

# Pressemitteilung:

## Entwicklung eines Qualitäts-Klassifikationssystems für Blattkräutertees anhand des Beispiels Verveine oder Zitronenverbene (*Aloysia triphylla*)

Hohberg. Das Institut Lebensmitteltechnologie der Technischen Fachhochschule in Berlin hat, in Kooperation mit der Firma GOURVEINE, die sich auf die Förderung von Verveine Tee spezialisiert, ein Qualitäts-Klassifikationssystem für Kräutertee am Beispiel der Kräutertee pflanze Verveine, *Aloysia triphylla*, entwickelt.

Vor dem Hintergrund der stark divergierenden Qualitäten der angebotenen Kräutertees auf dem Markt soll mit diesem Qualitäts-Klassifikationssystem für Blattkräutertees dem Handel und dem Verbraucher eine einfache und doch wissenschaftlich abgesicherte Methode für die Beurteilung des Qualitäts-Leistungs-Verhältnisses in die Hand gegeben werden. Drei Haupttypen von Verveine Tee wurden in diese Bewertung einbezogen:



Verveine Ganzblatt Tee



BIO Verveine Tee gequetscht



BIO Verveine Tee in Teebeuteln

Hierzu entwickelten die Forscher einen Bewertungsbogen. Grundlage dieses Bewertungsbogens sind qualifizierte sensorische Tests, die auf der Basis der DIN-Norm „Sensorische Prüfverfahren“ durchgeführt wurden. Diese wurden in Geschmacksprofilen zusammengefasst, welche die duftenden und geschmacklich wahrnehmbaren Parameter umfassten. Zusätzlich wurden die Hauptbestandteile des Verveine Tees, die ätherischen Öle, die Polyphenole und Wasser untersucht. Die Zusammensetzung und der Anteil an ätherischen Öle beeinflusst den Duft und die Polyphenole beeinflussen den Geschmack. Auf diese Weise wurden die Ergebnisse der sensorischen Prüfung mit den analytischen Ergebnissen verifiziert. Die analytischen Ergebnisse bestätigten im Wesentlichen die sensorischen Ergebnisse. Der entwickelte sensorische Bewertungsbogen erwies sich folglich als wissenschaftlich abgesichert und kann dem Handel und Verbraucher empfohlen werden für die Bewertung des Qualitäts-Leistungs-Verhältnisses von Kräutertees, in diesem Falle von Verveine Tee.

Drei Hauptmerkmale liegen dem Bewertungsbogen zugrunde: 1. Aussehen der Blätter, 2. Duft des Auszuges und 3. Geschmack des Auszuges. Für jedes dieser Hauptmerkmale wurden aus Verveine Tees vom Markt positive und negative Bewertungsparameter identifiziert, die mit einer Punktzahl gewichtet wurden. Als Maßstab wurde die höchste Qualität von Verveine Tee, das Produkt Ortenau Auslese der Firma GOURVEINE verwendet. Die markttypischen Vergleichsprodukte waren ein Verveine Tee mit gequetschten Blättern und ein Verveine Tee in Form von Teebeuteln.

Aus den Ergebnissen lassen sich folgende Schlussfolgerungen ziehen:

1. **Ganzblatt Verveine Tee** enthält den höchsten Anteil an duftenden Komponenten, speziell den wünschenswerten zitronigen Duft. Die nicht wünschenswerten Geschmacksmerkmale wie bitter, adstringierend, heuartig, dumpf sind am wenigsten geschmacklich wahrnehmbar.

2. **Verveine Tee mit gequetschten Blättern** verfügt nur noch über die Hälfte der Anteile an duftenden Komponenten im Vergleich zur höchsten Qualität, während die nicht wünschenswerten Geschmacksmerkmale, speziell bitter, dumpf, metallisch und heuartig zugenommen haben.

3. **Verveine Teebeutel** enthielt kaum mehr wahrnehmbare Duftkomponenten, von denen insbesondere der minzige Duft noch wahrnehmbar war. Die geschmackliche Wahrnehmung war fast identisch mit der Variante gequetschte Blätter, wobei die nicht wünschenswerte adstringierende Wahrnehmung zusätzlich wahrnehmbar war.

Alle Verveine Tee Muster waren biologisch zertifiziert. Mit dieser Studie konnte nachgewiesen werden, dass es auch innerhalb der biologisch angebotenen Verveine Tees große qualitative Unterschiede gibt. Eine gute handwerkliche Praxis in Anbau und Verarbeitung müssen einher gehen mit den Kriterien des biologischen Anbaus für die Erzielung eines feinen, genussreichen Verveine Tees, der den Verbraucher begeistert.

Zusätzlich zu den Merkmalen, welche die Studie der Technischen Fachhochschule untersuchte, bewertete die Firma GOURVEINE auch das Merkmal Ergiebigkeit. In ihren Messungen ergab sich für die oben charakterisierten 3 Verveine Tee Typen folgende Ergiebigkeit:

1. Hochwertiger Ganzblatt BIO Verveine Tee: 100 Tassen aus 30 g
2. BIO Verveine Tee mit gequetschten Blättern: 35 Tassen aus 30 g
3. BIO Verveine Tee in Teebeuteln: 20 Tassen aus 40 g

Die Firma GOURVEINE spezialisiert sich auf den Anbau und Vertrieb von hochwertigen Verveine Ganzblatt Tees. Mit dieser Studie sieht die Firma ihren Qualitätsansatz bestätigt. Höchste Qualität erzeugt höchste Ergiebigkeit und für den Verbraucher das beste Qualitäts-Leistungs-Verhältnis.

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten an: GOURVEINE, Dr. Gabriele Stoll, Bühlengasse 2, 77749 Hohberg, Tel.: 07808-911 1690, Fax: 0781-9322695. E-Mail: [info@gourveine.org](mailto:info@gourveine.org)  
Firmenportrait und Webshop unter [www.gourveine.com](http://www.gourveine.com)

## WeitereFotos



Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten an: GOURVEINE, Dr. Gabriele Stoll, Bühlengasse 2, 77749 Hohberg, Tel.: 07808-911 1690, Fax: 0781-9322695. E-Mail: [info@gourveine.org](mailto:info@gourveine.org)  
Firmenportrait und Webshop unter [www.gourveine.com](http://www.gourveine.com)