

Liebe Leserinnen und Leser,

die **aktuellen Marktzahlen 2006** belegen den ungebrochenen Trend zu den vielseitigen Kräuter- und Fruchteees. Trotz des leichten Absatzrückgangs im letzten außerordentlich heißen Jahr mit seinem milden Herbst und Winter, präsentieren sich Kräuter- und Fruchteees stabil am Markt.

Für einen erfrischenden Sommer sorgt in diesem Jahr der Trend zu **Lemongras**. Exotisch, frisch und anregend hält das asiatische Gewächs zusammen mit südostasiatischen Strömungen Einzug in unsere Küchen.

Wer dem diesjährigen Aufruf folgt und in deutschen Landen Urlaub macht, sollte sich den einmalig-schönen Kräutergarten und -Wanderweg im schönen Frankens-Lande nicht entgehen lassen – ein Ausflugstipp der ganz besonderen Art in einer wunderbar-ländlichen Umgebung.

Einen herrlichen und warmen Sommer wünscht Ihnen
Ihre WKf – Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtee e.V.

Inhalt

2 Marktzahlen 2006: Pfefferminz ist der Prinz der Kräuter- und Fruchteees

5 Trend: Lemongras - Exotik für den Gaumen

8 Serie: Kräuteraanbau in Deutschland – Pfefferminze für höchste Genüsse

11 Aktuell: Kräutergarten- und Wanderweg in Franken

13 Rezepte: Kräuter- und Fruchteees – klassisch und modern

Pfefferminz ist der Prinz der Kräuter- und Fruchteees

Marktreport: Wärme sorgt für leichten Absatzrückgang in 2006

Kräuter- und Fruchtee genießt mit 37.306 verkauften Tonnen auch in 2006 die Gunst der Bundesbürger. Wie der gesamte Heißgetränkemarkt blieb der Absatz jedoch aufgrund des warmen Sommers und milden Herbst/Winters leicht hinter den Erwartungen zurück. Die aktuellen Marktzahlen der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtee e. V. (WKf), Hamburg, weisen gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang um 3,8 % aus (2005: 38.780). Gewinner ist der Frische unter den Kräutern und Fruchtee, der Pfefferminztee, der sich in einem schönen Plus von 4,3 % auf 6.114 Tonnen sonnt. Stabil blieben zudem Fenchel und nicht-aromatisierte Kräuter- und Fruchtee-Mischungen. „Nach den sehr erfolgreichen Vorjahren sind Schwankungen normal“, sagt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin der WKf. „Wir bewegen uns auf einem hohen Niveau, von 2002 bis Ende 2006 nahm der Absatz mit insgesamt 3.320 Tonnen um rund 10 % zu.“ Nachhaltige Wachstumschancen sieht die WKf in der aktuellen Diskussion über das rapide zunehmende Übergewicht der Deutschen. „Kräuter- und Fruchtee ist praktisch kalorienfrei und unglaublich vielseitig im Geschmack – insbesondere für Kinder eine ideale Alternative zu gesüßten Getränken oder auch Wasser.“

Der Trend ging 2006 wieder zu Monosorten wie Pfefferminze, Kamille und Rotbusch, auf die rund 60 % (2005: 59 %) der über 12,4 Milliarden Tassen Kräuter- und Früchtetee (*Anm.: auf Basis von 3g pro Tasse gerechnet*) entfielen. Die anderen gut 40 % teilen sich aromatisierte und nicht-aromatisierte Mischungen (2005: 41 %).

Klassiker anhaltend kraftvoll

Die Monosorten waren 2006 mit einem Rückgang von 3,1 % gegenüber den Mischungen geringeren Schwankungen unterlegen. Neben der frischen Pfefferminze, mit 6.114 Tonnen (2005: 5.862 Tonnen) unangefochtenen die Nummer 1, verlockte vermehrt der würzige Fenchel. Mit einem erneut leichten Plus von 0,2 % auf 3.938 Tonnen war er 2006 der drittliebste Klassiker der Bundesbürger und verdrängt damit Hagebutte/Hibiskus vom Treppchen, die ein Minus von 4,4 % hinnehmen musste. Platz 2 hält mit 4.464 Tonnen (-6 %) die milde Kamille. Der südafrikanische Rotbusch/Rooibos verliert als Monosorte 5,1 % auf 2.677 Tonnen, verleiht jedoch mittlerweile vielen Kräuter- und Früchtetee-Mischungen seine aromatische Note.

Gemischte Trends bei den Mischungen

Aus Kräuter- und Früchtetee-Sicht zeigten die Verbraucher letztes Jahr einen Hang zum Purismus. Nach dem satten Plus von 7,5 % in 2005 verloren die Mischungen in 2006 4,8% auf 15.009 Tonnen (2005: 15.766 Tonnen). Während die nicht-aromatisierten Mixe mit 3.894 Tonnen (-0,9 %) stabil blieben, verbuchten die aromatisierten ein Minus von 6,1 % auf 11.115 Tonnen. Nach wie vor bestimmen die aromatisierten Kompositionen mit 74 % Anteil den Mischungen-Markt (2005: 75 %).

Sorte	2006	2006
<u>Absatz</u>	<u>in Tonnen</u>	<u>vs. 2005</u>
Kräuter- und Früchtetee gesamt	37.306	- 3,8 %
Kräuter- und Früchtetee Mono	22.297	- 3,1 %
Pfefferminze	6.114	+ 4,3 %
Kamille	4.464	- 6,2 %
Hagebutte/Hibiskus	3.274	- 4,4 %
Fenchel	3.938	+ 0,2 %
Rotbusch/ Rooibos	2.677	- 5,1 %
Sonstige	1.830	- 17,5 %
Kräuter- und Früchtetee-Mischungen	15.009	- 4,8 %
Aromatisiert	11.115	- 6,1 %
nicht-aromatisiert	3.894	- 0,9 %

2007: Wachstum durch Abnehmen

Eine Belebung des Marktes erwartet die WKf nicht nur durch neue exotische und Lifestyle orientierte Sorten. Großes Potenzial für den kalorienfreien, wohltuenden Kräuter- und Früchtetee liegt in der zunehmenden Übergewichtigkeit der Deutschen. „Nachdem sich jetzt

auch die Politik intensiver dieses Problems annimmt, ist ein zunehmendes Bewusstsein für gesunde Ernährung zu erwarten“, sagt Dr. Beutgen. „Unsere Aufgussgetränke sind ideale Begleiter beim Abnehmen, denn sie schmecken gut, bieten eine riesige Sortenvielfalt und sind äußerst bekömmlich.“ Auch im Preisvergleich mit Mineralwasser, Kaffee und Co. schneiden die Naturprodukte gut ab – nur Leitungswasser ist noch günstiger.

Feiner Trend aus Fernost:**Lemongras – Anregende Exotik für den Gaumen**

Gras im Glas stellt nahezu jede Erfrischung in den Schatten - wenn es sich um Lemongras handelt. Das *Cymbopogon citratus*, auch **Zitronengras**, **Citronella** oder **Sereh** genannt, ist in Südostasien als anregendes Gewürz und erfrischender Tee sehr beliebt und bewährt. Und auch bei uns findet die exotische Pflanze im Trend zur südostasiatischen Küche immer mehr Freunde. Vor einigen Jahren nur in Feinkost- oder Asialäden erhältlich, bekommt man Lemongras heute bei fast jedem Gemüsehändler.

Säuerliches Süßgras

Den Namen verdankt Lemongras seinem zitronenähnlichen Aroma, das durch das enthaltene ätherische Öl Citral entsteht, sowie seinem schilfgrasähnlichen Aussehen. Die **einkeimblättrige** Gewürzpflanze, von der es etwa 55 Arten gibt, gehört zur Familie der **Süßgrasgewächse**. Sie ist vorwiegend in Süd- und **Südostasien**, **Australien**, **Sri Lanka** sowie **Indien** heimisch und wird auf den trockenen, sandigen Böden bis zu einem Meter hoch. Neben wild wachsenden Pflanzen wird das Lemongras auch in großem Umfang angebaut. Die meistens für das Würzen von Gerichten verwendete Art ist *C. citratus*, das trotz seines **malaiischen** Ursprungs als "**westindisches** Zitronengras" bekannt ist.

