

TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 65 – April 2019



UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **April:** Ostertee
- › **Mai:** Neue Eistees
- › **Juni:** Passionsfrucht

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

Lieblings-Eistee: Neu. Lecker. Bio.



"Willkommen daheim, Liebling!" - die Suche nach dem perfekten Eistee hat ein Ende! Denn ab April ziehen die Lieblingssorten der letzten Jahrzehnte bei TeeGschwendner ein: NEU. LECKER. BIO.

Lieblings-Eistee garantiert! Unsere 4 Neuen zeigen sich stilsicher im knallbunten Outfit, mit völlig neuen Rezepturen und in den beliebtesten Geschmacksrichtungen Apfel-Zitrone, Pfirsich, Kirsch-Banane und Ananas-Passionsfrucht!

Im 0,5l-TetraPak trifft echter, frisch gebrühter Tee auf reinen Fruchtsaft - so natürlich und fruchtig, dass sie ganz ohne Kristallzucker oder Konservierungsstoffe auskommen! Zwei mit und zwei ohne Tein, da ist der passende Liebling schnell gefunden!

Genau wie James Bond lieben es unsere neuen Eistees "geschüttelt, nicht gerührt!". Noch dazu sind sie in ganz und gar nicht "geheimer" Mission unterwegs. Im Gegenteil: Sie machen gemeinsame Sache und vor allem aufmerksam auf das Anliegen der Wasserinitiative "Viva con Agua".

Wasser für alle – alle für Wasser. Für eine Welt ohne Durst. Für diese Vision steht Viva con Agua mit zahlreichen Aktionen, leidenschaftlich engagierten Menschen, aber vor allem dem klaren Ziel: Sauberes Trinkwasser für alle Menschen auf der Welt!

TeeGschwendner unterstützt die Projekte von Viva con Agua mit dem neuen Eistee. Viva con agua y té! *Lesen Sie dazu das Interview mit Viva con Agua auf Seite 3.*

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Myanmar Green Pindaya
- Old Style Earl Grey
- naturrein

TEE NEWS 2

- Tee-Tester gefunden
- Projektarbeit in Myanmar
- 10 Jahre Tigerschutz

NACHGEFRAGT 3

- bei Viva con Agua

SCHON GEWUSST... 3

- Jahrgänge des Tees

TEE MEINUNGEN 4

IM PORTRAIT 4

- Online-Shop Team

Rezept: Ice Tea Cocktail «Bakiba» (ohne Alkohol)

Zutaten (für 1 Glas à 0,3 l):
 - 120 ml Ice Tea Kirsch-Banane Nr. 1886
 - 30 ml Bananensirup
 - 50 ml Mineralwasser
 - 50 ml Zitronenlimonade

Zubereitung:
 Ice Tea und Bananensirup in einem Shaker kräftig schütteln. In ein Glas mit Eiswürfeln geben und mit Mineralwasser und Zitronenlimo auffüllen. Ein spritzig-süßer Cocktail, der auch kleinen Schleckermäulern schmeckt!



TEE KOSTPROBEN



Daniel Mack, Tea Taster
Seit mehr als 10 Jahren arbeitet Daniel Mack bereits im Teehandel und ist bei TeeGschwendner verantwortlich für den Einkauf asiatischer Tees, z.B. aus China, Japan oder Vietnam.



Myanmar Green Pindaya (Nr. 595)

Endlich ist er da, der erste Grüne Tee aus dem „Goldenen Land“! Ursprünglich, authentisch und einzigartig. Nach traditioneller Methode hergestellt, in Trommelröstern getrocknet und mit fruchtig-chinesischem Charakter. Unbedingt das Wasser abkühlen lassen, zu heiß mag er es nicht. Dann wird man allerdings belohnt mit einem Schluck „Tee-Heimat“.



Old Style Earl Grey (Trendtee Nr. 1649)

Manche Dinge sollten einfach nicht in Vergessenheit geraten. Klassiker, wie diese Rezeptur etwa, denn alles Gute kommt irgendwann wieder. Der Bergamotte-Klassiker mit einem Hauch Rauchtee: so schmeckt Tradition und Geschichte. Keine Sorge, der Rauchtee Anteil ist sehr dezent und nicht so dominant, wie beim Lapsang Souchong.



naturein (Nr. 1104)

Nicht nur sauber, sondern tiefenrein? So oder so ähnlich. Schön, wenn es dann auf der Basis von Weißem Tee auch noch so herrlich fruchtig nach Ananas schmeckt – und das ganz ohne Aromen! So lecker mild und unaufdringlich, besser kann „Reinheit“ nicht schmecken. Und dank Dr. Frobose hält der Name auch, was er verspricht. Da kann die nächste Detox-Kur sehr gerne kommen!

TEE NEWS

Produkttest: Ihre Meinung ist uns wichtig!



Tee-Tester zu sein = eine der schönsten Beschäftigungen die es gibt. Um diese Leidenschaft mit unseren Kunden zu teilen, haben wir zur Bewerbung als Tee-Tester bei unserem Produkttest aufgerufen. 100 Tester hatten das Glück ausgelost zu werden - darunter saisonale Teetrinker, passionierte Teegenießer und Blogger, die sich durch ausgewählte Tees schlürfen durften. Bloggerin Anne hat "naturfokus" zu ihrem Favoriten erklärt: "Wenn ich einen langen Tag vor mir habe, mache ich mir immer eine Kanne und kann wesentlich konzentrierter arbeiten. Der Tee hat es geschafft, Mate von Platz 1 meiner Muntermacher zu stoßen." Alle Testberichte unter www.tee-tester.de



Projektarbeit in Myanmar

Mit viel Herzblut hat sich TeeGschwendner der Projektarbeit in den Ursprungsländern des Tees verschrieben - so auch in Myanmar. Gemeinsam mit der GIZ möchten wir den grünen Tee aus der kleinen Teefabrik in Sikay Inn, Pindaya, in Deutschland etablieren. Nach vielen Besuchen vor Ort durch Tea Taster Daniel Mack sowie Tests und Analysen des Tees ist es nun soweit: Der bislang erste Grüntee aus Myanmar hält Einzug bei TeeGschwendner! Ab April können Sie unseren Projekttee mit dem Geschmack Südostasiens auch hierzulande genießen: Herzlich willkommen "Myanmar Green Pindaya"!



10 Jahre Tigerschutz

Aus dem Tigerschutzprojekt des NABU entstanden in 2008 die beiden Tigertees „Black Oothu“ und „Green Manjolai“. In der Teecetera 64 haben wir bereits berichtet, dass das Projekt kürzlich erfolgreich beendet wurde. Dank Ihrer Unterstützung konnte TeeGschwendner einen wertvollen Beitrag für die Schutzmaßnahmen der Tiger leisten! In unseren Geschäften erhalten Sie ab sofort unsere Broschüre zum Abschluss des Tigerprojekts, in der Sie mehr über die erfreulichen Resultate erfahren.

HINTERGRUND

We support "Viva con Agua"!



Mit dem neuen Eistee-Sortiment werden die Projekte der Organisation Viva con Agua unterstützt.

WASSER FÜR ALLE - ALLE FÜR WASSER. Um diese Vision greifbar zu machen, haben wir Moritz Meier von Viva con Agua interviewt. Seit 7 Jahren ist er Leiter Marketing & Fundraising bei Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. und erzählt uns mehr über die Hintergründe der Organisation...

Was ist Viva con Agua genau?

