

Neuigkeiten aus dem Bereich der Früchte- und Kräutertees

Der Trend zu Kräuter- und Früchtetees ist ungebrochen - immer mehr Schweizer greifen zu der grossen Vielfalt an Teeerzeugnissen aus Kräutern und Früchten.

In der Beliebtheitskala der Konsumenten sind sowohl klassische Sorten als auch trendige Mischungen, die den Markt mit neuen Impulsen beleben, kaum mehr wegzudenken.

Ein besonderer Trend hat sich im Bereich der Kräuter- und Früchtetee-Mischungen manifestiert. Aromatisch gemischt gefällt besonders gut! Mit ihrer Geschmacksvielfalt von fruchtig über frisch bis würzig kommen sie beim Teetrinker besonders gut an.

Zu den Trendsettern zählt speziell der südafrikanische Rotbusch-/Rooibos-Tee. Aufgrund vieler frischer Alternativen im Mischungsbereich musste die Pfefferminze zwar Verluste hinnehmen, zählt jedoch weiterhin unangefochten als einer der bevorzugten Kräutertees. Auch die Hagebutte und der Hibiskus, gehören in jede Teeküche, da diese die Basis vieler leckeren Früchte- und Kräutertees bieten.

Lyfestyle in der Tasse

Vielseitigkeit, Genuss und Wellness bleiben die Eckpfeiler des Kräuter- und Früchtetees, welche sich vom reinen Getränk weiter zum Ausdruck eines Lifestyles entwickeln: sich bewusst etwas Gutes tun und gleichzeitig geniessen.

Klassische Zubereitung von Kräuter- und Früchtetees

Sie werden mit siedendem Wasser aufgegossen (einen Teelöffel pro Tasse) und sollten mindestens acht Minuten ziehen (mehrmals umrühren). Aus 250 g Früchtetee können Sie in der Regel mehr als 10 Liter köstlichen heissen oder kalten Tee herstellen (günstig, bekömmlich und kalorienarm!).

Zubereitung von Rotbuschtees

Pro Tasse wird ein Teelöffel verwendet. Siedendes Wasser aufgiessen und den Tee zwei bis drei Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Rezeptvorschlag für ein feines Dessert:

Früchtetee-Himbeer-Sorbet

Zutaten für 4 Personen:

- 3 EL Früchtetee (Obstgarten Nr. 68, Früchtekorb Nr. 60 oder ein Früchtetee nach Ihrem Geschmack)
- 150 g Himbeeren
- 2-3 EL Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Früchtetee (**Obstgarten Nr. 68, Süsser Früchtekorb Nr. 60** oder der von **Ihnen gewählte Früchtetee**) mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser aufgießen und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Durchsieben und dabei den Tee auffangen und erkalten lassen. Einige Himbeeren beiseite legen, den Rest mit Puderzucker vermengen und pürieren. Anschließend die Masse durch ein feines Sieb streichen. Den Tee mit dem Himbeerpüree verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Früchtetee-Masse in eine Schüssel füllen und mindestens 5 Stunden gefrieren lassen, wobei sie nach jeweils 30 Minuten Gefrierzeit mit dem Schneidestab des Handrührgerätes püriert wird. Dessert-Gläser vorkühlen. Das Sorbet mit einem Löffel abstechen und in die Gläser geben. Mit den übrigen Himbeeren garnieren und sofort servieren.

Tipp: Dieses Sorbet gelingt der Jahreszeit entsprechend auch mit Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren ebenso gut.

Rezeptvorschlag für einen Teegenuss während kühlen Herbsttagen

Heisser Stromboli

Zutaten für 4 Gläser:

- 4 EL Rosinen
- 150 ml Rotwein
- 4 EL Früchtetee (Holunder Nr. 57, Mega Fruit Nr. 65 oder ein Früchtetee nach Ihrem Geschmack)
- 30 g Pinienkerne
- **weißer Kandis** zum Süssen



Zubereitung:

Rosinen waschen, trockentupfen und 1 Stunde in Rotwein marinieren. Beides leicht erwärmen. Den Früchtetee (**Holunder Nr. 57, Mega Fruit Nr. 65** oder der **von Ihnen gewählte Früchtetee**) mit 600 ml kochendem Wasser übergießen und 8 Minuten ziehen lassen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Teenez entfernen. Früchtetee, Rotwein und Rosinen mischen, in Gläser füllen und dazu die Pinienkerne reichen. Tee mit Kandis nach Bedarf süßen.

Profitieren Sie auch von unserem umfangreichen Zusatzsortiment:

Kandiszucker weiss oder braun – Rohrzucker fein oder Lompen - Klutjes (je in 500 g Beuteln erhältlich)
verschiedene Teedosen – Teefilter und Teezangen

Den **COOP Offentee** erhalten Sie in folgenden Verkaufsstellen:

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| - Chur, Quader | - Schenkon |
| - Crissier, Centre Léman | - Serfontana |
| - Genf, La Praille | - Signy |
| - Haag, Haag-Center | - St. Gallen, Gallusmarkt |
| - Heerbrugg | - Uzwil |
| - Kriens, Pilatusmarkt | - Volketswil, Volkiland |
| - Lugano-Süd | - Wattwil |
| - Mels, Pizol-Center | - Winterthur, Grütze |
| - Netztal, Wiggispark | - Zürich, Eleven |
| - Rickenbach | - Zürich, St. Annahof |

Ab Dezember 2003 auch in den COOP-Verkaufsstellen **Egerkingen** und **Bachenbülach** erhältlich.

Abschalten und Auftanken... ganz nach Ihrem Geschmack !

**Kräuter- und Früchtetees gewinnen weiterhin
an Beliebtheit und liegen im Trend !**



Geniessen auch Sie die Vielfalt des Tees !