

nanparkal



Sorgfältig wählt die Gründerin und Teesommelière Lena Zimmermann aus Augsburg ihre Tees und Aufgüsse nach Qualität, Geschmack und Herkunft aus. Künstliche Aromen kommen bei *nanparkal* nicht in die (Tee-)Tüte. *Nanparkal* arbeitet ausschließlich mit Tees aus 100% kontrolliert biologischem Anbau und geht damit sogar über die aktuelle Bioverordnung hinaus. So werden bei aromatisierten Tees, wie z.B. dem Earl Grey, kaltgepresste Bio-Öle verwendet.

Die Tees werden in kleinen Chargen gemischt, sodass die Zutaten sehr schonend verarbeitet werden. Das ist zum einen gut für das Aroma, zum anderen ermöglicht es das Fortbestehen des optisch ansprechenden Aussehens der Mischungen.

“nanparkal“ bedeutet “Freunde“ in Tamil; Tamil ist die Sprache, die von vielen Teepflückerinnen in Südindien und Sri Lanka gesprochen wird. In diesen Regionen wird seit der Kolonialzeit Tee angebaut. Dieser prägt das dortige Leben der Menschen wie auch das Landschaftsbild. In der Produktionskette der Tees möchte die Gründerin von *nanparkal* allen Beteiligten mit Respekt und Anerkennung für ihre harte Arbeit begegnen. Ein Fundament für jede Freundschaft. So findet sich die zentrale Rolle der Teepflückerinnen in ihrem Logo wieder. Es beschreibt den Weg des Tees vom Teestrauch bis in die Teetasse: der Tee wird im Hochland angebaut, durch die Pflückerinnen – die “nanparkal“ – geerntet und schließlich gelangt der Tee zu Dir, in Deine Tasse und verwöhnt Dich mit seinem Duft, seiner Wärme und seinem Aroma.

Besonders sind bei den Teemischungen die tamilischen Namen. Die Namensgebung allgemein ist den Tamilen sehr wichtig. Hinter tiefgründigen Teesortennamen wie Shanta, Venya, Manju und Hitaishi verbirgt sich stets eine Bedeutung. Welche? Einfach eine Tasse Tee genießen und so dem Geheimnis auf die Spur kommen☺.