

Wissenswertes zu Aromen in Tees



Geht es um Aromen oder die Aromatisierung von Lebensmitteln, ist der Wunsch nach mehr Transparenz und Aufklärung bei vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern groß. Zu Recht, wie auch wir finden. Deshalb möchten wir hier Antworten auf wichtige Fragen rund um Aromen in Tees geben. Was sind Aromen? Wofür werden sie benötigt? Können wir nicht einfach darauf verzichten? Woran erkenne ich, aus welcher Quelle die verwendeten Aromen stammen? Was ist das Besondere an natürlichen Aromen? Warum spielen Aromen ausgerechnet bei Früchtetees eine besondere Rolle? Wie gut schützen Gesetze mich und meine Gesundheit?

Auf den folgenden Seiten will der Deutsche Tee & Kräutertee Verband e.V. rund um das Thema Aromen in Früchtetees Klarheit schaffen, denn wir sind der Überzeugung, dass unbeschwerter Genuss mit Wissen und Transparenz beginnt.

Nur eines vorweg, bevor Sie die folgenden Informationen lesen: Tees, Kräuter- und Früchtetees sind wertvolle Lebens- und Genussmittel, die unsere Ernährung täglich mit ihrer wundervollen Vielfalt bereichern. Auch deshalb liegt es uns besonders am Herzen, dass Sie sie jederzeit unbeschwert genießen können.

Aromen und die Lust auf Genuss

Das Wort Aroma kommt aus dem Griechischen und bedeutet nichts anderes als „Gewürz“. Tees mit Aromen oder Gewürzen zu verfeinern oder neue Teemischungen zu kreieren, hat eine lange Tradition. Schon vor ca. 800 Jahren wurden beispielsweise Schwarze Tees mit Gewürzen, Rosen- oder Jasminblüten verfeinert, um ihnen eine besondere und unverwechselbare Note zu geben oder ihre Geschmacksvielfalt zu erweitern.



Was Aromen so einzigartig macht



Aromen sind ein Geschenk der Natur, das wir aus verschiedenen Gründen gerne annehmen. 10.000 verschiedene, natürlich vorkommende Aromastoffe wurden bis heute entdeckt. Viele davon begleiten uns tagtäglich, denn über 2.500 von ihnen werden u.a. bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet. Als selbstverständliche Zutat wissen wir Aromen schon lange zu schätzen. Häufig machen sie unsere Speisen und Getränke zu genau dem, was sie sind oder was wir besonders an ihnen lieben.

Ohne Aromatisierungen wäre unsere Ernährung nicht so abwechslungsreich und bunt wie sie ist, und viele unserer Lieblingsspeisen oder Getränke würde es ohne sie nicht geben. Häufig sind sie das kleine i-Tüpfelchen, das den großen Unterschied macht. Mit ihnen lassen sich Lebensmittel und Getränke perfekt verfeinern und geben ihnen dann ihren unverwechselbaren Genuss-Charakter, der uns begeistert. Obwohl sie mengenmäßig nur einen sehr kleinen Anteil ausmachen, würde ohne sie häufig ein entscheidender Bestandteil fehlen.

Das große Plus an Aromen

Lebensmittel enthalten von Natur aus Aromen. Sie sind nicht nur ein selbstverständlicher Bestandteil von Lebensmitteln, viele Lebensmittel werden häufig und gern verwendet, weil sie besonders geschmacks- und geruchsintensive Aromen enthalten. Besonders deutlich wird dies bei frischen oder getrockneten Kräutern, die wir beim Kochen verwenden und die Gerichten ihren unverwechselbaren Charakter verleihen. Bei der Herstellung von Lebensmitteln und Getränken werden auch deshalb Aromen hinzugefügt, um die gewünschte Geschmacks- und Geruchsintensität überhaupt erst zu erreichen. Dies ist gerade auch bei Früchtetees der Fall.



Was Neues? Immer wieder gern!

Die Verwendung von Aromen hat noch einen weiteren großen Vorteil. Erst sie machen es überhaupt möglich, Fruchtttees in so großer Vielfalt herzustellen, wie wir es gerne haben. Selbstverständlich gibt es sehr viele Tees, Kräuter- und Fruchtttees, die von Natur aus wunderbar schmecken und keine Aromatisierung benötigen. Doch auch der Wunsch nach köstlichen, immer wieder neuen Geschmacksinnovationen, die sogar Trends setzen oder zum aktuellen Lifestyle passen, ist einfach groß. Ein Kuchentee, der z. B. nach Cheesecake schmeckt und festlich duftet, oder ein Rooibos-Tee mit verführerischem Karamellgeschmack – durch Aromen werden solche köstlichen Innovationen erst möglich. Und wer lieber auf Aromatisierungen verzichtet, hat bei unserer riesigen Teevielfalt immer die freie Wahl.

Aromen und Fruchtttees. Ein ganz besonderes Verhältnis

Fruchtttees sind und bleiben wunderbare natürliche Lebensmittel, bei denen Aromen, auch wenn sie nur in geringen Mengen enthalten sind, dennoch eine große Rolle spielen. Im Gegensatz zu Kräutern, die häufig wie Minze intensive ätherische Öle enthalten, bringen Früchte von Natur aus erst einmal deutlich weniger Geschmacksintensität mit, denn sie enthalten viel mehr Wasser. Gießen wir z.B. einen Pfefferminztee auf, ist das wunderbare, natürliche Pfefferminzaroma sofort da und füllt sinnlich den Raum. Wir riechen und schmecken die Minze. So kennen und lieben wir das.

