


Welche kalten Tees uns heiss machen

Bio und voller Grünzeug sind sie alle – doch welcher ist der beste Alpenkräuter-Eistee? Der grosse Test

Chaya Alpentee

ca. 2.70 Fr. (500 ml), online z. B. bei **Yardobio.ch**, auch in **Restaurants oder Bäckereien erhältlich**
Enthaltene Kräuter/
Kalorien: Eisenkraut, Frauenmantel, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Holunderblütenextrakt; 18kcal/1 dl




Degustation: Der Sieger kommt farblich am dunkelsten in schönem Goldgelb daher. Die Süsse ist prägnant, aber nicht übertrieben; die Säure hat Zitrus-Charakter. Stark ist die Melisse wahrnehmbar, gefolgt von der Minze, die im Hals ein kühlendes Gefühl hinterlässt. Toller Durstlöscher mit viel Struktur. 

Alp Tea Classic

ca. 2 Fr. (1 l), im **Onlinegetränkhandel v. a. im 12er-Tetrapak erhältlich, z. B. bei Schuewo.ch**



Enthaltene Kräuter/
Kalorien: Frauenmantel, Eisenkraut, Wegerich, Pfefferminze; 18kcal/1 dl


Degustation: Durch die Nase besticht dieser Eistee aus dem Wallis, der vor allem in Bars ausgeschenkt wird, mit einem deutlichen, frischen Minzaroma. Süsse und Säure sind zurückhaltend, aber nicht fad, und ausgewogen. Im Gaumen äussert sich ein runder Geschmack. Schmeckt wie selbst gemacht. 

Herbes des Alpes Suisses Naturaplan

1.30 Fr. (500 ml), bei **Coop**

Enthaltene Kräuter/
Kalorien: Pfefferminze, Zitronenmelisse, Zitronenthymian, Eisenkraut, Frauenmantel, Ringelblume; 18kcal/1 dl



Von allen Eistees ist dieser am wenigsten süss, was beim ersten Schluck angenehm ist. Dem Kalorienarmen fehlt aber nicht nur Süsse, sondern auch Säure, was dafür sorgt, dass sein Gout nicht richtig zum Tragen kommt. Der Tee schmeckt leicht nach getrockneter Minze und hat im Abgang ein «Heu-Aroma». 



Von Claudia Schmid, Daniel Böniger (Text) und Veronica Dall'Antonia (Illustration)

Die Schweiz ist eine Eistee-Nation. Seit Jahren führt sie nicht bei Käse und Schoggi, sondern beim Sommergetränk schlechthin die europäische Statistik an: mit einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von 28,5 Litern, wie das Marktforschungsinstitut Canadean errechnet hat. Das ist mehr als doppelt so viel, wie die zweitplatzierten Österreicher trinken (gut 13 Liter). Weltweit konsumieren nur Japaner und Taiwaner mehr Eistee.

Dass die Schweizer fertigen Eistee lieben, hat unter anderem mit der hiesigen Getränkeindustrie zu tun. Anfang der 1980er-Jahre lancierten die zwei bekanntesten Grossvertrieber fast gleichzeitig Erfrischungsgetränke auf Schwarzteebasis im grossen Stil, was weltweit als die erste Massenproduktion von Eistee galt.

Zum Klassiker aus Schwarztee, Zucker und Zitronensaft gesellen sich immer mehr Geschwister. Denn seit bekannt ist, dass der dunkelbraune Eistee fast so viele Kalorien wie eine Cola enthält und genauso aufweckt, sind viele neue, koffeinfreie Durstlöscher mit weniger Zucker auf Frucht- und Kräuterteebasis auf den Markt gekommen. Wir haben sechs biologische Alpenkräuter-Tees verkostet, ohne zu wissen, um welches Produkt es sich handelt. Obwohl alle Kräuter, Zucker und Zitronensäure enthalten, unterscheiden sie sich geschmacklich. Im besten Fall sind Säure und Süsse so gut ausbalanciert, dass sie den frischen Kräutergeschmack nicht übertünchen.

Bio Ice Tea

95 Rp. (1 l), bei **Aldi**

Enthaltene Kräuter/
Kalorien: Zitronenmelisse, Frauenmantel, Brennnessel, Eisenkraut, Zitronenmelisse, Pfefferminze; 27 kcal/1 dl.



