

Presseinformation

## **Chai – vom Trend zum Kult** **TeeGschwendner mischt kräftig mit**

Süß, cremig, würzig – mit diesem Geschmackserlebnis steuert das Nationalgetränk der Inder auch hierzulande auf einen regelrechten Kultstatus zu. Am Himalaya genießt man Chai seit vielen tausend Jahren beinahe immer und überall. Dabei gibt es den Chai eigentlich gar nicht, denn übersetzt heißt Chai schlicht und einfach Tee. Das bei uns als Chai erhältliche Heißgetränk ist genau genommen ein Masala Chai, was aus dem Hindi übersetzt so viel wie Gewürztee heißt und ein duftender Aufguss orientalischer Gewürze ist. Chai wurde auch nicht von Beginn an mit Blättern vom schwarzen Tee zubereitet. Die kamen erst hinzu, als die Briten um 1835 im indischen Assam die ersten Plantagen gründeten und durch geschickte Vermarktung den Teekonsum ankurbelten.

Und so besteht ein Chai heute zumeist aus schwarzem Tee, Gewürzen der ayurvedischen Gesundheitslehre, einem Schuss heiße Milch und etwas Zucker oder Honig. Doch feste Regeln für die Zubereitung gibt es nicht. Erlaubt ist, was schmeckt. Daher kommen nicht immer alle der traditionell verwendeten Gewürze Kardamom, Ingwer, Zimt, Nelken, Fenchel, Anis und Pfeffer zum Einsatz. Auch ist es nicht unbedingt der klassische schwarze Tee, der die Basis für das wohltuende und anregende Getränk bildet.

### **Authentischer Geschmack – auf die Mischung kommt es an**

Natürlich steht es jedem frei, einen Chai nach eigener Rezeptur zuzubereiten. Doch Vorsicht: Der Aufguss sollte kräftig, aber nicht zu stark sein und das Aroma der Teeblätter nicht von den Gewürzen überlagert werden. Auch die richtige Balance der Gewürze untereinander sollte stimmen.

Einfacher ist die Zubereitung mit authentischen Teemischungen von TeeGschwendner. Mit viel Liebe zum Detail haben die Teespezialisten aus Meckenheim ausgewogene Chai-Mischungen mit Schwarztee und Rooibos

Presseinformation

sowie aus puren Gewürzen kreiert, mit denen die Zubereitung sicher gelingt.  
Für Eilige, Bequeme, Berufstätige oder Reisende gibt es zudem eine praktische Lösung zum Mitnehmen: Chai im MasterBag® für Glas und Kännchen.

## Das Chai-Sortiment von TeeGschwendner

- **Indian Chai BIO** (Nr. 780)

Dieser Klassiker entspringt dem kontrolliert biologischem Anbau. Er ist kräftig, würzig und mit seinem fein abgestimmten Potpourri aus Zimt, Kardamom, Ingwer, Gewürznelken und Pfeffer typisch indisch. (100 g / 4,50 €)

Indian Chai ist auch im MasterBag® für Glas- und Kännchenportionen erhältlich, die dem losen Tee qualitativ und geschmacklich in Nichts nachstehen. Der luftige MasterBag® bietet Raum zur Entfaltung des Aromas und erlaubt auch in kurzen Ruhemomenten exklusiven Teegenuss.

- **Chai BIO** (Nr. 8722) für 0,2-0,35 Liter Tee im Glas (25 Bags / 8,50 €)
- **Chai BIO** (Nr. 8530) für 0,35-0,5 Liter Tee in der Kanne (20 Bags / 8,60 €)

Zur Wahrung des Aromas ist jeder MasterBag® einzeln verpackt.

- **Rooibos African Chai** (Nr. 1305)

Chai in einer würzig-süßen Geschmacksvariante ganz ohne Koffein, aber mit südafrikanischem Flair. Orangenschalen verleihen diesem mit Zimt, Anis, Gewürznelken, Ingwer, Kardamomsaat und Pfeffer angereicherten Rooibos zudem eine fruchtige Note. (100 g / 3,95 €)

Presseinformation

- **Mogli Chai® BIO (Nr. 1278)**

Bei TeeGschwendner unter den Kräutertees zu finden ist diese reine Bio-Gewürzmischung, die dem Ursprung am nächsten kommt: Teeinfreier Genuss mit Zimt, Kardamom, Ingwer, Gewürznelken und schwarzem Pfeffer. Mogli Chai schmeckt leicht gesüßt mit etwas Milch. Oder man bereitet ihn mit viel Milchschaum zu und erhält mit „Chai latte“ einen natürlichen Trendsetter ganz ohne Zusatzstoffe. (75 g / 3,75 €)

- **Mogli Chai® Schoko BIO (Nr. 1279)**

Mit nur zwei Zutaten mehr als Mogli Chai und dennoch ganz anders schmeckt diese um Kakaoschalen und Zichorie ergänzte Mischung aus Zimt, Kardamom, Ingwer, Gewürznelken und schwarzem Pfeffer. Alle Zutaten für diesen sinnlichen Chai mit mild-würzigem Schokoladengeschmack stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. (75 g / 3,95 €)

September 2015

Presseinformationen und Bilddaten zum Download unter [www.teegschwendner.de](http://www.teegschwendner.de)

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

TeeGschwendner GmbH  
Birgit Rohn  
Heidestraße 26  
53340 Meckenheim  
Tel. 02225 – 9214 0  
Fax 02225 – 9214 20  
E-Mail: [rohn@teegschwendner.de](mailto:rohn@teegschwendner.de)  
Internet: [www.teegschwendner.de](http://www.teegschwendner.de)

Ulrike Sewing  
PR-Beratung  
Rosenweide 6e  
21425 Stelle  
Tel. 04174 – 595 322  
Fax 04174 – 596 382  
E-Mail: [ulrike.sewing@t-online.de](mailto:ulrike.sewing@t-online.de)  
Internet: [www.ulrikesewing.de](http://www.ulrikesewing.de)