



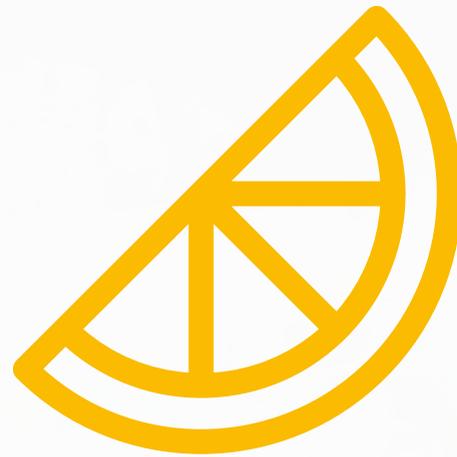
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

# fresh! & hot

---

60 DRINKS MIT TEE

ERIK DÜRRSCHMIDT LAURA KIRSCHBACHER JUTTA TARLAN



# INHALT

VORWORT \_\_\_\_\_ Seite 5

SUPERFOODS \_\_\_\_\_ ab Seite 6

Start the day with a SMOOTHIE \_\_\_\_\_ ab Seite 8

Cool down – selbst gemachter EISTEE \_\_\_\_\_ ab Seite 18

It's TEA COCKTAIL time \_\_\_\_\_ ab Seite 36

ZUTATENREGISTER \_\_\_\_\_ Seite 76

Verzeichnis der TEESORTEN \_\_\_\_\_ Seite 77

Bezugsquellen \_\_\_\_\_ Seite 78

Hinweise zur Zubereitung \_\_\_\_\_ Seite 79

DANKSAGUNG \_\_\_\_\_ Seite 79



Farbe zum Trinken – das sind Smoothies, Eistees, Cocktails und Mocktails auf der Basis von hochwertigen Tees vom Teehaus Ronnefeldt. Knallig mit Beeren, pastellfarben mit Mandel- oder Kokosmilch und smaragdfarben als Ayurveda-Mocktail mit alkoholfreiem Blue-Curaçao-Sirup. Aber nicht nur darum lieben wir diese erfrischenden, anregenden Drinks. Sie schmecken fantastisch und sind oft auch vitamin- und nährstoffreich. In den heißen Sommermonaten sind sie das perfekte Getränk für die Chaiselongue oder die Lounge-Terrasse.

Am Abend bekommen die fruchtigen Teeinfusionen einen Schuss, die Freunde einen Schwips und jeder entspannt sich an der Bar oder auf der Terrasse, während die Sonne träge untergeht. Allen, die lieber alkoholfrei bleiben, werden Mocktails serviert, Cocktails ohne Alkohol. Mit solchen Drinks könnte der Sommer ewig dauern.

Wenn der Herbst mit seinen vielen Farben kommt, ist oft die heiße Tasse Tee angesagt. Viele Teesorten lassen sich ganz einfach zu Teepunsch-Kreationen mixen, und schon sind auch die kälteren Abende ganz bunt, wohlig wärmend und voller Geschmacksexplosionen. Ob Schoko, Vanille, Zimt und Co. – die Zutaten der Ronnefeldt Herbst- und Wintertees eignen sich perfekt zum Ausprobieren neuer Drinks.

Und jetzt raus zum Shoppen und Entdecken, mit welchen Zutaten sich aus Ronnefeldt Tee Cocktails und heiße Punschgetränke zaubern lassen! Die Rezepte in diesem Buch sind größtenteils für zwei Gläser entwickelt, die Bowle für eine große Karaffe.

Die Ronnefeldt Tees erhalten Sie im gehobenen Fachhandel und bei den Ronnefeldt-Marknpartnern in Deutschland, Österreich und der Schweiz, im Ronnefeldt-Webshop [www.teeshop-ronnefeldt.de](http://www.teeshop-ronnefeldt.de) und im Ronnefeldt-Brandshop in Frankfurt MyZeil.

**SUPERFOODS** sind eine echte Glaubenssache: Manche schwören darauf, andere halten sie für eine Marketingmasche. Und beide haben recht, denn manches wird überteuert angeboten, anderes hat aber tatsächlich eine geballte Ladung guter Inhaltsstoffe. Deswegen ist die Definition auch schwierig: Wann ist Food super? In jedem Fall lassen sich Superfoods mit den vielseitigen Teesorten vom Teehaus Ronnefeldt gut zu erfrischenden Drinks gut kombinieren, und einige sind Bestandteil beliebter Tee-Bestseller. Eine Auswahl finden Sie hier:

→ BEEREN

Während die meisten Obstsorten mit ihren wilden Urahnen nichts mehr gemeinsam haben, sind Beeren weniger stark gezüchtet und enthalten noch immer eine geballte Ladung an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Gleichzeitig sind Kalorien- und Fruchtzuckergehalt niedrig. Wenn es natürliche Superfoods gibt, dann sind es auf jeden Fall Beeren.

→ GRÜNER TEE

Die positive Wirkung von Grünem Tee durch seine Inhaltsstoffe (Catechine, Epigallocatechin-3-Gallat/EGCG, Koffein, Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente) ist in zahlreichen Studien nachgewiesen worden. Man sagt ihm nach, dass er belebend wirkt, den Stoffwechsel in Schwung hält und die Konzentration fördert. Genauso wie alle Tees enthält er Antioxidantien. Tee eignet sich daher ideal, um Smoothies zu verdünnen und um kreative und wohlschmeckende Eistees und Cocktails zu mixen.

→ KAMILLE

Die Kamille zählt zu den ältesten und beliebtesten Heilpflanzen in Europa. Da sich ihr Geschmack mit vielen Obst- und Gemüsesorten verträgt, kann man Kamillentee in den Smoothie mixen oder damit einen Cocktail verdünnen.

→ MATCHA

Matcha ist ein leuchtend grünes Teepulver aus Japan, das durch das Zermahlen von hochwertigen Teeblättern entsteht. Die hohe Konzentration und besondere Kombination bestimmter Inhaltsstoffe wie essentielle Antioxidantien, Mineralstoffe, Polyphenole und Vitamine machen das Grünteepulver so besonders. Die wertvollen Inhaltsstoffe gelangen zu einhundert Prozent in den Körper, weil das gesamte Teeblatt getrunken wird. Da Matcha viel Koffein enthält, gilt er als Wachmacher schlechthin.

→ MORINGA

Die Blätter des Moringa-oleifera-Baums werden schon seit Jahrtausenden in der ayurvedischen Heilkunst angewendet. Sie lassen sich hervorragend als Tee aufbrühen. Dem Verzehr der Moringablätter und -samen sagt man viele positive und gesundheitsfördernde Eigenschaften nach. Deshalb trägt die Moringapflanze auch den Beinamen ‚Wunderbaum der Natur‘. Ursprünglich im Nordwesten Indiens, im Himalaya, zu Hause, findet man dieses spezielle Gewächs heute in vielen tropischen Regionen. Besonders in Afrika, in arabischen Ländern, in Südostasien und in der Karibik wächst die Pflanze heute. Der Moringa oleifera ist auch eine wichtige Proteinquelle, was in der Pflanzenwelt eher selten ist.





**START  
THE DAY WITH  
A SMILE -  
AND A SMOOTHIE**



## PFIRSICH & HIMBEERE

*Himbeeren und saftige Pfirsiche – eine himmlische Kombination. Dieser Smoothie schmeckt auch als Shake mit 125 g Natur- oder Sojajoghurt.*

1 Ronnefeldt Teavelope® Classic Green  
oder 1 Joy of Tea Green Dragon  
oder 1 LeafCup® Green Dragon

200 ml 80 °C warmes Wasser

2 Pfirsiche oder 3 Weinbergpfirsiche

125 g Himbeeren

2 Orangen

Den Tee mit 200 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen und nach 2–3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Das Obst pürieren und alles gut mixen, bis auch die Pfirsichhaut gründlich zerkleinert ist. Danach den abgekühlten Grünen Tee einmischen, um den Smoothie nach Belieben zu verdünnen. Zum Servieren auf zwei Gläser verteilen.

## MANGO & MARACUJA

*Das Maracujafleisch kann bedenkenlos mit den Kernen in den Mixer: So liefert es neben dem tollen Geschmack auch noch Ballaststoffe. Und kann irgendetwas besser schmecken als die Kombination aus Mango und Maracuja?*

1 Ronnefeldt Teavelope® Classic Green  
oder 1 Joy of Tea Green Dragon  
oder 1 LeafCup® Green Dragon

200 ml 80 °C warmes Wasser

½ Mango

2 Maracujas

1 Orange

1 Apfel

1 Banane

Den Tee mit 200 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen und nach 2–3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Alle Zutaten im Mixer pürieren und nach Belieben Grünen Tee zum Verdünnen einmischen. Zum Servieren auf zwei Gläser verteilen.



## KAROTTE, TRAUBE & GOJI

Gojibeeren können durch ihren hohen Gehalt an Vitamin C das Immunsystem stärken. Im Team mit Karotte, Traube und Grünem Tee sorgt diese Superzutat für den Energiekick am Nachmittag.

2 Ronnefeldt Teavelope® Classic Green  
oder 2 Joy of Tea Green Dragon  
oder 2 LeafCup® Green Dragon

400 ml 80 °C warmes Wasser

2 EL getrocknete Gojibeeren

2 große Karotten

20 weiße Weintrauben

1 Apfel

1 TL Leinsamenöl

Den Tee mit 400 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen und nach 2–3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Die Gojibeeren im aufgebrühten Grünen Tee 10 Minuten einweichen. Dann die Zutaten mit der abgekühlten Mischung aus Gojibeeren und Grüntee in den Mixer geben und pürieren. Ist der Smoothie noch zu fest, etwas mehr Wasser hinzufügen.

## HIMBEERE, ERDBEERE & LITSCHI

Exotische Litschis mit heimischen Himbeeren und Erdbeeren – frisch vom Markt oder einfach aus dem Tiefkühlfach.

1 Ronnefeldt Teavelope® Rose Hip (Bio)  
oder 1 LeafCup® Rosy Rose Hip (Bio)

60 ml kochendes Wasser

200 g Himbeeren

15 Erdbeeren

5 Litschis

2 Mandarinen oder 1 Orange

Limettensaft zum Abschmecken

Den Tee mit 60 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren. Den Smoothie mit Limettensaft abschmecken und zum Servieren auf zwei Gläser verteilen.





## KIRSCH & KOKOS

*Fruchtiger Kirschtee verfeinert mit exotischem Kokos:  
Die K&K-Kombination trifft auf kosmopolitische  
Geschmäcker ...*

- 3 TL Ronnefeldt Feurige Kirsche  
oder Cherry Love
- 300 ml kochendes Wasser
- 2 Bio-Limetten
- 1 Banane
- 2 TL Kokosraspel zum Servieren

Den Tee mit 300 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Die Limetten heiß waschen und trocknen. Von ca. ½ Limette die Schale abreiben und beiseitelegen. Von ebenfalls einer Limettenhälfte zwei Scheiben abschneiden und zum Garnieren beiseitelegen. Die Limetten auspressen, ihren Saft mit dem erkalteten Kirschtee und der Banane in den Mixer geben und pürieren. Den Smoothie auf zwei Gläser verteilen, jeweils 1 EL Kokosraspel darüberstreuen und mit den Limettenscheiben servieren.

## MANGO, MATCHA & CO.

*Ein vitaminreicher Drink, der durch das japanische  
Wunderpulver Matcha für einen belebenden Energieschub  
sorgt!*

- 2 Matcha-Löffel (2 g) Ronnefeldt Matcha  
Hikari (Bio) oder Matcha Horai (Bio)
- 1 Mango
- 1 Avocado
- 5 Erdbeeren
- 1 Banane
- 300 ml Kokoswasser
- 2 TL Kokosraspel zum Servieren

Alle Zutaten, bis auf die Kokosraspeln, in den Mixer geben und pürieren. Den Smoothie auf zwei Gläser verteilen und mit je 1 TL Kokosraspeln bestreut servieren.

## ICED MATCHA

*Manchmal braucht es den Energieschub vom Matcha – diesmal eiskalt!*

2 gestrichene TL Ronnefeldt Matcha Premix (Bio)  
100 ml kaltes Wasser  
Mark von ½ Vanilleschote  
300 ml Milch (auch Soja- oder Mandelmilch)  
Eiswürfel

Je 1 TL Matcha Premix in ein Glas geben, je 50 ml kaltes Wasser dazugeben und gut verquirlen. Das Vanillemark auf die Gläser verteilen, einrühren und 3-4 Eiswürfel in jedes Glas geben. Die Milch über den Matcha gießen und servieren. Nach Belieben können Sie die Milch vorher mit einem Milchschaumer kalt aufschäumen.

→ Beide Kreationen lassen sich auch als heiße Matcha Latte genießen!

## KAKAO-MATCHA-BOOST

*Für diesen Drink verabschieden wir uns von den großen Gläsern: Hier kommt ein kleiner, feiner Power-Shot!*

2 Matcha-Löffel (ca. 2g)  
Ronnefeldt Matcha Hikari (Bio)  
oder Matcha Horai (Bio)  
3 EL Kokosöl  
100 ml ungesüßte Mandelmilch  
1 EL Roh-Kakaopulver  
2 Datteln

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren, dann auf zwei Shotgläser verteilen und sofort trinken. Wenn das Kokosöl zu hart zum Mixen ist, zuvor sanft im Wasserbad erhitzen, bis es sich verflüssigt.



# COOL DOWN! SELBST GEMACHTER EISTEE





## COLD BREW

*Für Cold Brew sollte nur hochwertiger Grüner Tee aus Japan verwendet werden.*

Teekanne oder hitzebeständiges Glasgefäß (ca. 1 Liter)

Teesieb oder Papierfilter - der Tee braucht Platz, um sich zu entfalten!

4 TL Tee

600 ml kaltes Wasser

Den Tee in ein Teesieb oder einen Papierfilter geben, in dem die Teeblätter genügend Platz haben, um sich zu entfalten. Mit kaltem, gefiltertem Wasser in einem Gefäß aufgießen, abdecken und über Nacht ziehen lassen.

## ICE BREW

*Am besten eignet sich zum sogenannten „Shocken“ von Eistee ein doppelwandiger Pitcher oder Tumbler. Beide Glasgefäße sind bei Ronnefeldt im Gastronomiebereich erhältlich. Wer kein hitzeresistentes Behältnis besitzt, sollte einen Edelstahlöffel ins Glas geben, bevor er die heiße Flüssigkeit über das Eis gießt.*

Teekanne oder hitzebeständiges Glasgefäß (ca. 0,5 Liter)

Teesieb oder Papierfilter - der Tee braucht Platz, um sich zu entfalten!

4 TL Tee (= doppelte Teemenge als Faustregel)

400 ml kochendes Wasser

Eiswürfel

Den Tee in eine Kanne oder hitzebeständige Karaffe geben, mit 400 ml kochendem Wasser überbrühen und ziehen lassen. Die Eiswürfel in zwei Gläser geben und den warmen Tee darübergießen. Ein schlichter Eistee wäre so sofort trinkfähig. Mit Honig, Zitronensaft, Sirup oder Läuterzucker lässt er sich herrlich verfeinern.

COOL DOWN

EISTEE



21



## SIRUP ALS PERFEKTER BEGLEITER ZUM EISTEE

Die Basics: Läuterzucker und Ingwersirup.

### LÄUTER- ZUCKER

*Läuterzucker ist eine Zuckerlösung, die zu gleichen Teilen aus Wasser und Zucker besteht. Er eignet sich ideal zum Süßen von Eistee.*

- 125 g weißer Zucker
- 125 ml Wasser
- 1 Einmachglas (250 ml)

Den Zucker mit 125 ml Wasser unter Rühren aufkochen, bis er sich aufgelöst hat, und in ein Einmachglas füllen.

### INGWERSIRUP

- 8 cm Ingwer oder 2 EL Ronnefeldt Ingwer pur
- Saft von 2 Bio-Zitronen
- 50 g weißer Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 Einmachglas (250 ml)

Den Ingwer schälen und fein hacken. Ingwerstücke oder Ronnefeldt Ingwer pur, Zitronensaft und Zucker in einem Topf mit 200 ml Wasser zum Kochen bringen und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Herd ausschalten und den Sirup 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Noch einmal aufkochen und durch ein Sieb in ein Einmachglas füllen.

Bei der Herstellung von frischen Eistees sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Eigentlich lässt sich jede Teesorte mit der Methode des Ice Brew (siehe S. 21) zum erfrischenden und leckeren Eistee komponieren. Agavendicksaft, Honig, Saft, Sirup oder Läuterzucker runden das Geschmackserlebnis ab. Wer's prickelnd mag, gibt einfach einen Schuss kohlenensäurehaltiges Mineralwasser darauf. Wer's moussierend zur Party serviert, kann nach Belieben mit Sekt, Prosecco, Crémant und bei den edleren Teeblättern sogar mit Champagner aufgießen. Die Gäste werden auf jeden Fall begeistert sein!

COOL DOWN

SIRUP



23

# APFELTEE- SIRUP

200 ml Wasser

Saft von 1 Bio-Zitrone

50 g brauner Zucker

6 EL Ronnefeldt Türkischer Apfeltraum  
oder Juicy Apple

1 Einmachglas (250 ml)

In einem Topf 200 ml Wasser mit dem Zitronensaft und dem Zucker zum Kochen bringen und unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Apfeltee hineingeben, den Herd ausschalten und den Sirup 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Noch einmal aufkochen und durch ein Sieb in ein Einmachglas füllen.

# THYMIAN- SCHWARZTEE- SIRUP

200 ml Wasser

Saft von 1 Bio-Zitrone

100 g Zucker

5 Ronnefeldt Teavelope® Assam  
oder 5 Joy of Tea Royal Assam  
oder 5 LeafCup® Assam Bari

1 gehäufte TL getrockneter Thymian

1 Prise Zimt nach Belieben

1 Einmachglas (250 ml)

In einem Topf 200 ml Wasser mit dem Zitronensaft und dem Zucker zum Kochen bringen und unter Rühren köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Assam-Tee, Thymian und nach Belieben Zimt hinzugeben, den Herd ausschalten und den Sirup 3 Minuten abgedeckt stehen lassen. Die Teebeutel entfernen und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Noch einmal aufkochen und durch ein Sieb in ein Einmachglas füllen.





