



EDITORIAL



So schmeckt der Sommer

Der Sommer ist da - und mit ihm die spürbare Freude am Leben, die Leichtigkeit des Seins, die Sonne auf unserer Haut und das Lächeln auf unseren Lippen! Die Natur lockt uns mit all ihren Reizen ins Freie - zum Sporttreiben, Sonnenbaden, Erfrischen und zum geselligen Verweilen an langen, lauen Sommerabenden!

Doch was hat all das mit Tee zu tun? Tee ist DAS Sommergetränk! So ist der belebende, frische Fit for Fun® Aktiv-Tee Nr. 1424 ideal für alle Sportler. Spritzig und erfrischend, wie ein Sprung ins kalte Wasser, sorgen Marokkanische Minze Nr. 949 und Granatapfel-Minze Nr. 1436 für eine willkommene Abkühlung! Der Duft erntefrischer Himbeeren und Erdbeeren vereint sich derweil in Heiß & Innig® Nr. 1444 zu einem vollfruchtigen Vergnügen! Auch der Grillabend mit Freunden wird mit dem neuen, exotisch-fruchtigen Trendtee Mango-Rosmarin Nr. 1616, begleitet von der alkoholfreien Variante des Caipirinha Nr. 997 zum vollen Erfolg und lauschigen Sommernachtstraum Nr. 978. Perfekte Durstlöscher und Energie-Spender sind unsere natürlich-erfrischenden Premium-Eistees im praktischen Tetra Pak®. Ergänzt werden diese ab Ende August von unseren Trendsettern, den leckeren Bio-Power-Drinks Matcha Crema und Matcha Lemon To-go (siehe rechts).

So schmeckt der Sommer - das Leben ist schön!

Ihr

Jonathan Gschwendner

POWER2GO ODER: MATCHA FÜR UNTERWEGS

Das IN-Getränk des Jahres—auch gern als „Superfood“ bezeichnet— nun auch im praktischen TetraPak zum Mitnehmen. Mucho Matcha für alle, die unterwegs den kühlen Kick brauchen!



Erhältlich ab
Ende August

Mucho Matcha— das trifft den Kick auf den Kopf! Mehr Matcha Power auf 0,33 Liter geht nicht—mehr Anregung und Gaumenlust je Centiliter dürfte schwer zu finden sein!

Nachdem erst vor Kurzem die Möglichkeit zur Herstellung eines Matcha-Kultgetränkes in Deutschland angekommen ist, hat TeeGschwendner sich gleich für den großen (Koffein-)Sprung nach vorn, den Schritt in die richtige Tee-richtung entschieden. Wenn schon Matcha, dann auch wie vom Japaner erschaffen, für den Unterwegsgenuss optimiert und mit herrlichen Geschmackskomponenten verfeinert.

Zum einen wäre da der Matcha Crema—wer ihn schon einmal im Original, also frisch angerührt mit aufgeschäumter Milch, kosten durfte, wird jubilieren: Dieser vegane Bio-Matcha Latte-to-go steht seinem Vorbild in kaum etwas nach. Süßherber Original-Matcha mit der typisch cremigen, vanillig-milchigen Sojasüße.

Zum anderen der sommerliche Matcha Lemon, ebenfalls mit bestem Matcha aus Japan als Grundlage für die Kombination aus leuchtend-intensivem, reichhaltigem Zart-Bitter des Grünen Japangoldes mit

spritzig-erfrischender Zitrone und einem Hauch Ingwer. Ein Sommerfeeling ganz neuer Mixtur—quasi Matcha Fizz auch ohne „rocks“ (rockt mit aber noch mehr).

An alle Skeptiker: Nein, nicht jedes toll schmeckende Getränk ist auch ungesund, macht dick und dumm! Unsere Matchas in Bio-Qualität sind mit natürlichen Zutaten hergestellt, ohne Kristallzuckerzusatz und für den veganen Verzehr geeignet. Das schmeckt *natürlich!*

Die Superfoodeigenschaften des Matcha sind in den Medien hinlänglich diskutiert, Stars und Sternchen lieben Matcha, nicht nur Attila Hildmann hat das anregende Teegetränk in spannenden Rezepten zum Backen, Kochen, Cocktailshaken, ... verwendet. Nun lässt sich all dies als kühler Kick2Go handlich jederzeit und allerorts zischen.

Apropos kühler Kick: Unter Sportlern, vor allem Ausdauersportlern wie Triathleten oder ähnlich extremen Powermännern und -frauen, avanciert Matcha zum In-Tipp für den langen Atem. Warum auch nicht? Beim nächsten Firmensportereignis werden wir's am eigenen Leib erproben.

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.

Weißer Tee Nr. 2519

Darjeeling Happy Valley Spring Cloud

Im Jahre 1854 gegründet, wurde Happy Valley von der Ambootia-Teegruppe in den vergangenen Jahren zu einem Topgarten Darjeelings entwickelt. Das Ergebnis der Mühen: eine Handpflückung in Perfektion! Das grüne Blatt verzaubert, die leichte Tasse beschwingt und betört zugleich.

Schwarzer Tee Nr. 2447, Bio-Anbau

Darjeeling SFTGFOP1 Ambootia First Flush

Floral, lieblich, weich und samtig ist diese per Hand gearbeitete Spezialität aus Darjeeling der schönste Gruß des Himalaya-Frühlings. Der 1861 gegründete Garten produziert seit fast 25 Jahren feinsten Bio-Tee und ist heute Vorzeigegarten der Ambootia-Gruppe.



Fachgeschäfte stellen sich vor

TeeGschwendner Kiel



„Endlich auch im hohen Norden!“, freuen sich seit dem 14. April 2014 viele Kieler, wenn sie das neue TeeGschwendner-Fachgeschäft auf der Holstenstraße erblicken. Doch dem „Endlich“ ging eine lange Suche voraus:

Schon seit vielen Jahren war die TeeGschwendner-Systemzentrale auf der Suche nach einem geeigneten Ladenlokal in Kiel, um auch endlich ganz oben im Norden herrlichen TeeGschwendner-Tee anbieten zu können.

„In Kiel fehlt noch ein TeeGschwendner-Fachgeschäft“, dachte sich auch damals schon Regina Forster und entschied bei einer Tasse Tee mit ihrem Lebensgefährten, dass sie diejenige sein möchte,

die ihren Lieblingstee nach Kiel holt! Somit bewarb sie sich als Franchisepartnerin, musste jedoch erst noch etwas Abwarten (und Tee trinken), bis Anfang 2014 endlich ein passendes Ladenlokal auf der Holstenstraße gefunden wurde.

Aber auch während dieser Durststrecke wollte Regina Forster ihre Leidenschaft für Tee nicht ruhen lassen und absolvierte im November 2011 die Qualifizierung zum TeeSommelier (IHK), bei der sie ihr Wissen vertiefte und dem Tee auch beruflich einen Weg in ihrem Leben ebnete.

Im März 2014 konnte dann endlich mit dem Ladenbau begonnen werden—und plötzlich musste es schnell gehen, denn schon am 14. April war Eröffnungstermin!

Nachdem im September '13 das alteingesessene Bonner Fachgeschäft als erstes Geschäft im komplett neukonzipierten Ladenbau-Konzept erstrahlte, sind Kiel (und ganz neu Passau) die nächsten funkelnden Sterne im neuen „Future Shop-Design“. Das neue TG-Konzept präsentiert sich frisch, modern und macht Tee für die Kunden erlebbar. „So empfinden es auch unsere Kunden, die den Tee bereits vor

ihrem Einkauf sehen, riechen und schmecken, also hautnah erleben dürfen!“, schwärmt Regina Forster.

Als Laden mit einer der kleinsten Flächen stellte Kiel eine besondere Herausforderung für die Raumaufteilung dar, zumal bekannte Schlüsselemente, wie die Teedosen-Wand hinter der Theke, das Edmon's-Modul und bewährte Ritualbereiche erhalten bleiben sollten. „Die Kunden sind begeistert!“, freut sich Regina Forster und hält auch stets frischen Tee im Ausschank für sie bereit. Und ihrem strahlenden Lächeln sieht man es täglich an:

„Das Warten hat sich gelohnt!“



O-cha desu ka?

