



# TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 86 – Juli 2024

## UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Japan Kamairicha
- › **August:** Granatapfel-Minze
- › **September:** Karl-Heinz

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

## Tee trinken - im Sommer?!



## IN DIESER AUSGABE:

### TEE KOSTPROBEN 2

- China Pi Lo Chun
- Nepal Mao Feng
- Schwarztee Kaluna®

### TEE NEWS 2

- Neue Flugtee-Ernte
- Tee-Podcast
- Aktionen im Geschäft

### NACHGEFRAGT 3

- bei Melanie Halim

### WOHER KOMMT EIGENTLICH... 3

- Unser China Keemun

### TEE MEINUNGEN 4

### REZEPT 4

- Elefant Spaßmacher Eistee

Es soll tatsächlich Menschen geben, die Tee ausschließlich in der kalten Jahreszeit trinken. Dabei bietet Tee so vielfältige Möglichkeiten, auch in der warmen Jahreszeit Genuss und Abkühlung zu schenken!

In einigen Ländern trinkt man bei heißen Temperaturen heißen Tee, z.B. in Wüstenregionen wie Marokko Grüntee mit Minze (wie unsere Nr. 949 Marokkanische Minze). In Kuwait oder Saudi Arabien hat kräftiger Schwarztee bei heißem Wetter Tradition! Warum? Der Körper versucht, kalte Getränke selbst zu erwärmen, in dem er Hitze erzeugt. Heiße Getränke bringen den Körper zum Schwitzen und kühlen ihn somit herunter.

Wer sich im Sommer lieber von kühlen Drinks erfrischen lässt, dem bietet Eistee

eine bunte Palette an coolen Möglichkeiten!

Aus fast jedem losen Tee lässt sich Eistee selbst herstellen: Einfach die Menge Tee für 1 Liter mit 200 ml kochendem Wasser aufgießen, gemäß Ziehzeit ziehen lassen, durch ein Sieb über Eiswürfel abgießen und mit kaltem Wasser auffüllen. Der Eistee kann nach Belieben mit weiteren Zutaten wie Früchten, Minze oder Rosmarin, Sirup oder Fruchtsaft verfeinert werden. Auch die Lieblingstees von Maus und Elefant aus der "Sendung mit der Maus" eignen sich bestens für fruchtigen Eistee. Rezepte dazu in dieser Ausgabe...

Weitere Rezeptideen in unserem Rezeptblog unter [www.teerezepte.com](http://www.teerezepte.com)



## Unser Tipp: Maus-Entdecker-Eistee

Zutaten für 1 Liter:  
 - 20 g Maus Entdecker-Tee (Früchtetee Nr. 1426)  
 - 1 Orange (in Scheiben)  
 - 1 EL Vanillesirup  
 - Eiswürfel

Zubereitung:  
 20 g Maus-Entdecker-Tee mit 200 ml kochendem Wasser

übergießen und 5-10 Min. ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb in eine mit Eiswürfeln gefüllte Kanne abgießen.

Orange in Scheiben schneiden und mit dem Sirup zum Tee geben. Gut umrühren und eiskalt servieren!



## TEE KOSTPROBEN


**Lukas Parobij, Tee-Einkauf und Produktentwicklung**

Im Studium widmete er sich der japanischen Teekultur und arbeitete anschließend bei einem japanischen Teehersteller. Da sich die Leidenschaft für die große Welt des Tees nicht für immer zügeln ließ, führte ihn sein Weg ins TeeGschwendner-Team.


**China Pi Lo Chun (Nr. 526)**

Das filigran gedrehte, eng gerollte Blatt ist ein echter Hingucker. Aufgrund dieser Optik wird diese Spezialität in China „Jadeschnecke des Frühlings“ genannt und ebenso geschätzt. Der milde Grüntee ist leicht zugänglich und vereint zarte Röstaromen mit blumigen und fruchtigen Noten, die an Pfirsich erinnern. Dieser authentische Klassiker bereichert fortan unser Sortiment.


