

Pressemitteilung

Sommer Tee-Trend 2021. Wachmacher. Spaßmacher. Durstlöscher. Eiskalte Grüntees als herrlich erfrischende Sommer-Alternative.

Hamburg, 21. Juli 2021 – Kein Sommer ohne Hit! Was für den Soundtrack der Sommermonate gilt, das gilt auch für die jeweils angesagten Durstlöscher. In diesem Jahr sind kalt zubereitete Grüntees ein ganz heißer Tipp. Besonders zwei traditionelle Zubereitungsarten aus Japan haben es dabei Trendsettern besonders angetan.

Mizudashi und Kōridashi genussvoll übersetzt

Mit ihren vielen guten Eigenschaften gehören Grüntees in Asien zu den beliebtesten Tees überhaupt. Sie gelten als gesund, wirken sanft anregend und haben ein sehr harmonisches Geschmacksprofil. Speziell in Japan werden sie deshalb auch im Sommer gerne im „Cold Brew“-Verfahren zubereitet. Mizudashi und Kōridashi sind dabei die bekanntesten Arten der Zubereitung. Bei Mizudashi zieht ein hoher Anteil an Teeblättern einige Minuten bis zu mehrere Stunden in einem Glas oder in einer Flasche in kaltem Wasser. Bei Kōridashi zieht der Tee gleich auf schmelzenden Eiswürfeln. Diese Methode ist besonders achtsam und verspricht höchsten Tee Genuss. In Japan wird hierfür vor allem Gyokuro-Tee aber auch Kabuse- oder Sencha-Tee verwendet. Bei der Zubereitung rechnet man mit ca. 30 ml Wasser pro Eiswürfel auf 1 g Grüntee. Der Vorteil beider Methoden: Die schöne Farbe des Tees bleibt weitgehend erhalten und es lösen sich kaum Bitterstoffe aus den Blättern. Perfekt für einen herrlich frischen Sommerdrink, der kalorienarm ist, angenehm anregt und - gut gekühlt aufbewahrt - innerhalb eines Tages getrunken werden sollte.

Natürliche Vielfalt sorgt für willkommene Abwechslung

„Im Winter wärmend, im Sommer erfrischend, mit ihrer wunderbaren Vielfalt sind Tees, Kräuter- und Früchtetees zu jeder Jahreszeit ein Geschenk der Natur. Damit Teefans ihr Lieblingsgetränk jederzeit perfekt genießen können, stellen wir unter www.teeverband.de tolle Rezepte, Tipps und anschauliche Tutorials bereit. Natürlich auch zu Eistees.“, empfiehlt Kyra Schaper, Pressereferentin des Deutschen Tee & Kräutertee Verbands allen, die den sommerlichen Tee-Trend nicht verpassen wollen. Als Alternative zum selbstgemachten Eis- oder Grüntee bieten inzwischen auch einige Hersteller spezielle Tees in Teebeuteln an, die sich mit kaltem Wasser aufgießen lassen und in Büros und auf Balkonen schnell für willkommene Abwechslung sorgen.

Power im Glas. Die Bowlie zum Entdecken.

Die nächste Hitzewelle kommt bestimmt und Zeit zum Tee genießen ist eigentlich immer. Deshalb hier gleich ein Rezept, mit dem sich eisgekühlte Grüntees auch in größerer Runde wunderbar entdecken lassen. Die Zubereitung ist einfach, die Zutaten sind sommerlich und die Erfrischung ist garantiert.

REZEPT TEEBOWLE

– für ca. 4 Liter Bowle bzw. 15 Personen –

ZUTATEN

45 g loser nicht aromatisierter Grüntee (oder 20 Teebeutel à ca. 2 Gramm)

2100 ml Wasser

1050 g Eiswürfel

90 g Gurke, geschält und in Scheiben

90 g Zitrone, geschält und in Scheiben

60 g frische Minze

1 Liter Tonic Water oder Zitronenlimonade

ZUBEREITUNG

1. Den Tee mit 80° C heißem Wasser übergießen und 2-3 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Eiswürfel in ein großes Gefäß geben.
2. Losen Tee durch ein Sieb auf die Eiswürfel abseihen, damit er sofort abkühlt.
3. Gurke, Zitrone und Minze in ein Bowlegefäß geben und mit dem Tee übergießen. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Zum Servieren den Bowleansatz mit Tonic Water oder Zitronenlimonade aufgießen und servieren. Wer möchte, kann den Bowleansatz zunächst auch Abseihen und dann mit frischen Gurken- und Zitronenscheiben vor dem Aufgießen garnieren.

Bei Veröffentlichung des Rezeptes geben Sie bitte als Quelle [@teeverband.de](https://www.teeverband.de) an.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

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 | Instagram: Tee zieht immer; #teeziehtimmer