



Teecetera

Ausgabe 35 • Oktober 2011

TeeGschwendner

Tee-Newsletter

Editorial



Nachhaltiger Tee Genuss

Zentraler Bestandteil der Unternehmenskultur von TeeGschwendner ist die Verantwortung für Mensch, Umwelt und Handel.

Dies betrifft die Arbeitsbedingungen der Menschen, die in den Ursprungsländern mit der Ernte und Verarbeitung unseres wunderbaren Produktes beschäftigt sind, genauso wie die Bedingungen an den Arbeitsplätzen hier im Unternehmen, bis hin zu unseren Fachgeschäften und zu Ihnen, liebe Kunden. All dies gelingt durch den intensiven Austausch mit allen Beteiligten, den positiven Einfluss durch unsere sozialen Projekte und die direkten, langjährigen Kontakte zu unseren Produzenten.

Mit Freude und ein wenig Stolz darf ich Sie informieren, dass TeeGschwendner jüngst durch "DIE VERBRAUCHER INITIATIVE e.V." als nachhaltiges Einzelhandelsunternehmen ausgezeichnet wurde. Das Projekt "Umwelt- und Sozialverantwortung bei Markenfirmen und Einzelhandel" wurde mit der Unterstützung des Bundesumweltministeriums und des Bundesumweltamtes durchgeführt. Eine tolle Bestätigung einer unabhängigen Institution für unser Engagement.

Dass Sie durch den Genuss unserer Tees einen wesentlichen Beitrag für verantwortungsvolles Handeln, den Schutz der Natur und für ein gesünderes Leben leisten, dafür dankt Ihnen herzlich Ihr

Jonathan Gschwendner

Biologisch-dynamischer Stressabbau



Stress baut man bekanntlich am besten dynamisch ab, Stichwort Aktiverholung. Noch besser ist der bio-dynamische Stressabbau, denn die Natur bietet uns einiges, um aus dem ganz normalen Alltagswahnsinn auszubrechen. Mit bio-dynamischen Produkten tut man nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern sorgt auch für Stressabbau in der Natur!

Gegen Winterdepression und Weihnachts-Burn out sind viele Kräuter gewachsen – und wenn sie dazu noch aus ökologischer Erzeugung stammen, spricht man von bio-dynamischem Stressabbau.

Und das geht so: Morgens im **Dunkeln** aus dem Haus, abends scheint höchstens noch der Mond durch das verhangene Himmelszelt. Der Mensch braucht Licht! Morgen wird Urlaub gemacht, schnell den Opa Harmsen® in die Thermoskanne gefüllt, wetterfeste Kleidung an und ab geht's zu einem herrlichen Winterspaziergang. Mit Opa Harmsen®, dem würzigsüßen Begleiter, kriecht weder Kälte noch schlechte Stimmung in die Klamotten.

Der **Haussegen** hängt mal wieder schief, es will mal wieder keiner nachgeben. Warum eigentlich? Jetzt hilft eine Tasse „Liebe-voll“, mit einem Alleswieder-gut-Lächeln serviert. Wer soll da widerstehen?

Eine schlaffe **Stimmung** hat sich des Tages bemächtigt: Weck den Tiger in Dir! Zeig Deine Power und lass Dich nicht unterkriegen! Green Manjolai aus dem südindischen „Mangodschungle“, voller exotischer Anregung und grüner Power – zugunsten des Tigerschutzprojektes von TeeGschwendner und NABU.

Stress im Job, Glück in der Teeliebe? Immerhin! Es gibt ungünstigere Konstellationen. Gegen Überlastung hilft nicht mehr Arbeit, sondern kleine Pauseninseln, in denen man die Akkus wieder aufladen kann. Der heißeste Tipp: MasterBag® Chai – wärmt Herz und Seele und ist zugleich mit Milch und leicht gesüßt eine kraftspendende Energiespritze!

Geschwisterzoff: Den Rabauken fällt die Decke auf den Kopf. Jetzt gibt's für die ganze Familie die Bio-Früchtenschung „Entspannung“ – ommmmmmh!

Antriebslos: Während man sich im Sommer noch zum Joggen oder Radfahren aufrafft, wächst der innere Schweinehund im Winter auf Elefantengröße. Fit For Fun Aktiv-Tee spendet jede Menge Tatkraft und „dynamisiert“.

