



Welche Kräutertees sind IN? Die Must-haves der Saison

Ingwer, Mate, Mandarine & Co.: Das sind Tee-Trends für 2019/20

Hamburg, den 30. September 2019

Kräuter- und Früchtetee: Geschmacksrichtungen Kurkuma und Ingwer bleiben weiter beliebt

Die Auswahlmöglichkeiten im Bereich der Kräuter- und Früchtetees sind groß und wecken die Neugier. Ob blumig, fruchtig, frisch oder würzig - als Mischung oder pur im Geschmack – es kann jede Genusskomponente bedient werden.

Dass das vielseitige Angebot auch bei den Verbrauchern ankommt, zeigen die neusten Marktzahlen! Trotz Hitzewelle griffen die Deutschen im letzten Jahr mehr zu Kräuter- und Früchtetees als im Jahr zuvor. Der Pro-Kopf-Verbrauch lag in 2018 bei 41 Litern. Das sind über 16,7 Milliarden Becher Kräuter- und Früchtetee deutschlandweit.

Bei den Geschmacksrichtungen sind – wie in der Mode – auch saisonale Trends zu erkennen. Jedes Jahr verraten Experten der Tee-Branche, was in dieser Herbst|Winter-Saison angesagt ist.

Sonnengelb und strahlend - die Tassenfarbe erinnert an einen schönen Sommer

Die Verbraucher setzen sich immer bewusster mit ihrer Ernährung auseinander, das Bedürfnis nach gemütlichen Rückzugsmomenten und Entspannung, weg vom alltäglichen Trott wird größer. Der Wunsch nach einer besseren work-life-balance und die zusätzliche stärkere Nachfrage im Handel nach Bio-Produkten spiegeln sich auch bei Tee-Trends wider.

Auf den ersten beiden Plätzen finden sich – wie auch im letzten Jahr - die Trendwurzeln Ingwer und Kurkuma wieder, den dritten Platz belegt dieses Jahr Mate. Im letzten Jahr gar nicht in den Top 10 zu finden, ist die südamerikanische Powerpflanze nun direkt auf den dritten Platz vorgeprescht.

Spritzigkeit und Erfrischung mit Zitrusnote oder blaue Phase in der Tasse?

Der Klassiker Fenchel-Anis-Kümmel bleibt weiter stark, gefolgt von einer neuen Geschmacksrichtung. Zitrusnoten wie Mandarine und Zitrone geben den Tees in dieser Saison einen Frischekick. Oder es darf auch mal fruchtig, beerig und diesmal blau in der Tasse sein so die Experten. „Interessanterweise stehen dieses Jahr durchweg kräftige, charakterstarke Tees wie Ingwer, Mate oder Mandarine im Vordergrund. Aber auch ganz neue Nuancen wie beispielsweise „Blaubeere“ werden kommen.“, so Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin der Wirtschaftvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V..



Winterliche Gewürztees bleiben, aber mal anders – Interesse an Manuka-Honig

Derzeit stehen sie zwar nur auf dem neunten Platz, aber wenn das Wetter langsam kälter wird, kommen wieder mehr Gewürztees in die Kanne, so ist sich Dr. Monika Beutgen sicher. „In diesem Winter haben die Gewürztees nochmal eine andere Note, erinnern an Kindheitstage und schmecken süß nach Karamell oder Schokolade.“ Für die absoluten Naschkatzen bietet die neue Variante „Manuka-Honig“ mit ihrer würzig scharfen Honignote ein wohlig warmes Highlight an kalten Wintertagen.

Weitere Fotos für redaktionelle Zwecke rund um das Thema „Kräuter- und Fruchttetee“ sind erhältlich über das Bild-Archiv der Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttetee unter:

<http://www.wkf.de/de/presse/bildergalerie/>

Bei Veröffentlichung – für rein redaktionelle Zwecke – unserer Informationen und unseres Bildmaterials sowie der Grafiken bitten wir um die Quellenangabe www.wkf.de und ein Belegexemplar. Unser gesamtes Bild- und Informationsmaterial steht ausschließlich für die redaktionelle Nutzung zur Verfügung.

Darüber hinaus – d. h. für jedwede andere als rein redaktionelle Nutzung – sind alle Rechte, insbesondere das Recht auf Vervielfältigung und Verbreitung ausdrücklich vorbehalten. Sämtliche Inhalte, insbesondere Abbildungen, Fotos, Grafiken und Texte dürfen in keiner Weise ohne vorherige schriftliche Genehmigung reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Pressekontakt:

Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttetee e.V.

Kyra Schaper
PR-Referentin

WKF • Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttetee e.V.

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel.: +49 40 236016-13 | Fax: +49 40 236016-10/-11

E-Mail: pressewkf@wga-hh.de | Web: www.wkf.de