Hamburger Abendblatt

Adresse dieses Artikels: https://www.abendblatt.de/hamburg/article213125523/Abendblatt-Test-Tee-aus-blauen-Blueten.html

SERIE 16.01.18

Abendblatt-Test: Tee aus blauen Blüten

Hanna-Lotte Mikuteit



Kai Lembke (I.) und Thorsten Stick der Hamburger Teefirma Stick & Lembke stehen im Probenzimmer. Foto: Klaus Bodig / HA Hier entwickeln sie neue Teesorten

Firmen in der Region überraschen mit neuen Produkten. Wir prüfen, wie gut sie sind. Heute: Biokräutertees von Stick & Lembke.

Hamburg. Am Anfang war die Farbe. Ein Freund hatte die Blüten der Blauen Klitorien aus Thailand mitgebracht. Und Thorsten Stick und Kai Lembke machten das, was sie immer machen: erst einmal einen Tee. "Als ich den Aufguss in der Tasse gesehen habe, dachte ich: Das schmeckt bestimmt nicht", erinnert sich Lembke. Er ist bei der Hamburger Teefirma der Experte für Einkauf, Marketing, Qualitätsmanagement – und für den Geschmack. Aber nach dem ersten Schluck war der 51-Jährige von der leichten Note nach Zimt und Anis begeistert. Es dauerte dann noch einige Monate, bis die Rezeptur für die neue Teekreation stand. Außer den Namen gebenden blauen Blüten und dem gerade sehr beliebten Moringa, das aus dem Meerrettichbaum gewonnen wird, enthält sie acht weitere Kräuter und Gewürze. "In Bioqualität, ohne Aromen und Zusatzstoffe", sagt Thorsten Stick.

"Die mit ohne" – unter diesem Slogan haben Stick & Lembke inzwischen 30 unterschiedliche Teesorten auf dem Markt. Jüngste Innovation ist eine Produktreihe, die sie Superkräuter-Tees nennen. Es gibt fünf Geschmacksrichtungen, außer Blauer Blüte & Moringa sind das die Varianten Kurkuma & Ingwer, Melisse & Baldrian, Mate & Guarana und Frauenkräuter. "Wir suchen die Kombination aus Wirkung und Geschmack", sagt Kai Lembke. Dabei greifen die Gründer auch

Trends auf. So setzen sie das Nahrungsergänzungsmittel Moringa ein, dem eine entgiftende Wirkung zugeschrieben wird. Oder das entzündungshemmende Kurkuma, auch Gelbwurz genannt, das die Gründer mit Ingwer, Kakaoschalen, Pfeffer und Zitronengras zu einem Tee mischen.

"Entwicklung macht am meisten Spaß"

"Die Entwicklung macht am meisten Spaß", sagt Lembke. Jetzt steht er neben Kompagnon Thorsten Stick im Probenzimmer am Firmensitz auf dem Kleinen Grasbrook, das sich die Teemacher mit dem Rohstoffhändler Dried Ingredients teilen. Der Name ist Programm, auf langen Regalen stehen Hunderte Dosen mit Teemischungen und einzelnen Zutaten. Es riecht, ja wie eigentlich? Vor allem intensiv. Nach Tee, aber auch nach Minze und Zimt, nach Zitronenschalen und Ingwer. In Gläsern stehen Teeproben: rot, orange und milchig-weiß.

"Es braucht manchmal 100 Muster, bis wir eine neue Mischung haben", sagt der Tee-Experte. Mischen, aufgießen, verkosten. Ein Gramm mehr von der einen Zutat, ein paar weniger von einer anderen. Rund soll der Geschmack sein, harmonisch. "Und dann prüfen wir Verfügbarkeit und Rechtslage", sagt Stick, der für Vertrieb und Finanzen zuständig ist. Etwa ein Jahr dauert es, bis ein neues Produkt Marktreife hat. Gemischt werden die Tees bei Dried Ingredients, abgefüllt und verpackt bei weiteren Partnerbetrieben.

Knapp unter der zweistelligen Millionengrenze

Vor sieben Jahren haben Stick & Lembke beschlossen, sich selbstständig zu machen. Bei einer Wanderung an der Ostseeküste, 2011 war es so weit. Die Hamburger, beide Familienväter mit langer Erfahrung im Teegeschäft, kündigten ihre Jobs in großen Unternehmen, kratzten ihr Geld zusammen und gründeten ihre eigene Teefirma. "Wir haben eine Nische bei Tee ohne Zusätze gesehen", sagt Thorsten Stick. Los ging es mit 17 Teesorten, im Premiumbereich in handgenähten Teebeuteln oder Pyramidenbeuteln – und immer ohne Aromen und Zusätze.

