



Das bedeuten die Aroma-Hinweise auf den Tee-Verpackungen

Tee-Sorten werden häufig künstlich aromatisiert.

Aber an welchen Angaben erkennt man welche Art von Aromatisierung oder künstlichen Zusätzen?

Hier ist eine Übersicht für Ihren Einkauf.

Ein Tee kann seinen Geschmack auf unterschiedliche Weise bekommen. Ein Blick auf die Zutatenliste der Tee-Verpackung lohnt demnach immer. Welche Aroma-Hinweise auf der Verpackung was bedeuten, erklären wir am Beispiel eines "Himbeer-Tees":

"Nur natürliche Zutaten"

Bedeutet: Der Tee enthält lediglich Naturprodukte, die von Apfelstücken, Schwarz- oder Rotbuschtee über Brombeerblätter, Himbeersaftextrakt oder Kräutern bis hin zu Süßholz reichen können. Chemisch hergestellte, künstliche Aromen dürfen aber nicht drin sein.

"Natürliches Aroma"

Bedeutet: Der Himbeergeschmack kommt nur teilweise oder gar nicht von den Früchten selbst, sondern wird durch Aromen erzeugt, die aus Naturprodukten gewonnen werden. Das kann aber auch Holz sein. Ein anderes Beispiel sind Desserts aus dem Kühlregal, die oft mit "natürlichem Vanillearoma" werben, das Aroma aber nicht aus der Vanilleschote gewonnen wird.

Alternativ kommt der Himbeergeschmack durch Fruchtextrakt oder Säften zustande, auch zusammengemischt von verschiedenen Früchten.

"Natürliches Himbeer-Aroma"

Bedeutet: Das Aroma muss zu 95 Prozent aus der namensgebenden Frucht gewonnen worden sein, indem es beispielsweise aus Himbeeren oder der Himbeerpflanze extrahiert wurde – und nicht aus anderen natürlichen Rohstoffen.

"Aromatisiert" / "Aroma" oder "Mit Himbeer-Aroma"

Bedeutet: Himbeeren, Himbeerstücke oder deren Saft sind meist nicht im Produkt. Fruchtstücke und Teekrümel werden lediglich mit synthetischen Aromen versetzt, die nur teilweise einen natürlichen Ursprung haben und beispielsweise aus Rohöl hergestellt werden. Auch bei Früchtetees mit Geschmacksrichtungen wie Rhabarber-Sahne kann man eigentlich davon ausgehen, dass chemisch erzeugte Aromen die Hauptgeschmacksträger sind.

Die Aromen in Form von Besprühungen, Pulver oder Granulat sind gesundheitlich unbedenklich. Allerdings stehen künstliche Aromen im Verdacht, den Appetit künstlich anzuregen, zudem wird das Geschmacksempfinden oft überfrachtet, was zur Folge haben kann, dass man das Gefühl für natürliche Geschmäcker verliert und man stattdessen einen Faible für kräftige, künstliche Geschmäcker entwickelt. Das könnte langfristig von einer gesunden Ernährung abwenden.