Unsere Tipps im Überblick:
Nr. 1260 Opa Harmsen
Nr. 1282 Liebe-voll
Nr. 355 Green Manjolai
Nr. 8722 MasterBag Chai
Nr. 2998 Entspannung
Nr. 1424 Fit for Fun Aktiv-Tee



NEU IM EDMON'S-SORTIMENT

Kennen Sie Edmon's?

Exklusive Raritäten für die besondere, bewusst erlebte Teestunde.

Edmon's Sophisticated Tea Selection ist eine Auswahl absoluter Spitzenqualitäten. Die kleinen Erntemengen erlauben nur eine zeitlich begrenzte Verfügbarkeit.

Schwarzer Tee Nr. 2659 Nordindien SFTGFOP1 Dharamsala

Der kleine Ort Dharamsala im indischen Distrikt Kangra erfuhr große Beachtung als der Dalai Lama 1959 aus Tibet dorthin flüchtete und fortan residierte. Eben solche Beachtung verdient der gleichnamige kleine Teegarten am Fuße Kashmirs und sein herzerfrischender, strahlender First Flush.
Verfügbar ab Mitte November.

Schwarzer Tee Nr. 2575 Assam SSTGFOP1 Dikom Second Flush

Die goldige Spitzenleistung der Assam-Saison stammt in diesem Jahr aus dem Garten Dikom. Schon im Jahre 1860 wurde der Traditionsgarten angelegt, der Fluß "Sessa" teilt ihn in zwei Hälften. Exklusive, elegante und würzige, kupferrote Tasse.

Verfügbar ab Mitte November.



Hintergrundinformation

Alles BIO oder was?

Das neue EU-Biologo bei TeeGschwendner

Produkte aus biologischem Anbau sind viel gefragt und stetig im Trend. Sie stehen für kontrollierten Handel, bewusste Ernährung und hochwertige Produkte. Bio eben!

Seit Juli 2011 ist auf Bio-Produkten im deutschen Lebensmittel Einzelhandel noch ein weiteres Siegel vertreten. Neben dem für biologischen Anbau bekannten „Bienenwaben-Logo“ prangt neuerdings ein meist grünes Rechteck mit weißen Sternen in Form eines Blattes auf zahlreichen Bio-Lebensmitteln. Aber was bedeutet dieses zusätzliche Logo eigentlich? Verbraucher sind verwirrt. Dabei gibt es eine ganz einfache Erklärung:



Bei dem rechteckigen Logo mit den 12 Sternen in Blattform handelt es sich um das neue EU-Biologo, mit dem Bioprodukte seit dem Sommer 2011 gekennzeichnet werden müssen. Das Logo ist EU-weit gültig und ermöglicht so eine einheitliche Erkennbarkeit der Bioprodukte, unabhängig davon, um welches Produkt es sich handelt (Bananen, Tee, Joghurt etc.).

Das bisherige „Bienenwaben-Logo“, welches laut der offiziell

len Internetseite des Biosiegels (www.bio-siegel.de) einen Bekanntheitsgrad von 87% hat, darf zwar weiterhin verwendet werden, wird aber schrittweise von dem neuen „Pflichtlogo“ abgelöst. Somit sind auch bereits viele Lebensmittelhändler zur Verwendung des neuen EU-Siegels oder beider Logos in Kombination übergegangen.

Seit einigen Wochen zielt das neue Biosiegel auch die Bio-Range von TeeGschwendner und wird nun kontinuierlich in allen Drucksachen aufgegriffen. Dabei empfiehlt es sich, einen genaueren Blick auf die Produkte zu richten: Das neue Biosiegel ist zwar etwas dezenter in der Optik, jedoch nicht minder BIO!

Aktuell umfasst das Sortiment **172 Teesorten aus Bio-Anbau**, die sich hauptsächlich im Grün- und Kräutertee-Bereich befinden, aber auch im Schwarztee-, Rooibusch- und Früchtetee-Segment immer stärker vertreten sind. Unter den MasterBags sind derzeit 11 von insgesamt 24 Sorten in Bioqualität zu finden.

