

Honeybush Tee

- eine südafrikanische Geschichte

von Dr Brigitte du Preez
und Dr Marina Joubert

Stellenbosch Universitat 2021



Ein bleibendes Honeybush-Erbe

Bereits 1922 berichteten die Botaniker Joan Hofmeyr und Percy Phillips über das kommerzielle Potenzial des Anbaus von Honeybush-Tee. Im Landbouweekblad, einer wöchentlichen Agrarzeitschrift, vom 4. Juni 1982 plädierte Pienaar Smit dafür, dass Forschung betrieben werden sollte, um die Anpflanzung von Honigbüschen in die Wege zu leiten. Allerdings kam die Forschung zum Honigstrauchanbau erst 1992 in Gang, als sich eine Gruppe engagierter Forscher mit Landwirten, Verarbeitern und Vermarktern zusammenschloss, um das Potenzial dieser einheimischen Pflanze auszuschöpfen. Ihre gemeinsame Leidenschaft für das Produkt und ihre starke Motivation, die Branche auszubauen, trugen dazu bei, die vielen Herausforderungen bei der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung einer aufstrebenden Kräutertee-Ernte zu meistern. Die frühen Forschungsarbeiten weckten das Interesse weiterer Forschungspartner in Südafrika und im Ausland und stellten so eine starke Forschungsbasis zur Unterstützung des anhaltenden Wachstums der Honeybush-Teaindustrie in Südafrika sicher.

Was steckt in den Namen?

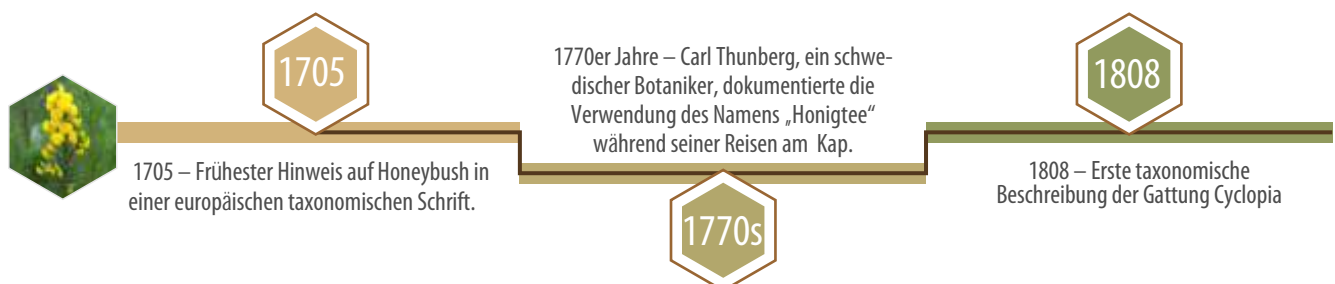
Honeybush (*Cyclopia* spp. (species – Art im Plural)) ist ein endemischer südafrikanischer Fynbos-Strauch, der auf natürliche Weise in den sandigen Küstenebenen und Berghängen des West- und Ostkap wächst. Von den bisher 23 identifizierten *Cyclopia*-Arten werden nur wenige Arten kommerziell zur Herstellung von Honeybush-Tee angebaut. Zu diesen Arten gehören *C. genistoides*, *C. longifolia* und *C. subternata*, und die Stängel, Blätter und Blüten dieser verschiedenen Arten sehen deutlich unterschiedlich aus. *Cyclopia intermedia*, wild geerntet, macht immer noch mehr als 80 % der jährlichen Teeernte aus.

Im Allgemeinen wird der Strauch als Honeybush bezeichnet, aber das Getränk ist in der Afrikaans-Sprache auch als „bergtee“, „bossiestee“ und „blommetjiestee“ bekannt, was jeweils Bergtee, Buschtee und Blütentee bedeutet.



Der Name „Honeybush“ leitet sich vom süßen, honigartigen Duft der Pflanze ab, wenn sie mit ihren gelben Blüten in voller Blüte steht. Foto zur Verfügung gestellt vom Agricultural Research Council (ARC).

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



Honeybush Tee - eine südafrikanische Geschichte



Traditionell wurde der Tee geerntet, wenn die Sträucher in voller Blüte standen (hauptsächlich im Frühling in Südafrika, je nach Art), wenn man die leuchtend gelb blühenden Sträucher in freier Wildbahn leicht erkennen konnte. Untersuchungen haben gezeigt, dass die Blüten zum Aroma und Geschmack des Tees beitragen, für seinen charakteristischen süßen Geschmack jedoch nicht unbedingt erforderlich sind.



Wild wachsende Honigsträucher sind im Frühling leicht zu erkennen, wenn die Sträucher mit leuchtend gelben Blüten bedeckt sind. Foto bereitgestellt von ARC.

Aufgrund der einzigartigen Verbindung zwischen den Eigenschaften des Tees und den geografischen Standorten, an denen die Sträucher in freier Wildbahn wachsen, wird derzeit ein Antrag auf Aufnahme von Honeybush in das Protokoll zur geografischen Angabe (GI) des Wirtschaftspartnerschaftsabkommens mit der Europäischen Union gestellt. Sobald dies genehmigt ist, wird Honeybush-Tee in Europa vollständig mit einem GI geschützt. Dieser GI-Status bestätigt, dass die Qualität und die Eigenschaften des Tees sowie sein Ruf auf seine geografische Herkunft zurückzuführen sind. Es wird auch die lokale Industrie vor dem Missbrauch von Produktnamen wie „Honeybush“ und „Heuningbos“ schützen.



Erntezeit: Lorenzo Plank von der Farm Nooitgedacht im Kouga-Gebirge, nördlich von Kareedouw, mit einem Bündel geerntetem Honigbusch-Pflanzenmaterial. Foto von Heilie Combrink, mit freundlicher Genehmigung von Netwerk24.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1815

1815 – Christian Latrobe wurde während seiner Reisen in der Gegend von Langkloof „Teewasser“ serviert, bei dem es sich vermutlich um Honeybush handelte. Es wurde von den Einwohnern aus einer lokalen Pflanze zubereitet.

1881 – Erste Erwähnung einer bestimmten Honeybush-Art im Hinblick auf ihre Verwendung als Tee in einem Forschungsbericht über *C. genistoides* (Kap-Tee, „honig thee“).

1881



Von der Ernte bis zur Tasse

Nach der Ernte sind mehrere Schritte erforderlich, um Honeybush-Tee für den Markt vorzubereiten. Zunächst werden die Blätter und Stängel in kleine Stücke geschnitten, angefeuchtet und anschließend einem Hochtemperatur-Oxidationsprozess unterzogen. Dies wird in der Industrie auch als „Fermentation“ oder „Reifung“ bezeichnet. Während dieses Prozesses entwickelt der Tee sein charakteristisches und begehrtes süßes Aroma und seinen Geschmack, sowie seine rotbraune bis braune Farbe, abhängig von der Cyclopia-Art. Anschließend werden die Teeblätter getrocknet, gesiebt und verpackt.



Fermentierung des Pflanzenmaterials: Quinzano Willeman überwacht den Prozess des Erhitzens von Honigbusch-Pflanzenmaterial in einer Edelstahltrommel für 70 Stunden bei 70 °C auf der Farm Nooitgedacht. Foto von Heilie Combrink, mit freundlicher Genehmigung von Netwerk24.



Honeybush-Verarbeitung: Einer der ersten Schritte bei der Verarbeitung besteht darin, das Pflanzenmaterial durch einen Cutter (modifizierter Silage-Schneider) zu führen. Die Arbeiter der Farm Nooitgedacht hier sind (vlnr) Esmeray van Ross, Julian Booyesen, Piet Booyesen und Leentjie Willeman. Foto von Heilie Combrink, mit freundlicher Genehmigung von Netwerk24.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1925

1925 – Hinweis auf regionale Artennutzung, sporadischer Anstieg der Nachfrage. für Tee: wahrscheinlicher Hinweis auf ihre Verbreitung in diesen Gebieten, z. B. (*C. genistoides* auf der Kaphalbinsel und *C. subternata* in den Gebieten Caledon (Overberg) und George). Der kalte Aufguss wurde als „ein ausgezeichneter Durstlöcher, insbesondere bei heißem Wetter“ bezeichnet mit einer Zitronenscheibe.

1930er Jahre – Verarbeiteter *C. intermedia*, geerntet in den Kouga-Bergen, wurde von der Farm Nortjés of Nooitgedacht für weniger als 2 c/kg verkauft. Während des Zweiten Weltkriegs wurde Tee aufgrund eines sporadischen Anstiegs der Nachfrage für etwa 5 c/kg verkauft.

1930s

1960s

1960er Jahre – Das erste Markenprodukt, „Caspa (yclopiaTea)“, erschien auf dem südafrikanischen Markt durch die Beteiligung von Benjamin Ginsberg, dem Pionier des Rooibos-Marketings.



Erste Aufzeichnungen über eine lokale Heimindustrie

Honeybush-Tee wird seit langem regional als Heilpflanze oder Kräutertee verwendet. Einige der frühesten Aufzeichnungen weisen darauf hin, dass es als stärkendes und schleimlösendes Mittel bei chronischem Katarrh und Lungentuberkulose verwendet wurde. Der früheste Hinweis auf Honeybush findet sich in einer europäischen taxonomischen Schrift aus dem Jahr 1705. Später dokumentierte Carl Thunberg, ein schwedischer Botaniker, die Verwendung des Namens „Honigtee“ während seiner Reisen am Kap in den 1770er Jahren. Im Jahr 1815 wurde Christian Latrobe während seiner Reisen in der Gegend von Langkloof „Teewasser“ serviert, bei dem es sich vermutlich um Honeybush handelte. Er erwähnte auch das ständig gefüllte Aufgussgefäß, das für den Besucher immer sichtbar war. Später, im Jahr 1829, bezog sich James Holman auf seinen Reisen durch den Langkloof auf den „Aufguss eines wilden Krauts, das für Tee verwendet wird“.

