



European
Tea
Culture
Institute

Our passion:

Tea cultures and preservation of tea
heritage in Europe.

Our mission:

Tea training, education and
research.

Our vision:

Rising awareness
understanding for tea
Europe

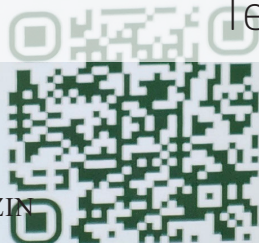


Europäische Teekulturkonferenz 2026

2. European Tea Culture Conference
Vom Kluntje zum Pairing

Bei der European Tea Culture Conference in Bremen und Ostfriesland zeigte sich Tee als Kulturerbe, Handelsware und Alltagsritual – aber auch als neue Sprache der alkoholfreien Gastronomie. ChefHeads Autorin Anke Sademann hat das Expertentreffen begleitet.

Text: Anke Sademann



© Anke Sademann



Nach vier intensiven Tagen mit 26 Fachvorträgen und fast 40 Teilnehmenden aus 13 Ländern ging die zweite European Tea Culture Conference am 9. Mai 2026 zu Ende. Bremen und Ostfriesland waren dafür mehr als nur eine Kulisse. Die Route führte vom Tee-Handels-Kontor am Bremer Domshof über Emden und Leer bis nach Norden – und damit von Handel, Logistik und Stadtgeschichte hinein in eine Region, in der Tee seit Generationen zum Alltag gehört.

Initiiert und kuratiert wurde die Konferenz im Wesentlichen von Prof. Dr. Hartwig Bohne, Präsident des European Tea Culture Institute, gemeinsam mit einem internationalen Expertengremium. Bohne, der in dieser Ausgabe von ChefHeads als Teekoryphäe porträtiert wird, führte das europäische Teenetzwerk nach der ersten European Tea Culture Conference 2024 in Dresden und dem European Tea Culture Symposium 2025 online nun nach Bremen und Ostfriesland.

Auftakt in Bremen: Tee zwischen Handelshaus, UNESCO und Zukunftslabor

Der Auftakt in Bremen begann nicht mit trockener Theorie, sondern stilecht mit einer Tasse in der Hand. Im Tee-Handels-Kontor Bremen am Domshof wurden die Teilnehmenden mit Afternoon Tea empfangen. Green Tea Yuzu und Milky Black Tea standen als neue Kaltgetränke für eine zeitgemäße, urbane Teekultur, ergänzt durch den typischen Bremer Klaben als saftigen Rosinenkuchen und regionale Spezialität. Danach führte der Weg zum Bremer Rathaus, das seit 2004 gemeinsam mit der Roland-Statue zum UNESCO-Welterbe gehört, und durch die historische Altstadt mit Dom, Böttcherstraße, Stadtmusikanten und Schnoor.

Damit gab Bremen den Ton für die vier Kongresstage an: Tee wurde nicht nur als Getränk, sondern auch als Kulturgut, Handelsware, Ritual, Tourismusfaktor und Zukunftsmedium behandelt. Am SRH Campus Bremen öffnete sich der Blick in die Gegenwart und Zukunft. Die Themen der Vorträge und Diskussionen reichten von koreanischer Teekultur und kenianischer Teeproduktion über UNESCO-Fragen und den Spezialitätenhandel bis hin zu kompostierbaren ChaDan-Filtern und Tee als Instrument der Mitarbeiterkommunikation. Ein Projekt führte Tee sogar gedanklich bis ins Weltall.

