



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 88 – Januar 2025

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Januar:** Fastenzeit®
- › **Februar:** Feige-Rosé
- › **März:** Earl Grey Noblesse

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

Professor Grönemeyer Kräutertees: Mit "Kraft" und "Ruhe" durch den Tag



Manchmal passt es sofort: Die kreativen Köpfe von TeeGschwendner saßen mit Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer und seiner Tochter Friederike zusammen und gleich war klar: Wir sind auf einer Wellenlänge. Oder besser gesagt, im gleichen Kräuteruniversum!

Wir brennen für ein gemeinsames Verständnis zum Thema aktiv leben und sich mit hochwertigen Lebensmitteln gut behandeln. In ihrem Buch „Selbst heilen mit Kräutern“ geben Vater und Tochter einen umfassenden Blick, welche Schätze die Natur uns allein in ihrer Vielfalt an Kräutern und Gewürzen schenkt und wie sie in unserem Alltag Gutes und Schönes bewirken können. Dieses Wissen ist auch für die Kunden von TeeGschwendner höchst wertvoll.

So gingen mit den von den Grönemeyers

konzipierten Mischungsideen die Tea Taster mit Freude an die Umsetzung und wählten beste Kräuter und Gewürze in Bioqualität aus, die nun „Ruhe“ und „Kraft“ schenken.

„Ruhe“, so betont Friederike Grönemeyer, legt einen besonderen Fokus auf den Einklang von Körper und Seele. Melisse, Salbei, Hibiskus, Süßholzwurzel und Himbeerblätter bescheren süß-herbe Entspannungsmomente. „Kraft“ hingegen ist ein Booster für Körper und Seele, mit reichlich Ingwer-Energie, Holunderblüte, Süßholz, Majoran, Kakaoschalen und leichter Pfeffernote. „Power für die Abwehrkräfte“, so Professor Dietrich Grönemeyers Fazit.

Unsere Tea Taster schwimmen nun morgens auf der „Kraft“- und zum Feierabend auf der „Ruhe“-Kräuterwelle :))

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Kolumbien El Chocó
- Wazuka Matcha Nakai
- Rote Grütze

TEE NEWS 2

- Veränderungen Tigertee
- Nashorn-Patenschaft

NACHGEFRAGT 3

- bei Leonie & Sarah

SCHON GEWUSST...

- Matcha Gewinnung 3

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Green Smoothie mit Matcha

Mischtipp: Grüntee Apfel-Feige

Einige langjährige Kunden werden den Grüntee Apfel-Feige noch als ehemaligen Trendtee kennen. Für alle, die diese Mischung vermissen oder gerne mal ausprobieren möchten, kommt hier folgender Mischtipp...

Mischtipp:
85% Nangilima® Nr. 956
15% Feige-Rosé Nr. 1704
im trockenen Zustand mischen.
Zubereitung für 1 Liter: 16 g Teemischung auf 90 °C heißes Wasser; 2 Min. ziehen lassen.



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.


Kolumbien El Chocó Nr. 770

Dass es in Kolumbien einen Teegarten gibt, ist bereits ein Mysterium für sich. Noch erstaunlicher ist aber, welche Aromen sie aus den Blättern der Sträucher hervorlocken, die sie einst aus Sri Lanka erhalten haben. Die erdigen und malzigen Noten und seinen gehaltvoller Geschmack machen ihn zu einem wunderbaren Frühstücksbegleiter.


Wazuka Matcha Nakai Nr. 2330

Für diesen Matcha hat Herr Nakai 2 kleine Parzellen in Wazuka (Uji) mit einem Gerüst umzäunt und mittels darauf ausgelegten Netzen vier Wochen intensiv beschattet. Die Kombination aus zwei Straucharten verleiht dem Matcha eine blumige Komplexität und vollmundige Süße. Einfach herrlich, welches Niveau im Bio-Anbau erreicht werden kann. *Limitiert erhältlich!*


Rote Grütze Nr. 1485

Naschen ohne schlechtes Gewissen: intensiv und fruchtig, mit dem Geschmack von köstlichen Beeren, erinnert mich „Rote Grütze“ an die alte Heimat im Norden.

Die gelungene Balance aus Süße und Fruchtsäure zeichnet diesen Klassiker seit jeher aus, hat aber deutlich weniger Kalorien als die Süßspeise.

TEE NEWS

Veränderung bei unseren "Tigertees"



Seit Jahren sind die "Tigertees" zur Unterstützung der Natur- und Artenschutzprojekte des NABU nicht mehr aus unserem Sortiment wegzudenken. Während die prägnanten Tigeraugen auf der Verpackung weiterhin Teeenießer in ihren Bann ziehen, ist der Inhalt jetzt noch köstlicher: Die bisherigen Tees aus den Teegärten Oothu und Manjolai wurden nun vom aufstrebenden Teegarten Korakundah abgelöst.

