



# TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 70 – Juli 2020

## UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Marokkanische Minze
- › **August:** Myanmar Projekttee
- › **September:** Karl-Heinz

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

## Lieblings-Eistee? Do It Yourself!



Eisgekühlt, leicht süß und spritzig-fruchtig - so stellen sich viele Eistee-Fans ihren perfekten, sommerlichen Durstlöcher vor. Nicht zuletzt dank seiner "eisigen" Variante ist Tee zum Ganzjahresgetränk avanciert. Laut Statistik genießen ca. 600.000 Menschen in Deutschland Eistee sogar täglich!

Doch welche Sorte ist eigentlich besonders beliebt? Unsere Antwort: Der persönliche Lieblingstee! Denn... schon gewusst? Aus fast jedem Tee lässt sich mittels Grundrezept herrlicher Eistee selbst herstellen! Und das Beste daran: Den Zuckergehalt kann man selbst bestimmen (oder auch ganz weglassen)! Zudem entfällt auch lästiges Schleppen von Getränkepacks.

Wie lässt sich nun Eistee selbst zubereiten?

Diese Frage wird uns zur warmen Jahreszeit von Kunden häufig gestellt und das DIY-Grundrezept verraten wir gerne:

1. Teemenge für 1 Liter (gem. Zubereitungstipp auf dem Tütenetikett - oder auch etwas mehr) mit ca. 300 ml Wasser überbrühen und je nach Teesorte ziehen lassen.

2. Teekonzentrat durch ein Sieb in einen mit Eiswürfeln gefüllten Behälter abgießen.

3. Mit kaltem Wasser auf 1 Liter auffüllen und eiskalt genießen!

UNSER TIPP: Je nach Geschmack kann der Eistee mit Fruchtsäften, frischen Früchten, Limonade, Mineralwasser (für den Sprudeleffekt) oder auch Sekt aufgefüllt werden. Gesüßt werden kann nach Bedarf. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

## IN DIESER AUSGABE:

### TEE KOSTPROBEN 2

- Matcha Jaku
- Maus Entdecker-Tee
- Ayurveda-Tee Vata

### TEE NEWS 2

- Österreichischer Bergtee
- Ayurveda in Pyramidenform
- Reserve & Collect Service

### NACHGEFRAGT 3

- bei Johannes Weber von Stadtbienen e.V.

### WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- Myanmar Green Pindaya

### TEE MEINUNGEN 4

### BLOGGER REZEPT 4

- Eistee Cheesecake

## Unsere TOP 5 für die Eistee-Zubereitung

Auch unsere TOP 5 Sorten, die sich neben den Saisontees besonders gut zur Eistee-Zubereitung eignen, verraten wir gerne! Achten Sie auch im Fachgeschäft auf Tees, die Ihnen zurufen: "Mach mich kalt!" und fragen Sie nach weiteren Rezepten!

Unsere TOP 5 für die Eistee-Zubereitung:

1. Früchtetee Blutorange
2. Grüntee Marokkanische Minze
3. Ayurveda-Tee Pitta
4. Früchtetee Granatapfel-Minze
5. Kräutertee Pomelo



## TEE KOSTPROBEN


**Thomas Holz, Geschäftsführer und Tea Taster**

Als Chef Tea Taster liebt und lebt er den Tee! Gerne und mit viel Herzblut reist er in die Ursprungsländer des Tees, um das Produkt hautnah zu erleben und langjährige Kontakte zu pflegen.


**Matcha Jaku (Nr. 708)**

Feinherb und dennoch mit ausdrucksstarker Tiefe – genauso soll ein perfekter Matcha schmecken. Für das tägliche „Tief“ am Nachmittag ein wunderbarer Begleiter, auf den man sich schon am Vormittag freuen darf. Verzeiht es einem auch, wenn man gerade kein Thermometer zur Hand hat!


