



TEECETERA

Tee-Newsletter

NR 66 – Juli 2019

UNSERE TEES DES MONATS FÜR SIE:

- › **Juli:** Shinya
- › **August:** Lieblings-Eistee
- › **September:** Karl-Heinz

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

IN DIESER AUSGABE:

TEE KOSTPROBEN 2

- Black Oothu
- Walderdbeere
- Marokkanische Minze

TEE NEWS 2

- Vielfalt der Minze
- Cold brew - Grüntee eiskalt
- BUGA in Heilbronn

NACHGEFRAGT 3

- bei Asgar Hussain (BBTC)

WOHER KOMMT EIGENTLICH 3

- der Name "Viva con Agua"

TEE MEINUNGEN 4

REZEPT 4

- Sparkling FruiTea

Familienunternehmen im besten Sinne!

Jonathan Gschwendner ist seit 1. Mai 2019 neuer Geschäftsführer für die Bereiche (Tee-)Einkauf, Qualitätssicherung und Betrieb.

Die Geschichte von TeeGschwendner begann als Familienunternehmen, als Albert Gschwendner 1978 visionär und innovativ mit der Gründung der „Der Teeladen Gebr. Gschwendner GmbH“ mit seinen Brüdern die Teewirtschaft aufmischte. Nun schlägt TeeGschwendner ein neues Kapitel im Familienbuch auf, indem mit Jonathan Gschwendner der Sohn von Albert und Gwendalina Gschwendner in die Geschäftsführung rückt und die 2. Generation bildet.

Den Tee hat der heute 36-jährige Vater von 2 Kindern dank seiner Eltern bereits seit der Geburt im Blut! Sein Einstieg in die Firmengeschichte begann - wie sollte es auch anders sein - in der Teeabteilung, als er im Jahr 2005 seine Ausbildung zum Tea Taster startete. Bis zum viel zu frühen Tod seines Vaters waren beide noch gemeinsam aktiv in der Firma; in dieser Zeit wurden die Grundfeste für das gelegt, was Familienunternehmen – und ganz besonders das emotionale TeeGschwendner-Franchisesystem – ausmacht: Eine langfristige Ausrichtung und Werte, die das tägliche Handeln bestimmen. Dabei stehen nicht nur die Leitgedan-



ken im Fokus, sondern auch das gelebte Motto „Nur wer sich verändert, bleibt sich treu!“.

Auf dem Weg in die Zukunft ist diese Weichenstellung vor allem für die langjährigen Franchisepartner und Mitarbeiter in der Zentrale ein wichtiger Meilenstein!

Übrigens: Zum Feierabend gönnt er sich gerne seinen neuen Lieblings-Tee-Cocktail mit Eistee Apfel-Zitrone und teilt das Rezept gerne nachfolgend mit allen Teefans!

Rezept: Tee-Cocktail «Fresh MockTea»

Zutaten (für 1 Glas à 0,3 l):

- Eiswürfel
- Saft einer Limette
- 1,5 cl Birnensirup
- 6 cl Ginger Ale
- Ice Tea Apfel-Zitrone
- Gurke und Rosmarinzwig zum Garnieren

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf den Eistee und die Garnitur in ein Glas geben und vorsichtig durchrühren.
2. Mit Ice Tea Apfel-Zitrone auffüllen und mit einer Gurkenscheibe und einem Rosmarinzwig garnieren.



TEE KOSTPROBEN


**Jonathan Gschwendner,
Geschäftsführer und Tea
Taster**

Er bildet die 2. Generation im Familienunternehmen und ist bereits seit rund 15 Jahren als Tea Taster tätig. Seine Schwerpunkte sind der Tee-Einkauf und die Sortimentsentwicklung klassischer Tees.


Black Oothu (Nr. 350)

Genießen und Gutes tun! Ein durch und durch authentischer Bio-Schwarztee aus dem Herzen des wertvollen Natur- und Tigerschutzgebietes im südindischen Tamil Nadu. Angenehm würzig, fruchtig und ausgewogen! Mein Tipp: köstlich auch als Eistee mit frischer Zitrone!


**Walderdbeere
(Trendtee Nr. 1646)**

Die kleine Schwester der Erdbeere ist eine wahre Fruchtbombe und zugleich süße Erinnerung an die eigene Kindheit. Eine sommerlich leichte Kreation, fein abgestimmt mit erlesenen Kräutern wie Melisse und Erdbeerblättern, lieblich-mild und intensiv-erdbeerig.

Erhältlich ab ca. Mitte Juli!


**Marokkanische Minze
(Nr. 949)**

Die feinerben Noten des klassischen Gunpowder harmonieren perfekt mit dem erfrischend-kühlen Charakter der Nana-Minze. Als marokkanische Minze vereinen sie alte Tradition und belebende Frische zu einem wohltuenden Genuss. Ob heiß oder kalt ein aromatischer und vitalisierender Durstlöcher!