**Nepal Mao Feng (Nr. 313)**

Für alle, die es etwas kräftiger mögen ist der Nepal Mao Feng die richtige Wahl. Am Fuße des Himalaya wird auf ca. 2000 m ein intensiver Grüntee hergestellt, der gehaltvoller ist, als in anderen Regionen. Die Pflanze bildet in den Blättern Catechine aus und diese wertvollen Antioxidantien ergeben eine edelbittere Note, die von einer angenehmen, exotischen Fruchtigkeit ergänzt wird.


**Eistee Kaluna® (Nr. 947)**

Jedes Jahr aufs Neue freue ich mich auf diesen Eistee. Die kräftige Basismischung sorgt für einen erfrischenden Schwarzteeengeschmack begleitet von fruchtiger Zitrone, die auch bei kalter Serviertemperatur gut zur Geltung kommt. Da dieser Tee echte Zitronenstücke enthält, ist eine weitere Zugabe von Zitronenscheiben nicht mehr nötig. Ein erfrischender Eistee muss genau so schmecken!

## TEE NEWS


**Flugtee - neue First Flush Ernte**

Jedes Jahr heiß erwartet und endlich da: Die neue Ernte unserer Flugtees aus dem Himalaya! Den duftig-spritzigen Auftakt geben die Flugtees aus Nepal (Sunderpani) und Darjeeling (Soom), dicht gefolgt von den First Flushs aus Kangra Valley und Jun Chiyabari. Frisch eingeflogen - und der CO2 Fußabdruck?! Flugtee wird - wie der Name schon sagt - eingeflogen. Der Frische wegen! Da wir wissen, dass unsere Kunden nicht auf dieses Tee-Erlebnis verzichten möchten, kompensieren wir die Flüge entsprechend des ausgestoßenen CO2 mittels Aufforstungsprojekten, z.B. in Ruanda.


**Podcast an und Tee auf die Ohren**

Letztes Jahr kurz vor Weihnachten ist die erste Folge unseres Podcast "EINEN IM TEE MIT..." erschienen. Kaum zu glauben, dass unser Podcast mittlerweile 7 spannende Folgen umfasst - jede auf ihre Weise informativ, unterhaltsam, kurzweilig und mit spannenden Gästen! Vom Tee-Familienunternehmen, über wohltuende Kräuter und die indische Ayurveda-Lehre, spritzigen Gin und sogar... Kaffee, bis hin zu liebevoll-"nerdigen" Tee Themen von Oolong & Co. Gerne mal auf Spotify, unserem YouTube-Kanal oder auf Ihrer Lieblings-Podcastplattform Reinhören.


**Aktionen im Fachgeschäft**

Ungefähr alle 2 Monate heißt es bei uns "Aktion im Fachgeschäft". Unsere kleinen Aktionen begeistern und machen Lust, die Welt des Tees auf interaktive Art zu erleben: Von der Verkostung herrlicher Oolong-Tees, über den ayurvedischen Dosha-Fragebogen, bis zum Ergattern einer kostenlosen Teeprobe für Zuhause - für jeden Geschmack und jeden Teefan ist etwas dabei! Im Juli winken Maus und Elefant mit einer Schnupperaktion für Groß und Klein. Am besten auf Social Media folgen und nichts verpassen!

## HINTERGRUND

## Bio-Oolong wie von der Natur gewollt

**Indonesien ist bekannt für kunstvolle Tempel und Paläste, pulsierende Städte, traumhafte Strände, wunderschöne Landschaften und beeindruckende Vulkane, dazu eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt. Auch in Sachen Tee hat Indonesien viel zu bieten - vor allem Oolong!**

**Der Teegarten PT Harendong liegt im Westen der Insel Java und aus diesem Teegarten stammen unsere beiden Java Oologs Barisan und Sukui sowie der NABU-Projekttee Rainforest Rescue Tea zum Schutz des indonesischen Regenwalds.**

**Wir haben Teegarten Managerin Melanie Halim zum Interview über indonesischen Tee getroffen...**

**Wie lange gibt es PT Harendong schon und warum haben Sie gerade einen Teegarten gegründet?**

Melanie Halim: Der Bio-Teegarten Harendong wurde 2006 gegründet. Unser Ziel ist es, qualitativ hochwertige Bio-Tees zu produzieren und gleichzeitig durch nachhaltige Landwirt-

schaft Umweltschutz zu fördern. Eine Mischung aus Umweltbewusstsein, Engagement für Qualität und dem Wunsch, einen positiven Einfluss auf die lokale und internationale Gemeinschaft auszuüben sowie eine höhere Anerkennung des indonesischen Tees auf der globalen Teebühne zu erreichen.