Viva con Agua ist in erster Linie ein gemeinnütziger Verein, der Spenden für weltweite Wasserprojekte sammelt und Aufmerksamkeit für das globale Thema WASSER schafft. Was Viva con Agua besonders macht ist das WIE. Denn wir gehen dieses sehr ernste Thema mit ganz viel Freude an. Unsere Kampagnen, Aktionen, Events und auch unser Verhältnis zu den Spendern soll Spaß machen. Wir sind der Überzeugung, dass Freude eine viel bessere und langfristige Motivation ist als Mitleid oder schlechtes Gewissen. Das

Geniale an der Geschichte: Die Idee von Viva con Agua geht um die Welt und hat inzwischen auch Vereine und eigenständige Organisationen in der Schweiz, den Niederlanden, in Österreich und in Uganda.

Wie sehen denn die Wasserprojekte aus, die Viva con Agua finanziert?

Eigentlich müssten wir eher von WASH-Projekten sprechen - das steht für die drei Komponenten **W**asser, **S**anitär und **H**ygiene. Denn nur wenn auch die Sanitärversorgung (z.B. Latrinen), Handwaschmöglichkeiten und das Know-How über Hygiene vorhanden sind, kann sauberes Trinkwasser seine ganze Power entfalten. Sauberes Wasser und Sanitäranlagen stehen am Anfang jeder positiven Entwicklung. Statt kilometerweit zur nächsten Wasserquelle zu laufen, ist plötzlich zusätzliche Zeit für Erwerbstätigkeit oder Landwirtschaft vorhanden. Und Kinder, denen sauberes Trinkwasser und eine Sanitäranlage zur Verfügung steht, sind weniger krank und können zur

Schule gehen. Letztes Jahr haben wir solche WASH-Projekte mit rund 2 Mio. Euro gefördert. Und wir wollen natürlich mehr. Denn aktuell haben noch immer 582 Millionen Menschen keinen sicheren Zugang zu sauberem Trinkwasser. Wir glauben fest an unsere Vision WASSER FÜR ALLE – ALLE FÜR WASSER.

Wie kam es zur Kooperation mit TeeGschwendner?

Als das Telefon letztes Jahr bei uns im Brunnenbüro klingelte und TeeGschwendner am Apparat war, haben wir uns riesig gefreut. Wir kennen das Unternehmen und die nachhaltige Herangehensweise und haben das Gefühl, dass Viva con Agua und TeeGschwendner wirklich gut zusammenpassen. Ganz nebenbei spielt Wasser ja sowohl beim Anbau als auch beim Genuss eines Tees eine nicht unwesentliche Rolle. Diese Ressource zu schützen liegt uns also beiden sehr am Herzen. Mehr Info unter: www.vivaconagua.org



Moritz Meier, Leiter Marketing & Fundraising Viva con Agua
Foto: Pascal Büning



Wasser ist Leben! Wasserprojekt von Viva con Agua in Nepal
Foto: Melanie Haas

SCHON GEWUSST...?

Jahrgänge beim Tee

Beim Wein kennen wir es: es gibt gute und es gibt schlechte Jahre für die Trauben. Freuen dürfen wir uns z.B. auf die Weine aus dem Jahr 2018, denn die außergewöhnlich lange Sommerzeit verspricht einen tollen Jahrgang.

Genauso verhält es sich auch beim Tee. Wie der Wein, ist auch der Tee auf die Natur und das Klima angewiesen.

Zwar bestimmt der Mensch nach dem Pflücken, welche Art von Tee hergestellt wird, aber die Natur kann auch der beste

Tea-Maker nicht beeinflussen.

Im Einkauf versuchen unsere Tea Taster diese natürlichen Schwankungen durch die geschickte Auswahl von Tagespflückungen auszugleichen. Dennoch sind Wechsel im Erntejahr auch beim Tee bemerkbar (insbesondere bei Grünem oder Weißem Tee) und das ist auch gut so.

Das macht Tee letzten Endes immer noch zu einem Naturprodukt, dass sich industriellen Standards entgegenseht. Ein Geschenk von Mutter Erde, das wir jeden Tag wertschätzen sollten!



