

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Tee-Revolution für unterwegs

22. Februar 2008 | von Georg Ismar, dpa


 **Vergrößern**

Eva mit dem Trinkbechersystem "Tea to go" Tee
dpa

"Coffee to go" ist ein Renner, Tee zum Mitnehmen hat hingegen einen faden Beigeschmack. Passionierte Tee-Trinker müssen sich beim Heißgetränk "auf die Hand" mit Papierbeutel-Tees begnügen - die Umsätze waren mau. Bis jetzt. Eine Hamburger Erfindung soll den Markt aufmischen.

HAMBURG - Das Hamburger Unternehmen Hälssen & Lyon hat ein "Tea To Go"-Konzept entwickelt, auf das weltweit Patente angemeldet worden sind. Der spezielle Deckel mit dem dazugehörigen Blattee im Nylonbeutel hat bereits den begehrten Weltverpackungspreis der Industrie gewonnen. Die Teebranche will mit der Innovation im boomenden "To Go"-Geschäft angreifen und dem Kaffee Marktanteile abjagen.

Weltweit werden in den heimischen vier Wänden laut einer Studie 66 Prozent Tee und 33 Prozent Kaffee getrunken, außer Haus hingegen sind es nur 2 Prozent Tee und 98 Prozent Kaffee. Der Deutsche Kaffee-Verband schätzt, dass rund 1500 Coffee-Shops in Deutschland Kaffee-Spezialitäten anbieten, nur wenige haben aber schmackhaften Tee im Angebot. "Wenn fünf Leute in einen Coffee-Shop gehen, ist in der Regel immer einer dabei, der gerne einen Tee trinken würde", sagt der Geschäftsführer von Hälssen & Lyon, Dietmar Scheffler. Allein in den

USA werden mittlerweile 50 Prozent der Getränke und Nahrung außer Haus konsumiert. In Deutschland ist dieser Zweig die am schnellsten wachsende Gastronomie-Branche.

Beutelentsorgung nicht nötig

"Tee ist im Trend", sagt die Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes, Monika Beutgen. In Deutschland werden pro Jahr etwa 25 Liter Tee pro Kopf getrunken. Mit dem neuen Verkaufskonzept könnte sich dies auch im Außer-Haus-Geschäft in wachsenden Umsatzzahlen ausdrücken. "Tea To Go" verspricht durch die große Teemenge intensiven Kräuter-, Früchte- oder Schwarzteeegenuss, zwölf verschiedene Tees aus China, Indien oder Sri Lanka sind im Angebot. Die durchsichtigen Beutel mit Pappflasche hängen in 0,3 bis 0,4 Liter großen Bechern. Nach der Ziehzeit des Tees wird an der Pappflasche gezogen, dabei bleibt der Beutel in einer Kammer im Deckel stecken - und das lästige Entsorgen dem Teetrinker erspart. Der Tee wird durch eine Öffnung im Deckel wie beim "Coffee To Go"-Becher getrunken.

Für Trends hatte die Firma bisher einen Riecher: In der Hamburger Speicherstadt sind bei dem 1879 gegründeten Unternehmen wiederholt wegweisende Neuerungen erfunden worden; an diese Tradition will die Geschäftsführung anknüpfen. 1935 wurde hier der entkoffeinierte Tee entwickelt, 1959 Instant-Tee auf den Weltmarkt gebracht, zehn Jahre später kam der granuliert und flüssige Zitronen-Eis-Tee hinzu. Da der "Hand-Kaffee" zu einem Symbol der mobilen, jungen Gesellschaft geworden ist, will die Teebranche vor allem 20- bis 30-Jährige gewinnen.

Nach Angaben des Deutschen Teeverbandes ist der Tee dabei, den angestaubten Ruf - viele sehen ihn immer noch als "Oma-Getränk" - endgültig abzulegen. Im Zuge der Wellness-Welle gelte er bei Verbrauchern als äußerst gesundheitsfördernd. Dass "Tea To Go" zum erhofften weltweiten Siegeszug von Hamburg aus startet, ist für die Fachfrau folgerichtig.