Dieser Kandidat ist im Einkauf der günstigste, wird nicht wie die anderen Tees in der Schweiz, sondern in Österreich hergestellt und enthält am meisten Kalorien. Gemundet hat er uns trotzdem gar nicht so schlecht. Er besitzt zwar eine deutliche Säure und Süsse, schmeckt aber im Abgang nicht künstlich. Die Zitronenmelisse ist nur schwach erkennbar, harmonisiert aber gut mit der Säure. 

Alpenkräuter-Eistee

1.29 Fr. (1 l), bei **Lidl**

Enthaltene Kräuter/
Kalorien: Melisse, Pfefferminze, Kamille, Frauenmantel, Brennnessel, Eisenkraut; 24 kcal/1 dl



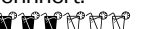
Degustation: Als Erstes fällt bei diesem Eistee eine beschwingte, erfrischende Säure auf – stärker als bei den anderen Sorten. Das ist es aber auch schon. Schnell entwickelt sich eine prägnante Süsse, die alles andere überdeckt: Wir konnten kein Kräutlein klar heraus-schmecken. Auch durch die Nase entwickelt der Tee kein Profil. 



Schweizer Alpenkräuter Ice Tea

1.60 Fr. (1 l), bei **der Migros**

Enthaltene Kräuter/
Kalorien: Melisse, Pfefferminze, Frauenmantel, Kamille, Brennnessel, Eisenkraut; 24 kcal/1 dl



Degustation: Beim Ausschmecken zeigt dieses Getränk mit Abstand die hellste Farbe und dürfte Kindern gefallen: Es ist sehr süss. Allerdings so sehr, dass ausser einer leichten Minznote nichts anderes wahrnehmbar ist. Vielmehr macht sich ein «Heu-Aroma» bemerkbar und ein caramelartiger, künstlicher, enttäuschender Nebengeschmack, der an Minzbonbons erinnert. 

Bewertung von  (sehr schlecht) bis  (sehr gut)

Winzerinnenfragebogen mit Marie-Thérèse Chappaz, Domaine Chappaz, Fully VS

«Nie schmeckt der Wein besser als in den Bergen»

Madame Chappaz, mit wem trinken Sie am liebsten Wein?

Mit meiner Mutter. Sie ist über 80 Jahre alt, und es entspannt mich immer, mit ihr ein Gläschen zu trinken – in meinem Elternhaus in Martigny, einem alten Gebäude, das viel Ruhe ausstrahlt.

Welcher Wein charakterisiert Ihr Schaffen am besten, und warum?

Der Grain Noble, ein grossartiger

Süsswein, der bei uns auf den steilsten Hängen gedeiht. Als ich in den Neunzigerjahren das Weingut meines Grossonkels übernahm und begann, Weine zu machen, entwickelte ich sofort eine Vorliebe für die vins liquoreux, die Trockenbeerauslese.

An welchem Ort geniessen Sie gerne Wein?

In den Bergen. Nie schmeckt er besser als nach einer schönen

Wanderung. Meine liebste führt durch das Vallon d'Arbi bei Verbier.

Welche Weinregion schätzen Sie?

Ich kenne vor allem Frankreich. Das Loiretal ist wunderschön und hält tolle Weissweine bereit; ich mag auch das Elsass. Trotzdem geht für mich nichts über das Wallis. Dank des einzigartigen Klimas – Föhn, Winde, heisse

Tage, kalte Nächte – entstehen hier aussergewöhnliche, komplexe Tropfen.

Worauf könnten Sie am besten verzichten – Schaumwein, Rosé oder Süsswein?

Obwohl ich selber Rosé produziere, verschwende ich nicht so viele Gedanken an ihn und könnte wohl am besten auf ihn verzichten. Im Unterschied zu Süssweinen oder auch zu Champagner, den ich mir gerne gönne. Meine



zwei liebsten stammen aus dem Ort Vertus in der Champagne – von den Gütern Pascal Doquet und Larmandier-Bernier. Die müssen Sie mal probieren, die sind biodynamisch wie meine Weine.

Welchen Wein eines Konkurrenten würden Sie für den Nachwuchs auf die Seite legen?

Ich würde nicht, ich habe bereits vor Jahren getan – für meine 28-jährige Tochter, die mittlerwei-

le auch Mutter ist. 1989 habe ich für sie meinen eigenen Grain Noble auf die Seite gelegt. Aber leider keine Magnumflasche, die habe ich damals noch nicht gemacht.

Woraus bestünde Ihre Henkersmahlzeit, und was würden Sie gerne dazu trinken?

Natürlich ein Raclette mit einem Glas Ermitage sec! Schliesslich bin ich Walliserin. Claudia Schmid

Der Winzer(innen)fragebogen erscheint monatlich.