

Pressemitteilung

Tee als Berufung: **Deutschlands Tee-Experten setzen weltweit Tee-Trends**

Hamburg, Oktober 2011. Ob zum Frühstück, bei der Arbeit, zur Mahlzeit oder einfach zwischendurch – sogar im Land des „Five o'clock teas“ England wird er außerordentlich geschätzt: Tee, der in Deutschland kreiert und verfeinert wird. Deutsche Tee-Experten sind rund um den Globus für ihre hohe Fachkompetenz bekannt. Mit ihrem Sinn für Teequalitäten und Kreativität komponieren sie hervorragende Tee-Mischungen, kreieren neue Produktvarianten und setzen damit weltweit Tee-Trends. So werden deutsche Teespezialitäten in 99 Länder der Welt exportiert. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Hansestadt Hamburg, denn der Hamburger Hafen ist eine der weltweit wichtigsten Drehscheiben für den Teehandel. Rund 60 bis 70 Prozent der in Europa gehandelten Tees werden in der Hansestadt umgeschlagen. Die EU-Staaten und die USA sind die größten Märkte für den deutschen Tee-Export.

Deutschlands „Tea Taster“ genießen international einen exzellenten Ruf. Sie zeichnen sich durch eine besonders feine Nase, ein gutes Auge, hervorragende Geschmacksnerven und viel Erfahrung aus. Ihre Aufgabe ist es, aus der immensen Vielfalt an Teesorten und -qualitäten die jeweils passenden und besten auszuwählen.



Fotos/Quelle: Deutscher Teeverband e.V., „Tea Tasting“, <http://www.teaupyourlife.de/presse/fotos/sorten.php>

Die besondere Fähigkeit des „Tea Tasters“ besteht darin, in Geschmack und Aussehen gleichbleibende Mischungen aus den von Ernte zu Ernte variierenden Teequalitäten zusammenzustellen, damit sich der Tee-Genießer auf den gewohnten Geschmack seiner Liebessorte verlassen kann. Zudem

kreiert der „Tea Taster“ auch immer neue interessante Teemischungen und -Varianten.

Etwa sieben Jahre dauert die Ausbildung eines „Tea Tasters“. Bis zu 600 Teeproben verkostet er täglich. Die Prozedur der Teeverkostung ist genormt und läuft weltweit nach einem festen Schema ab. Von den unterschiedlichen Teemustern einer Ernteperiode und einer Teesorte werden zunächst mit einer Handwaage je 2,86 Gramm abgewogen – traditionell dient eine Sixpence-Münze als Gegengewicht. Mit 150 Milliliter frisch kochendem Wasser wird jede abgewogene Teeprobe in einem Porzellanbecher mit Deckel, dem „Tea Taster’s Cup“, aufgebrüht. Nach einer Ziehzeit von exakt fünf Minuten kommen die zubereiteten Aufgüsse jeweils in eine Porzellanschale. Der „Tea Taster“ begutachtet zunächst die aufgebrühten Teeblätter auf Farbe und Beschaffenheit. Anschließend geht er entlang der langen Verkostungstheke von Aufguss zu Aufguss und probiert und prüft jeden einzeln. Um die verschiedenen Geschmacksnuancen besser wahrnehmen zu können, ist das Schlürfen des Tees für „Tea Taster“ von großer Bedeutung. Der eingesaugte Sauerstoff verteilt den Tee weiträumig im Mund und regt zudem die Geschmacksknospen an.

„Der Tea Taster versteht es, internationale Trends zu erkennen und immer neue Teespezialitäten und -Variationen zu kreieren,“ stellt Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes, fest. „Denn – dem jeweiligen Land entsprechend – sind auch weltweit die Geschmäcker und Gewohnheiten der Tee-Genießer unterschiedlich. Diese kennen deutsche Tee-Experten genau. So genießen sie weltweit den Ruf, Meister ihrer Zunft zu sein und ein ganz spezielles Gespür für Tee zu besitzen“, sagt Dr. Beutgen.

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten!

Weitere Informationen:

tea-up your life

Pressestelle Deutscher Teeverband e.V.

c/o

ipr, idee public relations GmbH

Große Elbstraße 145 f

22767 Hamburg

Tel.: 040-28 40 13-0, Fax: 040-28 40 13-40

E-Mail: info@tea-up-your-life.de

www.tea-up-your-life.de

Ansprechpartner: Antonia Glaue, Bettina Götsche

