



## EDITORIAL



### Gemeinsame soziale Verantwortung

Corporate Social Responsibility (CSR)

Alle Firmen sind aufgerufen, ihrer sozialen Verantwortung gerecht zu werden. Dies gilt für die Bedingungen der eigenen Arbeitsplätze ebenso wie für die Bedingungen der Menschen, die in den Ursprungsländern mit der Erzeugung und Produktion der Güter beschäftigt sind.

Tee stammt überwiegend aus sog. Schwellen- und Entwicklungsländern. Die Bedingungen sind in Indien, China, Sri Lanka, Indonesien, Afrika und Nepal unterschiedlich. Wirklicher Einfluß entsteht durch unsere direkten und langjährigen Kontakte zu Teepflanzern und Produzenten. Lesen Sie bitte in dieser Ausgabe der Teecetera den Bericht von Thomas Holz. Lassen Sie sich faszinieren von den wunderbaren Möglichkeiten, die sich durch eine konsequent an Mensch, Natur und Ökonomie orientierten Firmenpolitik ergeben. Hier gibt es ausschließlich Gewinner: Gesünderes Leben, geschützte Natur, saubere, gute Tees und ein besseres Preis-/Leistungsverhältnis für alle Beteiligten!

Wir schmecken auch den sozialen Unterschied in unseren Tees. Daß Sie als unsere Kunden diesen Unterschied ebenso schmecken, davon ist fest überzeugt

Ihr

Albert Gschwendner



## Das Nepal-Projekt<sup>(1)</sup>

### Wer sich bewegt, bringt etwas in Bewegung

Die Struktur des Teeanbaus hat sich in den vergangenen Jahren stark verändert. In den verschiedenen Anbauregionen rund um den Globus schreitet die Privatisierung voran, die Zahl der staatlich betriebenen Teegärten nimmt in vielen Ursprungsländern ab. Die direkte Verantwortung für Mensch, Umwelt und Produkt wird transparenter und die Möglichkeiten, darauf einzuwirken, nehmen zu.

Ein privater Teegarten mittlerer Größe in Indien beschäftigt durchaus etliche 100 Mitarbeiter, die mit ihren Familien direkt im Garten leben. Die Versorgung der Menschen mit Lebensmitteln und Wohnraum sowie die medizinische und schulische Versorgung sind nur einige der verantwortungsvollen Aufgaben, denen sich

der Garteninhaber heute stellen muß.

Im kleinen Himalajastaat Nepal ist die Situation noch eine andere. Es gibt nur wenige private Teegärten, dafür aber eine Vielzahl von Kleinbauern, die neben dem Anbau von Gemüse und Gewürzen auch Teeanbau betreiben. Man schätzt die Zahl dieser Kleinbauernfamilien auf nahezu Zehntausend. Ein guter Teil davon hat sich zu Kooperativen geformt. Die frisch gepflückten Teeblätter werden an die genossenschaftliche Teefabrik geliefert und dort verarbeitet.

Andere dagegen verkaufen die Teeblätter zu vergleichsweise niedrigen Preisen an private Fabriken oder auch an Produzenten im Nachbarland, da es aufgrund der Abgeschiedenheit vieler Anbauregionen



Lesen Sie weiter auf Seite 3

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.

## **China Fancy Pi Lo Chun Grüner Tee Nr. 2166**

Ein Chinese - gefragt nach der Bedeutung von Pi Lo Chun - würde je nach Herkunft vielleicht antworten: "Zarter, hübscher Frühling". Und die traditionelle Übersetzung paßt nur allzu gut. Schönes, weiches Blatt mit weißem Flaum. Duftige, zurückhaltende, gelbe Tasse.

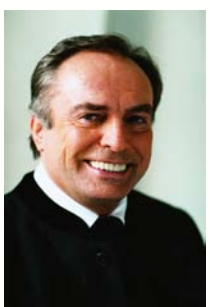
100g € 12,40  
400g € 47,20 inkl. Edmon's Dose

## **Nepal Jun Chiyabari Schwarzer Tee Nr. 2630**

Sagenhaft, was sich hier tut - im Dhankuta Distrikt Nepals. Allerfeinster First Flush, der die indischen Nachbarn erneut herausfordert. Sorgfalt, Know-how und Teeverliebt-heit stecken in jeder Tasse. Grandios frisch und duftig. Zartgelb.

