

So schmeckt Nepal: TeeGschwendner präsentiert Himalaya Tees

Für Tee-Experten ist Tee aus Nepal mittlerweile auf einer Augenhöhe mit der klassischen Alternative aus Darjeeling. Auch TeeGschwendner setzt auf den kleinen Nachbarn Indiens und bietet ein Sortiment aus insgesamt über einem Dutzend Tee-Spezialitäten aus Nepal an, darunter orthodoxe und aromatisierte Schwarztees, Grüntees und einen Oolong. Seit 2007 engagiert sich der Marktführer im Teefacheinzelhandel in der Anbauregion Ilam gemeinsam mit weiteren Projektpartnern für die nachhaltige Erzeugung und Vermarktung der nepalesischen Tees. Diese versprechen vollkommenen Genuss mit hervorragender Bio-Qualität und dienen zugleich dem guten Zweck: Mit jeder verkauften Packung „Spirit of Sunderpani“ geht eine Spende an die Kleinbauern der Anbauregion.

Milder, feiner Tee aus den Anbaugebieten des Himalaya – wer jetzt nur an Darjeeling denkt, liegt falsch. Denn am Fuße des Hochgebirges erschließt sich eine weitere optimale Anbauregion: Nepal. „Nepaltee, die bisher noch unterrepräsentierte Alternative zum klassischen Darjeeling, überzeugt aufgrund der hohen Qualität sowie des exzellenten Geschmacks“, weiß Daniel Mack, Tea Taster bei TeeGschwendner. Im kleinen Nepal herrschen sehr gute Bedingungen für den Anbau von Tee. Zusätzlich haben sich, dank der Unterstützung von TeeGschwendner, der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) und dem Gorkha Tea Estate, die Produktionsbedingungen sehr positiv entwickelt.

Basierend auf dem Know-how der Tee-Experten von TeeGschwendner sowie einer ganzheitlichen Neuorganisation konnte nicht nur die ganze Region verändert werden, sondern auch dem weltweiten Mangel an „Top Qualitäten“ entgegengewirkt werden. Im Juli 2011 erfolgte dann die Bio-Zertifizierung – seitdem sind alle Ernten auch offiziell aus zertifiziert biologischem Anbau. Geschmacklich stehen die Teesorten ihren Nachbarn aus Darjeeling ebenfalls in Nichts nach: „Die feineren, frischeren Sorten an Himalaya Tees lassen die Nähe zu Darjeeling deutlich erkennen – und schmecken doch einzigartig“, weiß Daniel Mack. „Nepalesische First Flushs beispielsweise sind blumig duftende Schwarztees, der Golden Nepal beeindruckt mit einer leicht-würzigen Note. Auch die Herbstpflückung Nepal TGFOP Hope Autumnal ist ein Genuss“, schwärmt der Tea Taster weiter.

Im Mittelpunkt des Nepal Projekts stehen die rund 200 Kleinbauernfamilien der Shree Sunderpani Cooperative um den winzigen Ort Fikkal im wichtigsten Teedistrikt Ilam in Nepal. Um das Projekt auch mit dem Verkauf weiter zu unter-

Presseinformation

stützen, fließen 0,80 Euro pro verkaufter 200g-Packung „Spirit of Sunderpani“ zurück an die Kleinbauern und deren Familien in Ilam.

Weitere Presseinformationen zum Unternehmen und anderen Tee-Partnerschaften finden Sie unter

<https://www.teegschwendner.de/info/teegschwendner-presse/>

Juli 2017

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen / Pressekontakt:

TeeGschwendner GmbH
Nathalie Fischer
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 02225 – 9214 213
Fax 02225 – 9214 70
E-Mail: nathalie.fischer@teegschwendner.de
Internet: www.teegschwendner.de