"Der Anfang war nicht leicht", sagt der Außenhandelskaufmann. Die Konkurrenz auf dem Teemarkt mit alteingesessenen Anbietern wie Meßmer oder Teekanne ist groß. Zugleich haben sich in den vergangenen Jahren auch innovative Teemarken wie Pukka oder Cupper im deutschen Handel etabliert. Und der Platz in den Regalen der Supermärkte ist begrenzt. "Es hat drei Jahre gedauert, bis wir uns das frühere Gehalt zahlen konnten", sagt Kai Lembke. Inzwischen liegt der Jahresumsatz knapp unter der zweistelligen Millionengrenze, Tendenz steigend. Zum Team von Stick & Lembke gehören insgesamt elf Mitarbeiter. "Die Nische, die wir vermutet haben, hat sich als größer herausgestellt als gedacht", sagt Thorsten Stick.

Auf der Suche nach interessanten Zutaten

Allerdings muss die kleine Firma innovativer und schneller sein als Mitwettbewerber. Die Folge: Die Chefs sind immer auf der Suche nach interessanten Zutaten. Es gibt eine Produktreihe mit ayurvedischen Tees mit Kombinationen wie Rosmarin & Fenchel oder Zimt, Kardamom & Wacholder. Auch aus Spinat, Rote Bete oder Tomaten machen die Hamburger Tee. "Wenn es die eigene Firma ist, kann man ausprobieren", sagt Stick und lacht. Die Superkräuter-Tees verkaufen sich gut. Jetzt könnte es ein anderes Problem geben. Die blauen Blüten sind nur begrenzt verfügbar.

Der Test:

Produkt: Die bunten Pappschachteln mit den Superkräuter-Tees von Stick & Lembke fallen im Regal auf: klare Farben, zurückhaltendes grafisches Design – jeweils korrespondierend mit den Inhaltsstoffen. Besonders ungewöhnlich im Teebeutel sind die Geschmacksrichtungen Blaue Blüte & Moringa und Kurkuma & Ingwer, insgesamt gibt es fünf Varianten. Die Reihe ist seit Oktober auf dem Markt.

Aussehen/Geschmack: Erst blau, dann grün oder zumindest petrolfarben. Das Versprechen der blauen Blüten wird beim Aufgießen des Teebeutels sowohl in der Tasse als auch in der Kanne nicht eingelöst. Zudem ist die Farbe für einige Tester "stark gewöhnungsbedürftig". Geschmacklich überwiegt Zimt, das mit 20 Prozent laut Herstellerangabe auch den wichtigsten Inhaltsstoff ausmacht. Im Abgang kommt ordentlich Schärfe dazu. Die beiden Namen gebenden Zutaten Blaue Blüten (zehn Prozent) und Moringa-Blätter (vier Prozent) haben einen deutlich geringeren Anteil an der Gesamtrezeptur. Ähnlich wie die Teemischung mit Kurkuma und Ingwer ist der Tee etwas für Menschen, die würzigen und (Nach-)Geschmack mögen – also eher nicht für Kinder.

Preis-Leistungs-Verhältnis: Die Preisempfehlung für die Superkräuter-Tees liegen bei 2,79 Euro pro Schachtel. Darin enthalten sind 18 Doppelkammerbeutel à zwei Gramm. Das ist etwas mehr als bei Wettbewerbern, die Tees liegen am oberen Ende des Preissegments. Das Sortiment von Stick & Lembke ist in gut sortierten Supermärkten erhältlich und im Onlineshop unter www.stick-lembke.de.

Fazit: Beide Biotees geben beim Trinken das gute Gefühl, etwas Gesundes für sich zu tun. Genaue Angaben zur Wirkung machen die Hersteller wegen einer EU-Richtlinie allerdings nicht. Vor allem die blaue Mischung schmeckt weniger ungewöhnlich, als sie aussieht. Das Abendblatt-Urteil lautet deshalb: 3,5 von fünf Sternen

Der Abendblatt-Test – jeden Dienstag im Wirtschaftsteil. Alle bisherigen Folgen gibt es online unter www.abendblatt.de/testserie

© Hamburger Abendblatt 2018 – Alle Rechte vorbehalten.

_____ LINKS ZUM ARTIKEL -

60 Euro für 100 Gramm Tee bei Palais des Thés

"Kaffee habe ich seit 15 Jahren nicht getrunken"

Tee-Pflücker streiken – Engpass bei Darjeeling