

Pressemitteilung

Den Sommer genießen mit erfrischender Tea Time:

Fruchtige Tee-Drinks sind der Trend im Sommer

Hamburg, Juli 2010: Ob zum Frühstück auf dem Balkon, zur Tea Time im Garten oder beim Picknick am See: Gerade in der warmen Jahreszeit ist es wichtig, ausreichend Flüssigkeit zu sich zu nehmen. Das ideale Getränk im Sommer ist Tee, denn er ist nicht nur schmackhaft, sondern bringt uns auch an heißen Tagen wieder in Schwung und macht uns fit. Nicht ohne Grund ist Tee nach Wasser das beliebteste Getränk weltweit: Neben seiner positiven Wirkung auf das Wohlbefinden, leistet Tee auch einen Beitrag zum täglichen Flüssigkeitsversorgungsstatus. So weisen Frauen, die regelmäßig Tee trinken, laut einer Studie des Forschungsinstituts für Kinderernährung Dortmund (FKE), einen günstigeren Flüssigkeitsversorgungsstatus auf als Frauen, die keinen trinken.

Speziell im Sommer ist Tee auch als Grundlage erfrischender Tee-Drinks ein ganz besonderer Genuss: Mit Grünem, Schwarzen oder Weißem Tee lassen sich wunderbare Cocktails und Drinks mixen. Von Aprikosen-Eistee bis Mango Jumper oder Orangen-Granate(e), Beerenpower-Tee und Limetten-Zauber: Tee ist ein so vielseitiges Getränk, dass es immer wieder neue Geschmacksvariationen zu entdecken gibt. Zudem sind die Tee-Drinks ganz einfach zuzubereiten: Je nach Rezept, Assam-, Ceylon-, Kenia-, Ostfriesen-Tee oder Grünen Tee mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Dann die Zutaten laut Rezept hinzufügen, mit Eiswürfeln auffüllen und kalt stellen. So wird die nächste Gartenparty oder sommerliche Tea Time garantiert ein „erfrischender“ Erfolg.

Auf der Tee-Plattform für Verbraucher www.tea-up-your-life.de stehen viele leckere Tee-Rezepte zum Download bereit.

Rezepte „Tee-Drinks“ in Kurzform

(Mehr unter: <http://www.tea-up-your-life.de/rezepte/drinks.php>):

„Aprikosen-Eistee“

Zutaten für 4 Gläser: 350 ml Aprikosennektar 2 vollreife Aprikosen 400 ml frisches Wasser, 7 TL Ceylon-Tee (oder 7 Teebeutel), 4 TL Zucker ½ Zitrone (Saft) 200 ml eiskaltes Tonic Wasser.

„Mango-Jumper“

Zutaten für 2 große Gläser: 200 ml Wasser 4 TL Grüner Tee (oder 4 Teebeutel) 1 kleine reife Mango 200 g Vollmilchjoghurt 1 Bio-Limette 2 TL brauner Zucker Eiswürfel 4 Stiele Pfefferminze.

„Orangen-Granate(e)“

Zutaten für 2 große Teegläser: 6 Kardamomkapseln, 30g Ingwer, 3 Bio-Orangen, 1 kleiner Granatapfel, 400 ml Wasser, 6 TL Ostfriesentee-Mischung oder Assam-Tee (oder 4-6 Teebeutel), 7 TL Granatapfelsirup.

„Beerenpower-Tee“

Zutaten für 2 große Gläser: 400 ml Wasser, 7 TL Ostfriesentee-Mischung oder Ceylon-Tee (oder 7 Teebeutel), 2 Bio-Zitronen, 2 Zweige Pfefferminze, 300 g TK-Beerenfrüchte, 3 TL brauner Zucker, 10 Eiswürfel.

„Limetten-Zauber“

Zutaten für 2 große Gläser: 250 ml Wasser 4 TL Grüner Tee (oder 4 Teebeutel) 1 Limette 200 ml Maracujasaft 8-10 Tropfen Tabasco 200 ml Ginger Ale oder Limonade (Ingwer-Orange) Eiswürfel.

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