

## INHALT

<b>Fit durch den Herbst:</b> Kräuter- und Fruchteees wärmen Körper und Geist	Seite 2
<b>Positives Image bei jungen Leuten:</b> Kräuter- und Fruchteees bei 20 bis 30jährigen besonders beliebt	Seite 3
<b>Warenkunde:</b> Aromatisierter Kräuter- und Fruchtee - die geschmackvolle Wohltat	Seite 4
<b>Tipp der Saison:</b> Apfel-Tees - vom Baum frisch in die Tasse	Seite 6
<b>Rezepte:</b> Kräuter- & Fruchteees erobern die Bars	Seite 7
<b>Wussten Sie schon...</b> zum Thema Teebeutel	Seite 10

### Liebe Leserinnen und Leser,

Sie halten die erste Ausgabe des neuen WKF Newsletter in den Händen, der Sie in Zukunft regelmäßig über aktuelle Trends und Entwicklungen im Bereich der Kräuter- und Fruchteees informieren wird. „Info & News“ liefert Ihnen ab sofort drei Mal jährlich alles Wissenswerte über diese köstlichen Heißgetränke, z.B. Neuigkeiten zu Entwicklungen am Markt, aus Wissenschaft und Forschung, saisonale Empfehlungen oder raffinierte Rezeptideen. Wir hoffen, der erste Newsletter gefällt Ihnen, und würden uns auch über Anregungen von Ihnen sehr freuen.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihre  
WKF - Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtee e.V.

## **Fit durch den Herbst**

### **Kräuter- und Fruchteees wärmen Körper und Geist**

Mit der dunklen und kälteren Jahreszeit kommt verstärkt auch die Lust auf Kräuter- und Fruchteees, die die Sinne beleben. Während es draußen regnet und stürmt und die Blätter von den Bäumen fallen, braucht man drinnen ein heißes Getränk, das Körper und Geist von innen wärmt. Jedes Jahr im Herbst steigt der Konsum von Kräuter- und Fruchteees. Das hat einen guten Grund: Kräuter- und Fruchteees bringen „Farbe“ in diese eher triste Jahreszeit, denn mit ihrer Hilfe können Sie sich auch im Herbst die Natur ins Haus holen. Und dies in vielfältiger Form, wie Äpfel, Hagebutten bzw. Kräuter- und Fruchteeemischungen, die zusätzlich vitaminisiert und aromatisiert sein können. Die für den Aufguss verwendeten Pflanzenteile und Fruchtstücke sorgen für körperliches Wohlbefinden und beleben den Geist.

Zu den im Herbst besonders heiß begehrten Sorten von Kräuter- und Fruchteees gehört Hagebuttentee. Hagebutten werden aus den Scheinfrüchten der Heckenrose gewonnen, die bis in den Spätherbst geerntet werden. Sie sind fruchtig, mild-säuerlich, reich an Vitamin C und haben außerdem einen hohen Gehalt an Mineralstoffen. Auch Kräuter- und Fruchteees, die zusätzlich mit Vitaminen angereichert werden, erfreuen sich im Herbst großer Beliebtheit. Das Plus an Vitamin C oder verschiedenen Multivitaminen führt dem Körper auf natürliche Weise Vitamine zu, die er gerade jetzt dringend benötigt.

Kräuter- und Fruchteees sorgen für einen „bunten“ Herbst: Sie lassen sich in nahezu unbegrenzter Vielfalt miteinander kombinieren. Von der beliebten Mischung aus Hagebutte und Hibiscus bis hin zu ausgefallenen Variationen mit einer winterlichen Note, wie z.B. Anis mit Melissen, sind dem individuellen Geschmack und der eigenen Fantasie kaum Grenzen gesetzt.

11/99

Seite 3

**Positives Image bei jungen Leuten****Kräuter- und Fruchttetees aufgrund ihres guten Geschmacks bei 20 bis 30jährigen besonders beliebt**

Wer trinkt wann, wie viel und weshalb Kräuter- und Fruchttetee - zu dieser Frage liegen bisher kaum Marktdaten vor. Die Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttetee (WKF) hat deshalb eine Studie initiiert, die jetzt Aufschluss über das Konsumverhalten der 20 bis 30jährigen gibt.

In Zusammenarbeit mit Britta Bade vom Fachbereich Ökotrophologie / Ernährungswissenschaft der Fachhochschule Hamburg wurden 200 Studentinnen und Studenten in der Hansestadt zu ihren Ansprüchen und Trinkgewohnheiten befragt. Voraussetzung für die Teilnahme an der Befragung war, dass die Studenten Verwender von Kräuter- und Fruchttetee sind.

Die Ergebnisse der Studie förderten Interessantes zu Tage: So wird Kräuter- und Fruchttetee von dieser Verbrauchergruppe bevorzugt mittags und am Abend getrunken. Ein Drittel konsumiert Kräuter- und Fruchttetee regelmäßig, die Hälfte trinkt ihn gelegentlich. Der Großteil der Befragten gab an, bereits im Kindesalter damit begonnen zu haben, Kräuter- und Fruchttetee zu trinken. Mit Vorliebe trinken die Verbraucher ihn heiß, ungesüßt, oder aber gesüßt mit Honig, Zucker oder Süßstoff.