Im Jahr 1881 wurden die Ergebnisse einer anatomischen und chemischen Untersuchung von *Cyclopia genistoides* („Kap-Tee“) im *Pharmaceutical Journal* und in *Transacons* unter Bezugnahme auf den traditionellen Namen „honig-thee“ veröffentlicht.

In den 1890er Jahren wurden in der Nähe von Riversdale im Westkap in Südafrika regelmäßige Ernten und Ofentrocknungen von „Blommetjeste“ durchgeführt. Im Jahr 1925 verwies Marloth auf die regionale Verwendung bestimmter *Cyclopia*-Arten für Tee. Dies könnte ein möglicher Hinweis auf ihre Prävalenz in diesen Gebieten sein, z. B. *C. genistoides* auf der Kaphalbinsel und *C. subternata* in den Regionen Caledon (Overberg) und George des Westkap. Der Kaltaufguss wurde als „ausgezeichneter Durstlöcher bei heißem Wetter, besonders mit einer Zitronenscheibe“ bezeichnet.

Allerdings war der Honigbusch außerhalb der Gebiete, in denen er natürlich wuchs, weitgehend unbekannt. Die begrenzte Ernte und Teeproduktion des 20. Jahrhunderts konzentrierte sich auf die Region Langkloof im Ostkap in Südafrika. In den 1930er Jahren ernteten die Nortjés in den östlichen Teilen des Kouga-Gebirges „Bergtee“ (*Cyclopia intermedia*) und handelten ihn für weniger als 2 Cent pro Kilogramm. Die anderen prominenten Produzenten der 1940er bis 1990er Jahre waren die Kritzingers aus Misgund und Van der Watts aus Kareedouw.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1992

1992 – 23. Februar: Das Vermehrungsprojekt „*Cyclopia*-Arten: Beginn kommerzieller Anpflanzungen und Untersuchung ihrer Erhaltung“ wurde von Dr. Hannes de Lange (SANBI) ins Leben gerufen. Etwa 200.000 Setzlinge von 12 verschiedenen Arten wurden vermehrt und auf mehr als 60 landwirtschaftlichen Betrieben, die über ein riesiges Gebiet verteilt waren, wurden Versuchsanpflanzungen angelegt. Bis zum Jahr 2002 hatten mehrere Produzenten bereits ausgedehnte Hektar Honigstrauch bepflanzt, entweder mit Setzlingen oder Stecklingen (Plantagen gibt es in den Regionen Langkloof, George, Riversdal bis Albertinia und Bredasdorp bis Stanford).



Dr. Hannes de Lange: Eine Reflexion über die Pionierzeit

„Honeybush-Tee lernte ich Anfang der 1960er Jahre als Außendienstmitarbeiter des South African Cooperative Citrus Scholarship kennen, als ich in Patensie, einer kleinen Stadt im Gamtoos-Tal, untergebracht wurde. Während meiner Besuche bei George Malan, dem Vorsitzenden der örtlichen Zitruskooperation, hatte seine Frau Kintie immer einen Kessel mit Honeybush-Tee auf dem Kohleherd stehen. Von da an wurde ich ein lebenslanger Trinker dieses Tees“, erinnert sich De Lange. Der Tee wurde früher als „Drei-Tage-Tee“ bezeichnet, da die verbrauchten Blätter durch Zugabe von Wasser nach dem Dekantieren des Tees wiederholt verwendet werden konnten. Der Aufguss wurde beispielsweise auf der Seite eines AGA-Herds warmgehalten, da sich unangenehme Gerüche und Aromen bildeten, wenn die Blätter einige Tage lang bei Raumtemperatur im Wasserkocher belassen wurden.

„In dieser Anfangszeit gab es keinen kommerziellen Honigstrauchanbau. Menschen, die in verschiedenen Fynbos-Gebieten leben, ernteten die Pflanze aus Wildpopulationen für ihren eigenen Gebrauch. Manchmal wurde der Tee nach seinem Aufbaustudium an der Universität an Bauernständen verkauft. 1965 zeigte mir die Familie Malan, wie *C. intermedia* im nahegelegenen Hanekam-Berg wächst. Ich habe meine eigene kleine hausgemachte Charge hergestellt, indem ich fein geschnittenes, unkrautfreies Pflanzenmaterial in einer schwarzen Plastiktüte ausgeschwitzt habe – und bis heute war das der beste Tee, den ich je probiert habe.“



Honeybush-Pionier Dr. Hannes de Lange auf Platz 5 von links bei einem Honeybush-Informationstag am 20. Oktober 1993 in Joubertina, Langkloof. Vlnr: Bruce McKenzie, Johan Beyers, Trevor Blamire, Wessel du Plessis, Hannes de Lange, Frans du Toit, Scheltema Nortjé. Einlage: Sam van der Merwe. Foto zur Verfügung gestellt von Hannes de Lange.

Nach seinem Aufbaustudium an der Universität Pretoria arbeitete De Lange als Zitrusforscher in Nelspruit. Während dieser Zeit kaufte er von mir Honigbusch-Tee bei einem Großhändler, wunderte sich aber immer, warum die Rooibos-Tee-Industrie immer stärker wurde, es aber keine Honigbusch-Tee-Industrie gab.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1993

1993 – Jacomina Bloem und Dr. Stappies Staphorst (ARC Plant Protection Research Institute) und Dr. Hannes de Lange (SANBI) sammelten Wurzelknollen vieler verschiedener *Cyclopia* spp. im gesamten Verbreitungsgebiet der Gattung in den Provinzen West- und Ostkap. Die beiden erstgenannten Forscher entwickelten ein wirksames Rhizobium-Impfmittel für Sämlinge und bewurzelte Stecklinge, um die Entwicklung stickstoffhaltiger Wurzelknöllchen zu unterstützen.

1993 – Erste Werbung für Honeybush-Tee auf der Ausstellung „Flora 93“ in Kapstadt durch Dr. Hannes de Lange. In den folgenden Jahren folgten Werbemaßnahmen zur Steigerung des Verbraucherbewusstseins und des Interesses der Produzenten durch Ausstellungen, Radiovorträge usw. von Prof. Lizette Joubert (ARC), Dr. Hannes de Lange (SANBI), Marlise Joubert (ARC) und anderen Rollenspielern.

1993



1986 nahm er eine Stelle am South African National Botanical Institute (SANBI) im Kirstenbosch National Botanical Garden in Kapstadt an, um eine Gewebekultureinheit für die Vermehrung gefährdeter Fynbos-Pflanzen einzurichten. „Nach Abschluss des Auftrags Anfang 1992 wusste ich, dass die Zeit für meinen sehnsüchtigen Wunsch gekommen war, eine Honeybush-Teeindustrie ins Leben zu rufen“, erinnert sich De Lange. Und am 19. Februar 1992 stellte De Lange das geplante Vermehrungsprojekt mit dem Titel „Cyclopia-Arten: Beginn kommerzieller Anpflanzungen und Untersuchung ihrer Erhaltung“ im SANBI, Kirstenbosch National Botanical Garden, vor. Das Projekt wurde am 23. Februar 1992 gestartet.

Grundlagenarbeit und bescheidene Anfänge

De Lange wurde von Marn Bootsman, einem Tierarzt in Kareedouw, erzählt, dass es in den Langkloof- und Kouga-Bergen einige Bauern gab, die Honigsträucher in den Bergen ernteten und in kleinem Maßstab Tee produzierten. „Ich hatte das Privileg, diese Bauern kennenzulernen und mit ihnen zusammenzuarbeiten, Menschen wie Johan Beyers, Scheltema Nortjé und sein Sohn Quinton und Wessel du Plessis.“

Im Jahr 1993 wandte sich De Lange an Dr. Stappies Staphorst vom Forschungsinstitut für Pflanzenschutz des Agricultural Research Council (ARC) in Pretoria mit der Bitte um die Entwicklung eines wirksamen Rhizobium-Impfmittels für Sämlinge und Wurzelstöcke, um die Entwicklung stickstofffixierender Wurzelknöllchen zu unterstützen.

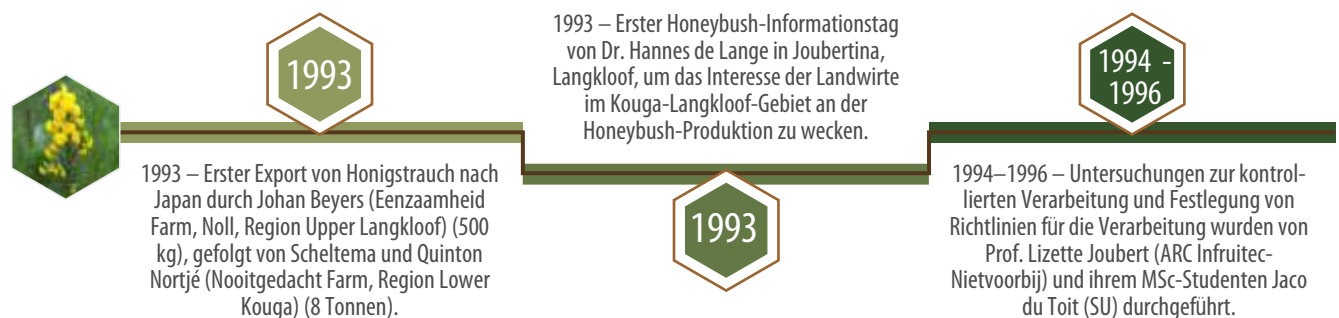


Johan Beyers experimentierte Anfang der 1990er Jahre mit der Fermentation von Honigstrauch-Pflanzenmaterial in einem Steinofen auf der Eenzaamheid Farm, Noll, Upper Langkloof. Beyers war der erste, der Honeybush nach Japan (1993) und Deutschland (1995) exportierte. Foto zur Verfügung gestellt von Hannes de Lange.

Jacomina Bloem wurde mit dem Projekt beauftragt und De Lange nahm sie mit zu zahlreichen wilden Honigbuschpopulationen, um Wurzelproben zu entnehmen. Das wirksamste Rhizobium wurde in einer Population von *C. intermedia* auf der Farm von Piet Vermaak im Garcia-Pass-Gebiet in der Nähe von Riversdale gesammelt. Später wurde es kommerziell hergestellt.

