

## Pressemitteilung

### Winterlicher Teezauber:

### **Würzige Tee-Mischungen vertreiben den Winter-Blues**

**Hamburg, Dezember 2011.** Gute Laune, auch bei nass-kaltem Wetter: Ein kräftiger Schwarztee mit Zimt, etwas Sternanis, einer Prise Kardamom und einem Hauch von Ingwer – wer eine harmonische „Symphonie“ aus Tee und Gewürzen genießt, braucht den Winter-Blues nicht zu fürchten.

Würzige Tee-Mischungen sind eine Wohltat für die Sinne und bringen Schwung in gemütliche Winterabende in geselliger Runde. Um der kalten Jahreszeit richtig einzuheizen, empfiehlt der Deutsche Teeverband, einfach einmal einen köstlichen, heiß dampfenden Gewürztee-Punsch oder einen Chai nach einem Winterspaziergang gemeinsam mit Freunden zu genießen. Die wohlschmeckenden Tee-Variationen vertreiben sofort die Kälte, regen die Sinne an und sorgen für eine entspannte Atmosphäre. Und wenn es einmal etwas festlicher sein darf, sind raffinierte Tee-Cocktails eine herrliche Bereicherung für die Winter-Party.

Tee, der Aufguss aus den Blättern und Blattknospen der Pflanze *Camellia sinensis*, ist nach Wasser das weltweit beliebteste Getränk. Ob heiß oder kalt genossen, Tee kann unser Wohlbefinden positiv beeinflussen. Im stressigen Alltag sollte man sich deshalb hin und wieder kleine Pausen gönnen und entspannen, zurück lehnen und eine Tasse Tee genießen. Das bringt frische Energie und ein wohliges Gefühl.

Auf dem Tee-Portal für Verbraucher des Deutschen Teeverbandes <http://www.tea-up-your-life.de> gibt es tolle Rezepte, die dem Winter-Blues ordentlich einheizen:

### **Gewürztee-Punsch**

#### **Zutaten für 4 Gläser:**

- 1 Stück frischer Ingwer (3 cm)
- 1 Kardamomkapsel
- 1 TL Nelken
- 2 kleine Zimtstangen
- 1 EL Sternanis
- 2 TL Ostfriesentee oder 2 Teebeutel
- 4 TL brauner Kandis
- 4 lange Zimtstangen
- 4 Wunderkerzen





Vollständiges Rezept unter: <http://www.teaupyourlife.de/rezepte/gewuerzteepunsch.php>

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

## Chai

### Zutaten für 8 Tassen:

- 6 Tassen Wasser
- 4 Tassen Frischmilch
- 6 ganze, grüne Kardamomkapseln
- 4 Nelken
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 TL Anis
- 1 Zimtstange
- ½ TL frische, fein gehackte Ingwerwurzel
- 6 EL Zucker (evtl. weniger, nach Wunsch)
- 8 TL oder 8 Teebeutel Assam-Tee
- Etwas Milch und Zimtpulver zum Dekorieren



Vollständiges Rezept unter: <http://www.teaupyourlife.de/rezepte/drinks/tuyl-Chai.php>

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Earl Grey-Grog mit Zauberschaum (enthält Alkohol)

### Zutaten für 4 Gläser:

- 3 TL oder 3 Teebeutel Earl Grey
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 3 EL Puderzucker
- 50 ml Weinbrand
- 1 TL Kakao





tea<sup>up</sup>  
yourlife®

Vollständiges Rezept unter: <http://www.tea-up-your-life.de/rezepte/Earlgreygrogzauberschaun.php>

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Weitere Informationen und Rezeptvorschläge für raffinierte heiße Teegenüsse gibt es auf dem Verbraucher-Portal des Deutschen Teeverbandes unter: <http://www.teaupyourlife.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](mailto:info@tea-up-your-life.de)

[www.tea-up-your-life.de](http://www.tea-up-your-life.de)

Ansprechpartner: Antonia Glaue, Bettina Götsche