

# Schlürfen erlaubt

**Geschäftsbericht:** Von Worspwede aus werden exquisite Teesorten in die weite Welt geschickt

VON CORNELIA HAGENAH

„Worspwede“, „Morgentau“, „Bergkräuter“ oder auch „Good Vitality“ sind nur einige Namen der rund 300 verschiedenen Teesorten, die im Gewerbegebiet Neu St. Jürgen hergestellt werden und von hier in die weite Welt exportiert werden. Die Firma Romnefeldt, eines der ältesten Teeunternehmen in Europa, setzt auf hochwertige und exquise Teeproduktion und hat die Produktionsstätte 1994 von Frankfurt nach Neu St. Jürgen verlagert. Kräuter- und Früchtetees sowie Schwarzer Tee und Grüner Tee, versehen mit verschiedensten Aromen, werden hier in innovativen Automatisierungsprozessen hergestellt.

Neben der Produktion ist das Tee-Tasting ein wichtiger Bestandteil in der Qualitätssicherung. Nadine Dunkel, seit 2008 für das Unternehmen tätig, ist verantwortlich für die Auswahl und die Sorten. Mehrmals täglich probiert sie Tee. „Schlürfen ist erlaubt“ sagt sie und trinkt den Schluck Tee mit einem kurzen Schlürferäusch, der jedoch sehr professionell klingt. Beim Testen sei auch die Nase wichtig, denn Duftstoffe steigen auf, und erst dann können alle Geschmacksvarianten erkannt werden, ergänzt sie. Gerade probiert sie „Morgentau“, einen Grünen Tee mit Mango-Zitrusgeschmack. „Das ist unser Klassiker, weltweit ist er unter diesem Namen bekannt“.

## Export in 80 Länder

Mit dem Klimawandel und veränderten Umweltbedingungen, erklärt die studierte Lebensmitteltechnikerin, würden sich die Zutaten ändern. Auch Ernteeinbußen durch Dürre wie derzeit in Südafrika, machten eine ständige Qualitätssicherung notwendig. Dies ist wichtig, denn Romnefeldts Tees werden in 80 Länder exportiert, hauptsächlich für die gehobene Gastronomie und Hotellerie sowie für den Fachhandel in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Fast vier Millionen Teebeutel verlassen jeden Monat das Teufelsmoor, um Teeurunden in aller Welt zugeführt zu werden. Im Gewerbegebiet kümmern sich je nach Saison 70 bis 100 Mitarbeiter um die Produktion und Verpackung. Der Teeinkauf ist innerhalb der Geschäftsleitung, im Stammhaus in Frankfurt/Main angesiedelt, wo sich auch die Marketingabteilung und die Geschäftsführung befindet. Es sind hauptsächlich Tees aus China, Sri Lanka und Indien, aber auch Tansania und Südafrika gehören zu den Herkunftsländern.

„Romnefeldt-Tees werden ausschließlich nach der orthodoxen Methode hergestellt“, erklärt Werkleiter Bernd Brockmann. Handarbeit sei bestimmend für die Herstellung, um höchste Qualität zu gewährleisten. Nur



Auf die Nase kommt es an: Nadine Dunkel probiert täglich mehrere Sorten Tee. Die Auswahl ist üppig, wie man sieht.

FOTOS: MAXIMILIAN VON LACHNER

die oberen zwei Blätter und die Blüte der Pflanze würden geplückt und in Worspwede mit Aromen gemischt, die in großen Behältern neben der Maschine in der großen Produktionshalle stehen. getrocknete Rosenblätter, geschnittener Ingwer oder Zitronenlemongras. Aromadie werden in flüssiger Form

