



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 83 – Oktober 2023

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Okt:** Gebrannte Mandel
- › **Nov:** Winterzauber
- › **Dez:** Weihnachtstee

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

Wärmend, würzig, lecker: CHAI



In der kalten Jahreszeit sind Gewürze wie Ingwer, Zimt, Anis, Kardamom, Fenchel, Nelken und Pfeffer in Speisen und Getränken heiß begehrt. Kein Wunder, schließlich sagt man ihnen - besonders in Kombination - wärmende Eigenschaften nach!

Meist in Verbindung mit Schwarzem Tee, also typisch Indisch, nennt sich ein solches Getränk "Chai", was schlicht und einfach "Tee" heißt und meist Gewürztee meint.

Der Ursprung liegt in der ganzheitlichen Naturheilkunde des alten Indiens, dem Ayurveda. Demnach sorgen klassische Gewürztees für eine Anregung von Kreislauf und Verdauung sowie Wohlgefühl durch stimulierende, wärmende Elemente. Sozusagen Wellness für Zuhause!

Neben dem Schwarztee-Klassiker "Indian Chai" haben sich weitere Varianten einen Platz in unserem Sortiment und den Herzen vieler Chai-Lover erobert: z.B. Pumpkin Chai als weiterer Schwarztee. Kashmir Khali-Kahwa zeigt, dass Chai auch mit Grüntee harmoniert. Oder lieber koffeinfrei für den Abend? Dann sind Mogli Chai und Mogli Chai Schoko sowie Rooibos African Chai perfekt! Und wenn es weihnachtlich werden darf: Weihnachtstee Meistermischung und Sencha Claus läuten gemütlich-wärmend und würzig die Festtage ein!

Eines haben sie alle gemeinsam: Chai schmeckt hervorragend mit etwas (aufgeschäumter) Milch oder Milchalternative und leicht gesüßt!

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Nilgiri Southern Beauty
- African Chai
- Früchteparadies

TEE NEWS 2

- Das Buch zum Tee
- Ressourcenschonung
- Neue Tee-App

NACHGEFRAGT 3

- bei Muskan Khanna

GESCHENKTIPP... 3

- für groß und klein

TEE MEINUNGEN 4

MITARBEITERPORTRAIT 4

- Prem Thapa

Rezept: Klassischer Indian Chai mit Milch

Zutaten für 2 Gläser à 300 ml:
 - 7 g Indian Chai
 - 200 ml Milch oder pflanzliche Alternative
 - Süße, z.B. Ahornsirup

Zubereitung:
 Indian Chai mit 500 ml kochendem Wasser übergießen

und 5 Min. ziehen lassen, dann durch ein Sieb in eine Kanne abgießen. Tee auf 2 Gläser verteilen und je 1 TL Ahornsirup einrühren. Milch aufschäumen und über den Tee gießen.

Mehr Chai-Rezepte unter www.teerezepte.com



TEE KOSTPROBEN


Thomas Holz, Geschäftsführer und Tea Taster

Als Chef Tea Taster liebt und lebt er den Tee! Gerne und mit viel Herzblut reist er in die Ursprungsländer des Tees, um das Produkt hautnah zu erleben und langjährige Kontakte zu pflegen.


Nilgiri Southern Beauty (Nr. 351)

Es ist verblüffend, was die Frauen im jungen Tea Studio unter der Leitung von Muskan Khanna in den südindischen Nilgiris in so kurzer Zeit erreicht haben - eine Bereicherung auch für unser Sortiment: Ihr Nilgiri Southern Beauty hebt sich deutlich von der Masse ab und überzeugt mit mildwürziger, blumiger Tasse. Hut ab vor dieser Entwicklung!