„Ich war in dieser frühen Phase der einzige Forscher in diesem Projekt und daher in alle Aspekte der Ernte und Verarbeitung involviert“, erinnert sich De Lange. Bis zu diesem Zeitpunkt erfolgte die Gärung für die kommerzielle Produktion nur durch spontane Wärmeentwicklung in sogenannten „Reifungshaufen“. In Haushalten wurden Öfen jedoch nur in geringem Umfang eingesetzt.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte





Dr. Hannes de Lange und sein Assistent Edward Jacobs bereiten Honigbusch-Samenkästen in der Honigbusch-Gärtnerei von SANBI im Kirstenbosch National Botanical Garden in Kapstadt vor. Foto zur Verfügung gestellt von Hannes de Lange.

Die Honigstrauch-Gärtnerei an den Hängen des Tafelbergs im Kirstenbosch National Botanical Garden, wo Setzlinge für etwa 60 Versuchsplantagen im West- und Ostkap gezüchtet wurden. Foto zur Verfügung gestellt von Hannes de Lange.

De Lange erinnert sich auch daran, wie die beliebte südafrikanische Essayistin Audrey Blignault in ihrer Essaysammlung über „Heuningtee“ schrieb und daran, wie in den 1920er Jahren das Pflanzenmaterial befeuchtet und in einem Außenöfen ihrer Eltern getrocknet wurde, die in Zoar bei Ladismith lebten.

Zusammen mit den Landwirten der Langkloof- und Kouga-Berge war De Lange an der Abkehr von den traditionellen Reifehaufen beteiligt, die oft zu unvollständiger Gärung und starkem Schimmelwachstum führten. Sie entschieden sich für eine externe Aufhängung des geschnittenen Pflanzenmaterials, um die Fermentationstemperaturen zu erhöhen und so die Produktqualität zu verbessern. Im Jahr 1993 begann Johan Beyers mit der Gärung von *C. subternata* im kleinen kommerziellen Maßstab in Öfen als Alternative zu den traditionellen Gärhaufen, die damals im Langkloof verwendet wurden.

Dies hat die spätere Anwendung der rotierenden Edelstahltrommel gesteuert, ein Konzept, das von Prof. Lizee Joubert, Hauptforscherin am ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, entwickelt wurde.

Es wurden Samen verschiedener *Cyclopia*-Arten gesammelt. Erste Studien zu verschiedenen *Cyclopia*-Arten und Baumschulaspekten wurden im Kirstenbosch National Botanical Garden durchgeführt. Ungefähr 200.000 Setzlinge wurden in kleinen Plantagen an mehr als 60 Standorten im gesamten Fynbos-Gebiet von Gqeberha (ehemals Port Elizabeth) im Ostkap bis Kunje im Koue Bokkeveld, einer Region des Westkap, gepflanzt. De Lange erinnert uns daran, dass es damals „kein Handbuch gab und die meisten Pflanzungen ein völliger Misserfolg waren“. Erst in den folgenden Jahren wurde eine Formel für den Honigstrauchanbau entwickelt.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1995

1995 – Erster Export von Honeybush (4 Tonnen) nach Deutschland durch Johan Beyers.

1995 – Tabakschneider wurden als Alternative zu Futterschneidern eingeführt, um die Schnittgröße besser zu kontrollieren und das Aussehen des verarbeiteten Tees zu verbessern.

1995

1995 – Die ersten Honigstrauchpflanzungen wurden in den Gemeinden Haarlem und Genadendal durchgeführt. Zu einem späteren Zeitpunkt beteiligten sich Gemeinden in Friemersheim und Ericaville.



Einführung in ARC-Forscher

1994 traf sich De Lange mit Dr. Piet van Rooyen, dem ehemaligen Direktor von ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, und sagte, dass dieses Projekt den Input weiterer Agrarforscher erfordern würde. Prof. Lizee Joubert wurde gebeten, einen Vortrag von De Lange über Honeybush-Tee an der Universität Stellenbosch zu beenden. „Ich habe sie nach der Präsentation kennengelernt“, erinnert er sich. „Lile hätte wissen können, dass sie eine führende Rolle bei der Verarbeitung von Honeybush-Tee spielen würde und welche wichtige Rolle sie in diesem Projekt spielen würde.“

„Nach den ersten gescheiterten Pflanzungen gab es auch Erfolgsgeschichten. 1996 fand die erste kommerzielle Ernte einer *C. subternata*-Plantage auf Waboomskraal in der Nähe von George statt und der Tee wurde von Johan Beyers verarbeitet. Die Setzlinge für diese Plantage wurden im vergangenen Jahr im Nationalen Botanischen Garten Kirstenbosch gezüchtet. Eine weitere Erfolgsgeschichte ist die der Kommerzialisierung von *C. genistoides* auf der Farm Toekomst in der Nähe von Bredasdorp. Die Samen eines besonders schönen *C. genistoides*-Strauchs im Nationalen Botanischen Garten Kirstenbosch wurden gezüchtet und die Setzlinge an Van Zyl Joubert von dieser Farm geliefert“, erinnert sich De Lange.

„Nach den ersten gescheiterten Pflanzungen gab es auch Erfolgsgeschichten.“

1996 fand die erste kommerzielle Ernte einer *C. subternata*-Plantage auf Waboomskraal in der Nähe von George statt und der Tee wurde von Johan Beyers verarbeitet. Die Setzlinge für diese Plantage wurden im vergangenen Jahr im Nationalen Botanischen Garten Kirstenbosch gezüchtet. Eine weitere Erfolgsgeschichte ist die der Kommerzialisierung von *C. genistoides* auf der Farm Toekomst in der Nähe von Bredasdorp. Die Samen eines besonders schönen *C. genistoides*-Strauchs im Nationalen Botanischen Garten Kirstenbosch wurden gezüchtet und die Setzlinge an Van Zyl Joubert von dieser Farm geliefert“, erinnert sich De Lange.

Im Jahr 1997 startete De Lange eine Schutzaktion für eine stark gefährdete Art, *C. longifolia*. In den letzten 130 Jahren galt diese Art als ausgestorben. 1994 wurde sie jedoch im Ostkap von einem Amateurbotaniker, Noel Gray, wiederentdeckt. Ungefähr 400 Setzlinge wurden im Kirstenbosch National Botanical Garden gezüchtet und anschließend in der Nähe von Thornhill im Ostkap wieder in freier Wildbahn angesiedelt.

Im Jahr 1999 ging De Lange vom SANBI im Kirstenbosch National Botanical Garden in den Ruhestand und arbeitete mehrere Jahre lang als Vertragsforscher am ARC. „Zu diesem Zeitpunkt traten viele Menschen in die Honeybush-Industrie ein und die Organisationsfähigkeit des ARC hat der Entwicklung der Branche eine große treibende Kraft verliehen“, sagt er.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1995 -
1997

1995–1997 – Die lokale Vermarktung von „Kirstenbosch-selektiertem“ Honeybush-Tee wurde von Dr. Hannes de Lange initiiert, um die Verwendung von Honeybush zu fördern und Mittel für die Forschung zu erhalten. Mehr als 5,5 Tonnen wurden vermarktet (zunächst im losen Format, später auch im Teebeutelformat). Anfang 1997 begannen Privatunternehmer mit der Vermarktung von Honeybush unter den Marken „Trophy“, „Berg“ und „Landhuis Farm“.

1996 bis heute – Prof. Lizette Joubert (ARC Infruitec-Nietvoorbij) initiierte Projekte zur Phenolzusammensetzung und gesundheitsfördernden Eigenschaften. Die Projekte wurden größtenteils in Zusammenarbeit mit Partnern durchgeführt, darunter dem Medical Research Council of South Africa, der University of the Free State und der Stellenbosch University sowie internationalen Wissenschaftlern.

1995 -
current

Honeybush Tee - eine südafrikanische Geschichte



De Lange wurde 2002 zum Ehrenmitglied der South African Honeybush Tea Association (SAHTA) ernannt. Zuletzt, im Jahr 2019, erhielt er eine akademische Medaille (Gold) von der SA Akademie vir Wetenskap en Kuns, unter anderem für seinen Beitrag zum Pflanzenschutz und Forschung und für seine Initiierung der Honeybush-Teeindustrie.

„Mir wurden keine Anweisungen bezüglich Honeybush-Tee gegeben. Was ich getan habe, entstand aus meiner Gamtoos-Erfahrung, meiner Liebe zu diesem Getränk, meiner Überzeugung, dass eine Industrie gegründet werden muss, und der damit verbundenen Herausforderung.“ - Dr. Hannes de Lange, Honeybush-Pionier.



Dr. Hannes de Lange (links) und Dr. Cecilia Bester (rechts) spielten beide eine prägende Rolle bei der Etablierung der Zucht und Kultivierung von Honigsträuchern. Foto bereitgestellt von ARC.



„Kirstenbosch Honeybush-Tee“-Paket – eine Marketinginitiative von Dr. Hannes de Lange Anfang der 1990er Jahre, um das Bewusstsein der Verbraucher zu schärfen und Gelder für die Forschung zu erhalten. Foto bereitgestellt von ARC.



Johan Beyers mit von Dr. Hannes de Lange gekeimten Honeybush-Pflanzen für Versuche auf Farmen interessierter Landwirte. Beyers produzierte Honeybush-Tee für die Packung „Kirstenbosch Honeybush-Tee“. Foto von Hannes de Lange.



Prof. Lizette Joubert (links), Pionierin der Honeybush-Verarbeitungsforschung, an den sonnengetrockneten Gestellen für fermentierten Honeybush-Tee, während eines Besuchs auf der Farm Nooitgedacht, Langkloof, in den 1990er Jahren. Der Honeybush-Bauer und -Verarbeiter Quinton Nortjé ist auf der rechten Seite. Foto von Hannes de Lange.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1997

1997 – Erster Honeybush-Bauerntag im Grootvadersbos Conservancy, Heidelberg, zur Förderung der Honeybush-Produktion im Overberg-Gebiet. Dr. Hannes de Lange und Prof. Lizette Joubert hielten Vorträge über den Anbau und die Verarbeitung von Honigsträuchern für angehende Landwirte und Verarbeiter.

