

# ICE-TEA-TIME



FOTOS: iSTOCKPHOTOCOM, HERSTELLER

**SOMMERZEIT IST EISTEEZEIT. AUF FRISCH GEBRÜHTER BASIS, MIT WEISSEN UND GRÜNEN STATT NUR SCHWARZEN TEES UND - GANZ NEU - AUCH FAIR GEHANDELT MAUSERT SICH EISTEE ZUM ECHTEN SZENE-ERFRISCHER. FIZZ VERKOSTETE KLASSIKER UND ABSOLUTE NEUHEITEN.**



**ARIZONA BLUEBERRY WHITE TEA**  
([www.drinks-and-more.com](http://www.drinks-and-more.com))

**Zum Produkt:** Arizona, meistverkaufter Eistee in den USA, wird aus frisch gebrühten Tees,

Fruchtsaftkonzentraten, natürlichen Aromen und ohne Zugabe von Farb- oder Konservierungsstoffen hergestellt. Beste Verkaufsempfehlung, besonders im Take-Away-Bereich: die kunstvollen Designflaschen.

**Weitere Sorten:** Lemon, Peach, Green Iced Tea, Pomegranate und Mandarin/Orange Green Tea

**Gebinde:** 473-ml-Glasflasche im Bottle-Sleeve (Einweg und Mehrweg)

**Referenzobjekte:** Vapiano, Sausalitos, Feinkost Käfer (München)

**Tastingnotizen:** leicht trüb, zartrosa-wässrige Optik; sehr breites Waldfruchtroma von Heidel- über Brom- bis hin zu Himbeere; schmeckt nur dezent nach Tee, dafür recht (frucht-)saftig, Aromen harmonieren gut mit angenehmer Süße von Honig und Kandis

**Fazit:** Viel Frucht- bei wenig Tee-Geschmack. Gelungener Gesamtauftritt, wobei Blueberry White Tea

bei schöner Verpackung, aber etwas fader Optik des Inhalts stets in der Flasche serviert werden sollte.



**INDIAN SUMMER GREEN TEA POMEGRANATE**  
([www.indiansummer.eu](http://www.indiansummer.eu))

**Zum Produkt:** Mit seinem seit September 2009 erhältlichen Eistee will Hassia die steigende Nachfrage nach natürlichen Produkten bedienen und setzt dabei voll auf die Trendzutut Grüntee. Alle drei Geschmacksrichtungen von Indian Summer (Vertrieb in Kooperation mit Drinks & More, Hamburg) werden mit frisch aufgebrühtem Grüntee zubereitet, enthalten weder Farb- noch Konservierungsstoffe und sind frei von künstlichen Aromen.

**Weitere Sorten:** Green Tea Lemongrass, Green Tea Peach

**Gebinde:** 0,33-l-Glas-Longneckflasche (Mehrweg) mit Folienetikett

**Referenzobjekte:** Atelier 3.0 (Juan Amador), Vinylbar (beide Frankfurt am Main)

**Tastingnotizen:** kräftiges, appetitliches Hellrot; in der Nase eher dezent, aber mit deutlich wahrnehmbaren Teenoten, leichte Anklänge von Früchtete; auf der Zunge mit feiner, frischer Säure

vom Granatapfel, angenehm fruchtig bei moderater Süße, leicht herber Tee-Geschmack

**Fazit:** Rundum rundes Eistee-Konzept mit überzeugenden Aromen und schöner, indianisch-gelassener Verpackung.



**CHARITEA GREEN (GRÜNER TEE MIT INGWER)**

([www.charitea.com](http://www.charitea.com))

**Zum Produkt:**

Authentisch, zeitgemäß, verantwortungsvoll, eben „Premium 2.0“ – so die Selbstbeschreibung von Charitea aus St. Pauli. Die Tees der insgesamt drei Sorten werden frisch aufgebrüht, hinzu kommen nur noch Direktsäfte und, für die Süße, Honig und Agavendicksaft. Selbstverständlich alles Bio! Und alles fair gehandelt. Zudem speist ein fixer Anteil der Umsätze soziale Projekte an den Orten, an denen die Zutaten für Charitea produziert werden.

**Weitere Sorten:** Black (Schwarzer Tee mit Zitrone), Red (Rooibos mit Passionsfrucht)

**Gebinde:** 0,33-l-Klarglasflasche (Mehrweg) mit Drehverschluss und schlichtem weißem Aufdruck

**Mixidee:**

Charitea Mule  
Eis, 4 cl Wodka, 2 cl Limettensaft,

2 dash Angostura. 2 Sticks Gurke in Longdrinkglas geben, halb/halb mit Ginger Beer/Charitea Green auffüllen

**Referenzobjekte:** Bullerei, Strandperle (beide Hamburg), Kimchi Princess (Berlin)

**Tastingnotizen:** glänzendes, helles Goldgelb; im Geruch Grüntee-typisch und leicht strohig, dazu etwas Waldkräuter, Salbei und kräftiger Ingwer; Gerbstoffe sind deutlich zu schmecken, anhaltend trocken auf der Zunge, Ingwer tritt im Geschmack zurück, nur wenig Süße

**Fazit:** Eigenständiger, sehr naturbelassener Auftritt, der gut zum Image von Charitea passt. Ebenfalls nicht glattgebügelt und daher sehr empfehlenswert: die klassisch-schwarze Variante.



