

Liebe Leserinnen und Leser,

Kräuter- und Früchtetee ist und bleibt im Trend in deutschen Tassen, egal ob heiß oder kalt genossen, wie die Marktzahlen 2007 belegen. Eine Renaissance erlebt der Rotbuschtee, pur oder als Mischung.

Süß, fruchtig, frisch – im Sommer ist Beeren- und natürlich Eisteezeit. Leckere Rezepte, Tipps für selbst gemachte kühle Kräuter- und Früchtetees und eine kleine Warenkunde zur Heidelbeere finden Sie in dieser Ausgabe.

Und: Ein spannendes Interview mit dem schweizer Kultsensoriker Patrick Zbinden, bekannt u.a. aus dem schweizer Hörfunkprogramm DRS 3, können wir Ihnen präsentieren.

Einen sonnigen Sommer wünscht Ihnen Ihre WKF –
Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V.

2 Aktuell: Marktzahlen 2007

5 Warenkunde: Heidelbeere – die Feine aus Wald und Heide

7 Interview: Patrick Zbinden – Kultsensorik aus der Schweiz

10 Kreativ: Kühle Drinks für Kids

12 Rezepte: Beeriger Sommergenuss

Marktreport: Geringer Absatzrückgang in 2007 Gut gemischt gewinnt bei Kräuter- und Früchtetees

Mit 36.336 Tonnen blieb der Absatz von Kräuter- und Früchtetee 2007 in Deutschland auf einem stabil hohen Niveau. Die neuen Marktzahlen der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e. V. (WKF), Hamburg, präsentieren eine steigende Beliebtheit der Mischungen und leichte Rückgänge bei einigen klassischen Monosorten. Insgesamt wurden 2,6 %, entsprechend 970 Tonnen, weniger verkauft (2006: 37.306). Heißgeliebter Dauerbrenner der Monosorten war in 2007 die Pfefferminze. Größter Gewinner war in diesem Marktsegment der Rooibos/Rotbuschtee, der gleich um 4,8 % zulegte. Bei den Mischungen lagen deutlich die nicht-aromatisierten im Trend mit einem Zuwachs von 8,9 % auf 4.240 Tonnen. Das Jahr 2008 stellt die Branche durch eine dramatische Verknappung einiger Rohwaren vor schwere Probleme. So können z.B. trotz extremer Preissteigerungen voraussichtlich nicht genügend Hagebutten beschafft werden.

Über 12,1 Milliarden Tassen Kräuter- und Früchtetee (*Anm.: auf Basis von 3g pro Tasse gerechnet*) genossen die Bundesbürger in 2007, davon entfielen 58 % auf Monosorten wie Pfefferminze, Kamille und Rotbusch (2006: 60 %). Die aromatisierten und nicht-aromatisierten Mischungen verbesserten ihren Anteil auf 42% (2006: 40 %).

Renaissance des Rotbusches

Die Monosorten mussten mit 21.072 Tonnen (2006: 22.297 Tonnen) einem Absatzrückgang von 5,5 % hinnehmen. Während die frische Pfefferminze das gleiche Ergebnis mit 6.115 verkauften Tonnen (2006: 6.114) erreichte und sich damit weiterhin auf Platz 1 in diesem Segment sonnt, blieben die anderen Klassiker unter ihrem Vorjahresergebnis. So erzielte die milde Kamille 4.308 Tonnen (2006: 4.464), der würzige Fenchel 3.803 Tonnen (2006: 3.938) und die fruchtige Hagebutte/Hibiskus 3.122 Tonnen (2006: 3.274). Der südafrikanische Rotbusch/Rooibos legte nach Verlusten im Vorjahr mit 2.805 Tonnen wieder zu (2006: 2.677) und hat sich mittlerweile als „neuer Klassiker“ etabliert.

Pure Mischungen munter im Markt

Ein schönes Plus von 1,7% verbuchen die Kräuter- und Früchtetee-Mischungen mit 15.264 Tonnen gegenüber 15.009 Tonnen in 2006. Die Lorbeeren für diesen Zugewinn können die nicht-aromatisierten Mixe tragen, die mit 4.240 Tonnen (2006: 3.894) gleich +8,9 % einheimsten. Die aromatisierten, die im Mischungen-Markt einen Anteil 72 % halten (2006: 74 %), verloren leicht um 0,8 % auf 11.024 Tonnen (2006: 11.115 Tonnen).

