



Trendmeldung Herbst-Wintersaison 2018/2019

Back to the Roots - Wurzeln erobern die Tasse

Die Kräuter- und Fruchttete-Trends 2018/19

Hamburg, den 24.09.2018

Die Deutschen lieben ihre Kräuter- und Fruchttetes. So sehr, dass man mit der jährlichen Gesamtmenge von 39.484 Tonnen den Kölner Dom fast zweimal bis zum Rand füllen könnte. Welche Tees sind gerade angesagt? Die Geschmacks-Kompositionen bei Kräuter- und Fruchttetes werden immer vielfältiger, denn die Welt der Kulinarik bleibt ständig in Bewegung, auch inspiriert von anderen Ländern, Magazinen und Food-Bloggern.

Trendwurzeln Kurkuma und Ingwer geben den Ton an

Schon seit einiger Zeit als Stargast in der Koch- und Food-Szene bekannt und beliebt, präsentiert sich Kurkuma prominent auf Platz eins der Trends für die Herbst-/Wintersaison 2018/19. In jedem guten Curry ist Kurkuma in der Küche ein Muss, nun ist die würzig-scharfe Wurzel – auch Gelber Ingwer genannt – im Kräutertee-Segment angekommen.

Ihre Wegbereiterin, die beliebte Schwester aus der Wurzelfamilie namens Ingwer, hat sich schon längst unter den Spitzenreitern etabliert und hält sich konstant unter den Top 3. Früher ein exotisches Gewürz aus der asiatischen Küche, zählt Ingwer mit seiner frischen Zitrus-schärfe mittlerweile zu den gängigen Zutaten bei Kräutertees oder Chais.

Inspiration aus den Bergen und Wohlfühl-Atmosphäre

Unberührte Natur, grüne Wiesen - einfach mal die Seele baumeln lassen. Dazu noch einen frischen, milden Tee und die Entspannung ist perfekt.

„Gesellschaftliche Trends wie *Clean Eating* und *Work-Life-Balance* steigern aktuell den Wunsch nach kräftigen aber puristischen Kreationen aus Kräutern, wobei meist ein Kraut geschmacklich besonders im Vordergrund steht,“ erklärt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttete e.V. „Als Gegensatz dazu sind aber auch die sogenannten Wintertees reich an jahreszeit-typischen Gewürzen, wie Zimt, Nelke, Kardamom und Schokolade, absolut im Trend.“ Unter den Puristen der Kräutertee-Liebhaber bleibt die Minze ein Dauerbrenner und auch die Zitrusnoten sind heiß begehrt.

Fenchel-Anis-Kümmel gewinnt an Bedeutung

Bereits im letzten Jahr unter den Top Ten rutscht der Klassiker Fenchel-Anis-Kümmel in diesem Jahr eindrucksvoll fünf Plätze nach vorn. Auch die süßen Kuchenkreationen mit Gebäcknoten im Geschmack haben in dieser Saison weitere große Fans. Diese erfreuliche Entwicklung in der Vielfalt der Geschmacksrichtungen beweist, dass der Erfolg von Kräuter- und Fruchttetes auch in Zukunft sicher ist.



Weitere Fotos für redaktionelle Zwecke rund um das Thema „Kräuter- und Fruchtt Tee“ sind erhältlich über das Bild-Archiv der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtt Tee unter: <http://www.wkf.de/de/presse/bildergalerie/>

Bei Veröffentlichung – für rein redaktionelle Zwecke – unserer Informationen und unseres Bildmaterials sowie der Grafiken bitten wir um die Quellenangabe www.wkf.de und ein Belegexemplar. Unser gesamtes Bild- und Informationsmaterial steht ausschließlich für die redaktionelle Nutzung zur Verfügung.

Darüber hinaus – d. h. für jedwede andere als rein redaktionelle Nutzung – sind alle Rechte, insbesondere das Recht auf Vervielfältigung und Verbreitung ausdrücklich vorbehalten. Sämtliche Inhalte, insbesondere Abbildungen, Fotos, Grafiken und Texte dürfen in keiner Weise ohne vorherige schriftliche Genehmigung reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Pressekontakt:

Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtt Tee e.V.

Kyra Schaper
PR-Referentin

WKF • Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtt Tee e.V.

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel.: +49 40 236016-13 | Fax: +49 40 236016-10/-11

E-Mail: pressewkf@wga-hh.de | Web: www.wkf.de