Rooibos African Chai (Nr. 1305)

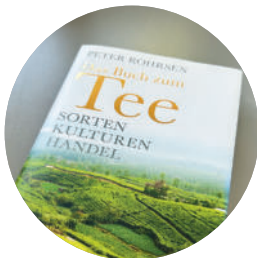
Rooibos als südafrikanisches Nationalgetränk ist in den Cafés Kapstadts als Rooibos Chai sehr beliebt. Der fruchtig-erdige Charakter des Rooibos harmonisiert mit den typischen Chai-Gewürzen so gut, dass man diesen inzwischen neben Kaffeespezialitäten als koffeinfreie Alternative angeboten bekommt. Aus unserer Sicht völlig zu Recht!


Früchteparadies (Nr. 1435)

Früchteparadies ist mit seinen klaren Noten von saftigen Erdbeeren und reifer Aprikose ein echter Klassiker. Die ausgewogene Fruchtemischung hat eine deutliche, aber gut eingebundene Fruchtsäure und bietet als Spielwiese für die verschiedenen Fruchtaromen ausreichend Platz zur Entfaltung. Ob kalt oder warm – Früchteparadies schmeckt immer und überall.

TEE NEWS

Dr. Peter Rohrsen - Das Buch zum Tee



Schon im Jahre 2007 hat Dr. Peter Rohrsen bei TeeGschwendner eine intensive Tee-Weiterbildung mit dem IHK-Abschluss „TeeSommelier“ genossen. Seine tiefe Liebe zum Tee und sein breites Wissen zu Geschichte, Handel, Zubereitung, Sorten, Gattungen, Herstellungsverfahren, aber auch Umwelt- und Sozialthemen fließen in dieses wunderbar informative und gleichsam unterhaltsame wie kurzweilige Buch ein. Ein neues kompaktes Must-have für alle Tee-Interessierten!

Neues Teebuch - Ressourcen schonend?



Unser Teebuch mit umfassenden Infos aus der Teewelt ist seit nunmehr 70 Ausgaben kostenfrei erhältlich. Ist ein gedrucktes Teebuch noch zeitgemäß? Für uns derzeit "Ja", denn wir wissen: unsere Kunden lieben es, darin zu blättern! Für unseren Leitgedanken der Ressourcenschonung berücksichtigen wir wichtige Aspekte: Den Einsatz von FSC-Papier aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft, eine verringerte Papierstärke und die Reduzierung auf 1 Ausgabe pro Jahr - so schonen wir Ressourcen und die Umwelt. Unser neues Teebuch Nr. 70 ist ab sofort als Jahresausgabe erhältlich!

APPlaus: Unsere neue APP ist da!



Die smarte Welt des Tees ganz handlich in der TeeGschwendner App! Finden und bestellen Sie Ihre Lieblingstees mit wenigen Klicks. Ob unterwegs, schnell mal zwischendurch oder bequem auf dem Sofa zuhause - mit der praktischen Tee App von TeeGschwendner haben Sie Ihre Teebestellung in Windeseile getätigt und können sich schon ganz bald auf den Genuss Ihrer Lieblingstees freuen! Jetzt downloaden überall dort, wo es APPs gibt.

HINTERGRUND

Von Frauen geführt: Das Tea Studio in Südindien

Das "Tea Studio", ein junger Teegarten in den südindischen Nilgiris, wird ausschließlich von Frauen geführt. Alles andere als üblich in Indien!

Warum? Weil Frauen in Indien in der Regel als Pflückerinnen arbeiten und Tea-Maker sowie Produktionsmitarbeiter männlich sind.

Dank moderner Maschinen kann das Tea Studio eine beachtliche Vielfalt an Spezialitäten herstellen: z.B. unsere Nr. 351 Nilgiri Southern Beauty und den Edmon's Nilgiri Long Jing (Nr. 2668).

Lukas Parobij hat Muskan Khanna vom Tea Studio zu diesem spannenden Ansatz interviewt...

Wie kam es dazu, einen Teegarten zu gründen, der ausschließlich von Frauen geführt wird?