## MOUNTAIN TONIC

*Richtig gut wird's nur mit dem einzigartigen Bergkräuter-Tee von Ronnefeldt in Bioqualität! Die Kräuter, die aus der unberührten Bergwelt Österreichs stammen, verleihen dem Tee seinen ganz besonderen Geschmack. Wer es lieber würzig und anregend mag, genießt seinen Bergkräuter-Eistee mit 2 TL Thymian-Schwarztee-Sirup (siehe S. 24) statt mit Tonicwater und Maracujasaft.*

4 TL Ronnefeldt Bergkräuter-Tee  
oder 4 LeafCup® Bergkräuter  
500 ml kochendes Wasser  
Eiswürfel  
2 Schuss Tonicwater  
2 Schuss Maracujasaft  
Bio-Limettenspalten zum Servieren

Den Bergkräuter-Tee mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen und 5–8 Minuten ziehen lassen. Zwei große Gläser zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und den heißen Tee daraufgießen. Danach das Tonicwater und den Maracujasaft hineingeben, mit Limettenspalten dekorieren und servieren.

## KAMILLE, INGWER & GEWÜRZE

*Ein milder Eistee ohne Koffein, aber mit anderen belebenden Inhaltsstoffen: Die Zitrone bringt nicht nur morgens den Stoffwechsel in Schwung. Schmeckt auch warm!*

2 cm frische Ingwerwurzel  
3 Ronnefeldt Teavelope® Camomile  
oder 3 LeafCup® Fruity Camomile  
600 ml kochendes Wasser  
2 TL Läuterzucker (siehe S. 23)  
Saft von ½ Bio-Zitrone  
2 Messerspitzen Kurkuma (Gelbwurz)  
2 Messerspitzen gemahlener schwarzer Pfeffer  
Eiswürfel

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Tee und den Ingwer mit 600 ml kochendem Wasser aufgießen und 5–8 Minuten ziehen lassen. Den Tee und den Ingwer entfernen. Einige Esslöffel Tee in einer kleinen Schüssel mit Läuterzucker, Zitronensaft, Kurkumapulver und Pfeffer verrühren. Die Eiswürfel auf zwei Gläser verteilen, die Läuterzuckermischung daraufgießen, mit dem heißen Tee „shocken“ und servieren.

COOL DOWN

EISTEE



27

## ROOIBOS & APFEL

Der Rooibos & Apfel-Eistee ist eine isotonische Kombination und damit die perfekte Alternative zur Apfelschorle.

Der Rooibostee wird von einer Strauchpflanze gewonnen, die in den Zedernbergen Südafrikas zu Hause ist. Sportfans können nach Belieben den Granatapfelsirup weglassen.

2 Ronnefeldt Joy of Tea Rooibos Cream Orange  
oder 2 LeafCup® Rooibos Cream Orange  
oder 1 Tea-Caddy® Rooibos Cream Orange

500 ml kochendes Wasser

200 ml Apfelsaft

2 TL Granatapfelsirup

Eiswürfel

Apfelspalten zum Servieren

Den Tee in einer Kanne mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Zwei große Gläser mit Eiswürfeln füllen, dann Apfelsaft und Granatapfelsirup auf die Gläser verteilen und mit dem Tee aufgießen. Mit Apfelspalten dekoriert servieren.

## GINGER & LEMON

Ingwer und Zitrone – eine fruchtige und erfrischende Kombination für heiße Sommertage ...

2 Ronnefeldt Joy of Tea Ginger & Lemon  
oder 2 LeafCup® Ayurveda Herbs & Ginger  
oder 1 Tea-Caddy® Ayurveda Herbs & Ginger

500 ml kochendes Wasser

Eiswürfel

Ingwersirup (siehe S. 23)

frischer Ingwer zum Servieren

Den Tee mit 500 ml kochendem Wasser aufbrühen und 5–8 Minuten ziehen lassen. Zwei Gläser mit Eiswürfeln füllen und den heißen Tee darübergießen. Den Eistee nach Belieben mit Ingwersirup verfeinern und mit frischem Ingwer dekorieren.

→ Wer lieber Limette mag, verfeinert den Tee mit Limetten- statt mit Ingwersirup und dekoriert mit einer Bio-Limettenspalte.





## WEISSER TEE & HIMBEEREN

*Weißer Tee ist sehr wertvoll, weil er nur leicht anfermentiert ist. Zudem enthält er auch jede Menge Antioxidantien.*

4 TL Ronnefeldt Pai Mu Tan  
 400 ml 80 °C warmes Wasser  
 125 g Himbeeren  
 Eiswürfel  
 2 Bio-Zitronenspalten  
 Agavendicksaft  
 oder Himbeersirup nach Geschmack  
 Minze zum Servieren

Den Tee mit 400 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen und 2–3 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Himbeeren mit 200 ml Tee im Mixer pürieren, ggf. das Tee-Himbeer-Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Zwei große Gläser zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen, das Himbeerpüree darauf verteilen und die ganzen Himbeeren und Zitronenspalten hineingeben, dabei jeweils eine Zitronenspalte etwas andrücken. Nach Belieben mit Agavendicksaft oder Himbeersirup süßen.

## MORGENTAU® & MANGO

*Für diesen Eistee gibt es eigentlich nur eine Wahl: Den Morgentau® Tee von Ronnefeldt mit Mango- und Zitrusgeschmack.*

2 TL Ronnefeldt Morgentau® Joy of Tea  
 oder 2 Joy of Tea Morgentau®  
 oder 2 LeafCup® Morgentau®  
 500 ml 90 °C heißes Wasser  
 Eiswürfel  
 4 EL Mangosaft  
 Mangospalten zum Servieren

Den Tee mit 500 ml 90 °C warmem Wasser aufbrühen und 2–3 Minuten ziehen lassen. Die Eiswürfel auf zwei Gläser verteilen und den Mangosaft hineingeben. Dann den Tee daraufgießen und zum Servieren die Mangospalten an die Gläser stecken.

COOL DOWN

EISTEE



31

## BEEREN & LIMETTE

Eistee aus Früchte- und Kräutertees ist ideal für alle, die nachmittags kein Koffein mehr zu sich nehmen möchten. Der Red Berries von Ronnefeldt verleiht diesem Eistee einen fruchtigen Erdbeer-Himbeer-Geschmack.

4 Ronnefeldt Teavelope® Red Berries  
oder 4 Joy of Tea Fruit Power  
oder 4 LeafCup® Sweet Berries  
oder 2 Tea-Caddy® Sweet Berries

500 ml kochendes Wasser

Eiswürfel

2 EL Limettensaft

2 EL Granatapfelsirup

Den Tee in einer Kanne mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen und 5–8 Minuten ziehen, dann abkühlen lassen. Zwei große Gläser mit Eiswürfeln füllen, Limettensaft und Granatapfelsirup auf die Gläser verteilen und mit dem Tee übergießen.

## CHAI, CRANBERRY & GRANATAPFEL

Eine würzige Variante des Eistees, die man im Winter auch heiß trinken kann.

4 TL Ronnefeldt Chai  
oder 4 LeafCup® Masala Chai

500 ml kochendes Wasser

Eiswürfel

2 EL Cranberrysirup

2 EL Granatapfelsirup

Den Chai in einer Kanne mit 500 ml kochendem Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen, dann abkühlen lassen. Zwei große Gläser mit Eiswürfeln füllen, je 1 EL von jedem Sirup hineingeben und mit dem Tee übergießen.





## THYMIAN- EISTEE

*Streng genommen handelt es sich hierbei eher um eine Tee-Limo als um einen Eistee, denn wir verwenden nur den Sirup.*

4 EL Thymian-Schwarztee-Sirup (siehe S. 24)

1 EL Zitronensaft

Eiswürfel

500 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, gekühlt

Thymianzweige und Zitronenspalten  
zum Servieren

Den Sirup und den Zitronensaft auf zwei große Gläser verteilen und verrühren. Eiswürfel dazugeben, bis das Glas etwa halb voll ist, und die Eisteemischung mit Mineralwasser auffüllen. Mit Thymianzweigen und Zitronenspalten servieren.

→ **Schmeckt auch mit 40 ml Bourbon Whiskey pro Glas als Cocktail!**

## EARL-GREY- GRANITA

*Nach einer oft erzählten Geschichte verdankt der Tee seinen Namen dem um 1830 regierenden britischen Premierminister Charles Grey, der sich exquisiten Tee aus China geordert hatte. Auf stürmischer See vermischte sich der Tee mit Bergamotteöl, welches das Transportschiff ebenfalls geladen hatte. Der Earl war von dieser „Aromatisierung“ begeistert, und mittlerweile ist der Schwarztee mit Bergamottearoma auf der ganzen Welt beliebt.*

3 Ronnefeldt Joy of Tea Earl Grey  
oder 3 LeafCup® Earl Grey

300 ml kochendes Wasser

3 EL Zitronensaft

2 EL weißer Zucker

Den Tee in einer Kanne mit 300 ml kochendem Wasser aufbrühen, nach 2–3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. In einem kleinen Topf den Zitronensaft erhitzen und den Zucker darin auflösen, dann den Tee einrühren. Den Tee vollständig abkühlen lassen, dann in einen Gefrierbehälter füllen und mindestens 4 Stunden einfrieren. Herausnehmen und im Mixer mit der Pulse-Funktion zerkleinern.

