

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Den allerersten 2018er Newsletter wollen wir gleich mal dafür nutzen,
uns herzlichst bei Ihnen zu bedanken:

Sie sind nicht nur ausgesprochene Tee-Feinschmecker,
sondern darüber hinaus auch noch neugierig, offen, interessiert aber doch kritisch.
Das konnten wir vor allem letzten Monat eindrucksvoll beobachten.

Das Jahr 2017 wurde im INDOLERO unbeabsichtigt zum Jahr des Schwarztees -
ganze drei neue, beeindruckende Sorten haben wir ausgewählt und Ihnen vorgestellt
und jede einzelne davon ist tatsächlich noch besser bei Ihnen angekommen, als wir gehofft hatten.

Auch unsere beiden neuen (fast schwarzen) Oolong-Spezialitäten
haben zahlreiche Liebhaber gefunden und das ist insofern bemerkenswert,
da diese in Asien sehr beliebte Teeart bei uns immer noch recht unbekannt ist.
Dem gegenüber hatte nur ein neuer Früchtetee seinen Weg zu uns gefunden
und die Grüntee-, Kräuter- und Rooibush-Teeliebhaber sind
neugigkeitentechnisch letztes Jahr gänzlich leer ausgegangen.

Was wir mit dieser selbstreflektierenden Aufzählung sagen wollen, ist,
wie beeindruckt wir waren, wie gut unsere neuen Lieblinge bei Ihnen allen angekommen sind
und dass für uns überraschend viele Grüntee- aber auch Rooibush-Liebhaber sich
letztes Jahr erstmals für Schwarztees und Oolongs interessiert haben.

Vielen Dank übrigens auch für Ihre zahlreichen Rückmeldungen,
die uns bei künftigen Sortimentsentscheidungen helfen und uns mutiger machen.
Zum Beispiel war die Resonanz bezüglich des japanischen Ausnahme-Schwarztees,
den wir Ihnen erst letztes Monat vorgestellt haben, so überwältigend,
dass wir diese Woche gleich beim Lieferanten angerufen haben
und tatsächlich noch welchen für Sie nachbestellen konnten.
Denn die ersten 100 Päckchen waren bereits nach drei Wochen ratzeputz ausverkauft.

Dank Ihnen ist also der in unseren Augen weltbeste Schwarztee [Japan 'Wa-koucha'](#)
ab Anfang nächster Woche wieder bei uns erhältlich!
Und laut Lieferant stehen die Chancen insgesamt gar nicht so schlecht, dass dieser Ausnahme-Tee
tatsächlich den Schritt vom Tee-Experiment ins ständige Sortiment schaffen wird.
Sprich, dass dieser japanische Teegarten auch zukünftige Ernten fermentiert.

Und so wird auf einfache aber effektive Weise aus einem vorsichtigen Versuch
ein Erfolg und in weiterer Folge daraus ein Klassiker.

Für uns ein richtig schönes Gefühl...!
Jetzt freuen wir uns noch ein bisserl mehr auf die Überraschungen des kommenden Jahres.
Sie auch?

Übrigens, einen altbewährten Klassiker wollen wir Ihnen
vor allem in den nächsten Wochen kalten Grippe-Wochen besonders ans Herz legen:

[China Ingwer - kristalliert](#) ... - **10 %**

Unsere Nasch-(!)Geheimwaffe gegen Kälte, Husten, Abgeschlagenheit, Verdauungsprobleme etc.
Nicht zu süß, nicht zu scharf, einfach perfekt.

Wir wünschen Ihnen insgesamt einen wunderbaren Start ins Neue Jahr!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero