



# Teecetera

Ausgabe 31 • Oktober 2010

Tee Gschwendner

Tee-Newsletter

## Editorial



*Wer Albert Gschwendner getroffen hat,  
wurde von ihm berührt.  
Seine Visionen tragen uns.*

*Die Freude, mit ihm gemeinsam etwas  
Bleibendes und Wachsendes geschaffen zu  
haben, wird weiterleben.*

Am 16. Juli 2010 verstarb, viel zu früh  
und für uns alle unfassbar, der Firmengrün-  
der unseres Franchisesystems.

Der starke Wunsch, die Liebe zu unse-  
rem wunderbaren Produkt Tee mit vielen  
Menschen zu teilen, ließ Mitte der Siebz-  
iger Jahre das erste kleine Teegeschäft in  
Trier entstehen. Damals eine viel belächelte  
Idee. Und doch der Startschuss für ein ein-  
zigartiges Unternehmen, das weit über  
Deutschlands Grenzen hinaus zu einer  
hochgeschätzten Marke wuchs.

Und Albert Gschwendner war so viel  
mehr als nur überzeugter Tee-Genießer. Der  
Entrepreneur und Visionär war auch Famili-  
enmensch und tiefgläubiger Christ - in  
höchstem Maße kreativ, sozial engagiert  
und dabei immer auch humorvoll.

TeeGschwendner, sein Lebenswerk, ist  
lang noch nicht vollendet. Engagierte, in-  
tegrierte Franchisepartner und eine hoch-  
motivierte Mannschaft in der Meckenhei-  
mer Systemzentrale werden gemeinsam  
weiter daran bauen. Ganz in seinem Sinne.

Das Unternehmen ist und bleibt in der  
Familie, und es wächst daraus die nächste  
Generation. Dem Vermächtnis Albert  
Gschwendners tief verpflichtet wird diese  
kraftvolle Allianz Sie, liebe Teetrinker, wei-  
ter und unverändert mit dem schönsten Ge-  
tränk der Welt versorgen.

Ihr

*Thomas Holz*

Thomas Holz

## Für Dich!

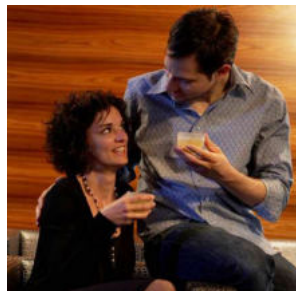
Es sind nicht immer die großen Gesten, die die größte Wirkung haben.  
Und nicht die teuersten Geschenke zeigen, dass mit viel Liebe und Sorg-  
falt ausgewählt wurde. Hier unsere 4 Top Tipps fürs Schenken!



### ZEIT

Im letzten Jahr haben Sie ihr einen Hightech Auto-  
maten von Jura geschenkt, denn Sie lieben den Trend-  
Trank, der auf Knopf- mit Hochdruck aus dem Gerät  
braust. Jetzt drückt sie zwar auch manchmal auf den  
Caffè latte Knopf, aber nach wie vor liebt sie es, sich in  
der schönen Glasteekanne die Freude eines Weih-  
nachtstee-Aufgusses zu bereiten, zu sehen, wie der  
Tee wird, die Blätter sich entfalten und ein herrlicher  
Duft nach weihnachtlicher Würze Einzug hält.

Tipp 1: Mono Kanne mit Stövchen



### Zweisamkeit

Apropos Einzug hält. Mit der kalten Jahreszeit hält  
auch die Lust Einzug, in der Blauen Stunde bei einer  
Tasse Tee gemütlich am „Kaffeetisch“ zu sitzen, den  
Tag Revue passieren zu lassen, das Weihnachtsessen  
zu planen oder einfach das Beisammensein zu genie-  
ßen. Ohne sommerliche Hitze oder Hetze. Ist Zeit für-  
einander nicht das größte Geschenk, das wir uns ge-  
genseitig machen können?

Tipp 2: Ayurvedische Kräutermischung „KUSCHEL“



### WÄRME

Man kommt nach Haus und Gott sei Dank bringt die  
Wärme daheim gleich die froststiefen Finger zum Krib-  
beln. So schön der Waldspaziergang bei klirrender  
Kälte war, jetzt tut nichts wohler als am Kaminfeuer zu  
sitzen bei einer Tasse wärmendem winterlichem Fruch-  
tete mit Zutaten, die den Kreislauf befeuern und so  
richtig einheizen. Hände und Kehle werden als erste  
warm, und die Schönheit des Moments besinnt die  
Seele...