Bei Fruchtttees ist dies jedoch etwas anders. Auch hier wünschen sich die Verbraucher einen genauso intensiven Geschmack und Geruch wie bei Kräutertees. Um diese Erwartungen allerdings erfüllen zu können, sind zusätzliche Aromen und/oder weitere natürliche Zutaten wie etwa Zitronenschale, getrocknete Fruchtstücke oder Saftgranulate notwendig, denn auch Früchte oder Teile von Früchten können zum Aromatisieren verwendet werden. Allerdings ist es nicht bei allen Früchten möglich, durch die Verwendung allein von Teilen der Frucht die gewünschte Geschmacks- und Geruchsintensität zu erreichen.

Vielen getrockneten Früchten allein fehlt aufgrund ihres ursprünglich hohen Wassergehaltes der „Körper“ und die nötige Geschmackstiefe, die wir so angenehm lecker und reizvoll finden. Um einen Erdbeertee aus 100 % getrockneten Erdbeeren herzustellen, wären so viele Früchte notwendig, dass anschließend die Teebeutel gigantisch groß wären und in keine Tasse, Kanne oder Einkaufstasche mehr passen würden, und auch dann wäre der Geschmack nicht der gleiche. Auch wenn sie die Basis eines Erdbeertees sind und ihm Fülle geben, verlieren Erdbeeren bei der Trocknung weitgehend ihr natürliches Aroma. Damit der Geschmack nach frischen Erdbeeren wieder erreicht wird, müssen Aromen verwendet werden. Nur so ist es möglich, dass der Tee so schmeckt, wie es sich die Verbraucher wünschen – nach frischen Erdbeeren.



Was wären das für Teebeutel? Zur Herstellung von nur 1 Liter Aroma werden 10.000 kg Erdbeeren benötigt. Das sind 20.000 handelsübliche 500 Gramm Schalen!

Gute Gründe zur Verwendung von Aromen bei Fruchttetees

Für den sorgsamen und umsichtigen Einsatz von Aromen in Fruchttetees, wie ihn deutsche Teehersteller praktizieren und zu dem sie sich ausdrücklich verpflichtet haben, gibt es zwei gute Gründe:

1. Durch die ausschließliche Verwendung von Früchten (oder Fruchtschalen) wird die gewünschte Geschmacksnote nicht erreicht. Das kann beispielsweise bei Erdbeertee so sein. Dabei dürfen Aromastoffe allerdings nicht verwendet werden, um mindere Qualität von Rohstoffen zu verschleiern; es geht einzig darum, den gewünschten, intensiven Fruchtgeschmack zu erreichen, den wir uns erhoffen, wenn wir den Fruchtt Tee aufgießen.
2. Aromen werden verwendet, um neue, überraschende oder trendgerechte Geschmackserlebnisse zu kreieren, die uns Freude bereiten, unsere Ernährung bereichern und zu unserem Lifestyle passen. Ein Beispiel sind hier die beliebten Kuchentees.



Was uns die Zutatenliste verrät

Mit der europäischen Aromenverordnung und der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung schreiben gleich zwei Verordnungen vor, wie die Kennzeichnung von Aromen erfolgen muss. Auf der Zutatenliste erscheinen Aromen allgemein mit dem Begriff „Aroma“. Diese dürfen auch genauer bezeichnet werden, z. B. Orangenöl bzw. Orangenaroma. Steht dort Orangenaroma ist dies lediglich ein Hinweis auf den Geschmack, nicht auf die verwendeten Ausgangsstoffe.



Orangenaroma

Verleiht Orangengeschmack, muss jedoch nicht aus der Orange gewonnen sein.



Natürliches Orangenaroma

Ist zu mindestens **95 %** aus der Orange gewonnen.



Orangenöl/-extrakt

Ist zu **100 %** aus der Orange gewonnen.

Natürlich geht es noch weiter

Aromen, die mit dem Begriff „natürlich“ kombiniert werden, unterliegen strengen Vorgaben. Der Begriff „natürliches Orangenaroma“ verweist sowohl auf den Geschmack als auch auf die Herkunft. Es stammt mindestens zu 95 % aus Orangen.

Lautet die Bezeichnung „natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen“ stammt das Aroma zu weniger als 95% aus Orangen. Es werden noch andere natürliche Aromastoffe und/oder -extrakte verwendet.

„Natürliches Aroma“ bezeichnet ein Aroma mit natürlichen Aromastoffen und/oder -extrakten, die zwar nach Orange schmecken, jedoch nur zum Teil aus Orangen gewonnen wurden und/oder aus anderen Quellen stammen. Orange darf in diesem Fall nicht in Verbindung mit „natürlich“ in der Bezeichnung des Aromas genannt werden.



Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Freude beim unbeschwertem Genießen und Entdecken von Tees, Kräuter- und Früchtetees. Wir sind gerne mit unserem ganzen Wissen für Sie da.