Kulinarisches Kulturgut

In der **südostasiatischen** Küche kommt Lemongras als **Gewürz** vor allem frisch zum Einsatz. Je länger das Gras aufbewahrt wird, desto zäher und holziger wird es. Für die Verwendung werden die äußeren,

besonders harten Blätter entfernt. Je nach Rezept wird der junge, saftige Stiel fein zerhackt, zerstoßen oder komplett mitgegart und vor dem Essen wieder entfernt. Der **zitronenartige** Geschmack mit einem Hauch von **Rosenduft** verleiht den Speisen einen besonders runden, für den **Mitteleuropäer** exotischen Geschmack.

Flüssiger Frischmacher

Auch als Tee ist Lemongras nicht minder exotisch und vor allem belebend frisch. In vielen heißen Ländern Asiens liebt man die langen, schilfartigen Blätter für die Zubereitung durstlöschender Tees. Die Stiele werden vor dem Überbrühen mit kochendem Wasser weich geklopft, damit sich die ätherischen Öle besonders gut lösen. Bei uns ist auch getrocknetes Lemongras in Stücken oder gemahlen im Handel und als Zutat in vielen Kräutertees zu finden.

Auch sagt man Lemongras beruhigende, desinfizierende und fiebersenkende Eigenschaften nach. Es soll das Konzentrations- und Denkvermögen fördern, wirkt anregend und erquickend. Ob heiß oder kalt genossen, Lemongrastees ist gerade im Sommer ein köstliches Getränk mit dem Hauch Exotik, die uns von fernen Ländern träumen lässt.

Kräuteranbau in Deutschland:

Pfefferminze für höchste Genüsse

Mit Pfefferminztee verbindet die Deutschen eine heiße Liebe. Schon seit Jahren ist der Frische der meistgetrunkene Kräutertee, allein in 2006 genossen die Bundesbürger rund 408 Millionen Liter. Der größte Teil der Pfefferminze stammt aus dem Ausland. Aber mittlerweile zielt die aromatische Pflanze auch wieder öfter unsere Felder. Immer mehr deutschen Landwirten bietet der Kräuteranbau die Perspektive, sich am Markt mit besonderen, hochwertigen Produkten zu behaupten.

Grüne Frische aus Fernost

Ursprünglich war die Pfefferminzpflanze ein fernöstliches Gewächs, das vorwiegend in China und Japan wuchs. Erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts gelangte sie über Nordafrika, Südeuropa und England auch nach Deutschland. Bei Bauchschmerzen, Übelkeit und Verdauungsbeschwerden gilt eine Kanne Pfefferminztee seit Jahrzehnten als Wohltat. Heutzutage kennt jeder den würzig-frischen Duft des wohltuenden Heißgetränks.

Der Anbau von Pfefferminze hat in Deutschland eine lange Tradition. Steigende Industrialisierung und vermehrter Anbau im Ausland führten zu Beginn des letzten Jahrhunderts jedoch zu einem Rückgang ihrer landwirtschaftlichen Bedeutung. Die Hauptanbauregionen für den hiesigen Bedarf sind heute Süd- und Osteuropa. Seit Mitte der achtziger Jahre ist die Pfefferminzekultur hier zu Lande wieder zunehmend, unter zur Hilfenahme moderner Ernte- und Verarbeitungsmethoden. Die Anbaufläche beträgt in

Deutschland zur Zeit ca. 400 Hektar und befindet sich zum größten Teil in Thüringen, der Pfalz und Bayern.

Anspruchsvoller Anbau

Der Anbau der Pfefferminze verlangt neben guter Bodenbeschaffenheit auch einen arbeitsreichen Einsatz. Die hier kultivierte Pflanze (*Mentha piperita*) ist eine Kreuzung aus drei verschiedenen Minze-Arten, der Roßminze, der rundblättrigen Minze und der Wasserminze. Eine Besonderheit von *Mentha piperita* ist, dass die Vermehrung nicht über Samen, sondern aufwendig über Wurzelstecklinge, d.h. oberirdisch wachsende Pflanzenausläufer, erfolgt.

