

GOMATE

Mate-Rezepte

10 Arten, Ihr Ritual zu genießen



NATÜRLICHE ENERGIE

TÄGLICHES RITUAL

RUHIGE FOKUSSIERUNG

So bereiten Sie Mate zu

Eine einfache Methode für Ihren ersten Mate.

1. Füllen Sie das Gefäß zu etwa drei Vierteln mit Yerba Mate.
2. Neigen Sie die Yerba zu einer Seite.
3. Befeuchten Sie den unteren Bereich mit etwas lauwarmem Wasser.
4. Warten Sie einige Sekunden.
5. Setzen Sie die Bombilla in den befeuchteten Bereich ein.
6. Gießen Sie das heiße Wasser langsam neben die Bombilla.
7. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Yerba an Intensität verliert.

Empfohlene Temperatur: 70-80 °C

Vermeiden Sie kochendes Wasser, damit die Yerba nicht verbrennt.

Traditioneller Mate

Die klassische Art, den authentischen Geschmack von Yerba Mate zu genießen.

ZUTATEN

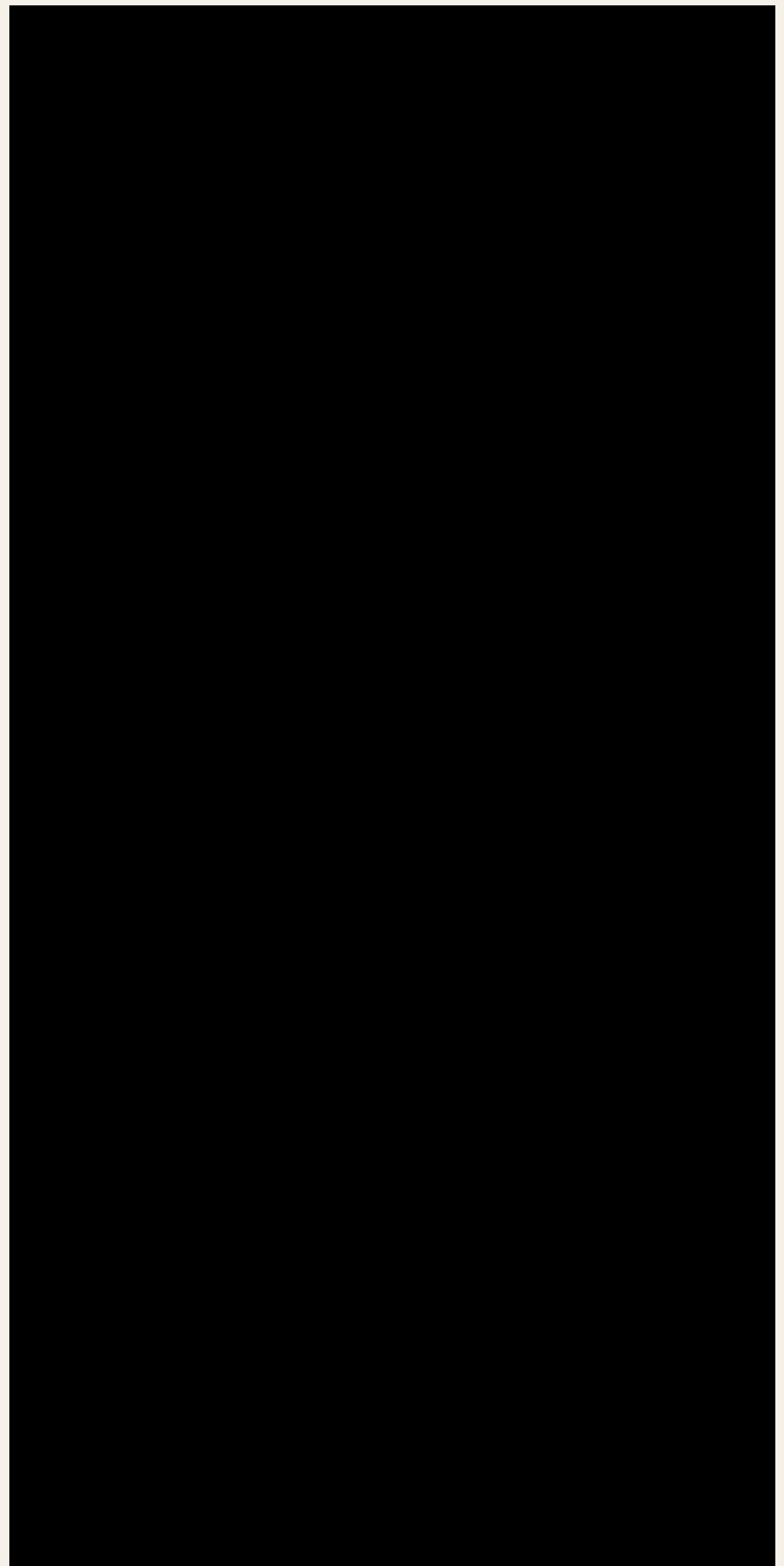
- Yerba Mate
- Wasser bei 70-80 °C

ZUBEREITUNG