**Warum haben Sie sich für die Produktion von Oolong-Tee entschieden?**

Melanie Halim: Unser Standort in Mount Halimun, dem bergigen Hochland von Banten auf der Insel Java, bietet ein einzigartiges Klima, eine Höhe und eine Luftfeuchtigkeit, die für den Anbau hochwertiger Oolong-Tee-Sorten geeignet sind. Diese idealen Bedingungen in Verbindung mit unserem sorgfältigen und komplexen Produktionsprozess führen zu außergewöhnlichen Premium-Oolong-Tees, die eine einzigartige Kombination aus blumigen, fruchtigen und erdigen Noten mit einem weichen und lang anhaltenden Abgang bieten, der oft als zart und doch kräftig beschrieben wird.

**In Indonesien sind nur zwei Teegärten ökologisch zertifiziert. Was ist daran so schwierig?**

Melanie Halim: Die Kombination aus hohen Kosten, betrieblicher Komplexität, strengen Zertifizierungsstandards, wirtschaftlichen Prioritäten und arbeitsintensiven Praktiken trägt dazu bei, dass es in Indonesien so schwierig ist, eine Bio-Zertifizierung zu erhalten. Es bedarf eines großen Engagements und Einsatzes, zuverlässiger Abnehmer und effizienter Lieferketten, um sicherzustellen, dass die Produkte die richtigen Verbraucher erreichen. Konventionelle Teeplantagen (wie in Indonesien üblich) müssen eine oft 3-jährige Umstellungsphase unter Berücksichtigung aller Anforderungen durchlaufen, ohne ihre Erzeugnisse als ökologisch verkaufen zu können, was eine finanzielle Herausforderung darstellen kann.

**Sie exportieren eine Menge Tee. Was ist das Besondere an Tee, der nach Deutschland verkauft wird?**



**Melanie Halim, Tea Garden Manager PT Harendong**

Wir lassen uns immer wieder von unseren deutschen Kunden inspirieren, die dafür bekannt sind, hochwertige Teesorten mit Schwerpunkt auf Handwerkskunst zu suchen. Wir sind bestrebt, diesen Erwartungen gerecht zu werden, indem wir Tees anbieten, die sorgfältig angebaut, geerntet und verarbeitet werden, um ihre Qualität und Authentizität zu erhalten. Tees von außergewöhnlicher Qualität, die die Eigenschaften des Terroirs voll zum Ausdruck bringen, so wie es die Natur vorgesehen hat.

### WOHER KOMMT EIGENTLICH...

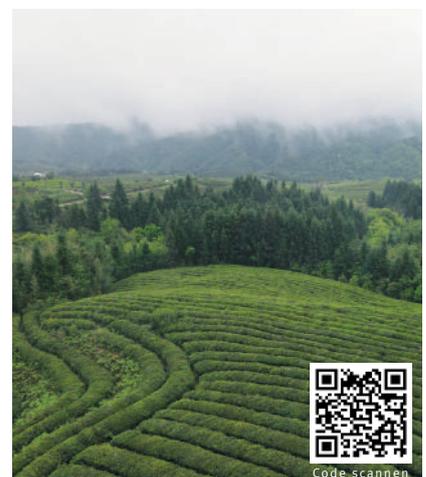
#### ... unser Schwarztee China Keemun?

Im April haben Lukas Parobij und Daniel Mack unseren Naturland-zertifizierten Teegarten in Jiangxi besucht, in dem unsere Nr. 561, Bio China Keemun Finest Chuen Ch'a hergestellt wird.