Im Süden Indiens liegen die zauberhaften Nilgiri-Berge. An der Grenze von Tamil Nadu und Kerala erstrecken sich die fast 1000 Hektar des Teegartens Korakundah, davon ca. 350 Hektar mit Tee bepflanzt. Die ursprüngliche Landschaft in den Nilgiris ist geprägt von «Sholas» (Graslandschaften), die durchzogen sind mit artenreicher Flora und Fauna, Wäldern, Flüssen und Seen. Auch Tiger fühlen sich hier wohl.

Der Teegarten Korakundah hat die eigene «Grasslands and Shola Conservation» ins Leben gerufen, die diese Natur bewahrt und pflegt. Auf ca. 2200 m wächst naturnaher Bio-Tee der Spitzenklasse. Und genau dieser Spitzentee kommt nun bei den "Tigertees" zum Einsatz: "Black Kora" und "Green Kundah" zeigen sich als fruchtig-milder Schwarztee und ausdrucksstarker, kerniger Grüntee. Natürlich Bio und Fairtrade! Und auch das gute Gefühl bleibt: Mit dem Teekauf unterstützen Teeenießer weiterhin Naturschutzprojekte in Verbindung mit dem NABU in Indien!



Schutz für Panzernashörner

Assam ist bekannt für seinen Tee, aber auch die seltenen Panzernashörner sind hier zu Hause. Durch Wilderei und Lebensraumzerstörung sind sie gefährdet. Wie kann man helfen? Werden Sie Nashorn-Pate und übernehmen oder verschenken Sie eine Patenschaft! Mit dem Genuss des Tees "Assam Kaziranga" unterstützen Sie außerdem das Projekt und helfen, das Überleben der Nashörner im indischen Assam zu sichern! Jetzt Nashorn-Pate werden - mehr dazu unter: www.NABU.de/nashorn-pate



HINTERGRUND

Gewinner-Reise nach Kolumbien

Im Februar 2024 hatten unsere Kunden erstmalig die Chance, eine Reise in einen Teegarten zu gewinnen. Ziel dieser Reise: Der einzige Teegarten in Kolumbien! Es war unser Lieferant „Bitaco“ selbst, der deutschen Teegenießern kolumbianischen Tee näherbringen und dafür zwei exklusive Gäste nach Kolumbien einladen wollte!

Diese exklusive Möglichkeit ließen sich viele Teegenießern nicht entgehen - so auch Gewinnerin Leonie, die aus allen Einsendungen ausgelost wurde! Mit ihrer Zwillingsschwester Sarah hat sie Kolumbien und Tee hautnah erlebt und erzählt uns mehr darüber...

Wie habt ihr den Teegarten Bitaco erlebt und empfunden?

Nach einer einstündigen Fahrt bergauf entdeckten wir die grünen Teegärten, die uns sofort den Atem verschlugen. Im Teegarten im Valle del Cauca, versteckt hinter den Nebelwäldern, wird der einzige kolumbianische Schwarz-, Weiß- und Grüntee angebaut. Der Teegarten liegt eingebettet

in einer atemberaubenden Landschaft mit sanft geschwungenen Hügeln. Santiago und die anderen Mitarbeiter von Bitaco begrüßten uns herzlich und nahmen uns mit auf die Reise der Teeherstellung. Während wir durch den Teegarten schlenderten, erfuhren wir viel über die Kunst des Teeanbaus. Spannend fanden wir die nachhaltige Arbeitsweise: Schafe grasen dort als natürliche und fleißige "Unkrautvernichter". Und sie naschen zum Glück auch keine Teeblätter ;o)

Welche Einblicke habt ihr sonst noch bekommen?

Der Teegarten unterstützt auch soziale Projekte in der Region, darunter Schulen und Kindergärten, die wir auch besichtigen konnten. Die Kinder der Fundacion Arcicola Himalaya begrüßten uns sogar mit Gesang. Es war rührend zu sehen, wie die Gemeinde zusammenhält und Möglichkeiten für die Kleinsten schafft, die Zukunft in ihrer Heimat zu gestalten.

Welcher von den vielen Höhepunkten bleibt euch besonders

im Gedächtnis?

Wir durften unseren eigenen Tee herstellen! Nach der Besichtigung des Teegartens konnten wir in der Manufaktur die Weiterverarbeitung der Blätter beobachten. Der Duft der frischen Teeblätter war toll, und es war faszinierend zu sehen, wie aus den grünen Blättern das aromatische Endprodukt entsteht, das wir alle so lieben. Dann durften wir sogar unseren ersten selbst gemachten Grün- und Schwarz Tee herstellen. Erst ging es ans Welken der frischen Blätter, dann je nach Tee ans Rollen oder Dämpfen und anschließend mussten die Blätter noch in den Ofen. Und fertig war unser selbstgemachter Grün- und Schwarztee, den wir zum Abschluss bei einem Tea Tasting noch probieren durften.

