

Presseinformation

Tee aus Nepal:

Auf dem Weltmarkt (noch) unterrepräsentiert, bei TeeGschwendner bereits etabliert

Auch wenn Tees aus Nepal auf dem Weltmarkt noch unterrepräsentiert sind, in Qualität und Geschmack sind sie längst auf Augenhöhe mit denen des „großen“ Nachbarn Darjeeling. Feine, frische Sorten lassen die Nähe zu Darjeeling erkennen, stehen den dort geernteten Tees aber in Nichts nach. Und das kommt nicht von ungefähr, denn im kleinen Nepal herrschen identisch gute Bedingungen für den Anbau von Tee. Die Produktionsbedingungen und erzielten Qualitäten haben sich – auch dank einer Verbesserung der Strukturen – in den letzten Jahren sehr positiv entwickelt. Das Potenzial des (noch) wenig beachteten Anbaugebietes ist enorm und steht nicht erst seit Beginn des Projektes „Spirit of Sunderpani“ im Fokus von TeeGschwendner.

Engagement in Nepal seit 2007

Seit 2007 engagiert sich der Marktführer im Teefacheinzelhandel zusammen mit der Deutschen Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ) und dem Gorkha Tea Estate für die nachhaltige Erzeugung und Vermarktung nepalesischen Tees. Die rund 300 Kleinbauernfamilien, die in der Shree Sunderpani® Cooperative um den winzigen Ort Fikkal im Teedistrikt Ilam zusammengeschlossen sind, haben seitdem einen großen Schritt nach vorn getan. Sie verabschiedeten sich von ihren bisherigen Produktionsmethoden und erzeugen heute in kontrolliert biologischem Anbau Tee in absoluter Top-Qualität. Dank der fachlichen und finanziellen Unterstützung der Projektpartner konnte im Jahr 2009 zudem eine Teefabrik gebaut werden, um die Teeblätter fortan direkt in der Region zu verarbeiten. Im Oktober 2012 fand der Schwarztee „Spirit of Sunderpani®“ erstmals den Weg in die Geschäfte von TeeGschwendner und ist zusammen mit vier weiteren Sorten inzwischen zu einer kleinen Range angewachsen.

Presseinformation

Die Projektarbeit hat eine ganze Region nachhaltig verändert und verhilft dem kleinen Himalaya-Staat Stück für Stück zu einer eigenen Tee-Identität. Nähere Informationen und ein Video zum Nepal-Projekt „Spirit of Sunderpani“ stehen unter www.teegschwendner.de zur Verfügung.

Kleines Land, große Vielfalt

Insgesamt 17 Tee-Spezialitäten aus Nepal, darunter orthodoxe und aromatisierte Schwarztees, Grüntees und sogar ein aufwendig hergestellter Oolong sind beim Meckenheimer Teespezialisten mittlerweile zu haben. Hinzu kommen absolute Spitzenpartien der Edmon's Sophisticated Tea Selection, die aufgrund kleiner Erntemengen nur zeitlich begrenzt verfügbar sind und im Markt als absolute Raritäten gelten.

Neu im Sortiment: Aktion Nepal FTGFOP First Flush Bio

Jüngster Neuzugang ist der Schwarztee **Aktion Nepal FTGFOP First Flush Bio** (Nr. 392/394), ein weicher, blumig duftender Cuvée aus dem Herzen des Himalaya. Zur schönsten Frühlingszeit geerntet und traditionell in ausgewählten Teegärten Ilams in Ost-Nepal verarbeitet. Auch dieses Produkt stammt, wie nahezu alle Nepal-Tees von TeeGschwendner, aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013). Eine 250g-Packung kostet 7,70 €. Aktion Nepal ist auch als 1kg-Großpackung für Vieltrinker zum Vorteilspreis von 29,50 € auf Lager.

Alle Produkte sind in den 127 TeeGschwendner Fachgeschäften und im Online-Shop unter www.teegschwendner.de erhältlich.

Presseinformation

September 2016

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen / Pressekontakt:

TeeGschwendner GmbH
Birgit Rohn
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 02225 – 9214 0
Fax 02225 – 9214 20
E-Mail: rohn@teegschwendner.de
Internet: www.teegschwendner.de

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21425 Stelle
Tel. 04174 – 595 322
Fax 04174 – 596 382
E-Mail: ulrike.sewing@t-online.de
Internet: www.ulrikesewing.de