



Teecetera

Ausgabe 26 • Juli 2009

TeeGschwendner

Tee-Newsletter

EDITORIAL



Entrümpeln

Mit dem Beginn der Ferien räumt meine Frau zusammen mit den Kindern deren Zimmer auf. Aufräumen ist ein schwaches Verb für dieses jährlich wiederkehrende Ritual, denn sie entrümpelt förmlich die Zimmer von allen Dingen, die sich im Laufe eines Jahres angesammelt haben und die nicht mehr wichtig sind oder nicht mehr gebraucht werden.

Die Entscheidung – bleibt oder geht raus – ist gar nicht so einfach, aber doch entscheidend für diesen Prozess. Wir lassen Dinge zurück und nehmen Dinge mit in unser weiteres Leben. Die Entrümpelung des Lebens schafft Klarheit für das Wesentliche. Ein Neubeginn wird von diesem Punkt an möglich und der geschaffene Freiraum weckt geradezu die Lust an Veränderung und Entwicklung.

Überprüfen Sie einmal Ihre Teevorräte! Billig gekauft – schmeckt aber nicht? Liegt schon lange im Regal – will aber niemand trinken? Entsorgen Sie Ihre „alten Schätzchen“ in den Abfall! Befreien Sie sich von den Fehlkäufen der Vergangenheit und verwöhnen Sie sich mit bestem Tee. Die schlichte Erkenntnis, dass derjenige Tee der teuerste Tee ist, der nicht schmeckt, wird ergänzt durch die entstehende Blockade überhaupt noch Tee zu trinken, wenn der vorhandene nicht genießbar ist.

Also, weg damit, denn es gibt sie noch, die guten Tees!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr
Albert Gschwendner

Der beste Earl Grey der Welt!



Mit der Tasse in der Hand und Nr. 69 auf der Zunge: Wir sind Weltmeister! Mit Fug, Recht und Stolz dürfen wir verkünden: Bei TeeGschwendner erhalten Sie den von unabhängigen Experten offiziell gekürten weltbesten Earl Grey.



Im Mai 2009 traf sich im fernen US-amerikanischen Los Angeles auf der „World Tea Expo“ das „Who is Who“ der Teewirtschaft. TeeGschwendner durfte da natürlich nicht fehlen. Zum zweiten Mal fand in diesem Rahmen auch die „World Tea Championship“ statt, eine unabhängige „Weltmeisterschaft“, bei der eine Jury aus professionellen Tea Tastern und Teefachhändlern in mehreren Klassen die qualitativ hochwertigsten und wohlgeschmeckendsten Tees durch Blindverkostungen und organoleptische Prüfungen herausfand.

Schon bei der letztjährigen Preisverleihung hatte TeeGschwendner hervorragend abgeschnitten und stellte in 4 von 7 Kategorien den Siegerteem. Konnte ein solcher Erfolg in diesem Jahr wiederholt werden?

Yes it can: Große Freude bescherte die Jury TeeGschwendner durch zahlreiche Podestplätze. In den Kategorien Assam, Darjeeling, Oolong, Ceylon, Frühstückstee, Chai und Früchteteeemischungen zählten zu den jeweiligen TOP 3 der **Assam Maran-gi Second Flush** (Nr. 160), **Darjeeling Lingia First Flush** (Nr. 235), **Formosa Superior**

Choice Oolong (Nr. 625), **Ceylon Uva Highlands** (Nr. 410), **English Breakfast** (Nr. 750), **Chai** (Nr. 780) sowie **Heiß & Innig** (Nr. 1444).

Damit nicht genug, wurde der exotisch-süße Schwarze Tee „Ananas-Mango“ (Nr. 988) zum **Sieger** der Kategorie „Aroma Schwarzteeemischungen“ erklärt. Eine Spitzenauszeichnung für unsere Produktentwickler und das „Kreativteam“ bestehend aus mehreren Franchisepartnern, die die Ideen und Anregungen unserer Kunden in die Sortimentsgestaltung einfließen lassen. Viele gekrönte Häupter also unter den Auserwählten unserer Editionen.

Mit der absoluten Krönung hatte TeeGschwendner jedoch selbst nicht gerechnet. In der vielumworbene Kategorie „Earl Grey“ kürte die Jury unseren Klassiker „**Earl Grey Nr. 69**“ zum unumstrittenen Sieger und somit weltmeisterlichen Earl Grey.

Dass dieses spannende Finale in der doch sehr britischen Kategorie an ein deutsches Unternehmen geht, werden die Weltmeister von 1966 sicherlich gewohnt sportlich fair anerkennen.

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.

**Grüner Tee Nr. 2310
Japan Gyokuro Nozomi BIO**

Nozomi—große Sehnsucht. Und große Versuchung zugleich. Grünteeperfektionisten auf Kyushu, der südlichsten der vier Hauptinseln Japans, zauberten diesen betörenden Gyokuro zur besten Erntezeit. Das I-Tüpfelchen der Saison—dazu aus biologischem Anbau.