Einen weiten kulturhistorischen Bogen spannte Prof. Dr. Jaesup Pak vom Department of Tea Culture der Inje University in Busan/Südkorea mit seinem Beitrag zur transkulturellen Entstehung frühmodernen europäischen Teegeschirrs zwischen Korea, Japan und Europa. Weit über den Erdball hinaus – nämlich bis zum Mond – führt Prof. Nigel Mason gemeinsam mit Anna-Maria Wirth und Florence Grant von der University of Kent ihr – bis dato nur theoretisches – Experimentierfeld. In ihrem Projekt „Tea on the Moon“ geht es nicht darum, wie man im Raumschiff stilvoll Afternoon Tea serviert, sondern wie Tee als Pflanze, Ritual und Forschungsobjekt unter extremen Bedingungen zukünftig lesbar wird. Dazu passend wurde Tee von „Kassiopeia“ gereicht, einem seit über 70 Jahren existierenden Teegeschäft in Bremen, dessen 95-jährige Gründerin noch heute selbst Tee mischt und verkauft – und freudestrahlend an der Konferenz teilnahm.



© Anke Sademann



© Anke Sademann



Tee im Weltraum

Was zunächst spielerisch klingt, berührt wissenschaftliche Fragen der Space Agriculture: von Pflanzenstress und Klimaforschung bis hin zu Sensorik und Astronautenpsychologie. Die Teepflanze reagiert sensibel auf Wasserqualität, Mineralien, Trockenheit, Feuchtigkeit, Boden sowie Stress und zeigt diese Veränderungen in ihrer Chemie, Farbe, ihrem Wachstum und ihrem Geschmack. Damit wird sie zur Modellpflanze für extreme Umweltbedingungen.

In der Space Agriculture geht es jedoch nicht nur darum, was Astronautinnen und Astronauten essen könnten. Pflanzen können auch psychologische Anker sein: Etwas Lebendiges zu pflegen, es morgens zu gießen und Verantwortung zu übernehmen, kann sehr hilfreich sein. Auf dem Mond oder auf einer Raumstation fehlt eine natürliche Umgebung. Eine Pflanze kann dort mehr sein als ein Forschungsobjekt, sie kann Sinn stiften. In diesem Projekt ist Tee nicht einfach ein Getränk, sondern ein Sensor, der zeigt, wie Stress schmeckt. Zugleich macht er komplexe Forschung anschaulich: Klima, Chemie, Raumfahrt und Ernährungssysteme werden plötzlich über eine Pflanze erzählbar, die jedem bekannt ist.

Auch eine deutsche Standortfrage schwang mit. Die Teewelt verteilt sich schließlich nicht auf einen einzigen Ort. Bremen präsentierte sich als Stadt der kulinarischen Logistik, der historischen Handelsbezüge und des Kongressrahmens. Hamburg bleibt im deutschen Teekosmos vor allem ein Handels- und Importzentrum mit Branchenvertretung und großen Unternehmen. Ostfriesland steht dagegen für Konsum, Ritual und Alltag. Diese drei Ebenen ergänzen sich: Hamburg handelt, Bremen vermittelt und Ostfriesland trinkt Tee und macht so aus dem Getränk eine regionale Kulturpraxis.

Von Bremen ins Teeland: Emden, Kluntjes und die Kunst des Nicht-Rührens

Am dritten Tag führte der Kongressbus von Bremen nach Emden aufs ostfriesische Festland. Bei THIELE TEE, einem ikonischen Teefamilienunternehmen, das 1873 gegründet wurde, war für die Teilnehmenden bereits die Teetafel gedeckt. Getrunken und zelebriert wurde nach allen Regeln der ostfriesischen Teekunst. Auf dem Tisch stand Silver Broken, bei Thiele besser bekannt als Broken Silber. Kanne, Kluntje, Sahne, Löffel, Zeit – alles hat seinen Platz und Ablauf.

Die Teeregeln klingen schlicht und sind doch unumstößlicher Teil eines Rituals: ein Löffel Tee pro Person, dazu einer „für die Kanne“. Zunächst wird nur wenig heißes Wasser aufgegossen, damit sich die Blätter öffnen können. Dann wird nachgegossen, gewartet und schließlich serviert.

