DEUTSCHER
TEE & KRÄUTERTEE
VERBAND

Pressemitteilung

Liebe auf den zweiten Schluck. Was Weißen Tee so attraktiv macht.

Hamburg, 09.03.2026 – Während Matcha und andere Grüntees in Social Media und bei den Teetrinkern starke Aufmerksamkeit genießen, ist Weißer Tee bisher ein eher stiller Vertreter. Doch das könnte sich ändern, denn immer mehr Menschen entdecken ihn als besonders zarte Tee-Spezialität.

Einfach nur vom Feinsten

Weißer Tee wird aus den jungen Knospen und Blättern der Teepflanze (Camellia sinensis) hergestellt und zeichnet sich durch minimale Verarbeitung aus. Die Produktion umfasst lediglich das Welken in schattiger, belüfteter Umgebung (24–72 Stunden) und anschließendes Trocknen in der Sonne oder bei niedriger Temperatur. Das bewahrt den silbrigen Flaum der Knospen, sorgt für ein mildes, süßliches bis blumiges Aroma und erhält natürliche Inhaltsstoffe.

Der kleine Unterschied

„Wer normalerweise zu kräftigerem Schwarz- oder angenehm herbem Grüntee greift, ist wahrscheinlich erst einmal von der zurückhaltenden Mildheit eines Weißen Tees überrascht", beschreibt Kyra Schaper, Pressereferentin des Deutschen Tee & Kräutertee Verbandes, die erste Begegnung mit dieser Sorte. *„Leichte Süße, Frische, florale Noten und sanfte Farben sind typische Charaktermerkmale",* führt sie weiter aus. Eine Liebe auf den ersten Schluck ist bei Weißem Tee selten, dafür kommen lebenslange Beziehungen in der Folge häufiger vor.

Genuss auf leisen Sohlen

Auch wenn Weißer Tee dezent ist, seine inneren Werte sind in der Regel bemerkenswert. Aufgrund der sanften Verarbeitung punktet Weißer Tee mit hohen Gehalten an Antioxidantien wie Catechinen und Polyphenolen. Im Vergleich zu Grüntee (unfermentiert) ist er leicht fermentiert (rund 5–10 %), enthält weniger Gerbstoffe und sein Koffeingehalt ist niedriger.

Ideal zum Einstieg

Wichtig für Weißen Tee ist eine schonende Zubereitung. In der Regel wird er mit 70–80 °C heißem Wasser zubereitet. Einsteiger greifen beispielsweise zum blumigen Pai Mu Tan, dessen Geburtsstätte die chinesische Provinz Fujian ist, zum kräftigeren Shou Mei oder zu einer ganz besonderen Variante, den Silver Needles. Wie bei allen Tees ist auch hier die Auswahl vielfältig. Wer diese sanfte Alternative in sein tägliches Ernährungs- und Genussritual aufnehmen möchte, findet im Tee-Fachhandel garantiert einen neuen Favoriten.

Aktuelle Zahlen, Branchentrends und Hintergründe finden Sie unter www.teeverband.de in der Rubrik Tee Report.

Der Deutsche Tee & Kräutertee Verband e.V. ist das Kompetenzzentrum der deutschen Teewirtschaft in Hamburg und setzt sich für die Interessen seiner Mitglieder ein. Der Verband und seine Mitglieder engagieren sich für die öffentliche Wahrnehmung von Tee (Camellia sinensis), Kräuter- und Früchtetee als wertvolle Lebensmittel und wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung. Im Zentrum seines Engagements stehen der Verbraucherschutz, eine umsichtige gesetzliche Regulierung sowie die Definition und Umsetzung ökologischer, sozialer und unternehmerischer Standards, die weltweit vorbildlich sind.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

DEUTSCHER TEE & KRÄUTERTEE VERBAND

Kyra Schaper

PR-Referentin | PR Officer

tee • Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.

German Tea & Herbal Infusions Association

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel: +49 40 23 60 16-12 | Mobil: + 49 151 541 477 95

Web: www.teeverband.de | Instagram: @teeverband #teeziehtimmer