

Pressemitteilung

Tag des Tees: Gesundheitstrend macht beim Tee nicht halt

Von Acai- über Detox- bis Strawberry-Cheesecake-Tee: Tee-Trends 2016/2017 reichen von außergewöhnlich und exotisch bis hip und gesund

München / Gröbenzell, 03. November 2016. Tee ist in Deutschland beliebter denn je. 2015 tranken die Deutschen rund 28 Liter des aromatischen Heißgetränks und damit zwei Liter mehr als im Vorjahr – Tendenz steigend. Zum Tag des Tees am 5. November 2016 packt der vor den Toren Münchens ansässige Hausgerätehersteller ritterwerk exotische Trends und spannende Fakten rund um das Thema aus dem Teekästchen. „Tee erlebt einen Boom und damit auch Teezeremonien, die von immer mehr Teehäusern angeboten werden, um das gemeinschaftliche Teetrinken zu fördern und die richtige Zubereitung zu vermitteln“, sagt Michael Schüller, Geschäftsführer des Hausgeräteherstellers ritterwerk, der mit dem fontana 5 das Sortiment um einen energiesparenden Wasserkocher im zeitlosen Bauhaus-Stil der 20er Jahre ergänzt.

Dass die Ostfriesen Weltmeister im Teetrinken sind, ist kein schlechter Witz. Dem Deutschen Teeverband zufolge gönnen sich die Einwohner der niedersächsischen Küstenregion jährlich rund 300 Liter ihrer original ostfriesischen Schwarzteemischung und führen damit die Weltspitze im Teetrinken an. Im Vergleich: Im teeaffinen England werden hingegen 231 Liter pro Kopf im Jahr getrunken. Der Durchschnitts-Deutsche trinkt lediglich 28 Liter und liegt damit in Europas Mittelfeld. Nichtsdestotrotz stieg die Nachfrage in den vergangenen Jahren stetig an – insbesondere nach ausgefallenen Teesorten.

Traditionell bis trendig – Vielfalt ohne Grenzen

Neben dem Dauerbrenner Ingwer-Geschmack liegen dieses Jahr außergewöhnliche Teekreationen wie Blue-Berry-Muffin und Strawberry-Cheesecake voll im Trend – diese kalorienarme Tasse Tee kann dann ganz ohne schlechtes Gewissen genossen werden. Weiter führen Superfruits die Hitliste an: Goji- oder Acai-Beere haben es raus aus dem sommerlichen Smoothie, rein in die warme Teetasse geschafft. „Der Gesundheitstrend schlägt sich auch auf die Teebranche nieder“, erklärt Dieter Czerny, Teespezialist und Inhaber von Teehaus Tea & More in München. „Grüner Tee befindet sich bei jungen gesundheitsbewussten Menschen auf der Überholspur und hat die klassischen Evergreens unter den Teemischungen wie English Breakfast oder Early Grey lange abgehängt“. Denn: Grüner Tee ist Koffeinlieferant und gibt einen guten Energie-Kick.

Tee als Wellness-Getränk

Aroma, Duft und Wärme einer Tasse Tee wirken ohnehin entspannend und wohltuend für Körper und Geist. Einige Teesorten regen den Stoffwechsel an und unterstützen die Entschlackung, so ist insbesondere der Detox-Tee nach den Weihnachtsfeiertagen gefragt.

Ferne Länder ganz nah

Eine Tasse Tee ist wie eine Reise in ferne Länder. Denn: Die duftenden Blätter werden zumeist in China, Indien, Afrika, Sri Lanka und Indonesien angebaut. Hauptproduzenten sind China und Indien, die zusammen mit gut 1,7 Millionen Tonnen etwas über die Hälfte der weltweiten Produktion anbauen. „Zertifizierte Bio-Händler achten darauf, dass der Tee von Hand gepflückt, sorgfältig verarbeitet und insbesondere rückstandskontrolliert ist – das macht die Qualität von Tee aus“, sagt Czerny, der rund 820 Teesorten in seinem Teeladen und Onlineshop führt.

Temperatur gibt den Ton in puncto Geschmack an

Für maximale Aromaentfaltung sind grundlegende Faktoren wie Aufbewahrung und Zubereitung entscheidend. Bereits die Lagerung der Ware ist ausschlaggebend, damit die kostbaren Blätter ihre Frische behalten. Auch Wasserqualität, deren Sauerstoffgehalt und Härtegrad sowie die Wassertemperatur spielen eine wichtige Rolle: „Prinzipiell sollte bei der Zubereitung von Tee auf die richtige Wassertemperatur geachtet werden. Je nach Sorte variiert die Temperatur, von 100 Grad Celsius für Kräuter- und Früchtetees, über 90 Grad für Schwarzen Tee und bis maximal 80 Grad für Grünen Tee. Weißer Tee sollte höchstens bei 70 Grad aufgegossen werden, ansonsten gehen wertvolle Aromastoffe verloren“, rät Schüller von ritterwerk.

Wie der Wasserkocher, so die Temperatur

Der Wasserkocher fontana 5 von ritterwerk bietet genau diese einfache Regulierung zur Wassertemperatur in den Schritten 70°C, 80°C, 95°C und 100°C für optimalen Teegenuss an. „Ebenfalls zu beachten ist die Ziehdauer von Tee. Bereits in den ersten Minuten werden wertvolle Stoffe abgegeben. Ist die Ziehdauer zu lang, kann dies zu einem bitteren Geschmack führen. Daher gilt die Regel: Weißer Tee bis zu drei Minuten, Schwarzer Tee bis zu vier und Kräuter- und Früchtetee bis zu acht Minuten“, empfiehlt Michael Schüller.

- **Der Wasserkocher fontana 5 im Detail:**
- Kabelloser Wasserkocher mit 360°-Basisstation
- Beidseitiges Wasserstands-Sichtfenster
- Temperatureinstellungen 70°, 80°, 95° und 100°C mit LED beleuchtet
- Überhitzungsschutz: Automatische Abschaltung nach Erreichen der eingestellten Temperatur
- Trockengehschutz: Gerät schaltet im leeren Zustand automatisch ab

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie "Made in Germany" steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Vielmehr bezieht sie hohe Qualitätsstandards, Materialgerechtigkeit, Nachhaltigkeit sowie funktionales Design mit ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de