

Presseinformation

Cooler Durstlöscher an heißen Tagen: Ice Tea Kreationen von TeeGschwendner

Dass Eistee ein cooler Durstlöscher ist, erkannten bereits die Amerikaner, als 1904 ein britischer Handelsvertreter für indischen Tee auf der Weltausstellung in St. Louis einem eisgekühlten Schwarztee als Erfrischungsgetränk zu ungeahnter Popularität verhalf. Der mit Zitronensaft und Zucker abgeschmeckte Klassiker verbreitete sich schnell vom Mittleren Westen der USA in die ganze Welt.

In den 125 TeeGschwendner Fachgeschäften gibt es Eistee in zahlreichen Geschmackskompositionen, als trinkfertige Ice Teas und als lose Tees für die Eigenherstellung. Weil bei der Zubereitung eines erfrischenden Eistees die richtige Konzentration und die Auswahl der Zutaten über Geschmack und Aroma entscheiden, haben die Meckenheimer Teespezialisten Rezepturen ausgetüftelt, die in gekühltem Zustand vollen Teegeschmack garantieren.

Ready-to-drink Ice Tea

Öffnen, trinken und genießen: In leichten, handlichen TetraPaks abgefüllt sind trinkfertige Eistees ideale Durstlöscher für unterwegs beim Wandern, Radeln, am Strand oder beim Sport. Ice Tea von TeeGschwendner wird auf der Basis echter, starker Teeaufgüsse nach allen Regeln der Teekunst hergestellt und für den natürlichen Genuss nur sehr dezent mit Agavendicksaft gesüßt. Acht Geschmacksrichtungen sind im 0,5 Liter TetraPak zum Preis von je 2,00 € erhältlich:

- Grüntee **Mate** – würzig, leicht rauchig und angenehm herb
- Grüntee **Ingwer-Orange** BIO – scharf, fruchtig und belebend
- Grüntee **Minze** BIO – kühlend und belebend
- Schwarztee **Grapefruit-Apfel** – süß, sauer, herb und erfrischend
- Früchtetee **Schwarzkirsche** BIO – samtig weich und vollmundig süß

Presseinformation

- Früchtetee **Waldbeere** BIO – kräftig und authentisch
- Kräutertee **Holunderblüte** BIO – mild-krautig und lecker herb
- Rooibos **Mango-Passionsfrucht** – exotisch und lieblich süß

Ganz frisch im TeeGschwendner Sortiment ist **Matcha lemon** BIO, ein herber Matcha-Eistee mit spritzigem Zitronensaft und einem Hauch Ingwer, der „on the rocks“ ein besonderes Sommerfeeling vermittelt (0,33 Liter / 3,00 EUR).

Übrigens: Die beliebten Zwillinge der Fußball-Bundesliga – **Sven und Lars Bender** – setzen auf den Frischekick der natürlichen Ice Teas: Während „Borusse“ Sven nach dem Training auf den rauchigen Grüntee-Mate mit extra viel Koffein schwört, wandert in Leverkusen meistens der fruchtige Grapefruit-Apfel oder Ingwer-Orange in Lars‘ Sporttasche.

Home-made Ice Tea

Selbstgemachter Eistee ist, gerade zuhause beim Barbecue, Gartenfest oder Kindergeburtstag eine natürliche und gesunde, aber auch transportfreundliche und preiswerte Alternative zu vielen Softgetränken. Prinzipiell lässt sich aus jedem losen Tee auch ein aromatischer Eistee zaubern, doch die Tea Taster aus Meckenheim haben gerade für die heißen Sommermonate Eistee-Mischungen entwickelt, die erfrischend anders sind:

- **Kalimba®** – ein Früchtetee mit exotisch-fruchtigem Geschmack aus Hibiskusblüten, Apfelstückchen, Hagebutten-, Orangen- und Zitronenschalen (100 g / 3,60 €)
- **Kaluna® Limone** – Schwarze Tees aus Ceylon und Zitronenschalen: Ein dem „Klassiker“ nachempfunderer Eistee mit erfrischend-vitalisierendem Limonengeschmack (100 g / 3,80 €)

Presseinformation

- **Rooibos Zitrone BIO** – für spritzigen Zitrusgeschmack wurde dieser Rooibos mit Apfelstückchen, Lemongras, Zitronenschalen und Zitronensäure angereichert (100 g / 3,90 €)
- **Piña Colada** – fast wie der cremig-süße Cocktail: typischer Ananas-Kokos-Geschmack mit einer Note von Hibiskus, Hagebutte und Orange (100 g / 3,30 €)

Eistee lässt sich prima auf Vorrat herstellen und gelingt garantiert, wenn ein paar simple Grundregeln beachtet werden: Teemenge der gewünschten Sorte für 1 Liter gemäß Zubereitungstipp auf der Verpackung abwiegen und in eine Kanne geben, mit ca. 300 ml Wasser überbrühen und je nach Teesorte – Kräuter- und Früchtetees gerne etwas länger – ziehen lassen. Teekonzentrat nach der Ziehzeit durch ein Sieb in einen mit Eiswürfeln gefüllten Behälter abgießen. Dies ist besonders bei Schwarztee wichtig, weil dieser bei langsamem Abkühlen dazu neigt, bitter zu werden. Dann mit kaltem Wasser auf 1 Liter auffüllen. Je nach Geschmack kann der Eistee nun mit Fruchtsäften, Früchten, Mineralwasser und Süßungsmitteln variiert oder zu Cocktails gemixt werden.

Sämtliche Produkte sind in den 125 TeeGschwendner Fachgeschäften und im Online-Shop unter www.teegschwendner.de erhältlich.

April 2015

Presseinformationen und Bilddaten zum Download unter 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
Internet: 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
Internet: www.ulrikesewing.de