

Tee mal wieder

Die kalte Jahreszeit macht Lust auf heiße Getränke. Tee steht auf der Liste ganz oben. Auch wenn er heute verstärkt in Bio-Qualität auf den Markt kommt, hat er sein Image als Öko-Getränk weitgehend abgelegt. Doch leicht hat er es deswegen noch lange nicht.

Von Oliver Stenzel

Foto Imago

Wer heute einen Kaffee bestellt, darf große Erwartungen haben: Selbst in den Bäckereien stehen mittlerweile Maschinen von beachtlichem Format. Auf den Tafeln häufen sich die Spezialitäten: Cortado, Galão, Caffè Latte in allen Varianten – im Glas stets ansehnlich geschichtet. Wer heute einen Tee bestellt, darf keine großen Erwartungen haben: Bestenfalls bekommt er ein Glas heißes Wasser, dazu Teesieb und Abtropfschale. Do it yourself. Und während die Bedienung beim Espresso weiß, wie hoch der Dampfdruck war, zuckt sie auf die Frage nach der Ziehzeit des Tees mit den Achseln. Die Behandlung der beiden wichtigsten Heißgetränke könnte unterschiedlicher nicht sein.

Es gibt Anzeichen für Besserung. Allerdings eher an der Oberfläche: Die Packungen der Tees werden farbenreicher, ihre Namen versprechen heute Glück, Entspannung, Energie oder Lebensfreude. Grüntee trifft auf Kombucha, Schwarztee auf Chili. „Die Mischungen gewinnen immer mehr an Bedeutung. Sie sind der große Trend“, sagt Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbands in Hamburg. Ähnlich wie in der Welt des Kaffees erwartet der Verbraucher immer neue Va-

riationen des Grundprodukts. Und das wird deshalb immer bunter: Früchte- und Gewürztees nehmen seit Jahren an Bedeutung zu und begegnen dem „echten“ Tee beinahe auf Augenhöhe.

Denn als Tees darf man sie eigentlich nicht bezeichnen. Zwar kann Tee aus Blüten, Knospen, Blättern und Stängeln zubereitet werden. Die aber müssen vom Teestrauch stammen, damit der Name gerechtfertigt ist. Alles andere läuft genau genommen unter der Rubrik „teeähnliche Getränke“ – ein Begriff, mit dem sich nicht gut Marketing betreiben lässt und der deshalb nur unter Spezialisten kursiert. Unter den echten Tees gebe es eine Renaissance des Schwarztees zu verzeichnen, sagt Beutgen. Der Grüntee gilt zwar nach wie vor als gesünder. Doch ob er wirklich Krebs vorbeugen, Herzinfarkt verhindern oder Blutdruck senken kann, wird in der Wissenschaft nach wie vor kontrovers diskutiert. Temporär zumindest hebt er ihn: Denn der wirksamste Wirkstoff des Tees – ob schwarz oder grün – ist das Koffein: Es regt die Herzaktivität an und sorgt dafür, dass der Teetrinker sich nach dem Genuss aktiviert fühlt. Zieht der Tee länger, so übertragen die

Blätter Gerbstoffe an das Wasser, die das Koffein binden. Erst im Magen wird es wieder aufgespalten, weshalb Tee im Gegensatz zum Kaffee oft erst mit Verzögerung belebt.

Die Gerbstoffe stellen einen der Hauptunterschiede zwischen grünem und schwarzem Tee dar. Weil die Teeblätter des Grüntees nicht fermentiert sind, behalten sie ihre ursprüngliche Farbe und enthalten

Der Verbraucher möchte, dass es möglichst immer gleich schmeckt

mehr Gerbstoffe. Grüner Tee schmeckt deshalb herber. Wird er mit zu heißem Wasser aufgegossen, wird er bitter. Als Grundregel gilt, dass das Wasser für Grüntee nicht heißer als 90° C sein darf, weshalb es nach dem Erhitzen ein paar Minuten abkühlen sollte. Schwarztee hingegen kann direkt aufgegossen werden.

Dies ist allerdings auch schon die einzige Grundregel, die man im

Hinblick auf die Zubereitung aufstellen kann. „Die optimalen Wassertemperaturen und Ziehzeiten unterscheiden sich von Sorte zu Sorte“, sagt Christiane Mandt, Mitarbeiterin bei TeeGschwendner, einem der größten deutschen Handelsunternehmen für Tee in Meckenheim bei Bonn. Die Firma beschäftigt deshalb drei hauptberufliche Tea-Taster, deren Berufsalltag wesentlich im Schlürfen, Ausspucken und anschließender Beurteilung der Tees besteht. Um einen Ausbildungsberuf handelt es sich dabei übrigens nicht. Die meisten hauptberuflichen Tea-Taster haben eine kaufmännische Lehre hinter sich und sind durch ihre Arbeit im Teefachhandel zu ihrer Profession gekommen. Allerdings bietet TeeGschwendner als einzige deutsche Firma seit 2007 in Zusammenarbeit mit der IHK eine Fortbildung zum „Tee-Sommelier“ an. Neben dem Tee- und Verkostungswissen steht hierbei auch die Präsentation des Produkts im Mittelpunkt.

Denn auf die kommt es an, meint Esin Rager, Gründerin und Geschäftsführerin des Hamburger Teehauses Samova, das das Thema ganz bewusst stylish angeht. „Wir möchten Tee und modernes Lebensgefühl in einem

schönen, herzlichen, innovativen Rahmen zusammenbringen. Deshalb machen wir moderne Teekultur – made in Germany – erlebbar: mit Tee-Verkostungen, Tanztees und durch unser unverwechselbares Design.“ Zu dieser Philosophie passt, dass Samova – wie die Konkurrenz auch – verstärkt auf Bio-ware setzt: „An unserem Umsatz haben Ökoprodukte mittlerweile einen Anteil von 60 Prozent.“

Modernes Styling, Ware in Bio-Qualität, neue Mischungen: Dies scheinen die drei Haupttrends zu sein, auf deren Basis der Tee derzeit die Wollsocken-Ecke hinter sich lässt und zum Lifestyle-Produkt avanciert. Auf der Ebene der kalten Getränke durchläuft nur der Wein derzeit eine vergleichbare Entwicklung. Doch während der Genießer beim Wein damit rechnet, dass der Flascheninhalt von Jahrgang zu Jahrgang anders schmeckt, setzt das Gros der Teetrinker derzeit noch auf verlässlichen Geschmack: „Egal, ob Früchte- oder Schwarztee, es soll möglichst immer gleich schmecken. Der Verbraucher möchte seinen Tee haben“, sagt Monika Beutgen. „Sonst ist die Enttäuschung groß.“ Ob sich das noch einmal ändert? Abwarten. Und Tee trinken.