

Eisteerezept vom Twinigsstore London

anlässlich der Krönung von King Charles III

Zutaten

10 Teelöffel loser Schwarztee z.B. King's Coronation Blend“
2,5 dl kochendes Wasser
7 dl Citro
viele Eiswürfel oder Crushed Ice

Zubereitung

Das kochende Wasser über die Teeblätter giessen und 5 Minuten ziehen lassen.
Danach so rasch wie möglich mit Eiswürfel runterkühlen.
Wenn der Tee sich kalt anfühlt, mit Citro auffüllen – und servieren.

Eignet sich prima fürs Sommer-Party-Buffer



Interessanter Artikel

Mikroplastik aus dem Teebeutel: Mehr als bei allen anderen Lebensmitteln

Mikroplastik gelangt durch viele Lebensmittel in unseren Körper. Eine neue Studie warnt jetzt, dass eine bestimmte Sorte Teebeutel besonders viel Kunststoff freigibt.

16 Mikrogramm Kunststoff in nur einer Tasse Tee: Das Ergebnis einer Studie von Forschern der McGill University in Montreal in Kanada ist beunruhigend. Milliarden Teile Mikroplastik und Nanoplastik gelangen durch bestimmte Teebeutel ins heiße Wasser, so die Forscher. Die Studie wurde unter dem Titel „Plastic Teabags Release Billions of Microparticles and Nanoparticles into Tea“ im Fachmagazin „Environmental Science & Technology“ publiziert.

Zu Beginn eine Entwarnung: In Deutschland besteht der größte Teil der verwendeten Teebeutel nicht aus Kunststoff, sondern aus Papier und anderen Pflanzenfasern. Sie sind davon nicht also nicht betroffen – oder wahrscheinlich in geringerem Maße, wenn zur Verstärkung des Materials eine kleine Menge Kunststoff (meist PP) beigemischt ist. Stabile Pyramidenbeutel bestehen in Europa häufig aus Biokunststoff (PLA) und finden vor allem bei Premium-Marken Verwendung.
Im Schnitt 11,6 Milliarden Mikroplastik-Partikel

Doch andere Länder, andere Teebeutel: Die Forscher untersuchten in ihrer Studie Beutel aus den Kunststoffen PET und Nylon, die unter anderem in Kanada auf dem Markt sind. Nachdem sie die Teebeutel aufgeschnitten, geleert und gewaschen hatten, um möglicherweise schon vorhandenes Plastik zu beseitigen, gossen die Wissenschaftler das Material mit 95 Grad heißem Wasser auf.

Nach fünf Minuten zeigte die Analyse durch ein Elektronenmikroskop: In einer Tasse Tee waren im Schnitt 11,6 Milliarden Mikroplastik-Partikel und 3,1 Milliarden Nanoplastik-Partikel nachweisbar – zusammen 16 Mikrogramm. Diese Menge ist laut den Forschern wesentlich größer als die bisher gemessenen Werte aller anderen Lebensmittel. Offenbar sorgt die hohe Wassertemperatur dafür, dass sich besonders viel Mikroplastik löst und in den Tee übergeht.
Auf der absolut sicheren Seite sind Sie mit losem Tee

Darena Schymanski vom Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe weist in der Neuen Züricher Zeitung (NZZ) auf Schwachstellen der Studie hin: So werde zum einen nicht deutlich, wie viel Prozent der Probe die Forscher gemessen hätten und wie die die Partikelzahl auf die Gesamtmenge hochgerechnet wurde. Zum anderen hätte eine solche Analyse mit einer sterilen Werkbank durchgeführt werden müssen, um eine Kontamination durch Mikroplastik aus der Luft zu vermeiden.

Auch wenn die Aussagekraft der Studie nicht überschätzt werden sollte: Gerade bei Tee gibt es viele Möglichkeiten, Mikroplastik von vornherein zu vermeiden. Vor allem Bio-Marken verwenden meist plastikfreie und abbaubare Teebeutel. Klassische Zweikammerbeutel können einen kleinen Kunststoffanteil enthalten, schnurlose Beutel insbesondere an der Klebnaht. Auf der absolut sicheren Seite sind Sie mit losem Tee – und damit tun Sie der Umwelt noch zusätzlich etwas Gutes, da Sie unnötige Verpackung sparen