



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 56 – Januar 2017

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Januar:** Multifrucht
- › **Februar:** Zum Glückhsein
- › **März:** Zealong-Tee

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

Zealong - Exklusiv aus Neuseeland



Wer bei Neuseeland nur an Kiwi-Vögel und Hobbit-Höhlen denkt, dem bieten die Neuzugänge im TeeGschwendner Sortiment eine genussvolle Alternative!

«Zealong Tea Estate» heißt die kleine Perle am anderen Ende der Welt, die uns drei hinreißende Kostbarkeiten schenkt:

Das intensive, frische Grün der großen Blätter des **Zealong Green** kündigt vom Frühjahr. In der Tasse subtil fruchtig, lieblich und sanft, zeugt dieser Grüntee des einzigen Teegartens in Neuseeland von meisterlicher Handwerkskunst!

Der **Zealong Black** verführt mit betörenden Anklängen nach Honig, Malz und einem Hauch Caramel. Mit seinem großen, offenen

Blatt zaubert dieses Juwel eine mahagonifarbene Tasse ohne jegliche Bitterkeit - ein Highlight für alle Schwarzteefreunde!

Die lieblich-floralen Noten, die samtig-weiche Süße und das Bouquet schönster Frühlingsblüten lassen die Fans zarter Oolongs beim Genuss des **Zealong Oolong** dahinschmelzen! Das eng gerollte Blatt kann in der Kanne verführerisch tanzen und sich öffnen - so herrlich leicht und beschwingt kann Oolong sein!

Freuen Sie sich mit uns auf diese drei Tee-Gefährten, die ihre lange Reise nach Deutschland auf sich nehmen, um exklusiv bei TeeGschwendner erhältlich zu sein! *Verfügbar ab Februar 2017.*

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Assam Marangi
- Erkältungszeit
- Jun Chiyabari Himalayan Tips

TEE NEWS 2

- Neue Tee-Fachgeschäfte
- Nepal Himalaya View
- Fachgeschäftsfinder

NACHGEFRAGT 3

- bei Ethical Tea Partnership

SCHON GEWUSST... 3

- Fastenzeit

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Matcha Cookie Sandwiches

Rezept «Zealong Black Smoothie»

Zutaten (für 1 Glas):

- 100 ml Zealong Black Tee
- 100 g Blaubeeren
- ½ geschälte rote Beete
- ½ Banane
- 1-2 TL Ahornsirup
- 25 ml Cranberrysaft
- 1 Prise Salz
- 2 Eiswürfel

Zubereitung:

Tee nach Zubereitungstipp aufbrühen und kalt werden lassen. Dann alle Zutaten in einen Mixer geben und cremig pürieren.

Tipp: Den übrigen Tee gerne pur genießen!



TEE KOSTPROBEN



Lukas Parobij, Tee-Einkauf und Produktentwicklung
Im Studium widmete er sich der japanischen Teekultur und arbeitete anschließend bei einem japanischen Teehersteller. Da sich die Leidenschaft für die große Welt des Tees nicht für immer zügeln ließ, führte ihn sein Weg ins TeeGschwendner-Team.



Nr. 160 Assam SFTGFOP1 Marangi Second Flush

Der Anblick der vielen goldenen Tips leitet die Vorfreude auf den kommenden Genuss ein. Ich liebe malzigen Assam, gerne auch mit Kluntje, nicht nur zum gemütlichen Sonntagsbrunch, sondern auch zwischendurch. Es verwundert also nicht, dass dieser würzige, ausgewogene Schwarztee aus dem Garten Marangi ein Dauergast bei mir zuhause ist.



Nr. 1182 Bio-Kräutertee Erkältungszeit

Beim Öffnen der Tüte kommt mir ein duftender Kräuter-Blumenstrauß entgegen. Vielschichtigkeit auch in der Tasse: Die Nase wird vom Thymian umschmeichelt, auf der Zunge sorgen Drachenzahnkraut, Salbei und Lindenblüten für die nötige Würze. Schön, dass dieser Tee neben dem Genuss auch wohltuend ist – auch außerhalb der klassischen Erkältungszeit.



Nr. 2639 Jun Chiyabari Himalayan Tips, Bio

In der Himalaya-Region Dhankuta wird dieser besondere Schwarztee hergestellt. Durch das schonende Rollen per Hand erhalten wir nicht nur ein optisch ansprechendes Blatt, die Tasse ist hocharomatisch, nussig und leicht zugänglich. Dieser Jun Chiyabari ist gefährlich süß, man bekommt nach dem letzten Schluck sofort Lust auf eine neue Tasse. *> Im Edmon's-Sortiment.*

TEE NEWS

Hier ist TeeGschwendner neu



In Iserlohn und Jena dürfen sich Teefans wieder über ein TeeGschwendner-Fachgeschäft freuen: Seit November bereichert Elisabeth Havighorst-Lötters (s. Foto) die Iserlohner Innenstadt auf der Wermingser Str. 22 und im Dezember eröffnete Fred Lindig im EKZ «Neue Mitte» in Jena. Wir freuen uns sehr über neue Franchisepartner: Jens Freynick in Hürth und Joachim Möller in Flensburg. Unser Stuttgarter Fachgeschäft in den Königsbau-Passagen hat im neuen Ladenbaukonzept im 1. OG des Centers wiedereröffnet. Wir wünschen Familie Ijntema einen tollen Start im «erfrischten» Laden!

