



Presse-Meldung

TÜV SÜD zertifiziert Lebensmittel

4. Dezember 2005

Schwarzer und grüner Tee: Was bedeutet "aromatisiert"?

München. Tee ist nach Wasser das beliebteste Getränk weltweit. Rund acht Milliarden Tassen Tee werden jeden Tag konsumiert. Besonders „aromatisierte“ Teesorten liegen im Trend. Die Experten des TÜV Süd erklären, was hinter diesem Begriff steckt.

40 Prozent des deutschen Schwarztees werden in Ostfriesland getrunken. Im übrigen Land ist Tee vor allem ein Getränk der kalten Jahreszeit. Kein Wunder also, dass gerade im Winter Tees in immer neuen Geschmacksvarianten in die Supermarkt-Regale kommen. Dabei locken vor allem aromatisierte Tees mit klangvollen Namen.

Bei der Aromatisierung wird der Geschmack von schwarzen oder grünen Tees durch die Beigabe von natürlichen oder naturidentischen Aromen (= Flavor) verfeinert. Besonders Basistees mit einem wenig charakteristischem Eigengeschmack verhelfen sie zu mehr Geschmacksfülle

Dafür dürfen keine künstlichen, sondern nur natürliche oder naturidentische Aromastoffe verwendet werden, erklären die Lebensmittel-Experten von TÜV SÜD. Auch beigemischte Fruchtstückchen, Blüten oder Gewürze kommen zur Verfeinerung in viele Teemischungen. Natürliche Aromastoffe werden durch Erwärmen, Auspressen, Zerkleinern, Mahlen, Mischen, Filtrieren, Destillieren und Vergären gewonnen und dem Tee beigemengt. Beispielsweise aromatisieren Stückchen der Vanilleschote oder ätherisches Öl der Bourbonvanille schwarzen oder grünen Tee auf natürliche Weise. Naturidentische Aromastoffe werden im Labor hergestellt, müssen mit dem Vorbild aus der Natur jedoch chemisch identisch sein. Da diese Aromen in großen Mengen hergestellt werden und ihre Produktion oft billiger ist als die Gewinnung aus natürlichen Substanzen, kommen sie besonders bei preisgünstigen Tees zum Einsatz. Obwohl Aromastoffe im Tee nur maximal drei Prozent ausmachen, können sie den Charakter eines Tees doch deutlich beeinflussen.

Die Teearomatisierung hat eine lange Tradition. In den Ursprungsländern des Tees, wie Indien, China oder Japan, verfeinerte man Tee schon vor 800 Jahren mit Rosenblättern oder Jasminblüten. Beliebt sind heute vor allem Vanillearomen, Orangen- oder Apfelaroma. Auch exotische Aromen wie Ingwer oder Ginseng halten Einzug in Teeläden oder die Teeregale der Supermärkte.

Media-Kontakt:

Bettina Mayer TÜV Süddeutschland Holding AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 16 67 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 12 E-Mail Bettina.Mayer@tuev-sued.de Internet www.tuev-sued.de
---	---

i TÜV Management Service zählt zur TÜV SÜD Gruppe und zertifiziert weltweit Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheitsmanagementsysteme für alle Branchen. Die rund 700 Mitarbeiter führten bisher mehr als 32.000 Zertifizierungen weltweit durch. Mit der Beteiligung an LSG Hygiene Institute bietet das Unternehmen der Lebensmittelbranche Prüfung und Zertifizierung von Produkten, Systemen und Prozessen.

TÜV SÜD ist ein führendes technisches Dienstleistungsunternehmen in den Geschäftsfeldern Industrie, Mobilität und Mensch. Mit über 10.000 Mitarbeitern ist er weltweit an mehr als 500 Standorten präsent. Das Leistungsspektrum umfasst Beratung, Prüfung, Zertifizierung und Bildung zu Fragen von Sicherheit, Qualität, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit.