

# Bergedorfer Zeitung

## „Tea to go“ – Der neue Trend aus Bergedorf

Allermöhe (wi). Tradition und Innovation – für das Teehaus Hälssen und Lyon kein Widerspruch. So verwundert es nicht, dass das 129 Jahre alte Familienunternehmen aus dem Gewerbegebiet Allermöhe mit einer Weltneuheit auf den Markt gekommen ist: das „Tea to go“-System. Während Außer-Haus-Kaffeetrinker problemlos ihr Heißgetränk genießen können, stellt sich Teetrinkern nach zwei bis fünf Minuten die Frage: Wohin bloß mit dem Teebeutel? Das „Tea to go“-System von Hälssen & Lyon hat eine einfache Antwort parat: in den Deckel. Zwei Jahre hat das Unternehmen daran gearbeitet, das patentierte und mit Preisen ausgezeichnete System zur Marktreife zu bringen. S. 15



Malke Neupert (23) zeigt, wie's geht: Einfach an dem Papp-Etikett, das auch über die Teesorte informiert, ziehen. Schon taucht der Beutel aus dem Wasser auf und verschwindet in einem Fach unter dem Deckel. Dort bleibt er, bis er samt Becher entsorgt wird.

## Deckel mit Pfiff erobert die Welt



Seit Mitte der 1990er-Jahre befinden sich Lager und Produktion des 129 Jahre alten Familienunternehmens am Wilhelm-Iwan-Ring. Fotos: Witt/Rath



In dem weltweit größten Lager für Teespezialitäten am Wilhelm-Iwan-Ring stehen auch moderne Maschinen zum Mischen aromatisierter Tees.

**Die Firma Hälssen & Lyon aus Allermöhe hat eine Weltneuheit entwickelt: das „Tea to go“-System.**

Von Jule Monika Witt

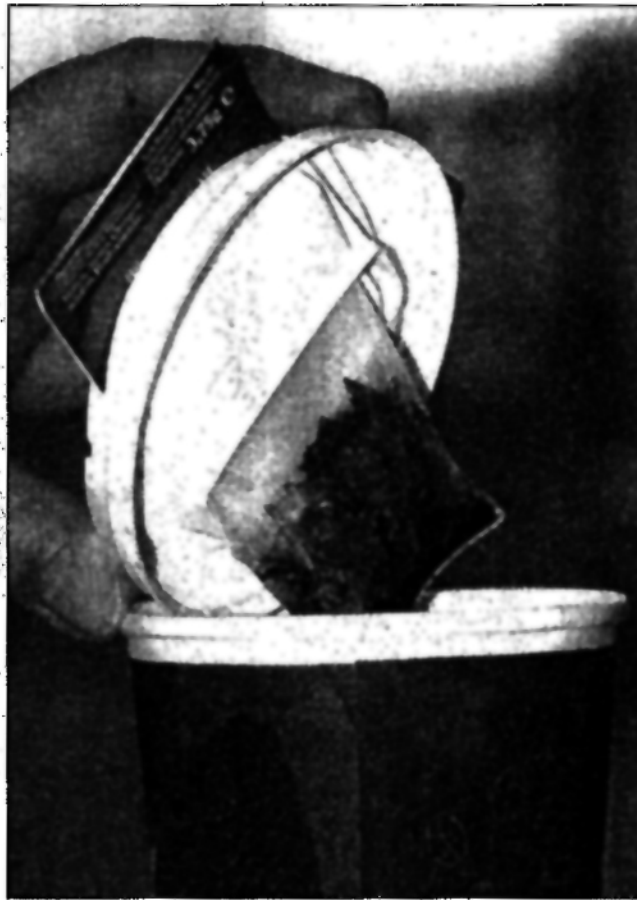
Allermöhe. Wenn es um Innovationen geht, hat die Firma Hälssen & Lyon seit jeher die Nase vorn. Angefangen von der Entkoffeinierung über die Entwicklung von Instant-Tee und aromatisierten Sorten bis hin zu Teepads für Espressomaschinen: Alle Erfindungen stammen aus dem Hause des traditionsreichen Familienunternehmens in vierter Generation am Wilhelm-Iwan-Ring 6 in Allermöhe. Und erneut wartet Hälssen & Lyon mit einer Weltneuheit auf, für die das Unternehmen sowohl den deutschen Verpackungspreis als auch den Worldstar Award erhielt: das „Tea to go“-System.

