

actilife⁺
MIGROS



Wettbewerb

Preise im Wert von CHF 55'000.-

Jetzt gewinnen

tagesanzeiger.ch

News

Wetter

Börse

Geld

Digital

Auto

Reisen

Wissen

Zuritipp

Blogs



**4 Wochen
kostenlos.
Jetzt abonnieren!**

zuritipp

Home > Gastro

ABGEBRÜHT UND EISGEKÜHLT

Hausgemachter Eistee setzt sich allmählich in den Stadtbeizen durch: Ein selektives Testtrinken in ausgewählten Lokalen.

Von Philippe Amrein

Die Schweizer sind Weltmeister im Eistetrinken. Bereits seit Jahrzehnten hält die Popularität des aus Pulver angerührten Instant-Getränks nun schon an. Man geht ins Restaurant, bestellt einen Eistee und bekommt dann ein Glas bräunlicher Flüssigkeit, in dem Eiswürfel und ein Zitronenschnitt schwimmen. Der klebrige, leicht säuerliche Nachgeschmack, den das industriell hergestellte Getränk für gewöhnlich im Mundraum hinterlässt, nehmen wir dabei bereitwillig in Kauf. Unsere deutschen Nachbarn, bei denen Eistee lange Zeit nur ein trauriges Nischendasein fristete, bezeichnen ihn sogar als «ideales Nachdurst-Getränk», das den verkaterten Organismus wieder flott macht.

In vielen Lokalen hat man sich mittlerweile wieder auf die Ursprünge des «iced tea», wie er im Sinne des Erfinders genannt wird, also auf geeisten Tee mit oder ohne weitere Zutaten wie Minze, Zitrone oder andere Fruchtextrikte, eingestimmt. Im My Place beim Kunsthaus etwa wird ein hausgemachter Eistee (3 dl/3 Fr.) angeboten, der durch Spritzigkeit und Minz-Aroma besticht und so eine Alternative für all jene darstellt, die keinen Rum vertragen, aber den Mojito-Geschmack lieben.

Das Traditionslokal Hiilt bietet natürlich ebenfalls hausgemachten Eistee an. Entweder in der klassischen Variante, oder dann in der exquisiten Rooibush-Version. Für 5 Franken bekommt man hier einen halben Liter dörraprikosenfarbene Erfrischungsflüssigkeit, die mit zerstoßenem Eis in hohem Glas gereicht wird. Herrlich kühl und nicht zu süss, dafür mit einer gediegenen Note von Spätapfelsine im Abgang.

In der Cafeteria El Greco ist die Auswahl sogar noch grösser. Aus dem Angebot an «Icebär»-Eistees (ohne Zuckerzusatz) kann man wählen zwischen Lemon, Mango und Waldbeere (4.90 Fr.), wobei vor allem letztere Geschmacksnote einen fruchtig-modrigen Eindruck auf die Zunge zaubert. Zugegeben, nicht gerade ein gewohntes Erlebnis, aber insgesamt ein Getränk, das sich bei verdüsterter Gemütslage oder an etwas dunkleren Sommertagen durchaus empfiehlt.

Die wohl süsseste Variante des eisgekühlten Tees bekommt man im Lily's aufgetischt. Der Thai Ice Tea (5 dl/6.50 Fr.) aus exotischen Teeblättern funktioniert nicht nur als Erfrischungsgetränk, sondern auch als neutralisierender Durstlöcher zu den mitunter sehr scharfen Speisen im panasiatischen Restaurant.

Im Casablanca wird bereits seit geraumer Zeit frisch zubereiteter Eistee serviert. In früheren Jahren wurde man beim Bestellen noch gewarnt («Der ist im Fall hausgemacht!»), mittlerweile hat sich der Sommertrank aber etabliert. Und: Es ist der diskreteste Eistee der Stadt. Er besteht aus gekühltem Pfefferminztee mit Zitrone, ist nur ganz leicht gesüsst und stellt damit keine grosse Belastung für Gebiss und Kreislauf dar. Das erfrischende Getränk sieht aus wie hausgemachte Limonade und wird in einer Karaffe in der Kühlvitrine aufbewahrt - damit der weltmeisterliche Genuss gewährleistet ist.

My Place, Hottingerstrasse 4, Tel. 043 499 96 46, keine Nichtraucherzone



Hausgemacht: Im My Place wird der Eistee mit Minze ganz bestimmt nicht aus Instant-Pulver angerührt.

WERBUNG

WISSEN



Natur + Umw

- [Wo die Umwelt am stärksten leidet](#)

Ausserdem:

- [Was Nanotechnologie anrichtet, weiss niemand](#)
- [Wie die Jetstreams entdeckt wurden](#)

tagesanzeiger.ch/wissen

Hiltl, Sihlstrasse 28, Tel. 044 227 70 00,
Nichtraucherzone

Cafeteria El Greco, Limmatplatz 7, Tel. 044 272 34
11, Nichtraucherterische

Lily's, Langstrasse 197, Tel. 044 440 18 85,
Nichtraucherbereich

Café Casablanca, Langstrasse 63, Tel. 044 241 60 00,
kein Nichtraucherbereich [ZT 08.08.2007]



Bewerten & gewinnen:

Unter allen Bewertungen dieser Woche wird ein Restaurant-Gutschein von **Mövenpick** im Wert von 100 Franken verlost. Der Gutschein ist in der ganzen Schweiz einlösbar.

Griechische Produkte

Direkt importierte Lebensmittel und Getränke aus Griechenland

www.greekfood.ch

Heilpilze hier bestellen

Nahrungsenergie pur, wenig Kalorien
Erfahren Sie die Wirkung der Pilze!

ToBeBalanced.com/Schweiz

Google-Anzeigen



© Tamedia AG - E-Mail an zuritipp