

Pressemitteilung

Ein bisschen Orient soll es schon sein:

Die neuen Trends der Tee-Saison

Hamburg, den 6.9.2011

Wenn Johannisbeere sich mit Ingwer oder Kreuzkümmel vereint, dann ist das der letzte Schrei in der Tee-Tasse. Die kommende Herbst-/Winter-Saison wird intensiv im Geschmack und multikulti bei den Zutaten, ergab die aktuelle Trendumfrage der Wirtschaftvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V. (WKF) in Hamburg unter ihren Mitgliedern. Heimische Früchtchen wie die wiederentdeckte Johannisbeere samt Blättern oder die bewährten Erdbeeren und Holunder finden Eingang in neue, spannende Kompositionen. „Orientalische und exotische Zutaten in Kombination mit traditionellen Kräutern und Früchten liegen in der Gunst der Verbraucher ganz vorn“, sagt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin der WKF. „Besonders beliebt sind lebhaftere Mischungen zum Beispiel mit dem scharfwürzigen Ingwer, erfrischender Minze und spritzigen Noten von Zitronengras und Zitrusfrüchten.“

Neben dem Geschmackserlebnis stehen auch die Natürlichkeit und gesundheitsfördernde Wirkung der Kräuter- und Früchtetees im Fokus des Verbraucherinteresses. Mit ihrer Vielfalt, den wertvollen Inhaltsstoffen und der weitestgehenden Fett-, Kalorien- und Kohlenhydrat-Freiheit passen sie in jedes moderne Ernährungskonzept: ob Low Fat oder Low Carb - High End-Genuss ist mit den trendy Tee-Kompositionen garantiert.

Der Presstext steht für Sie zum Download unter www.wkf.de bereit.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

WKF Wirtschaftvereinigung Kräuter- und Früchtetee e. V.

Sonninstraße 28 • 20097 Hamburg City Süd

Telefon ++49/40/23 60 16-19/-33 • Telefax ++49/40/23 60 16-10/-11 • E-Mail wkf@wga-hh.de • www.wkf.de