

Pressemitteilung

Cold Brews & Co. Heiße Tipps für unbeschwerte Sommermomente.

Hamburg, 22. Juli 2025 – Nachdem sie in Asien während der heißen Jahreszeit schon lange „in“ sind, kommen kalte Tees auch bei uns immer mehr in Mode. Abwechslungsreich, kalorienarm und mit oder ohne Koffein – Cold Brews und Eistees sind köstliche Durstlöcher mit vielfältigen Zubereitungsarten, die für viele unterschiedliche Geschmacks- und Wow-Momente sorgen.

Trend meets Tradition

Tee auch kalt zu genießen, hat in Asien eine lange Geschichte. Dort ist es schon lange üblich, den Durst genussvoll mit Grüntee zu stillen, dem zudem positive Effekte auf Wohlbefinden und Gesundheit zugeschrieben werden. Mit dem Trend zur asiatischen Küche entdecken immer mehr Verbraucher Tees, die sich im Cold Brew-Verfahren zubereiten lassen. Die Teeblätter ziehen entweder in eiskaltem Wasser oder werden direkt über schmelzende Eiswürfel gegossen. In Japan wird für diese Methode gerne Gyokuro, Sencha oder feiner Jasmin Tee verwendet. Matcha spielt bei jungen Zielgruppen zunehmend eine besondere Rolle: Der sattgrüne Teepulver wird nach der Zubereitung mit viel Eis in Gläser gefüllt oder mit Milch und weiteren Toppings serviert und gilt als Statement-Drink eines achtsamen Lifestyles.

Schnell und unkompliziert: Cold Brew Tees

Mit neuen Tees in Beuteln, die extra für die Zubereitung im Cold Brew-Verfahren hergestellt werden, treffen deutsche Hersteller zudem den Geschmack der Konsumenten. Die Teebeutel können mit kaltem Wasser aufgegossen werden und sind in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. Kyra Schaper, Pressereferentin des Deutschen Tee & Kräutertee Verbands, fasst die Vorteile dieser Cold Brew Tees kurz zusammen: *„Ob beim Sport, in der Schule, am Strand oder während eines Tagestrips, Cold Brew Tees lassen sich schnell zubereiten oder in einer Thermoskanne mitnehmen. Kommt der Durst, ist der erfrischend leichte und eiskalte Durstlöcher direkt griffbereit. Viel abwechslungsreicher als immer nur Wasser!“*

Schön wie immer: klassische Eistees

Eine weitere teebasierte Variante sommerlicher Erfrischungen ist der klassische Eistee. Dafür wird der Schwarz- oder Grüntee etwas stärker als vom Hersteller empfohlen zubereitet, über Eiswürfel gegossen und mit Kräutern, saisonalen Früchten oder Fruchtsaft in einer Karaffe angerichtet. *„Ein toller Drink für heiße Sommertage, der auch als alkoholfreier Sundowner eine gute Figur im Longdrinkglas macht“*, findet Kyra Schaper. Kalte Tees sind im Sommer easy wie Cold Brews, stylisch wie Matcha und natürlich köstlich wie immer. Doch es geht noch mehr mit Tee ...

Sommerhighlight mit Schwarztee

Nicht ganz so leicht, dafür aber ein echter Wow-Moment: Eine neue Eistee-Variante mit Floating-Effekt kombiniert kalten Schwarztee mit Mineralwasser, Vanilleeis und süßen Toppings oder Obststücken – eine besondere Belohnung an langen Sommertagen. Wer es ausprobieren möchte, für den hat der Deutsche Tee & Kräutertee Verband noch einen heißen Rezept-Tipp parat.

REZEPT TEA FLOAT

– für 1 Glas à 400 ml –

Zubereitungszeit: 15 Minuten + Kühlzeit

ZUTATEN

2 Teebeutel oder 4 g loser Schwarztee

150 g Wasser

2 Stiele Thymian

1/2 Pfirsich, in Stücke geschnitten

3 Kugeln Cantaloupe-Melone à Ø 2 cm

1 Kugel Vanille-Eiscreme

Mineralwasser mit Kohlensäure zum Auffüllen

Optionale Toppings:

Schlagsahne

Keks-/Waffel-/Kuchenstücke

Lemon Curd

Pfirsich- oder Melonenstücke

ZUBEREITUNG

1. Den Tee und die Thymianstiele in ein hitzebeständiges Gefäß geben und mit 100 °C heißem Wasser übergießen. 15 Minuten ziehen lassen, dann Tee und Thymianstiele entfernen. Abkühlen und anschließend im Kühlschrank 2 Stunden durchkühlen lassen.
2. Sobald der Tee durchgekühlt ist in ein Glas gießen, die Pfirsich- und Melonenstücke dazugeben. Eine Kugel Vanilleeis vorsichtig in das Glas gleiten lassen. Mit Mineralwasser auffüllen. Achtung, vorsichtig gießen – es bildet sich ein cremiger Schaum!

TOPPING

Wer möchte, kann den Tea Float nun noch mit Toppings versehen.

Unsere Empfehlung:

Mit etwas Schlagsahne toppen, darauf einige kleine Keks-/Waffel- oder Kuchenstücke verteilen.

1 Esslöffel Lemon Curd mit etwas Wasser zu einer Soße cremig rühren und über die Sahne geben. Sind noch ein paar Pfirsich- oder Melonenstücke übrig, diese noch als Deko auf die Sahne legen.

Nährwert pro 100 g (ohne Topping)

Brennwert 130 kcal/525 kJ

Fett 5,9 g

Kohlenhydrate 15,5 g

Eiweiß 2,3 g

Der Deutsche Tee & Kräutertee Verband e.V. ist das Kompetenzzentrum der deutschen Teewirtschaft in Hamburg und setzt sich für die Interessen seiner Mitglieder ein. Der Verband und seine Mitglieder engagieren sich für die öffentliche Wahrnehmung von Tee (Camellia sinensis), Kräuter- und Früchtetee

als wertvolle Lebensmittel und wichtige Bestandteile einer gesunden Ernährung. Im Zentrum seines Engagements stehen der Verbraucherschutz, eine umsichtige gesetzliche Regulierung sowie die Definition und Umsetzung ökologischer, sozialer und unternehmerischer Standards, die weltweit vorbildlich sind.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:



Kyra Schaper

PR-Referentin | PR Officer

tee • Deutscher Tee & Kräutertee Verband e.V.

German Tea & Herbal Infusions Association

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel: +49 40 23 60 16-12 | Mobil: + 49 151 541 477 95

Web: www.teeverband.de | Instagram: Tee zieht immer; #teeziehtimmer