Bezüglich der Häufigkeit und Menge, in der Kräuter- und Fruchttetee getrunken wird, gab es keinen geschlechterspezifischen Unterschied. Das positive Image, das er bei Frauen wie Männern gleichermaßen genießt, resultiert vor allem aus seinem guten Geschmack und der wohltuenden Wirkung, die ihm von vielen Verbrauchern zugeschrieben wird. So gaben knapp 35 Prozent der Studentinnen und Studenten an, dass ihnen bei Kräuter- und Fruchttetee „der Geschmack am wichtigsten“ sei.

Überraschendes Ergebnis der Studie war die Tatsache, dass vor allem Männer Kräuter- und Fruchttetee deshalb trinken, weil sie das Gefühl haben, dass er ihnen „gut tut“ und zum Wohlbefinden beiträgt.

**Warenkunde:****Aromatisierter Kräuter- und Früchtetee - die geschmackvolle Wohltat**

Aromatisierte Kräuter- und Früchtetees, das heißt Kräuter- und Früchtetees mit zugesetztem Aroma, sind in Deutschland erst seit Anfang der 80er Jahre im Handel. Die aromatisierten und vitaminisierten Früchtetees sind eine sinnvolle und attraktive Ergänzung des traditionellen Kräuter- und Früchteteesortiments und gewannen schnell an Beliebtheit. Heute ist eine Vielzahl von aromatisierten Kräuter- und Früchtetees, als lose Ware oder im Teebeutel, in den Teefachgeschäften und im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

*Geschmack im Wandel der Zeit*

Bei den aromatisierten Kräuter- und Früchtetees spielt natürlich der Geschmack eine große Rolle. Gerade an ihnen gehen vorherrschende kulinarische Trends nicht vorbei, so dass die Anbieter regelmäßig aktuelle Geschmacksrichtungen auf den Markt bringen. Während in den 80er Jahren exotische Richtungen wie „Pina Colada“, „Pfirsich/Maracuja“ oder „Jackfruit“ ausgesprochen beliebt waren, sind heute Geschmacksvariationen aus heimischen Früchten wie Kirsche, Erdbeere, Himbeere und Apfel gefragt. Auch die Kombination der heimischen Früchte mit Namen wie „Rote Grütze“ oder „Waldfrucht“ finden großen Anklang.

*Feine Aromen für höchsten Genuss*

Die Aromatisierung der Kräuter- und Früchtetees wird auf unterschiedliche Weise, je nach Geschmacksrichtung und Angebotsform vorgenommen. Die Basis sind immer Früchte- oder Kräuterbestandteile oder deren Mischungen.

Die Fruchtstückchen oder Kräuter werden bei loser Ware zumeist mit flüssigen Aromen, z.B. Aromaölen, besprüht. Für Teebeutel werden heute zumeist spezielle „Aromagranulate“ eingesetzt. Sie bieten den Vorteil, dass sie die feingeschnittenen Kräuter und Früchte im Teebeutel nicht verkleben, und gewährleisten auch, dass sich der typische Geschmack lange gleichbleibend erhält.

11/99

Seite 5

Die eingesetzten Aromen sind natürlich bzw. naturidentisch. Natürlich bedeutet, dass sie aus Früchten, Gewürzen oder Kräutern gewonnen werden. Naturidentische Aromastoffe werden nach dem natürlichen Vorbild hergestellt, und haben den gleichen chemischen Aufbau wie die natürlichen.

### ***Gute Aussichten für die Aromatisierten***

Für das neue Jahrtausend sagen Experten eine wachsende Internationalisierung des kulinarischen Geschmacks voraus, gepaart mit wachsendem Gesundheitsbewusstsein. Der ausgeprägte Trend zu den wohltuenden und wohlschmeckenden Kräuter- und Früchtetees, ob lose oder im Teebeutel, ob pur oder angereichert, wird sich sogar noch verstärken. Die neuen Geschmacksrichtungen, die uns künftig besonders schmecken werden, stehen jedoch noch in den Sternen. Lassen wir uns überraschen!

11/99

Seite 6

**Tipp der Saison: Apfel-Tees**  
**Vom Baum frisch in die Tasse**

Die knackigen Äpfel, die jetzt geerntet wurden, sind die Basis für einen „Geheimtipp“ unter Kräuter- und Fruchtee-Freunden: Apfel-Tees. Die Äpfel, die als getrocknete Apfelstückchen im Tee die Sinne beleben, werden sowohl in Deutschland als auch in Südeuropa geerntet. Vor allem werden von den Tee-Verkostern Wildäpfel verwendet, da diese ein besonders kräftiges fruchtiges Aroma besitzen. Zur Abrundung des leckeren Apfelgeschmacks veredeln die Experten den Apfel zumeist mit Hagebutte und Hibiscus sowie feinen Aromen wie Zimt. Also: Probieren Sie doch einmal einen Apfeltee „Jahrgang 1999“. Das feinsäuerlich-fruchtige Heißgetränk gibt es in verschiedenen Variationen, sowohl lose als auch im Teebeutel.