In der ostfriesischen Teekultur ist selbst der kleine geschwungene Löffel kein Nebendarsteller. Er wird nicht zum Umrühren benutzt, sondern dient der höflichen Indikation des Gastes: Wer ihn später in oder auf die Tasse legt, möchte nicht weiter nachgeschenkt bekommen. Auch der Zucker hat Gewicht. Der Kluntje, ein großes Stück Kandis, wird mit der „Kluntjezange“ in die Tasse gelegt. Dann folgt der starke Tee, der durch ein „Tüllensieb“ an der Tülle der Kanne in die Tasse läuft. Zum Schluss wird mit dem Sahne- oder Rahmlöffel („Romlöpel“) die Sahne langsam am Rand hineingegeben. Sie sinkt ab und steigt als helles „Wulkje“ Wölkchen wieder auf – jenes Sahnewölkchen, das an den weiten, nordischen Himmel Ostfrieslands und



© Anke Sademann



© Anke Sademann



© Anke Sademann



© Anke Sademann



ziehende Wolken über flachem Land erinnert. Umgerührt wird nicht. Die Schichten sollen erhalten bleiben: Erst die sahnige Milde, dann der kräftige Tee und zuletzt die Süße am Boden.

Diese Dramaturgie ist leise, aber präzise. Früher war der Kluntje nicht nur Süße, sondern auch ein kleines Stück Luxus. Zucker war kostbar. Wer ihn rührte, löste ihn sofort auf. Wer ihn jedoch unberührt am Boden der Tasse ließ, konnte mehrere Tassen davon trinken. Auch das Wulkje ist nicht nur Dekoration. Es verwandelt die Tasse in ein kleines Landschaftsbild: dunkler Tee, helle Sahne, Wolkenbewegung. Die Bewegung gegen den Uhrzeigersinn wird oft als Zeichen gedeutet, die Zeit für einen Moment anzuhalten. Teezeit heißt hier: sitzen, schauen, warten, trinken. Vielleicht gilt deswegen: man darf den Tee nicht rühren!

In Emden schaut auch Otto Waalkes auf diese Szene. Der berühmte „Emder Jung“ und Ehrenbürger der Stadt blickt aus einem Bilderrahmen auf die Teezeremonie und scheint damit zu sagen, dass auch sein weit über den Tassenrand hinaus bekannter Humor selbstverständlich auch zu dieser regionalen Kultur gehört. Ostfriesland nimmt Tee sehr ernst – aber nie ohne ein Augenzwinkern.

Hinter dieser scheinbaren Selbstverständlichkeit steckt präzise Arbeit. Thiele ist ein kleines Familienunternehmen, in dem Wissen von Generation zu Generation weitergegeben wird: von erfahrenen Teeleuten an jüngere Mitarbeitende. Damit der Broken Silber Jahr für Jahr so schmeckt, wie die Ostfriesen es erwarten, werden Teemuster aus den Ursprungsländern verkostet, verglichen und neu kombiniert. Vor allem kräftige Assam-Tees spielen dabei traditionell eine wichtige Rolle.

In einer Region, in der pro Kopf rund 300 Liter Tee im Jahr getrunken werden und damit internationale Rekorde gebrochen werden, ist Geschmack kulturelles Gedächtnis. Ein ostfriesischer Alltagstee muss wiedererkennbar bleiben – kräftig, rund und vertraut.

Ritual trifft Rezeptur: Bunting, Blend und Alltagstee

Am Nachmittag wechselten die Konferenzteilnehmer von der Teelounge in die Produktion. Bei Bunting in Nortmoor zeigte Stiftungsvorstand Celia Brandenburger im Rahmen der Werksführung, wie viel Technik, Erfahrung und Präzision hinter einer Tasse Ostfriesentee stecken. Während am Vormittag bei Thiele Kluntje, Löffelzeichen und Familienritual im Mittelpunkt standen, drehte sich nun alles um Rezepturen, Dosierwaagen, Rüttelsiebe, Mischtrommeln und Packungen.

