



Im Tee-Labor: Hier entwickelt das Frankfurter Teehaus Ronnefeldt seine neuen Kreationen – mit edlen Blättern aus aller Welt und einer Testerin, die 200 Tassen am Tag probiert.

Foto Victor Hedwig

Geräuschvoll schlürft Sandra Nikolei den Tee aus der flachen weißen Tasse. Zweimal zieht sie aus den Mundwinkeln Luft in den Mund und spuckt dann in ein hüfthohes Gefäß neben sich. Schlürfen und Spucken: Das sind bei Tee-Testerin Sandra Nikolei Zeichen für Professionalität. „Viel Sauerstoff im Mund verstärkt den Geschmack“, erklärt die 42-Jährige. Aromatisch, nicht modrig

Schlürfen und Spucken

lei hat ihren Fehler erst während ihres ersten Praktikums in einem Teeladen zwei Jahre später bemerkt.

Bis zu 200 Tassen Tee probiert Sandra Nikolei mittlerweile am Tag. Alkohol ist vor wichtigen Verkostungen tabu, Knoblauch und Scharfes isst sie sowieso nicht gern, und geraucht hat sie noch nie. „Gott sei Dank – ich kann mir nicht vorstellen, wie man dann noch schmecken kann.“ Ihr Geschmackssinn, das ist ihr

ren im Trend. Und auch Tees mit Küchengeschmack verkaufen sich gut, Käsekuchen-Tee zum Beispiel. „Der ist halt kalorienärmer als der Kuchen selbst“, lacht Sandra Nikolei. Sie selbst trinke oft kolumbianischen Kakao-Tee, statt Schokolade zu essen, und halte sich mit Ingwertee fit. Generell unterscheidet sie zwei deutsche Kundengruppen: die, die ihren Tee im Bio- oder Teeladen kaufen und eher Wert auf Qualität legen, und die