



Tee cetera

Ausgabe 42 • Juli 2013

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



Genussvoller Reisebegleiter

Wer kennt sie nicht, die enttäuschenden Tee-Erlebnisse auf Reisen, im Café, Büro und insbesondere im Urlaubsdomizil? Weder frisch, noch aromatisch und geschmacklich meist eintönig, schwimmen trostlos Beuteltees in unserer Tasse.

Alternativ wird uns gerne ein nur noch entfernt an Tee erinnerndes Heißgetränk aus der vermeintlichen Kaffeekanne serviert und lässt uns die heimische Teeauswahl schmerzlich missen. Die Lösung: unser MasterBag-Sortiment! In den praktischen Tassen- und Kännchenportionen bietet es Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten Klassiker aus dem Premiumsortiment. Topfrisch durch Einzelcellophanierung und mit ausreichend Raum zur Entfaltung des vollen Aromas. Zudem komfortabel und schnell in der Zubereitung ist der MasterBag der ideale Reise- und Urlaubsbegleiter und beschert Ihnen auch in der Ferne besten Tee Genuss.

Für die Zubereitung und Aufbewahrung in Thermoskannen und -bechern bei langen, ermüdenden Auto- und Zugfahrten eignen sich übrigens allen voran unsere belebenden Oolong-Qualitäten, die ergiebigen Schwarztees wie Assam, Ceylon und Vietnam sowie die sanften, erfrischenden Weißen Tees.

Davon, dass das Leben und insbesondere der Urlaub zu kurz für minderwertigen Tee ist, ist überzeugt
Ihr

Jonathan Gschwendner

Grünes Highlight aus Südkorea

Anfang Juni war es endlich soweit: Die wunderschönen Ergebnisse der 2013er Pflückung aus dem südkoreanischen Seogwang brachten ein Strahlen auf die Gesichter unserer Tea Taster.



Dass der Tee wie der Buddhismus aus China nach Korea gelangte, ist wenig überraschend. Ebenso wenig wie die Verwendung desselbigen in der Medizin. Soweit ging jedoch schon vor 1500 Jahren die Teeverehrung, dass man glaubte, der herrliche Duft steige in den Himmel auf und sorge dort für gute Stimmung unter den Göttern.

Für gute Stimmung sorgte auch die Entdeckung des letzten Jahres, als erstmalig der Südkorea Seogwang Sencha BIO auf unserem Verkostungstresen landete und die Herzen unserer Tea Taster im Sturm eroberte. Und dabei blieb es nicht. Auch die Grünteefans der deutschen Teeszene verfielen der eleganten Primadonna stante pede und katapultierten ihn dank stürmischer Nachfrage zum Senkrechstarter – mit dem kleinen Wehrmutstropfen, dass er zwischenzeitlich dank dieses großen Zuspruches vergriffen war! Damit immer noch nicht genug, widmete sich die Zeitschrift Ökotest in ihrem Grünteetest (Heft 02/2012) unserem Tee, kürte diesen zum Testsieger und zeichnete ihn mit der Note

„sehr gut“ aus.

Doch woher kommt der zarte Grüne eigentlich? Von der Insel Jeju, südlich der Koreanischen Halbinsel, auf der ein einzigartiges Mikro-Klima und die vulkanische Erde der Insel die Grundlage für diese außerordentliche Qualität der Teebüsche bildet. Ein weiterer wichtiger Baustein: Es gelang im Garten Seogwang die Umstellung auf ökologischen Anbau, ohne jegliche Einbußen bei der Erntemenge. Im fabriken Labor werden permanent die Böden analysiert und der Nährstoffbedarf exakt errechnet. Je nach Gehalt an Aminosäuren und Koffeingehalt legen die Labortechniker sogar den genauen Erntezeitpunkt fest. Einen Beitrag leistet auch die stetig wehende Meeresbrise, die ein Aufheizen der Teefelder verhindert. Durch das aus Japan bekannte Verschatten wird mehr Chlorophyll in den Blättern gebildet, was sich an der tiefdunklen Farbe der Blätter erkennen lässt.