Das Tea Studio ist der Höhepunkt einer über 4 Jahrzehnte andauernden Liebesgeschichte mit *Camellia sinensis* und der Passion, Tee wieder zum Leben zu erwecken. Am anderen Ende der industriellen Teeherstellung ist unser Ausgangspunkt

das feinste Blatt, das von Hand gepflückt und frisch an das Studio geliefert wird - und zwar von indigenen Pflückerinnen, deren Bemühungen wir unterstützen, indem wir das Zehnfache des Preises zahlen, den sie von den industriellen Produzenten erhalten. Die feinen Blätter werden sanft und sorgfältig behandelt. Um diesem zarten Blatt den nötigen Respekt zu erweisen, verwendet das Studio keine fossilen Brennstoffe und wird mit Solarstrom betrieben, was es zu 100 % umweltfreundlich macht.

Welche Vorteile sehen Sie darin, dass der Garten von Frauen geleitet wird?

Das Studio hat davon profitiert, dass wir ein sehr glückliches und fleißiges Team haben, denn die Frauen sind die Verdienerinnen in ihren Familien. Sie selbst sagen, dass sie in ihren Dörfern mehr Respekt genießen, was wir auch bemerken. Ein positiver Nebeneffekt ist, dass sich die hygienischen Bedingungen, die sie im Studio einhalten, nun auch in ihrem Dorf und zu Hause etablieren.

Wie unterscheidet sich Ihr Tee von anderen Tees aus Indien?

Obwohl unsere Tees in den Nilgiris produziert werden, sind wir stolz darauf, dass sie nicht als "normaler" Nilgiri-Tee klassifiziert werden können.

Im Gegensatz zu allen anderen Teefabriken in Indien wird jeder unserer Tees individuell und handwerklich hergestellt. Was wir im Studio produzieren, sind maßgeschneiderte und eigenständige Tees, die frisch auf Bestellung produziert werden. Bei jedem unserer Tees wird dasselbe grüne Blatt auf eine andere Art und Weise verarbeitet, so dass nicht nur das Aussehen des Blattes, sondern auch der Tassencharakter jedes einzelnen Tees einzigartig und unverwechselbar ist.

Welche Bedeutung hat die Zusammenarbeit mit TG für Sie?

Das Tea Studio arbeitet nach einem B2B-Geschäftsmodell. Da wir nicht in direktem Kontakt mit dem Verbraucher stehen, sind wir auf Teeanbieter in verschiedenen Ländern angewiesen. Nur so können wir unsere Arbeit bekannt machen.



**Muskan Khanna,
Tea Studio Südindien**

TeeGschwendner als in Europa hoch angesehene und respektierte Tee-Marke und Unternehmen dieser Größenordnung ist für uns, einfach gesagt, ein Glücksfall und eine Verbindung, auf die wir sehr stolz sind. Unser Ziel ist es, dass TeeGschwendner die Rolle des EXKLUSIVEN Lieferanten und Vertreibers unserer Tees in Deutschland übernimmt.

Das ausführliche Interview lesen Sie im Tea Taster Blog:



UNSER GESCHENKTIPP...

Tee schenkt Freude

In der kalten Jahreszeit lieben wir es drinnen warm und gemütlich. Was könnte man schöneres schenken als wohlige Wärme, die von Herzen kommt?

Eine große Auswahl an kleinen und größeren Geschenken mit Tee findet sich in unseren Fachgeschäften und online. Liebevoll zusammengestellt und für jeden das Passende dabei.

Bei der großen Auswahl fällt die Entscheidung schwer? Lassen Sie sich im Fachgeschäft beraten!

Besonders großer Beliebtheit erfreut sich alljährlich das Präsent "Winterliche Früchtetreude" - enthält es doch die 3 liebsten winterlichen Früchtetees Gebannte Mandel, Kaminfeuer und Mainzelmännchens Winterapfel. Ganz ohne Koffein beliebt bei groß und klein!



