

## Pressemitteilung

Like tea in the sunshine. Kalt zubereitete Tees werden zu angesagten Sommerdrinks.

Hamburg, 21. Juni 2023 – Der Sommer lacht und damit steigt auch die Lust auf erfrischende Abwechslung in Tassen, Gläsern und Trinkflaschen. Mit speziell entwickelten Produkten in Teebeuteln, die für den Kaltaufguss geeignet sind, machen Tee-Hersteller Fans leichter und zuckerfreier Sommerdrinks eine besondere Freude. Die leckeren Neuheiten lassen sich auch unterwegs schnell und unkompliziert zubereiten. Es gibt sie in vielen köstlichen Geschmacksrichtungen und sie passen perfekt zum Wunsch nach bewusster und kalorienarmer Ernährung. Als Alternative zu Softdrinks oder Wasser pur sind die eiskalten Durstlöscher ein heißer Tipp für kleine und große Teefans.

### Easy going dank frischer Tee-Ideen

Schnell Teebeutel mit eiskaltem Wasser aufgießen, ziehen lassen, schon sind Cold Brew Teas „ready to drink“. Eine schnelle Alternative zu erst Kochen, dann Kühlen. Damit das mit dem kalten Aufgießen und Genießen auch funktioniert, haben sich Tee-Hersteller einiges einfallen lassen, erklärt Kyra Schaper, Pressereferentin des Deutschen Tee & Kräutertee Verbands: *„Tees, die für den Kaltaufguss konzipiert sind, haben speziell entwickelte Rezepturen, damit angesagte Sorten wie Zitrone, Pfirsich, Waldbeere-Limette oder Melone-Erdbeer auch geschmacklich richtig Spaß machen. Im Gegensatz zu Tees, die in der Regel mit sprudelnd kochendem Wasser aufgegossen werden, ist bei diesen Tees ein spezieller Herstellungsschritt erforderlich.“* Bei einigen dieser Cold Brew Teas können nach dem Aufgießen sogar die Beutel in der Trinkflasche bleiben. Das ist extrem praktisch und auch junge Teefans können so ihre gut gekühlten Durstlöscher ganz easy in die Schule, zum Sport oder an den Strand mitnehmen oder zwischendurch zubereiten.

### In Asien alltäglich

In Japan, China oder Korea sind kalt aufgegossene Tees schon lange beliebte Erfrischungsgetränke. Hier werden traditionell spezielle lose Grün- oder auch Schwarztees verwendet, die in unterschiedlich langen Cold-Brew-Verfahren zubereitet werden. Zu den bekanntesten zählen Mizudashi oder Koridashi, bei denen die Teeblätter einige Minuten in kaltem Wasser oder auf schmelzenden Eiswürfeln ziehen. Allen, die sich im Sommer mit dieser traditionellen Art von Tees erfrischen möchten, empfiehlt Kyra Schaper einen Ausflug ins nächste Tee-Fachgeschäft: *„Lassen Sie sich beraten, welche Tees sich besonders gut für einen Kaltaufguss eignen. Sie werden überrascht sein, wie erfrischend vielfältig die Auswahl auch hier ist.“*

Also: Wer sich in der Hitze des Sommers eine lecker-leichte Abkühlung gönnen will, greift einfach zu Tee und lässt sich dabei immer wieder angenehm überraschen.

Dass sich mit Cold Brew Teas nicht nur köstliche Sommerdrinks zubereiten lassen, sondern auch weitere eiskalte Erfrischungen, zeigt unser Rezept für eine leichte Granita. Das halbgefrorene Dessert passt perfekt zum Grillabend oder schmeckt an heißen Tagen einfach mal zwischendurch.

## COLD BREW LIMETTE-MINZE GURKEN GRANITA

### REZEPT

– für 2 Portionen –

*Zubereitungszeit: 20 Minuten + 2 Stunden Gefrierzeit*

### ZUTATEN

150 g Cold Brew Limetten-Minze-Tee (alternativ ein ähnlicher Cold Brew Zitrus- oder Minze-Tee) –

Anmerkungen zur Zubereitung siehe Beschreibung

250 g Gurke, geschält und entkernt

etwas Zitronensaft

Optional

Süße nach Geschmack (Zucker oder Zuckeralternativen)

Dekoration

etwas Minze

Scheibe Limette

Scheibe Gurke

### ZUBEREITUNG

1. Den Cold Brew Tea doppelt so kräftig zubereiten, wie in der Packungsanleitung angegeben. Also nur die Hälfte des Wassers auf einen Teebeutel verwenden. Tipp: Der restliche Tee kann später zum Trinken wieder mit Wasser verdünnt werden.
2. Sobald der Tee fertig ist, 150 g abwiegen und in ein hohes Gefäß oder einen Mixer geben.
3. Die Gurke in Stücken sowie einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Mit dem Stab- oder einem Handmixer fein pürieren.
4. Falls gewünscht, mit Süße abschmecken.
5. Die Tee-Gurken-Mischung ca. 2 cm hoch in eine Schale füllen.
6. In den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten mit einer Gabel umrühren, bis sich nach und nach kleine Eiskristalle bilden.
7. Nach ca. 2 Stunden hat die Granita die richtige Konsistenz und kann in Gläser abgefüllt werden. Mit Minze, Limette und Gurke garnieren.

### Hinweis

Die Granita kann auch länger im Gefrierschrank bleiben, sie wird dann allerdings härter. Einfach wieder etwas antauen lassen und mit der Gabel zerkleinern. Frisch zubereitet, hat sie allerdings die beste Konsistenz.

### Nährwert pro 100 g

Brennwert 10 kcal/43 kJ

Fett 0,1 g

Kohlenhydrate 1,3 g

Eiweiß 0,5 g

*Der Deutsche Tee & Kräutertee Verband e.V. ist das Kompetenzzentrum der deutschen Teewirtschaft in Hamburg. 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. Wir setzen uns gemeinsam ein für Verbraucherschutz, umsichtige gesetzliche Regulierung und sowohl soziale als auch Nachhaltigkeitsstandards, die weltweit vorbildlich sind.*

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten. Weitere Rezepte, Bilder und Informationen finden Sie unter [www.teeverband.de](http://www.teeverband.de).

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 16-34 | Fax: +49 40 23 60 16-11*

*Web: [www.teeverband.de](http://www.teeverband.de) | Instagram: Tee zieht immer; #teeziehtimmer*