Sorte	2007	2007
Absatz	in Tonnen	vs. 2006
Kräuter- und Fruchtetee gesamt	36.336	- 2,6 %
Kräuter- und Fruchtetee Mono	21.072	- 5,5 %
Pfefferminze	6.115	+/- 0 %
Kamille	4.308	- 3,5 %
Fenchel	3.803	- 3,4 %
Hagebutte/Hibiskus	3.122	- 4,6 %
Rotbusch/ Rooibos	2.805	+ 4,8 %
Sonstige	919	- 49,8 %
Kräuter- und Fruchtetee-Mischungen	15.264	+ 1,7 %
aromatisiert	11.024	- 0,8 %
nicht-aromatisiert	4.240	+ 8,9 %

2008: Beschaffung steht im Vordergrund

Die Verknappung vieler Rohwaren, die durch Faktoren wie Klimawandel und weltweit sinkende Anbauflächen rapide voranschreitet, wird 2008 zu weiteren Preissteigerungen führen. „Der Trend, Ackerflächen für die Produktion von Pflanzen für die Futter- und Energiebranche zu nutzen, ist für arbeitsaufwendige Kräuter und Früchte besonders fatal“, sagt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin der VKF. Die deutschen Importeure und Anbieter von Kräuter- und Fruchtetee sehen sich vor dem Problem, ausreichende Mengen für die hohe Nachfrage in der Bundesrepublik zu beschaffen – egal zu welchem Preis. „Dennoch werden unsere Produkte weiterhin gegenüber vergleichbaren Getränken ein sehr günstiges Preisniveau behalten“, so Dr. Beutgen weiter.

Warenkunde:

Die Feine aus schattigen Wäldern – Heidelbeere

Die Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus*) gehört in der Bundesrepublik zu den beliebtesten Beeren. Die kleine, schwarzblaue Frucht ist nicht nur frisch vom Zwergbusch gepflückt eine gesunde Köstlichkeit, sie findet auch vielfältige Verwendung in der Küche, zum Beispiel als Marmelade, Kompott oder Kuchen. Nicht zuletzt bereichert die an Vitaminen und Mineralien reiche „Blaublütige“ getrocknet so manchen Kräuter- und Früchtetee mit ihrem süßen Aroma und der unverkennbaren Farbe.

Die deutsche Bezeichnung der Heidelbeere hat ihren Ursprung wohl in „auf der Heide wachsende Beere“. Aber viele weitere Bezeichnungen finden sich für die leckeren blauen Beeren, wie z.B. Schwarzbeere, Bickbeere, Mostbeere, Hällbeere und - natürlich wegen ihrer Farbe - Blaubeere.

Heidelbeeren wachsen von Juli bis September an der gleichnamigen bis zu 60 cm hohen Pflanze, die zur Familie der Erikagewächse gehört. Die Zwergbüsche sind in der gesamten kalten und gemäßigt kalten nördlichen Hemisphäre als Wild- und Kulturform weit verbreitet. Die tief wurzelnden Heidelbeeren bevorzugen nährstoffarme und saure Böden, vorwiegend in Heide- und Moorlandschaften oder in lichten Wäldern.

Sagenhaft ein göttlicher Gruß

Manche Menschen glaubten früher, Heidelbeeren wüchsen besonders dicht an den Eingängen zu den Schatzhöhlen der Zwerge. Um diese freundlich zu stimmen, durfte man Beeren, die beim Sammeln zu Boden fielen, nicht aufheben. Später wurde aus diesem „Beerenopfer“ ein Gruß an die Mutter Gottes. Und so nannte man sie auch „Muttergottesbeeren“.

Im Spessart gibt es eine Sage, nach der die Heidelbeeren aus den Perlen eines Rosenkranzes entstanden seien. Eine alte Frau hatte während einer Hungersnot so inständig zu einer Madonnenstatue in einer Waldkapelle gebetet, dass die Heilige aus den Rosenkranzperlen, die sie in der Hand trug, Heidelbeeren werden ließ.

