



Teecetera

Ausgabe 38 • Juli 2012

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

Editorial



Ein Star in Grün

Er verbindet langjährige Geschichte mit innovativer Moderne und ist der Ursprung der traditionellen Japanischen Teezeremonie. Zugleich ist er weltweit aufstrebender Trendsetter - MATCHA.

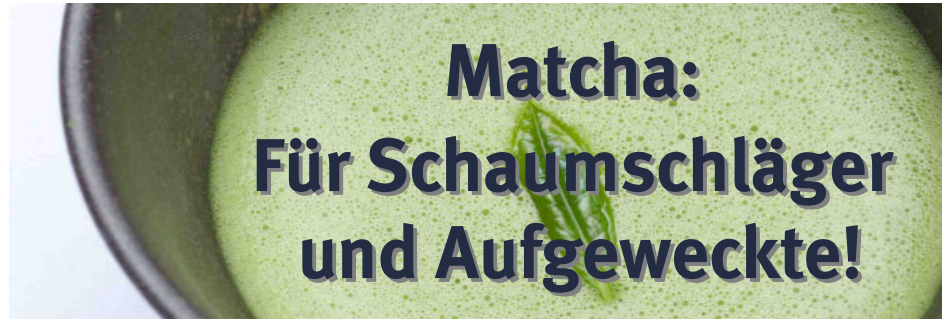
Das "grüne Gold aus Japan" unterscheidet sich dabei maßgeblich vom klassischen Grüntee und stellt vielmehr eine eigene, ganz besondere Teekategorie dar.

Die geeigneten Teepflanzen werden 4 Wochen vor der Ernte überschattet, wodurch der Nährstoffgehalt der Teeblätter angereichert und der einmalige, lieblich-intensive Charakter bewahrt wird. Das reine Blattfleisch höchster Güte wird in einem aufwändigen Verfahren auf speziellen Granitsteinmøhlen sorgfältig zu feinstem Matcha-Pulver vermahlen. Ob traditionell mit heißem Wasser aufgeschäumt, als Matcha-Latte, feines Dessert, köstliches Eis, oder auch als erfrischende Cocktail-Kreation - das ungemein belebende Multitalent ist in aller Munde und bietet neben vielfältigem Genuss Inhaltsstoffe satt, die stets konzentriert aufgenommen werden.

Lassen Sie sich in Ihrem Fachgeschäft von unserem Matcha-Sortiment begeistern und erleben Sie eine vitalisierende, rundum grüne Sommerzeit!

Ihr

Jonathan Gschwendner



Während Heidi Klum — geföhlt schon fünfundsiebzig — Topmodels den Fernsehzuschauern präsentiert hat, ist Eva Padbergs Medienpräsenz sparsamer ... aber auch wirkungsvoller! So sagte sie Anfang des Jahres der Zeitschrift Grazia: „Ich trinke keinen Kaffee, nur Matcha-Tee“.

Danach stieß man in immer mehr Lifestyle und Beauty-Publikationen auf dieses Wunderelixier. Fast werden dem Tee aus grünem Pulver schon geheimnisvolle Kräfte nachgesagt wie dem Trank des Druiden Miraculix. Dabei ist Matcha so viel einfacher in der Zubereitung!

Ein wenig Matcha-Pulver mit etwas heißem Wasser glattgeröhrt und schon ist die Basis für Trenddrinks oder traditionellen Genuss bereit:

Wenn Sie die Basis in einer Schale anröhren, noch mehr heißes Wasser hinzugeben und das ganze mit einem Bambusbesen (Chasen) schaumig schlagen, erleben Sie den ganz klassischen Matcha-Genuss, wie er seit Jahrhunderten in Japan zelebriert wird. Weil hier der reine Teegesmack genossen wird, empfehlen sich hierfür die hochwertigsten Varianten (**Yume, Horai** oder **Ten**), die sich durch eine eigene Süße auszeichnen.

Lieber eine erfrischend sommerliche Variante? Kein Problem, wenn Sie die Basis mit eisgekühlter Zitronenlimonade auffüllen, ist schon der richtige Frische-Kick parat. Zur Zitrusfruchtigkeit der Limonade kommt die vitalisierende Wirkung des Matcha—wow! Wegen der Süße üblicher Limonaden nimmt man zum Ausgleich besser einen weniger süßen Tee

wie unseren Klassiker **Matcha Nr. 726** oder den **Matcha for Cooking Fuku**.