100g € 12,20  
400g € 46,40 inkl. Edmon's Dose

# Lyrik des Tee-Genießens



**Genießen ist schon Kunst und Gabe, doch um wieviel 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...

August F. Winkler sommeliert



## **Rosenblütenknospen Nr. 1242**

*Duft:* fein, verheißungsvoll, grazil getönte Rosenarie; man wähnt sich in einem Rosarium. So duftet auch ein Traminer-Wein. *Geschmack:* zarte Fruchttöne umschmeicheln den Gaumen.

*Farbe:* transparentes Hellgelb mit einem Hauch von Altrosa.

*Besonderes Merkmal:* das natürliche Rosenaroma, die leichte, heitere Finesse.

*Empfehlung:* man kann die Rosenduftigkeit durch ein wenig Honig unterstreichen. Ansonsten ist es ein Tee, der auch als Nachttrunk paßt und gewiß für angenehme Träume sorgt.



## **Südin Indien Parkside Nr. 343**

*Duft:* kräftig, würzig. Animierender Mix aus Früchten (à la getrocknete Aprikose und ein wenig frisch geschälte Banane) und hellem Butterkaramell (Toffee) nebst einem aparten Hauch von Zitrus.

*Geschmack:* geschmeidiger voller Fruchtkörper. Weich am Gaumen, anhaltend.

*Besonderes Merkmal:* die weiche und würzige Fülle, die Nase und Gaumen gleichermaßen angenehm und nachhaltig tapeziert. Die aromatische Prägung durch Früchte ohne Säure.

*Empfehlung:* idealer Partner zu Apfel- und Nektar, aber auch zu Schokolade und ähnlichen Speisen auf Basis von Ei und Mehl.



Fotos: Helmut Albrecht

# Das Nepal Projekt (2)

in Nepal kaum Möglichkeiten zur Weiterverarbeitung der Teeblätter gibt.

Die rund 130 Kleinbauernfamilien der Shree Sunderpani Cooperative in der Nähe des winzigen Ortes Fikkal im wichtig-

ste Teedistrikt Ilam sind Mittelpunkt des Projektes von GTZ (Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit), Gorkha Tea Estate und TeeGschwendner. eingeleitet. Die Umstellung auf Bio-Anbau und die entsprechende Zertifizierung. Die Kleinbauern werden in der Herstellung biologischen Komposts unterrichtet und die Haushalte erhalten nach und nach

wird das verändern. Das Leben der Brüder Prem und Pasng Lama und ihrer Familien hat sich schon jetzt sehr verändert. Sie gehörten zu den ersten Kleinbauern, die im Sinne des Projektes ausgerüstet und



Gorkha-Fabrik in Entstehung

sten Teedistrikt Ilam sind Mittelpunkt des Projektes von GTZ (Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit), Gorkha Tea Estate und TeeGschwendner.

Eine neue Teefabrik entsteht jetzt dort und wird ab Frühjahr 2009 die Verarbeitung der Teeblätter dieser Kleinstbetriebe gewährleisten. Den Familien wird zudem Know-how für Pflege und Schutz der Pflanzen geliefert. Speziell ausgewählte Experten aus dem Teeanbau beraten und instruieren nicht nur die Kleinbauern selbst, sondern auch die Fabrik. Denn was nützt das schönste Teeblatt, wenn es nicht optimal verarbeitet wird.

Der nächste wichtige Schritt ist bereits



„Aktiver“ Kompost

Kühe, die Schlüsselemente des biologischen Anbaus. Biogasanlagen werden gestellt und in Eigenleistung installiert. Der Dung einer einzigen Kuh versorgt eine vierköpfige Familie mit der täglich benötigten Menge Gas zum Kochen! Zusatzeinnahmen durch die Herstellung von Milchprodukten sind hochwillkommen und der Erlös für die geernteten Teeblätter wird in Zukunft deutlich höher ausfallen.

Nicht zu vergessen: Der Absatz des Tees ist schon jetzt gesichert. Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten.

