

■ Tee – natürlich „natürlich“ aromatisiert

Mit der allgemeinen Zunahme allergischer Erkrankungen und der damit aufgekommenen Diskussion um Aromastoffe und anderen versteckten Lebensmittel-Zusatzstoffen forschten wir bereits Anfang der 90er Jahre nach Alternativen für eine neue natürliche Tee-Aromatisierung.

Seit Mitte der 90er Jahre verwenden wir zur natürlichen Tee-Aromatisierung ausschließlich:

- reine ätherische Öle aus kontrolliert biologischem Anbau
- Bio-Vanilletinktur (der alkoholische Auszug aus den Vanilleschoten; mit Bio-Alkohol)
- aromatische Bio-Gewürze und -Kräuter



Vanilleblüte

Diese natürliche Aromatisierung ist zarter und eleganter als die herkömmliche Tee-Aromatisierung, und entfaltet ihre feine Intensität erst nach einigen Schlucken. Es bleibt ein angenehmer frischer Geschmack im Mund ...

■ Die sogenannten natürlichen Aromastoffe ...

... waren damals nicht unbedingt „natürlich“ im Sinne von Naturkost. Es gab sie noch nicht aus kontrolliert biologischem Anbau, daher waren konventionelle natürliche Aromastoffe in Bio-Produkten erlaubt.

Diese enthielten Hilfs- und Trägerstoffe, die nicht deklariert werden müssen: Lösungsmittel (Hexan), Konservierungsstoffe, Antioxidantien, Geschmacksverstärker; sie waren nicht zuverlässig vollständig gentechnikfrei zu erhalten, in Aromastoffen müssen GVO-Hilfs- und Trägerstoffe nicht deklariert werden; der Ausgangsstoff muss zwar natürlich sein, muss aber nicht von der namensgebenden Pflanze stammen (Vanille-Aroma von Bakterien oder aus Gräsern oder Weizen). So war unsere Ausgangssituation.

■ Was sagt der Gesetzgeber?

Die EU-AromenVO 1334/2008 (konventionell) definiert:

→ „Aromastoff“: *chemisch definierter Stoff mit Aromaeigenschaften.* Die früheren Begriffe naturidentisch und synthetisch sind hier zusammengefasst. Diese Aromastoffe müssen eine Prüfung auf Gefährlichkeit durch die EFSA durchlaufen. Das ist reine Chemie und ist für Bio verboten.

→ „natürlicher Aromastoff“: *Aromastoff, durch geeignete physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus pflanzlichen, tierischen oder mikrobiologischen Ausgangsstoffen gewonnen, die als solche verwendet oder mittels eines oder mehrerer der in Anhang II aufgeführten herkömmlichen Lebensmittelzubereitungsverfahren für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden. Natürliche Aromastoffe sind Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden.“*

Gentechnisch veränderte natürliche Ausgangsstoffe sind nicht ausgeschlossen. Insgesamt ist die AromenVO sehr weit gefasst und letztlich auf die Risikobewertung vertrauend. Es soll eine Liste zugelassener Stoffe nach Gefährlichkeitsprüfung entstehen. Man kann sich gut vorstellen, dass dies die Grundlage für eine immer funktionaler werdenden Convenience-Lebensmittelherstellung ist.

■ Was wollen wir Ökos?

Der Bundesverband Naturkost Naturwaren hatte deshalb 2004 für seine Mitglieder eine Empfehlung zum Einsatz von Aromen in Bio-Lebensmitteln verabschiedet, die im Grunde das Vorbild für die neue EU-Bio-Verordnung ab 2022 ist:

Bio-Lebensmittel sollen vorrangig mit aromatischen Bio-Lebensmitteln und Bio-Aromaextrakten bzw. Bio-Aromastoffen aus namensgebender Pflanze (Tee) aromatisiert werden. Konventionelle „natürliche Aromastoffe“ aus nicht namensgebenden Stoffen sind nicht erwünscht.

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) drückt es so aus:

„Bio-Lebensmittel sind so naturbelassen wie möglich hergestellt und werden daher weder mit isolierten Nährstoffen angereichert noch künstlich gefärbt, verwässert oder ähnliches. Aromen, die Bio-Verarbeiter einsetzen, sollen den Eigengeschmack der hochwertigen Rohstoffe unterstützen und brauchen nicht zur Schönung minderwertiger Qualitäten eingesetzt werden.

