



# Von Hitze und Heissem

eine kleine Kunde sommerlichen Tee Genusses

Wir finden: Tee eignet sich hervorragend als Sommergetränk. Wie wir darauf kommen? Tee schmeckt warm ebenso köstlich wie kalt, er ist sanft und wohltuend und ersetzt dem Körper viele durchs Schwitzen verlorene Mineralien und Spurenelemente. Lassen Sie sich entführen in eine kleine Welt des Sommertees...

Den klimatisch heißen Ländern schauen wir es ab: Im Orient, Nordafrika und in den fernöstlichen Ländern wird **Tee ganz selbstverständlich heiß genossen**. Denn beim Trinken von Tee in kleinen Schlucken baut unser Körper die überschüssige Wärme ab und beginnt leicht zu schwitzen. Durch den feuchten Film auf unserer Haut entsteht eine Verdunstungskälte und wir regulieren so den Wärmehaushalt. Ein kühler Körper wiederum verliert weniger Flüssigkeit und der Wasserhaushalt kann umso leichter durch regelmäßiges Trinken ausgeglichen werden.

Egal, ob Kräuter-, Schwarzer-, Grüner- oder Früchtetee – die Kombination der **wertvollen Inhaltsstoffe** des Tees und des Teewassers sind ein **gesunder Mix für unser Wohlbefinden**.

Genießen Sie die Tees unsere aktuellen Sommerkollektion warm oder probieren Sie unsere erfrischenden Teecocktails, die wir für Sie zusammengestellt haben. Auf Ihr Wohl!

### GREEN CHILL

pro Person, mit Alkohol

4 cl Roibuschtee, 2 cl Zuckerrohrschnaps (Cachaca), 1 Limette,  
2 TL brauner Zucker, gecrushtes Eis

Die Limette in Achtel schneiden und in ein Long-Drink-Glas geben. Den braunen Zucker zufügen und mit dem Holzmörser alles im Glas gut zerdrücken. Den Tee und den Zuckerrohrschnaps zugeben und das Glas mit dem gecrushten Eis auffüllen. Alles gut vermischen.

### LIGHT NIGHT

pro Person, ohne Alkohol

2 cl Früchtetee, 1 Kugel Zitronen- oder Joghurt-Eis,  
1 cl Zitronensaft, 1 TL Zucker, 1 Zitronenscheibe,  
1 Cocktailkirsche, frische Minze

Zitronen- oder Joghurteis in einen Shaker geben. Den Tee, Zitronensaft, Zucker und ein paar Minzblätter dazugeben, kurz mixen und in eine Cocktailschale gießen. Mit der Zitronenscheibe den Glasrand garnieren.

### ISTANBUL GARDEN

für 8 Drinks, ohne Alkohol

0,5 l Früchtetee, 300 gr frische oder gefrorene Waldbeeren,  
12 cl Himbeersirup, 7 cl Zitronensaft, etwas Himbeersirup und  
Zucker zur Dekoration

Alle Zutaten im Mixer verquirlen. Etwas Himbeersirup auf eine Untertasse geben, den Zucker auf eine weitere. Die Gläser umdrehen und erst in den Sirup und dann in den Zucker tauchen. Langsam den Cocktail eingießen.

### MINT SAFARI

pro Person, ohne Alkohol

6 cl Früchte-/Kräutertee "Mintprinz", Minzblätter, 1 cl Zuckersirup,  
2 cl Pfefferminzsirup, 6 cl Zitronensaft, 6 cl Mineralwasser,  
1 Zitronenschalenspirale, Minzblätter, gecrushtes Eis

Die Minzblätter zusammen mit dem Zuckersirup in einem Longdrink-Glas zerreiben. Gecrushtes Eis, Pfefferminzsirup und Zitronensaft dazugeben und gut umrühren. Mit dem Eistee und Mineralwasser auffüllen und nochmals umrühren. Mit der Zitrone und der Minze garnieren.



Bahnhof Langenargen, Fon 0 75 43 / 91 36 80  
Mo-Fr 10 bis 18 Uhr, Samstag 10 bis 16 Uhr