COOL DOWN

EISTEE



35

# IT'S TEA COCKTAIL TIME

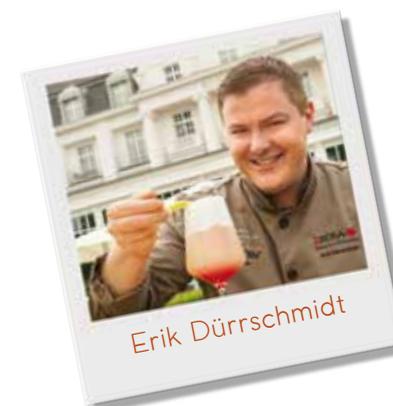




## MING GRÜNTEE-SPRITZ

Hochwertige Lose-Blatt-Tees und aromatische Kräuter- und Früchtees eignen sich perfekt für Cocktail-Infusionen. Die losen Teeblätter und Früchte-/Kräuterzutaten können in edlen Spirituosen tagelang ihre Aromen zur perfekten Entfaltung bringen. Durch diese Fusionen entstehen völlig neue Geschmacksnuancen. Dem kreativen Blenden von Tees und Spirituosen ist durch die Vielfalt der Sorten keine Grenzen gesetzt. Erik Dürrschmidt und sein Team von der Fusion Bar im A-ROSA Travemünde haben in diesem Bereich mit ihrem neuartigen Barkonzept einen Benchmark gesetzt und viele der Rezepte in diesem Buch kreiert.

Die nachfolgenden Rezeptangaben (bis auf die Bowle) ergeben immer zwei Tee-Cocktails.



*Wenn die Nacht lang werden soll, beginnt der Abend am besten mit einem Ming-Grüntee-Spritz (Fotografie siehe Glas auf S. 41).*

- 3 TL Ronnefeldt Lung Ching  
oder 3 Joy of Tea Green Dragon  
oder 3 LeafCup® Green Dragon
- 300 ml 80 °C warmes Wasser
- ½ kernlose Wassermelone
- 2 Wassermelonenspalten zum Servieren
- 300 ml Sekt
- Limettensaft zum Abschmecken
- Eiswürfel

Den Tee mit 300 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen und nach 3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Die Wassermelone mit zwei Eiswürfeln pürieren. Den Sekt auf zwei Gläser verteilen, das Wassermelonenspalten hineingeben und dann den Tee aufgießen. Mit einem Spritzer Limettensaft abschmecken und mit je einer Wassermelonenspalte servieren.

# NELSON

## TEE-BOWLE

*Für die Nelson-Tee-Bowle gibt es zwei leckere Varianten: für die Variante mit Alkohol wird mit Sekt aufgegossen, wer es lieber alkoholfrei mag, kann statt Sekt auch Tonicwater verwenden.*

1 Vanilleschote  
50 ml Läuterzucker (siehe S. 23)  
5 Ronnefeldt Joy of Tea Rooibos Cream Orange  
oder 5 LeafCup® Rooibos Cream Orange  
500 ml kochendes Wasser  
1 Bio-Zitrone  
½ Bund Minze  
3 Papierfilter  
500 g Erdbeeren  
1 l Sekt oder Tonicwater  
Krug oder Bowle-Schale

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark aus der Schote kratzen und mit dem Läuterzucker verrühren. Den Tee mit 500 ml kochendem Wasser aufbrühen und den Vanillesirup in den heißen Tee einrühren. Nach 5–8 Minuten den Tee entfernen und die Mischung abkühlen lassen.

Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Mit dem Sparschäler die Zitronenschale abziehen, dabei möglichst wenig weiße Haut mit ablösen. Die Minze waschen, trocken schütteln und in zwei große Papierfilter geben. Die Zitronenschale in den dritten Papierfilter geben. Die Filter verschließen und in einen Krug oder eine Bowle-Schale hängen. Die Erdbeeren waschen, Stielansätze entfernen, halbieren und in das Gefäß geben. Den abgekühlten Tee einfüllen. Kurz vor dem Servieren mit Sekt oder Tonicwater auffüllen und die Papierfilter entfernen.





## MINT EXPLOSION

*Der Alkohol hält sich hier geschmacklich zurück, damit die Minze bestens zur Geltung kommt.*

2 Ronnefeldt Joy of Tea Mint & Fresh  
oder 2 Teavelope® Peppermint  
oder 2 LeafCup® Refreshing Mint  
200 ml kochendes Wasser  
4 Minzezweige zzgl. Minze zum Servieren  
80 ml Wodka  
40 ml Cointreau  
160 ml Orangensaft  
2 EL Läuterzucker (siehe S. 23)  
Eiswürfel

Den Tee mit 200 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Die Minzezweige waschen und trocken schütteln. Alle Zutaten mit Eis in einen Shaker geben und kräftig schütteln, dann auf zwei Gläser mit Eiswürfeln verteilen. Mit frischer Minze dekorieren.

## RIO CAIPIRINHA

*Tee aromatisiert die Spirituose und führt zu Geschmackskombinationen, die man sich bisher nicht hat träumen lassen.*

120 ml Cachaça  
1 Ronnefeldt Joy of Tea Ginger & Lemon  
oder 1 Teavelope® Sweet Ginger  
oder 1 LeafCup® Ayurveda Herbs & Ginger  
2 Bio-Limetten  
4 EL Rohrzucker  
Crushed Ice

Den Cachaça auf 75 °C erhitzen, den Tee damit aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen, danach den Tee entfernen. Die Limetten heiß waschen, trocknen, achteln und mit dem Rohrzucker auf zwei Gläser verteilen. Mit einem Barstößel leicht andrücken und vermischen (muddeln). Die Cachaça-Teeinfusion zugeben und zum Servieren mit Crushed Ice auffüllen.

# MILKY MARGARITA

Der Milky Oolong ist ein teilfermentierter, sehr edler Tee, dessen Anschaffung sich in jedem Fall lohnt – sogar zum Einsatz an der Bar!

80 ml Tequila Silver

1 TL Ronnefeldt Milky Oolong  
oder 1 Tea-Caddy® Milky Oolong

40 ml Cointreau

Crushed Ice

40 ml Mandel- oder Sojamilch mit Vanille

Den Tequila auf 75 °C erhitzen, den Tee damit aufgießen und 4 Minuten ziehen lassen, dann die Tequila-Oolong-Fusion durch ein Teesieb in einen Shaker gießen. Den Cointreau zugießen und mit Crushed Ice im Shaker kräftig schütteln. Zum Servieren durch ein Sieb in zwei Gläser abgießen und die Mandel- oder Vanillemilch hineingeben.

# GIN ASSAMICA

Der Teestrauch, von dem der Assam-Tee stammt, heißt *Camellia assamica* und wächst im Nordosten Indiens. Der kräftig-würzige, oft malzige Schwarztee gibt dem Assam-Gin-Cocktail seinen ganz besonderen Geschmack.

3 TL Ronnefeldt Assam Bari  
oder 3 Joy of Tea Royal Assam  
oder 3 LeafCup® Assam Bari

100 ml Gin

1 TL Honig oder Läuterzucker (siehe S. 23)

Eiswürfel

50 ml Licor 43

Zitronensaft zum Abschmecken

Den Tee in ein kleines Glas geben, mit dem Gin aufgießen und 3 Minuten ziehen lassen. Kalt nimmt der Gin sehr schnell die Bitterstoffe des Tees auf. Die Gin-Tee-Mischung durch ein Sieb in einen Shaker abgießen, den Honig oder Läuterzucker hineingeben und mit einigen Eiswürfeln kräftig shaken. Wieder durch ein Sieb in zwei Gläser abgießen, den Licor 43 hinzufügen und nach Belieben mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

→ Auch als Longdrink mit Mineralwasser oder Tonicwater geeignet!





## MATCHA ZU

*Eine erfrischende und belebende Kombination aus dem japanischen Matcha Hikari oder Horai von Ronnefeldt und dem Sake-Gin Jinzu. Es eignet sich aber jeder gute Gin für diesen Cocktail. Für die Herstellung des exquisiten Matchas werden die hochwertigen japanischen Grünteeblätter in Steinmühlen zu einem feinen Pulver gemahlen. So wird das gesamte Teeblatt mitgetrunken, was für einen belebenden Energieschub sorgt.*

100 ml Gin  
 1 Matcha-Löffel (ca. 1 g) Ronnefeldt Matcha Hikari (Bio) oder Matcha Horai (Bio)  
 Eiswürfel  
 400 ml Tonicwater

Den Gin auf 70 °C erhitzen, einen gehäuften Matcha-Löffel Matcha-Tee hinzugeben und mit einem Bambusbesen oder Milchschaumer aufschlagen. Das Getränk abkühlen lassen, in zwei mit Eis gefüllte Gläser geben und mit dem Tonicwater auffüllen.