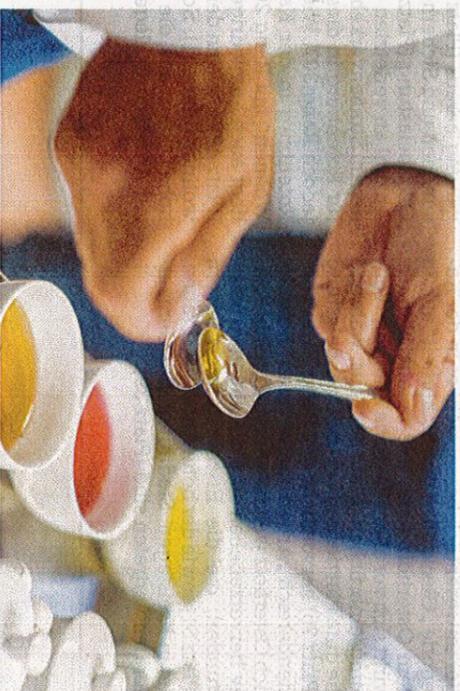
mittels Düse der Mischung zugeführt. Die abgefüllten Mischungen landen zunächst auf dem Teeboden im ersten Stock der Produktionshalle. Dabei werden Schwarztees räumlich getrennt von aromatisiertem Tee, Früchtetee, Grünen Tee und auch Bio-Tee aufbewahrt. Bis die vorbereiteten Mischungen abgepackt, etikettiert und in Kartons versandfertig sind, benötigt es jedoch noch einige Handgriffe.

## 50 000 neue Mitarbeiter

Laut Bernd Brockmann, der seit einem Jahr als Werkleiter für das Unternehmen tätig ist, haben sich die Anforderungen an die Betriebe im Laufe der Jahre geändert. So gäbe es jetzt mehr Zertifizierungen als früher, und auch das Management sei anders. Der Versand ist vor einigen Jahren nach ausgelagert worden, dafür werden jetzt Nachhaltigkeitsziele großgeschrieben. „Die gesamte Stromversorgung läuft über alternative, erneuerbare Energien, und das gesamte Verpackungsmaterial am Produktionsstandort wird recycelt“ erläutert Brockmann. Auch die Teebeutel seien größtenteils aus Bananenfasern hergestellt.

Schonend mit Ressourcen umzugehen, ist ein Anliegen Brockmanns, der Mitglied des Nachhaltigkeitspremiums im Hauptsitz des Unternehmens ist. Dort, in Frankfurt, ist auch die Idee für einen Nachhaltigkeitstag entstanden, der die Mitarbeiter am Donnerstag über das Miteinander in Arbeitsgruppen dazu animieren soll, alternative Lösungen für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt zu erarbeiten.

Dass sich die Worspweder Mitarbeiter recht intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigen, zeigt auch die Idee mit den gemieteten Bienen, die seit Montag auf der Wiese hinter dem Verwaltungsgelände ein neues Zuhause erhalten haben. Ein Bienenstock mit 50 000 Bienen ist dort eingezogen und soll nun im Teufelsmoor die Blüten bestäuben. Diese Kooperation mit der Bremer Firma Bee-Rent, der Geschäftsmodell es ist, ganze Bienenvölker zu vermieten, ist Teil eines in der Firmphilosophie verankerten Nachhaltigkeitskonzeptes des Romnefeldt-Hauptsitzes. Was aus den Bienen wird, muss ich noch zeigen. Aber wer weiß, vielleicht gibt es dann im nächsten Jahr auch Romnefeldter Honig zum Tee.



Beim Tea-Tasting, der Teeverkostung also, kommt es auf die Details an. Es muss ja schmecken.