Man lernt: Eine ostfriesische Mischung besteht nicht aus einer einzigen Herkunft, sondern kann aus 20 bis 30 verschiedenen Tees komponiert sein. Da Tee ein Naturprodukt ist, verändern sich Duft, Farbe und Geschmack je nach Jahrgang, Ernte und verfügbarer Partie. Deshalb müssen Rezepturen regelmäßig überprüft und angepasst werden. Das Ziel bleibt dennoch dasselbe: Die Tasse Tee soll so schmecken, wie die Kundinnen und Kunden es gewohnt sind.

Besonders anschaulich wird das beim Bunting-Klassiker Grünpack. Der Name kann Nicht-Ostfriesen in die Irre führen, denn Grünpack ist kein Grüntee, sondern ein Schwarztee, der nach seiner grünen Verpackung benannt wurde.



Solche Produkte zeigen, wie stark die ostfriesische Teekultur zwischen Ritual und Alltagspraktik oszilliert. Einerseits gibt es die traditionelle Kanne mit losem Tee, Kluntje und Sahnewölkchen. Andererseits ist der Teebeutel längst Teil moderner Alltagskultur. Dafür werden sogenannte Fannings, die kleinsten Teepartikel, eingesetzt. Sie ziehen schnell und ergeben eine kräftige Tasse.

In der Verpackungsanlage wird aus dem Blend schließlich ein Produkt. Die fertigen Mischungen lagern in großen Behältern, laufen von oben in die Maschine, werden exakt abgewogen und in Packungen gefüllt. Zwischen traditionellem Ritual und industrieller Präzision besteht kein Widerspruch. Beides gehört zur ostfriesischen Teekultur: die Tasse am Tisch und die Rezeptur, die sie ermöglicht.

Bünting steht jedoch nicht nur für die Produktion, sondern auch für die Vermittlung. Alina Tammäus von der Ostfriesland Tourismus GmbH verdeutlichte in einem Vortrag, warum Tee für die Region weit mehr als nur ein Getränk ist. Tee wurde hier nicht für Gäste erfunden, sondern gehört seit Jahrhunderten zum Alltag. Genau deshalb funktioniert er touristisch: nicht als Kulisse, sondern als fester, authentisch gelebter Bestandteil der Kultur.

Neben dem Wulkje prägt vor allem die Ostfriesische Rose das Bild der Region. Das traditionelle Dekor, mal als offene, mal als geschlossene Rose gestaltet, findet sich auf unzähligen Teeservices und ist längst zum visuellen Erkennungszeichen Ostfrieslands geworden. Ostfriesland verkauft Tee nicht als Requisit, sondern macht eine seit Generationen gepflegte Praxis erfahrbar.

Nach dem Produktionsbesuch führte der Weg weiter nach Leer in das kleine Bünting Teemuseum. Dort stand wieder die Erzählung im Mittelpunkt: Teedosen, Porzellan, Zuckerzangen, Kannen und die Frage, warum ausgerechnet Schwarztee, Kluntje und Sahne in Ostfriesland zu einem kulturellen Zeichensystem wurden. Henning Priet, der Leiter des Bünting Teemuseums, öffnete dabei den Blick nicht nur auf die Vergangenheit.

Es wurde spannend, als Priet vom Museumstee sprach, während die Kongressteilnehmenden die Hausmischung kosteten: Sie ist milder als klassische Ostfriesentees und richtet sich an Gäste, die den kräftigen, herben Geschmack nicht gewohnt sind. Doch in der Tasse steckt nicht nur regionale Tradition, sondern auch Gegenwart. Die Assam-Produktion, lange eine zentrale Herkunft für ostfriesische Mischungen, steht seit geraumer Zeit unter Druck – durch Klima, Rückstandsfragen, Bio-Verfügbarkeit und schwankende Ernten. Deshalb spielt Tee aus Kenia in manchen Mischungen eine größere Rolle. Entscheidend ist, dass der Tee so schmeckt, wie er schmecken soll: vertraut.

