**Die neue Teemarke für die Gastronomie: 5 Cups and some leaves**

**Ab November führt der Düsseldorfer Teehersteller TEEKANNE mit „5 Cups and some leaves“ erstmals eine Zweitmarke für die moderne Hotellerie und Gastronomie ein.**

**Düsseldorf, Oktober 2020.** Moderner Tee für urbanen Lifestyle, aus kontrolliert biologischem Anbau, nachhaltig, hochwertig und vegan: Das alles bietet die neue Gastronomie-Teemarke „5 Cups and some leaves“. Mit der neuen Out-of-Home Marke bietet TEEKANNE der modernen Hotellerie und Gastronomie ab November 2020 ein innovatives Label, das neben hochwertigen Ingredienzien ein besonderes Augenmerk auf Erlebnis, Lifestyle und Spaß am Teegenuss legt und sich an die trendorientierte Szene-Hotellerie und Gastronomie richtet.

Das Sortiment mit insgesamt 12 Teekompositionen zeichnet sich durch kreative Teemischungen in hundertprozentiger Bioqualität aus, die das Potential haben, Tee als stylisches Kultgetränk im hippen Großstadtleben zu etablieren. Ob der intensive Bio-Früchtetee „Sunny‘s Berry Mint“ mit minzigem Frische-Effekt, der Bio-Gewürztee auf Chai-Basis „Choc’n’Chai“ mit würzigen Chai-Noten und der entspannten Balance zwischen scharf und schokoladig, oder „8.20 Train to Assam“ – ein vollmundig-aromatischer Bio-Schwarztee mit malziger Note: „5 Cups and some leaves“ bietet exklusiven Teegenuss für die moderne Gastronomie, der mit Liebe und Leidenschaft hergestellt wird und seinen Ursprung in einer Berliner Start-up-Teemanufaktur hat.

**5 Cups and some leaves: Außergewöhnliche Mischungen für die moderne Gastronomie**

Die Welt der Hotellerie und Gastronomie ist im Umbruch: Uniforme Hotelzimmer im Einheitslook sind genauso passé, wie die Mainstream-Verpflegung, die es an jeder Ecke gibt. Wer heute geschäftlich oder privat unterwegs ist, erwartet das Besondere, das Ausgefallene, das Einzigartige. Mit der neuen Zweitmarke für die Gastronomie „5 Cups and some leaves“ bedient TEEKANNE diesen Anspruch. Das exklusive Label, das ausgefallene Teekreationen mit liebevollem Design und nachhaltigem Verpackungsmaterial – wie FSC-zertifizierte Faltschachteln, Teebeutelumhüllungen, welche im Altpapier entsorgt werden können, sowie Pyramidenbeutel aus biologisch abbaubarem Material –, Lifestyle und natürlich-hochwertigen Bio-Rohwaren kombiniert, macht jeden Schluck zu einem ganz besonderen Genussmoment. „Szene-Gastronomen mit modernem Anspruch, wollen ihrem hippen Großstadtpublikum keinen Tee von der Stange anbieten. Mit 5 Cups and some leaves bieten wir unseren Partnern in der Gastronomie und Hotellerie nun eine unverbrauchte stylische Marke mit dem Charme eines Start-ups“, erklärt Andreas Budach, Leiter des TEEKANNE Foodservices, das neue TEEKANNE Geschäftsfeld. Zusätzlich zur Gastronomie und Hotellerie wird die neue Marke auch im TEEKANNE Onlineshop unter [www.teekanne.de](http://www.teekanne.de) erhältlich sein.

**5 Cups and some leaves – das Sortiment:**

Früchtetees:

Sunny’s Berry Mint Bio-Früchtetee mit intensiven Fruchtnoten und minzigem Frische-Effekt.

Lemon Lazy Afternoon Bio-Früchtetee mit Ingwer und Lemon für gemütliche Nachmittage.

I want to Berry you Bio-Früchtetee mit Gewürzen.

Kräutertees

Mister Stomach Bio-Kräutertee mit keksig-minzigen Noten.

Triple Mint Bio-Minzteemischung

Everyday is like Sunday Bio-Kräutertee mit weichen Noten von Zimt und Minze.

Lederhosen Spirit Bio-Kräutertee mit Salbei, Kamille und Minznoten.

Choc’n’Chai Bio-Gewürztee mit Kakaoschalen und einem Hauch Chili.

Schwarztees:

8.20 Train to Assam Bio-Schwarztee mit vollmundig-aromatisch und fein malzigen Noten.

The Adventures of Earl Grey Aromatisierter Bio-Schwarztee mit

zitrischen Noten.

Grüntee:

Be Green my Friend Bio-Grüntee mit nussig-frischem Geschmack.

Miss Tedox Bio-Grüntee-Kräutertee mit zitrisch-frischem Geschmack.

Pressekontakt:

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH,

Manuela Wehrstedt

Eugen-Langen-Str. 25

50968 Köln

Tel.: 0221/3099-141

E-Mail: [m.wehrstedt@jeschenko.de](mailto:m.wehrstedt@jeschenko.de)

**Über TEEKANNE:**

Die TEEKANNE GmbH & Co. KG, Düsseldorf, steht seit über 135 Jahren für Teegenuss höchster Qualität und Innovationskraft: Seit der Gründung des Stammhauses R. Seelig & Hille 1882 in Dresden hat TEEKANNE entscheidend zur Entwicklung des deutschen und internationalen Teemarktes beigetragen. Erfindungen wie die Teebeutelpackmaschine und der weltweit verbreitete Doppelkammerbeutel gehören zu den Meilensteinen der bewegten Unternehmensgeschichte. Heute ist TEEKANNE Marktführer im Bereich Tee (Quelle: AC Nielsen 2020) und gibt dem Markt mit immer neuen Geschmacksvarianten und Teemischungen wichtige Impulse. Die TEEKANNE Gruppe ist international in sieben Ländern mit Produktionsstätten bzw. Niederlassungen vertreten und verfügt in vielen weiteren Ländern über ein ausgeprägtes Netz an Vertriebspartnern. Weltweit werden 1.300 Mitarbeiter beschäftigt. TEEKANNE macht den Tee seit 1882: von Schwarzem Tee über Grünen und Weißen Tee, Kräuter- und Früchtetee bis hin zu Rotbuschtee. Dabei kommt bei TEEKANNE von der Pflanze bis zum fertigen Produkt alles aus einer Hand. Hauseigene Experten betreuen jeden einzelnen Schritt mit Wissen und Hingabe – so garantiert der Teespezialist höchsten Genuss bei bester Qualität.