

## Pressemitteilung

---

### Heute ganz lässig: Chai-Latte, Matcha & Co. prominent in aller Munde

---

Hamburg, 26.03.2014

**Lady Gaga trinkt ihn, Miranda Kerr sogar am Strand und Daniel Craig nicht nur beim Bond-Dreh – klar, ist ja ein Engländer: köstlichen, heißen Tee. Ob schwarz oder grün, ganz edel pur oder gar als Chai, das lässige Getränk liegt voll im Trend. In Metropolen wie New York, London, Paris oder Berlin findet man zunehmend immer mehr hippe Teesalons und Lounges, in denen gelegentlich Promis beim Teeschlürfen zu beobachten sind. Kein Wunder, denn Tee kann viel mehr als lecker schmecken und hübsch in der Tasse ausschauen.**

#### ***Energy auf die coole Art***

Bevor man sich nach einer langen Nacht den zehnten Energy-Drink oder fünften Kaffee antut und die Hände und Knie zittern wie vor dem ersten Date, sollte man es mal mit Grünem oder Schwarzem Tee versuchen. Das duftende, warme Getränk enthält genau so viel Koffein wie Kaffee. Das Schöne daran, man bekommt keinen Koffein-Flash, sondern das Tee-Koffein belebt langsam, Stück für Stück, ganz angenehm – und der klare Kopf hält deutlich länger an. Gleichzeitig kann Tee verkorkste Mägen beruhigen und strapazierte Nerven entspannen. Wach und relaxed, was will man mehr? Dass Tee auch noch viele gute Inhaltsstoffe hat, wie Mineralien und Spurenelemente, sei nur am Rande bemerkt.

### ***Chai-Tee – überindisch gut***

Wenn man sich durch die nahezu endlose Auswahl an Grünen und Schwarzen Teesorten, mit fruchtigen, süßen, herben oder minzigen Aromen getrunken hat, ist man eindeutig reif für die nächste Stufe: den Chai-Tee. Der trendige Drink aus Indien fehlt heute in keinem Szene-Café. Die Zubereitung ist simpel, die Wirkung groß: Schwarzer Tee, verschiedene Gewürze – z.B. Kardamom, Ingwer, Zimt, Nelken, Fenchel und Anis – ein Schuss heiße Milch und dazu Honig oder Zucker. Extrem lecker und ein lässiger Energie-Bringer. Die Inder sagen sogar, dass Chai-Tee trinken lebenslustiger und fitter macht. Einfach ausprobieren und mit den Freunden genießen, die können ihn sicher auch gebrauchen.

### ***Chai-Tee***

Zutaten für 8 Gläser:

- 6 Tassen Wasser
- 4 Tassen Frischmilch
- 6 ganze, grüne Kardamomkapseln
- 4 Nelken
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 TL Anis
- 1 Zimtstange
- ½ TL frische, feingehackte Ingwerwurzel
- 6 EL Zucker (evtl. weniger nach Wunsch)
- 4 EL Assam-Tee

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Tee in einem Topf zum Kochen bringen, umrühren und dann bei geringer Hitze im offenen Topf eine Minute köcheln lassen. Den Tee hineingeben und alles noch einmal aufkochen. Dann sofort auf kleinste Stufe stellen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Den Chai-Tee anschließend durch ein Sieb direkt in die Tassen oder in eine Kanne gießen.

Alternative:

Falls es ganz schnell gehen soll, gibt es im Lebensmittelhandel auch tolle Chai Tee-Produkte im Beutel oder lose zum Aufgießen - mit etwas aufgeschäumter Milch einfach lecker.

### **Matcha – grüner Japaner mit Power**

Was sich wie die Mädels-Form von Macho anhört, ist zwar auch cool, aber im Tee-Becher: Matcha. Das Edel-Getränk aus gemahlenem Grünen Tee kommt aus Japan und hat etwas mehr angenehmes Tee-Koffein als normal aufgegossene Schwarze und Grüne Tees. Bei der Zubereitung muss man eine gewisse Geschicklichkeit und ausgefuchste Fingerfertigkeit beweisen. Denn nachdem das Grünteepulver mit heißem Wasser übergossen ist, wird der Schneebesen geschwungen und möglichst viel Schaum produziert. Das Ergebnis sieht witzig aus, schmeckt leicht süß und bringt jede Menge Power. Einfach auch mal als **Matcha-Latte** ausprobieren:

Ca. 1g (1/2 TL) Matcha in eine Schale geben. Mit ca. 50 ml 80 Grad heißem Wasser aufgießen. Den Tee mithilfe eines Milchaufschäumers oder Schneebesens schaumig schlagen. Etwa 200 ml warme Milch dazugeben. Lecker!



Matcha – grüner Japaner mit Power



Matcha: das Edel-Getränk aus gemahlenem Grünen Tee



Chai-Tee: Extrem lecker und ein lüssiger Energie-Bringer

*Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten*

Weitere Informationen bei:  
Deutscher Teeverband e.V.  
Dr. Monika Beutgen  
Sonninstr. 28, 20097 Hamburg  
Tel.: 040/ 23 60 16 34  
Fax: 040/ 23 60 16 10  
E-Mail: [tee@wga-hh.de](mailto:tee@wga-hh.de)