Im Museum: Von Handelswegen, Teepflanzen und globalem Geschmack

Was in Leer noch als praktische Frage des Blendings erschien, wurde am folgenden Tag im Ostfriesischen Teemuseum in Norden bei einer Führung ausführlicher erläutert. In dem ehemaligen Rathaus und den angrenzenden Gebäuden wird Tee nicht als hübsche Küstenfolklore präsentiert, sondern als Kulturform: mit Handelswegen, Porzellan, einer Teebeutelmaschine, Kluntje, der Drei-Tassen-Regel, Wohnstuben, der Kolonialgeschichte und der Gegenwart.



Eine alte Teebeutelmaschine erzählt beispielsweise von der Industrialisierung des Tees. Das Papier von der Rolle wurde gefaltet, befüllt und früher mit kleinen Metallclips verschlossen. Heute geschieht das recyclingfreundlicher. Von dort führt die Geschichte zurück zum frühen Teehandel: Im 16. Jahrhundert kam Tee über China, portugiesische und niederländische Handelswege nach Europa. Die Niederländer brachten grünen Tee über Batavia, das heutige Jakarta, nach Amsterdam. Anfangs war Tee ein teures Luxus- und Medizingut. Ostfriesland kam durch seine Nähe zu den Niederlanden und seine Küstenhäfen früh damit in Berührung. Was heute zur regionalen Alltagskultur gehört, begann als globaler Handel über monatelange Seereisen.

Auch die Teepflanze selbst ist Teil der Weltgeschichte. Die chinesische Teepflanze wuchs nicht überall: In Assam scheiterte sie zunächst, während sie in den Höhenlagen Darjeelings gut gedieh. In Assam entdeckte man später eine großblättrige Variante, die zur Grundlage kräftiger Schwarztees wurde. Durch britische Kolonialpolitik, Kreuzungsversuche und Plantagenwirtschaft breitete sich der Teeanbau schließlich über weitere Länder aus. Tee ist eine globale Pflanze, aber keine, die sich beliebig verpflanzen lässt.

Im Museum lässt sich zudem lernen, dass Qualität bereits vor der Verarbeitung beginnt. Für hochwertigen Tee werden nur die Knospe und die zwei obersten Blätter gepflückt („Two leaves and a bud“). Das dritte Blatt bleibt stehen, da es die Qualität mindern würde. Maschinen eignen sich dafür kaum, da sie zu grob schneiden und auch ältere Blätter und Stängel erfassen. Deshalb bleibt die Teeernte in vielen hochwertigen Segmenten Handarbeit. Die Teepflanze wächst schnell nach – oft innerhalb von fünf bis sieben Tagen –, sodass während der Erntesaison fast ununterbrochen gepflückt wird. Die Qualität des Tees beginnt nicht in der Tasse, sondern zwischen zwei Fingern: bei der Entscheidung, welches Blatt gepflückt wird – und welches stehen bleibt.

Für ostfriesischen Tee ist besonders der Second Flush wichtig, jene zweite Ernte, die kräftige, aromatische Tees liefert. Ob aus derselben Pflanze Grüntee oder Schwarztee entsteht, hängt von der Verarbeitung ab. Nach dem Welken wird Grüntee direkt getrocknet. Für Schwarztee werden die Blätter zusätzlich gerollt, sodass Pflanzensäfte austreten und oxidieren. Dabei verfärben sie sich kupferrot, weshalb man in China von rotem Tee spricht. Erst die Trocknung macht schließlich den dunklen Schwarztee, wie er in Ostfriesland geschätzt wird.