11/99

Seite 7

## Kräuter- & Früchtetees erobern die Bars

Der Trend zum Cocktail-Genuss in Bars setzt sich mehr und mehr durch. Auf der Suche nach alkoholfreien Zutaten sind trendige Barkeeper nun auf Kräuter- und Früchtetees als leckere Basis für verschiedenste Cocktails gekommen. Ob fruchtig oder zum Beispiel minzig - probieren Sie doch selbst einmal aus, wie vielseitig sich das reiche Angebot an Kräuter- und Früchtetees zu köstlichen Kreationen einsetzen lässt. Natürlich harmonieren sie auch mit einer kleinen alkoholischen Abrundung. Barmeister Walter Fröscher, Inhaber der „mobilbar Cocktails & Schulungen“, Ulm und Stuttgart, kreierte zum Beispiel zwei frische, alkoholfreie Drinks mit Früchtetee:

### ***Fruit-Cooler***

#### Zutaten (für 1 Glas):

- 3 cl Zitronensaft frisch
- 2 cl Erdbeersirup
- 5 cl Orangensaft frisch
- 10 cl Früchtetee, kalt
- 5 cl Ginger Ale

Orangenscheibe, Cocktail-Kirsche, Minzblätter zum Garnieren

#### Zubereitung:

Zitronensaft, Erdbeersirup, Orangensaft und Früchtetee im Shaker mit viel Eis kräftig shaken, dann in ein Longdrinkglas mit 3-5 Eiswürfeln abseihen und mit dem Ginger Ale auffüllen. Vorsichtig umrühren. Am Glasrand mit Orangenscheibe, Kirsche und Minzblättern garnieren.

11/99

Seite 8

***Peach-Juicer***Zutaten (für 1 Glas):

4 cl	Orangensaft frisch
4 cl	Maracuja-Nektar
4 cl	Pfirsich-Nektar
4 cl	Apfelsaft
1 cl	Zuckersirup
8 cl	aromatisierter Früchtetee mit Pfirsicharoma, kalt

Zitronenscheibe, Früchte der Saison zum Garnieren

Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker mit viel Eis kräftig shaken, anschließend in ein Longdrinkglas mit 3-5 Eiswürfeln abseihen. Mit Früchten der Saison und Zitronenscheibe auf einem langen Spieß garnieren.

Für den alkoholischen Cocktail-Genuss mit Kräuter- und Früchtetees stellen wir Ihnen den „Fruity Blue“ und den „Minty Dream“ vor:

***Fruity Blue***Zutaten (für 4 Gläser):

1 ½EL	Früchtetee
250 ml	Prosecco
160 ml	Blue Curaçao
6	Erdbeeren

Zubereitung:

Früchtetee mit 400 ml kochendem Wasser übergießen, 10 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb geben, den Tee dabei auffangen und erkalten lassen. Früchtetee mit Prosecco auffüllen. Blue Curaçao in Gläser verteilen und über einen Löffel die Früchtetee-Prosecco-Mischung zufügen. Mit Erdbeeren am Rand verzieren.

11/99

Seite 9

***Minty Dream*****Zutaten:**

1 Aufgussbeutel Pfefferminztee

2 cl Gin

1 Zitrone

3 TL Zucker

Eiswürfel

Minzblätter zum Dekorieren

**Zubereitung:**

Den Aufgussbeutel Pfefferminztee mit ca. 125 ml kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und dann den Zucker darin auflösen. Kalt stellen. Eiswürfel in ein Longdrink-Glas geben, den Gin darübergießen. Zitrone auspressen und den Saft in das Glas geben. Mit dem Pfefferminztee aufgießen. Mit Minzblättchen dekorieren und mit einem Strohhalm servieren.

**Wussten Sie schon...**  
**zum Thema Teebeutel**

- dass der Vorläufer des Teebeutels in Deutschland die „Teebombe“ war? Bei der sogenannten „Teebombe“ handelte es sich um ein Mullsäckchen mit Tee, mit dem die Soldaten an der Front im ersten Weltkrieg mit Tee versorgt wurden.
- dass der erste Doppelkammerteebeutel in Deutschland 1949 auf den Markt kam? Er wurde aus feinstem Filterpapier hergestellt und so gefaltet, dass der Tee in zwei Kammern optimal vom Wasser umspült werden konnte und dadurch sein volles Aroma entfaltet wurde.
- dass heute etwa 90 Prozent der Kräuter- und Früchtetees in Deutschland in Beuteln gekauft werden? Das entspricht einer Menge von über 14 Milliarden Teebeuteln pro Jahr.
- dass für die Herstellung von Aufgussbeuteln hochwertige Teesorten im „Feinschnitt“ verwendet werden? Durch den Feinschnitt entfaltet sich das Aroma besonders gut und rasch.
- dass auch bei Teebeuteln eine sorgfältige Zubereitung die wichtigste Voraussetzung für optimalen Genuss ist? Wenn Sie frisches, kurz aufgekochtes Wasser verwenden und den Tee 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, können Sie das volle Kräuter- und Früchtetee-Aroma genießen.