Wohltuend wirkungsvoll

Heidelbeeren schmecken nicht nur köstlich erfrischend, wie die meisten Beeren sind sie auch sehr gesund. Sie enthalten viele Vitamine - Vitamin C, Provitamin A, Vitamine der B-Gruppe - Mineralstoffe und Spurenelemente, wie Eisen, Kalzium, Kalium, Zink, Kupfer und Phosphor. Außerdem sind sie reich an sekundären Pflanzen- und Farbstoffen, die – ähnlich wie bei blauen Trauben und Holunder – für die starke bläuliche Färbung verantwortlich sind und die Immunabwehr stärken, die Zellen schützen und als Radikalfänger gelten.

Im Mittelalter war die Äbtissin Hildegard von Bingen die Erste, die die Heilwirkung der kleinen Beere beschrieb. So wirkt der hohe Anteil an Gerbsäuren leicht keimtötend. Da diese an bestimmte Zucker gebunden sind, die erst im Darm aufgelöst werden, reizen sie den Magen nicht. Aufgrund dieser Eigenschaft kann man Heidelbeeren im getrockneten Zustand sogar als wohltuenden Früchtetee bei Darmbeschwerden wie Diarrhöe trinken.

Ganzjährig als Früchtetee genießen

Aber hauptsächlich wird die Heidelbeere wegen ihres köstlichen Aromas geschätzt. Ihr unverwechselbarer süßlicher Geschmack macht sie frisch geerntet zu einem begehrten Gut in der Küche. Getrocknet, als Zutat zu Kräuter- und Früchtetee, kann das Sommerkind rund um das Jahr genossen werden. Die Heidelbeere edelt viele Mischungen mit ihrem bezaubernden Geschmack: in Kombination mit Brombeeren, Erdbeeren und Hagebutte fruchtig-frisch oder zum Beispiel mit Vanille beerig-fein.

Im Gespräch mit dem „Dompteur des guten Geschmacks“ – Patrick Zbinden Kult-Sensorik aus der Schweiz

Patrick Zbinden ist nicht nur Ernährungstrainer, Journalist und diplomierter Sensoriker, in der Schweiz ist er für Hörerinnen und Hörer des DRS 3 (führender Pop-/Rock-Sender in der deutschsprachigen Schweiz) längst eine Kultfigur. Ohne Herd und Pfannen, dafür witzig, kurz und knapp, offenbart Zbinden hier wöchentlich, wie man das wirkliche Genießen von Essen und Trinken wieder lernen kann.

Frage: Herr Zbinden, wie schaffen Sie es, dem Durchschnitts-Verbraucher mehr Geschmack und damit ein Gefühl für Qualität zu vermitteln?

P. Zbinden: Kochen, Essen und Trinken ist ein intensives Fest für die Sinne. Mal süß oder sauer, mal salzig oder bitter – nie banal, dafür aber mit möglichst vielen Aromen. Das will ich in Kursen, Texten und Radiosendungen an all jene weitergeben, die die eigene Nase noch nicht verloren gegeben haben und deren Gaumen noch erblühen kann.

Worauf legen Sie zum Beispiel bei Ihren Sensorik-Seminaren besonderen Wert?

Meine Teilnehmer möchten lernen, mit dem Geschmack feiner Kräuter und natürlicher Zutaten umzugehen - sie wieder zu erkennen und sich an ihnen zu erfreuen. Die Rückeroberung eigener Wahrnehmungen, das Beschreiben von Geschmack ist unsagbar wichtig, um überhaupt richtig genießen, kochen, essen, trinken und vorab auch einkaufen zu können.

Herr Zbinden, Sie sind als diplomierter Sensoriker speziell auf Gewürze und Aromen ausgebildet und halten auch Seminare in der Teebranche. Was lernen die Teilnehmer hier?

Die Fähigkeit und Sensibilität der Sinneseindrücke sind individuell sehr verschieden. Neben einer genetischen Veranlagung ist die Wahrnehmungsfähigkeit auch eine Sache des Trainings. Zum Beispiel schärfen gezielte Übungen das Vermögen meiner Teilnehmer, verschiedene Eindrücke eines Sinnes zu differenzieren. Das ist nicht nur für Tea-Taster von Kräuter- und Früchtetee eine wichtige Voraussetzung, sondern für alle, die mit hochwertigen Lebensmitteln zu tun haben. Da ist es nur logisch, dass man mit mir über das faszinierende Spiel der Sinne und vom puren Genuss spricht und wir uns über die natürlichen Aromen und die Qualität der einzelnen Kräuter und Früchte austauschen.

