

# Der Eistee

Erfunden wurde der Eistee im Jahre 1904 in Amerika an der Weltausstellung in St. Louis. Dort wurden an einem glühend heissen Tag Proben von Tee aus Indien angeboten. Niemand wollte sie haben. Der Verkäufer kam auf die Idee, ihn kalt mit Eisstückchen zu servieren und hatte mit dem Iced-Tea durchschlagenden Erfolg.

Eistee sollte nicht einfach mit nur kaltem Tee verwechselt werden. Schwarztee und auch Grüntee haben die Eigenschaft, und das ist ein ganz natürlicher Vorgang, dass sich nach dem Abkühlen die Farbe sehr verdunkelt und sich auch der Geschmack verändert.

Im Unterschied dazu bleibt beim Eistee durch schockartiges Abkühlen mit Eiswürfeln das ganze Aroma und die Farbe des Tees erhalten.

## Hier das Rezept für den Eistee:

Gläser mindestens zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln füllen, darüber den heissen Schwarz-oder Grüntee giessen (die Gläser bleiben garantiert heil).

Wichtig: Den Tee mindestens doppelt so stark aufgiessen wie sonst, da er vom schmelzenden Eis verdünnt wird.

oder...

### Einfach abkühlen lassen

Viele Rooibos- Früchte- und Kräutertees sind auch gut, wenn sie nach dem Ziehen stehen gelassen werden und ohne Eiszugabe erkalten.

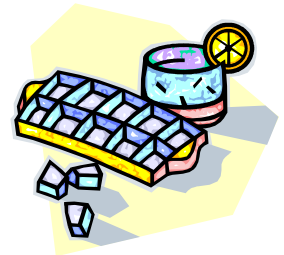
oder...

### Kalt ansetzen

Möglich ist es auch, geeignete Rooibos-, Früchtetees oder auch einige Grüntees kalt anzusetzen. Die Ziehzeit ist dann länger. (Rooibos und Früchtetee 1-3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank, den Grüntee nicht länger als 1 Stunde)

Unser Renner für den durstigen Sommer:

**Rooibos Eistee**, mit Steviablättern gesüsst. Mindestens eine Stunde im kalten Wasser ziehen lassen und geniessen.



Auch sehr fein:

Früchtetees **Melly-Mint** mit erfrischenden Minzenblättern oder die **milde Limone** mit zartem Limonenduft. Mindestens drei Stunden im kalten Wasser ziehen lassen oder heiss übergiessen und abkühlen lassen. Diese Früchtetees sind auch ohne Zuckerzusatz süss, da sie ohne Hagebutte gemischt sind.

Mmmh...auch der Grüntee **Sencha Lemongras** ist wunderbar durstlöschend. (warm angiesen und abkühlen lassen oder ½ bis 1 Stunde im kalten Wasser ziehen lassen)

Der **Grüntee Lung Ching** ist nach einem „Bad“ im kalten Wasser schon pur sehr gut, mit ein wenig Holunderblütensirup und Eiswürfeln wird er zu einem besonderen Drink.

Es gibt noch viele andere Möglichkeiten, auf einfache Weise Eistee zu machen. Wir geben Ihnen im Teehus gerne Tips dazu.