



Produktentwickler Vincent Kaiser geht den Blütendüften auf den Grund

Blüenträume aus dem Labor

Rosen, Jasmin, Osmanthus: Blüten im Tee habe eine lange Tradition. Heute dienen sie jedoch oft nur noch als optische Delikatesse. Die Aromen kommen vielfach aus dem Labor. Ein Besuch in der Duftküche von Hälssen & Lyon in Hamburg

TEXT OLAF TARMAS FOTOS CHRISTINA CLASEN

E

Es ist eine Augenweide: Die sanft von Orange ins Malvenfarbene changierenden Rosenknospen, sattgelbe Ringelblumen, Kornblumen in leuchtendem Blau, Weiß, Rot. Blütentees – was für eine herrliche Idee! Doch so intensiv die Farben auch leuchten, viele Blütenaromen, die im Tee landen, stammen aus nahezu unsichtbaren Quellen. Vincent Kaiser, Produktentwickler beim Hamburger Teegroßhändler Hälssen & Lyon, hat sie gleich neben den Blütenproben aufgereiht: eine Batterie brauner Gläschen, mit Schraubverschlüssen und Pipetten. „Düfte im Labor nachzubauen“, sagt er, „das geht bei manchen Aromen ganz einfach.“ Die Blüten an sich sind in vielen Kreationen des Großhändlers nur fürs Auge. „Schönungsdrogen“ ist das Fachwort, das Kaiser dafür gebraucht.

Wir treffen uns im Stammhaus von Hälssen & Lyon, das zum UNESCO-Welterbe der Hamburger Speicherstadt gehört. Ein backsteinernes Speicherhaus aus wilhelminischer Zeit mit goldenen Firmenlettern an der Fassade, ringsum erstrecken sich die Flote und Brücken des historischen Lagerhausviertels. Eine ehrwürdige Kulisse, Teehandelsromantik pur. Seit 1879.

Die romantische Vorstellung von edlen, mit echten Blüten bedufteten Tees bekommt angesichts der farblosen Flüssigkeiten allerdings zunächst einen herben



Hat noch Entfaltungspotenzial: Blühtee im Reagenzglas

Dämpfer. Kommt denn anstelle der mit Blüten aromatisierten Tees heute nur noch Chemie zum Einsatz? „Ganz so einfach ist es nicht“, wendet Kaiser ein. Einige „Scented Teas“, so der Fachbegriff für klassische Blütentees, gebe es durchaus noch: Viele Jasmintees zählen dazu, aber auch der große Klassiker der chinesischen Blütentees: Osmanthus-Tee. Klein und von rostbrauner Farbe, gehört Osmanthus zu den unscheinbaren Blüten – sie finden eindeutig nicht wegen ihres Aussehens, sondern wegen ihres Dufts in den Tee. In diesem Fall ein grüner Mao Feng, den Kaiser frisch aufgießt.

Vernehmlich schlürpfend saugt er nach der Ziehzeit den Tee ein, lässt ihn geräuschvoll im Munde zirkulieren – und spuckt ihn in scharfem Strahl ins bereitstehende



Die Duftwerkstatt im Stammhaus von Hälssen & Lyon in der Hamburger Speicherstadt

Kupferbecken. Dann wiegt er den Kopf. „Ananas, Aprikose, Pfirsich. Toll, was da alles an Geschmacksnoten mitschwingt!“, schwärmt er, „Da zeigt sich, warum Osmanthus nicht nur in China so beliebt ist.“

Beim nächsten Tee, den Kaiser verkostet, ist die Sache mit der Beduftung schon etwas komplizierter: Es ist ein Rosentee auf der Grundlage eines milden Congou--Tees aus der chinesischen Provinz Qimen, einem Schwarztee also, dessen leichte natürliche Süße perfekt mit dem Rosenaroma harmoniert. Dieses stammt allerdings nicht von den Rosenblüten im Tee, sondern aus dem Labor. „Es ist eine Kombination aus einem natürlichen Aroma, das aber nicht unbedingt aus Rosen gewonnen wird, sowie einem weiteren Aroma, das durch chemische Verfahren entstanden ist“, so Kaiser. Die Zierblüten im Tee wiederum kommen aus Pakistan, sehen hübsch aus, duften aber kaum.

Also doch Chemie statt Natur bei den meisten Blütentees? „Eigentlich ist es fast umgekehrt“, argumentiert Kaiser. „Denn gerade Blüten sind oft chemisch belastet. Sie locken ja naturgemäß Insekten an, die viele Farmer mit Pestiziden fernzuhalten versuchen. Wir wissen oft nicht, womit die Blüten in den

Ursprungsländern behandelt wurden und entdecken dann bei unseren Analysen immer wieder unliebsame Stoffe.“ Bei den großen Mengen, die Hälssen & Lyon umschlägt, stammen die Tees und andere Zutaten bisweilen von verschiedenen Plantagen oder aus unterschiedlichen Anbauregionen. „Es kann ganz schön herausfordernd sein, diese Lieferungen alle unter die Lupe zu nehmen und sicherzustellen, dass sie auch wirklich die EU-Rückstandshöchstmengenverordnung einhalten“, so Kaiser. Händler, die mit kleinen Chargen



Keine Chemie - sondern der Aufguss der „Butterfly Pea“-Blüte



„Schönungsdrogen“: So lautet der Fachbegriff für Blüten, die allein der Optik dienen

handeln, hätten es da einfacher als ein Großhändler, der Kunden weltweit beliefert.

Besonders heikel ist es, wenn aus den Blüten natürliche Essenzen gewonnen werden: „Dann werden nicht nur die Blütenaromen konzentriert, sondern mit ihnen auch die Schadstoffe“, so Kaiser. „Insofern ist es sicherer, wenn wir Essenzen benutzen, die in der EU im Labor hergestellt wurden.“ Bestes Beispiel seien die Tees mit Rosenaromen: „Die haben wir vor einigen Jahren komplett auf Inhouse-Produktion umgestellt, weil wir uns nur so sicher sein können, welche Stoffe sich tatsächlich im Tee finden“, so Kaiser. „Außerdem ist es preiswerter, und wir sind unabhängig von Schwankungen in der Ernte.“

Doch was ist mit dem Geschmack von solcherart aromatisierten Tees? Duften sie nicht künstlich, aufdringlich, bonbonartig? „Meiner Meinung nach lässt sich mit der richtigen Dosierung kaum ein Unterschied zwischen 'scented Tees' und den aromatisierten Tees schmecken“, sagt Vincent Kaiser. „Unsere Partner aus der Aromaindustrie sind in der Lage, jeden Duft bis in die einzelnen Moleküle hinein perfekt nachzubilden.“ Sogar unterschiedliche Reifegrade von Früchten und Blüten ließen sich simulieren.

Die Verwendung von echten Blüten hat sich in den letzten Jahren zumindest bei den preiswerteren Alltagstees also stark verschoben: Die einstige Funktion als Aromengeber ist aus Sicht mancher Produzenten fast überflüssig geworden, während die Verwendung als „Schönungsdroge“ immer neue Blüten treibt. Die

rasante Verbreitung der kleinen, blauen Kornblumenblüten, etwa in vielen Earl Grey--Tees, steht stellvertretend für diesen Trend. Sie sind hübsch anzusehen – und stören das künstlich erzeugte Aroma nicht weiter, da sie weder duften noch einen eigenen Geschmack mitbringen. Aber wie alle wissen, die Tee lieben: Das Auge trinkt immer mit.



Hibiskusblüten sorgen für säuerliche Noten