1997

1997 – Das Sustainable Rural Livelihoods Program von ARC Infruitec-Nietvoorbij befasst sich mit der Honigstrauchproduktion, einschließlich Baumschulpraktiken, Plantagenmanagement, Schädlings- und Krankheitsbekämpfung und Bodenvorbereitung, mit besonderem Schwerpunkt auf den ländlichen Gemeinden Genadendal, Haarlem und Friemersheim. Das Programm bot auch Schulungen für Kleinbauern in Baumschul- und Anbaupraktiken an.



Kommerzialisierung von *Cyclopia genistoides* – eine Geschichte, die am Fuße des Tafelbergs ihren Ursprung hat

Im Gedenken an Anthony Hitchcock, der am 7. Juli 2020 im Alter von 60 Jahren verstorben ist.

Anthony Hitchcock war ein leidenschaftlicher Botaniker, Gärtner und Spezialist für Pflanzenrestaurierung, ein hochgelobter Fynbos-Experte, der verschiedene Pflanzenrestaurierungsprojekte im Westkap leitete. Der Umweltautor John Yeld beschreibt ihn in einer Hommage an Daily Maverick als „Fynbos-Legende“.

Im Januar 1991 sammelte Anthony Hitchcock, der das Aufzucht- und Programm für bedrohte Arten bei SANBI leitete, Samen einer *C. genistoides*-Population an den Hängen des Kalkbaai-Berges am Gipfel des Spes-Bona-Waldes in der Nähe von Kapstadt.

Später im Jahr 1992 entdeckte Dr. Hannes de Lange neben einer Bank im Kirstenbosch National Botanical Garden einen besonders schönen und dichten *C. genistoides*-Strauch in voller Blüte und sammelte einen Teil der Samen. Kurz darauf entdeckte De Lange jedoch im Darling-Gebiet seinen 1,5 bis 2 Meter hohen Westküsten-Ökotyp und das Werk in Kirstenbosch geriet in Vergessenheit. Der Westküsten-Ökotyp *C. genistoides* wurde dann zusammen mit zahlreichen anderen *Cyclopia*-Arten in vielen kleinen Versuchsanpflanzungen auf Farmen im West- und Ostkap etabliert.

Allerdings hat der Westküsten-Ökotyp *C. genistoides* den Test für einen potenziellen Anbau aufgrund seiner sehr dicken Stängel, des Verlusts von Blättern bei ungünstigen Klimabedingungen und eines sehr niedrigen Blatt-Stiel-Verhältnisses vollständig nicht bestanden.



Der verstorbene Anthony Hitchcock, ein hochgelobter Fynbos-Experte, trug zur Kultivierung und Kommerzialisierung von *C. genistoides* bei. Foto von John Yeld.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1997

1997 – Rooibos-Tee-Marketingunternehmen, darunter Cape Natural Tea Products, Khoisan Teas und Coetzee & Coetzee Distributors, engagieren sich in der Vermarktung von Honeybush-Tee.

1997 – Erste Mehrwertprodukte auf dem Markt, d. h. flüssiger Honeybush-Extrakt zur Verwendung in Getränken, Toilettenartikel mit Honeybush und ein Honeybush-Likör.

1997



Zu diesem Zeitpunkt wurde erkannt, dass der Kirstenbosch-Typ eine ideale Wuchsform mit einem hohen Blatt-Stiel-Verhältnis von *C. genistoides* aufweist, und es wurden Setzlinge gezüchtet und an Landwirte verteilt. Im August 1994, kurz nachdem Van Zyl Joubert und seine Familie auf die Farm Toekomst in der Nähe von Bredasdorp gezogen waren, wurden ihnen verschiedene *Cyclopia*-Setzlinge, darunter der *C. genistoides* vom Typ Kirstenbosch, geliefert. Es folgte eine Erfolgsgeschichte mit der effektiven Kommerzialisierung dieses einzigartigen Produkts. *C. genistoides*.

Im Jahr 2008 wurde beschlossen, den Ursprung dieser Kirstenbosch-Anlage zu bestimmen. Mit der Unterstützung des Botanikers Ernst van Jaarsveld wurden Hitchcocks Sammlungen von 1991 in der Erwerbungsliste des Kirstenbosch National Botanical Garden, Nr. 0007/91, gefunden. Im Dezember 2008 besuchte Dr. Hannes de Lange diese Population und bestätigte, dass es sich um eine Familie des Kirstenbosch-Typs *C. genistoides* handelt.



Der berühmte *C. genistoides*-Strauch am Fuße des Tafelbergs im Nationalen Botanischen Garten Kirstenbosch. Foto zur Verfügung gestellt von Hannes de Lange.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte





Die wachsende Rolle der Forschung für die Entwicklung der Honeybush-Industrie

Während die Rooibos-Teeindustrie in Südafrika weit über 100 Jahre alt ist, ist die formelle Industrie des Fynbos-Gegenstücks Honeybush relativ jung.



Tius van Rooyen mit den ersten kommerziellen Plantagen, die 1998 auf der Farm Waboomskraal in der Nähe von George eine Honigstrauchernte brachten. Foto zur Verfügung gestellt von Hannes de Lange.

Honeybush blieb eine kleine Heimindustrie, bis es Mitte der 1990er Jahre „wiederentdeckt“ wurde. Im Jahr 1992 wurde mit dem Start eines Vermehrungsforschungsprojekts durch Dr. Hannes de Lange von SANBI der Grundstein für eine formelle Agrar- und Agrarverarbeitungsindustrie gelegt. Das Projekt mit dem Titel „Cycopia-Arten: Einleitung kommerzieller Anpflanzungen und Untersuchung ihrer Erhaltung“ wurde vom ARC finanziert. Das Wachstum des Marktes für gesunde Lebensmittel trug zum neuen Interesse an Honeybush und seinen gesundheitsfördernden Eigenschaften bei.

Gleichzeitig folgten weitere ARC-finanzierte Forschungsprojekte, und das Interesse und die Beteiligung von Landwirten, Verarbeitern und Vermarktern trieben die weitere Entwicklung der Branche voran.

Im Jahr 1999 wurde die Branche mit der Gründung der South African Honeybush Producers Association (SAHPA) formalisiert, die später in South African Honeybush Tea Association (SAHTA) umbenannt wurde, um alle Interessengruppen einzubeziehen.

Marlise Joubert | Ehemaliger ARC-Chefforschungstechniker: Bodenkunde und Pflanzenzüchtung; SAHTA-Vorsitzender (2007-2012)

Die Honeybush-Reise von Marlise Joubert begann 1997 als Forscherin im ARC Smallholder Farmer Secor, wobei die Ausbildung eine ihrer Hauptaufgaben war. Zu diesem Zeitpunkt war sie bereits in Haarlem engagiert, einer Region, in der Honigsträucher natürlicherweise in freier Wildbahn vorkommen. Joyene Isaacs, zu diesem Zeitpunkt (1996–2001) die Koordinatorin des ARC-Zentrums für das Programm für ressourcenbeschränkte Landwirte, beauftragte Joubert und Philip Bothma, Dr. de Lange bei seinen Besuchen bei verschiedenen Honigbuschbauern in der Region Albany (Solly Jacobs und Nico Malan) und Riversdale (Laurie Strydom) zu begleiten. Bothma war zu diesem Zeitpunkt auch Forscher im ARC Smallholder Farmer Secor und beschäftigte sich mit dem Anbau alternativer Nutzpflanzen.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte





Marlise Joubert spielte viele Jahre lang eine Schlüsselrolle bei der Förderung der Honeybush-Industrie und der Koordinierung der Aktivitäten zwischen ARC und SAHTA. Foto bereitgestellt von ARC.

Nach mehreren Besuchen beauftragte Isaacs sie 1998, die Notwendigkeit der Gründung eines Verbandes für die Honeybush-Industrie zu prüfen. Unter der Leitung von ARC Infruitec-Nietvoorbij wurden mehrere Informations- und Techniktage in verschiedenen Regionen mit einer Gesamtbesucherzahl von etwa 200 veranstaltet.

Anschließend wurde ein Pilotkomitee mit Fritz Joubert als Vorsitzendem ausgewählt, um die Möglichkeit der Gründung einer Honeybush-Tee-Vereinigung zu untersuchen, und 1999 wurde SAHPA gegründet. Marlise Joubert spielte eine wichtige Rolle bei der Gründung des Vereins und später bei seiner Registrierung als Article 21 Company. Ab März 2000 wurden von Joubert im Auftrag des ARC Infruitec-Nietvoorbij zahlreiche SAHTA-Newsletter über die Aktivitäten des Verbandes und Informationen für die Branche zusammengestellt.

Das ARC hat Gemeindeunterstützungsprojekte in Haarlem, Friemersheim, Suurbraak, Karwyderskraal und Genadendal umgesetzt. Mit dem Ziel, aufstrebende Landwirte einzubeziehen, wurden Anpflanzungen angelegt. Zum ARC-Team unter der Leitung von Joyene Isaacs gehörten Marlise Joubert (Bodenkunde), Philip Botma (Anbau), Hans Hugo (Nematoden) und Roberta Burgess (Insektenschädlinge). Die Unterstützung der Gemeinschaft umfasste die Aushandlung von Vereinbarungen mit den Gemeinden, die Identifizierung potenzieller Flächen für den Honigstrauchanbau, die Vorbereitung des Bodens, die Bereitstellung von Pflanzenmaterial und die Unterstützung beim Pflanzen von Setzlingen sowie Schulungen auf dem Bauernhof.

Im Jahr 2008 veranstalteten Marlise Joubert und Goodwell Dingaen (Westkap-Ministerium für wirtschaftliche Entwicklung und Tourismus) in George einen strategischen Planungsworkshop für Branchenakteure. Später im Jahr 2010 verpflichtete sich die Provinzregierung von Westkap, ihre Unterstützung für die Honeybush-Teeindustrie zu verstärken, und erkannte Honeybush als eines der einzigartigen, einheimischen Produkte aus Südafrika an, dass das Potenzial hat, Nischenmärkte auf der ganzen Welt zu erreichen. Unter der Leitung von Marlise Joubert als Vorsitzende entwickelte SAHTA einen neuen strategischen Plan zur Verbesserung der Teequalität, des Anbaus und des Zuchtmaterials.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



1999

1999 – Gründung der South African Honeybush Producers Association (SAHPA), George. Im Jahr 2002 wurde der Name in South African Honeybush Tea Association (SAHTA) geändert, um alle Beteiligten einzubeziehen.

1999 bis heute – Der Start des ARC Honeybush Breeding and Selection Programme, initiiert von Dr. Hannes de Lange und Philip Botma, mit dem Hauptziel, den Biomassertrag von *C. genistoides* und *C. subternata* zu verbessern. Im Jahr 2009 übernahm Dr. Cecilia Bester die Leitung des Programms.

1999



Der erste Honeybush-Anbauleitfaden für Klein- und Nachwuchslandwirte wurde 2012 von ARC Infruitec-Nietvoorbij veröffentlicht. Er basierte auf den technischen Forschungen von Marlise Joubert.



Honeybush-Informationen, die während eines SAHTA-Treffens am 8. März 2010 mit lokalen Gemeinden geteilt wurden, George. Foto bereitgestellt von ARC.



Treffen mit Mitgliedern der Honeybush-Industrie bei der Coega Development Corporation in Gqeberha, 9. Juni 2011. Foto bereitgestellt von ARC.



Einführung des ersten ARC-Handbuchs zur Honigstrauchzucht mit aufstrebenden Landwirten in Genadendal, 26. Juli 2012. Foto bereitgestellt von ARC.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2000

2000 – Vorschriften zur Exportkontrolle von Honigsträuchern und grünen Honigsträuchern wurden vom Nationalen Landwirtschaftsministerium in Absprache mit der SAHTA zusammengestellt.

2000 – Die erste große Finanzierung aus dem Privatsektor (National Brands Ltd) wurde für die Produktions- und Produktforschung bei ARC Infruitec-Nietvoorbij erhalten. Dies ermöglichte die Erforschung 1) der Nährstoffaufnahme von *C. genistoides* und *C. subternata* durch Marlise Joubert, 2) Erntepraktiken für *C. intermedia*, *C. subternata* und *C. sessiliflora* durch Philip Botma und 3) weitere Studien zu den antioxidativen Eigenschaften sowie die antimutagene Wirkung von Honeybush von Prof. Lizette Joubert in Zusammenarbeit mit Prof. Wentzel Gelderblom vom Medical Research Council.

2000

2000 – Die vegetative Vermehrung von *C. genistoides* wurde von Nico Malan von Reins Farm in der Nähe von Albertinia, Westkap, als praktische kommerzielle Praxis etabliert.

2000



ARC Research Celebration Day, ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, 23. Februar 2016. Wichtige Akteure bei der Entwicklung der Honeybush-Industrie waren anwesend, nämlich (tr) Mammone Tang (DSI), Marlise Joubert (ARC), Dr. Litha Magingxa (ARC), Eugene Smith (SAHTA), Joyene Isaacs (Western Cape Department of Agriculture), Sydney le Fleur (Ericaville Farming Trust), Dr. Nthabiseng Motete (ARC), Dr. Cecilia Bester (ARC), Dr. Aunk Chabalala (DSI), Prof. Lizette Joubert (ARC), Ntsikelelo Mkhithika (DSI), Prof. Bongani Ndimba (ARC). Vorne: Dawn Sibiya (DSI). Foto bereitgestellt von ARC.

Marlise Joubert hat in den letzten Jahren nicht nur als Bodenwissenschaftlerin einen wichtigen Beitrag zur Beantwortung von Fragen zur Bodenvorbereitung und Düngung für den Honigstrauchanbau geleistet, sondern gemeinsam mit Dr. Hannes de Lange, Prof. Lizette Joubert und anderen Rollenspielern eine wichtige Rolle gespielt bei der frühen Förderung des Honigstrauchs und seiner Kultivierung durch Fachtage, Feldbesuche usw.

Viele Jahre lang fungierte sie auch als Bindeglied zwischen ARC und SAHTA, also zwischen Forschern und der Industrie. Zu ihren wichtigsten Beiträgen gehörten ihre Rolle bei der Einrichtung von Baumschulen und Plantagen in Gemeinschaftsunterstützungsprojekten, die formelle und landwirtschaftliche Schulung von Gemeindemitgliedern und anderen Branchenakteuren, die GI-Anwendung von Honeybush, die Beschaffung von Forschungsgeldern und verschiedene Forschungsprojekte zum Honeybush-Anbau. Ende 2017 schied sie aus dem ARC Infruitec-Nietvoorbij aus.



Marlise Joubert bei einer ihrer vielen Honeybush-Marketinginitiativen: Werbung für Honeybush-Tee beim nationalen Kunstfestival Klein Karoo Kunstefees (KKNK), Oudtshoorn, im Jahr 2011. Foto bereitgestellt von ARC.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2001

2001 – Das Verfahren zur Herstellung von Instant-Honeybush-Tee wurde mit Schalk de Beer, Nick McCabe und Prof. Lizette Joubert als Erfindern patentiert (SA-Patent Nr. 2001/9559).

2001

Die erste Ernte von Honigstrauch (*C. subternata*), der in einer Gemeinde von Aser Gelderbloem, einem aufstrebenden Landwirt aus Friemersheim, Gebiet Groot Brakrivier, angebaut wurde. Produktion und Ernte erfolgten unter der Leitung des Sustainable Rural Livelihoods Program von ARC Infruitec-Nietvoorbij.



Forschung zum Honeybush-Anbau

Heute wird der Großteil des Cyclopia-Pflanzenmaterials für die Produktion von Honeybush-Tee an den Hängen des Cape Fold Belt geerntet, einem 1.300 km langen Falten- und Überschiebungsgebirgsgürtel entlang der West- und Südküste Südafrikas. Etwa 85 % dieser wild geernteten Ernte besteht aus *C. intermedia* (auch bekannt als „Bergtee“ oder Bergtee).

Richtlinien für eine nachhaltige Wildsammlung wurden von Gillian McGregor von der Rhodes University entwickelt, die auf der Intervallernte von weniger als 50 % der Pflanzen an einem Standort mit Honigsträuchern alle zwei bis fünf Jahre basiert. Allerdings ist eine erhöhte kommerzielle Produktion erforderlich, um die wachsende Nachfrage zu decken, das Marktwachstum sicherzustellen und den Artenschutz zu unterstützen.

Im Jahr 1999 wurde das von Dr. Hannes de Lange und Philip Botma initiierte ARC Honeybush Breeding and Horticulture Programme ins Leben gerufen. Das Hauptziel bestand darin, den Biomasseertrag von *C. genistoides* („Kustee“ oder Küstentee) und *C. subternata* („Vleitee“ oder Sumpftee) zu verbessern. Im Jahr 2009 übernahm Dr. Cecilia Bester die Leitung dieses Forschungsprogramms.

Dr. Cecilia Bester | Leiter des ARC Honeybush Breeding and Horticulture Programme

Das ARC Honeybush Breeding and Horticulture Program zielt darauf ab, Pflanzen mit verbesserter intrinsischer Qualität und gartenbaulichen



Verfolgt die Blüte des *C. longifolia*-derzeitige Leiterin des ARC Honeybush Breeding and Horticulture Program und Projektleiterin des DSI/ARC Honeybush Project. Foto bereitgestellt von ARC.

Merkmale, wie beispielsweise einem erhöhten Biomasseertrag, zu züchten und auszuwählen. Regelmäßige Analysen der sensorischen, physikalischen und chemischen Eigenschaften sowie der phenolischen Zusammensetzung des aus Pflanzen gebrauten Tees und seiner Abstammungslinien (Nachkommen) sind Teil der Bewertung, um sicherzustellen, dass die Qualität nicht beeinträchtigt wird. Die laufende Kultivierungs- und Pflanzenverbesserungsforschung zu *C. genistoides* und *C. subternata* und anderen Arten befasst sich mit dem Bedarf an stabilen und nachhaltigen Quellen für hochwertiges Pflanzenmaterial.

Zu den Erfolgsgeschichten des Programms gehört die Ernte der ersten Honeybush-Samen aus Samenplantagen, die 2011 gepflanzt wurden. Für die Samenplantagen wurden ausgewählte Pflanzen verwendet, um höhere Erträge und Tee von guter Qualität zu gewährleisten. Die geernteten Samen wurden an kommerzielle Honigbuschbauern verkauft.

Seit 2013 wurden insgesamt etwa 60 kg Saatgut (± 70.000 Samen/kg) aus der *C. subternata*-Samenplantage geerntet, von denen mehr als 55 kg Saatgut an kommerzielle Landwirte verkauft und etwa 3 kg an kommunale Landwirte gespendet wurden. *Cyclopia longifolia* produzierte mehr als 18 kg, wovon 14 kg (± 140.000 Samen/kg) verkauft wurden.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2002

2002 – Die offizielle Einweihung der hochmodernen Teeverarbeitungsfabrik der Cape Honeybush Tea Company, Mossel Bay. Pierre Taljaard von der Kanetberg Farm außerhalb von Riversdale war die treibende Kraft hinter der neuen Anlage.

2002 – Das Verfahren zur Herstellung von grünem Honeybush-Tee mittels Vakuumtrocknung wurde von den Erfindern Schalk de Beer und Prof. Lizette Joubert patentiert (SA-Patent Nr. 2002/2802).

