



# BLATT für BLATT QUALITÄT

Ronnefeldt ist ein traditionsreiches Familienunternehmen, das erstklassigen Tee verkauft. Mit ihrem Fachgeschäft im Erdgeschoss von MyZeil kehrt die Firma nach 125 Jahren auf Frankfurts größte Einkaufsstraße zurück.

**MyStyle:** Die aromatischen Blätter für eines der beliebtesten Getränke der Welt wachsen in vielen Ländern. Aus welchen Anbaugebieten beziehen Sie Ihren Tee? Jan-Berend Holzapfel, Geschäftsführer von Ronnefeldt: Wir importieren Tee aus insgesamt 15 Regionen. Zu unseren wichtigsten Anbaugebieten gehört neben China, Indien und Sri Lanka auch Taiwan – eine Insel, auf der hervorragender Oolong gedeiht.

Ronnefeldt ist ein Synonym für hochwertigen Tee. Was unterscheidet Ihre Produkte von denen anderer Firmen?

In unseren Regalen finden sich ausnahmslos kleine Mengen feiner Sorten aus orthodoxer Herstellung. Schließlich haben wir große Geduld, wenn es darum geht, auf Tees zu warten, die in ihren Ursprungsländern aufwendig von Hand produziert werden.

Tee schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch gesund. Welche Sorten sind reich an positiven Inhaltsstoffen und wie wirken diese?

Ob schwarz oder grün: Alle Sorten enthalten eine ganze Reihe wohltuender Wirkstoffe – von Catechinen, die vor Viren und Bakterien schützen, bis hin zu Polyphenolen, die freie Radikale unschädlich machen. Wissenschaftliche Studien zeigen unter anderem, dass Teetrinker ein geringeres Herzinfarktrisiko haben. Ein hoher Anteil an Fluorid stärkt außerdem den Zahnschmelz.

Deutsche Konsumenten trinken weniger Tee als ihre englischen Nachbarn, genießen aber den Ruf, höchste Ansprüche zu haben. Woran lässt sich ein erstklassiges Produkt erkennen?

Je größer das Blatt, desto besser die Qualität. Wenn sich zudem viele Tips, also grüne oder gelbe Blattanteile finden, können Konsumenten sicher sein, hochwertigen Tee vor sich zu haben.

Bei der Zubereitung sind einige Regeln zu berücksichtigen. Worauf müssen Liebhaber von schwarzem respektive grünem Tee besonders achten?

Das A und O ist frisches, kalk- und chlorarmes Wasser, das in Frankfurt erfreulicherweise aus der Leitung kommt. Während schwarze Tees sowie Früchte-, Kräuter- und Rooibos-Tees kochendes Wasser vertragen, sollten grüne Tees mit maximal 80 Grad heißem Wasser übergossen werden. Für einen anregenden schwarzen oder grünen Tee die Blätter zwei bis drei Minuten, für eine beruhigende Wirkung den Tee vier bis fünf Minuten ziehen lassen.



Laut deutschem Gesetzgeber hat Tee eine Haltbarkeit von drei Jahren. Wie sollte man die empfindlichen Blätter am besten aufbewahren?

Wir empfehlen, Tee lediglich zwei Jahre zu verwenden, da er sonst zu viele Aromastoffe verliert. Außerdem sollte er unbedingt geruchsneutral und trocken gelagert werden.

Obwohl die Tee- keine Trendbranche ist, gibt es auch hier Aktuelles zu entdecken. Was hat Ronnefeldt an neuen Produkten zu bieten?

Außer feinen Grünteessorten gibt es wunderbare Wellness-Tees – damit man nach der kalorienreichen Weihnachtszeit leicht und fit ins Frühjahr starten kann.

**RONNEFELDT**  
MyZeil, Zeil 106,  
Erdgeschoss,  
Tel. 069 21028782,  
[www.ronnefeldt.de](http://www.ronnefeldt.de)