Unsere Tees mit dem Bio-Siegel stammen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung nach den Regelungen der EG-Öko-Verordnung über den ökologischen Landbau. Das Bio-Siegel gibt Ihnen die Gewissheit, dass nach ökologischen Kriterien produziert wurde – und damit nach landwirtschaftlichen Methoden, die im Einklang mit der Umwelt stehen. Alle Biotees unterliegen ebenfalls regelmäßigen Überprüfungen im hauseigenen Labor.

Dies ist unsere Qualitätsgarantie – und Ihre Sicherheit!

Erlebe deinen Tee Natürlich zubereitet, eine Wohltat mit vollem Aroma.

PHILIPS

Teezubereiter

Genuss und Qualität – optimale Teezubereitung mit Philips und TeeGschwendner – mit der Innovation des Jahres 2011: dem Philips Teezubereiter HD7310!



Spezielles auf Tee optimiertes Design

- ✓ geräumiges Teesieb
- ✓ Doppelwandige Kanne zum Warmhalten
- ✓ Filter und Kanne aus Edelstahl für leichte Reinigung
- ✓ passend für alle losen Tees oder auch MasterBags

Holen Sie das Beste aus Ihrem Tee

- ✓ Einstellung der optimalen Temperatur
- ✓ Einstellung der optimalen Ziehzeit
- ✓ One-touch-Tastenwahl für die beliebtesten Tees
- ✓ Persönliche Einstellungen nach Gusto

TeeGschwendner und Philips sorgen nun gemeinsam dafür, Tee unkompliziert mit allen Sinnen genießen zu können. Ab sofort gibt es bei TeeGschwendner einen neuen Teezubereiter, der keinen Wunsch offen lässt. Er lässt sich bequem per Knopfdruck auf die individuellen Vorlieben in Sachen Temperatur und Ziehzeit jeder Teesorte einstellen und entlockt dem Tee so das volle Aroma. Er ist **Wasserkocher und Teekanne in einem** und wird dem beliebtesten Getränk der Welt mehr als gerecht.

Mit TeeGschwendner hat Philips einen Partner gefunden, mit dem gemeinsam endlich ein Teezubereiter entwickelt werden konnte, der den hohen Ansprüchen des vielfältigen Getränks gerecht wird. In langen Monaten der Entwicklung flossen die Erfahrungen der „sense and simplicity“-erfahrenen Technikspezialisten mit der Tee-Expertise des Tea Taster Teams in der Meckenheimer Zentrale zusammen und wurden stetig zu dieser „runden Sache“ optimiert.

Highlights

Sein elegantes und formschönes Design macht ihn zu einem echten Hingucker in der Küche, auf dem Esstisch oder im Büro.

Die doppelwandige Teekanne besteht aus beschichtetem Edelstahl und verfügt über einen hochwertigen Griff aus rutschfestem Kunststoff. Ihr Fassungsvermögen beträgt 700 Milliliter. Sie hält den Tee bis zu einer Stunde warm.

Neben den Schnellwahltasten der beliebtesten Teesorten sind ebenfalls persönliche Einstellungen möglich. Die Temperatur kann von 60 bis 100 Grad Celsius gewählt werden, die Ziehzeit von ein bis zehn Minuten.

Gereinigt wird der Teezubereiter am besten nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser. Der Aufheizsockel kann ganz einfach mit einem feuchten, weichen Tuch abgewischt werden.



Schwarzer Tee

Schnellwahltaste für die Zubereitung von Schwarzem Tee – mit kochendem Wasser und 2 Min. Ziehzeit.



Grüner Tee

Schnellwahltaste für die Zubereitung von Grünem Tee – mit 80 °C heißem Wasser und 2 Min. Ziehzeit.



Kräuter- / Früchtetee

Schnellwahltaste für die Zubereitung von Kräuter- / Früchtetee – mit sprudelnd kochendem Wasser und 7 Min. Ziehzeit.



Rooibos Tee

Schnellwahltaste für die Zubereitung von Rooibos Tee – mit kochendem Wasser und 5 Min. Ziehzeit.