Nebelschwaden zogen durch die angrenzenden Berge und boten unseren Tea Tastern eine atemberaubende Kulisse, die sie mit unserer Drohne aus verschiede-

nen Perspektiven aufgenommen haben. Die vielen Bäume und die angrenzenden Wälder bieten zahlreichen Vogelarten Nistmöglichkeiten, die als natürliche Feinde von Schädlingen dabei helfen, die Ökobalance im Garten zu wahren.

Der Anblick dieses Teegartens aus der Vogelperspektive ist absolut sehenswert und bietet ein besonderes Genusserlebnis bei einer Tasse China Keemun!



Code scannen

## TEE MEINUNGEN



Nr. 719 Japan Kamairicha

«Pfannengeröstete Grüntees sind in Japan eine Seltenheit und wir sind froh, einen Teebauern für diese Spezialität gefunden zu haben. Der Tee erinnert aufgrund seiner feinen Röstnoten an chinesische Grüntees, doch die Eigenheiten der japanischen Kultivare geben diesem Grüntee einen einzigartigen Geschmack.» **Tea Taster Bewertung von Lukas Parobij**



Nr. 1434 Fruchtetee Granatapfel-Minze

«Schmeckt heiß und kalt. Leichter, nicht zu kräftiger Geschmack.»

**Kundenbewertung**

«Fruchtig und minzig. Einer meiner Favoriten»

**Kundenbewertung**

«Erfrischend lecker, auch als Eistee sehr zu empfehlen.»

**Kundenbewertung**

Nr. 946 Karl-Heinz, der Herbsttee®

«Der ideale Schietwettertee, sehr wohlschmeckend, Anis nur höchst dezent.»

**Kundenbewertung**

«Echter Herbsttee. Habe ihn zu anderen Jahreszeiten versucht mit der Einsicht, dass er wirklich im Herbst am besten schmeckt. Soll ja auch so sein!» **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:** Oktober 2024

**Ihr Fachgeschäft:**

**Offizieller Partner:**



**Folgen Sie uns in die Welt des Tees:**



FB: @Teegschwendner | Instagram: @teegschwendner\_deutschland  
YouTube: www.youtube.com/Teegschwendner

## REZEPT "EISTEE-SPASS MIT DEM ELEFANTEN"



Der kleine blaue Elefant aus der "Sendung mit der Maus" ist für jeden Spaß zu haben! Fröhlich, lustig und manchmal etwas tollpatschig ist er seit fast 50 Jahren der beliebte Co-Star der Maus. Viele große und kleine Maus-Fans lieben ihn und seine frechen Ideen!

Ein solcher Gast darf auf keiner Gartenparty fehlen - und er bringt auch gleich diesen coolen Drink mit: Aus seinem Lieblingstee "Elefant Spaßmacher-Tee" mit spritzigem Zitrusgeschmack lässt sich dieser leckere, koffeinfreie Eistee zaubern...

**Zutaten für 1 Liter:**

- 30 g Elefant Spaßmacher-Tee (Fruchtetee Nr. 1429)
- 1/4 Apfel
- 2 Orangen
- 200 ml kochendes Wasser
- Zitronenscheiben
- Zitronenmelisse
- Eiswürfel

**Zubereitung:**

1. Eine Orange und den Apfel in kleine Würfel schneiden, sodass diese später zum Eistee hinzugegeben werden können.
2. Die zweite Orange halbieren und den Saft auspressen.
3. Dann den Elefant Spaßmacher-Tee mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 5-10 Minuten ziehen lassen.

4. Eine zweite Kanne mit Eiswürfeln füllen und den Fruchtetee durch ein Sieb über die Eiswürfel abgießen.

5. Anschließend den ausgepressten Orangensaft, die klein geschnittenen Orangen- und Apfelstückchen sowie die Zitronenmelisse hinzugeben und mit eiskaltem (Sprudel-) Wasser auf 1 Liter auffüllen. Nach Bedarf weitere Eiswürfel hinzugeben und alles gut durchrühren.

Fertig ist der erfrischende Drink für die Gartenparty!

*Lust auf mehr Rezepte mit Tee? Mehr Inspiration gibt's in unserem Rezeptblog unter [www.teerezepte.com](http://www.teerezepte.com)*