2002

Honeybush Tee - eine südafrikanische Geschichte



Dr. Bester hat zahlreiche Kurzurse für Rollenspieler zusammengestellt und präsentiert, darunter auch eintägige Kurse für Baumschulleiter über die wichtigen Schritte bei der Vermehrung von Honeybush-Setzlingen und -Stecklingen. Eine ständige Versorgung mit Setzlingen und Stecklingen, die gepflanzt werden können, ist für das Wachstum und die Nachhaltigkeit der Honigstrauchindustrie von entscheidender Bedeutung und gilt als entscheidender Teil der Wertschöpfungskette. Im Jahr 2019 wurde ihr Beitrag zur Förderung und Unterstützung der Honeybush-Industrie durch ihre Forschung zu Pflanzenzüchtung, Anbau und Gemeindeentwicklung gewürdigt, als sie zum Ehrenmitglied der SAHTA ernannt wurde.



Louis Smit (links) und Dr. Trevor Koopman, beide von ARC Infruitec-Nietvoorbij, sammeln Pflanzenproben, um Honigbuschkrankheiten zu untersuchen. Foto bereitgestellt von ARC.

Im Jahr 2017 gab es im West- und Ostkap etwa 150 Hektar kultiviertes Honigbuschland, wobei der größte Teil davon aus *C. subternata* und *C. genistoides* bestand, während sich auch *C. longifolia* als hochproduktive Kulturpflanze und kräftiger Züchter herausstellte. Andererseits erwies sich *C. intermedia* als langsam wachsende Pflanze mit relativ geringem Potenzial für den kommerziellen Anbau. Durch häufiges Ernten dieser Art können keine ausreichenden Energiereserven im Wurzelstock aufgebaut werden, was zum Absterben führt.



Mit ihrem Fachwissen in der Pflanzenzüchtung ermöglichte Dr. Cecilia Bester die Gründung mehrerer Honigstrauch-Gärtnereien. Jan und Frederick Louw von Sonskyn Heuningbos (Pty) Ltd inspizieren zusammen mit Marlise Joubert Honeybush-Setzlinge in ihrer Baumschule in Haarlem, Westkap. Foto bereitgestellt von ARC.



Auf der Grundlage ihrer Analysen mehrerer Genotypen, die ursprünglich für Anbau- und Zuchtversuche im Rahmen des Programms zur genetischen Verbesserung von ARC honeybush ausgewählt wurden, identifizierte Dr. Gugu Mabizela den Sommer als optimale Erntezeit (*Yclopia subternata*-Plantagen). Sie promovierte 2021. Foto bereitgestellt von ARC.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2006

2006 – Die ARC ergriff die Initiative und ließ die Namen „Cape Herbal Tea“, „Cape Tea“, „Cape Honeybush Tea“ und „Cape Fynbos Tea“ als Marken schützen.

2006 – Vorläufige Richtlinien für den Anbau und die Ernte von Honeybush-Tee wurden von ARC Infruitec-Nietvoorbij veröffentlicht.

2006



Forschung zur Verarbeitung von Honeybush-Tee

Since 1994, Prof Lizette Joubert from ARC Infruitec-Nietvoorbij, spearheaded novel research on processing, the phenolic composition, health-promoting properties, value-addition and the sensory properties of honeybush tea. She and her team members collaborated with researchers at other research organisations, including the Medical Research Council of South Africa, University of the Free State and Stellenbosch University (SU), as well as international scientists. Outputs from these projects are described in research articles by Joubert and her research collaborators.



Prof. Lizette Joubert, Pionierin der Honeybush-Produkt- und Verarbeitungsforschung bei ARC Infruitec-Nietvoorbij. Foto bereitgestellt von ARC.

Prof. Lizee Joubert – eine Pionierin in der Honigbuschverarbeitung und Produktforschung]

Im Garcia Pass in der Nähe von Riversdale gibt es Überreste von Öfen aus den 1890er Jahren, die wahrscheinlich zur Zubereitung des traditionellen Honeybush-Tees, also des fermentierten Produkts, verwendet wurden. Die Wärmeschubladen von Kohleöfen wurden auch zur Fermentierung des Pflanzenmaterials für den Hausgebrauch genutzt. Im Jahr 1993 begann der Bauer Johan Beyers mit der Fermentation von *C. subternata* im „kommerziellen Maßstab“ in Öfen als Alternative zu den damals im Langkloof verwendeten traditionellen Fermentations- („Reifungs-“) Haufen. Allerdings lieferte die Verarbeitung des traditionellen Honeybush-Tees in primitiven Fermentationshaufen oder in Öfen und die Sontrocknung Produkte von schlechter mikrobieller und sensorischer Qualität.

Unter ihrer Leitung wurde die kontrollierte Verarbeitung von Honeybush-Tee erforscht, verfeinert und in die Praxis umgesetzt. Im Jahr 1994 führte Prof. Lizette Joubert (ARC) vorläufige Experimente durch, um den Rahmen für eine MSc-Studie von Jaco du Toit (SU) in den Jahren 1995 bis 1996 zu bereiten. Unter ihrer Leitung untersuchte Du Toit die kontrollierte Verarbeitung von Honeybush-Tee und gab die ersten Richtlinien für die Verarbeitung heraus gegründet. Es hat sich gezeigt, dass eine kontrollierte Hochtemperatur-Fermentation für ein qualitativ hochwertiges Produkt von entscheidender Bedeutung ist. Mehrere Verarbeiter versuchten den Einsatz verschiedener statischer Heizgefäße. Allerdings führten diese Gefäße zu einer schlechten Wärmeübertragung und -verteilung. Zuvor hat Joubert das Konzept der Rotationstrommelfermentation erfolgreich auf Rooibos angewendet. Anschließend empfahl sie den Einsatz dieser Technik für die Verarbeitung von Honeybush-Tee, um eine gleichmäßige und kontrollierte Hochtemperaturfermentation zu erreichen. Im Jahr 1998 wurde der erste Prototyp einer rotierenden Fermentationstrommel von TFD-Designs, Stellenbosch, gebaut und während eines Honeybush-Bauertages im Langkloof ausgestellt. Die Rotationsgärung wurde schließlich zur Industriennorm.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2008

2008 – Strategischer Planungsworkshop für Branchenakteure, George, einberufen von Marlise Joubert (ARC InfruitecNietvoorbij) und Goodwell Dingaen (Western Cape Department of Economic Development and Tourism).

2008 – Ein antidiabetischer Extrakt aus Honigbusch wurde mit Prof. Lizette Joubert als Miterfinderin patentiert (Patentanmeldung PCT/EP2008/052863; WO2008/110552 A2; US2011/0045108 A1; US20120251643 A1; EP2120924 B1).

2008

2010

2010 – Industrieseminar, George: Die Provinzregierung von Westkap verpflichtete sich, ihre Unterstützung für die Industrie zu verstärken und erkannte Honeybush als eines der einzigartigen einheimischen Produkte aus Südafrika an; SAHTA startete seinen neuen strategischen Plan zur Verbesserung der Teequalität, des Anbaus und des Zuchtmaterials.



Einer der regelmäßigen Besuche ihrer internationalen Forschungsmitarbeiter von der Universität für Landwirtschaft und Technologie Tokio, Fuchu, Japan, bei Prof. Lizette Joubert im Jahr 2017, um mehr über Honeybush-Tee zu erfahren. Vlnr: Japanische Doktoranden, Oji Nakamura und Kazunobu Okon, Prof. Lizette Joubert, Prof. Yutaka Miura, Marlise Joubert. Foto bereitgestellt von Lizette Joubert.

Im Jahr 1998 produzierte Joubert versuchsweise die ersten Chargen grünen Honigbuschs. Zur Verarbeitung von grünem oder „unfermentiertem“ Honeybush-Tee wird das grüne Pflanzenmaterial geschnitten und ohne Fermentation getrocknet. Die Forschung zu grünem Honeybush-Tee bleibt ein wichtiger Bestandteil der Arbeit von Prof. Lizette Joubert in Zusammenarbeit mit ihren Kollegen an nationalen und internationalen Institutionen. Dazu gehört die Herstellung von Extrakten mit einem hohen Anteil spezifischer bioaktiver Verbindungen, die Modifikation des Aromaprofils von grünem Honigstrauch zur Verstärkung süßer, fruchtiger Noten und die Untersuchung gesundheitsfördernder Eigenschaften.

Die kontinuierliche Erforschung der vielen gesundheitsfördernden Eigenschaften von Honeybush-Tee trug zu einer erhöhten Bekanntheit und Wertschätzung auf den internationalen Teemärkten bei. Dazu gehörten Untersuchungen zum Potenzial von Honeybush zur Bekämpfung von Krebs und Diabetes, zum therapeutischen Potenzial seiner Phytoöstrogene und zu seinem bestätigten Status als koffeinfreier Tee. Das Verständnis der komplexen Mischung von Verbindungen, die in Honeybush vorkommen, und der synergistischen Gesundheitseffekte dieser Verbindungen bleiben ein zentraler Schwerpunkt der produktorientierten Honeybush-Forschung unter der Leitung von Prof. Lizette Joubert. Neben der Unterscheidung zwischen Honeybush und Rooibos und anderen Kräutertees geben die phytochemischen Profile der Cyclopia-Arten auch Hinweise auf potenzielle Wertschöpfungsmöglichkeiten und die Entwicklung von Nischenprodukten.

