Die Tee-Trends 2019

TEE HAT KULTFAKTOR

Tee ist Kult! Besonders junge Menschen haben Tee als Trendgetränk für sich entdeckt. Die junge Szene liebt Tee in stylischen Varianten. Getränke mit Tee passen perfekt zum schnellen Lebensstil junger urbaner Menschen: für zuhause oder unterwegs, beim Sport oder beim Chillen. Tee hat Kultfaktor und erobert den Markt mit immer neuen Variationen. Immer mehr Hersteller achten auf moderne Verpackungen wie ansprechend gestaltete Dosen. Hier sind einige Teetrends für das kommende Jahr.

FUNCTIONAL TEAS

Das Bewusstsein für die eigene Gesundheit nimmt immer mehr zu. Aus diesem Trend, dieser Tendenz entstanden auch Tees und Teemischungen mit funktionalen Inhaltsstoffen und Zusätzen. Dazu wird z.B. Grüner Tee mit zusätzlichen Vitaminen, Mineralstoffen oder Super Foods versetzt. So wird aus einem, schon von Haus aus gesundem, Tee ein funktionales Getränk und ein echtes Lifestyle-Produkt. Ein schönes Beispiel ist zum Beispiel „Grüntee Sencha Aloe Vera“ von TaTeeTaTa. Grüner Tee der mit hochwertigem, konzentriertem Aloe Vera Pulver versetzt wurde. (*https://www.tateetata.de/gruener-tee-sencha-aloe-vera-in-der-teetuete*)

KRÄFTIGER GESCHMACK IN DER TEETASSE

Bei vielen Anbietern sind sie bereits fester Bestandteil im Sortiment - intensiv schmeckende Tees mit besonderen Aromen. In diesem Jahr wird sich dieser Trend immer mehr ausbreiten. Alle Liebhaber aromatischer, kräftig schmeckender Getränke dürfen sich daher freuen. Denn die aromatischen Tees lassen geschmacklich keine Wünsche mehr offen.
Ein gutes Beispiel ist Ingwer. In den letzten Jahren ist Ingwer als Zutat in Speisen und Getränken immer beliebter geworden. Weltweit rangiert er unter den Top 10 der pflanzlichen Rohstoffe, die in neuen Produkten der Nahrungsmittelindustrie verarbeitet werden. Ingwer lässt sich in Sport & Energy-Drinks ebenso einsetzen wie in Kräuter-, Früchte- und Tee-Mischungen. Auch hier hat TaTeeTaTa einen feinen Tee im Sortiment und zwar einen feinen Kräutertee der ohne Zusatz von Aroma auskommt. (*https://www.tateetata.de/kraeuter-tee-ingwer-zitrone-in-der-teetuete*)

TEE MIT KICK

Tee sind echte Wachmacher! Viele Kräutertees haben eine belebende und erfrischende Wirkung. Der große Vorteil? Von ihnen kann man problemlos auch größere Mengen gegen den Durst trinken, da sie gar kein Koffein enthalten. Ein ganz besonderer Muntermacher ist zum Beispiel Chili. Das scharfe Gewürz wirkt kreislauf- und stoffwechselanregend sowie durchblutungsfördernd. Das führt dazu, dass du dich fit und munter fühlst. Als Kaffee-Ersatz machen sich scharfe Gewürze also wunderbar! Greife also doch beim nächsten Müdigkeitsgefühl zu einem feinen Kräutertee mit Chili, wie zum Beispiel dem „Weck mich BIO“ von TaTeeTaTa. (*https://www.tateetata.de/weck-mich-bio-kraeutertee-in-der-teetuete*)

TEE-COCKTAILS

Einen herrlich spritzigen Cocktail mit Tee zubereiten? Besser geht es nicht! Denn Tee hat unzählige und brillant-tiefgründige Aromen, mit denen er jedem Cocktail einen einzigartigen Geschmack verleiht. Daher werden Cocktails mit Tee immer beliebter.

Ein Pluspunkt ist: Cocktails aus Tee haben viel weniger Kalorien als solche aus Saft. Tee hat im Schnitt pro Liter vier Kalorien, Saft 500. Und damit wären wir wieder bei unserer Aussage vom Anfang. Tee ist nicht nur richtig lecker sondern ein wahrer Alleskönner.

Also: eine Tasse Tee und die Welt ist wieder in Ordnung!

Eistee “Yellow Splash”

Zutaten
8 gehäufte TL Früchtetee Mango Ananas
1 Orange
1 Mango
2 Stängel Minze
ca. 2 g frischen Ingwer
ca. 500 g Eiswürfel oder Crushed Eis

Zubereitung
Ingwer reiben und zusammen mit der Früchteteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
Eine große Kanne mit den Eiswürfeln füllen und den Tee darüber abgießen. Abkühlen lassen bis der Tee ganz kalt ist. Den Saft einer Orange auspressen und in den Tee geben. Mango würfeln und ebenfalls hinzufügen und mit den Minzblättern bestreuen. Eiskalter, frischer, fruchtiger Genuss!

spritziger Cocktail-Tipp:
FÜR LAUE SOMMERABENDE
Den Eistee wie oben beschrieben (ohne Ingwer) zubereiten und je nach Belieben mit dem Lieblings-Prosecco oder Sekt auffüllen.

Tee Pudding “Red Passion”

Zutaten
6 gehäufte TL Früchteteemischung Fang mich doch
12 Blatt Gelatine
4-5 gehäufte TL Zucker
1 Becher Naturjoghurt
200 g Erdbeeren
10 Pistazien gehackt

Zubereitung
Gelatine nach Packungsanleitung in Wasser einweichen. Die Früchteteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Den Tee in eine Kanne ab sieben. Gelatine ausdrücken und mit einem Schneebesen in dem noch warmen Tee auflösen. Den Tee mit 4 – 5 gehäuften Teelöffeln Zucker süßen. Die Früchteteemischung bis zur Hälfte in Gläser füllen.

Gläser schräg in den Kühlschrank stellen und mindestens 2 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren den Joghurt und geschnittene Erdbeeren über die Götterspeise geben und mit gehackten Pistazien garnieren.

Extra-Frische-Tipp:
Für noch mehr Genuss sorgt frisch geschnittene Minze!