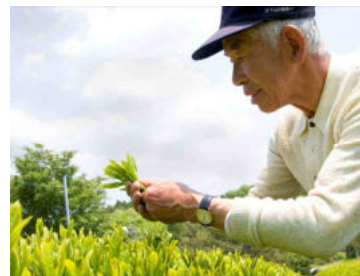
Wer es lieber süß und cremig mag: die Basis mit etwas Ahornsirup süßen und dann mit Milch auffüllen ... oder Sojamilch-Vanille verwenden für die typische Note des modernen Japans. Ob Sie die Milch eiskalt oder erwärmt verwenden, bleibt Ihnen überlassen—je nachdem, wie der Sommer sich entwickelt.

Wer mag kann der Milch noch etwas Likör oder einen aromatischen Sirup zufügen (Mandelsirup—herrlich in Matcha) oder lieber eine Kugel Sahneeis mit ins Glas geben.

Ist Ihnen etwas aufgefallen? Sie müssen sich weder um Ziehzeiten kümmern noch den Tee in irgendeiner Weise filtern. Daher ist Matcha so unheimlich einfach in der Zubereitung. Das liegt daran, dass das feinst zermahlene Teepulver in dem ganzen Getränk verteilt ist. Statt wie bei anderen Tees den Aufguss zu trinken (also einen Auszug der wasserlöslichen Inhaltsstoffe), profitieren Sie bei Matcha vom vollständigen Teeblatt. Nicht nur ein unkomplizierter, auch ein ungemein wertvoller Genuss.

Ob Meg Ryan und Liv Tyler ihren trendigen Matcha selbst anröhren, wissen wir nicht zu sagen. Aber zumindest wir toben uns gerne in den Teeschalen mit dem Chasen aus (für erste Versuche tut es auch ein elektrischer Milchaufschäumer). Wer das ein paar Mal gemacht hat, bekommt eine so fantastische Crema hin, dass jeder Espresso vor Neid erblasst.

Dann sind wir nicht nur hellwach und fit, sondern auch stolze und bekenkende Schaumschläger!



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. 2434

Darjeeling FTGFOP1 Longview Highlands

Der bereits im Jahr 1873 gegründete Garten erfreut mit einer echten Überraschung. Longview ist der größte zusammenhängende Teegarten Darjeelings. Eine kleine Sektion, die besonders hoch gelegen ist, liefert in diesem Jahr die feinsten ersten Pflückungen der Saison. Frisch, spritzig und angenehm rassig präsentiert sich dieser Tee mit goldgelber Tasse.

Schwarzer Tee Nr. 2630

Nepal Jun Chiyabari

Der kleine Teegarten in Ost-Nepal produziert seit vielen Jahren mit sehr viel Herz außergewöhnliche Tees im höchsten Gebirge der Welt. Pünktlich zum Saisonstart kommt der frische, blumige Frühlingstee, der sich ganz weit vorne in der Riege der First Flush Tees platzieren darf. Handgearbeiteter Spitzentee, ehrlich, aufrichtig und mit Liebe zum Tee hergestellt!



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Düsseldorf: Grabenstraße

Seit 28 Jahren ist TeeGschwendner in Düsseldorf vertreten. Wussten Sie noch nicht? Kein Wunder—im Basement des Carsch-Haus war unsere Franchisepartnerin Bärbel Rosenau-Zanders recht versteckt. Aber nun ist TeeGschwendner an die Oberfläche gekommen und seit April in der Grabenstraße 1a zu finden.

Weltbekannt sind die Düsseldorfer Königsallee und die Altstadt. Dazwischen liegt (nicht nur geographisch) die Grabenstraße. Als dort im Frühjahr das TeeGschwendner-Fachgeschäft eröffnet wurde, sagten einige Besucher: „Schön, dass Sie auch endlich in Düsseldorf sind!“ Das bestätigt, dass es allerhöchste Zeit wurde, ein zweites Ladenlokal anzumieten.

Wie es sich für Japans „heimliche Hauptstadt am Rhein“ gehört, wurde zur Eröffnung Matcha ausgeschenkt. „Der grüne Pulvertee ist aber auch bei den deutschen Kunden ein Renner“, berichtet Bärbel Rosenau-Zanders.

„Als ich vor 13 Jahren die Chance hatte, das Geschäft im Carsch-Haus zu überneh-

men, musste ich als überzeugte Kundin nicht lange überlegen,“ erinnert sich Bärbel Rosenau-Zanders. In der Zwischenzeit hat die quirlige Düsseldorferin alles andere gemacht, als nur abzuwarten und Tee zu trinken. Sie ist nach Darjeeling und Nepal gereist. Dort konnte sie hautnah miterleben, wie herzliche Menschen vor atemberaubender Himalaya-Kulisse die traumhaften First-Flush-Tees herstellen.

Wer zu ihr ins Fachgeschäft kommt, wird auch gelegentlich einen Hauch von Lavendel und Bergamotte wahrnehmen, denn ein Favorit der aromatisierten Tees ist für sie der Earl Grey Noblesse... und nun wirklich nicht zu vergessen: das „Düsseldorfer Schloßtürmchen“, ihre ganz eigene Mischung.