TEE MEINUNGEN



**Nr. 930 Ostertee /
Frühlingserwachen**

«Sehr sehr lecker! Macht gute Laune... :-) Schon weiter empfohlen an Kollegen und Familie.»

Kunden-Bewertung

«Jedes Jahr ein Oster Highlight! Und es gibt ihn wirklich erst zu Ostern und keinen Tag vorher! Ein Hauch von Frühling!»

Kunden-Bewertung



**Neues Eistee-Sortiment
im TetraPak**

«Apfel-Zitrone schmeckt knackig-frisch mit dezent Spritzigkeit - passt einfach super zusammen! Pfirsichweich und Grüntee frisch schmeckt der Ice Tea Pfirsich! Ananas-Passionsfrucht ist Sonne pur - wer noch mehr Exotik möchte, muss wohl ins Flugzeug steigen! Kirsche küsst Banane - wie schön die Liebe ist, zeigt sich im Ice Tea Kirsch-Banane!»

**Tea Taster Bewertung
von Daniel Mack**



Nr. 1637 Passionsfrucht

«Der überragende Zuspruch dieses exotischen Trendtees machte uns die Entscheidung leicht, ihn dauerhaft in unser Sortiment aufzunehmen. Spritzig, fruchtig, erfrischend - diese drei Prädikate bringen auf den Punkt, was den Früchte-tee Passionsfrucht auszeichnet. Mein Tipp: unbedingt auch als Eistee zubereiten und genießen!» **Tea Taster-Bewertung von Jonathan Gschwendner**

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: Juli 2019

Ihr Fachgeschäft:

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



IM PORTRAIT □ ONLINE-SHOP TEAM



Das Team des TeeGschwendner Online-Shops ist im Gebäude der Systemzentrale in Meckenheim ansässig. Hier erfolgt die komplette Abwicklung der Online-Bestellungen von der Auftragsannahme bis hin zum Versand.

Zum besonderen Einkaufserlebnis in den 125 Fachgeschäften in Deutschland, die im Franchising geführt werden, haben Teebegeisterte Kunden seit 2001 ergänzend die Möglichkeit, Ihren Lieblingstee auch online zu bestellen.

Das Team des Online-Shops ist über die Jahre auf ca. 20 Mitarbeiter angewachsen und innerhalb der Systemzentrale

bereits mehrfach auf größere Flächen umgezogen.

Unter langjähriger Leitung von Silvia Costa kümmern sich die Mitarbeiter um die komplette Abwicklung der online eingehenden Aufträge: von der Warenbeschaffung und Auftragsannahme über das Zusammenstellen und Verpacken der Bestellungen bis hin zum zeitnahen Versand.

Mit vereinten Kräften schafft es das Team pro Jahr viele tausend Päckchen auf den Weg zu bringen. Dank der weltweiten Lieferung können somit Teeeignießer auf der ganzen Welt glücklich gemacht werden. Und so mancher Paketbote ist beim Ausliefern der duftenden Päckchen auch bereits zum Teefan avanciert!

Auch wissen viele Kunden

die kompetente Kundenberatung per Telefon oder Email zu schätzen, denn bei über 300 Tees und viel Zubehör kann die Auswahl schwer fallen!

Besonders zur kalten Jahreszeit läuft das Team zu Höchstformen auf und versucht selbst im Trubel der Vorweihnachtszeit jedem Kundenwunsch freundlich und kompetent gerecht zu werden!

Da Tee auch sehr gerne verschenkt wird, entwickeln die kreativsten Mitarbeiter liebevolle Geschenkideen, z.B. zu Ostern, als Dankeschön, für kleine freudige Anlässe, zu Weihnachten usw.

Das Team freut sich darauf, auch diejenigen unter Ihnen glücklich zu machen, die nicht jederzeit unsere Fachgeschäfte besuchen können!

www.teegschwendner.de