Ab Anfang Mai treiben die Pflanzen aus. Die krautartige, intensiv duftende Pflanze hat einen verzweigten Stängel, der zwischen einem halben und einem Meter hoch wächst. Er trägt lanzenförmig zulaufende Blätter und im August dunkelviolette Blüten.

Qualität für Aromenreichtum

Der richtige Erntezeitpunkt ist entscheidend für den Erhalt des Aromas der Pfefferminze. Dabei spielt sogar die Tageszeit eine Rolle. So darf die Pflanze zum Beispiel nicht nass sein, wenn sie eingebracht wird. Außerdem ist darauf zu achten, dass nur soviel geerntet wird, wie man auch trocknen kann, da das Stapeln grüner Ware die Qualität mindern würde.

Früher wurde mit dem Messer geschnitten, später dann vor allem maschinell. Sind die Pflanzen erst einmal geschnitten, müssen sie so schnell wie möglich weiterverarbeitet werden. Nach Durchlaufen der

Häckselmaschine werden in der so genannten Windmühle die Stängel von den Blättern getrennt. Stängel, die noch Blätter haben, werden ein zweites Mal gehäckselt und windgefeht. Während früher die Trocknung der Pflanzen auf Scheunenböden erfolgte, ging man später dazu über, die Minze in Hallen auf Horden - in Lattengestelle eingeschobene Drahtgitter - zu trocknen. Heute geschieht die Trocknung u.a. mittels Bandtrockner, die für eine schonende und Aroma erhaltene Verarbeitung sorgen.

Einzigartig dufter Sommer:**Betörendes Kräutermeer in Franken**

Endlich Sommer – und endlich Zeit, im Urlaub und an den Wochenenden bei herrlichen Temperaturen die deutschen Lande zu erkunden. Ein unvergesslich duftendes Erlebnis für die ganze Familie findet sich beispielsweise in Mittelfranken auf einem einzigartigen Kräuterrundweg mit Kräutergarten. Auf halber Strecke zwischen Würzburg und Nürnberg, eingebettet in die Ausläufer des Steigerwalds, liegt das idyllische Dorf Vestenbergsgreuth, das auf eine lange Kräuterhistorie blickt. Schon im Mittelalter wuchsen hier Meerrettich, Hopfen und Pfefferminze. Um die Kräuter als Besonderheit der Region zu ehren, entstanden ein vergnüglicher Kräuterrundweg und ein artenreicher Kräutergarten in Zusammenarbeit von Kräuterbauern, Landfrauen, Firmen und Gemeinden. Nicht nur das Meer aus Farben und Aromen lädt zu einem Besuch ein, auch viel Wissenswertes läuft einem quasi über den Weg.

Rundum aromatische Pflänzchen

Wenn der lila Sonnenhut blüht und die grüne Zitronenmelisse duftet, sucht dieser Kräuterrundweg bundesweit seinesgleichen. 24 Kilometer lang und daher am besten mit dem Fahrrad zu erkunden, verbindet er Vestenbergsgreuth mit der Marktgemeinde Lonnerstadt, einstige Hochburg des Hopfenanbaus, und Uehlfeld im „Land der tausend Teiche“. Die Route führt durch Wälder, Wiesen und typisch fränkische Dörfer. An einem Teilabschnitt geben große Schautafeln Auskunft über Herkunft, Anbau, Inhaltsstoffe, Wirkung und Verwendung der dort angebauten Pflanzen. Rund um den Kräuterweg

finden sich hübsche Hofläden, die mit heimischen Produkten aufwarten. Und sogar ein Biolandbauer gewährt Einblicke hinter die Kulissen des ökologischen Landbaus.