Am besten schnuppern Sie einfach mal selber rein und stellen fest, dass die Eleganz der Kö und die Gemütlichkeit der Altstadt in der Grabenstraße zusammenkommen.



Drachenbrunnentee hautnah

Ein Reisebericht unseres Tea Tasters Daniel Mack



„Hallo! Bist Du Gschwendner?“. So begrüßt mich Hong, unser Reisebegleiter, der uns auf den kommenden Wochen begleiten wird und verblüffend gut Deutsch spricht. Zwei Mal schon sei er in Deutschland gewesen, berichtet er stolz. Wir sind müde, nach dem langen Flug nach Shanghai, sehnen uns nach Erholung, frischer Luft und Tee. Doch zuerst heißt es: bunte Lichter, Lärm, Millionenstadt. Shanghai ist scheinbar ohne Grenzen in jede Himmelsrichtung. Moderne und Tradition existieren hier neben einander. In dieser Straße wird aktuellste Elektronik angeboten, eine Straße weiter lädt ein altes Teehaus mit Tonkännchen, Teezeremonie und Teemeister zum Verweilen ein. Die Musik aus einem alten Grammophon trägt ihr Übriges zur Atmosphäre bei. Wir bestellen einen hellen, leichten Oolong und staunen über die spielerisch leicht wirkenden Bewegungen beim vielfachen Aufgießen der Teeblätter. Jahrelange Übung und viel Liebe zum Tee merkt man dem Teemeister deutlich an. Die Patina im Tonkännchen zeugt ebenfalls davon. Allzu lange hält es uns jedoch nicht im bunten Lichtermeer.

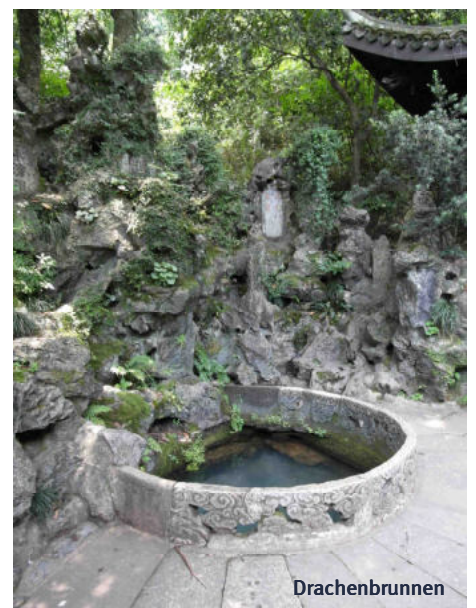
Wir fahren weiter nach Hangzhou, der Heimat des Drachenbrunnentees, des Lung Ching. Bereits am Stadtrand sehen wir immer wieder vereinzelt Teefelder, teils nicht größer als ein Vorgarten, doch stets sehr gut gepflegt und mit akkurat zurückgeschnittenen Teesträuchern. Männer in Arbeitskleidung und Frauen mit Gummistiefeln gehen ihrer Arbeit im Reisfeld nach. Auch hier zeigt sich wieder der Kontrast zwischen Tradition und Moder-

ne, wenn der Mann, der gerade noch den Pflug mit Hilfe eines großen Wasserbüf-fels durch den Acker zog, plötzlich innehält, weil sein Handy klingelt. Zwischen-drin sehen wir immer wieder Teepflücker mit Reisstroh-hüten. Auch die Fabriken sind anders als in Indien und Nepal. Kleiner, weiter verstreut, in der ganzen Gegend verteilt – genau wie die Teefelder eben. Alte Maschinen, die noch mit Holzfeuern betrieben werden und erfahrene Arbeiter stellen aus den frischen Blättern in Handarbeit den berühmtesten Tee der Stadt her. Andächtig wird er in großen gusseisernen Pfannen erhitzt, und ein feiner Duft nach frischen, warmen Teeblättern erfüllt den Raum. Ob er sich schon einmal die Hände verbrannt habe, frage ich unseren Begleiter, der sodann übersetzt. „Nur einmal, als Lehrling!“, übersetzt Hong für mich. Der Teemeister lächelt mich an, wendet die Teeblätter gekonnt und ohne hinzusehen. Schnell ergattern wir noch ein kleines Päckchen des ganz frischen Tees, um ihn nachher im Hotelzimmer zu verkosten. In einem der vielen kleinen Teegeschäfte haben wir uns mit den Utensilien für die chinesische Teezeremonie eingedeckt. Jeder übt jetzt abends im Hotelzimmer das korrekte Aufgießen nach chinesischer Methode. Noch sieht es etwas unbeholfen aus, aber wir haben noch genügend Zeit zum Üben.

