



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 49 – April 2015

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **April:** Zauberflöte
- › **Mai:** Flugtee Darjeeling
- › **Juni:** Mandelmilch

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

Das Ende der Welt ist Grün!



IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Chillma
- Creme d'Orange
- Flugtee Nepal SFTGFOP1 Sunderpani

TEE NEWS 2

- Landesehrenpreis
- TeeGschwendner-App
- 9 Gründe für täglichen Tee

NACHGEFRAGT 3

- bei Udaya Chapagain

WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- Lung Ching

TEE MEINUNGEN 4

IM PORTRAIT 4

- Jonathan Gschwendner

Alles begann mit einem Kamelien-Strauch in Nachbars Garten. Anfang der 1990er Jahre beobachtete Vincent Chen, dass in seiner Heimat, auf der Nordinsel Neuseelands, offensichtlich hervorragende Bedingungen für Kamelien herrschen. Als passionierter Tee-Liebhaber entschloss sich Herr Chen 1996 dazu 1500 Stecklinge taiwanesischer Teepflanzen einzuführen. Nach 12 Monaten Quarantäne blieben nur mehr 130 Pflanzen übrig.

Fast 20 Jahre später ist der erste und bis heute einzige Teegarten Neuseelands auf über 48 ha angewachsen und der ganze Stolz der ansonsten britisch geprägten (Tee-) Nation am anderen Ende der Welt. Fernab jeder Industrie gedeiht hier einer der reinsten und bezauberndsten Tees dieser Erde, unter der Direktion taiwanesischer Teemeister.

Das Zealong Estate legt großen Wert auf modernste hygienische Standards. Daher werden Teehändler in anderen Ländern genau ausgewählt. Als erster Teehändler Deutschlands durften wir den Neuseeland Oolong dann im Jahre 2012 anbieten.

Kurz darauf folgte der Zealong Black, ein tiefdunkler, aromatisch-würziger Schwarztee, den wir ebenfalls als erster Händler 2013 anbieten konnten!

Nun dürfen wir wieder einmal mit Stolz als erster Teehändler Europas eine Novität

aus «down under» präsentieren: Zealong Green! Feinster, authentischer Grüntee, offen gerollt, großblättrig und ganz ursprünglich ohne Chemie angebaut.

Ein zartes Paradebeispiel dafür, wie vielseitig Tee sein kann, wenn jahrelange Erfahrung in die Verarbeitung einfließen. Dem Streben nach Perfektion und der unermüdlichen Experimentierfreudigkeit von Vincent Chen verdanken wir immer wieder Überraschungen wie diesen Grüntee, der ab sofort in allen Fachgeschäften und online erhältlich ist.



Der Zealong Green eignet sich wunderbar für mehrfache Aufgüsse. Bei leicht erhöhter Dosierung sollte das Wasser bei jedem weiteren

Aufguss etwas höher temperiert sein, als zuvor. Die Ziehzeit kann entsprechend bei jedem weiteren Aufguss ein bisschen verkürzt werden.

TEE KOSTROBEN



Daniel Mack, Tea Taster
Seit gut 10 Jahren arbeitet Daniel Mack bereits im Teehandel und ist bei TeeGschwendner verantwortlich für den Einkauf asiatischer Tees, z.B. aus China, Japan oder Vietnam.

**Nr. 1122 Chillma**

Muss ein Kräutertee immer nach Minze schmecken? Dass es auch anders geht, zeigt wunderbar unser Chillma, der mit seinem großen Anteil an Melisse und dem dezent herben Hopfen eine völlig andere Richtung einschlägt. Vielseitig sind die Kräuter, jeden Tag spannend und immer wieder neu!

**Nr. 1601 Crème d'Orange**

Wie herrlich süß und lieblich dieser Tee alleine schon duftet. Selbst eingefleischte Klassik-Fans werden sich dem weichen, frischen Duft nicht entziehen können und immer wieder landet auch dieser aromatisierte Tee in meiner Tasse, so sehr erinnert er mich doch an meine Kindheit mit den typischen Sahnebonbons von Oma.