100g € 88,50
200g € 168,15 inkl. Edmon's Dose

**Grüner Tee Nr. 2304
Japan Shincha Shimoyama First Flush BIO**

Traditionell mit Beginn des Monats Mai beginnt der Verkauf der frischen Grüntee-Ernte in Japan. Das Zauberwort heißt „Shincha“. Die glänzenden ersten Schattentees des Jahres lassen japanische Teeherzen höher schlagen. In natürlicher Umgebung auf einer Höhe von rd.700m wuchs dieser vollfruchtige Shincha im Nordosten der Präfektur Aichi. Seine dunkelgrünen, saftigen Nadelblätter geben eine unvergleichlich duftige, leuchtend grüne Tasse.

100g € 28,80
300g € 82,05 inkl. Edmon's Dose



AUGUST F. WINKLER SOMMELIERT

Lyrik des Tee-Genießens



Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wie viel schwieriger ist

es, das Erlebte in Worte zu kleiden? Wie schmeckt eine Banane? Lässt sich ein japanischer Grüntee charakterisieren?

Wie kaum ein anderer versteht es August F. Winkler, mit gezielter Metaphorik den schwelgenden Sinnengenuss treffend zu erfassen und nicht nur die Lust des Lesers auf das Beschriebene zu wecken, sondern zugleich Gaumen und Zunge zu öffnen für den Genuss, der in Worte gefasst erst begreifbar wird. Lassen Sie sich inspirieren...



**Club-Tee Rooitea Ananas-Passionsfrucht
Biologischer Anbau / TransFair, Nr. 1375**

Duft: üppig, ein die Nase sofort einvernehmender Mix aus Blüten und exotischen Früchten mit Betonung auf Ananas, Zitrus, Erdbeere und sanftem Karamell.

Geschmack: opulent, weich, cremig. Fruchttige Dichte vermählt sich attraktiv mit leicht zitronigen Aromen.

Farbe: Mahagoni

Besonderes Merkmal: die Opulenz, die suggestiv wirkende Fruchtigkeit—der Rheinländer nennt das lecker.

Empfehlung: jederzeit delikat gegen den Durst. Gut als Eistee. Passend zu schokoladigen Desserts, ferner zu Couscous sowie zu Rezepturen der kreolischen und orientalischen Küche.



**Gourmet-Kräutertee
Nr. 1237**

Duft: füllig, intensiv mit Noten nach weißer Schokolade, Vanille und Zitrusfrüchte mit besonderer Betonung auf Limonengras.

Geschmack: füllig, kräuterig, vanillig und weich mit süßlicher Note, durch die das Zitronige ein eine durchaus delikate Balance gebracht wird.

Farbe: sonnengelb

Besonderes Merkmal: die Verbindung von vanilligen und süßlichen Tönen mit dem Fruchtigen und Herben.

Empfehlung: harmoniert mit gemüsigen Speisen (wie Wokgemüse, Sojabohnensprossen), aber auch gut zu Garnelen im Kräutersud und einem im Rohr gebratenen Zitronenhuhn.

Welcome to Doha (Teil 1)

Gleich mehrere Welten treffen aufeinander, wenn auf dem Weg von Köln nach Kathmandu ein Zwischenstopp in Doha modern-orientalische Eindrücke hinterlässt.

Aus dem Reisetagebuch von Thomas Holz



Sonntag, 22. März 2009

Der ICE verlässt pünktlich (!) um 07.54 Uhr den Kölner Hauptbahnhof Richtung Frankfurt. Eine Digitalanzeige informiert abwechselnd über Uhrzeit und Temperatur. Null Grad. Das sollte sich im Laufe der Reise noch ändern, denn am Flughafen wartet ein nagelneuer Airbus der Qatar Airways mit dem Ziel Kathmandu. Die erste First-Flush-Produktion aus unserem Kleinbauernprojekt im ostnepalesischen Ilam steht kurz vor der Vollendung. Grund genug für einen Besuch. Auch soll die neue Teefabrik eingeweiht werden. Die Arabischen Airlines bieten gute Verbindungen nach Nepal – und ebenso guten Service. Die kurze Zwischenlandung auf der Arabischen Halbinsel und damit die Gelegenheit sich ein wenig die Beine zu vertreten, ist immer hochwillkommen. Auf dieser Reise dauert der Stop-over jedoch etwas länger. Eineinhalb Nächte bleiben wir in Doha, der

Hauptstadt Qatars. Seit November 2008 gibt es hier ein TeeGschwender-Fachgeschäft in der Hyatt Mall, eines der zahlreichen gigantischen Einkaufszentren, die es in Doha gibt, und von denen es in Kürze noch weitere und noch größere geben wird. Selbstverständlich nutzen wir die Chance, unseren sympathischen Franchisepartner Essa Ahmed Al-Mohamdi zu besuchen!