(...). Dem vollständigen Weglassen natürlicher Aromen stehen technische Notwendigkeiten aber auch erlernte Geschmackserwartungen der Kunden [sic] gegenüber [4]. Aktuell werden zunehmend ökologisch zertifizierte Aromen für den Markt bereitgestellt.“ (boelw.de/service/bio-faq/lebensmittel/artikel/was-darf-ins-bio-lebensmittel/)

Allerdings werden in der neuen EU-Bio-VO 2022 weiter konventionelle Aromen erlaubt sein, sofern sie aus dem namensgebenden Stoff stammen. Eine verstärkte Forschung zu Bio-Aromen läuft.

■ Warum Aromatisieren?

Es ist eine Kunst, zu Würzen, mit den Aromen der Lebensmittel zu spielen, sodass lebendige, überraschende oder sinnliche Geschmackseindrücke entstehen. Es macht Freude, auf diese Weise mit hochwertigen Bio-Zutaten, minimalistisch oder nach Geschmack auch opulenter, zu komponieren.



natürlicher Fixateur: Veilchenwurzel

Bei Tee hat das Aromatisieren eine längere Tradition, siehe Earl Grey Tee. Mit unseren Aromatisierungsmethoden haben wir es ausschließlich mit hochwertigen Bio-Zutaten zu tun, und nichts mit den üblichen Träger- oder Hilfsstoffen am Hut.

■ Unsere Deklaration auf der Verpackung

Durch die Volldeklaration auf der Verpackung dürfen wir auf die Begriffe ‚natürliche Aromen‘, ‚Aroma‘ oder ‚Aromastoffe‘ ganz verzichten. Wir zählen also die verwendeten ätherischen Öle und alle anderen Zutaten einzeln auf. Dies hat auch den Vorteil einer besseren Orientierung für z.B. Allergiker.

Einziger Wehmutstropfen: unsere gute Vanilletinktur müssen wir laut Lebensmittelrecht zum Extrakt ‚degradieren‘. Doch durch den Zusatz Bio wissen die VerbraucherInnen, dass sowohl Vanille als auch das Lösungsmittel aus kontrolliert biologischem Anbau stammen -

■ Unsere Aromatisierungs - Verfahren

Wir haben damals für unsere Tees zwei verschiedene Verfahren für eine natürliche Aromatisierung im Sinne von Naturkost entwickelt und bis heute unverändert beibehalten.

Sie hat sich jetzt schon 25 Jahre bewährt: sie hält gut, verfliegt kaum, und gibt in ihrer Natürlichkeit ein angenehmes Wohlgefühl.

■ a) Tee mit Kräutern und Gewürzen

Das naheliegend einfachste Verfahren ist, den gewünschten Tee mit aromatischen Gewürzen oder Kräutern zu aromatisieren:

Schwarztee, Grüntee oder Rooibusch werden mit ca. 10 - 30% Kräutern oder Gewürzen gemischt. Bekannte Tees sind ‚**Marrakesch**‘ eine nordafrikanische Grüntee-Spezialität mit Nanaminze, **Advents- und Punschtee** mit einem wärmenden Anteil an typischen Weihnachtsgewürzen, und unsere **Chai-Tees**, die in Indien so beliebten Gewürztees.

Eine Neuentdeckung für die Aromatisierung ohne Aromastoffe war die australische Pflanze **Lemon Myrtle**, ein stark zitronig duftendes Myrtengewächs (aus kontr. biolog. Anbau). Hiermit verleihen wir unserem **Grüntee Lemon Myrtle** und dem **Rooibusch Lemon Myrtle** eine bezaubernd intensive Zitrusnote. Da Gewürze und Kräuter nicht zu den Aromen zählen, darf auf diesen Tees stehen: ‚ohne Aromastoffe‘.

Unsere **Jasmintees** sind traditionell hergestellt: unter den Tee werden immer wieder frische Jasminblüten gemischt und wieder ausgesiebt, bis der Tee das intensive Jasminaroma angenommen hat. Jasmintee also ebenfalls nur durch Kräuter/Blüten aromatisiert, doch da diese später entfernt werden, sind wir verpflichtet zu schreiben: natürliches Aroma aus frischen Bio-Jasminblüten. Außerdem wird auf dem Etikett auf die traditionelle Herstellung verwiesen.