Trends und Neues

Zeitlich begrenzt verfügbare und häufig wechselnde Tees jeder Couleur, die <<in>> sind oder es werden wollen. Aus den markanten Trend-Dosen in unserem außergewöhnlichen „Trendtee-Sortiment“ lassen sich stets kreative und manchmal schräge Mischungen entdecken. Neben den Trends finden Sie hier auch weitere Tee-Neuigkeiten aus dem Hause Gschwendner...

China Yuncui Jasmin, Biologischer Anbau Grüner Tee Nr. 535

Endlich wieder eine Neuigkeit für Freunde des Jasmintees: aus Jiangxi in Chinas Südosten kommt dieser duftige Grüntee mit der betörenden Süße der Jasminblüten. Ein blumig-fruchtiger Genuss des Fernen Ostens!

Rooitea Schoko-Minze Aromatisierter Rooitea Nr. 1599

Ok, Rooitea ist ein Südafrikaner — aber ungemein britisch wird es mit dieser Geschmackskombination von Schokolade mit Minze! Entdecken Sie den Neuzugang unter unseren Trendtees... der übrigens auch schon vor 20 Uhr ganz herrlich schmeckt.

Südkorea Seogwang Sencha, Biologischer Anbau, Grüner Tee Nr. 591

Das erstaunliche Teeanbaugebiet auf Südkoreas Insel Jeju hat uns schon wieder verblüfft: ein saftig-frischer Sencha, wie man ihn aus Japan kennt... aber mit einer feinwürzigen Note im Hintergrund.

Rooitea Erdbeer-Sahne Aromatisierter Rooitea Nr. 1342

Was macht dieser Tee denn bei den Neuigkeiten? Wir haben ihn überarbeitet: jetzt ist er noch erdbeereriger!



Abonnent werden...

Teecetera können Sie ohne rechtliche Verpflichtung unbürokratisch und kostenlos abonnieren und wieder abbestellen. Ihre Daten geben wir selbstverständlich nicht weiter. Als Abonnent erhalten Sie Teecetera bequem per Post nach Hause geliefert. Wenn Sie in den Abonentenkreis aufgenommen werden möchten, einfach Postkarte mit Ihrer Adresse und Stichwort „Teecetera“ an:

Ihr Fachgeschäft:

TEAQUEEN-KOCHSTUDIO



Wer kennt nicht die TeaQueen?

TeeGschwendner ist Hoflieferant von die TeaQueen und immer wieder überrascht, welche exzentrischen Ideen die TeaQueen und Ihre „dumme Ursel“ rund um unsere Tees entwickelt. Ihre besten Rezepte mit Tee hat die TeaQueen uns jetzt verraten.

Den Anfang der Köstlichkeiten aus dem TeaQueen-Kochstudio macht ein beliebtes, italienisches Dessert — fruchtig-cremig abgewandelt mit dem herrlichen Geschmack unseres Früchtetees „Heiß & Innig“... Zabaione mal ganz anders!

Heiß & Innig Zabaione

Zutaten:

- 4 Eier
- 500 ml Früchtetee Nr. 1444 Heiß & Innig (abgekühlt)
- Zucker

Zubereitung:

- Heiß & Innig nach Tipp zubereiten und abkühlen lassen.
- Eier trennen - es werden nur die Dotter benötigt.
- Metallschale in Wasserbad setzen.
- Darein die Eigelbe geben.
- Mit leerer Eischalen-Hälfte abmessen: 4 Teile Zucker und 4 Teile Heiß & Innig.
- Alle Zutaten im Wasserbad schaumig schlagen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Visit the
TeaQueen on

facebook

TeaQueen auf Facebook:

Wer nicht genug von Ihrer Majestät und der liebenswerten Ursel bekommt, der kann die TeaQueen auf Facebook besuchen und ihr „Untertan“ werden! Hier wird jeder Fan rund um die Uhr mit den aktuellen News vom Hofe versorgt und kann sich dort auch nochmals ganz genau ansehen, wie die TeaQueen die köstliche „Heiß & Innig Zabaione“ zubereitet.

Impressum

Teegschwendner

Teegschwendner GmbH, Heidestr. 26, D-53340 Meckenheim, Telefon (0 22 25) 92 14 -0; www.teegschwendner.de
Auflage: 25.000; Redaktion: Birgit Rohn; Bilder: TeeGschwendner; Herausgeber: TeeGschwendner GmbH; nächste Ausgabe: Januar 2012