**TRADEWINDS RED ORANGE ICED TEA**  
([www.tradewinds.de](http://www.tradewinds.de))

**Zum Produkt:** Der Eistee aus der Sudpfanne, „Kettle Brewed“ wie der Schriftzug auf dem Etikett sagt. Der Braumeister brüht ganze Blätter von Ceylon-Schwarztee erster Güte nach traditioneller Methode auf, würzt danach mit natürlichen Fruchtauszügen. Vor Genuss schütteln, um feine Partikel im ungefilterten Tee

aufzuwirbeln – was für samtigen Geschmack sorgen und den Koffeingehalt auf außergewöhnlich hohes Eistee-Niveau (75 mg/l) heben soll.

**Weitere Sorten:** Peach, Lemon-Lime, Cranberry-Cassis, Delight Mango-Maracuja (zuckerreduziert)

**Gebinde:** 0,33-l-Glasflasche (Mehrweg) mit Etikettierung in Beach-Optik und blauem Kronkorken

**Mixidee:**

**Chicago Bulls**

2 Spritzer Angostura und 1 cl Cognac auf Eiswürfel geben und mit 12 cl Tradewinds Red Orange auffüllen

**Referenzobjekte:** Sandy Beach (Bonn), Dachcafé, Mosaiic-Bar (beide Frankfurt)

**Tastingnotizen:** goldbraun, trüb; im Glas intensiver, an Limonade erinnernder Geruch, frische Orangen- und Zitronenaromen; leicht herbe Schwarztee-Aromen erst auf der Zunge, recht süß, überrascht aber durch sehr harmonisches Zusammenspiel mit erfrischenden, auch als solchen erkennbaren Noten der Blutorange

**Fazit:** Bei Genuss aus der Flasche tritt limonadiger Geruch zurück. Mit säuerlichen Noten sehr erfrischend, auch optisch bestens in Beach Clubs aufgehoben.



**CLUB-MATE**

([www.club-mate.de](http://www.club-mate.de))

**Zum Produkt:** Schon seit 1924 belebt Club-Mate auf der Basis des „Grünen Goldes der Indios“.

Während die Ureinwohner die Blätter des Yerba-

Strauches direkt zu Mate-Tee brühen, wird der Grundstoff für Club-Mate in einem speziellen Verfahren aus Yerba und Kristallzucker gewonnen. Seine anregende Wirkung verdankt Club-Mate (mit Kohlensäure!) vor allem dem hohen Koffeingehalt von 200 mg/l. Von Oktober bis Januar in limitierter Winter-Edition erhältlich.

**Gebinde:** 0,33-l-Longneck- und 0,5-l-Flasche (beide Mehrweg)

**Mixidee:**

**Max.seven**

4 cl Gin, Saft einer halben Zitrone und 1/2 TL Zucker auf Eiswürfel im Longdrinkglas geben, Fill-up Club-Mate

**Referenzobjekte:** Campussuite (Flensburg, Kiel, Hamburg, Hannover), Kaffeehaus Le Club (Flensburg), Flax (Berlin)

**Tastingnotizen:** leuchtend goldgelb, überraschend und eigenständig schon in der Nase, mit kräftigen Aromen von Tabak,

Süßholz, Malz, erinnert im Bukett entfernt an einen Whisk(e)y, auf der Zunge würzig, leicht rauchig, Gerbstoffe und Kohlensäure harmonisieren ausgezeichnet, starker Nachklang

**Fazit:** Auf Mate- statt auf Schwarz-, Grün- oder Weißtee-basis, daher mit Sonderstellung im Tasting – trotzdem einer der Favoriten im Test und mit einigen neuen Fans im FIZZ-Team

**TEA FORTÉ**

**ICE TEA WHITE GINGER PEAR**

([www.teaforte.de](http://www.teaforte.de))

**Zum Produkt:** Seit 2003 bietet der US-amerikanische Designer Peter Hewitt unter dem Label Tea Forté auf die Gastronomie zugeschnittene Premium-Tees und Accessoires an. Im aktuellen Katalog: „Tea-over-ice“-Mischungen und formschöner „Double Pitcher“ für die Zubereitung frisch gebrühter Eistees.



**Weitere Sorten:** Ceylon Gold, Lavender Citrus, Raspberry Nectar, Pomegranate Blackberry

**Zubereitung:** Teeperle im kleinen Pitcher mit kochendem Wasser übergießen und 3-5 Minuten (Schwarztee) bzw. 5-10 Minuten (sonstige Tees) ziehen lassen. Der Gast kann den Tee am Tisch selbst nach Wunsch süßen, danach direkt in den mit Eiswürfeln gefüllten großen Pitcher geben, fertig! Ergibt 700 ml frischen Eistee.

**Mixidee:**

Für Drinks mit besonderer Teenote hält Tea Forté eigene Mischungen für Cocktail-Infusions bereit (siehe S. 62)

**Referenzobjekte:** bislang vor allem Top-Hotels in aller Welt

**Tastingnotizen:** goldgelb, leicht trüb; intensiver, vielfältiger Duft: dezente Ingwernoten, orientalische Kräuter und Gewürze, Orange, Banane; erfrischender, trockener Weißtee-Geschmack, Apfel, Minze; im Mund etwas flacher als in der Nase; für das Tasting mit 1 TL Zucker gesüßt, könnte vielleicht etwas mehr Süße vertragen

**Fazit:** Durchdachtes Konzept für frischen Eistee mit tollem Geschmack, einfacher Handhabung, schöner Präsentation. Für angenehm kalte Trinktemperatur immer Volleiswürfel verwenden!

TOBIAS KLEINECKE

# ERFRISCHEND EXOTISCH- TRADEWINDS ERLEBEN!

