

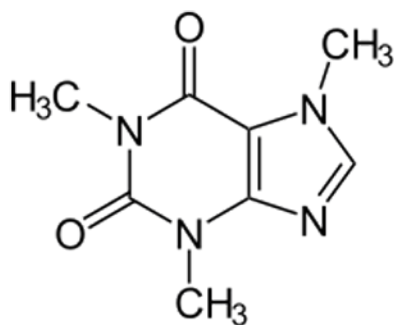
Ich weiss schon weshalb die Chemikerin diesen Artikel schreiben muss und das mach ich gerne..

Teein = Coffein?

Von Martina Cavelti / Bijou

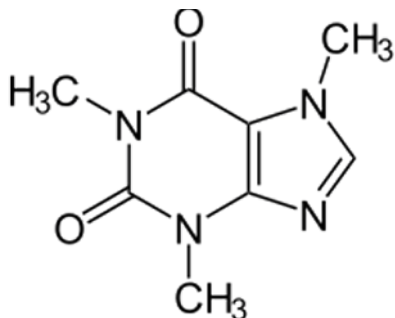


Gerne, weil es an der Zeit ist, mit all diesen Mythen aufzuräumen, dass es ein Teein und ein Coffein-Molekül gibt. Dass das Teein viel gesünder ist als das Koffein und überhaupt. Bitte liebe Leute, schaut euch mal dieses Molekül an:



Dabei handelt es sich um die chemische Formel von Coffein. Und jetzt liebe Tee-ist-so-viel-gesünder-Leute schaut euch dieses Molekül an:

Dabei handelt es sich um die chemische Darstellung des Stoffes, der in Schwarztee gewonnen wird. Ah, ihr seht keinen Unterschied. Ist ja klar, es gibt auch keinen.



Zum Coffein:

Coffein, ist ein weisses, geruchloses, kristallines Pulver mit bitterem Geschmack. Coffein ist der anregend wirkende Bestandteil von Genussmitteln wie Kaffee, Tee, Cola, Mate, Guaraná, Energy-Drinks und in geringeren Mengen von Kakao.

Damit ich aber nicht mit den Teetrinkern bis an mein Lebensende Streit habe, muss ich die

ganze Wahrheit hervorheben: Die Unterscheidung zwischen Coffein aus Kaffee und Coffein aus Tee ist die unterschiedliche



Freisetzung des Alkaloids. Coffein aus Kaffee ist an einen Chlorogensäure-Kalium-Komplex gebunden, der nach der Röstung und Kontakt mit der Magensäure sofort Coffein freisetzt und damit schnell wirkt.

Coffein aus Tee hingegen ist an Polyphenole gebunden, wobei das Alkaloid erst im Darm freigesetzt wird. Die Wirkung tritt dann später ein und hält länger an. Wem das zu viele Fremdwörter waren, hier die Kurzversion: das gleiche Molekül, also Coffein, wird unterschiedlich freigesetzt, je nachdem woher es stammt. ♦