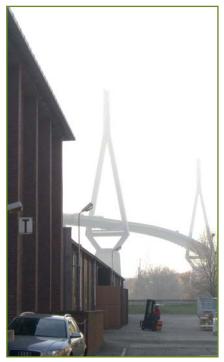
Es ist Zeit für einen neuen Geschmack!

Die mit ohne: Wie zwei Tee-Ologen unseren Geschmack sensibilisieren wollen!



Sie sitzen dort, wo der Tee aus den Ursprungsgärten ankommt: Im Hamburger Freihafen. Unter sich die Produktion. In sich die Erfahrung in der Tee-Komposition und der Glaube an den reinen Geschmack der Natur.

Thorsten Stick und Kai Lembke heißen die beiden Hamburger Tee-Ologen, die mit einer neuen, unorthodoxen Produktlinie den Geschmack sensibilisieren möchten: "Wir wollen Natürliches natürlich belassen. Deshalb machen wir Tees, die sonst oft nur mit dem Zusatz von Aromen oder sonstigen Zusätzen bekannt sind. "In der eige-

nen, jüngst gegründeten Firma verzichten die beiden bewusst auf jegliche Zugaben. stick lembke, die-mit-ohne eben: ohne künstliche Aromen, ohne Öle oder Essenzen – die auch nur natürliche Aromen sind -, ohne Zitronensäure. "In unseren Tees entfaltet sich nichts als der naturbelassene Geschmack von Früchten, Kräutern und Tee", schwört Kai Lembke, kräftigen Grüntee mit frisch gepresster Zitrone trinkend, während sich Thorsten Stick der liebevollen und sorgsamen Zubereitung eines hochwertigen Grüntees hingibt.

Die beiden Firmengründer kennen die Teebauern und deren Familien im Ursprung persönlich. Die naturbelassenen, zum Teil handverlesenen Tees und Zutaten für die unkonventionellen stick lembke Tee-Spezialitäten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Dafür sind sie von der Gesellschaft für Ressourcenschutz in Göttingen unter der Kontrollnummer DE-ÖKO-039 zertifiziert worden. Auch die außergewöhnlichen Verpackungs-Formate bestehen zu 100% aus nachwachsenden Rohstoffen.



stick lembke Kompositionen genießen Sie am besten in Form von Teetempeln; ausgesuchte Sorten und Raritäten aus exklusiven Regionen in handgehäkelten, transparenten Teekissen, alles aus biologisch abbaubarem Filtermaterial. Die naturbelassenen Kreationen der Hamburger sind im hochwertigen Lebensmittelhandel erhältlich, außerdem in gut sortierten Drogerien. Bald in Ihrer Nähe.

www.stick-lembke.de