Tipp 3: Präsent „Winterwärmer“



### Freude

„Frohe Weihnachten“ hat mir der Nachbar im Vor-  
beigehen gewünscht. War das bloß eine Floskel oder  
hat er es ernst gemeint? Und dann freue ich mich,  
denn der Nachbar hat wohl doch an mich gedacht. Vor  
der Tür stehen ein paar selbstgebackene Weihnachts-  
plätzchen und hübsch verpackt eine Tüte Weih-  
nachtskräutertee und Honig. Eine unerwartete Geste  
der Aufmerksamkeit und das gerade ist heute meine  
größte Freude!

Tipp 4: Präsent „Weihnachtsfreude“



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. 2630 Nepal Jun Chiyabari First Flush**

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



100g € 14,30  
300g € 40,68 inkl. Edmon's Dose

## **Weißer Tee Nr. 2230 China Yin Zhen**

Yin Zhen - Silbernadel - oder auch weiße Glückseligkeit - Bezeichnungen für den edelsten aller weißen Tees. Handverlesene federleichte Blattknospen schimmern samtig-zart. Ein Hauch Grün färbt die kristallklare, weiche Tasse.



100g € 19,40  
200g € 36,86 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...



## **Granatapfel-Minze Bio Aromatisierter Früchtetee Nr. 1439**

**Duft:** Im Vordergrund steht der Apfelduft, unterlegt mit einer gewürzigen Note à la weißer Pfeffer und kandierten Orangenzesten. Die Minze hält sich im Hintergrund, gibt jedoch ihre Signatur mit.

**Geschmack:** am Gaumen dominiert erst einmal die Minze, danach kommen die süßlich-fruchtigen Noten des Granatapfels. Raffiniert kombiniert.

**Farbe:** helles Rosa mit leisem Lilaschimmer  
**Bes. Merkmal:** die Harmonie von minziger Frische mit fruchtiger Fülle und einem aparten Hauch von Süße. Das belebende Element, das fruchtige Temperament.

**Empfehlung:** ausgezeichneter Tischpartner für süß-sauere Speisen, zu gebackenen Bananen und asiatischen Desserts.



## **China Mao Feng Bio-Grüntee Nr. 516**

**Duft:** sanft, fein nuanciert. Das Bukett wird eröffnet durch Strauchblüten und Akzente von getrockneten gelben Früchten, gefolgt von leisen Tönen wie Grapefruit und einem sehr aparten Hauch von frischer Limonenschale und ein bisschen Vanille.

**Geschmack:** rund, weich, mild, sanfter Trinkfluss ohne Bittertöne. Nach langem Ziehen entwickelt sich ein Vanilleton.

**Farbe:** helles Gelb

**Besonderes Merkmal:** die florale Note, die weiche Textur, die fruchtig geprägte geschmeidige Fülle. Das große Blatt.

**Empfehlung:** exzellenter Begleiter zu cremigen Speisen und Käse (perfekt: Käsekuchen, Käsefondue), auch zu Vanillepudding und vergleichbaren Desserts.

# Durch die wilden Cedarberge (Teil 1)

Aus dem Reisetagebuch von Thomas Holz



Rooibuschpflanze



TeeGschwender Reisegruppe, vorne links Thomas Holz

## Western Cape, Südafrika, Montag, 19. Oktober 2009

Schon nach nur 35 Kilometern Fahrt auf den derben, staubigen Schotterpisten Richtung Wupperthal haben unsere Gepäckanhänger die ersten Zubehörteile verloren. Zwei Blinker und ein Nummernschild fehlen.

Doch in dieser großartigen Urlandschaft wird das niemanden interessieren. Der Biedouw River glitzert im Tal und kurz darauf sehen wir schon die ersten typischen, weiß getünchten Häuser des kleinen Dorfes, welches vorwiegend vom Rooibusch-anbau lebt.

Wuppert(h)al liegt gut 300 km nördlich von Kapstadt und wurde Anfang des 19. Jahrhunderts von rheinischen Missionaren gegründet. Fast 100 Jahre vor der deutlich bekannteren Schwebebahnmetropole im Bergischen Land.

Um den kleinen Ort herum sind rund 125 Kleinbauernfamilien mit dem Anbau der südafrikanischen Traditionspflanze beschäftigt. Die Erntemengen der gepackten Flächen liegen hier häufig nicht einmal bei 1.000 kg pro Saison.

Insgesamt gibt es in der Cedarbergregion fast 500 Rooibuschfarmer. Wir besuchen die Kirche und die alte Schuhfabrik. Noch immer werden dort die weit verbreiteten Feldschuhe ausschließlich in Handarbeit hergestellt. Ein Teil der Ernte wird in Wuppertal zu Seife verarbeitet und so bildet die Stippvisite im hiesigen Fachgeschäft für Rooibuschseife den krönenden Abschluss unseres Besuchs.