## MORINGA MULE

*Die Blätter und Samen des Moringabaums werden schon seit Jahrtausenden in der indischen Ayurveda-Heilkunst verwendet, da ihnen eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird. In dem Moringwer-Tee treffen die Blätter des „Wunderbaums“ auf die leichte Schärfe von Ingwer – eine außergewöhnliche und leckere Basis für den Moringa-Mule-Cocktail.*

100 ml Wodka  
 1 TL Ronnefeldt Moringwer  
 oder 1 LeafCup® Magic Moringa  
 5 Ingwerscheiben  
 Saft von ½ Bio-Limette  
 Eiswürfel  
 400 ml Ginger Beer (alternativ Ginger Ale)

Den Wodka auf 70 °C erhitzen, den Tee mit 3 Ingwerscheiben hineingeben und 6 Minuten ziehen lassen. Den Tee und die Ingwerscheiben herausnehmen und die Teeinfusion mit dem Saft einer halben Limette verfeinern. Die Mischung in zwei mit Eis gefüllte Gläser gießen und mit Ginger Beer aufgießen. Mit je einer Ingwerscheibe dekorieren.

# JASMINE SHANGHAI

Ursprünglich kommen Kumquats aus China – kein Wunder also, dass sie im Jasmine Shanghai mit chinesischem Jasmin Tee kombiniert werden. Da die Schale bei Kumquats immer unbehandelt ist, kann man die Frucht bedenkenlos im Ganzen verzehren.

1 TL Ronnefeldt Dim of Jasmine oder Jasmine Pearls  
oder 1 Teavelope® Jasmine Tea  
oder 1 LeafCup® Jasmine Gold  
150 ml 80 °C warmes Wasser  
1 Kumquat  
Crushed Ice  
80 ml Gin  
40 ml Mangolikör  
20 ml Vanillesirup

Den Tee mit 150 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen und nach 3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Währenddessen die Kumquat waschen, halbieren und in zwei Gläsern zerdrücken. Crushed Ice dazugeben. Danach den Gin, Mangolikör, Vanillesirup und den abgekühlten Jasmin Tee hinzugeben und gut umrühren.

# GARDEN EDEN

Lung Ching Tee, auch Drachenbrunnentee genannt, ist ein Grüntee mit süßlich-blumigem Aroma und einem milden, leichten Geschmack. Dazu Limette, Maracuja, Cranberry und Minze – Zutaten wie aus dem Garden Eden ...

2 TL Ronnefeldt Lung Ching Superior oder Dragonwell Zhejiang oder 2 Joy of Tea Green Dragon oder 2 LeafCup® Green Dragon  
150 ml 80 °C warmes Wasser  
100 ml Gin  
60 ml Limettensaft  
40 ml Maracujasirup  
100 ml Cranberrysaft  
Eiswürfel  
Minzeblätter zum Servieren

Den Tee mit 150 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen und nach 3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Anschließend den Tee mit dem Gin, Limettensaft, Maracujasirup und Cranberrysaft auf Eiswürfeln shaken, in zwei Gläser geben und mit Minzeblättern dekorieren.





## HIMALAYA TEA RUM

*Die Teeblätter des Rapp Bari sind die Basis für einen lieblichen, blumigen Frühlings-Darjeeling, der sich perfekt für einen außergewöhnlichen Rum-Cocktail eignet. Er schmeckt aber auch mit Blättern eines Darjeeling aus der Sommerpflückung!*

1 TL Ronnefeldt Darjeeling Rapp Bari® Frühling oder Darjeeling Summer Gold oder 1 LeafCup® Darjeeling Summer Gold  
 80 ml kochendes Wasser  
 80 ml Havana Club Rum (3 Jahre alt)  
 20 ml Limettensaft  
 80 ml Orangensaft  
 20 ml Läuterzucker (siehe S. 23)  
 160 ml Johannisbeernektar  
 Eiswürfel

Den Tee mit 80 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Zusammen mit dem Rum, Limettensaft, Orangensaft, Läuterzucker und Johannisbeernektar auf Eis shaken und in zwei Gläsern servieren.

## OOLONG COLADA

*Der natürliche Sirup vom Ahornbaum ist vielseitig verwendbar. Im Oolong Colada versüßt er mit seinem besonderen Aroma den feinen Oolong-Tee.*

2 TL Ronnefeldt Superior Fancy Oolong oder Teastar® Superior Oolong  
 140 ml 80 °C warmes Wasser  
 80 ml Havana Club Rum (3 Jahre alt)  
 40 ml Kokossirup  
 40 ml Ahornsirup  
 40 ml Ananassaft  
 40 ml Sahne  
 Crushed Ice

Den Tee mit 140 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen und nach 4 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Den erkalteten Tee zusammen mit dem Rum, dem Kokossirup, Ahornsirup, Ananassaft, der Sahne und Crushed Ice in den Mixer geben. Nach dem Mixen in zwei Gläsern servieren.

## WARM UP

*Fruchtige Zitrusaromen, Chili und Havana Rum – genau die richtige Kombination, um schwungvoll in den Abend zu starten.*

1 TL Ronnefeldt Lemon Twist®  
oder Tangy Lemon  
40 ml kochendes Wasser  
2 Chili-Ringe  
20 ml Havana Club Rum (3 Jahre alt)  
40 ml Mangolikör  
10 ml Läuterzucker (siehe S. 23)  
5 ml Limettensaft  
Eiswürfel

Den Tee mit 40 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 8–10 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Die beiden Chili-Ringe im Shaker zerdrücken und den abgekühlten Tee, Rum, Mangolikör, Läuterzucker und Limettensaft auf Eis shaken. Dann die Mischung durch ein Sieb in zwei Cocktailgläser füllen.

## SPACE INVADER

*Rum und feinster Schwarzer Tee, verfeinert mit der Süße von Sahne und Crème de Cacao – eine außergewöhnliche Mischung!*

1 TL Ronnefeldt Golden Dragon  
oder Yunnan Black Mao Feng  
60 ml kochendes Wasser  
60 ml Havana Club Rum (3 Jahre)  
20 ml Crème de Cacao weiß  
40 ml Sahne  
Eiswürfel

Den Tee mit 60 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 3 Minuten Ziehzeit erkalten lassen. Den abgekühlten Tee mit Rum, Crème de Cacao und Sahne auf Eis shaken und in zwei Gläsern servieren.





## SHANGHAI MOON

*Eine spanisch-chinesische Variante, die ins nächtliche Shanghai entführt.*

1 TL Ronnefeldt Sunon Yellow Tea  
oder Fine Yellow China  
80 ml 80 °C warmes Wasser  
40 ml Brandy „Carlos I“  
40 ml Licor 43  
20 ml Limettensaft  
Eiswürfel

Den Tee mit 80 ml 80 °C warmem Wasser aufbrühen, 3 Minuten ziehen, dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Zusammen mit dem Brandy, Licor 43 und Limettensaft auf Eis shaken und mit Eiswürfeln in zwei Gläsern servieren.

## SAILOR TRIP

*Der perfekte Drink für Kräuterliebhaber!*

2 TL Ronnefeldt Glückskräuter  
oder Natural Herbs  
100 ml kochendes Wasser  
40 ml Cointreau  
40 ml St. Germain (Holunderblütenlikör)  
20 ml Mangolikör  
40 ml Vanillesirup  
30 ml Zitronensaft  
Eiswürfel

Den Kräutertee mit 100 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Zusammen mit dem Cointreau, St. Germain, Mangolikör, Vanillesirup und Zitronensaft auf Eis shaken und in zwei Gläsern servieren.

# LAVENDER CHAMPAGNE

*Erlesene Tees lassen sich wunderbar mit Champagner kombinieren. Eine Note von Lavendel, Pfirsich und Zitrone gibt dem französischen Nobelgetränk einen ganz besonderen Geschmack. Der Champagner-Cocktail schmeckt aber auch mit Sekt oder Prosecco!*

1 TL Ronnefeldt Lavendeltraum  
oder Lavender Harmony  
40 ml kochendes Wasser  
40 ml Pfirsichnektar  
20 ml Zitronensaft  
Eiswürfel  
100 ml Champagner

Den Lavendeltee mit 40 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Zusammen mit dem Pfirsichnektar und Zitronensaft auf Eis shaken. Die Mischung in zwei Gläser geben und mit dem Champagner aufgießen.

# GOLDEN CHAMPAGNE

*Der Oolong-Tee stammt ursprünglich aus Taiwan. Früher trug die Insel vor dem chinesischen Festland den Namen Formosa. Heute produziert auch China hochwertige Oolongs, die sich perfekt mit Champagner verbinden lassen.*

1 TL Ronnefeldt Superior Fancy Oolong  
oder Teastar® Superior Oolong  
80 ml kochendes Wasser  
40 ml Zitronensaft  
20 ml Läuterzucker (siehe S. 23)  
Eiswürfel  
70 ml Champagner

Den Oolong-Tee mit 80 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Danach mit dem Zitronensaft und Läuterzucker auf Eis shaken und in zwei Gläser füllen. Der Champagner verleiht dem Ganzen einen prickelnden Charme!