Wir wollen auch nochmal ein großes DANKE sagen an TeeGschwendner und Bitaco, die uns die Reise ermöglicht haben! Das wunderschöne Land Kolumbien ist auf jeden Fall eine Reise wert. Gracias por la experiencia inolvidable!



Gewinnerin Leonie mit Sarah und Santiago von Bitaco



Das ausführliche Interview gibt es im Tea Taster Blog:



SCHON GEWUSST...

So aufwändig ist die Matcha-Gewinnung

Nach der Auswahl ganz bestimmter Teepflanzen werden die Teebüsche im Frühjahr zwischen 10-28 Tage lang beschattet. Nach der schonenden Ernte und Verarbeitung der Teeblätter wird der Tencha gemahlen.

Wie lange dauert es im Anschluss wohl, eine Dose Matcha à 30g zu mahlen? Bis heute wird hochwertiger Matcha aufwändig in traditionellen Steinmühlen

aus Granit gemahlen. Ergebnis: 30 g - also eine Dose - pro Stunde! Die Mühlen dürfen nicht schneller drehen, sonst würde die dabei entstehende Hitze den einzigartigen Geschmack zerstören. Diese äußerst anspruchsvolle Herstellung, vom Anbau bis zum fertigen Pulver, macht Matcha zu einem wahrlich exklusiven Tee-Genuss!

Mehr über Matcha? "All about Matcha" gibt's in Podcastfolge 10 mit Lukas Parobij (z.B. kostenfrei auf Spotify):



TEE MEINUNGEN



Nr. 1184 Fastenzeit®

«Der Tee ist für mich sehr bekömmlich. Auch bei Verdauungsbeschwerden nach einem schweren Essen ist der Tee super.»

Kundenbewertung

«Wohlschmeckende, leicht süße Mischung, die bei Appetit auf Süßes hier einen tollen Job macht. Bauch ist voll, Appetit auf Süßes ist gestillt und der Tee hilft somit beim Abnehmen.»

Kundenbewertung

Nr. 1704 Feige-Rosé

«Mein absoluter Liebling! Lecker, etwas süßlich und säurefrei.»

Kundenbewertung

«Ich trinke normalerweise keine Früchtetees, aber der schmeckt hervorragend, im Übrigen auch kalt.»

Kundenbewertung

«Mein absoluter Lieblingstee seit Jahren!»

Kundenbewertung

Nr. 918 Earl Grey Noblesse

«Mein Tee für die Arbeit. Sehr lecker!»

Kundenbewertung

«Sehr lecker. Schmeckt noch komplexer und eleganter durch die Orangenschale und Lavendel.»

Kundenbewertung

«Schmeckt einer Earl Grey Liebhaberin sehr gut.»

Kundenbewertung

IMPRESSUM

Teegschwendner

Heidestr. 26
D-53340 Meckenheim
Telefon (0 22 25) 92 14-100
www.teegschwendner.de

Auflage: 40 000

Redaktion: Birgit Rohn/Christiane Mandt

Bilder: TeeGschwendner GmbH

Herausgeber: TeeGschwendner GmbH

Nächste Ausgabe: April 2025

Ihr Fachgeschäft:

Offizieller Partner:



Folgen Sie uns in die Welt des Tees:



FB: @Teegschwendner | Instagram: @teegschwendner_deutschland
YouTube: www.youtube.com/TeaGschwendner

REZEPT: GREEN SMOOTHIE MIT MATCHA



Sich "grüner" zu ernähren, kann so lecker sein: Dieser Green Smoothie mit Matcha ist blitzschnell zubereitet und eignet sich perfekt für einen energiereichen Start in den Tag oder als Snack zwischendurch!

Zutaten:

- 1 TL Matcha Sei
- 1 reife Banane
- 3 Stücke TK-Spinat
- 1 Stück Ingwer (etwa daumengroß)
- 1 Zitrone (Saft)
- 200 ml Wasser

Zubereitung:

1. Presse den Zitronensaft aus und gebe ihn zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer.
2. Mixe alle Zutaten, bis ein dickflüssiger Smoothie entsteht.

3. Als Topping eignet sich weiteres Matcha Pulver oder zum Garnieren einige tiefgefrorene Beeren.

Weitere Rezepte mit Matcha und anderen Tees gibt es auf unserem Rezeptblog:

www.teerezepte.com