Kulturerbe in der Tasse: China, Europa und Ostfriesland

Dr. Irena Weber von der University of Primorska, Fachbereich Tourismus, und Medina Baskar Weber von der Shanghai Jiao Tong University stellten Tee im Norden in einen größeren Kulturerbe-Kontext. Am Beispiel Chinas wurde deutlich, dass Tee nicht nur in der Tasse stattfindet. So ist der Westsee von Hangzhou als Kulturlandschaft UNESCO-Welterbe, während traditionelle chinesische Teeverarbeitungstechniken und soziale Praktiken als immaterielles Kulturerbe geschützt sind. Landschaft, Pflanze, Handwerk, Ritual und soziale Bedeutung greifen ineinander. Genau darin liegt eine Parallele zu Ostfriesland, wo Tee ebenfalls nicht nur ein Getränk, sondern eine Praxis ist, die Raum, Alltag und Gemeinschaft formt.





Die Diskussion weitete den Blick von der Tasse auf die Kulturpolitik. Wer entscheidet eigentlich, was als Kulturerbe gilt? Wo verlaufen die Grenzen einer Tradition – regional, national oder europäisch? Und ließe sich die ostfriesische Teekultur künftig auch grenzüberschreitend denken, etwa im Austausch mit den Niederlanden oder Dänemark? Gerade der Vergleich mit China zeigte, dass Kulturerbe nicht nur aus Objekten, sondern auch aus Landschaften, Praktiken, Handwerk, Ritualen und sozialen Beziehungen besteht. In Europa wird diese Frage oft auf institutioneller Ebene verhandelt, in Ostfriesland lebt sie zugleich ganz alltäglich weiter – in der Teetasse.

Im Anschluss führte Prof. Dr. Raghu Raghavan den Kongress noch einmal nach Assam, jener Herkunftsregion, die für die Herstellung der kräftigen ostfriesischen Schwarztees lange von zentraler Bedeutung war. Doch Assam ist mehr als ein romantischer Herkunftsname. Es ist eine Teelandschaft unter Druck. Klimawandel, Hitze, unregelmäßiger Regen, sinkende Wasserstände, schlechtere Böden, der Verlust von Bäumen und steigender Schädlingsdruck verändern die Teegärten.

Zugleich geraten die Menschen, die dort leben und arbeiten, sozial unter Druck. Viele junge Menschen ziehen weg, während Frauen einen großen Teil der Pflückarbeit übernehmen und doch oft marginalisiert bleiben. Raghavans Projekt fragt deshalb nicht nur nach Klima- oder Ertragsdaten, sondern auch nach den Stimmen der Menschen vor Ort. Was erzählen die Menschen in den Teegarten-Gemeinschaften selbst? Wie erleben sie den Wandel? Welche Formen von lokalem Wissen und kulturellem Erbe könnten helfen, Resilienz aufzubauen? Assam-Tee wird so vom Produkt zum sozialen Gefüge. Er steht für Arbeit, Landschaft, Hitze, Regen, Lohn und Erinnerung – und letztlich auch für die Frage, ob die Menschen hinter dem Tee eine Zukunft haben.

Damit schließt sich der Kreis zu Leer und Nortmoor. Ostfriesentee schmeckt nach Heimat, doch dieser Heimatgeschmack hängt von globalen Bedingungen ab. Rückstandsfragen, Bio-Verfügbarkeit, Wetterextreme und neue Herkunftsländer beeinflussen, welche Zutaten verwendet werden können. Kenia kann in manchen Blends Assam teilweise ersetzen. Für die Kundschaft bleibt entscheidend, dass der vertraute Geschmack erhalten bleibt. Doch hinter dieser Vertrautheit steckt ein hochbewegliches System. In dieser Tasse steckt nicht nur Ostfriesland, sondern die Weltlage.