Mittelfristig entsteht hier ein Schulungs- & Kompetenzzentrum für alle Kleinbauern Ostnepals. Eine ganze Teeregion



Besuch bei einem Kleinbauern

geschult wurden. Die Begrüßung hier ist von besonderer Herzlichkeit und nach Besichtigung des äußerst adretten Teegartens gibt es ein kleines, herrlich frisches Mittagessen. Gekocht wurde natürlich mit Biogas und alle Zutaten stammen aus eigener Herstellung. Die beiden Elternpaare und ihre insgesamt acht Kinder leben unter einem großen Dach. Und das Dach ist neu. Finanziert aus neuen Einnahmen.

Zum Abschied folgt dann eine ganz besondere Einladung : Eine Übernachtung im Hause Lama. Beim nächsten Besuch wird es ein Gästebett geben. In Überlänge!

Thomas Holz



Hof der Familie Lama



„Ich geb' Gas ...“



Biogasanlage im Bau

„In“ und passend zur Saison:

## 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...

### Erkältungszeit, Bio-Anbau (DE-013)

#### Kräuterteemischung (Nr. 1182)

Wenn die Tage kürzer werden und die Erkältungszeit naht, bringt dieser leicht-würzige Kräutertee mit wohltuenden Zutaten wie Lindenblüten, Thymian und Salbei wunderbar wohligh-wärmende Teemomente in die graue, rauhe Jahreszeit.

Erhältlich von 01.09.-28.02.

### Früchtetee Goji-Beeren

#### Aromatisierter Früchtetee (Nr. 1582)

Die exotischen Goji-Beeren, die in ihrer Heimat China als „glückliche Frucht“ bezeichnet werden, geben dieser Teemischung ihre geheimnisvolle Fruchtnote. In China ist man davon überzeugt, daß der Verzehr der Goji-Beeren Menschen in den Zustand größter Zufriedenheit versetzt. Eine Frucht wie geschaffen für unser Trendteesortiment...

### Nepal Ilam Mao Feng

#### Grüner Tee (Nr. 312)

Mit viel Herzblut haben Tea Taster Thomas Holz und die Tea Maker in der Ilam Green Tea Factory daran gearbeitet, dieses herrliche nepalesische Mao Feng Blatt zu erschaffen. Eine wirkliche Novität auf dem Teemarkt mit klarer, zartgrüner Tasse und feinem, finessigem Geschmack.



## TeeGschwendner Mitarbeiter-Portrait

# Karen Gajewski

## ... das Herz der Franchise-Abteilung



### Steckbrief:

*Name:* Karen Gajewski

*Funktion:* Geschäftsführerin Franchise in der Systemzentrale Meckenheim

*Alter:* 45

*Systemzugehörigkeit:* 19 Jahre

### Mein Weg zu TeeGschwendner:

Als Abschluß meines betriebswirtschaftlichen Studiums schrieb ich das Handbuch für ein Franchisesystem. Die Beschäftigung mit dem Thema „Selbstständigkeit in Verbindung mit einer starken Marke und einem ausgereiften Geschäftskonzept“ hat mich begeistert. Dies wollte ich vertiefen und umsetzen, so daß ich mich gezielt bei Der Teeladen, Gebr. Gschwendner GmbH bewarb.

### Warum ich gerne bei TeeGschwendner arbeite:

Die Gewinnung, Qualifizierung und Betreuung unserer Franchisepartner mit dem Ziel, in ihrer Stadt die lokale Marktführerschaft zu erreichen, ist und bleibt eine anspruchsvolle Aufgabe. Die gegenseitige Unterstützung aller im System - in Verbindung mit dem umfassenden Wissen der Partner und der Zentrale - macht die TeeGschwendner Gruppe zu einem einzigartigen Netzwerk. Ich arbeite mit einem sehr guten Team zusammen und der Erfolg unserer Partner ist unser gemeinsamer Erfolg.

### Mein Lieblingstee:

Nr. 315 Sikkim TGPOP Temi, First Flush

### Ihr Fachgeschäft:

## 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 Abonnentenkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

## IMPRESSUM

Auflage: 25.000  
Redaktion: Birgit Rohn  
Bilder: TeeGschwendner  
Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Die nächste Ausgabe erscheint im Januar 2009

## Tee Gschwendner

TeeGschwendner GmbH  
Heidestraße 26  
D-53340 Meckenheim  
Telefon (0 22 25) 92 14-0

Internet: [www.teegschwendner.de](http://www.teegschwendner.de)  
Newsletter • Ausgabe 23 • Oktober 2008