TEE NEWS

Ene mene Minze



Erfrischend, leicht würzig, kühlend und frisch - so muss Minze schmecken! Die Pfefferminze ist bereits seit Jahrtausenden für ihre wohltuende Wirkung bekannt. Doch Minze kann so viel mehr! Wussten Sie, dass es über 600 verschiedene Minzarten gibt? Entdecken Sie unterschiedliche Minzen, wie Nana Minze, Pfefferminze Krüll oder auch Apfelminze, die als "Meckenheimer Apfelminze" auch aus regionalem Bio-Anbau erhältlich ist. Auch Mischungen in Kombination mit Minze, wie z.B. Grüntee Marokkanische Minze oder Früchtetee Granatapfel-Minze, können überraschend vielseitig und erfrischend lecker sein - gerade im Sommer sowohl warm als auch eiskalt!

Cold brew: Grüntee als Kaltaufguss



Cold brew. Schon mal gehört? Diesen Sommer wird niemand daran vorbeikommen, daher klären wir gerne auf. Was hierzulande neu erscheint, ist in vielen Ländern dieser Welt lange etabliert: Tee als Kaltaufguss! Gerne wird Grüntee verwendet und die Zubereitung ist denkbar einfach: 12 g Grüntee mit 1 Liter kaltem Wasser aufgießen und für 6-8 Stunden im Kühlschrank lagern. Anschließend über ein Sieb abgießen und fertig ist der Cold brew Tee! Besonders unser Zealong Green oder der Südkorea Seogwang eignen sich für diese Zubereitung! Noch einfacher wird's mit einer Mizudashi-Flasche.

Bundesgartenschau in Heilbronn - mit Tee



Die Bundesgartenschau 2019 findet bis zum 6. Oktober in Heilbronn statt. Mittendrin präsentiert sich TeeGschwendner aus Heilbronn rund um Franchisepartner Karl-Josef Jochim regelmäßig donnerstags mit einer Teestunde – passend zur Blumenschau in den Hallen nebenan: SWR-Openair-Küche. TeeGschwendner-Freunde und Teekunden sind herzlich eingeladen sich am Stand eine besondere BUGA-Teeprobe für Zuhause abzuholen. Exakte Termine unter <https://stores.teegschwendner.de/heilbronn>

HINTERGRUND

Südindien im "Umbruch"

Asgar Hussain ist Geschäftsführer der Teegärten in Südindien und Tansania, die zur BBTC (Bombay Burmah Trading Corporation) gehören. Durch seine Hand gehen z.B. auch unsere Tigertees Black Oothu und Green Manjolai. Seit 32 Jahren dreht sich sein Leben um den Tee. Was er in dieser Zeit erlebt hat und wie die Entwicklungen aussehen, verrät er uns...

Wo sehen Sie Ihre Aufgaben bei der BBTC?

Mein Hauptanliegen ist das Erkennen von Chancen, die Firma für die Zukunft fit zu machen. Das bedeutet sowohl bei neuen Tee-Trends konkurrenzfähig zu sein, als auch sicher zu stellen, dass wir ein herausragendes Produkt zu erschwinglichen Preisen anbieten können.

Sie haben viel Erfahrung in Sachen Tee und biologischem Anbau. Was haben Sie in der Vergangenheit noch gemacht?

Mein beruflicher Werdegang hat sich in den vergangenen 32 Jahren um Tee gedreht. Ich

lernte die Basis der Teeherstellung kennen und hatte das Glück, speziell in der organischen und biodynamischen Teeproduktion geschult zu werden. Die Ausbildung zur Produktion von orthodoxem Tee, CTC, grünem und weißem Tee hat mir sehr bei verschiedenen Teeprojekten in Indien, Nepal, Vietnam, Indonesien, China und Südkorea geholfen. All diese verschiedenen Teekulturen erlernt und gelebt zu haben, hat mich ermutigt die Stelle bei BBTC anzunehmen.

Welche neuen Entwicklungen gibt es derzeit bei BBTC und auf dem Pflanzensektor?