Der Airbus ist nur zu einem Drittel besetzt, sehr angenehm. Aber auch das sollte sich auf der Weiterreise noch ändern. Auf der Strecke von Doha nach Kathmandu ist der Flieger später zu vier Dritteln mit quirlig-geschäftigen nepalesischen Gastarbeitern besetzt, die auf der Dauer- und Großbaustelle Doha einen Wolkenkratzer nach dem anderen in atemberaubendem Tempo in den Himmel montieren. Und auf dem Weg in den Heimaturlaub werden sie begleitet von einer schier unglaublichen Vielzahl von Kartons, Bündeln und anderen Packstücken, die zum Teil schwerer und voluminöser sind als ihre Besitzer selbst. Innerlich und äußerlich leicht strapaziert werden die Stewardessen dann mit relaxter Verzweiflung versuchen, Ordnung in das Chaos zu

bringen. Doch noch bevor überhaupt das Fahrwerk die Landebahn berührt, wird es erneut ausbrechen. Denn der Passagier in der letzten Reihe hat seinen persönlichen Karton in der ersten Reihe untergebracht. Und der in der ersten Reihe umgekehrt...

Mit „Welcome to Doha“ empfängt uns Essa Ahmed im traditionellen weißen Gewand, der Dischdascha. Mittlerweile ist es 20.00 Uhr Ortszeit und rund dreißig Grad wärmer als in Köln. Sein Vorschlag, einen Spaziergang über die Corniche, der Flaniermeile entlang der Bucht bis zum Souk zu machen, wird gern angenommen. Wir durchstöbern die Gassen des alten Handelsmittelpunktes der Stadt, in denen sich der Duft von Gewürzen mit dem Rauch der Wasserpfeifen mischt. Immer wieder werden wir von den Händlern eingeladen, arabische Süßigkeiten wie Halwa, Mamoul oder Baklawah zu probieren. Niemand ahnt, welch köstlich-orientalisches Abendessen noch auf uns wartet...



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 hervorzaubern...

Rooitea Orange-Pfefferminze BIO

Rooitea (Nr. 1308)

Richtig: Der Rooitea mit Orange-Pfefferminz ist nicht ganz neu. Aber neuerdings in Bio-Qualität erhältlich und noch fruchtiger, noch frischer, noch besser. Besonderer Tipp: Als Eistee zubereitet mit Eiswürfeln und Orangenscheibe serviert ein toller alkoholfreier Abendcocktail.

Marokkanische Minze

Grüner Tee mit Minze (Nr. 1580)

Echt Orientalischer Teegenuss: Passend zum Wüstenwetter eine schöne anregende Tasse grünen Tees mit herrlichem Minzduft. Erfrischt vor allem als Heißgetränk, ist aber auch abgekühlt ein Durstlöscher. Original à la Mahgreb genossen gehörte eine ordentliche Portion Zucker dazu.

Rooitea Ananas-Passionsfrucht BIO

Rooitea (Nr. 1375)

Der „Club-Tee“ verbindet besten Teeschmack mit sozialem Engagement! Pro verkaufter Packung spendet TeeGschwendner gemeinsam mit Missio, dem Internationalen Katholischen Missionswerk, für Hilfsprojekte in Südafrika.

In erster Linie schmeckt der sanfte Südafrikaner aber auch köstlich im Zusammenspiel mit süßer Ananas und der leichten Säure der Passionsfrucht.



BBQ-Sauce „Lapsang Souchong“

Für das sommerliche Barbeque. Ob profane Grillwurst, bestes Steak oder Gemüsegrillgut: Diese Sauce mit leicht rauchigem Touch von Lapsang passt!

Zutaten:

- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 3 EL Currypulver
- 3 EL Sojasoße
- 3 kleine Dosen Tomaten
- 4 EL weißen Balsamico-Essig
- 100g Rübensirup
- 2 TL Salz
- Sojasauce zum Abschmecken
- Chili nach Belieben
- 12g China Lapsang Souchong (Nr. 581)
- 100ml kochendes Wasser.

Zubereitung :

In großem Topf das Öl erhitzen und Zwiebeln darin glasig schwitzen. Knoblauch dazugeben und weiterschwitzen bis weich. Currypulver dazu und auf mittlerer Hitze anbraten, bis die Farbe sich ändert. Mit 3 EL Sojasauce ablöschen, dann Tomaten inklusive Saft dazugeben. Rübensirup und Essig sowie Salz einrühren und auf kleiner Flamme 20-30 Minuten köcheln lassen. Evtl. noch mit weiterer Sojasauce und Chili abschmecken. Dann die Sauce pürieren. Teeblätter mit kochendem Wasser übergießen und 2 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb in die Sauce gießen und gut verrühren. Sauce jetzt nicht mehr erhitzen, sondern gleich in saubere Marmeladengläser abfüllen.

Hält sich gut verschlossen im Kühlschrank einen Monat. Nach Anbruch bald aufbrauchen (fällt ganz leicht!).

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