Wir machen uns auf den Weg nach Heuningvlei, einige Hundert Meter höher gelegen und auch im Internet mit Hilfe von weltweit anerkannten Suchmaschinen nur schwer zu finden.

Martin, selbst Farmer und gleichzeitig Direktor des größten Handels- und Verarbeitungsbetriebes in Südafrika, sowie Johan, Anbauberater für die Kleinproduzenten, begleiten uns.

Beide haben natürlich Rooibusch im Blut, stecken voller Informationen und so halten wir immer wieder an, um die verschiedenen Spezies wilder Pflanzen sowie deren Entwicklungsstadien zu erkunden.

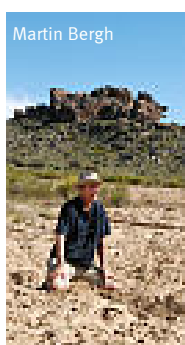
Der größte Teil unserer Gruppe wird heute in einer kürzlich fertig gestellten Herberge für Rucksackwanderer übernachten, die anderen verteilt bei den überwiegend alleinstehenden Großmüttern des Dorfes.

Unsere Gastgeberin heißt Anna und bewohnt die frühere Schule des Dorfes. Die einheimischen Schulkinder gehen inzwischen zum Unterricht nach Wuppertal. Die bezaubernd sympathische, figür-

lich quadratische, alte Dame hat viel gesammelt in ihrem Leben. Das Haus ist ein Bilderbuch. Und die Kommunikation funktioniert bestens – auch ohne gemeinsame Sprache.

Das Abendessen wurde von Dorfbewohnern zubereitet und wir treffen uns alle im Speisesaal des Wanderheims. Es gibt Beef und Chicken mit Kohl, Kürbis und Reis. Zum Nachtisch Wackelpudding. Danach begrüßt uns der Bürgermeister der winzigen Ortschaft. Auch er ist winzig, Mitte Siebzig und hätte eigentlich Sportreporter werden wollen. In unglaublichem Tempo und absolut authentisch trägt er den Verlauf eines längst vergangenen Rugby-Spiels vor – so als hätte man gerade eine Rundfunkübertragung eingeschaltet. Verblüfft wie begeistert verzichten wir gern auf die schon erwartete Regionalpolitik.

Der Abend wird lang, die Nacht kurz und um 07.30 starten wir zum Fußmarsch durch die Rocklands, einem Paradies für Freeclimber und Boulderer. Wären da nicht die Puffottern...



Martin Bergh



Gastgeberin Anna

## 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 ...

### Willi Vanilli® [NEUE REZEPTUR]

#### Aromatisierter Früchtetee Nr. 1497

Willi, der alte Schwenenöter, hat sich einem Geschmackslifting unterzogen. Jetzt noch willivanilliger und garantiert immer noch ein echter Typ!

#### Orientalische Früchte

#### Aromatisierter Früchtetee Nr. 1593

Maulbeeren, Sultaninen, Kardamom - geheimnisvoll und aufregend verheißt diese ungewöhnliche, köstlich fein-würzige Früchtemischung märchenhafte Genüsse

#### Grüner Rooitea Limone-Ingwer BIO

#### Aromatisierter Rooitea Nr. 1379

Frisch, frech und fröhlich! Der grüne Rooitea präsentiert mit saftiger Abreibung von extrem fruchtiger Limone und scharfem Ingwer ein extrem erfrischendes Ergebnis!

#### Mainzelmännchen Winterapfel

#### Aromatisierter Früchtetee Nr. 1461

Gud`n Aaaaamnd!  
Anton, der Genießer, hat sich verliebt. Das Objekt seiner Begierde: der winterneue Früchtetee mit Bratapfelgeschmack. Der duftig-süße Schlemmertrunk lässt Antons Zunge höher hüpfen!



## 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:



# HOT CHOKO CHAI

Einen Schluck nehmen, am Gaumen ausbreiten lassen, die Augen schließen und vom Taj Mahal träumen...  
lecker für 1001 Nacht.

#### Zutaten:

Für 2 Becher:

- 8 g Indian Chai Bio (Nr. 780)
- 250 ml kochendes Wasser
- 2 gehäufte EL Instantkakaopulver
- 250 ml Vollmilch
- nach Geschmack: etwas Zimtpulver oder geriebene Muskatnuss

#### Zubereitung:

Den Indian Chai mit dem kochenden Wasser übergießen und 4 Minuten ziehen lassen.  
Durch eine feines Sieb in die beiden Becher abseihen und mit dem Instantkakaopulver gut verrühren.  
Die Milch aufschäumen und damit die Becher auffüllen.  
Zum Schluss nach Wahl mit Muskatnuss oder Zimtpulver bestäuben.  
Schmeckt auch sehr gut mit einem Schuss Amaretto ...

## Impressum