

Press release · Pressemitteilung

**„Tee wird zum Getränk der jungen Leute“
Interview mit dem Tee-Experten Thomas M. Grömer über Entwicklungen und Trends**

**COTECA Hamburg, International Trade Show for the Coffee, Tea & Cocoa Business
Vom 4. bis 6. Juni auf dem Hamburger Messegelände**

CO3, 30. März 2010

Aktuelle Entwicklungen, neue Trends und Zukunftslösungen für die Märkte für Kaffee, Tee und Kakao: Das sind die Themen auf der neuen Fachmesse COTECA Hamburg, International Trade Show for Coffee, Tea & Cocoa, die erstmals vom 4. bis 6. Juni auf dem Hamburger Messegelände stattfindet. Während in Deutschland Kaffee weiterhin unangefochten den Markt beherrscht, sehen Experten vor allem im Bereich Tee einen nachhaltigen Wandel des Images und auch der Marktpräsenz. Denn gerade bei der jungen Kundschaft gilt Tee zunehmend als „cool“. Warum, das erklärt im Vorfeld der COTECA Thomas M. Grömer, Geschäftsführer von Aiya Europe, der Europa-Dependance des japanischen Bio-Teeherstellers Nummer Eins.

Welche Trends und Entwicklungen sind im Bereich Tee derzeit zu beobachten?

Thomas M. Grömer: International ist ganz klar zu beobachten, dass Tee modern wird. Die Impulse kommen zum Beispiel aus Japan, Singapur oder den USA, wo Tee bereits absolut „cool“ ist. Der Tee wird zum Getränk der jungen Leute.

Wie drückt sich diese Veränderung in den Trendmetropolen aus?

Thomas M. Grömer: In Deutschland kennt man vor allem Coffee to go – der Teekonsum findet dagegen zu 60 bis 70 Prozent immer noch daheim statt. Tausende Geschäfte in den USA bieten dagegen Matcha Latte to go oder Matcha Frappé an. Matcha ist ein feiner Grüntee in Pulverform, der extrem einfach zuzubereiten ist und sich auch sehr gut für die Gastronomie eignet. Ursprünglich wurde Matcha vor über 800 Jahren von buddhistischen Mönchen erschaffen und zur Meditation verwendet.

Gibt es auch in Deutschland bereits neue Entwicklungen rund um den Teegenuss?

Thomas M. Grömer: Sicher. Früher wurde in Deutschland nur Schwarztee getrunken. Mittlerweile hat sich Grüntee aber etabliert, der Marktanteil liegt bei etwa 25 Prozent. Daneben beobachten wir eine starke Tendenz hin zum Kräutertee – Stichwort Wellness. Außerdem erleben wir spannende Entwicklungen im gehobenen Segment, verschiedene Unternehmen bieten spezielle Premium-Tees an, das wird ein generelles Thema werden.

Haben Männer und Frauen eigentlich identische Tee-Vorlieben?

Thomas M. Grömer: Grundsätzlich bevorzugen Männer und Frauen unterschiedliche Tees. Männer trinken eher Schwarztee, während es bei Frauen Grüntees und Kräutertees sind. Vor allem junge Frauen wollen außerdem immer wieder Neues probieren. Die Hersteller reagieren



darauf mit neuen Entwicklungen. Dazu zählen auch Produkte wie ein saftiger Cranberry-Granatapfel-Tee, oder ein Olivenblatt-Blatt-Tee, ein sehr erfrischendes, junges Konzept.

Also unterliegt Tee auch heute bei uns schon Modeströmungen und Trends?

Thomas M. Grömer: Es gibt sicher immer wieder einzelne Strömungen – mal langlebige, mal kurzlebiger Trends. Langlebig ist der generelle Wunsch nach Gesundheit und Wohlbefinden, man sucht also nach einem Tee, der einen entsprechenden Zusatznutzen bietet. Zu den kurzlebigeren zählen einzelne Geschmacksrichtungen: Die letzten zwei Jahre war es beim Tee Limette, heute zum Beispiel Cranberry.

Wie unterscheidet sich generell derzeit noch die Nutzung von Kaffee und Tee?

Thomas M. Grömer: Die Teewelt in Deutschland ist etwa wie die Kaffeewelt der späten 50er oder der 60er Jahre. Damals hat man Kaffee noch umständlich selbst gemahlen und zubereitet. Heute bekommen wir überall Coffee to go und auch in jedem Unternehmen steht ein Kaffeeautomat oder eine Kaffeemaschine. Aber es gibt auch beim Tee einen starken Wandel. Früher hat man sich zum Beispiel in Friesland zum Nachmittagstee zusammengesetzt. Heute haben viele Menschen nicht mehr die Zeit dafür, und es gibt viel mehr Möglichkeiten, Tee unproblematisch und schnell zuzubereiten – vom Beuteltee über viele unterschiedliche Teesiebe für losen Tee.

Können Sie zum Abschluss noch einen Tipp für die perfekte Teezubereitung geben?

Thomas M. Grömer: Es gibt einen tollen Tipp, wenn man einmal losen Tee zubereiten will: Nehmen Sie dafür zwei Kannen. Die erste Kanne ist für die Teeblätter und zum Ziehen. In dieser Kanne hat der Tee dann genügend Raum – ein Teeblatt vergrößert sein Volumen um sein Vielfaches. Dafür ist ein Teesieb in der Regel nicht groß genug. In die zweite Kanne wird der Tee dann durch ein Sieb gegossen und serviert.

Im Rahmen des Fachkongresses zur COTECA Hamburg wird Thomas M. Grömer über „Konsum-Trends auf dem Teemarkt“ sprechen. Weitere Kongress-Beiträge von Experten der Tee-Branche widmen sich am Freitag, 4. Juni, Themen wie „Klimawandel und dessen Auswirkungen auf den Teeanbau“ oder „Zertifizierter Tee – Nische oder Zukunftstrend?“. Der internationale Kongress zur COTECA Hamburg beschäftigt sich am selben Tag auch mit dem Themenblock Kakao. Am Samstag, 5. Juni, dreht sich alles um den Kaffee. Die Fachmesse und der Kongress richten sich sowohl an Produzenten, Händler und Importeure als auch an Verarbeiter, den Groß- und Fachhandel, Lebensmittelkonzerne sowie an Betreiber von Coffeeshops und Teeboutiquen.

Die COTECA Hamburg, The International Trade Show for the Coffee, Tea & Cocoa Business, bildet als erste Fachmesse in Europa die vollständigen Prozessketten aller drei Heißgetränk-Segmente Kaffee, Tee und Kakao vom Rohprodukt bis zum fertigen Getränk ab. Sie feiert vom 4. bis 6. Juni auf dem Hamburger Messegelände ihre Premiere und findet alle zwei Jahre statt. Weitere Informationen unter www.coteca-hamburg.com

Redaktion: Gudrun Blickle, Tel.: 040 35692442, Fax: - 2449; Mail: gudrun.blickle@hamburg-messe.de
Ein Foto von Thomas M. Grömer finden Sie unter www.coteca-hamburg.com bei den Pressemeldungen