

Pressemitteilung

International Tea Day am 21. Mai. Deutschland freut sich „friesisch“ drauf!

Hamburg, den 20. Mai 2020 - Wie Tee (*Camellia sinensis*) Menschen weltweit verbindet und welche positiven Wirkungen er hat, zeigt sich am morgigen Tag besonders. Die Vereinten Nationen haben 2019 den 21. Mai zum International Tea Day erklärt, auch um an die Bedeutung von Tee als wertvolles Lebensmittel zu erinnern. Auf der ganzen Welt heißt es deshalb von Erzeugerländern bis zu großen und kleinen Teenationen, wir lassen den Tee gemeinsam hochleben. Natürlich ist auch Deutschland dabei, mit einer speziellen Tee-Kreation, die Tradition, Genuss und Internationalität schon im Namen trägt: dem „Ostfriesen-Dalgona“.

Köstliche Grüße von den Tee-Weltmeistern

Weltweit werden über 15 Milliarden Tassen Tee getrunken – pro Tag! „Wir haben einen besonders schönen Grund mit Tee-Fans auf der ganzen Welt zu feiern, schließlich leben hierzulande mit den Ostfriesen die Weltmeister im Teetrinken. Ein toller Anlass, um am 21. Mai ein Zeichen für den Genuss und dabei mit einer eigens entwickelten Spezialität vielleicht sogar einen neuen Tee-Trend zu setzen. Mit Maren Thobaben, haben wir dafür professionelle Unterstützung gewonnen.“, so Kyra Schaper vom Deutschen Tee & Kräutertee Verband e. V. in Hamburg. Die leidenschaftliche Konditormeisterin, auch bekannt als Mrs. T, hat in Anlehnung an den koreanischen Dalgona-Coffee für den Spitzenverband der deutschen Teebranche extra den „Ostfriesen-Dalgona“ kreiert.

So „hip“ kann Tee-Tradition sein

Ostfriesentee (kräftiger Schwarztee), Sahne, Milch, Kluntje (Kandis), etwas Eis, mehr braucht man für die köstliche Dalgona-Variante nicht. Aus den Zutaten einer klassischen, ostfriesischen Teezeremonie entsteht eine herrlich zart-cremige Haube, die dem Getränk eine süße Krone aufsetzt. „Der kräftig-malzige Tee mit der fluffig-süßen Haube ergibt einen wunderbaren Genuss-Kick. Im Sommer mit Eiswürfeln zubereitet auch herrlich erfrischend.“, erklärt die Konditormeisterin.

Tee verbindet. Und zieht immer!

Ob ganz bewusst oder eher unbewusst, wenn Teetrinker am 21. Mai weltweit zur Tasse greifen, verbindet sie dieses Jahr noch ein Genuss-Moment mehr. Auch daran soll der International Tea Day erinnern. Tee ist nach Wasser nicht nur das zweitbeliebteste Getränk auf unserem Planeten, er ist auch immer wieder für eine positive Überraschung gut, wie u.a. die Rezepte unter teeziehtimmer.de zeigen. Angeregt vom Deutschen Tee & Kräutertee Verband e. V. wird hier die Liebe zu Tee 365 Tage im Jahr gefeiert. So, wie er es verdient hat.

„Ostfriesen-Dalgona“ zum Mitgenießen. Hier ist das Rezept:

OSTFRIESENTÉE-DALGONA

Topping für 2 Gläser | Zeitaufwand ca. 5 Minuten + 10 Minuten Ziehzeit + 30 Minuten Kühlzeit

Zutaten

150 g Schlagsahne, flüssig
20 g Kluntje (Kandis)
15 g Ostfriesentee (oder 5 Beutel)

Außerdem

6-8 Eiswürfel
300 ml Milch

Zubereitung:

1. Schlagsahne mit Kluntje in einen Topf geben und langsam erwärmen. Kluntje dabei komplett schmelzen lassen.
 2. Den Tee in die heiße Sahne geben und alles 10 Minuten ziehen lassen.
 3. Tee-Sahne durch ein Küchensieb in eine Schüssel abseihen. Den Tee gut ausdrücken.
 4. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.
 5. Die erkaltete Tee-Sahne mit dem Mixer zu einer Creme aufschlagen.
 6. Eiswürfel in ein Glas geben, mit Milch aufgießen und mit der Creme toppen.
- Fertig ist der köstliche Ostfriesen-Dalgona!

Bei Veröffentlichung des Rezeptes geben Sie bitte als Quelle [@teeverband.de](https://www.teeverband.de) an.
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 16-34 | Fax: +49 40 23 60 16-11
Web: www.teeverband.de | Instagram: Tee zieht immer; #teeziehtimmer



2020 haben sich der Deutsche Teeverband e.V. und die Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Früchtetee e.V. zum Deutschen Tee & Kräutertee Verband e.V. zusammengeschlossen. Was uns verbindet ist die Faszination einer unvergleichlichen Genussskultur, was uns antreibt ist die Leidenschaft für ein einzigartiges Naturprodukt.