**Nr. 306 Flugtee Nepal SFTGFOP1 Sunderpani, First Flush Bio**

Herrlich, wie sich die ersten Pflückungen im Himalaya ankündigen, blumig, frisch, floral, lieblich. Ganz egal, was der Kalender sagt, ob es draußen schneit, regnet oder man bereits im T-Shirt umher-spazieren kann: Frühling beginnt mit dem frisch eingeflogenen First Flush aus Nepal und Darjeeling!

ab Ende April erhältlich

TEE NEWS

**TeeGschwendner erhält den Landesehrenpreis für Lebensmittel**

TeeGschwendner wurde aktuell mit dem «Landesehrenpreis für Lebensmittel 2014» ausgezeichnet. Das NRW-Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz würdigt damit Unternehmen, die sich in besonderer Weise im Bereich der Lebensmittelproduktion engagierten. Neben der Herstellung von hervorragenden Produkten geht es darüber hinaus um weitere wichtige Kriterien.

**TeeGschwendner APP für IOS, Android und Windowsphone**

Das Tee-Rad neu erfunden: Mit der Shopping-App von TeeGschwendner wird die Suche nach dem passenden Tee zur interaktiven Entdeckungsreise. Mit vielen Infos, Produktbildern, den richtigen Tipps für die Zubereitung und der Teeuhr gelingt der Lieblingstee im Nu! Eine Tee-App, die Teeliebhaber und Fans der außergewöhnlichen Teekreationen von TeeGschwendner glücklich machen wird.

**9 Gründe, warum Sie jeden Tag Tee trinken sollten**

Die Huffington Post hat alle Teetrinker kürzlich humorvoll mit 9 Gründen beglückt, warum wir uns auf keinen Fall von unserem geliebten täglichen Teeegenuss abbringen lassen sollten! Danke, liebe Huffington Post. Einfach auf www.huffingtonpost.de «9 Gründe Tee» in das Suchfeld eingeben oder den QR-Code verwenden.



NACHGEFRAGT

Wie lange kennen Sie schon TeeGschwendner und Thomas Holz?

Ich lernte Thomas Holz im Jahre 1984 kennen. Ich besuchte ihn damals in seinem kleinen Büro in der Hamburger Speicherstadt.

Zu dieser Zeit gab es in Nepal noch keine privaten Teefabriken und ich exportierte kleine Mengen von Tee, der in staatlichen Betrieben hergestellt wurde.

Im gleichen Jahr besuchte er mich in Nepal. Unsere ersten Jahre im Teehandel waren ziemlich aufregend. Es gab natürlich weder Computer, noch Internet oder Emails. Lediglich auf dem öffentlichen Postwege oder per Telegraph konnte man Verbindung halten.

Auch gab es keinerlei Transportmittel in unseren Teegärten. Außer dem Elefanten. Auf dem Rücken der Dickhäuter gelangten wir zu den verschiedenen Produzenten in sehr entlegenen Regionen.

Hotels und Pensionen entstanden erst viele Jahre später und so übernachteten wir meistens bei Freunden in viel zu kurzen Betten.

In den 90er Jahren dann wuchs das Geschäft miteinander und ich lieferte regelmäßig Tee an «Der Teeladen» und später an «TeeGschwendner». Längst war eine sehr feste und freundschaftliche Verbindung zwischen uns entstanden.

Welche direkten Effekte hat das Nepal-Projekt für die Sunderpani Kooperative gehabt?

Im Jahre 2005 entwickelten wir gemeinsam die Idee für ein Teeprojekt in der Region Ilam. Zwei Jahre dauerte es, bis alle Vorbereitungen abgeschlossen waren und die Umsetzung mit Unterstützung der GIZ eingeleitet wurde. Die erfolgreiche Implementierung dauerte weitere drei Jahre. Heute zählen über 300 Kleinbauerfamilien verschiedener Kooperativen zum Projekt.

Deren Teeblätter werden an die neu gebaute, verarbeitende Fabrik geliefert. Die benötigte Technologie, Trainings für die Kompostherstellung, Biogasanlagen, Kühe und Kuhdungmanagement wurden

«Auf dem Rücken der Dickhäuter gelangten wir zu den verschiedenen Produzenten in sehr entlegenen Regionen.»

kostenlos zur Verfügung gestellt. Nach der erfolgreichen Umstellung auf biologischen Anbau und deutlicher Qualitätsverbesserung erhalten die Bauern heute wesentlich höhere Preise für ihre Produkte. Zusätzlich erhalten sie einen Marktbonus direkt aus den Verkaufserlösen von TeeGschwendner.

Das gemeinsame Projekt wurde zum Modell in der Region und sehr erfolgreich. Aus den verschiedenen Marktteilnehmern unterschiedlicher Identität entstand eine große Familie.



Udaya Chapagain, Inhaber von Gorkha Tea Estate in Nepal und Thomas Holz beim Feierabendbier.

WOHER KOMMT EIGENTLICH ...