BBTC ist den kontinuierlichen Verbesserungen im Tee- und Kaffeebereich verpflichtet. Im Einklang mit wechselnden Trends und Vorlieben hat die Firma erheblich in neues Equipment investiert und ist somit ein bedeutender Akteur auf dem Teemarkt. Ergänzt wurde dies durch die Installation von modernsten Blending-Geräten in unserer Fabrik in Südindien, um dem zunehmenden Exportmarkt zu ent-

sprechen. Schon innerhalb von kurzer Zeit waren unsere orthodoxen Tees in Übersee akzeptiert und anerkannt. Bis zum Jahr 2022 möchten wir die Bioproduktion von derzeit 300 t auf ca. 600 t erhöhen. Dies bedeutet, dass sich zusätzliche Gebiete von Singampatti, Oothu und Manjolai „in Umstellung“ befinden, wie auch das hoch gelegene Dunsandle in den Nilgiris in Südindien. Die nachhaltige Produktion wird durch eigene Stromproduktion (Windmühlen) unterstützt. Unser Ziel ist immer ein sicheres und gesundes Getränk! In den Teegärten versuchen wir unsere Standards jedes Jahr durch verbesserte Zusammenarbeit mit Rainforest Alliance und Fairtrade zu steigern. Hier bleiben wir nach wie vor Hauptakteure mit der Unterstützung und dem Vertrauen unserer Arbeitskräfte, dem Rückgrat unserer Organisation.

Welche Herausforderungen gibt es im Bio-Bereich?

Zweifelsohne bedrohen fehlende Arbeitskräfte und eska-



Asgar Hussain, Geschäftsführer BBTC in Südindien und Tansania

lierende Löhne den Unterhalt unserer Teeanwesen. 30% mehr Arbeitskräfte und organische Einsatzstoffe werden gebraucht – dies können Hindernisse sein, die uns auf lange Sicht Sorge bereiten.

Was möchten Sie den deutschen Teetrinkern noch sagen?

Wir danken Ihnen für die Unterstützung der vergangenen Jahrzehnte – einer großen Motivation des gesamten BBTC-Teams! Sie können sich sicher sein: Unser Bestreben liegt darin, weiterhin Qualität und sichere Tees für die deutschen Gaumen herzustellen!

WOHER KOMMT EIGENTLICH...?

... der Name "Viva con Agua"?

Mit den neuen Eistees unterstützt TeeGschwendner die Wasserinitiative "Viva con Agua". Doch warum eigentlich ein spanischer Name für eine in Deutschland ansässige Organisation, die in Äthiopien, Uganda oder Nepal aktiv ist?

Viva con Agua wurde 2006 als gemeinnütziger Verein in Hamburg (St. Pauli) gegründet. Die Idee ist jedoch auf Kuba im Fußballtrainingslager geboren – daher

der spanische Name „Viva con Agua“ – als Fußballer und Gründer Benny die dortigen Zustände des Trinkwassers bemerkte und die dort tätige Welthungerhilfe als Kooperationspartner für den Bau von Wasserspendern gewinnen konnte.

Seit 2006 wurden etwa 12,5 Mio.€ in Wasserprojekte investiert und somit die Lebensqualität vieler Menschen verbessert. Unsere diesjährige Spende versorgt ca. 3.000 Menschen mit sauberem Trinkwasser und wir tragen die Vision von Viva con Agua sehr gerne weiter!



TEE MEINUNGEN



Nr. 722/723 Japan Shincha
Kirisakura & Shimoyama

«Über jeden Zweifel erhaben, alleine der Duft schon beim Aufgiessen lässt das Teeherz höher schlagen. Wird nur am Wochenende und in aller Ruhe genossen... absolute Spitzenqualität!»

Kunden-Bewertung

«Hervorragender Grüner Tee. Ich kenne keinen besseren!» **Kunden-Bewertung**



Liebings-Eistee
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. 946 Karl-Heinz,
der Herbsttee

«Karl-Heinz trinke ich seit vielen Jahren, bewährter Tee an trüben, kalten Tagen, auch vielen Gästen schmeckt Karl-Heinz sehr gut.» **Kunden-Bewertung**

«Heiß und kalt ein Genuss! Das Schönste am Herbst!!!! Ich glaub, ich deck mich nochmal ein!»
Kunden-Bewertung

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: Oktober 2019

Ihr Fachgeschäft:

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



REZEPT - TEE-COCKTAIL SPARKLING FRUITEA



Gemeinsam mit Deutschlands größter Cocktailkette SAUSALITOS wurden in Hamburg die Tee-Cocktails 2019 gekürt! Einer der beiden Gewinner-Cocktails heißt "Sparkling Fruitea" - ein frischer Drink mit unserem Eistee Pfirsich und prickelndem Prosecco. Lässig, lecker und erfrischend - besonders an lauen Sommerabenden!

Zutaten:

- Eiswürfel
- 1,5 cl Zitronensaft
- 2 cl Holunderblütensirup
- 5 cl Prosecco
- Ice Tea Pfirsich
- Brombeeren zum Garnieren
- Grapefruit zum Garnieren

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf den Eistee und die Früchte zum Garnieren in ein Glas geben und vorsichtig durchrühren, ohne die Kohlensäure rauszurühren.
2. Mit Pfirsich Eistee auffüllen und mit frischen Brombeeren und einer Grapefruitscheibe garnieren.