

30 Tees im Test bei Ökotest:

Deutscher Teeverband teilt Beurteilungskriterien von Ökotest nicht

„Über Geschmack lässt sich nicht streiten“, sagt Jochen Spethmann, Vorsitzender des Deutschen Teeverbandes in Hamburg, „denn Geschmack ist etwas ganz Individuelles“. Er äußert sich damit zu der Veröffentlichung eines Tee-Tests in der Zeitschrift Ökotest im November 2008. Im Zuge des Tests hatte die Redaktion einen Tea-Taster mit der Verkostung von 30 Tees aus dem Markt beauftragt. „Dass Geschmack etwas ganz Individuelles ist“, so Spethmann weiter, „gilt insbesondere für Tee, der ein sehr facettenreiches Getränk ist. Es hängt ganz vom Teetrinker und seinen Vorlieben ab, wie er seinen Tee am liebsten genießt. Das beginnt schon mit der Menge des Tees, die für den Aufguss verwendet wird, und der Ziehzeit. Wichtig ist auch die Qualität des Wassers, die überall unterschiedlich ist.“

Die von dem Ökotest Tester zugrunde gelegte Standardzubereitung von Tee nach DIN Norm dient allein der Vergleichbarkeit von Tees desselben Charakters. Sie kann nicht zur Bewertung des „optimalen Geschmacks“ verwendet werden. Selbst die Zubereitungshinweise auf Teeverpackungen sollen dem Verbraucher nur zur Orientierung dienen: den Geschmack des Tees durch die Zubereitung selbst variieren zu können, macht ja gerade das Einmalige des Tees aus. Ob kräftig oder weniger stark, anregend oder eher beruhigend, der Verbraucher kann dies selbst beeinflussen.

Nebeneinander von konventionell und ökologisch erzeugten Tees sichert Vielfalt

Neben dem Geschmack hat Ökotest die Tees auch auf Rückstände geprüft. Der ganz überwiegende Teil der getesteten Tees ist laut Ökotest-Analyse verkehrsfähig und unterschreitet die gesetzlichen Höchstmengen zumeist deutlich. Wie Ökotest zu Recht ausführt, können Rückstände von Ernte zu Ernte und selbst innerhalb einer Charge erheblich schwanken. Die deutsche Teewirtschaft wendet daher ein umfangreiches Kontrollsystem an, das ständig weiter optimiert wird. Hinzu kommen die Kontrollen der Lebensmittelüberwachung. „Tee ist ein sehr gut kontrolliertes und unbedenkliches Lebensmittel“ stellte somit auch gerade Prof. Dr. Ursel Wahrburg in der „internistische Praxis“ 4/2008 fest. Dies gilt für konventionell erzeugten Tee ebenso wie für biologisch erzeugten Tee.

Der Deutsche Teeverband e.V. setzt sich schon seit weit über 10 Jahren intensiv und erfolgreich für die Minimierung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln im Teeanbau ein. Die klimatischen und strukturellen Bedingungen in den Anbauländern sind sehr unterschiedlich, so dass nicht überall völlig auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichtet werden kann. Dieser erfolgt jedoch nach strengen Vorgaben, und die Regelungen in Deutschland stellen sicher, dass alle Lebensmittel auf dem Markt gesundheitlich unbedenklich sind. Das Nebeneinander von konventionell und ökologisch erzeugten Tees sichert dem deutschen Verbraucher eine breite Angebotsvielfalt von Tee in seinen unterschiedlichen Facetten.

Hamburg, den 24. Oktober 2008

Ansprechpartner: Deutscher Teeverband e.V.,
Dr. Monika Beutgen, Tel.: 040/23 60 16-34, eMail: tee@wga-hh.de