

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Wir freuen uns!

Und diese Freude wollten wir gleich mal mit Ihnen teilen:

Erstens hat die weiße Schnee-Pracht uns doch noch erreicht und wir dürfen uns, nachdem wir draußen ordentlich frieren müssen, auf einen heißen Tee zuhause freuen...

Aber das nur so nebenbei, denn der eigentliche Grund zur Freude ist:

Wir haben endlich - wirklich großartige - FAIRTRADE-Tees im Sortiment!

Also noch nicht, denn sie sind noch nicht eingetroffen, aber bereits bestellt - und wir erwarten die Lieferung spätestens Anfang März*!

Um etwas von unserer Vorfreude auf Sie zu übertragen, wollen wir auch schon verraten, um welche Sorten es sich handeln wird:

- Zum einen wird unser Darjeeling-Sortiment um einen wunderbar milden, dennoch vollmundigen und hocharomatischen Spitzentee aus der späteren Second Flush-Periode erweitert:

Bio Darjeeling 'Chamong' - Fairtrade FTGFOP I

- Des weiteren ersetzen wir unseren *Ostfriesen 'Golden & Malty'* durch

Ostfriesen Mischung - Fairtrade

Ein kräftiger Broken-Assam mit gehaltvollem würzig-aromatischem Geschmack, der nach Ostfriesen-Art (mit Kandis und Sahne / Milch) zubereitet, sensationell malzig-würzig und weich schmeckt. Pur getrunken können wir ihn vor allem den Liebhabern von kräftig-herben Schwarztees empfehlen!

- Und ebenso muss unser Grüntee *Gunpowder 'Temple of heaven'* dem neuen

Bio Gunpowder 'Temple of heaven' - Fairtrade

weichen, dessen Charakter typisch kräftig und herb mit einer leicht rauchigen Note ist, aber im Vergleich zu seinem Vorgänger doch eine Nuance lieblicher und weicher ist.

Um jetzt schon Platz für die heiß ersehnten Neuzugänge zu machen, verkaufen wir ab sofort unsere Restbestände der erwähnten Sorten [*Ostfriesen 'Golden & Malty'*](#) und [*Gunpowder 'Temple of heaven'*](#) ab!

Um sagenhafte **- 20 % !**

Solange unsere Vorräte reichen!

Zum Abschluss verraten wir Ihnen noch unser Anti-kalte-Zeihen-und-klamme-Finger-Geheimrezept:

Anregend, stärkend, wärmend und mit viel Vitamin C:

INDOLEROs COCKTEEL

'Do kummt di Wintersun':

Zutaten für 2 Personen:

ca. 300ml Assam Schwarztee (zB [Ostfrieser 'Golden & Malty'](#))

3 - 4 EL [Honig](#) - nach Geschmack

eine Handvoll [kandierter Ingwer](#) - kleinwürfelig geschnitten

ca. 100ml EL Grapefruitsaft

2 Spalten Grapefruit - enthäutet und in kleine Dreiecke geschnitten

Zubereitung:

1,5 - 2 TL Schwarztee mit ca. 300ml kochendem Wasser aufgießen, 3 min ziehen lassen. Abseihen.

Ingwer dazugeben und ca. 10 min ziehen lassen. Danach den Ingwer entnehmen.

Den Grapefruitsaft unterrühren.

Honig zugeben und auflösen lassen. Umrühren!

Die Grapefruitspalten-Dreiecke in Teegläsern verteilen, mit dem Tee-Cockteel aufgießen und genießen!

Hiermit wünschen wir Ihnen einen genießerischen Februar!

Barbara Schramböck

Teehaus Indolero