**Maus Entdecker-Tee (Nr. 1426)**

Die Maus wird dieses Jahr 50 Jahre alt, herzlichen Glückwunsch! Wie wunderbar sie uns in dieser Zeit die Welt erklärt hat. Wir fühlen uns geehrt, mit unserer herrlich leckeren und orange-vanilligen Früchtemischung (ohne Koffein!) unseren Anteil am „Maus-Universum“ haben zu dürfen. Hoch die Tassen, auf die nächsten 50 Jahre!


**Ayurveda Vata (Nr. 1299)**

Die drei Doshas bestimmen unser Gemüt, welches herrscht bei Ihnen vor? Machen Sie doch unseren kostenfreien Test! In meinem Fall mal Vata, mal Kapha und seltener auch Pitta. Mit unseren Mischungen können Sie das entsprechende Dosha stärken und so ausgleichen: Sie stärken immer das Dosha, dass Sie gerade trinken!

## TEE NEWS

## Neu: Österreichischer Bergkräutertee



Kein entspannter Urlaub und kaum Erholung in Sicht? Doch, denn ein erholsamer Kurzurlaub ist nur einen Schluck entfernt: Dieser Kräutertee entführt auf wunderschöne, duftende Bergwiesen in der reinen Luft Österreichs! Schon allein die Herkunft der verschiedenen Kräuter vermittelt eine wohlige Idylle: Die herrlichen Bio-Zutaten, wie Zitronenmelisse, grüner Hafer, Malve, Schafgarbe und Drachenzwergmelisse wurden im edlen, österreichischen Hochland geerntet und machen diese Kräutermischung zu einem duftig-milden Erholungserlebnis. Unserem Österreichischen Bergkräutertee sagen wir von Herzen: "Griaß di mei liaba!".

## Ayurveda-Tee jetzt in Pyramidenform



Ayurveda ist eine als "Lehre vom Leben" bekannte, traditionelle indische Heilkunst, die bis heute in Indien, Nepal und Sri Lanka Anwendung findet. Auch in Deutschland erfreuen sich viele Menschen im Zuge einer gesundheitsbewussten Lebensweise an Ayurveda. Unsere drei Ayurveda-Tees, konzipiert nach den drei Doshas, sind bereits seit vielen Jahren nicht mehr aus unserem Sortiment wegzudenken - und bekommen jetzt Zuwachs! Ab sofort gibt es die beliebten Kräuter-Gewürzmischungen Pitta, Kapha und Vata auch im praktischen MasterBag Pyramid! Wellness aus der Teetasse!

## Online bestellen, regional abholen



Unser "Reserve & Collect"-Service ist jetzt für alle Online-Bestellungen verfügbar. Und so funktioniert es: Einfach online einkaufen, in der Bestellabwicklung ein teilnehmendes TeeGschwendner Fachgeschäft auswählen und die bestellten Lieblingstees regional im Fachgeschäft abholen. Perfekt für Kunden, die bereits exakt wissen, welchen Tee sie möchten und auch ohne Beratung glücklich sind. Das unterstützt den lokalen Einzelhandel und unsere Fachgeschäfte vor Ort! #supportyourlocal

## HINTERGRUND

**"Summende Kollegen" von Stadtbienen e.V.**

**Wer unsere Social Media Kanäle verfolgt der weiß, dass wir ein Herz für Bienen haben! Regelmäßig berichten wir über unsere zwei Bienenvölker, die auf dem Gelände der Systemzentrale wohnen. Unsere 30.000 summenden Kollegen feiern im Juli ihre 1-jährige "Systemzugehörigkeit"! Dies möchten wir feiern und haben unseren Bienen zur Ehre ein Interview mit Johannes Weber vom gemeinnützigen Verein Stadtbienen e.V. geführt, der uns ermöglicht hat, den Bienen in der Bienen-Box bei uns ein Zuhause zu geben!**

**Was genau machen die "Stadtbienen"?**

J. Weber: Stadtbienen fördert den Schutz von Wildbienen und eine ökologische Bienenhaltung in der Stadt. Mit der Honigbiene als Botschafterin des viel diskutierten Insektensterbens wollen wir für die Themen Umwelt- und Artenschutz sensibilisieren und gleichzeitig den Menschen etwas in die Hand geben, um aktiv ökologisch-nachhaltigen Naturschutz zu

betreiben. Neben der Bienen-Box als ökologisches Behausungskonzept speziell für Anfänger bilden wir jährlich ca. 1.200 Menschen im deutschsprachigen Raum in der ökologischen Bienenhaltung aus.

**Warum ist es so wichtig, den Bienen zu helfen?**

Bienen haben durch ihre Bestäubung von 80 % der Wild- und Nutzpflanzen eine elementare Bedeutung für den Menschen. Alleine in Deutschland wird ihr wirtschaftlicher Nutzen mit 2.7 Milliarden Euro beziffert. Wie wir von der Bestäubung der Bienen abhängig sind, so sind auch die Honigbienen von unserer Betreuung abhängig. In der ökologischen Bienenhaltung wollen wir die Biene mit ihren Bedürfnissen ins Zentrum stellen. Perspektivisch möchten wir wieder Honigbienen, die unabhängig der Betreuung des Menschen überlebensfähig sind.

**Wie kam es zur Kooperation mit TeeGschwendner und wie sieht die Zusammenarbeit aus?**

Inspiriert durch die eigene Bienenhaltung hat sich Daniel Mack bezüglich eines Bienenschutzprojektes bei uns gemeldet. Nach Absprachen zum Standort wurden zwei Bienenvölker auf dem Betriebsgelände angesiedelt. Unser Imker Sebastian Klein betreut die Völker nach ökologischen Gesichtspunkten. Ebenfalls wird in diesem Jahr ein Imkerkurs durchgeführt, der den Mitarbeiter\*innen die Möglichkeit gibt, sich in der Bienenhaltung ausbilden zu lassen.

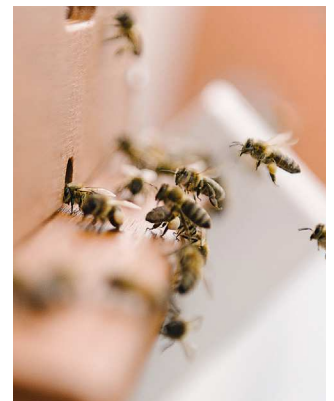
**Was kann jeder einzelne Mensch auch in kleinem Rahmen für die Bienen tun?**

Durch die Kaufentscheidung für bio-zertifizierte Lebensmittel kann jeder einzelne die ökologische Landwirtschaft effektiv unterstützen. Zudem kann jeder in seinem Garten bzw. auf seinem Balkon mittels Blütenangebot für einen reich gedeckten Tisch sorgen. Wer sich darüber hinaus mehr mit dem Thema beschäftigen möchte, ist bei einem unserer Kurse genau richtig!

[www.stadtbienen.org](http://www.stadtbienen.org)



Johannes Weber, Vorstand und Gründer von Stadtbienen e.V.



Freuen Sie sich auf ein in Kürze erscheinendes Kooperationsprodukt, das die Arbeit von Stadtbienen e.V. unterstützt!

## WOHER KOMMT EIGENTLICH...?

**Unser Myanmar-Tee**

Pindaya ist eine kleine Stadt im Herzen des Shan-Staates in Zentral-Myanmar. Die Stadt selbst liegt in einem Tal, die Teebauern leben in den umliegenden Bergdörfern. Dort verteilt sind mehr als 200 Kleinbauern und mittlerweile ein halbes Dutzend Teefabriken, die die frischen Blätter verarbeiten.

Im Gegensatz zum Sunderpani Projekt in Nepal war es sinnvoller, mehrere kleinere Fabriken zu bauen als eine große, da

die Wege in den Bergen mitunter sehr weit sein können und kurze Strecken für Bauern und frisches Blatt nur Vorteile bringen. Die erste Model-Factory liegt im Dorf Sikay Inn, alle Entwicklungen, Umbauarbeiten, Anpassungen und Erfolge haben zuerst hier begonnen. Das erworbene Fachwissen und die gewonnenen Erkenntnisse konnten so an alle anderen Bergdörfer weitergegeben werden.