1. Füllen Sie das Gefäß zu etwa drei Vierteln mit Yerba.
2. Neigen Sie die Yerba zu einer Seite.
3. Befeuchten Sie den unteren Bereich mit etwas lauwarmem Wasser.
4. Setzen Sie die Bombilla ein.
5. Gießen Sie das heiße Wasser langsam neben die Bombilla.
6. Gießen Sie immer wieder in denselben Bereich.

GESCHMACKSPROFIL

Intensiv, pflanzlich und leicht bitter.



Mate mit Zitrone und Orange

Eine frische, leichte und aromatische Kombination.

ZUTATEN

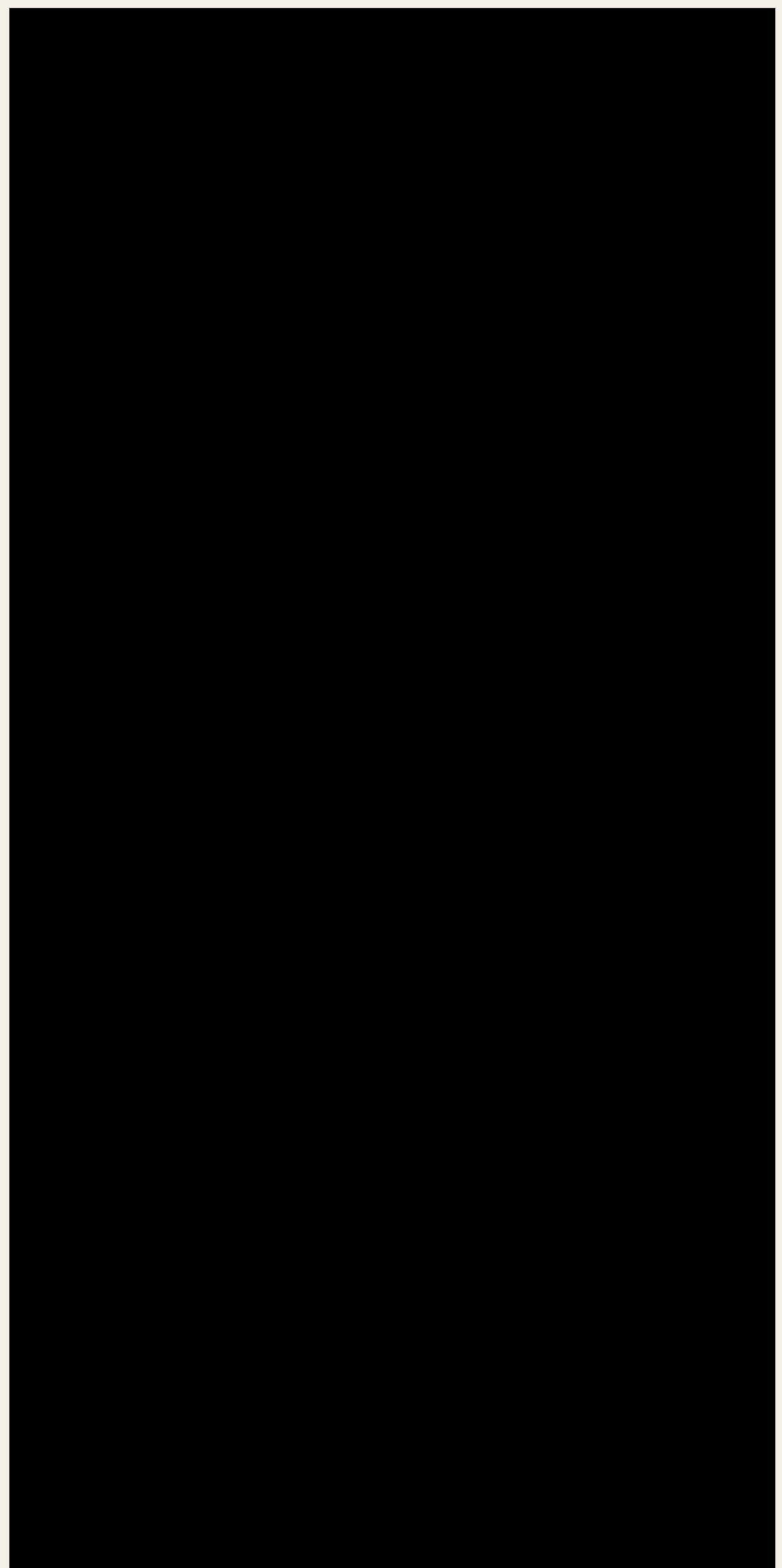
- Yerba Mate
- Ein dünner Streifen Zitronenschale
- Ein dünner Streifen Orangenschale
- Wasser bei 70-80 °C

ZUBEREITUNG

1. Waschen Sie die Früchte gründlich.
2. Schneiden Sie von jeder Schale einen dünnen Streifen ab und vermeiden Sie den weißen Teil.
3. Mischen Sie die Schalen mit der Yerba.
4. Bereiten Sie den Mate auf traditionelle Weise zu.
5. Gießen Sie das Wasser neben die Bombilla.

GESCHMACKSPROFIL

Zitrusartig, frisch und ausgewogen.



Mate mit Minze

Ein frisches Kräuterrezept, das die Intensität des Mate abmildert.

ZUTATEN

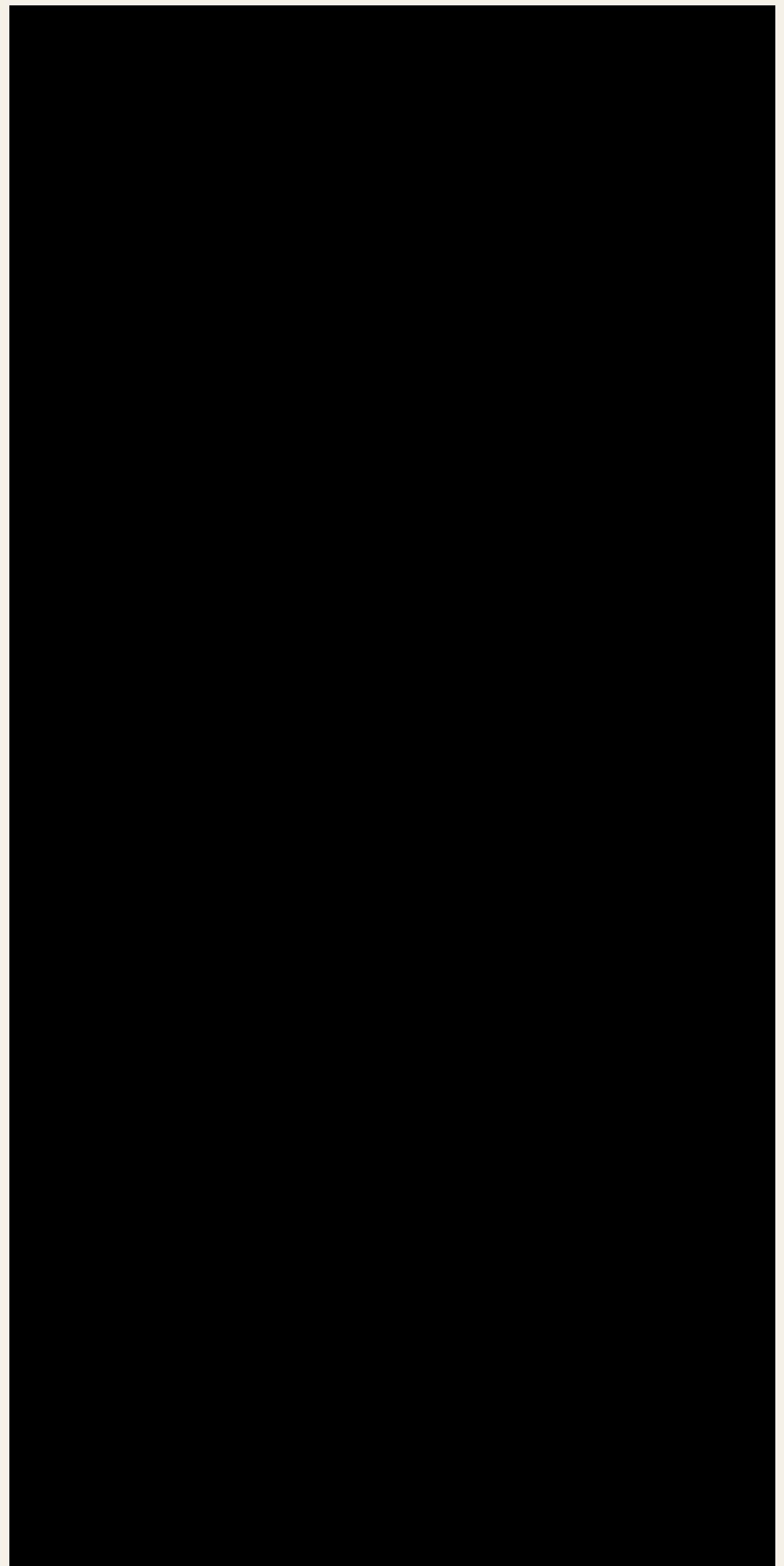
- Yerba Mate
- 3 bis 5 Minzblätter
- Wasser bei 70-80 °C

ZUBEREITUNG

1. Waschen Sie die Minzblätter.
2. Drücken Sie sie leicht an, damit sich ihr Aroma entfaltet.
3. Mischen Sie sie mit der Yerba oder geben Sie sie in das Wasser im Thermobehälter.
4. Bereiten Sie den Mate auf traditionelle Weise zu.
5. Passen Sie die Menge der Minze Ihrem Geschmack an.