Hülle und Fülle im Garten

Wer noch tiefer mit allen Sinnen in die bunte Welt der Kräuter eintauchen möchte, der besucht den liebevoll angelegten Kräutergarten, direkt am Rundweg mitten in Vestenbergsgreuth gelegen. Gut 90 verschiedene Heil- und Küchenkräuter sowie Duftpflanzen haben sich hier entlang eines rollstuhlgerechten Weges versammelt. Nicht nur die Informationstafeln geben Auskunft, die fachkundigen „Greuther“ Kräuterführerinnen, eine Gruppe von Landfrauen, die den Garten betreut, beantworten auf einstündigen Führungen gern alle Fragen. Bei besonderen Anlässen zeigen sie zudem, wie Teemischungen und Kräutersalben hergestellt werden.

2005 wurden Kräuterrundweg, Kräutergarten und Kräuterführungen als „Integratives Kräuterprojekt“ beim Wettbewerb „Zukunftsfähige Landnutzung“ vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium mit einem Hauptpreis ausgezeichnet.

Nähere Informationen, Hintergründe und Öffnungszeiten erhält man unter www.kraeutergarten-martin-bauer.de.

Klassisch und modern:**Kräuter- und Früchte-Eistee – Sommerfrische im Glas**

Zu den schönsten Sommerfreuden gehört die Erfrischung. Wie farbenfroh und köstlich erquicken jetzt Eistees aus eigener Herstellung. Ob frisch-herb oder fruchtig-süß – Kräuter- und Früchtetees sind für jeden Geschmack und Anlass eine wohltuende Grundlage für ein leckeres, cooles Getränk. Klassisch zubereitet oder exotisch und trendy aus einer Mischung von Tee mit Obst oder auch Gemüse – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Kräuter- und Früchte-Eistee klassisch

Zutaten für 4 Portionen:

4 Teebeutel oder 4 EL Kräuter- oder Früchtetee nach Geschmack

2-3 TL Zucker nach Belieben

Eiswürfel

Zubereitung:

Den Tee mit 400 ml sprudelnd kochendem Wasser übergießen und 6 Minuten ziehen lassen. Den Tee ganz abkühlen lassen, dann mit dem Zucker verrühren. Vier Gläser mit Eiswürfeln füllen und den kalten Tee darüber gießen.

Tipp: Viele eisige Variationen sind möglich. Man kann den Tee mit Zitrone verfeinern oder mit Obst in eine Bowle verwandeln. Auch Gurke gibt dem Eistee einen zusätzlichen Frischekick. Dekoriert mit Kräutern oder Obst wird jedes Glas eine aromatische Augenweide für die Sommerparty.

Indian Summer Ice Tea

Zutaten für 3 Portionen:

2 Teebeutel oder 2 EL Hagebuttentee mit Hibiskus

4 - 5 EL Wildpreiselbeersirup (ersatzweise 1/4 l roter Traubensaft)

Eiswürfel

3 dünne Orangenscheiben zum Garnieren

Zubereitung:

Den Tee mit 400 ml sprudelnd kochendem Wasser übergießen und 6 Minuten ziehen lassen. Den Tee ganz abkühlen lassen. Tee, Sirup oder Traubensaft und 200 ml kaltes Wasser verrühren. Drei Gläser mit Eiswürfeln füllen und die Mischung darüber gießen. Mit den Orangenscheiben garnieren.

Zitronengras-Eistee

Zutaten für 2 Portionen:

1 rosé Grapefruit

2 Stängel frisches Zitronengras

2 Teebeutel oder 2 EL Pfefferminztee mit Zitronengras und Zitrone

1-2 TL Zucker

100 ml Grapefruitsaft

1 Prise Zimt

2 EL Limettensaft

Eiswürfel

ca. 10 Thai-Basilikumblättchen (ersatzweise Basilikumblättchen)

Zubereitung:

Grapefruit schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Den Tee mit 300 ml sprudelnd kochendem Wasser übergießen und 6 Minuten ziehen lassen. Vom Zitronengras ein oder

zwei äußere Blätter entfernen, innere Blätter in feine Röllchen schneiden. Zitronengras und Zucker in einem Topf mit dem Tee übergießen und alles ganz abkühlen lassen. Grapefruitsaft dazugeben. Grapefruitscheiben, Eiswürfel und Basilikumblättchen auf 2 Gläser verteilen. Tee-Mischung darauf gießen.