dem Reisetagebuch von Thomas Holz

**Kakachi / Manjolai, Tamil Nadu, Südindien
Dienstag, 5. Oktober 2010**

An Schlaf war in der stürmischen Nacht kaum zu denken. Der Monsoon hat in diesem Herbst früh eingesetzt und der Dauerregen peitscht unsere kleine, abgelegene Hütte von allen Seiten.

Die Kakachi Division liegt zwischen den Gärten Manjolai und Manimuttar und außer dem kleinen Guesthouse gibt es nebenan nur noch den „Sports Complex“ – eine Halle mit Badminton Court für den Zeitvertreib. Diese wurde am Vortag mit Palmen und Möbeln zum Partyraum veredelt. Zu fortgeschrittener Stunde füllte sich die Tanzfläche und unsere bunte, hervorragend harmonisierende Reisegruppe mischte sich mit den indischen Gastgebern. Den Startschuss gab ausgerechnet ein Hit aus den Achtzigern: „Eye of the Tiger“. Zufall oder Vorbestimmung?

Die für heute früh geplante und von allen mit großer Spannung erwartete Wanderung vom Kodayar Staudamm bis zum Muthu Kuli Aussichtspunkt kann aufgrund der Wetterlage nicht stattfinden. Wir „wandern“ dafür mit den Jeeps. Die 8 Kilometer

lange Strecke führt auf rund 1.900m Höhe weitab der Teegärten an einem verwunschenen Stausee entlang, umgeben und begrenzt von dichtem, undurchdringlichen Urwald. Es regnet Bindfäden. Die Sicht ist nicht gerade üppig, zudem beschlagen die Scheiben und die wilde Botanik auf beiden Seiten des Weges versucht immer wieder, durch die leicht geöffneten Fenster ins Wageninnere zu dringen. Hier und da frischer Elefantendung.

Noch 2 Kilometer bis zum Viewpoint. Mein alter Freund Bharath Mandanna lenkt den Tata-Jeep um einen Felsvorsprung und ich kann gerade noch rufen: „Watch it! Animals!“ um danach in Ehrfurcht zu verstummen. Zwei majestätische Großkatzen trotten gemächlich nur 50 Meter vor uns über den Weg. Tiger!!

Andreas aus Chicago, hinter mir sitzend, ist völlig aus dem Häuschen. Wie besessen drückt er auf den Auslöser seiner Kamera. Das größere, kräftigere Tier bleibt kurz stehen, dreht den Kopf und schaut uns an - so als würde es fragen: „Was wollt ihr denn hier?“

Dann verschwinden beide im dichten Dschungel. Nur die tiefen Abdrücke ihrer Pranken im aufgeweichten Boden erinnern an den kurzen Auftritt. Hektische Betriebsamkeit in den hinteren Fahrzeugen, die Tiger-Nachricht ist angekommen. Wie selten man diese schätzenswerten Raubkatzen in freier Wildbahn zu Gesicht bekommt, bestätigen uns die indischen Begleiter. So mancher von Ihnen musste 20 Jahre auf diese Begegnung warten.

Auf dem Rückweg weicht die Spannung. Doch nur für kurze Zeit. Wie aus dem Nichts donnert urplötzlich ein gewaltiger Büffel, geschätztes Bruttogewicht 1,5 Tonnen, knapp vor uns über die Straße hinab Richtung Stausee. Bei dem Tempo hätte das Urviech unseren Jeep locker zermalmt. Gerade noch einmal gut gegangen.

Wir erreichen wieder unseren Ausgangspunkt, den Kodayar Damm und sind rechtzeitig zum Afternoon Tea zurück in unserer Kakachi Hütte. Es gibt Schwarzen Tee. Oothu. Von nebenan. Ein wohliger Genuss – und in jeder Tasse steckt ein kleines Abenteuer.

Eine perfekt harmonisierende Reisegruppe



Thomas Holz und Daniela Heinkel (TG Konstanz) in Kakachi



Bharath Mandanna



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 ...

Blutorange *[jetzt BIO]*

Aromatisierter Bio-Schwarztee Nr. 959

Vampire und alle anderen, die nach Blut(!)-orange lechzen, können sich freuen! Den saftigen Schwarztee können Sie jetzt in Bioqualität genießen.

Macadamia

Aromatisierter Schwarztee Nr. 1594

Die „Königin der Nüsse“, Australiens feine Macadamia-Nuss veredelt diese vollmundige Schwarzteemischung aus Ceylon, China und Indien. *Genüsse* aller Länder vereinigt Euch!

China Mannong Pu Erh BIO

Schwarzer Tee Nr. 576

Exquisiter Pu-Erh Tee ist die Spezialität der Mannong Region in Yunnan. Uralte Teebäume liefern die Blätter für diesen erdigen Klassiker. Tiefbraune Tassenfarbe, pikant-würzig, reich und reif.

Fastenzeit® BIO *[wieder da]*

Bio-Kräuterteemischung Nr. 1179

Passend zu den guten Vorsätzen nach der Weihnachtsschlemmerei ist unsere fein abgestimmte Kräuterteemischung namens „Fastenzeit®“ wieder in den Regalen. Mildkräutrig mit blumiger Lavendelnote... sollte es beim Fasten nicht eigentlich um Verzicht gehen?



Jutta Faßbender

In loser Reihenfolge präsentieren wir Ihnen an dieser Stelle spannende neue Rezepte oder TeeGschwendner-Mitarbeiter. Heute freuen wir uns, Ihnen eine Kollegin vorstellen zu können, die wie José Torres (Teecetera Nr. 21) unsere direkte Kommunikation mit Teegenießern übernimmt.

Steckbrief

Name: Jutta Faßbender
Funktion: Kundenservice / Teeabteilung
Alter: na, wer wird denn so indiskret sein?
Systemzugehörigkeit: 1 Jahr... und hoffentlich noch viele mehr!

Mein Weg zu TeeGschwendner:

Im Mai 2009 kam ich zu TeeGschwendner: Ich konnte einen der knappen Plätze im TeeSommelier-Lehrgang ergattern. Als langjährige Kundin hatte ich eigentlich nur darauf gehofft, meinen Teewissensdurst stillen zu können und als Veranstalterin von Tee-Events geschult zu werden. Aber die besondere Atmosphäre in der Meckenheimer Zentrale machte mir Lust auf mehr, also bewarb ich mich. Wenige Monate später hatte ich Glück: eine Stelle wurde frei und nun bin ich Mitglied der Teeabteilung und betreue dort unter anderem das Kundentelefon und beantworte Teefragen aller Art via eMail.

Warum ich gerne bei TeeGschwendner arbeite:

Hier in der Teeabteilung bin ich ganz nah am Tee: täglich werden im Einkauf oder der Produktentwicklung neue Muster verkostet und ich kann unmittelbar erfahren, was sich in der Welt des Tees so tut. Und was mich als TeeSommeliere (IHK) besonders freut: ich darf mich nicht nur mit Kunden oder der Presse über dieses leckere Produkt austauschen, sondern schule inzwischen selbst neue TeeSommeliers.

Mein Lieblingstee:

Darjeeling Lingia First Flush Bio (Nr. 235)



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