Nepal Himalaya View: Der Tee zum Tag



Nepal Himalaya View - Milder, feiner Grüntee aus den hochgelegenen Anbaugebieten im Osten Nepals. Dunkelgrünes Blatt mit feinen, hellen Tips und goldgelber Tasse. Zu der leichten natürlichen Süße eines guten Grüntees kommt hier die spritzige Frische, die Frühlingstees aus Nepal und Darjeeling so beliebt macht. Ein Tee für Ausgeschlafene, die entspannt unterwegs sind und auch diesen besonderen Frischekick zu schätzen wissen. Schon probiert?

TeeGschwendner Fachgeschäftsfinder



Im Oktober fiel der Startschuss für den Relaunch der TeeGschwendner-Homepage inklusive neuem Online-Shop. Ebenfalls komplett neu konzipiert ist der Fachgeschäftsfinder: Kontaktdaten, Fotos und Öffnungszeiten übersichtlich und praktisch sortiert! Der neue «Stores-Link» führt zur Blog-Seite des jeweiligen Fachgeschäfts und bietet spannende News zum persönlichen Lieblings-TeeGschwendner. Gleich mal stöbern!

NACHGEFRAGT

Was verbirgt sich hinter «ETP»?

Ethical Tea Partnership (kurz: ETP) ist eine Non-Profit-Organisation von über 40 internationalen Teeunternehmen. 1997 gegründet, leitet die ETP mittlerweile mehrere Projekte und Programme zur Unterstützung eines nachhaltigen Teeanbaus. TeeGschwendner, seit September 2016 ETP Mitglied, hat ETP Kommunikationsmanager Jon Copping einige Fragen gestellt:

Wie stellen sich die grundlegenden Aufgaben der ETP dar?

J. Copping: Die ETP setzt sich für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen der Teepflücker und –bauern sowie für die Einhaltung der Umweltschutzstandards ein. Unsere Vision ist ein florierender Teehandel, der sozial gerecht und ökologisch nachhaltig ist. Wir unterstützen die Produzenten vor Ort und zeigen ihnen, wie sie ihre Anbaumethoden verbessern, ihre Erträge steigern und gleichzeitig ihre Angestellten vor gesundheitlichen und anderen Gefahren schützen können. Außerdem setzen wir uns für mehr Lohngerechtigkeit in

den Teeanbauländern und die Rechte der Frauen ein. Wir engagieren uns zudem gegen die Ausbeutung von Kindern und helfen den Teebauern, mit den Folgen des Klimawandels umzugehen.

In welchen Ländern ist die ETP hauptsächlich tätig?

J. Copping: Neben unserer Zentrale in London haben wir Expertenteams in Kenia, Malawi, Ruanda, China, Indien, Indonesien und Sri Lanka. In diesen Ländern arbeiten wir eng mit Produzenten, Kleinbauerngenossenschaften, Nichtregierungs- und Hilfsorganisationen zusammen, um die Nachhaltigkeit im Teeanbau auf verschiedenen Ebenen weiter voranzubringen.

Welche Vorteile hat der Kunde beim Kauf eines ETP-zertifizierten Tees?

J. Copping: Das ETP „Hand und Teeblatt“-Logo zeigt das Engagement des Teehändlers für nachhaltige Teeversorgung. Durch den Kauf von ETP-zertifiziertem Tee unterstützen die Kunden unseren Einsatz für eine Verbesserung der Arbeits-

und Lebensbedingungen in den Teegärten und den umliegenden Gemeinden.

Wie sieht die Zusammenarbeit der ETP mit TeeGschwendner aus?

J. Copping: Durch die Mitgliedschaft unterstützt TeeGschwendner unsere Projektarbeit in den Ursprungsländern und unsere Monitoring Programme. Dies hilft den Produzenten dabei, die internationalen, sozialen und ökologischen Standards zu erfüllen und verbessert die Bedingungen für die Menschen im Teeanbau.

Vielen Dank, Mr. Copping!

Im TeeGschwendner-Sortiment sind bereits einige Tees aus ETP-zertifizierten Teegärten zu finden, beispielsweise die „Tigertees“ Green Manjolai (Nr. 355) und Black Oothu (Nr. 350) sowie der Darjeeling Soom First Flush (Nr. 230) und der Nepal Jun Chiyabari (Nr. 308).

Weitere Infos zu ETP unter www.ethicalteapartnership.org.



