

## Pressemitteilung

---

### **Abwarten und Tee trinken – Bewusster Genuss im Trend**

---

Hamburg, 17.09.2013

**Innehalten – Erholung für Körper und Geist ist unerlässlich für die Leistungsstärke. Immer mehr Menschen achten auf regelmäßige Erholungspausen, um den Alltag zu entschleunigen. Bewusstes Genießen mit Zeit zum Abschalten liegt im Trend und damit einhergehend das Trinken von Tee, der alle diese Attribute bietet. Das hat auch die Gastronomie und Hotellerie entdeckt. Tea-Lounges und Afternoon Tea sind beliebte Newcomer in der Szene. Und neue Teekreationen machen immer wieder Lust auf Abwarten und Tee trinken.**

Eine duftende Tasse Tee hilft Körper und Geist wieder in Einklang zu bringen. „Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen“, sagte schon T'ien Yiheng, ein chinesischer Gelehrter, der wusste, dass Tee-genuss die Kunst ist, im Augenblick zu schwelgen. Tee bedeutet in vielen Ländern mehr als ein Getränk, er ist eine Weltanschauung und mit den jeweiligen Zeremonien fest in die Kulturen eingebunden. Jede Teezubereitung und -zeremonie braucht ihre Zeit und wird mit Bedacht durchgeführt. Tee ist das Entschleunigungsgetränk par excellence.

#### *Entspannung und Energie*

Schon die Zubereitung einer Tasse Tee schafft durch Wärme und Duft ein Bewusstsein für die kommende Erholungspause. Die freigesetzten Aromastoffe sorgen für eine ausgeglichene Stimmung. Und natürlich wirken die Inhaltsstoffe auf unseren Körpern. Tee enthält von Natur aus



das anregende Koffein. Im Gegensatz zu Kaffee liegt es hier jedoch in gebundener Form vor: Gießt man einen Tee auf, so löst sich zunächst einmal das Koffein. Erst nach längerer Ziehzeit gehen auch die Gerbstoffe aus dem Tee in den Aufguss über, die eine beruhigende Wirkung auf den Organismus haben. Durch die Verbindung mit den Gerbstoffen entfaltet das Koffein seine belebende Wirkung langsamer als bei Kaffee. Tee hält deshalb lange munter und ist somit auch das ideale Getränk für geschäftliche Besprechungen.

### *Oasen zum Durchatmen*

Die Gastronomie und Hotellerie hat den Trend zum Tee erkannt. Geschäftsleute wie Touristen suchen Erquickung in der kulinarischen Welt und kurze Auszeiten vom Stress des Alltags. Tee, der genossen und nicht nur getrunken werden will, bietet diese kleinen Fluchten. Teekarten mit gut sortiertem Angebot sowie ein stilvoll zelebrierter Afternoon Tea finden sich jetzt in vielen Hotels. Und Tea Lounges sind in zahlreichen Städten bereits die Alternative zu klassischen Cafés.

### *Abwechslungsreiche Belebung*

Bei kaum einem anderen Getränk kann man zwischen so vielen Geschmacksvarianten wählen. Während Darjeeling-Tee z.B. von zartem, leichten Charakter ist, hat Assam-Tee eine wesentlich kräftigere Note. Aber nicht nur die unterschiedlichen Teeanbaugebiete sondern auch die unterschiedlichen Verarbeitungsweisen tragen zur Vielfalt der Geschmackspalette bei. Hinzu kommen die aromatisierten Tees, z.B. mit Vanille, Jasmin oder Zitrusnoten. Und immer neue Kreationen sorgen für immer neue Genusslebnisse. Leuchtend grün ist Matcha momentan in aller Munde. Matcha, japanisch für gemahlener Tee, ist ein hauchfeines, grasgrünes Pulver aus Grünteeblättern.

Für Matcha werden die Teepflanzen vier Wochen vor der Ernte mit Netzen oder Bambusmatten abgedeckt. Durch das reduzierte Sonnenlicht produzieren die Blätter mehr Chlorophyll, entwickeln ihre



typische grüne Farbe und den feinen, frischen, leicht süßlichen Geschmack. Für die Zubereitung des köstlichen Getränks werden ein bis zwei Gramm des Pulvers mit 80 Grad heißem Wasser aufgegossen und mit dem speziellen Bambusbesen (Chasen) aufgeschäumt. Auch in aufgeschäumte Milch eingerührt ist Matcha sehr lecker und eine grüne Alternative zu Cappuccino.



Momente der Entspannung mit Genusslebnis



Matcha – japanischer Tee Genuss

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)

tea-up your life · Pressestelle Deutscher Teeverband e.V.  
Sonninstrasse 28 · 20097 Hamburg · Tel.: 040 – 23 60 16-34 · Fax: 040 – 23 60 16-10 · E-Mail: tee@wga-hh.de