

MESSEN & EVENTS

## Vom Klassiker zum Szenegetränk



Foto: Hamburg Messe und Congress/ Kathrin Neuhauser

Vom 10. bis 12. Oktober 2018 ist die Teewelt zu Gast in den Hallen der Hamburg Messe und Congress: Führende Teehandelshäuser, -produzenten und Dienstleister der Branche zeigen auf der COTECA neue Produkte und internationale Trends rund um das Heißgetränk. Die weltweite Teeproduktion (*Camellia sinensis*) wuchs 2017 um vier Prozent und erreichte mit 5,7 Millionen Tonnen ein neues Rekordhoch. Damit ist Tee nach Wasser das beliebteste Getränk der Welt. In Deutschland wurden 2017 pro Kopf 27,5 Liter Tee getrunken, weltweit waren es insgesamt zirka 4,5 Billionen Tassen Tee. Neben Klassikern wie Grün-, Schwarz- und Weißem Tee erfreuen sich auch spezielle Sorten wie Oolong, Pu Erh, Gelber Tee sowie Purple-Tea steigender Beliebtheit, so der aktuelle Jahresbericht des Deutschen Teeverbandes.

Allein in Deutschland wurden 2017 16,4 Milliarden Tassen Kräuter- und Früchtetee getrunken. Dies entspricht einem Verbrauch von insgesamt 39.484 Tonnen. Dabei wächst der Absatz laut aktueller Marktdaten der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee (WKF) seit Jahren kontinuierlich. Teetrinker erwarten dabei vor allem Natürlichkeit, eine nachhaltige ökologische Produktion und Transparenz. Auch neue Technologieverfahren werden den Besuchern der COTECA vorgestellt.

### Teegenuss als Lifestyle

Tea Rooms, Bars, Lounges und Restaurants machen Tee zum Szene-Getränk, das innovativ zubereitet wird. Single Origins werden zelebriert, indem aus Grüntees in kleinen Teekannen mehrere Aufgüsse gemacht werden, deren Geschmack von Aufguss zu Aufguss stetig andere

Profile entwickelt. Bei hochkonzentrierten Tea Shots hingegen wird die Teemischung in einer handbetriebenen Siebträgermaschine mit viel Druck zubereitet. Bis zu fünf intensive, koffeinhaltige Shots werden so aus einer Portion Tee gewonnen. Die French-Press begeistert wiederum Freunde des losen Blatt-Tees und lädt zum farbenfrohen Experimentieren und Genießen ein.

Auch die Zubereitung von Chai im Samowar nach russischem oder türkischem Vorbild verspricht schmackhaften Teegenuss. Und nicht zuletzt sind Cold Teas ein Trend: Hier wird konzentrierter, hochwertiger Tee abgekühlt und im Tee-Cocktail zur Verfeinerung zum Beispiel von Spirituosen eingesetzt. Dabei kommen kalte Kräuter- und Früchtetees wie Hibiskus, Lemongras und Minze im Longdrinkglas zum Einsatz. ?Getränke mit Tee wie ready-to-drink Teas aus der Flasche passen gut zum Lebensstil junger Leute. Sie lassen sich sowohl unterwegs, zuhause als auch beim Sport oder Chillen genießen?, sagt Kyra Schaper, PR-Referentin des Deutschen Teeverbandes und der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee.

Ob klassisch oder Kräuter- und Früchtetees, verschiedene Blends sorgen für farbige und geschmackliche Vielfalt beim Teegenuss. Goldgelbe Gewürz-Tees mit Kardamom, Zimt, Kurkuma oder Safran wirken kreislaufanregend und sind ebenso stark im Kommen wie Tees mit Kakaoschalen, denen eine beruhigende Wirkung nachgesagt wird. Und wer die diesjährige Modefarbe ?Ultra Violett? genießen will, greift zum kenianischen ?Purple Tea?, der einen hohen Anteil an Antioxidantien enthält und aufgrund seiner gesundheitsfördernden Wirkung zu den neuen Superfoods zählt. Außerdem: ?Kaffeekirschentee aus Peru?. Er wird aus dem getrockneten Fruchtfleisch der Arabica-Kaffeeirsche gewonnen und ist vom Koffeingehalt mit einer Tasse Espresso zu vergleichen. Als traditionsreiches, indianisches Getränk genießt er in den USA bereits Beliebtheit.

#### Matcha in allen Varianten

Die pulverisierten, koffeinhaltigen Blätter des Grüntees erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit. Der Trend zu hochwertigen Grüntees ist ungebrochen, sagt Markus Hastenpflug, Geschäftsführer bei Keiko Tee: ?Bei uns steigt die Nachfrage nach Spezialtees aus Japan, Matcha und Matchaprodukten. Auf der COTECA in Hamburg präsentieren wir auch ein Sortiment an zuckerfreien Matchablends zum Aufguss mit Wasser und/oder geschäumter Milch wie Matcha Charming Chai oder Matcha Roasty Rebel.? Als Neuheit zeigt das Unternehmen eine Matcha-Espressomaschine für die Ausgabe frisch geschäumter Matcha-Tees, -Lattes oder -Cocktails. Auch der Aussteller Aiya Europe zeigt Matcha Tee und japanische Grüntees samt Rezepten für trendige Getränke sowie süße und herzhaft Snacks.

Abgerundet wird das Messeangebot der COTECA durch Workshops zur Zubereitung von Matcha mit Schale und Bambusschneebesen, innovatives Zubehör und produktionstechnisches Know-how, Vorführungen von Tee-Zeremonien und Tastings.