Ein Reisebericht von Daniel Mack und Jonathan Gschwendner



Nepal, Darjeeling, Südindien, Südafrika, Ceylon, China und sogar die Azoren – wo immer Tee wächst, findet auch irgendwann eine Reisegruppe von TeeGschwendner ihren Weg dorthin. Das gemeinsame Reisen mit den Franchisepartnern, also den Inhabern der TeeGschwendner Fachgeschäfte, ist elementarer Bestandteil unseres Systems. Nur durch den Besuch in den Teegärten werden wir dem Anspruch eines echten Fach-Geschäftes auch gerecht, erlebt man doch den Tee vor Ort hautnah!

Doch dieses Mal betreten wir wieder einmal Neuland. Noch nie zuvor sind wir mit einer Reisegruppe – immerhin 20 Personen – durch die Teegärten Japans gereist. Nicht nur die mitreisenden Franchisepartner sind aufgeregt, auch die Reiseleiter sind gespannt. Reisen Japaner doch selten länger als ein paar Tage am Stück, fallen wir Europäer mit unseren großen Koffern dort sicher auf.

Die große Gruppe teilt sich in Tokyo und zwei kleine Gruppen reisen entgegengesetzt, um flexibler zu sein. Während die Gruppe „Kirisakura“ bei Familie Nishi in Kagoshima der Shincha-Ernte beiwohnt, erfährt die Gruppe „Shimoyama“ die geliebte Tee-Kultur Japans in der Megacity Tokyo. Überall stehen Getränkeautomaten, an denen man kalten Grüntee, Matcha-Eistee oder Houjicha (gerösteten Tee) erhält. Darüber hinaus locken Süß- und Backwaren mit Grünem Tee an jeder Ecke.

Als Einstieg gibt es für die Reisegruppe einen Iced Matcha Latte, gefolgt von einer belgischen Waffel, deren intensiv-grüne Farbe den Matcha bereits vermuten lässt. „Köstlich!“ entfährt es jedem vom uns, denn nicht nur die Ernte und Verarbeitung der Tees in Japan sind gezeichnet von Perfektion, sondern auch jedes einzelne Lebens- und Genussmittel wird mit derart liebevoller Hingabe hergestellt, dass wir aus dem Staunen nicht mehr herauskommen.

In Nishio besuchen wir den größten Matcha-Hersteller der Welt, die Firma Aiya. Herr Sugita, Chef des Traditionsunternehmens, lässt es sich nicht nehmen, uns höchstpersönlich durch den Betrieb zu führen, in dem die Matcha-Mühlen 24 Stunden am Tag Tencha zu feinstem Matcha vermahlen. Der obligatorische



Matcha-Baumkuchen in der Firmenzentrale wartet schon nebst einer Tasse frischem Shincha!

In Kyoto, genau zur Mitte der Reise, treffen sich beide Gruppen und tauschen sich über das bereits Erlebte aus. Bei einem gemeinsamen Abendessen auf traditionellen japanischen Tatami (Reisstrohmatten) zeigt sich einmal mehr, dass wir nur Besucher sind: schon nach kurzer Zeit müssen wir schnaufend und stöhnend in den – für uns bequemeren - Schneidersitz wechseln. Der Respekt vor der mehrstündigen japanischen Teezeremonie wächst sofort!

Die Wege trennen sich nach Kyoto wieder und „Shimoyama“ macht sich auf den Weg in den Süden, zu den Teebauern auf Kyushu, während „Kirisakura“ nun Ihren Weg Richtung Tokyo fortsetzt. Sichtlich entspannter (die ersten arbeitsreichen Shincha-Erntetage sind bereits vorüber) begrüßen uns die Teebauern und führen uns herum. Stolz werden die überschatteten Teefelder und die wunderschönen Pflanzen gezeigt.

Wieder in Tokyo angekommen, treffen sich beide Reisegruppen für den gemeinsamen Heimflug. Die 10 Tage sind wie im Flug vorüber gegangen, und das Erlebte muss erst verarbeitet werden; die Teilnehmer sind begeistert. Dies war die erste Gruppenreise nach Japan. Und alle sind sich einig, es wird nicht die Letzte bleiben!

Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und ständig wechselnde Tees jeder Couleur, die «in» sind oder es werden wollen. Aus den markanten Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trend-Sortiment“ lassen sich immer wieder neue kreative und manchmal etwas schräge Mischungen aus dem Hause TeeGschwendner hervorzaubern. Für alle Experimentierfreudigen!

Trendtee Kiwi-Stachelbeer (Nr. 1615 Grüntee-Früchtemischung aromatisiert)

Fruchtige Kiwi und süß-säuerliche Stachelbeeren auf cremigem Baiser... ein wahres Tortengedicht, das viele von uns aus Großmutter's Backstube kennen. Heutzutage vereint sich diese fruchtig-süße Komposition im Trendtee Kiwi-Stachelbeere: Genuss völlig ohne Reue, der in manchem Teegee-ner vielleicht den Poeten wecken wird!

Meghalaya SFTGFOP LaKysiew SF, Bio-Anbau (Schwarzer Tee Nr. 375)

Meghalaya LaKysiew - ein Name, der nicht gleich ganz leicht von den Lippen geht. An diesem nussig-erlesenen Schwarztee lässt sich jedoch wunderbar erkennen, wie ein Zungenbrecher auch zum Gaumenschmeichler werden kann. Eine zauberhafte Rarität aus der kaum bekannten Region zwischen Assam und Bangladesh.

Japan Gyokuro Kukicha, Bio-Anbau (Grüner Tee Nr. 716)

Ja, Sie haben richtig gelesen: Gyokuro Kukicha! Intensiv beschattete, saftig-grüne Nadelblätter vereinen sich in diesem Tee mit hellen, filigranen Blattstängeln zu einer exzellenten Kukicha-Spezialität, die in Japan auch „Karigane“ genannt wird. Vollmundig, delikater und vegetabil verführt die weiche, samtig-grüne Tasse.



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“.

Impressum

Eistee-Zubereitung

Diesen Beitrag widmen wir den eifrigen Fans unserer Facebook-Seite, die sich einen Artikel zur Eistee-Zubereitung gewünscht haben!

Wenn die Sommerzeit da ist, und man sich am liebsten zu jeder Tages- und Nachtzeit erfrischen möchte, müssen eiskalte Getränke jederzeit greifbar sein. Wer's gerne „mit Geschmack“ mag und keine Lust auf lästiges Schleppen von Getränkekisten hat, sollte folgendes unbedingt wissen:

Leckerer, erfrischender Eistee lässt sich beinahe mit jeder Sorte an losem Tee herstellen - ganz gleich ob fruchtig als „eiskalte RosaMunde“, klassisch mit „Kaluna“ (Schwarztee mit Zitrone) oder exotisch als „iced Chai Latte“.

Wie's geht, zeigen wir euch in wenigen, einfachen Schritten:



1. Teemenge der gewünschten Sorte für 1 Liter gemäß Zubereitungstipp auf dem Tütenetikett abwägen und in eine Kanne geben.
2. Tee mit ca. 300 ml Wasser überbrühen und je nach Teesorte ziehen lassen (Kräuter- und Früchtetees gerne etwas länger)
3. Teekonzentrat nach der Ziehzeit durch ein Sieb in einen mit Eiswürfeln gefüllten Behälter abgießen
4. Mit kaltem Wasser auf 1 Liter auffüllen
5. Eiskalt genießen!

Tipp: Je nach Geschmack können Sie den Eistee mit Fruchtsäften, Früchten, Limonade, Mineralwasser (für den Sprudeleffekt), Milch oder auch Sekt auffüllen. Gesüßt werden kann je nach Bedarf und der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Viel Spaß beim Ausprobieren!



Tee-News auch auf Facebook:

Wer nicht genug von TeeGschwendner bekommt, der kann es jetzt auch zeigen: Findet uns im Internet und gebt uns Euer „Like“ auf Facebook. Wir belohnen Euch mit spannenden Rezepten, Wissenswerten und Witzigem über Tee, Insider-Infos über Fachgeschäfte und Zentrale sowie den anstehenden Veranstaltungen. Jetzt TeeGschwendner-Fan werden!

Ihr Fachgeschäft: