



TEEZEREMONIE
Japanischer Matcha ist pulverisierter Grüntee, der mit heißem Wasser aufgeschlagen wird. Er gilt als „Mokka unter den Tees“, weil er so herb und stark schmeckt.

Teatime **im Sommer**

Mal ehrlich, wer will schon zwei Liter langweiliges Wasser pro Tag trinken? In dieser Saison sind eisgekühlte Tees angesagt – keine zuckersüßen „Buntgetränke“, sondern Cooles aus Grüntee und Früchten

Ice Tea, eisgekühlter schwarzer Tee mit Zitronensaft, ist in den USA ein Klassiker, der jüngste Trend in den Coffee-Shops ist *Frozen Chai*, kalter, indischer Gewürztee mit Milch. Mit seiner herben Note ist Eistee erfrischender als Limo und hat (wenn ungezuckert) null Kalorien. Die coolen neuen Fertigtees:

■ Matcha-Mix

Zur Herstellung des Matcha-Pulvers werden grüne Teeblätter gedämpft, getrocknet und zu jadegrünem Pulver zermahlen. Lecker als Smoothie! Von Seasons Tea, 200 g (Pulver) 30 Euro (oben rechts).

■ Aromatisierter Grüntee

Grüner Tee mit Kräuterauszügen oder Früchten, z. B. Heidelbeeren, Ginseng-Honig, Granatapfel. Von Arizona, 473 ml 2,20 Euro.

■ Fertiger Fruchtee

Z. B. mit weißem Tee, Apfel und Zitrone, Holunder- und Granatapfelblüte. Von Tee Gschwendner, 0,5 l 1 Euro (oben).



Produkte
im
test

Salami aus dem Supermarkt

Nichts ist für immer, auch nicht die Dauerwurst aus dem Italien-Urlaub. Vier Alternativen