... Lung Ching?

Der Grüne Tee Lung Ching ist einer der bekanntesten und hochwertigsten chinesischen Sorten mit einer über 1000 Jahre alten Historie. Lung Ching Grüntees sind reine Gartentees aus der Gegend um die alte Kaiserstadt Hangzhou (Provinz Zhejiang) im Süden Chinas. Hier wurden bereits in der Tang-Dynastie von buddhistischen Mönchen Teegärten angelegt. Seither werden sie in reiner Handarbeit in den Teegärten an den sanften Hügeln

geerntet. Auch die Verarbeitung geschieht per liebevoller Handarbeit, wobei die Erhitzung in gusseisernen Pfannen den Charakter des Tees wesentlich prägt.

Lung Ching ist auch ein sagenumwobener Tee! Übersetzt bedeutet Lung Ching «Drachenbrunnen» und soll einer Legende nach rund um einen Brunnen angebaut worden sein, in dem ein glückbringender Drache sein Domizil hatte. Weil der Drache für ausreichend Regen sorgte, gedieh der Tee prächtig und entwickelte sich zu Kostbarkeit der Kaiser.



Der «Drachenbrunnen» in der Provinz Zhejiang, China

TEE MEINUNGEN



Nr. 1499 Zauberflöte®

«Seit Jahren unser Familienteel. Der Nachbarsjunge fragt jeweils: «Isch das dä gute Tee?» (Bewertung vom 24.01.15)

«Perfekter Eistee! Die Kinder lieben den für die Schule, zwischendurch und überhaupt!» (Bewertung vom 24.06.14)

Nr. 233 Flugtee
Darjeeling First Flush

ab Mitte April erhältlich
Der betörende Duft nach lieblichen Maiglöckchen kündigt auch in diesem Jahr wieder vom schönsten Flugtee, der in Darjeeling hergestellt werden kann – Soom! (Bewertung von Tea Taster Daniel Mack zur diesjährigen Ernte)



Nr. 1605 Mandelmilch

«Davon sollte man immer Vorräte haben. Honigbusch gemischt mit intensivem Mandelaroma ist schon wirklich ein Traum. Meine Familie liebt ihn, besonders die Kinder trinken ihn abends fast täglich. (Bewertung vom 21.12.14)

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

Heidestr. 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-0
www.teegschwendner.de

Auflage: 50 000

Redaktion: Birgit Rohn

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: Juli 2015

Ihr Fachgeschäft:

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



IM PORTRAIT – JONATHAN GSCHWENDNER



Jonathan Gschwendner

Seit 2006 ist Jonathan Gschwendner als Tea Taster in der Systemzentrale tätig und bildet die nachfolgende, 2. Generation im Familienunternehmen TeeGschwendner. Er hat Tee bereits mit der Muttermilch aufgenommen und so fiel ihm auch die Entscheidung des beruflichen Werdegangs leicht: er schlug ganz bewusst – wie sein Vater, dem Unternehmensgründer und Visionär Albert Gschwendner – den Teeweg ein.

Seit dem Tod seines Vaters im Jahr 2010 vertritt er die Familie im Unternehmen. Gelernt hat er an den Dreh- und Angelpunkten des Franchisesystems: Im Teefachgeschäft, um die Perspektive und Bedürfnisse der Franchisepartner zu erfassen, sowie in

der Systemzentrale in den Bereichen Groß- & Außenhandel und natürlich seiner größten Passion – dem Tea Tasting! Teeunternehmen national und international wirkten zudem auf seine kaufmännischen und produktspezifischen Fertigkeiten aus einem Blickwinkel außerhalb des TeeGschwendner-Systems.

Nach seiner langjährigen Ausbildung kann Jonathan Gschwendner mit Gewissheit behaupten, Tea Taster aus voller Leidenschaft zu sein! Stets auf den Spuren bester Teequalitäten und regelmäßig vor Ort in den wichtigsten Ursprungsgebieten dieser Welt, empfindet er seine Tätigkeit nicht einfach nur als Beruf – sondern als Berufung! Tee als faszinierendes Produkt

und TeeGschwendner als geliebtes Familienunternehmen, welches Partner, Mitarbeiter und Kunden durch die Liebe zum Tee verbindet, sind für ihn die zentralen Eckpfeiler seiner Arbeit. Im Bewusstsein, dass dieser Weg nicht nur Gestalten und Entwickeln, sondern ebenso Bewahren und Bewährtes ausbauen bedeutet, schaut er voller Tatendrang und Zuversicht in die Zukunft!