Das Bewusstsein für das Wesentliche und die Schönheit des Essens und Trinkens zu schaffen, ist Ihre Botschaft. Wie kann „eine Rettung des Volksempfindens“ gelingen?

Jeder sollte die Funktion seines Gaumens kennen, denn das ganz und gar nicht banale Beschreiben von Speisen wird gesellschaftlich immer wichtiger – das Wissen um die Güte von Lebensmitteln zum persönlichen Vorteil. Sicher tragen meine Hörfunksendungen, journalistischen Beiträge in der Schweiz und meine Ernährungstrainings ein Stück dazu bei. Auch ausgewiesene Köche und Kochbuchautorinnen nehmen meine Ratschläge gern an.

Ist nicht häufig guter Geschmack auch eine Sache des Geldbeutels?

Nur bedingt, denn nehmen wir erst einmal wieder den authentischen Geschmack wahr, müssen wir auch nicht mehr maßlos in uns hinein stopfen. Wir müssen einfach erkennen können, dass ein Käse von der Alp viel mehr Aroma hat und mehr Sinn macht als plastikgereifter Käse, dessen Geschmacklosigkeit grausam ist. Weniger ist in diesem Fall absolut mehr und gleichzeitig richtig für Gesundheit, das Wohlbefinden und Körpergewicht.

Was ist besonders wichtig, um den vollen Genuss bei Kräuter- und Früchtetees zu erleben?

Nur wenn sowohl der Geruchs- als auch der Geschmackssinn zusammen arbeiten, können wir die Aromenfülle wahrnehmen. Unser Geschmackssinn braucht immer wieder neue Erfahrungen, um sich gut entwickeln zu können. Man sollte zum Beispiel bei verschiedenen Tee-Sorten nie sagen: „Das kenne ich nicht, das mag ich nicht.“ Jeder sollte sich zu neuen sensorischen Erlebnissen ermuntern lassen. Und das Riechen besitzt eine sehr stark emotionale Komponente, da unser Riechzentrum eng mit den Gehirnzentren verbunden ist, die für unser Erinnerungsvermögen und unsere Gefühlswelt zuständig sind. So kann der Geruch eines bestimmten Kräuter- oder Früchtetees durchaus positive Empfindungen auslösen, die zu einer Bevorzugung einer bestimmten Sorte führen. Durch bestimmte Erfahrungen verbinden wir charakteristische Gerüche mit Situationen und Gefühlen – so denken wir bei Pfirsich- und Erdbeergeruch sofort an Sommer.

Genussreiche Getränke selbst gemacht: Kühle Drinks für Kids

Sommer, Sonne, Spielspaß: Wenn die Temperaturen ansteigen und unsere Kinder im Freien toben, ist es besonders wichtig, für eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr zu sorgen. Gesund und süffig soll es natürlich sein, damit die Kids gern und häufig zugreifen. Die beste Garantie für begeistertes Trinken sind von den Kindern selbst zubereitete Getränke. Bunte und fruchtige Mixgetränke mit Kräuter- und Früchtetee sind schnell zubereitet, praktisch kalorienfrei und löschen lecker den Kinderdurst.

Gut vorbereitet – schneller Spaß

Für einen lustigen und unkomplizierten Cocktailnachmittag kann man die Zutaten prima vorbereiten, um dann mit den Kindern ohne Wartezeiten köstliche Drinks zu kreieren. Verschiedene Kräuter- und Früchtetees einfach in größeren Mengen mit sprudelnd kochendem Wasser zubereiten und abkühlen lassen. Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronenverbene sorgt für eine frische Note, Früchtetees mit Hagebutte und Hibiskus schmecken leicht säuerlich, Himbeere, Heidelbeere oder andere Fruchtarten geben den Getränken einen süßen und fruchtigen Geschmack.