Bei den raffinierten Tee-Mocktails auf den folgenden Seiten vermisst niemand den Alkohol.  
Die Rezeptangaben gelten für jeweils zwei Gläser.

## PRINCESS PEACH

 Entspannung pur – nicht nur für Prinzessinnen!

2 TL Ronnefeldt Feel Relaxed  
oder Chill out with Herbs

160 ml kochendes Wasser

Eiswürfel

160 ml Cranberrysaft

20 ml Pfirsichsirup

Den Tee mit 160 ml kochendem Wasser aufgießen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Zwei Gläser zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen, Cranberrysaft und Pfirsichsirup hineingeben und den Kräutertee darübergießen.

## APPLE BABE

 Erdbeere und Himbeere aus dem Früchtetee, gepaart mit Apfel und Zitrone – eine fruchtige Kombination, die mit Mandelsirup und Bitter Lemon perfekt abgerundet wird.

2 Ronnefeldt Teavelope® Red Berries  
oder 2 Joy of Tea Fruit Power  
oder 2 LeafCup® Sweet Berries  
oder 1 Tea-Caddy® Sweet Berries

120 ml kochendes Wasser

120 ml Apfelsaft

40 ml Zitronensaft

20 ml Mandelsirup

Eiswürfel

100 ml Bitter Lemon

Den roten Früchtetee mit 120 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Alle Zutaten bis auf das Bitter Lemon mit Eiswürfeln kräftig shaken. Den Mocktail in zwei Gläser füllen und mit Bitter Lemon aufgießen.

## EARL GREY VIRGIN MOJITO

 Der Virgin Mojito ist eine beliebte alkoholfreie Cocktailvariante.

2 TL Ronnefeldt Earl Grey  
oder 2 Joy of Tea Earl Grey  
oder 2 LeafCup® Earl Grey  
50 ml kochendes Wasser  
6 Minzezweige zzgl. Minze zum Servieren  
2 Bio-Limetten  
20 ml Limettensaft  
20 ml Läuterzucker (siehe S. 23)  
Crushed Ice  
Mineralwasser mit Kohlensäure zum Aufgießen

Den Tee mit 50 ml kochendem Wasser aufbrühen und 4 Minuten ziehen lassen. Die Minzezweige waschen und trocken schütteln, die Limetten heiß waschen, trocknen und in große Spalten schneiden. Die Limettenspalten mit der Minze auf zwei Gläser verteilen, leicht verrühren und andrücken (muddlen). Den abgekühlten Tee darüber verteilen, Limettensaft und Läuterzucker daraufgießen und mit Crushed Ice auffüllen. Umrühren und mit Mineralwasser mit Kohlensäure auffüllen.

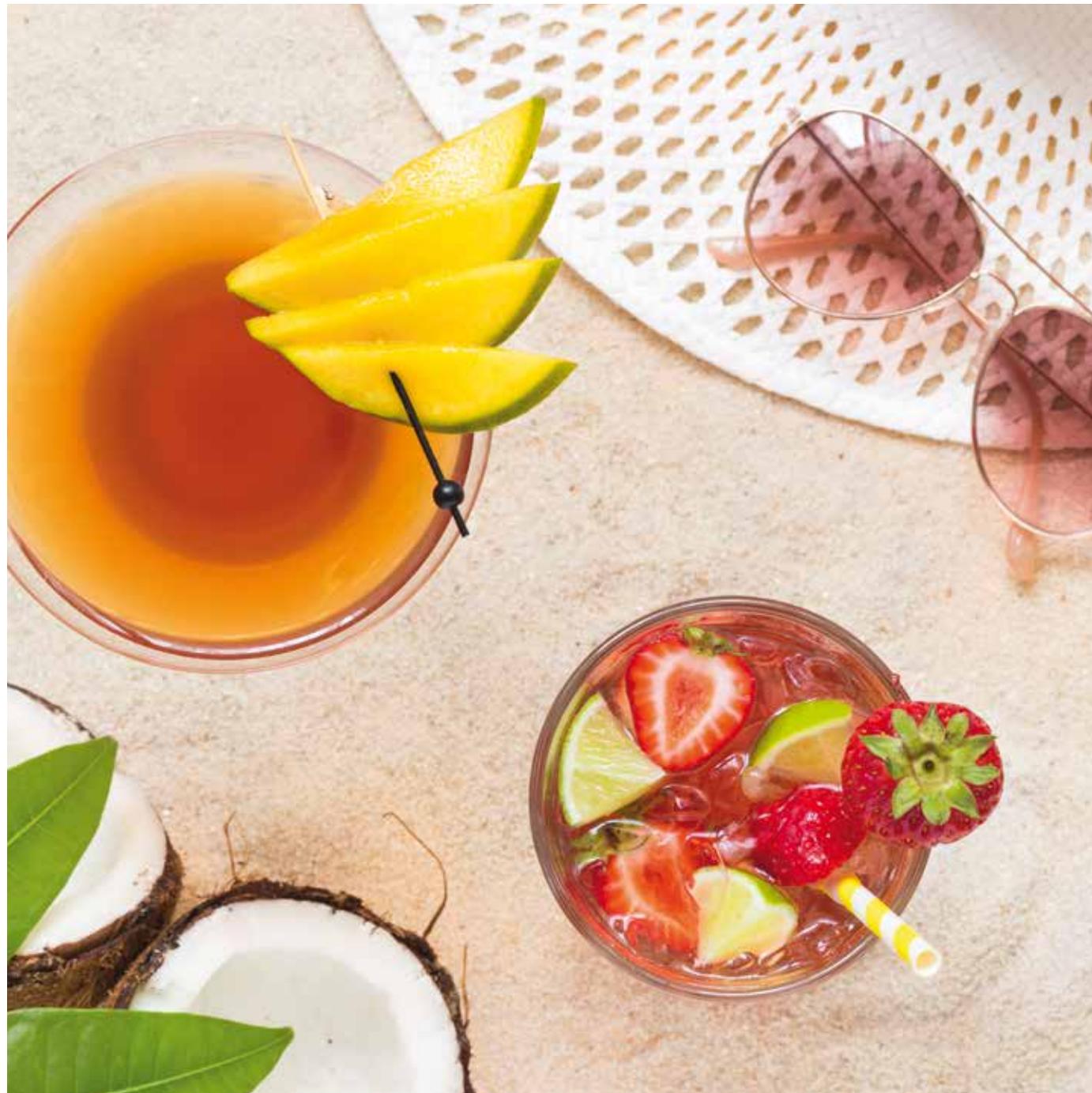
## VIRGIN PEACH COLADA

 Ein Schluck, und schon ist man am karibischen Strand – zumindest, wenn man die Augen schließt.

2 TL Ronnefeldt Apricot-Pfirsich auf Oolong  
oder Oolong Peach  
100 ml kochendes Wasser  
1 Pfirsich  
120 ml Pfirsichnektar  
40 ml Kokossirup  
40 ml Sahne  
Crushed Ice

Den Tee mit 100 ml kochendem Wasser aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Pfirsich waschen und trocken reiben, entsteinen und im Mixer pürieren, dann 80 g vom Pfirsichpüree abmessen und mit allen anderen Zutaten in den Mixer geben. Eine halbe Handvoll Crushed Ice dazugeben. Zu einem cremigen Drink mixen, auf zwei Gläser verteilen und direkt servieren.





## CARIBBEAN SUN

*☞ Dieser Drink sorgt mit seinen exotischen Zutaten für echtes Karibik-Feeling. Also in die Sonne legen und die kühle Erfrischung genießen ...*

2 TL Ronnefeldt Assam Mangalam  
oder Assam Bari  
oder 2 Teavelope® Assam  
oder 2 Joy of Tea Royal Assam  
oder 2 LeafCup® Assam Bari  
160 ml kochendes Wasser  
20 ml Vanillesirup  
20 ml Kokossirup  
30 ml Mangosirup  
20 ml Limettensaft  
80 ml Cranberrysaft  
Eiswürfel

Den Assam-Tee mit 160 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 3 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Den Tee mit dem Vanillesirup, Kokossirup, Mangosirup, Limettensaft und Cranberrysaft auf Eis shaken und in zwei Gläsern servieren.

## STRAWBERRINHA

*☞ Der klassische Caipi einmal anders – von der fruchtigen Kombination aus Rooibostee mit Erdbeeren und Erdbeersirup lassen sich nicht nur Erdbeersfans begeistern!*

2 TL Ronnefeldt Grüner Rooibos Erdbeer-Sahne  
oder Strawberry & Cream  
160 ml kochendes Wasser  
2 Bio-Limetten  
6 TL brauner Rohrzucker  
Crushed Ice  
40 ml Erdbeersirup

Den Rooibostee mit 160 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Die Limetten waschen, trocken reiben und vierteln. Limettenviertel und braunen Rohrzucker in zwei Gläsern mischen und Crushed Ice daraufgeben. Danach den Erdbeersirup mit dem abgekühlten Tee daraufgießen und gut vermischen.

## CHILL OUT

☞ Was eignet sich nach einem stressigen Arbeitstag besser zum Entspannen als ein leckerer, fruchtiger Mocktail? Kräutertee in Kombination mit den Vitaminen der Früchte – das ist Entspannung pur!