Das „to go“-Geschäft boomt weltweit. Doch während Kaffeetrinker unterwegs ihr aromatisches Heißgetränk aus dem verschlosseneren Pappbecher genießen können, haben Teetrinker nach zwei bis fünf Minuten ein Problem. Wohin mit dem Teebeutel? Das System von Hälssen & Lyon hat eine einfache Antwort parat: in den Deckel. Ist die individuell bestimmbare Ziehzeit abgelaufen, wird der Beutel einfach aus dem Wasser in den Deckel gezogen. Dort bleibt er, bis er samt Becher entsorgt wird.

Das Unternehmen hat sich seine Erfindungen patentieren lassen und rechnet mit ihrem weltweiten Absatz. „Die Nachfrage ist groß“, bestätigt Kai Lembke, Manager für die Geschäftsentwicklung bei Hälssen und Lyon. „Das System fügt sich perfekt in die Arbeitsabläufe von Coffee-Shops ein und verspricht damit eine neue Umsatzquelle“, sagt Lembke. Auch für das Allermöher Unternehmen. Denn Coffee-Shops schließen weltweit wie Pilze aus dem Boden. So ist es auch kein Zufall, dass die Teebeutel des „Tea to go“-Systems auf 300 Milliliter Wasser – das Standardmaß der Pappbecher – ausgerichtet sind, während sich normale Teebeutel nur für eine Wasserzufuhr von 150 bis 200 Millilitern eignen. „In diesen Deckeln steckt unser gesamtes Know-how“, sagt Lembke nicht ohne Stolz.

Gestalt angenommen hat die Idee im ersten Stock am Wilhelm-Iwan-Ring. Dort befindet sich die Produktentwicklung, in der Jörn Burchard das Sagen hat. Etwa zwei Jahre hat er gebraucht, um das System bis zur Marktreife zu entwickeln. Das Sortiment umfasst zwölf Sorten hochwertiger Blatttees: sechs Schwarz-, zwei Früchte-, einen Grün- und zwei Kräutertees. Nicht zu vergessen die Spezialität Chai.

Der Stammsitz des Unternehmens befindet sich seit 129 Jahren am Pickhuben 9. Damit ist Hälssen & Lyon der älteste



Einfach, aber wirkungsvoll: Mit dem Deckel, den die Firma Hälssen & Lyon entwickelt hat, muss sich kein Außer-Haus-Teekonsument mehr fragen, wohin mit dem Teebeutel. Nach der Ziehzeit wird er einfach aus dem Wasser in den Deckel gezogen. Dort bleibt er, bis er samt Becher entsorgt wird.

Mieter der Speicherstadt. Mitte der 1990er-Jahre erwarb die Firma ein Grundstück in Allermöhe, baute dort ein Hochregallager mit 40 000 Palletten-Stellplätzen, auf denen mehr als 15 000 Tonnen Tee aus allen Anbauländern lagern. Betriebsleiter Johann Uhl und seine 100 Mitarbeiter bedienen modernste Maschinen, die die Tees veredeln oder aus aromatisierten Sorten innerhalb von acht Stunden 18- bis 20 000 Teebeutel herstellen.

### TEE ALS WIRTSCHAFTSFAKTOR

Mit 46 785 Tonnen erreichte das Importvolumen 2006 in Deutschland einen Zuwachs von 12,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Gleichzeitig stieg auch die Teerausfuhr auf einen Spitzenwert: 25 302 Tonnen wurden 2006 von deutschen Unternehmen verarbeitet, veredelt und an-

schließend in alle Welt exportiert. Der Pro-Kopf-Konsum in Deutschland lag mit knapp 25 Litern in etwa auf dem Niveau der Vorjahre. Weltweit wurden 3,5 Millionen Tonnen Tee produziert – ein Zuwachs von 4,3 Prozent. Führendes Erzeugerland ist China.