■ b) Tee mit natürlichen ätherischen Ölen

Hier wurden wir in alter Literatur fündig: in traditionellen **Blütenpotpourris** werden die sehr flüchtigen ätherischen Öle mithilfe von **Veilchenwurzelstückchen** ‚fixiert‘. Ohne diesen natürlichen Fixateur würde das Aroma nach wenigen Monaten „verduften“. Aus diesem Grunde kommen auch die herkömmlichen Aromastoffe nicht ohne die chemischen Hilfsstoffe aus.

So begannen wir, unsere Aromatees nach der klassischen, sozusagen **kunsthandwerklichen Potpourrimethode** herzustellen: Wir

geben die ätherischen Öle (Orange, Bergamotte, Zitrone, Rose usw.) oder die Vanillettinktur zunächst auf Bio-Veilchenwurzelstückchen, die als **Fixateur** die zarten, flüchtigen Aromen festhalten, aber auch selbst einen feinen Duft



Aroma-Ansätze auf Veilchenwurzel

haben. Dieser Ansatz zieht einige Tage, bevor er mit dem Tee vermischt wird. Unsere Aromatisierung wird abgerundet (und die Tees verschönert) durch Kräuter und Blüten wie Zitronengras, Orangenschalen, Ringelblumen oder Rosenblüten.

Duft und Geschmack dieser Aromatisierung sind bedeutend feiner, aber komplexer als bei mit herkömmlichen Aromastoffen behandelte Tees. Unsere Aromen entwickeln sich erst nach einigen Schlucken Tee voll im Mund und hinterlassen einen angenehm runden und frischen Nachgeschmack. Wir selbst empfinden diese Aromatisierung als intensiv, unser Geschmackempfinden ist nicht durch aufdringliche konventionelle Aromastoffe abgestumpft. KundInnen, die einen unserer Tees zum ersten Mal trinken, brauchen vielleicht etwas, um sich zu gewöhnen.

Ätherische Öle und Veilchenwurzelstückchen stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Die Stars unter unseren aromatisierten Tees sind **Rooibusch Vanille, Grüntee Vanille** und **Schwarztee Vanille** mit Vanillepulver o. Vanillecuts und Bio-Vanillettinktur (-extrakt) im Potpourriverfahren mit Veilchenwurzeln. Ein Tee zum Verwöhnen ist **Rooibusch Rose**, edel und sinnlich, mit einem Hauch ätherischem Rosenöl, Zypressenöl, Vanillettinktur (-extrakt) auf Veilchenwurzeln, mit Rosenblüten.

Und die Klassiker: **Grüntee Orange, Schwarztee Orange** und **Grüner Rooibusch Orange** mit Zitronengras, Orangenschalen, Veilchenwurzeln, Ringelblumen, natürlichen ätherischen Öle Orange und Zitrone; sowie **Grüntee Earl Grey, Schwarztee Earl Grey zart** und **Grüner Rooibusch Earl Grey** mit Zitronengras, Veilchenwurzeln, Orangenschalen, natürlichen ätherischen Öle Bergamotte und Orange. Die hellen, natürlichen Zitrusöle erfrischen auch angenehm den Geist!

Heuschrecke-Tees und Gewürze erhalten Sie in Ihrem Naturkostladen oder im Bio-Versandhandel.

Heuschrecke Naturkost GmbH
Redcarstr. 50a
53842 Troisdorf – Spich
Internet: www.heuschrecke.com

DE-ÖKO-013

EWG-Kontrollnr: D-NW-D-13-2170-B Kontrollstelle: DE-ÖKO-013
Demeter-Vertrag seit 2016
Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren e.V bis 31.12.2020
Mitglied in der AÖL e.V. ab 1.1.2021
Mitglied „Trust Organic Small Farmers“ und Lizenznehmer Fairbiotea
Art.Nr. 75727



Tee natürlich aromatisiert



Grüntee, Schwarztee und Rooibusch mit edlen Gewürzen, Kräutern und ätherischen Ölen aus kontrolliert biologischem Anbau

- Earl Grey Tees
- Vanille Tees
- Orange Tees
- Lemon Myrtle Tee
- Jasmintees und Rosentee
- Chai-Tees und Gewürztees