Auf dem Rückweg halten wir an einem kleinen Dorf an. Die Legende besagt, nach langer Dürre habe der Bergdrache dem Dorf wieder Wasser geschenkt, der

Dorfbrunnen habe sich wieder gefüllt und die Felder konnten wieder bestellt werden. Ihm zur Ehre wurde der Tee des Dorfes fortan „Drachenbrunnentee“ genannt. Umso schöner ist es, dass es diesen Brunnen tatsächlich gibt. Nun stehen wir davor, alle sind ein wenig still geworden. Hier und da hören wir das Klicken der Kameras – jeder möchte schließlich ein Foto von sich und dem Brunnen mit nach Hause nehmen.

Neben uns schlürft ein älterer Mann heißen Tee aus einem Glas, wie es in China Tradition ist. Die Teeblätter verbleiben im Glas und werden immer wieder mit heißem Wasser aufgegossen. Eigentlich bräuchte ich gar nicht hinzusehen, ich weiß, was er dort trinkt – frischen Lung Ching, etwas anderes käme gar nicht in Frage.



Drachenbrunnen

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...

Neuer Eistee im TetraPak: Birne-Melisse Eis-Kräutertee Nr. 1844

Heiß begehrt und eiskalt verzehrt: Kaum noch aus dem Sortiment wegzudenken sind unsere 8 Ready-to-drink Eistees im TetraPak! Ab Ende Juni gesellt sich eine neue Sorte hinzu, die sanft nach der beliebten, süßen Gartenfrucht schmeckt und erfrischend melissig daher kommt: Birne-Melisse! Als zweiter Kräutertee ist diese zartfruchtige Wellness-Erfrischung eine echte Bereicherung unserer Eistee-Ränge!

Himbeer-Brause

Aromatisierter Früchtetee Nr. 1604

Ein Klassiker unter den prickelnden Erfrischungsgetränken wird wieder zum Leben erweckt! Das brausige Vergnügen wie damals am Süßwarenkiosk kehrt zurück – in unsere Teetassen! Ein Schluck Nostalgie gefällig? Diese Teemischung verleitet zum Schwelgen in Erinnerungen... und ist bereit dazu, Kultstatus zu erlangen!

Sencha Schlaflos

Aromatisierter Grüner Tee Nr. 979

Drei, Zwei, Eins: Schlaflos! Rasend schnell konnte unsere Wachmacher-Mischung mit Grüntee, Mate und Guarana die Nachtschwärmer überzeugen und schießt vom Trend- ins Premiumsortiment! Chronischer Schlafmangel? In diesem Fall: ja bitte! Aber nur, wenn's sooo lecker schmeckt!



Gero Hartwig

In loser Reihenfolge präsentieren wir Ihnen an dieser Stelle spannende neue Rezepte oder TeeGschwendner-Mitarbeiter. Heute freuen wir uns, Ihnen unseren Tausendsassa aus der Franchiseabteilung vorzustellen. Stets gut gelaunt, humorig und hilfsbereit, ist er eine beliebte Anlaufstelle für Partner und Kollegen.

Steckbrief

Name:	Gero Hartwig
Funktion:	Partnerbetreuer
Alter:	42 Jahre
Systemzugehörigkeit:	10 Jahre

Sein Weg zu TeeGschwendner: 2002 ging sein Traum in Erfüllung. Nachdem er durch sein Studium der Japanologie und längere Japan-Aufenthalte mehr und mehr nicht nur von Kultur und Lebensweise der Japaner, sondern zunehmend von Grünem Tee infiziert war, ergriff er die Gelegenheit zu einer Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann bei TeeGschwendner. Seine Fähigkeiten bringt er seither in die Franchisearbeit ein, während er parallel die Leidenschaft für Tee auf außergewöhnliche Kostbarkeiten wie „Alten Oolong“ oder „Lapsang Souchong“ ausdehnt.

Warum wir ihn gerne im TeeGschwendner Team haben:

Nicht nur aus der Partnerbetreuung ist der diplomatische, serviceorientierte Kollege nicht wegzudenken—über den Franchisetellerand hinaus ist er im Seminarwesen mit Themen wie „Japanische Teezeremonie“, „Teesitten der Welt“, in der Meckenheimer Besucherbetreuung und auch in der Marketingunterstützung ein Aktivposten! Bei Mitarbeiterfesten verwöhnt der leidenschaftliche Grillmeister mit selbst entwickelten „Grillen mit Tee“-Rezepten.

TeeGschwendner auf Facebook:

Wer immer auf dem Laufenden sein will, was es bei uns neues und spannendes gibt, sollte die TeeGschwendner Facebook-Seite kennen! Tauschen Sie sich mit anderen Tee-Fans aus und erfahren Sie die aktuellsten News rund um Camellia sinensis & Co.



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