

## **Kenianische Tees immer beliebter Importe nach Deutschland steigen deutlich**

*Hamburg, Dezember 2012* Rund um die Welt ist Tee nach Wasser das beliebteste Getränk. Das liegt nicht nur an seinen wertvollen Inhaltsstoffen, die sich positiv auf das Wohlbefinden auswirken können, sondern auch an seiner fast grenzenlosen Geschmacksvielfalt und den vielen Teesorten, die aus Teeanbaugebieten der ganzen Welt stammen. Der neueste Geheimtipp unter den Tee-Fans ist Schwarzer Tee aus Kenia. Der afrikanische Tee hat einen einzigartigen Geschmack: kräftig-würzig mit einer leichten Zitronen-Note, in der Tasse leuchtet er orange-rot, wie die aufgehende afrikanische Sonne. Genau wie die kenianische Sonne, wärmt er in winterlichen Temperaturen die Gemüter und bringt „afrikanisches Flair“ nach Hause.

Tee ist neben dem Tourismus einer der bedeutenden Wirtschaftsfaktoren Kenias. Deutsche Importe aus Kenia konnten in den ersten neun Monaten des Jahres 2012 stark zulegen. Insgesamt verzeichneten die Tee-Exporte nach Deutschland ein Plus von fast 18% gegenüber dem Vergleichszeitraum (Januar bis September) im Vorjahr. Kenia ist weltweit der zweitgrößte Schwarzteeproduzent und mit knapp 345.298 t in 2011 wiederholt Weltmeister im Tee-Export.

Eins der größten Importländer kenianischen Tees ist traditionsgemäß Großbritannien. Während Tee aus Kenia dort vorwiegend als kräftige Basis traditioneller Mischungen wie z.B. „English Breakfast“ verwendet und mit viel Milch getrunken wird, genießt man den würzigen Schwarzen Tee in Deutschland gern auch „pur“.

Wurde früher der ganz überwiegende Teil des kenianischen Tees exportiert, so erfreut sich Tee inzwischen stark wachsender Beliebtheit in Kenia selbst. Besonders bei den jungen Kenianern ist Tee zunehmend gefragt. So hat sich der jährliche kenianische Eigenverbrauch in den letzten 10 Jahren mehr als verdoppelt. Der kenianische pro-Kopf-Verbrauch liegt aktuell bei 52 Litern pro Jahr und damit doppelt so hoch wie in Deutschland.

Wer sich zu Hause von der Sonne Kenias und ein bisschen „afrikanischem Flair“ aufwärmen möchte, kann dies mit dem traditionellen „Samburu Chai“ oder dem schokoladigen „Mount Kenya Delight“ tun. Tee aus Kenia eignet sich nämlich wunderbar als Grundlage für vielfältige Tee-Drinks.

Rezepte unter: <http://www.teeverband.de/teegenuss/>

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen bei:  
Deutscher Teeverband e.V.  
Dr. Monika Beutgen  
Sonninstr. 28, 20097 Hamburg  
Tel.: 040/ 23 60 16 34  
Fax: 040/ 23 60 16 10  
e-mail: [TEE@wga-hh.de](mailto:TEE@wga-hh.de)