



Pressemitteilung

Highlight für Garten-Party und Picknick: **Erfrischung pur mit sommerlichen Tee-Drinks**

Hamburg, Juli 2011. Wenn die Sommersonne brennt, die Temperaturen steigen und kein Lüftchen weht, wächst der Wunsch nach einer angenehmen Abkühlung und einem leckeren Getränk. Für herrliche Erfrischung, Genuss pur und viel Abwechslung sorgt der rund um den Globus beliebte Tee. Grün, schwarz oder weiß – beim Picknick, am Strand oder auf der Terrasse, Tee lässt die Sommerlaune steigen!

„Neben der bewährten „heißen Tasse Tee“ gibt es eine Fülle sommerlicher Tee-Drinks, die fantastisch schmecken und zudem leicht zuzubereiten sind. Durch Zugabe von Früchten und Eiswürfeln werden sie zum Highlight auf jeder Garten-Party oder bei einem Picknick“, so Dr. Monika Beutgen, Geschäftsführerin des Deutschen Teeverbandes (siehe auch Rezeptvorschläge).

Für Tee-Liebhaber, die eine schnelle Abkühlung suchen, hat Dr. Beutgen einen besonderen Tipp: „Selbstgemachte Tee-Eiswürfel im Gefrierfach lassen sich gut vorbereiten, sind schnell zur Hand und verleihen diversen Getränken eine feine, frische Tee-Note.“ Es geht ganz einfach: Grünen oder Schwarzen Tee zubereiten, abkühlen lassen, in Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren. Nach wenigen Stunden sind die Tee-Eiswürfel fest und können klirrend kalt ins Glas gefüllt werden.

Ideale Abkühlung an heißen Sommertagen – kreative Rezept-Tipps mit lecker-fruchtigen Tee-Drinks vom Deutschen Teeverband e.V.:



Himbeer-Eistee

Zutaten für 4 Gläser:

100 g	Himbeeren
8 EL	Aprikosensirup
1	Zweig Zitronenmelisse
600 ml	frisches Wasser
10 TL oder	
10 Teebeutel	Darjeeling second flush
½	Zitrone (Saft)
	Eiswürfel

Quelle: Deutscher Teeverband,

http://www.tea-up-your-life.de/presse/fotos/rezepte_download/himbeer-eistee.jpg

Zubereitung:

Die Himbeeren möglichst nur mit einem trockenen Tuch abwischen, dann entkelchen und mit dem Sirup vermischen. Die Zitronenmelisse abbrausen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Das Wasser aufkochen, sprudelnd über den Tee gießen, 2½ Minuten ziehen lassen und abgießen. Die Himbeeren in ein Sieb geben, den Sirup auffangen und samt dem Zitronensaft mit dem Tee verrühren. 4 je 0,3 l fassende Gläser zu 2/3 mit Eiswürfeln und Himbeeren füllen und mit dem Tee aufgießen. Die Gläser mit Melisseblättern dekorieren und mit langstieligen Löffeln servieren.
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



Limetten-Zauber

Zutaten für 2 Gläser:

- 250 ml Wasser
- 4 TL oder 4 Teebeutel Grüner Tee
- 1 Limette
- 200 ml Maracujasaft
- 8-10 Tropfen Tabasco
- 200 ml Ginger Ale oder Limonade (Ingwer-Orange)
- Eiswürfel

Quelle: Deutscher Teeverband,

http://www.tea-up-your-life.de/presse/fotos/rezepte_download/Limetten-Zauber.jpg

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen. Tee in eine Teekanne geben. Mit dem heißen Wasser aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Limette in Scheiben schneiden. Tee mit Maracujasaft, Tabasco, Limette und Ginger Ale verrühren. Zwei Gläser zu einem Drittel mit Eiswürfeln füllen und mit dem „Limetten-Zauber“ aufgießen.

Weitere schmackhafte Rezepte mit erfrischenden Tee-Drinks stehen hier zum Download bereit: <http://www.tea-up-your-life.de/rezepte/drinks.php>

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten!

Weitere Informationen:

tea-up your life

Pressestelle Deutscher Teeverband e.V.

c/o

ipr, idee public relations GmbH

Große Elbstraße 145 f

22767 Hamburg

Tel.: 040-28 40 13-0, Fax: 040-28 40 13-40

E-Mail: info@tea-up-your-life.de

www.tea-up-your-life.de

Ansprechpartner: Antonia Glaue, Bettina Götsche