Prof. Dalene De Beer, Fachforscherin bei ARC Infruitec-Nietvoorbij, trat 2006 dem Forschungsteam von Joubert bei. Als Teil der Plant Bioactives Group der Abteilung Post-Harvest and Agro-Processing Technologies leiteten sie zahlreiche Forschungsaktivitäten zur Aufklärung der Phenolzusammensetzung verschiedener Cyclopia-Arten als Leitfaden für die Wertschöpfung und Bewertung der Bioaktivität im Hinblick auf die Entwicklung von Nutraceuticals. De Beer spielt eine wichtige Rolle bei der Aufklärung der phenolischen Zusammensetzung von Cyclopia-Arten und bei der Untersuchung der Auswirkungen der Verarbeitung auf diese wichtigen sekundären Pflanzenstoffe.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte





Von Beginn ihrer Honeybush-Forschung an hatte Prof. Lizette Joubert die Vision, die Qualität von Honeybuschtee durch die Optimierung der Verarbeitungsbedingungen zu verbessern und ein Qualitätseinstufungssystem zu entwickeln, das den Verarbeitern dabei helfen würde, sicherzustellen, dass Tee mit guter und gleichbleibender sensorischer Qualität den Verbraucher erreicht. Ab 2010 wurde die neuartige sensorische Forschung zu Honeybush-Tee in Zusammenarbeit mit SU von der Sensorikwissenschaftlerin und Hauptforscherin Nina Muller geleitet und von Dr. Erika Moelich, Hauptforscherin und derzeitige technische Leiterin der Sensory Research Facility am Department of Food Science, vorangetrieben. Im letzten Jahrzehnt wurden durch modernste sensorische Forschung das optimale Aroma, den optimalen Geschmack und Geschmack von Honeybush-Tee sowie die sensorischen Unterschiede zwischen den Arten ermittelt. Für die Industrie wurden sensorische Qualitätskontrollwerkzeuge wie die Honeybush-Sensorräder und das Lexikon entwickelt. Im Jahr 2021 wurde das erste Qualitätsbewertungshandbuch „Grading of fermented honeybush tea – an illustrated Guide“, zusammengestellt von Prof. Lizette Joubert und Nina Muller, für Branchenakteure veröffentlicht, darunter Honeybush-Verarbeiter, Qualitätskontrollpersonal und Vermarkter. Das Handbuch basiert auf Forschungen von Dr. Brigitte du Preez im Rahmen ihres Doktoratsstudiums in Lebensmittelwissenschaften.



Prof. Dalene de Beer, Fachforscherin im Analyselabor der Plant Bioactives Group der Abteilung Post-Harvest and Technologies Division, ARC Infruitec-Nietvoorbij.

Ihre Forschung konzentriert sich auf die Entwicklung analytischer Techniken zur Messung phenolischer Verbindungen in Honeybush, um Unterschiede zwischen *Yclopia*-Arten und -Selektionen sowie die Auswirkungen der Lebensmittelverarbeitung auf Honeybush-bezogene Produkte zu bestimmen. Foto bereitgestellt von ARC.

Im Jahr 2009 erhielten Prof. Joubert und Dr. de Lange gemeinsam den „Indigenous Plant Use Forum Plant-to-Product Award“ für ihren Beitrag zur Kommerzialisierung von Honeybush-Tee. Im Jahr 2018 erhielt sie eine Ehrenmedaille der „SA Akademie vir Wetenskap en Kuns, Fakulteit Natuurwetenskap en Tegnologie“ für ihren Beitrag zur Produktforschung zu Rooibos und Honigbusch-Tee. Im Jahr 2019 wurde ihr Beitrag zur Plant-to-Product-Forschung zur Förderung der Honeybush-Industrie von der SAHTA gewürdigt, als sie zum Ehrenmitglied der SAHTA ernannt wurde. Bis heute sind Dr. de Lange, Dr. Bester und Prof. Joubert die einzigen Ehrenmitglieder der SAHTA

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2013

2013 – Die ersten Honigstrauchsamen werden von Dr. Cecilia Bester (ARC Infruitec-Nietvoorbij) in Samenplantagen geerntet und an kommerzielle Honigstrauchbauern verkauft.

2013-2021: Insgesamt wurden mindestens 60 kg Saatgut (± 70.000 Samen/kg) aus der *C. subternata*-Samenplantage geerntet, von denen mehr als 55 kg Saatgut an kommerzielle Landwirte verkauft wurden und etwa 3 kg an Gemeindebauern gespendet. *C. longifolia* produzierte mehr als 18 kg, wovon 14 kg (± 140.000 Samen/kg) verkauft wurden. *C. genistoides* als Resprouter war mit 5 kg Samen (± 140.000 Samen/kg) weniger produktiv.

2013-2021

2014

2014 – Das erste generische Honeybush-Geschmacksrad und Lexikon wurden veröffentlicht.



Als eine der Pionierforscherinnen von Honeybush-Tee seit 1994 leitet Prof. Lizette Joubert weiterhin unschätzbare produktorientierte Forschung, einschließlich der neuartigen Verarbeitungsmethoden von Honeybush-Tee.



George Dico, technischer Assistent bei ARC Infruitec-Nietvoorbij und Jouberts rechte Hand bei der Herstellung von Teechargen im Labormaßstab für die Forschung in den letzten über zehn Jahren. Foto von Brigitte du Preez.



Dr. Brigitte du Preez erhielt ihren Dokortitel im Jahr 2020 für ihre Arbeit an der Entwicklung eines Verfahrens zur Herstellung von Teechargen im Labormaßstab für die Erforschung eines Qualitätsbewertungssystems für fermentierten Honeybush-Tee zur Bewertung und in den letzten mehr als 10 Jahren. Foto von Brigitte du Preez. sensorische Qualität vermitteln. Foto von Anton Jordaan.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2016

2016 – 23. Februar: Ein „Honeybush Research Celebration Day“ wurde von ARC Infruitec-Nietvoorbij organisiert.

2016 – Die Khoi-San werden von der Regierung als Hüter und Wissensträger des Honeybush anerkannt.

2016

2016 – Die Khoi-San werden von der Regierung als Hüter und Wissensträger des Honeybush anerkannt. Honeybush Community of Practice (HCoP) wurde von den Umweltministerien der Provinzen sowie den Regierungen von West- und Ostkap ins Leben gerufen.



Local growth and the start of an international footprint

Von 1940 bis 1990 kam es in Langkloof zu mehreren sporadischen Steigerungen der Teeproduktion. In dieser Zeit gab es einige Vermarktungsversuche in Form von in Kartonschachteln verpacktem Honeybush-Tee. Eines der frühesten Beispiele war der verpackte „Caspia Cyclopia Tea“ (ca. 250 Gramm) durch die Beteiligung von Benjamin Ginsberg, dem Pionier des Rooibos-Marketings in der frühen Entwicklung der Rooibos-Teeindustrie. Später wurden 200-Gramm-Päckchen über Intercontinental Foods (Johannesburg) und Goldberger Trading (East London) vermarktet. Auf diesen oben genannten Packungen befand sich die Aufschrift „Enthält kein Koffein oder schädliche Alkaloide“. Diese Kennzeichnungsaussage wurde aus einem vorläufigen Bericht über die biochemischen Studien von Honeybush-Tee von S.E. abgeleitet. Terblanche (University of Port Elizabeth, heute „Nelson Mandela University“) in den späten 1970er Jahren. Ebenfalls Ende der 1970er Jahre gab es Versuche, Honeybush-Tee in die USA, Japan und Deutschland zu exportieren, allerdings ohne Erfolg.

Seit der Wiederbelebung der Branche in den 1990er Jahren wird Honeybush-Tee in großen Mengen an internationale Kunden verkauft. Der Export erfolgte zum ersten Mal im Jahr 1993 und erneut im Jahr 1995 nach Japan und Deutschland, beides wichtige internationale Märkte für Rooibos. Seitdem ist der Exportmarkt für Honeybush erheblich gewachsen und belief sich im Jahr 2011 auf etwa 632 Tonnen. Allerdings gibt es Engpässe



Diese Verpackung von „Caspia (yclopia Ted) aus den 1960er Jahren ist das früheste Beispiel für kommerziell verpackten und gebrandeten Honeybush-Tee. Foto bereitgestellt von ARC.

Der Rückgang an Pflanzenmaterial sowie schwere Dürren und Waldbrände haben das Exportvolumen gedämpft. Zu den wichtigsten Exportzielen zählen die Niederlande, Deutschland, die USA, Kanada und das Vereinigte Königreich. Neben Japan wird Honeybush auch in traditionelle Teetrinkländer wie Sri Lanka, Malaysia und China exportiert. Im Jahr 2019 war eine deutliche Verlagerung des Exports in afrikanische Länder zu beobachten, was auf die potenzielle Entwicklung neuer Märkte hinweist.

Die Branche erkannte auch die Bedeutung der lokalen Wertschöpfung im Hinblick auf verpackte Produkte, die für den Einzelhandelsmarkt bereit sind. Heutzutage werden Honeybush-Produkte als Spezial- und/oder Gesundheitsprodukte in großen Supermärkten, Reformhäusern, Apotheken, an gehobenen Bauernständen sowie über Online-Marketing verkauft. Die Beteiligung großer Rooibos-Tee-Vermarkter trug dazu bei, dass Honeybush-Produkte in den Supermarktregalen präsent waren.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2018



2018 – „The Wild Honeybush Harvesting Field Guide“, zusammengestellt von Gillian McGregor (Rhodes University, Makhanda), wurde veröffentlicht. Das Projekt wurde von Albert Ackhurst, Leiter der Komponente: Biodiversitätsmanagement, Abteilung für Umweltangelegenheiten und Entwicklungsplanung, Regierung von Westkap, geleitet.



In den letzten zwei Jahrzehnten sind verschiedene Markenprodukte aus Honeybush-Tee, Kräuter- und/oder Fruchteeemischungen auf den Markt gekommen, viele davon bestehen aus Honeybush- und Rooibos-Mischungen. Darüber hinaus könnten die subtilen Unterschiede zwischen den sensorischen Profilen der aus verschiedenen Cyclopia-Arten hergestellten Kräutertees Möglichkeiten für Nischenmärkte mit spezifischen Geschmacksanforderungen schaffen. Das begrenzte Angebot an fermentiertem Honeybush-Tee schränkt jedoch die Ausweitung der Produktdifferenzierung nach Arten ein und Markenprodukte bestehen überwiegend aus Mischungen verschiedener Honeybush-Arten.

Der subtile süße Geschmack von Honeybush-Tee ist auch ein guter Träger für die Kombination mit anderen einheimischen südafrikanischen Kräuter- oder Heilpflanzen („Botanicals“),



Aus Honeybush-Teeblättern lassen sich verschiedene Heiß- und Kaltgetränke zubereiten, das Getränk kann auch mit Früchten, Kräutern und Gewürzen aufgegossen oder gemischt werden. Foto von Wian Hattingh.

darunter Buchu (*Agathosma betulina* und *A. crenata*) und Hoodia (*Hoodia gordonii*).

