



# TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 69 – April 2020

## UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **April:** Osterwiese
- › **Mai:** Flugtee
- › **Juni:** naturruhe

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

## Die Kraft der goldenen Knolle



Kurkuma ist heutzutage der Star unter den Superfoods und gilt als Pflanze mit gesunder Wirkung "für alle Fälle". In der indischen Heilkunst Ayurveda und der traditionellen chinesischen Medizin erfährt Kurkuma bereits seit Jahrhunderten große Aufmerksamkeit und wird als "Allheilmittel" vielfältig eingesetzt.

Die gesundheitsfördernden Effekte werden den verschiedenen ätherischen Ölen und dem Polyphenol Curcumin im Kurkuma zugeschrieben, die eine entzündungshemmende Wirkung entwickeln sollen und sich positiv auf die Verdauung auswirken können.

Die gelbe Wurzel stammt aus Südasien und ist eng mit der Familie der Ingwergewächse verwandt.

Geschmacklich ist Kurkuma jedoch deutlich weniger scharf, eher mild-würzig, leicht bitter und erdig.

In der Küche vor allem maßgeblicher Bestandteil indischer Currymischungen, wird Kurkuma aber auch gerne in Smoothies oder als "Golden Milk" getrunken.

Auch im Tee macht sich Kurkuma ganz hervorragend und ist aktuell voll im Trend... und im Trendtee-Regal!

Als mild-würziger Früchtetee "Pfirsich-Kurkuma" betört die goldene Knolle in perfekt balancierter Harmonie mit saftigen Pfirsichnoten. Das fröhlich-frische Gelb in der Tasse macht Lust auf mehr! Freuen Sie sich darauf, wenn sich in Kürze die Familiengewächse "vereinigen"...

## IN DIESER AUSGABE:

### TEE KOSTPROBEN 2

- Vietnam Tam Duong Jasmine
- Österreichischer Bergtee
- Milchreis

### TEE NEWS 2

- Ressourcenschonung bei Zealong Tees
- Trendtee "Coffee Kisses"
- Tee: vegan oder nicht vegan?

### NACHGEFRAGT 3

- bei Mr. Dong aus China

### SCHON GEWUSST... 3

- Karkadeh

### TEE MEINUNGEN 4

### IM PORTRAIT 4

- TG Remscheid

### Trendiger Mischtyp "Milchreis-Chai":

Aktuell neben "Pfirsich-Kurkuma" im Trendtee-Sortiment: Die Teemischungen "Milchreis" und "Pumpkin Chai"! Einzelgenossen eine köstliche Wonne für Fans von süßen bzw. würzigen Tees. Probieren Sie diese beiden auch als süß-würzige Kombi!

#### Zubereitung:

Für 1 Liter 6 g Pumpkin Chai (Nr. 1651) und 6 g Milchreis (Nr. 1652) mischen. Mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und 2 Minuten ziehen lassen. Über ein Sieb in eine Kanne abgießen und nach Geschmack mit Honig süßen!



## 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.



### Vietnam Tam Duong Jasmine (Nr. 873)

Dass köstlicher Jasmin-Tee auch außerhalb Chinas möglich ist, beweist unsere Nr. 873 aus Vietnam. Der fruchtig-würzige Frühjahrstee bildet zusammen mit dem Duft der Jasminblüte eine wahre Gaumenfreude - nicht nur für Jasmin-Tee Fans. Etwas anders als die Klassiker aus China, aber sonst wäre es ja auch langweilig!



### Trendtee Milchreis (Nr. 1652)

Würziger Schwarztee, gepuffter Reis und süßlicher Rooibos sind optimale Träger des Milchreis-Geschmacks. Naschen wie in der Kindheit, nur mit weniger Kalorien! Und wer mag, kann noch etwas Milch, Zimt oder Zucker hinzugeben.



### Österreichischer Bergkräutertee (Nr. 1163)

Im österreichischen Hochland haben die Kräuter längere Zeit zu wachsen und somit auch mehr Zeit, Aromen zu bilden. Eine authentische duftige Bergkräutermischung, mild und klar im Geschmack wie die frische Bergluft. Augen zu und den Kurzurlaub genießen!

## TEE NEWS

## Ressourcenschonung bei Zealong Tees



Seit einiger Zeit sind unsere exklusiven "Neuseeländer" - Zealong Black, Green und Oolong - nicht mehr in 50 g fertig vorgepackt, sondern als loser Tee aus unseren Standarddosen erhältlich! Dies bringt Vorteile beim Kauf mit sich, wie z.B. die Erhältlichkeit in individueller Menge sowie die Preisoptimierung durch veränderte Produktionsabläufe, und ist zudem ressourcenschonend dank des verringerten Verpackungsbedarfs! Selbstverständlich ist der Tee aus dem einzigen Teegarten Neuseelands weiterhin exklusiv bei TeeGschwendner erhältlich und natürlich 100% Bio-zertifiziert.