2 TL Ronnefeldt Feel Relaxed  
oder Chill out with Herbs

120 ml kochendes Wasser

40 ml Grenadine

40 ml Pfirsichnektar

80 ml Orangensaft

40 ml Maracujasaft

40 ml Limettensaft

Eiswürfel

Den Rooibostee mit 120 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit erkalten lassen. Dann mit Grenadine, Pfirsichnektar, Orangensaft, Maracujasaft und Limettensaft auf Eis shaken und in zwei Gläsern servieren.

## FRUITY LEMON

☞ Nicht nur Kamillenblüten, sondern auch Orangenblüten sind im fruchtigen Kamillentee von Ronnefeldt enthalten. Mit den anderen Zutaten entsteht ein frischer Zitronen-Mocktail.

1 TL Ronnefeldt Fruchtige Kamille  
oder 1 LeafCup® Fruity Camomile

70 ml kochendes Wasser

30 ml Zitronensaft

30 ml Läuterzucker (siehe S. 23)

20 ml Apfelsaft

20 ml Vanillesirup

Crushed Ice

Den Tee mit 70 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 5–8 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Dann den Tee mit Zitronensaft, Läuterzucker, Apfelsaft, Vanillesirup und Crushed Ice in den Mixer geben und mixen, bis die Masse wie ein Sorbet cremig geschlagen ist. Den fertigen Slushy-Mocktail in zwei Gläsern servieren.





## AYURVEDA EMERALD

*☞ Auch wenn die Smaragdfarbe des Cocktails zunächst einen ungewohnten Anblick bietet, ist der Ayurveda-Tee mit seinen orientalischen Gewürzen eine leckere Basis für dieses schmackhafte Getränk. Der Blue-Curaçao-Sirup ist für die außergewöhnliche Farbe verantwortlich.*

1 TL Ronnefeldt Keep On Going (Ayurveda-Tee; Bio) oder 1 LeafCup® Keep On Going (Ayurveda-Tee; Bio)  
160 ml kochendes Wasser  
20 ml Blue-Curaçao-Sirup (alkoholfrei)  
20 ml Karamellsirup  
60 ml Pfirsichnektar  
90 ml Cranberrysaft  
Eiswürfel  
Tonicwater oder Sekt nach Belieben

Den Tee mit 160 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 6 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Dann mit Blue-Curaçao-Sirup, Karamellsirup, Pfirsichnektar und Cranberrysaft vermischen und in zwei Gläsern mit Eiswürfeln servieren. Wer möchte, kann den Drink mit einem Schuss Tonicwater oder Sekt verfeinern.

## TEEPANEMA

*☞ Der perfekte Drink, wenn man zu Samba-Rhythmen in Gedanken an Rios Strand Ipanema reist.*

2 TL Ronnefeldt Let It Go (Ayurveda-Tee; Bio) oder 2 LeafCup® Let It Go (Ayurveda-Tee; Bio)  
200 ml kochendes Wasser  
2 Bio-Limetten  
4 TL brauner Zucker  
100 ml Tonicwater  
Eiswürfel

Den Tee mit 200 ml kochendem Wasser aufbrühen und nach 6 Minuten Ziehzeit abkühlen lassen. Die Limetten achteln und mit dem braunen Rohrzucker in zwei Gläsern andrücken. Den Ayurveda-Tee und das Tonicwater dazugeben und beide Gläser mit Eiswürfeln auffüllen.

Wenn der Sommer zu Ende geht und die Tage kürzer werden,  
wärmt ein schöner heißer Teepunsch mit oder ohne Alkohol – je nach Anlass.

## ASSAM VINTAGE

2 Ronnefeldt Teavelope® Assam  
oder 2 Joy of Tea Royal Assam  
oder 2 LeafCup® Assam Bari  
400 ml kochendes Wasser  
100 ml brauner Rum  
4 TL brauner Zucker  
2 Orangenscheiben zum Servieren

Den Tee mit 400 ml kochendem Wasser überbrühen und  
3 Minuten ziehen lassen. Den Rum und Zucker einrühren,  
den Grog in zwei Teegläser füllen und mit den Orangen-  
scheiben dekorieren.

## MASALA SECRET

2 TL Ronnefeldt Chai  
oder 2 LeafCup® Masala Chai  
3 Zimtstangen  
100 ml Vanillesirup  
2 TL brauner Zucker  
400 ml kochendes Wasser

☞ Den Chai mit einer Zimtstange, dem Vanillesirup und  
Zucker mit 400 ml kochendem Wasser aufbrühen und  
5 Minuten ziehen lassen. Die Zimtstange entfernen und  
den Tee-Punsch in zwei Teegläser füllen. Mit je einer Zimt-  
stange servieren.

→ Wer eine Alkoholvariante mag, kann gern noch einen  
Schuss braunen Rum dazugeben.





## WINTER MEMORIES

- 2 TL Ronnefeldt Kandierte Mandeln  
oder 2 Ronnefeldt LeafCup® Winter Harmony
- 400 ml kochendes Wasser
- 40 ml brauner Rum
- 40 ml Orangensaft
- 20 ml Mandelsirup
- 2 Apfelscheiben zum Servieren

Den Früchtetee mit 400 ml kochendem Wasser aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Rum, Orangensaft und Mandelsirup gut einrühren und in zwei Teegläsern mit je einer Apfelscheibe servieren.

## GINGER SWING

- 2 TL Ronnefeldt Ingwer auf Kräutern  
oder 2 Joy of Tea Ginger & Lemon  
oder 2 LeafCup® Ayurveda Herbs & Ginger  
oder 1 Tea-Caddy® Ayurveda Herbs & Ginger
- 400 ml kochendes Wasser
- 40 ml brauner Rum
- 20 ml Ingwersirup (siehe S. 23)
- 20 ml Limettensaft
- 2 Ingwerscheiben zum Servieren

Den Kräutertee mit 400 ml kochendem Wasser aufbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Den Rum, Ingwersirup und Limettensaft gut einrühren. Mit je einer Ingwerscheibe in zwei Teegläsern servieren.

Auch mit ayurvedischen Tees lassen sich wunderbar heiße Punschgetränke zaubern!  
Beide Tees sind in Bio-Qualität.

## HOT HUGO BALANCE

150 ml Sekt  
150 ml Wasser  
3 TL Ronnefeldt Stay In Balance  
(Ayurveda-Tee; Bio)  
oder 3 LeafCup® Stay In Balance  
(Ayurveda-Tee; Bio)  
Saft von 1 Bio-Limette  
Kerne von 1 Granatapfel  
Minzeblätter

Den Sekt mit dem Wasser vorsichtig zum Kochen bringen und damit den Tee aufgießen. Den Limettensaft, die Granatapfelkerne und einige Minzeblätter auf zwei Teegläser verteilen. Nach 8 Minuten Ziehzeit mit der Tee-Sekt-Mischung auffüllen.

## BE MY FLAME

2 cm frische Ingwerwurzel  
1 TL Ronnefeldt Light My Flame  
(Ayurveda-Tee; Bio)  
oder 1 LeafCup® Light My Flame  
(Ayurveda-Tee; Bio)  
300 ml kochendes Wasser  
½ Apfel (Granny Smith)  
40 ml Limettensirup

Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Ayurveda-Tee mit 300 ml kochendem Wasser aufbrühen. Den halben Apfel waschen, in Stifte schneiden und in zwei Teegläsern dekorieren. Je 20 ml Limettensaft einfüllen und die Tee-Ingwer-Mischung nach 8 Minuten Ziehzeit durch ein Sieb zugießen.





Hier wird der Tee-Punsch schön schokoladig! Ob mit oder ohne Umdrehungen: Diese Drinks wärmen Sie auf.

## GENMAI GINGER CHOC

600 ml Ginger Beer oder Ginger Ale  
6 TL Ronnefeldt Genmai Choc  
6 Limettenspalten  
2 TL Honig

☞ Das Ginger Beer oder Ale auf 90 °C erhitzen und den Tee mit 4 Limettenspalten darin 3 Minuten ziehen lassen. Danach in zwei Becher füllen, jeweils 1 TL Honig einrühren und mit den übrigen Limettenspalten dekorieren.

## BOUNTY TOFFTEA

2 TL Ronnefeldt Black Bounty  
200 ml kochendes Wasser  
80 ml Baileys  
100 ml Sahne  
2 TL Kakaopulver

Den Tee mit 200 ml kochendem Wasser aufbrühen und 3 Minuten ziehen lassen. Den Baileys in zwei Tassen füllen und mit dem Tee übergießen. Die Sahne schlagen und als zwei Häubchen mit Kakaopulver dekorieren.