Viele akribische und natürlich gegebene Bausteine, die zu dieser einzigartigen Qualität unserer **Nr. 591** führen!

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
Der im Jahr 1864 gegründete Teegarten bringt bis heute vergleichsweise wenig Tee hervor—jedoch in herausragender Qualität. Wie in diesem Jahr, als mit dem Pflücken noch einige Tage gewartet wurde.

Oolong Tee Nr. 2699 Thailand Jing Shuan Oolong Tea
Im Norden Thailands herrschen optimale klimatische Bedingungen für den Teeanbau. Nahe der Grenze zu Myanmar und Laos liegt der Teegarten, der diesen hellgrünen, weichen und cremig-süßen Tee herstellt.



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGsSchwendner Schwerin



Mit Herz und Seele dabei: Das ist unsere Schweri-

ner Partnerin Katharina Geerds in der Schlosstraße 29...

„Aus Hamburg und Lübeck kannte ich TeeGsSchwendner schon seit vielen Jahren - aber in Mecklenburg fehlte mir mein liebstes Teegeschäft. Da half nur eins: selber machen! Nach der umfangreichen und lebendigen Einarbeitung (Kompliment an meine Paten in Bad Godesberg, Kassel und Lübeck) öffnete ich im September 2012 mein wunderschönes Fachgeschäft mitten in der Schweriner Altstadt.“

Der Weg dahin war nicht ganz einfach:

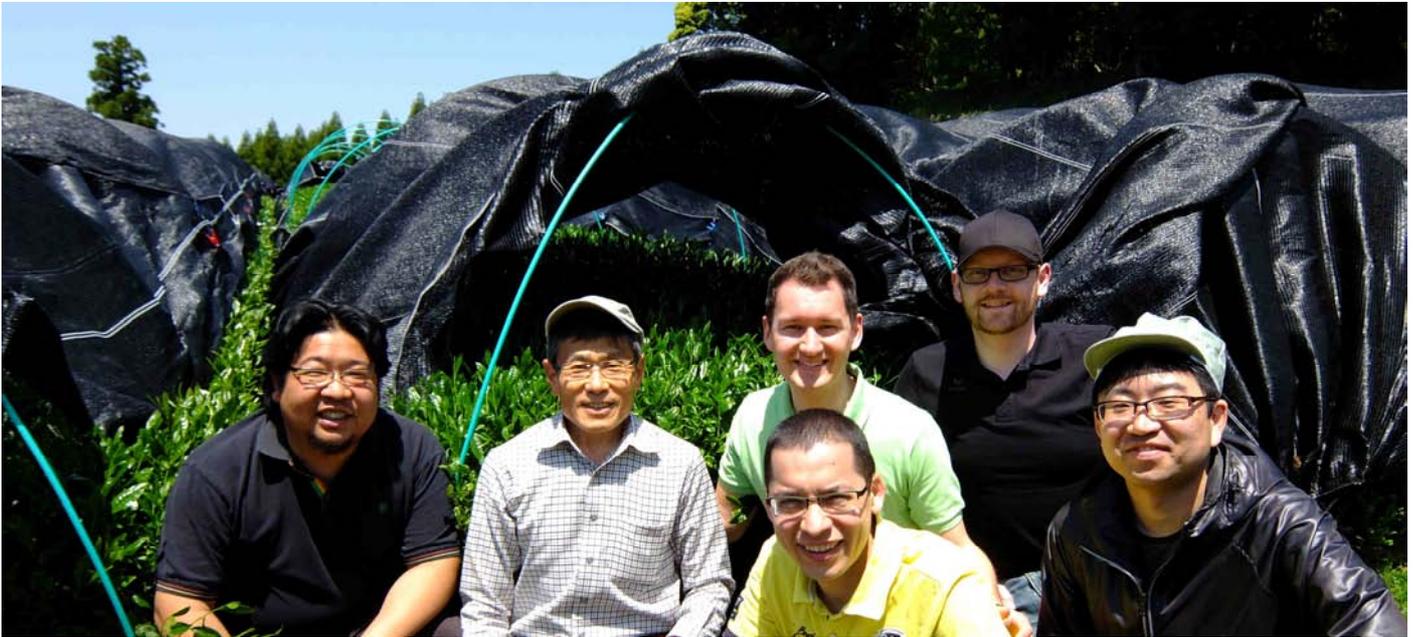
Die Schweriner Fußgängerzone ist voller Baustellen, wo soll man da ein Fachgeschäft eröffnen, das Ruhe für die Beratung bietet, aber auch genug Kunden erreicht? Schon da zeigte sich, dass unsere Partnerin in Schwerin nicht nur Feuer und Flamme für Tee ist, sondern auch beharrlich auf ihr großes Ziel hinarbeiten konnte: sie ließ nicht locker, bis sie in der Schlosstraße das rundum perfekte Ladenlokal gefunden hatte. Schulungen, Planung des Ladenbaus, Zusammenstellung des Sortiments vom Tee bis zu den Kannen ... alles war ein turbulenter Wirbel bis zur Eröffnung im September letzten Jahres.