Und schon geht das Probieren los: Die Kinder können selbst die verschiedenen Sorten in unterschiedlichen Mengen mixen und testen, was ihnen am besten schmeckt. Besonders experimentell wird es, wenn man Pipetten zum portionieren und Reagenzgläser zum kosten benutzt und quasi aus dem Mixen einen Labortest macht. Und wenn dann der Lieblingsmix gefunden ist, heißt es einen originellen Namen zu finden. Schon ist das exklusive Privatgetränk für den Nachwuchs fertig, welches auch in der Zukunft reißenden Absatz finden wird.

Mixen ohne Grenzen

Fruchtsäfte, sprudelndes Mineralwasser, Obst- und Gemüsestücke bieten sich als weitere Zutaten an, wenn man eine Kräuter- und Früchteteebowle zaubern will. Auch Eiswürfel lassen sich mit Kräuter- und Früchtetee herstellen. Den zubereiteten, abgekühlten Kräuter- oder Früchtetee einfach in Eiswürfelbehälter, die es in allen möglichen Formen gibt, einfüllen und gefrieren lassen. Kräuter- und Früchtetee-Drinks, Wasser oder andere Getränke bekommen durch sie eine besondere aromatische Note und sehen auch noch lustig aus.

Eis-beeriger Sommergenuss: Fruchtige Gaumenfreuden vom Strauch

Wer kann ihnen widerstehen - den köstlichen, fruchtigen und süßen Beeren, die jetzt überall zum gesunden Naschen verlocken.

Besonders erfrischend präsentieren sie sich als Zutat zu geeisten Cocktails und Desserts. Und in Kombination mit den kalorienfreien Kräuter- und Früchtetees sind die beerigen Sommerköstlichkeiten einfach Wellness pur. Die kleinen Bunten bieten eine Vielfalt, die kreativen Rezepten keine Grenzen setzt. Als kleine Anregung probieren Sie doch mal unsere zwei neuen Rezepte aus.

Beeren-Fizz

Zutaten für 2 Portionen:

150 g gemischte Beeren (Johannisbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren)

1 1/2 EL Zucker

1 Teebeutel oder 1 EL roter Früchtetee mit Brombeere und/oder Himbeere

Eiswürfel

200 ml Sekt oder Kräuterlimonade

Zubereitung:

Johannisbeeren von den Rispen streifen, mit Himbeeren, Heidelbeeren und Zucker in einer Schale mischen und Saft ziehen lassen. Den Früchtetee mit 200 ml sprudelnd kochendem Wasser übergießen, 8 Minuten ziehen lassen. Früchtetee ganz abkühlen lassen. Beeren und Eiswürfel auf 2 Gläser verteilen. Früchtetee darauf gießen und mit Sekt oder Limonade auffüllen. Gleich servieren!

Grüne Wellness-Grütze

Zutaten für 4 Portionen:

500 g grüne Stachelbeeren oder grüne Weintrauben

3 Teebeutel oder 3 EL Kräuterteemischung mit Pfefferminze,

Zitronengras und Honigbusch

2 Päckchen klarer Tortenguss

1/4 l trockener Weißwein oder Apfelsaft

50 g Zucker

ca. 10 Blättchen Pfefferminze (oder Melisse)

1 Vanilleschote

250 g Magerquark

250 g Naturjoghurt

2 EL Zucker

Zubereitung:

Stachelbeeren oder Weintrauben abspülen, Weintrauben abzupfen.

Den Kräutertee mit 400 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen,

6 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Tortengusspulver mit Wein

oder Apfelsaft in einem Topf verrühren, Kräutertee und Zucker

dazufügen und aufkochen. Sobald die Flüssigkeit kocht, Stachelbeeren

oder Weintrauben hinzufügen, Topf vom Herd nehmen und die

Grütze abkühlen lassen. Pfefferminzeblättchen abspülen, fein hacken

und unterrühren. Für die Vanillecreme die Vanilleschote der Länge

nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Quark, Joghurt,

Vanillemark und Zucker glatt rühren. Sobald die Grütze abgekühlt ist,

abwechselnd mit der Vanillecreme in Gläser füllen.

Tipp

Anstelle von Tortengusspulver können Sie die Grütze auch mit Agar-

Agar zubereiten. Dafür 1/2 TL Agar-Agar mit 3 EL kaltem Wasser

glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit (Kräutertee und Wein

bzw. Saft) rühren, 2 Minuten kochen lassen, dann die Früchte

hinzufügen und abkühlen lassen.