TEE MEINUNGEN



Nr. 1438
Gebrannte Mandel

«Einfach lecker und viel weniger Kalorien als die in der Tüte.» **Kundenbewertung**

«Schmeckt und duftet nach Weihnachten. Sehr köstlicher Früchtetee mit feinem Mandelaroma. Lecker, säurearm, das Richtige für die Adventszeit.» **Kundenbewertung**



Nr. 1320
Rooibos Winterzauber

«Trinke ich gerne abends, da ohne Teein. Schöne Gewürze, nicht so nelkenlastig. Schmeckt auch kalt.»

Kundenbewertung

«Unser absoluter Lieblingstee. Könnte ich am Liebsten das ganze Jahr genießen, deshalb gibt es immer einen Vorrat.» **Kundenbewertung**



Nr. 999 Weihnachtstee
Meistermischung

«Schmeckt köstlich nach Weihnachten!» **Kundenbewertung**

«Im Shop gekauft, war sehr schnell verbraucht, also Nachkauf.»

Kundenbewertung

«Lieblings Tee ever!» **Kundenbewertung**

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: Januar 2024

Ihr Fachgeschäft:

Offizieller Partner:



Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



FB: @TeeGschwendner | Instagram: @teegschwendner_deutschland
YouTube: www.youtube.com/TeaGschwendner

MITARBEITERPORTRAIT PREM THAPA



Prem Thapa stammt aus Nepal und absolviert derzeit eine Ausbildung in der Systemzentrale. Wie er nach Deutschland und zu TeeGschwendner kam, und wie er den erneuten Besuch in Nepal "mit Teehintergrund" erlebte, erzählt er uns selbst...

Mein Name ist Prem Thapa und ich komme aus Nepal. In Kathmandu habe ich die Schule besucht und an der Universität von Pokhara, in Kathmandu, meinen Bachelor in Business Administration gemacht.

Im Dezember 2019 kam ich nach Deutschland, um Deutsch zu lernen und meine Ausbildung mit dem Master Studium zu beenden.

Im Januar 2020 habe ich mit einem Deutschkurs in Frankfurt begonnen und dann... kam Corona. Wie Sie alle wissen, war das Leben von heute auf morgen auf den Kopf gestellt. Ich hatte das Glück, ab und zu online Unterricht in Deutsch zu bekommen. In dieser Zeit ist dann mein Entschluss gereift,

nicht weiter zu studieren, sondern eine Ausbildung zu machen.

Über die Verbindung zum Deutsch-Asiatischen-Wirtschaftskreis e.V. hatte ich das Glück, dass TeeGschwendner mir zum 01.09.21 einen Ausbildungsplatz als Groß- und Außenhandelskaufmann anbot. Das bedeutete zwar, dass ich von Frankfurt nach Bonn umziehen musste, aber diese Entscheidung habe ich keinen Moment bereut.

Bereits bei meinem ersten Vorstellungsgespräch in Meckenheim war ich von der Freundlichkeit aller Mitarbeiter beeindruckt und das hat auch meine Entscheidung sehr beeinflusst.

Ich bin nun im dritten Lehrjahr und kann nur feststellen,

dass ich mich sehr wohl fühle und die Ausbildung sehr schätze, da ich alle Abteilungen durchlaufe und super ausgebildet und unterstützt werde. Alle Ausbilder nehmen sich sehr viel Zeit und sind dabei immer freundlich und hilfsbereit.

Im April diesen Jahres hatte ich die Chance, bei einem Besuch in Nepal unseren Lieferanten und Projektpartner Gorkha Tea Estate zu besuchen, der z.B. unsere "Aktion Nepal" herstellt.

Es war eine tolle Erfahrung, denn obwohl ich aus Nepal komme, hatte ich vorher niemals die Gelegenheit dazu.

Mein Fazit aus dieser kurzen Darstellung: Ich freue mich, zum Team von TeeGschwendner zu gehören!