**Tea-Geo-Tracking - hier die genaue Herkunft des Myanmar-Projekttees scannen:**



## TEE MEINUNGEN



Nr. 949 Marokkanische Minze

«Marokkanische Minze mit frischem Zitronensaft und etwas Honig in den Kühlschrank gestellt. Ein tolles Sommergetränk!»

**Kunden-Bewertung**

«Wunderbare Mischung, die ich seit Jahren genieße.» **Kunden-Bewertung**

«Ein Klassiker, der im Teeschrank nicht fehlen sollte. Intensiver und frischer Minzgeschmack.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 595 Myanmar Green Pindaya (Projekttee)

«Einer meiner Lieblingstees! Leicht, wenig Bitterstoffe, auch nach längerer Ziehzeit noch lecker, interessantes Aroma!» **Kunden-Bewertung**

«Neue Entdeckung für mich. Bleibt auf jeden Fall in meinem permanenten Tee-Sortiment.» **Kunden-Bewertung**

«Ist mal was anderes. Schmeckt lecker.» **Kunden-Bewertung**



Nr. 946 Karl-Heinz, der Herbsttee

«Der beste wärmende Tee überhaupt, ich kaufe ihn seit Jahren!» **Kunden-Bewertung**

«Er ist einfach lecker. Habe ich auch schon weiterempfohlen und verschenkt. Ist sehr gut angekommen!» **Kunden-Bewertung**

«Unser LieblingsTee im Herbst und Winter!» **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:** Oktober 2020

**Ihr Fachgeschäft:**

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



## BLOGGER REZEPT - EISTEE CHEESECAKE



**Backen mit Eistee? Klingt verrückt, aber Foodbloggerin Rebekka von Kaleidoscopic Kitchen hat es ausprobiert und mit unserem Kiba-Eistee einen fruchtig-erfrischenden Eistee-Cheesecake kreiert!**

**Zutaten:**

- 500 ml Ice Tea KiBa (1 Tetra)
- 450 g Teigkrümel z.B. Kekse, Zwieback, Rührteig
- 150 g Butter
- 400 g Frischkäse natur
- 600 g Schlagsahne
- 150 g Zucker
- 4 EL Zucker
- 2 TL Vanillepaste
- 50 ml Zitronensaft
- 12 Blatt Gelatine oder 2 TL Agar Agar
- 350 g frische Johannisbeeren, alternativ TK-Himbeeren oder Sauerkirschen
- 2 Pkg. roter Tortenguss
- 500 g Trockenerbsen
- Butter zum Einfetten

**Zubereitung:**

1. Teig mit einer Küchenmaschine oder im Gefrierbeutel zerkleinern.

2. Butter schmelzen und mit den Teigkrümeln mischen. Springform (26 cm) einfetten, den Teig hinein geben und andrücken.

3. Tortenboden mit Backpapier auslegen und mit Erbsen bedecken. Anschließend für 10 Min. bei 175 °C im vorgeheizten Backofen backen.

4. Frischkäse mit Sahne und Zucker steif schlagen. Zitronensaft und Vanillepaste unterrühren.

5. 12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 2 Min. einweichen, anschließend leicht ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitzezufuhr unter Rühren verflüssigen.

6. 3 EL der Fischkäse-Sahne-Creme unter die Gelatine im Topf rühren. Anschließend die Mischung unter die komplette Creme rühren, die Creme auf den Tortenboden geben und 1 Stunde kühl stellen.

7. Johannisbeeren waschen, verlesen und auf dem Kuchen verteilen.

8. Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem Eistee zubereiten und noch heiß über die bereits festgewordene Frischkäse-Sahne-Masse inklusive der Johannisbeeren geben und fest werden lassen.

**Weitere Rezeptideen mit Tee unter [www.teerezepte.com](http://www.teerezepte.com) oder hier:**