## Neuer Trendtee "Coffee Kisses"



Ein Tee, der nach Kaffee schmeckt... wer macht denn sowas?! TeeGschwendner macht sowas! Mögen die einen es "Stilbruch" nennen und die anderen den Kopf schütteln - wiederum andere werden feststellen, dass sich auch Gegensätze äußerst harmonisch anziehen können! Im neuen Trendtee "Coffee Kisses" treffen zwei echte Kolumbianer aufeinander: würziger Schwarztee und intensiv geröstete Kaffeebohnen. Eine absolut aufregende Leidenschaft, die endlich auch passionierte Kaffeetrinker große Freude am Tee finden lässt! Auch für Skeptiker sehr zu empfehlen.

## Tee vegan: ja oder nein?



Häufig erreichen uns Nachfragen von Kunden, ob unsere Tees vegan sind. Für alle klassischen Tees ohne weitere Zutaten kann dies umgehend mit "Ja" beantwortet werden. Alle Teemischungen, die verschiedene Zutaten enthalten, wurden im Detail von uns überprüft: Insgesamt gibt es 5 Tees, die aufgrund von Caramelstücken oder Bananenstücken mit Honig nicht vegan sind. Alle anderen Teemischungen sind vegan und können auch von vegan-legenden Teetrinkern bedenkenlos genossen werden!

## HINTERGRUND

## Tee aus China? Aktuelle Hintergrund-Infos...

**Kein Thema ist derzeit so präsent wie das Coronavirus. Trotz Unsicherheit, Fragen und Sorgen gibt es Chancen auf Zusammenhalt und gegenseitige Rücksichtnahme!**

**Auch Teegenießer haben viele Fragen. Wir stehen auch in dieser herausfordernden Situation in engem Kontakt mit unseren Lieferanten in den Teegärten. Kurzfristig konnten wir ein Interview mit Mr. Dong, dem Inhaber des Teegartens Zuxiang in China möglich machen...**

**Wie ist die Situation in Ihrem Teegarten in China? Wird dort derzeit gearbeitet?**

Mr. Dong: Wir haben die Arbeit ab dem 11. März wieder aufgenommen, als wir die Genehmigung unserer lokalen Regierung erhielten, da die Provinz Yunnan die Notfallmaßnahmen auf die Epidemie gesenkt hat. Bevor wir wieder an die Arbeit gingen, hat unser Unternehmen die notwendigen Präventivmaßnahmen für uns vorbereitet, z.B. Gesichtsmasken, Desinfektionsmittel, Flüssigseife für die Hände usw.

Und Sie wissen, dass in unserem Teegarten etwa 150 Bauern-Haushalte leben, und um die Gesundheit aller zu gewährleisten, wurden alle zwei Tage Temperaturkontrollen der Familienmitglieder durchgeführt.

**Wie geht es den Teebauern?**

Mr. Dong: Sie sind wohlauf. Derzeit sind sie damit beschäftigt, jeden Tag frische Teeblätter zu pflücken.

**Wo genau befinden sich die Teegärten?**

Mr. Dong: Unser Teegarten befindet sich im Dorf Zhengwan im Bezirk Simao in der Stadt Pu'er in der Provinz Yunnan. Genauer gesagt liegt dies in der Ecke des Südwestens Chinas, etwa 2000 km vom Epizentrum von COVID-19, der Stadt Wuhan, entfernt.

**Wie ist die Liefersituation von Tee nach Deutschland?**

Mr. Dong: Eigentlich habe ich vor kurzem einige Partien Tee-Export abgeschlossen, z.B. nach Hongkong und Frankreich. Die inländische Logistik ist gut und reibungslos wie üblich,

was bedeutet, dass der Tee ohne Verzögerung in jedem Hafen Chinas ankommen könnte. Ich habe von unserem Spediteur erfahren, dass die Verladung der Sendung vor der Abfahrt in Ordnung ist, so dass ich denke, dass es vor der Seefracht kein Problem geben wird. Vor kurzem haben mir einige meiner Kunden gesagt, dass sie Verzögerungen im Zielhafen befürchten und schlugen vor, die Lieferung zu verschieben, bis die Epidemie in Übersee etwas nachgelassen hat.

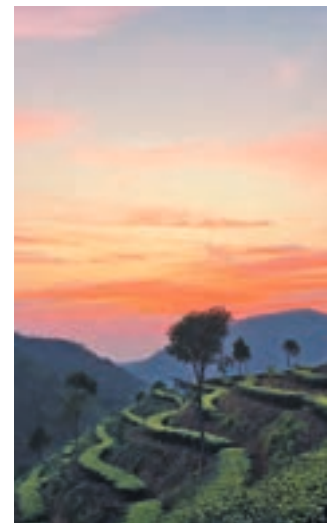
Was die Teelieferung nach Deutschland betrifft, so hängt dies hauptsächlich von der Situation des Zielhafens ab.

Interessant zu wissen: Eine Untersuchung im letzten Monat ergab, dass das Teetrinken eine Möglichkeit zur Vorbeugung von Viren sein könnte, indem es das Immunsystem stärkt. Viele Chinesen haben während der Zeit zu Hause in Quarantäne mehr Tee getrunken, als sonst üblich.