Bald ist das erste Jahr herum, aber die Begeisterung für Tee blüht noch immer in jedem Satz von Katharina Geerds durch. Ob japanischer Matcha, Five O'Clock Tea oder die passende Tasse — wer in der Schlosstraße einkauft, wird die Teeleidenschaft erleben!



Big in Japan

Unsere Tea Taster im Land der aufgehenden Sonne



Tokyo und Kyoto haben wir bereits lange hinter uns gelassen. Wir fühlen uns, als wären wir bereits seit Wochen unterwegs, dabei sind es nur Tage. Die Eindrücke dieses Landes sind einfach zu berauschend für die Sinne.

Die pulsierende Megastadt Tokyo, deren Ausmaße kaum zu erfassen sind, ist ein herausfordernder Einstieg in dieses einmalige und uns so fremde Land. Neonlichter, Menschenmassen, Schnelllebigkeit wohin man blickt.

Kontrastreich die kulturelle Hauptstadt Japans, Kyoto, wo auch heute noch vereinzelt Geishas anzutreffen sind. Unzählige Tempel erzählen vom reichhaltigen Schatz der japanischen Geschichte. Aber auch Tee wird in allen Facetten und in allen Arten zelebriert. In Lebensmitteln, Süßwaren, Teigspeisen, Eiscreme. Ein Festmahl für unsere Gaumen.

Nun endlich sind wir auf Kyushu angekommen, der Südlichsten der vier Hauptinseln. Der Vulkan Sakura-jima grüßt uns bereits aus der Ferne, als wir an den ersten

Teefeldern vorbeifahren. Wir dürfen zu Gast sein bei Familie Nishi, die uns mitten in der Shincha-Ernte empfängt. In dritter Generation betreibt Toshimi Nishi das Familienunternehmen. Gelernt habe er alles von seinem Vater. Mit ihm fahren wir zu den Teefeldern, sehen Helfer die Netze abnehmen, die den Tee vor Sonnenlicht schützen. Alles geht per Hand. Selbst in Japan hat man noch keine Maschine für das Überschatten erfinden können. Ein Blick auf die Uhr erfreut uns, denn nur vormittags kann geerntet werden, wenn die Sonne noch nicht zu stark ist. Wir dürfen auf den modernen Harvestern mitfahren, die so schonend arbeiten, dass die Güte bester Handpflückung gleich kommt. Sogleich bringen wir den frisch geernteten Tee in die Fabrik zur Verarbeitung. Es duftet nach frischen Teeblättern, hier dampft es, dort wird gerollt, hier getrocknet, überall arbeiten konzentriert die Familienmitglieder am perfekten Tee. Wir überlassen unsere soeben geernteten Blätter den vertrauenswürdigen Händen.