Grüner („unfermentierter“) Honeybush-Tee, der in geringeren Mengen produziert wird, hat Nischenmärkte als alternatives Teeprodukt und Quelle für die Herstellung phenolreicher Extrakte für die funktionelle Lebensmittel-, Nutrazeutika- und Kosmetikindustrie gefunden.

Insgesamt profitiert Honeybush-Tee von den globalen Markttrends hin zu natürlich gesunden Kräutertees. Im Jahr 2019 erreichte die formelle Honeybush-Teeindustrie ihren 20-Jahres-Meilenstein und es wurden weitere Forschungsschritte nach der Ernte erzielt. Die Branche ist nun bereit für weiteres Wachstum – lokal und global – abhängig von der kontinuierlichen Versorgung mit einem Produkt von guter Qualität.



Honeybush-Teeblätter.
Foto von Wian Hattingh.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte

2019 – 2022: Das südafrikanische Ministerium für Wissenschaft und Innovation (DSI) investiert in ein dreijähriges Projekt zur Unterstützung der Honeybush-Teeindustrie. Das Projekt wird vom ARC durchgeführt und bietet Schulungen für ländliche Gemeinden an, in denen Honigsträucher angebaut und/oder geerntet werden. Der Schwerpunkt liegt auf der Gemeindeentwicklung und der Gründung kleiner, kleinster und mittlerer Unternehmen im Zusammenhang mit Honeybush-Tee. Dieses Projekt ist eine Fortsetzung früherer Projekte, die von DSI in den Jahren 2012 bis 2013 und 2015 bis 2017 finanziert wurden.





Ein Blick in die Zukunft ... Dr. Hannes de Lange, Wegbereiter der Honeybush-Industrie, Dezember 2020

„Angesichts der aktuellen COVID-19-Pandemie sollte man nicht den Mut verlieren – in der Vergangenheit stand der Welthandel vor größeren Herausforderungen. Die Honeybush-Teeindustrie muss den Schwerpunkt auf den Anbau legen und weniger von natürlichen Pflanzenpopulationen abhängig sein, außer in den wenigen Fällen, in denen eine nachhaltige Ernte möglich ist. Der Pflanzenzüchtung und -selektion sollte mehr Gewicht beigemessen werden. Die Erforschung der gesundheitlichen Eigenschaften von Honeybush-Tee ist unerlässlich. Die Qualität des Tees muss jederzeit unverhandelbar sein.“

Eine Vision für die Honeybush-Industrie: Joyene Isaacs, Vorsitzende des Agricultural Research Council Board | Ehemaliges Landwirtschaftsministerium des HOD Western Cape, März 2021

„Honeybush ist eine der Nutzpflanzen, die wir als Südafrikaner nicht in vollem Umfang schätzen. Wir sollten diesen Tee entdecken und über unseren Honeybush-Tee sprechen. Das wäre unser bestes Marketinginstrument.“



„Alle Antworten sind verfügbar, aber Sie brauchen einen Spezialisten, der sie in einem Plan zusammenfasst, der sowohl einen Impuls als auch einen Impuls liefert.“ Forschung ist der Push-Faktor, der ein qualitativ hochwertiges Produkt auf den Markt bringen kann, aber es braucht Märkte, um Produkte aus dem Regal zu bringen.“
— Joyene Isaacs, Vorsitzende des ARC-Vorstands, sagt, ein strategischer Marketingplan sei der Schlüssel zur Entwicklung der Honeybush-Industrie. Isaacs war Ende der 1990er Jahre aktiv an der Gründung von SAHPA (später SAHTA) und der Entwicklung der Honeybush-Teeindustrie beteiligt. Foto bereitgestellt von ARC.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte





In einem aktuellen Interview betonte Joyene Isaacs, Vorsitzende des Agricultural Research Council Board (2021), dass die Honeybush-Industrie eine Marketingstrategie benötigt, die durch eine nachhaltige Finanzierung für mindestens fünf bis zehn Jahre unterstützt wird, sowie ein engagiertes, spezialisiertes Marketingteam für die Umsetzung. Sie betonte, dass ein solcher strategischer Ansatz entscheidend sei, um die Entwicklung einer nachhaltigen Industrie sicherzustellen. Die Herausforderung für die Branchenakteure besteht darin, „das nächste Level zu erreichen“. Sie hob fünf Schlüsselaspekte hervor, die berücksichtigt werden sollten, um die Entwicklung der Branche sicherzustellen.

- 1) Ein paralleles System aus Forschung und effektiver Verbraucherkommunikation.
- 2) Eine verbesserte Organisationsstruktur, um einen effektiven wechselseitigen Informationsfluss zwischen Forschern, dem Agrarsektor und dem kommerziellen Sektor sicherzustellen.
- 3) Finanzierung, um die Risiken des Anbaus einer neuen Kulturpflanze zu mindern.
- 4) Das Produktionsvolumen ist entscheidend. Für eine wirksame Markenbildung ist Volumen erforderlich. Allerdings ist auch ein Markt für das Produkt erforderlich. „Marketing und Volumen gehen Hand in Hand. Der lokalen Marktentwicklung wird nicht genügend Aufmerksamkeit und Investitionen gewidmet. Die Produktqualität hängt auch mit der Menge und dem Marketing zusammen.“
- 5) Die Dokumentation und Nutzung einheimischen technischen Wissens.



Technology week celebration in Soweto, 28 July 2012. Photo supplied by ARC.

Es ist wichtig zu verstehen, dass Marketing und Volumen Hand in Hand gehen“, erklärt Isaacs. „Wir schenken der Entwicklung lokaler und globaler Märkte nicht genügend Aufmerksamkeit, gleichzeitig müssen wir jedoch ausreichend Produkt in gleichbleibend hoher Qualität liefern“, fügt sie hinzu. Isaacs betont, dass Honeybush-Tee das Potenzial hat, ‚unwiderstehlich‘ zu werden, vorausgesetzt, wir erreichen ausreichende Volumina und eine gleichbleibende Qualität.

Eine Honeybush-Zeitleiste: Meilensteine, Höhepunkte und interessante Ausschnitte



2021

2021 – ARC Infruitec-Nietvoorbij beginnt mit der Einführung und Implementierung des Honeybush-Bewertungssystems durch die Veröffentlichung eines Handbuchs „Bewertung von fermentiertem Honeybush-Tee – ein illustrierter Leitfaden“ und Schulungsworkshops für die Industrie. Die Finanzierung erfolgte durch DSI.

2021–2024: ARC erhält Fördermittel von der Technology Innovation Agency (TIA), um die Entwicklungsarbeit in Gemeinden und die Forschung an einem beschleunigten Oxidationsprozess („Fermentation“) fortzusetzen.

2021-2024



Informationsquellen

Den folgenden Personen wird hiermit für ihren unschätzbaren Beitrag zu dieser Dokumentation der Geschichte von Honeybush gedankt:

- *Dr. Hannes de Lange – für seine Informationen, dokumentierten Geschichten und Fotos zur Geschichte des Honeybush, den Anfängen der formellen Honeybush-Industrie und seiner Sicht auf ihre Zukunft.*
- *Dr. Cecilia Bester und Prof. Lizette Joubert – für ihre Beiträge, einschließlich Interviews, Informationen, Fotos und die Bearbeitung dieses Dokuments.*
- *Joyene Isaacs – für das Interview über ihre Vision für die Honeybush-Industrie.*
- *Marlise Joubert – zu Ihrer Information.*
- *Christa Lombard (ARC-NRE) – für das Layout und Design des Honeybush-Tees – eine einzigartige südafrikanische Geschichte.*

Neben Notizen und Interviews mit Schlüsselakteuren wurden folgende wissenschaftliche Texte als zentrale Informationsquellen genutzt:

Joubert, E., De Beer, D., Malherbe, C.J., Muller, M., Louw, A. & Gelderblom, W.C.A. 2019.

Die formelle Honeybush-Teeindustrie erreicht ihren 20-Jahres-Meilenstein – Fortschritte bei der Produktforschung im Hinblick auf Phenolzusammensetzung, Qualität und Bioaktivität. *South African Journal of Botany*, 127: 58-79. - <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.08.027>.

Joubert, E., Gelderblom, W.C.A., Louw, A. & De Beer, D. 2008. Südafrikanische Kräutertees: *Aspalathus linearis*, *Cyclopia* spp. und *Athrixia phylicoides* – Eine Übersicht. *Journal of Ethnopharmacology*, 119: 376-412. - <https://doi.org/10.1016/j.jep.2008.06.014>.

Joubert, E., Joubert, M.E., Bester, C., De Beer, D. & De Lange, J.H. 2011. Honeybush (*Cyclopia* spp.): Von der lokalen Heimindustrie zu globalen Märkten – Die katalytische und unterstützende Rolle der Forschung. *South African Journal of Botany*, 77: 887-907. - <https://doi.org/10.1016/j.sajb.2011.05.014>.



Danksagungen

- *An alle Forscher verschiedener lokaler und internationaler Universitäten und Forschungsorganisationen, die zur Generierung unschätzbare wertvoller wissenschaftlicher Informationen über Honeybush beigetragen haben und noch immer beitragen, die für die Weiterentwicklung der Branche unerlässlich sind.*
- *An die vielen Doktoranden aus verschiedenen wissenschaftlichen Bereichen, die sich mit Fragen und Stolpersteinen der Branche befasst und Lösungen dafür gefunden haben.*
- *An alle Honeybush-Landwirte, die die Forscher und Studenten auf ihren Farmen freundlich willkommen heißen und eine wichtige Rolle bei der Suche nach Antworten, dem Wachstum der Industrie und der großzügigen Bereitstellung von Pflanzenmaterial für Experimente gespielt haben.*
- *An die vielen Rollenspieler, die ihr Bestes gegeben haben, um Honeybush-Tee zu einer Erfolgsgeschichte zu machen, auch wenn es noch viele Herausforderungen gibt.*
- *Abschließend möchte ich allen Geldgebern danken, die Forschung und Fortschritt in der Branche ermöglicht haben, insbesondere dem ARC, DSI und dem Landwirtschaftsministerium von Western Cape, für ihre kontinuierliche Unterstützung und Finanzierung.*