Deshalb hoffen wir, dass alle zu Hause bleiben, gesund bleiben und mit einer Tasse reinen Tees stark bleiben.



Mr. Dong, Teebauer und Inhaber des Teegartens Zuxiang Highmountain



### SCHON GEWUSST...?

#### Hibiskusblütentee als Karkadeh

"Karkadeh" ist die arabische Bezeichnung für eine Pflanzenart und den daraus hergestellten Hibiskustee mit intensiv roter Farbe.

Besonders beliebt ist Karkadeh in Ägypten und im Sudan, wo er heiß oder auch kalt getrunken wird. Traditionell wird der tiefrote Aufguss aus getrockneten Hibiskusblütenkelchen stark mit Zucker gesüßt genossen, wodurch die Säure des

Tees angenehm süß-säuerlich wird. Besonders in den heißen Sommermonaten eine köstliche Erfrischung!

Weltweit wird Hibiskus für verschiedene medizinische Zwecke eingesetzt, z.B. gegen Erkältungskrankheiten. Selbst bei Hochzeitsfeiern ist es üblich geworden, Karkadeh auszuschenken.

Unser Hibiskusblütentee (Nr. 1238) stammt aus Burkina Faso, ist sehr erfrischend durch den hohen Säuregehalt und zudem hervorragend für die Zubereitung als Karkadeh geeignet!





## TEE MEINUNGEN



Nr. 1471 Osterwiese /  
Frühlingswiese

«Gelungene Mischung, sehr lecker. Kann auch stehen bleiben, bittert nicht nach und schmeckt auch kalt.» **Kunden-Bewertung**

«Super lecker und frisch - warm und kalt zu genießen.» **Kunden-Bewertung**

«Fruchtiger Frühlingsstee, schmeckt erfrischend.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 233 Flugtee  
Darjeeling Soom

«Sensationeller Tee! Das bleibt meine Lieblingssorte!» **Kunden-Bewertung**

«So einen angenehmen Darjeeling findet man selten. Er hat mittlerweile seine eigene Teedose und somit einen festen Platz bei uns bekommen.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 1101 naturruhe

«Der Tee ist mir seit längerem bekannt und ich finde ihn prima. Preis-Leistung ausgezeichnet!» **Kunden-Bewertung**

«Perfekt für die Nachtruhe!» **Kunden-Bewertung**

«Ein super toller Tee, sehr zu empfehlen!» **Kunden-Bewertung**

## IMPRESSUM

## Tee Gschwendner

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

**Auflage:** 40 000

**Redaktion:** Birgit Rohn

**Bilder:** TeeGschwendner GmbH

**Herausgeber:** TeeGschwendner GmbH

**Nächste Ausgabe:** Juli 2020

**Ihr Fachgeschäft:**

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



## IM PORTRAIT - TEEGSCHWENDNER REMSCHEID



**Kein Aprilscherz: Am 1. April feierte Annika Beckmann ihre 13-jährige TeeGschwendner Systemzugehörigkeit! "TeeGschwendner- Luft" schnuppert sie allerdings schon deutlich länger...**

An ihrem eigenen Tee-Fachgeschäft im Remscheider Allee-Center erfreut sich Franchisepartnerin Annika Beckmann bereits seit nun 13 Jahren!

Ihre Leidenschaft zum Tee wurde bereits im Jahr 1993 durch einen englischen Doppeldeckerbus geweckt, in dem

eine Teestube beheimatet war. Aus dieser großen Begeisterung heraus bewarb sie sich als Aushilfe bei TeeGschwendner und war von 1995 bis 2000 in den Fachgeschäften in Remscheid, Gießen und Marburg tätig.

TeeGschwendner-Luft schnuppert sie also bereits seit 25 Jahren, hat alle 3 Generationen der Ladenbaukonzepte miterlebt und kennt das Geschäft in Remscheid aus dem "Effeft"!

Im Jahr 2015 erfolgte der Umbau auf das erfrischte, neue Ladendesign, das seither die Kunden begeistert! Im Gegenzug ist Annika Beckmann auch von ihren langjährigen Kunden begeistert: Während ihrer Schwangerschaft ist die Beziehung zu den Kunden

gewachsen, denn sie wurde liebevoll mit frischem Obst und gesunden Snacks umsorgt. Bester Service also auch auf Gegenseitigkeit!

Inzwischen sind die Kinder von Kunden auch selbst zu Kunden geworden. Und auch die 5-jährige Tochter Charlotte liebt ihren Maus-Tee!

"Die Zugehörigkeit in der TeeGschwendner-Familie ist ein großer Mehrwert in meinem Leben geworden!", freut sich Annika Beckmann.

Und der Lieblingstee der Remscheider Kunden? "Unser Remscheider Löwentee, der nach dem Wahrzeichen auf dem Rathausplatz benannt ist, ist sehr beliebt! Schließlich haben die Kunden diesen Tee in den 90er Jahren mit kreieren dürfen!"