## Zutatenregister

Agavendicksaft 31  
Ahornsirup 51  
Ananassaft 51  
Apfel 11, 12, 28, 71, 72  
Apfelsaft 28, 59, 64  
Avocado 15

Baileys 75  
Banane 11, 15  
Bitter Lemon 59  
Blue-Curaçao-Sirup 67  
Bourbon Whiskey 35  
Brandy 55

Cachaça 43  
Champagner 56  
Chili 52  
Cointreau 43, 44, 55  
Cranberrysaft 48, 59, 63, 67  
Cranberrysirup 32  
Crème de Cacao 52

Datteln 16

Erdbeere 12, 15, 40  
Erdbeersirup 63

Gin 44, 47, 48  
Ginger Ale 47, 75  
Ginger Beer 47, 75  
Gojibeere 12  
Granatapfel 72  
Granatapfelsirup 28, 32  
Grenadine 64

Himbeere 11, 12, 31  
Himbeersirup 31  
Honig 44, 75

Ingwer 23, 27, 28, 47, 71, 72  
Ingwersirup 23, 28, 71

Joghurt 11  
Johannisbeernektar 51

Kakaopulver 16, 75  
Karamellsirup 67  
Karotte 12  
Kokosöl 16  
Kokosraspel 15  
Kokossirup 51, 60, 63  
Kokoswasser 15  
Kumquat 48  
Kurkuma 27

Läuterzucker 23, 27, 40, 43, 44, 51, 52, 56, 60, 64  
Leinsamenöl 12  
Licor 43, 44, 55  
Limette 15, 27, 43, 47, 60, 63, 67, 72, 75  
Limettensaft 12, 32, 39, 48, 51, 52, 55, 60, 63, 64, 71  
Limettensirup 72  
Litschi 12

Mandarine 12  
Mandelmilch 16, 44  
Mandelsirup 59, 71  
Mango 11, 15, 31  
Mangolikör 48, 52, 55  
Mangosaft 31  
Mangosirup 63  
Maracuja 11  
Maracujasaft 27, 64  
Maracujasirup 48  
Milch 16

Orange 11, 12, 68  
Orangensaft 43, 51, 64, 71

Pfeffer 27  
Pfersich 11, 60  
Pfersichnektar 56, 60, 64, 67  
Pfersichsirup 59

Rum 51, 52, 68, 71

Sahne 51, 52, 60, 75  
Sekt 39, 40, 67, 72  
St. Germain 55

Tequila 44  
Thymian 24, 35  
Tonicwater 27, 40, 44, 47, 67

Vanillemilch 44  
Vanilleschote 16, 40  
Vanillesirup 48, 55, 63, 64, 68

Wassermelone 39  
Weintraube 12  
Whiskey 35  
Wodka 43, 47

Zimt 24, 68  
Zitrone 23, 24, 27, 31, 35, 40  
Zitronensaft 35, 44, 55, 56, 59, 64

## Verzeichnis der Teesorten

Apricot-Pfersich auf Oolong 60  
Assam 24, 63, 68  
Assam Bari 24, 44, 63, 68  
Assam Mangalam 63  
Ayurveda Herbs & Ginger 28, 43, 71

Bergkräuter-Tee 27  
Black Bounty 75

Camomile 27  
Chai 32, 68  
Cherry Love 15  
Chill out with Herbs 59, 64  
Classic Green 11, 12

Darjeeling Rapp Bari® 51  
Darjeeling Summer Gold 51  
Dim of Jasmine 48  
Dragonwell Zhejiang 48

Earl Grey 35, 60

Feel Relaxed 59, 64  
Feurige Kirsche 15  
Fine Yellow China 55  
Fruchtige Kamille 64  
Fruit Power 32, 59  
Fruity Camomile 27, 64

Genmai Choc 75  
Ginger & Lemon 28, 43, 71  
Glückskräuter 55  
Golden Dragon 52  
Green Dragon 11, 12, 39, 48  
Grüner Rooibos 63

Ingwer auf Kräutern 71  
Ingwer pur 23

Jasmine Gold 48  
Jasmine Pearls 48  
Jasmine Tea 48  
Juicy Apple 24

Kandierte Mandeln 71  
Keep On Going (Ayurveda-Tee; Bio) 67

Lavendeltraum 56  
Lavender Harmony 56  
Lemon Twist® 52  
Let It Go (Ayurveda-Tee; Bio) 67  
Light My Flame (Ayurveda-Tee; Bio) 72  
Lung Ching 39  
Lung Ching Superior 48

Magic Moringa 47  
Masala Chai 32, 68  
Matcha Hikari (Bio) 15, 16, 47  
Matcha Horai (Bio) 15, 16, 47  
Matcha Premix (Bio) 16  
Milky Oolong 44  
Mint & Fresh 43  
Morgentau® 31  
Moringwer 47

Natural Herbs 55

Oolong Peach 60

Pai Mu Tan 31  
Peppermint 43

Red Berries 32, 59  
Refreshing Mint 43  
Rooibos Cream Orange 28, 40  
Rose Hip (Bio) 12  
Rosy Rose Hip (Bio) 12  
Royal Assam 24, 44, 63, 68

Spring Darjeeling 51  
Stay In Balance (Ayurveda-Tee; Bio) 72  
Strawberry & Cream 63  
Sunon Yellow Tea 55  
Superior Fancy Oolong 51, 56  
Superior Oolong 51, 56  
Sweet Berries 32, 59  
Sweet Ginger 43

Tangy Lemon 52  
Türkischer Apfeltraum 24

Winter Harmony 71

Yunnan Black Mao Feng 52

## Bezugsquellen

Alle Rezepte im vorliegenden Buch basieren auf den Sortimenten der J.T. Ronnefeldt KG in der Gastronomie und im Fachhandel.

Das **Ronnefeldt-Teesortiment der Gastronomie** umfasst hochwertige Lose-Blatt-Tees, Kräuter- und Früchtetees sowie vorportionierte Lösungen für die Tasse und die Kanne.

Bestellung über [info@ronnefeldt.de](mailto:info@ronnefeldt.de) oder unter der Nummer +49 69 79 3005 0.

Weitere Informationen unter [www.ronnefeldt.de](http://www.ronnefeldt.de).

Das **Ronnefeldt-Teesortiment Fachhandel** erhält man im gehobenen Fachhandel und bei den Ronnefeldt-Markenpartnern in Deutschland, Österreich und der Schweiz, im Ronnefeldt Webshop [www.teeshop-ronnefeldt.de](http://www.teeshop-ronnefeldt.de), im Ronnefeldt-Brandshop in Frankfurt MyZeil sowie im internationalen Premium-Retail. Weitere Information unter [www.ronnefeldt.de](http://www.ronnefeldt.de).

Die Kollektion umfasst

- hochwertige lose Tees in Blatt-, Broken- und Fannings-Qualität
- Kräuter- und Früchtetees
- Ayurveda Kollektion
- Japan Collection
- JTR Feinste Teeselection
- Tea Couture

Vorportionierte Tees für Tasse, Becher und Teeglas: Teavelope®, Joy of Tea.

## Anmerkungen zur Zubereitung

**1 TL = 1 Teelöffel = ca. 5 ml**

**1 EL = 1 Esslöffel = ca. 15 ml**

**1 Matcha-Löffel = ca. 1 g**

Für hochwertige Grüne Tees empfiehlt sich immer eine Wassertemperatur von ca. 80 °C. Das Wasser grundsätzlich vorher auf 100 °C erhitzen, anschließend auf ca. 80 °C abkühlen lassen. Für Cold-Brew-Tee (siehe S. 21) empfehlen wir nur hochwertige Grüne und Weiße Tees. Wasser vor der Verwendung filtern. Für die Teecocktails, die mit heißem Alkohol zubereitet werden, eignet sich zum Erhitzen ein Topf mit Thermometer oder ein Wasserkocher mit Temperaturanzeige.

Gießt man Tee mit Alkohol auf (siehe S. 36 und folgende) kommt es zu etwa 20 % Flüssigkeitsverlust.

Diese Faustregel ist bei den Mengenangaben der alkoholischen Rezepte berücksichtigt.

Bei den Tees im Rezept auf Seite 51 (Himalaya Tea Rum) handelt es sich um die geschützte geografische Angabe Darjeeling.

## Danksagung

Danke an alle beteiligten Partner und Kollegen im Team der J.T. Ronnefeldt KG, die an der Herausgabe dieses Ronnefeldt Tee-Cocktail-Buches mitgewirkt haben:

Thomas Griedel, Ronnefeldt TeaMaster® Gold, Leipzig

Brigitte Hahn, J.T. Ronnefeldt KG

Alina Häßler

Thomas Lenz, Direktor A-Rosa Travemünde

Sandra Nikolei, Senior Tea Tasterin, J.T. Ronnefeldt KG

Angela Thomaschik, Verlegerin, Neuer Umschau Buchverlag

Verena Susanna Wohlleben, Fotografin, nicestthings.com

## IMPRESSUM

© J.T. Ronnefeldt KG 2016

Alle Rechte an der Verbreitung, auch durch Film, Funk, Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger aller Art, auszugsweiser Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten. Die Inhalte dieses Buches sind von Autoren und Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung von Autoren und Verlag für Personen-, Sach-, und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

J.T. Ronnefeldt KG  
Kurfürstenplatz 38  
D-60486 Frankfurt am Main

Konzept und Umsetzung  
Neuer Umschau Buchverlag  
Neustadt an der Weinstraße  
mit Auszügen aus dem Buch „fresh! 190 Smoothies, Säfte und Drinks“, Neuer Umschau Buchverlag 2016

Fotografie und Styling  
Verena Susanna Wohlleben



TEA EXCELLENCE SINCE 1823