

Pressemitteilung

Tee als Digestif – Der neue Trend in Deutschland

Hamburg, 16. Dezember 2016

Wer kennt es nicht, man hat in fröhlicher Runde mit Freunden ein köstliches Essen in mehreren Gängen genossen, und spätestens nach dem Dessert fühlt man sich müde und ein wenig zu satt.

Jetzt ist ein Digestif das einzig Wahre, ein Getränk, das man zur Förderung der Verdauung nach dem Essen zu sich nimmt. Es muss aber nicht immer Alkohol oder Espresso sein: Gönnen Sie sich und Ihren Freunden einmal etwas ganz Besonderes und kredenzen Ihnen Tee! Sehr empfehlenswert als „Anreger nach dem Essen ist zum Beispiel ein „Assam-Shot“, der „kleine Kräftige“ aus Assam Tee. Für den größeren Schluck eignet sich ein „Double Shot“, also ein Doppelter. Ein „Assam-Shot“ rundet als absolutes Highlight das Menü ab und gibt ihm durch sein wunderbares Aroma eine angenehme Note zum Abschluss.

Tee enthält wertvolle Inhaltsstoffe. So regt das im Tee enthaltene Koffein nach dem Essen die Sinne und die Verdauung an und macht „müde Geister wieder munter“, so dass einer munteren Gesprächsrunde nach dem Essen nichts mehr im Wege steht. Viele deutsche und internationale In-Lokale, Tea-Lounges und Spitzenrestaurants bieten bereits „Tee als Digestif“ nach dem Essen an. „Neben dem „Assam Shot“ sind vor allem Matcha-Tee, der Grüne Pulvertée aus Japan, und „Thé à la menthe“, eine traditionelle in Nordafrika beliebte Spezialität aus Grünem Tee mit frischer Minze, zu empfehlen“, rät Maximilian Wittig, Geschäftsführer des Deutschen Teeverbandes e.V. in Hamburg.

Wer einen Tee als Digestif nach dem Essen genießen möchte, muss aber nicht ins Restaurant gehen, sondern kann ihn auch ganz einfach selber zubereiten. Für den „Assam-Shot“ nimmt man am besten eine kräftige lose Assam-Mischung oder Assam-Tee in Beuteln. Serviert wird der „Assam Shot“ in kleinen Tassen oder Bechern.

Für Matcha benötigt man eine Schale sowie einen Bambus-Besen oder einen elektrischen Milchaufschäumer, um das Matcha-Pulver in der Schale mit heißem Wasser cremig aufzuschlagen. Für die Zubereitung des „Thé à la Menthe“, dem Nationalgetränk der Marokkaner, werden frische Minzblätter zusammen mit Grünem Tee und Zucker nach Belieben in einer Kanne aufgegossen. Den Tee lässt man dann ca. 8-10 Minuten ziehen. Serviert wird diese Spezialität zusammen mit einigen Minzblättern in kleinen Gläsern.

Mit einem „Tee-Digestif“ können Sie Freunde und Familie verzaubern und verleihen jedem Festmahl etwas Besonderes.

Weitere Rezepte mit Tee gibt es unter: <http://teeverband.de/teegenuss/>

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Bei Rückfragen wenden Sie sich an:

TEE • Deutscher Teeverband e.V.

Maximilian Wittig

Geschäftsführer

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel.: +49 40 236016-12 | Fax: +49 40 236016-10

E-Mail: presse@teeverband.de

Web: www.teeverband.de