Jon Copping, ETP



SCHON GEWUSST...?

Fastenzeit

Nach den üppigen Feiertagen im Dezember besinnen sich viele Menschen zum Jahresanfang auf eine bewusstere Ernährung und mehr Bewegung. Die reguläre «Fastenzeit» dauert üblicherweise von Aschermittwoch bis Ostern und hat vielerorts religiöse, besonders aber auch gesundheitliche Gründe.

Je nach Tradition gibt es verschiedene Fastenstufen und -arten. Viel Trinken ist meist erlaubt und sogar wichtig: Denn

wer «entschlackt», benötigt viel Flüssigkeit, um den Körper auf Touren zu halten!

Die Bio-Kräutermischung «Fastenzeit» unterstützt wohlschmeckend die sonst so entbehrungsreiche Fastenzeit. Mildkräutrige mit blumiger Lavendelnote ist dieser Tee eine genussvolle Ergänzung zur Fastenkur.

Egal aus welchen Gründen man sich eine Fastenzeit vornimmt: Ziel sollte immer sein, sich selbst und dem Körper etwas Gutes zu tun! Denn nur so bleibt man mit Freude und Spaß dabei.



TEE MEINUNGEN



Nr. 1462
Multifrukt

«Sehr guter Tee, toller Geschmack, mein Favorit!» (Bewertung vom 10.06.16)

«Super als Kinderpunsch!» (Bewertung vom 29.05.16)

«Kann ich nur empfehlen, da sehr fruchtig und lecker. Schmeckt auch kalt.» (Bewertung vom 02.03.16)



Nr. 1285
Zum Glücklichsein®

«Mittlerweile einer meiner Lieblingstees. Ich mag Kräutertees sehr gerne, die nicht so aufdringlich sind. Und dieser hier ist so wie ich ihn mag.» (Bewertung vom 14.02.16)

«Ein Kräutertee, der super ausgewogen, erfrischend minzig schmeckt und wirklich rundum glücklich macht!» (Bewertung vom 12.05.16)



Nr. 650, 655, 660
Zealong-Tees

«Wie kaum ein anderer Teegarten beherrscht es Zealong Tea Estate, aus einer Pflanze einen zauberhaft leichten Grüntee und gleichzeitig einen tiefdunklen, malzigen Schwarztee herzustellen. Derart viel Hingabe in der Verarbeitung zeugt von wahrer Meisterhand – unfassbar schön und atemberaubend, welch kleines Wunder am Ende der Welt geschieht!» (Tea Taster Bewertung von Daniel Mack)

IMPRESSUM

Tee Gschwendner

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

Auf age: 50 000

Redaktion: Birgit Rohn

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: April 2017

Ihr Fachgeschäft:

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



REZEPT - COOKIE SANDWICHES MIT MATCHA-CREME



Madeleine und Flo sind Blogger und (Hobby-) Bäcker aus Leidenschaft. Gemeinsam betreiben sie «Das Backstübchen», eine Webseite für leckere Rezepte, die auch optisch absolute Highlights sind! Besonderen Dank für dieses begeisternde Rezept mit unserem Matcha...

Zutaten:

Für die Cookies:
- 160 g Mehl
- 40 g Kakaopulver
- 1/2 TL Natron
- 150 g Butter (Zimmertemp.)
- 150 g brauner Zucker
- 50 g weißer Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Zartbitterschokolade, grob gehackt

Für die Matcha-Füllung:
- 250 g Frischkäse, doppelrahm
- 80 g Puderzucker
- 2 TL Matcha-Pulver (Matcha Culinary Nr. 704)
- Saft von 2 Bio-Limetten

www.dasbackstuebchen.de

Zubereitung:

1. Für die Cookies Mehl, Kakao und Natronpulver in einer Schüssel vermischen.
2. Butter, weißen und braunen Zucker und Salz mit der Küchenmaschine oder dem Handrührer cremig rühren. Mehl-Kakao-Mischung und die grob gehackte Schokolade unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Teig in 2 etwa gleich große Teile teilen und zu einer Rolle mit etwa 3 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie schlagen und für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank legen.
4. In der Zwischenzeit die Matcha-Creme-Füllung zubereiten. Dazu Frischkäse, Puderzucker, Limettensaft und Matcha in einer Rührschüssel verrühren. Mit Folie bedecken

und in den Kühlschrank.

5. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Cookie-Teig-Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwischen den Handflächen kurz plattdrücken und auf das Backblech legen.
6. Die Cookies etwa 10 bis 12 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und erst dann vom Backblech nehmen.
7. Je eine Hälfte der ausgekühlten Cookies nun mit der Matcha-Creme füllen (mit Löffel oder Spritzbeutel). Zweite Cookie-Hälfte drauflegen und genießen!

Tip: Die Cookie-Sandwiches lassen sich im Kühlschrank gut 2-3 Tage lagern.