Zehn Jahre immaterielles Kulturerbe - und ein Blick nach vorn

Den Schlusspunkt setzte Dr. Matthias Stenger mit einem Ausblick auf die ostfriesische Teekultur als immaterielles Kulturerbe. Ende 2026 jährt sich die Aufnahme in das bundesweite Verzeichnis zum zehnten Mal. Nachdem die neue Direktorin des Ostfriesischen Teemuseums, Mirjana Culibrk, die Kongressteilnehmer:innen begrüßt hatte, gab sie dem ehemaligen Direktor das Wort. Stenger, der heute die Ostfriesische Landschaft in Aurich leitet, erinnerte daran, dass das Museum selbst aus einem 1919 nach dem Ersten Weltkrieg gegründeten Heimatverein hervorging. Doch auch eine lebendige Kultur braucht Pflege. Mobilität, Beschleunigung und der Bruch von Familienroutinen können Traditionen schwächen. Zugleich liegt darin ihre Chance: In einer hektischen Gegenwart wird die Teetied als bewusste Pause wieder lesbar.





Die ostfriesische Teekultur braucht kein großes Spektakel, um lebendig zu sein. Ihre Kraft liegt gerade darin, dass sie Alltag ist.

Und damit weist der Kongress weit über Ostfriesland hinaus. Dr. Henrik Scander von der Universität Örebro in Schweden beschrieb Tee als gastronomischen Akteur, nicht als alkoholfreie Ersatzlösung, sondern als eigenständiges Pairing am Tisch. Tee könne, so Scander, über Temperatur, Textur, Timing, Service und Sprache wirken – anders als Wein, aber nicht weniger komplex.

In vielen Restaurants wird Wein selbstverständlich präsentiert: als Begleiter, als Erklärung, als kultureller Wert. Wer keinen Alkohol trinkt, bekommt dagegen oft eine „Alternative“. Schon das Wort macht das Getränk kleiner. Tee kann diese Hierarchie verschieben. Er muss Wein nicht imitieren, um ernst genommen zu werden. Er kann seine eigenen Stärken ausspielen: Wärme oder Kühle, Adstringenz, Textur, Duft, Klarheit, Ruhe. Ein gereifter Pu-Erh kann erdige Tiefe bringen, ein Cold-Brew-Grüntee kann vegetarische Gerichte frisch und präzise begleiten, ein Oolong kann Käse heben und ein Lapsang Souchong kann Schokolade rauchig spiegeln.

Für die Gastronomie eröffnet sich hier ein spannendes neues Spielfeld: Tee als Teil moderner Non-Alcohol-Pairings jenseits von Saftbegleitung und Weinimitation. Die Zukunft der alkoholfreien Getränkebegleitung liegt nicht nur darin, alkoholfreien Wein zu kreieren. Sie liegt auch darin, Getränke ernst zu nehmen, die ihre eigene Kultur, Sensorik und Dramaturgie mitbringen.

Deshalb bleibt ChefHeads an zwei Linien dran: Tee als eigenständiger Baustein moderner alkoholfreier Pairings und die ostfriesische Teekultur, deren Anerkennung als immaterielles Kulturerbe Ende 2026 ihr zehnjähriges Jubiläum erreicht. Denn vielleicht liegt die Zukunft des Tees genau zwischen diesen Polen: im feinen Glas eines Non-Alcohol-Pairings und in der ostfriesischen Tasse, in der der Löffel nicht rührt, sondern spricht.

Links & Informationen
European Tea Culture Institute
www.european-teaculture.institute

Kongressband

Begleitend zum Kongress erschien im Kellner-Verlag der Band The cultural heritage of tea in Bremen and East Frisia. Das Buch bündelt Themen, die auch den Kongress prägten: Bremer Rathaus und Roland als UNESCO-Welterbe, ostfriesische Teekultur als immaterielles Kulturerbe, Porzellan mit teebezogenem Dekor, Spezialitäten wie Krintstuut, Klaben und Bremer Brot, Unternehmergeschichten von Kassiopeia Tee, Bünting, Thiele, Tee-Handels-Kontor Bremen und ALTHAUS TEE sowie Fragen zu schwarzem Tee, Handel, Veredelung und Logistik.

Bestellung

www.kellnerverlag.de/the-cultural-heritage-of-tea-in-bremen-and-east-frisia.html