Am nächsten Morgen werden wir zum Frühstück und zur Verkostung eingeladen. Der gestrige Tee ist fertig, muss nur noch von den Stängeln und Stielen gereinigt werden. Ob wir ihn probieren möchten.

Unser sofortiges „Ja!“ kommt wie aus einem Mund. Dann der ersehnte Moment. Köstlichster Grüntee, wohliger Umami-Geschmack, intensiv und fruchtig, leicht süß und so frisch, wie nur irgend möglich. Wir sind begeistert und möchten wissen, welchen Tee wir denn gestern geerntet und heute probieren durften. Herr Nishi schmunzelt und sagt:

„Shincha Kirisakura!“



Trends und Neues

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

Trendtee Erdbeer-Bambus (Aromatisierte Fruchteeemischung Nr. 1609)

Erdbeeren gehören zum Sommer wie blauer Himmel und Sonnenbrille. Dieser vertraute Genuss hat in der Kombination mit Bambus eine neue Leichtigkeit gewonnen – das muss man einfach mal probieren. Ist natürlich bestens für die Zubereitung als Eistee geeignet, Bereicherung für Bowle und und und. Eben Sommer!

Japan Genmaicha BIO (Japanische Teespezialität Nr. 703)

Unser außergewöhnlichster Japaner hat jetzt auch sein Bio-Zertifikat. Wenn vitalisierender Sencha-Tee mit geröstetem Reis kombiniert wird, ergibt das ein besonderes Heißgetränk ... oder einen Eistee, der völlig aus dem Rahmen fällt: nicht süß, nicht fruchtig – aber durch die herbe Frische enorm durstlöschend!

Sanddorn-Ingwer (Aromatisierter Fruchtee Nr. 1492)

Die nordische Powerbeere Sanddorn bekommt hier würzig-scharfe Unterstützung vom Ingwer. In der leuchtend roten Tasse finden Sie außer einer feinen Honignote auch Antworten auf Ihr Fernweh: Sanddorn nimmt Sie mit an die Strände der Nordsee und Ingwer in den Dschungel Südostasiens.



Frozen Matcha Latte

Es grünt so grün! Das absolute Trendgetränk in diesem Sommer, das sich sowohl gemütlich im Garten sitzend oder „to go“ beim sommerlichen Spaziergang genießen lässt. Herrlicher Matcha-Grüntee trifft auf eiskalte Milch... Die grünste Verführung, die es je gegeben hat!

Zutaten für 1 Glas:

- 1/2 Teelamaß Matcha-Pulver (Matcha Latte Pulver oder Nr. 726)
- 300 ml kalte Milch oder Sojamilch
- Eiswürfel
- Nach Geschmack etwas Zucker oder Ahornsirup

Zubereitung :

Geben Sie ein wenig Milch in einen Becher, fügen Sie das Matcha-Pulver und ggf. Zucker oder Ahornsirup dazu.

Mixen Sie die Zutaten mit einem Milchaufschäumer. Wenn das Pulver vollständig gelöst ist, können Sie den Becher mit Milch auffüllen und Eiswürfel hinzugeben. Für die Extra-Schaumkrone etwas Milch separat aufschäumen und auf das Getränk geben. Zum guten Schluss mit etwas Matcha-Pulver bestäuben und genießen! Besonders gut eignet sich je nach Geschmack auch die Verwendung von Sojamilch mit Bananen- oder Vanillegeschmack.

Kleiner Tipp: Schmeckt auch warm sehr gut (... falls der Sommer sich doch nochmals verstecken sollte).



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!



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“.

Ihr Fachgeschäft:

Impressum