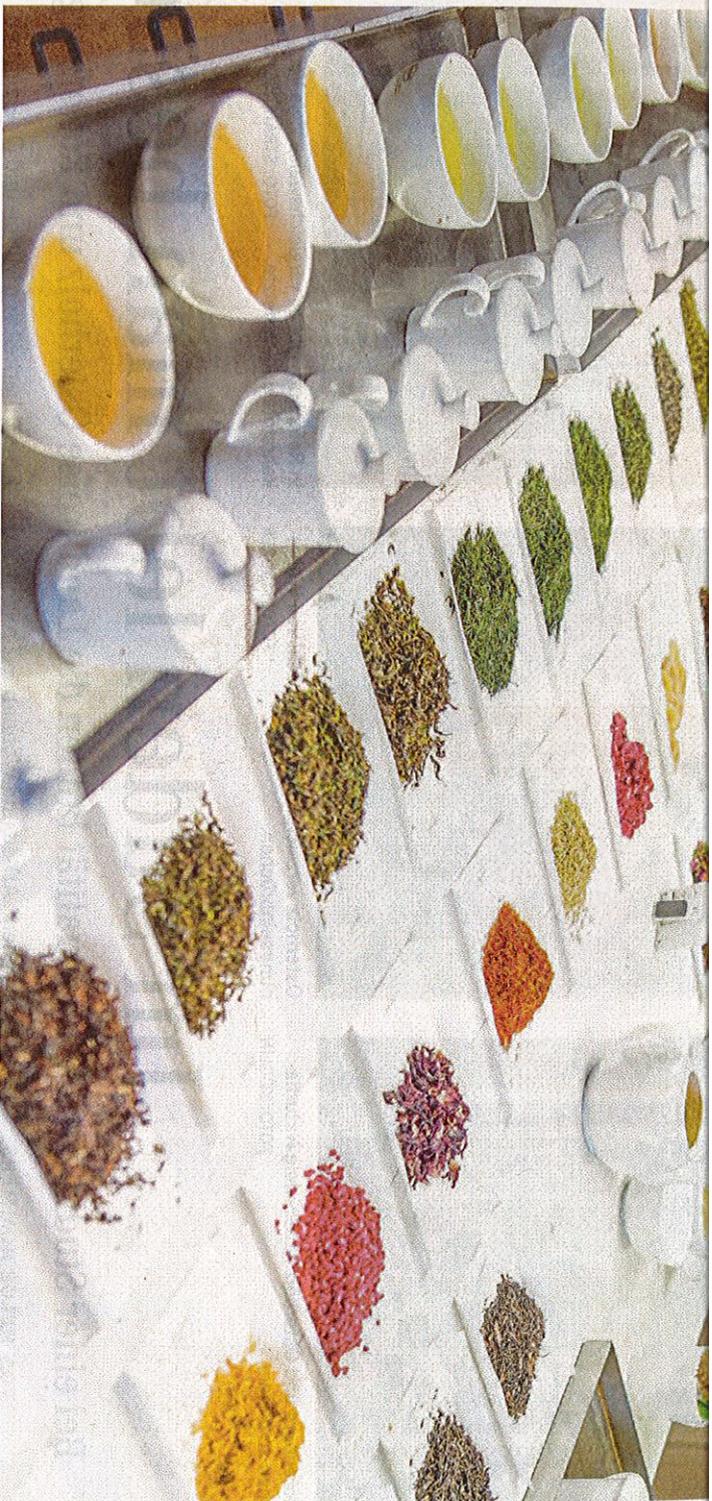
und erst dann kommen alle Geschmacksvarianten erkannt werden, ergänzt sie. Gerade probiert sie „Morgentau“, einen Grünen Tee mit Mango-Zitrusgeschmack: „Das ist unser Klassiker, weltweit ist er unter diesem Namen bekannt“.

## Export in 80 Länder

Mit dem Klimawandel und veränderten Umweltbedingungen, erklärt die studierte Lebensmittelchemikerin, würden sich die Zutaten ändern. Auch Ernteerbußen durch Dürre wie derzeit in Südafrika, machen eine ständige Qualitätssicherung notwendig. Dies ist wichtig, denn Ronnefeldts Tees werden in 80 Länder exportiert, hauptsächlich für die gehobene Gastronomie und Hotellerie sowie für den Fachhandel in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Fast vier Millionen Teebeutel verlassen jeden Monat das Teufelsmoor, um Teefernuden in aller Welt zugeführt zu werden. Im Gewerbegebiet kümmern sich je nach Saison 70 bis 100 Mitarbeiter um die Produktion und Verwaltung: Der Teeinkauf ist innerhalb der Geschäftsleitung, im Stammhaus in Frankfurt/Main angesiedelt, wo sich auch die Marketingabteilung und die Geschäftsführung befindet. Es sind hauptsächlich Tees aus China, Sri Lanka und Indien, aber auch Tansania und Südafrika gehören zu den Herkunftsländern.

„Ronnefeldt-Tees werden ausschließlich nach der orthodoxen Methode hergestellt, erklärt Werkleiter Bernd Brockmann. Handarbeit sei bestimmend für die Herstellung, um höchste Qualität zu gewährleisten. Nur



Auf die Nase kommt es an: Nadine Dunkel probiert täglich mehrere Sorten Tee. Die Auswahl ist üppig, wie man sieht.

FOTOS: MAXMILLIAN VON LACHNER

die oberen zwei Blätter und die Blüte der Pflanze würden gepflückt und in Worpsswede mit Aromen gemischt, die in großen Behältern neben der Maschine in der großen Produktionshalle stehen: getrocknete Rosenblätter geschnittener Ingwer oder Zitronenle gras. Aromaöle werden in flüssiger Form

mittels Düse der Mischung zugeführt. Die abgefüllten Mischungen landen zunächst auf dem Teeboden im ersten Stock der Produktionshalle. Dabei werden Schwarztees räumlich getrennt von aromatisiertem Tee, Früchtetee, Grünen Tee und auch Bio-Tee aufbewahrt. Bis die vorbereiteten Mischungen abgepackt, etikettiert und in Kartons versandfertig sind, benötigt es jedoch noch einige Handgriffe.

## 50 000 neue Mitarbeiter

Laut Bernd Brockmann, der seit einem Jahr als Werkleiter für das Unternehmen tätig ist, haben sich die Anforderungen an die Betriebe im Laufe der Jahre geändert. So gäbe es jetzt mehr Zertifizierungen als früher, und auch das Management sei anders. Der Versand ist vor einigen Jahren nach ausgelagert worden, dafür werden jetzt Nachhaltigkeitssziele großgeschrieben. „Die gesamte Stromversorgung läuft über alternative, erneuerbare Energien, und das gesamte Verpackungsmaterial am Produktionsstandort wird recycelt“ erläutert Brockmann. Auch die Teebeutel seien größtenteils aus Bananenfasern hergestellt.

Schonend mit Ressourcen umzugehen, ist ein Anliegen Brockmanns, der Mitglied des Nachhaltigkeitsgremiums im Hauptsitz des Unternehmens ist. Dort, in Frankfurt, ist auch die Idee für einen Nachhaltigkeitstag entstanden, der die Mitarbeiter am Donnerstag über das Miteinander in Arbeitsgruppen dazu animieren soll, alternative Lösungen für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt zu erarbeiten.

Dass sich die Worpssweder Mitarbeiter recht intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigen, zeigt auch die Idee mit den gemieteten Bienen, die seit Montag auf der Wiese hinter dem Verwaltungsgelände ein neues Zuhause erhalten haben. Ein Bienenstock mit 50 000 Bienen ist dort eingezogen und soll nun im Teufelsmoor die Blüten bestäuben. Diese Kooperation mit der Bremer Firma Bee-Rent, der Geschäftsmodell es ist, ganze Bienenvölker zu vermieten, ist Teil eines in der Firmenphilosophie verankerten Nachhaltigkeitskonzeptes des Ronnefeldt-Hauptstizes. Was aus den Bienen wird, muss ich noch zeigen. Aber wer weiß, vielleicht gibt es dann im nächsten Jahr auch Ronnefeldter Honig zum Tee.

Beim Tea-Tasting, der Teeverkostung also, kommt es auf die Details an. Es muss ja schmecken.