GESCHMACKSPROFIL

Kräutrig, frisch und leicht.



Mate mit Ingwer und Zitrone

Ein aromatischer Mate mit zitrischer und leicht würziger Note.

ZUTATEN

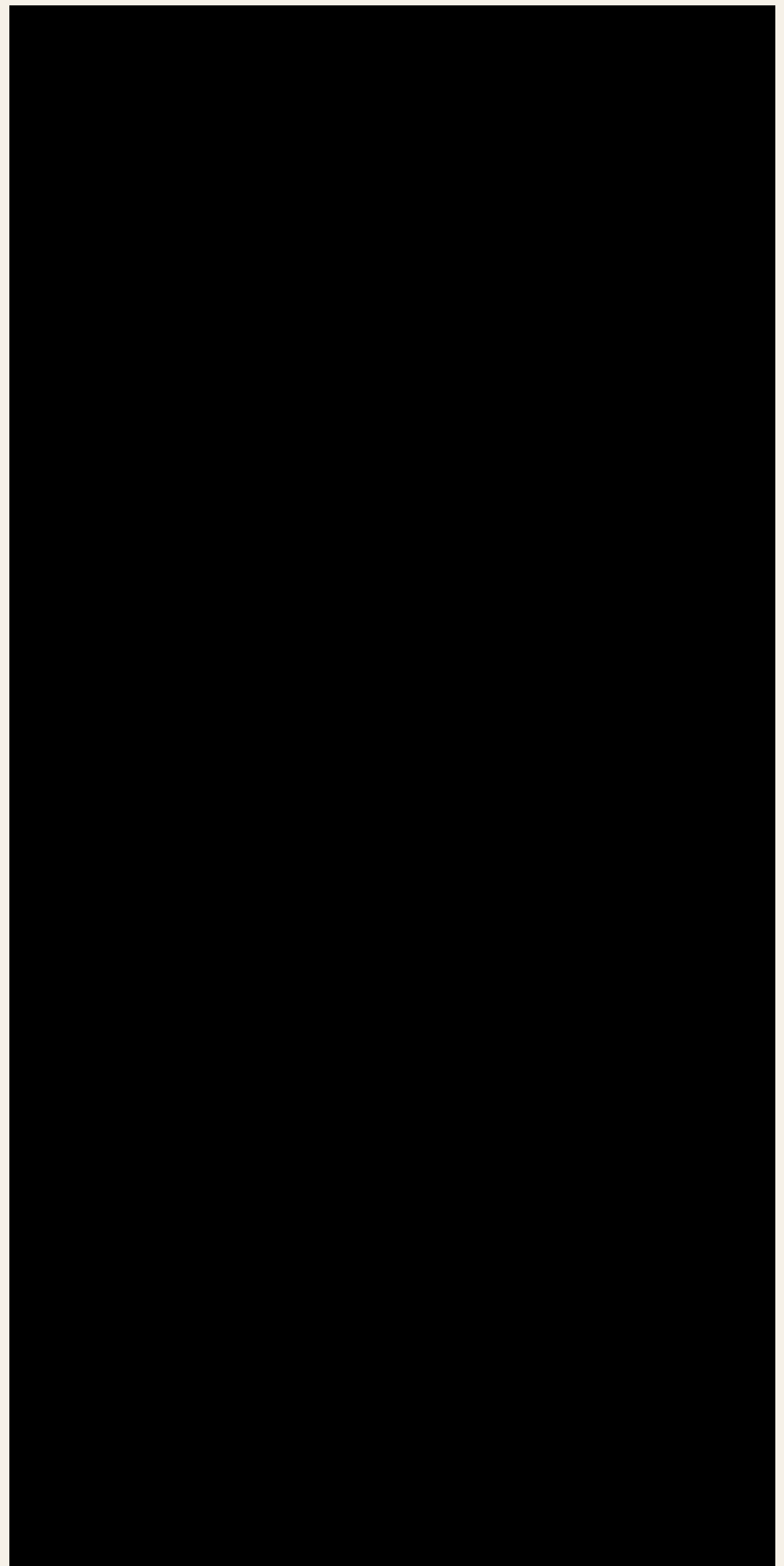
- Yerba Mate
- 2 dünne Scheiben Ingwer
- 1 Streifen Zitronenschale
- Wasser bei 70-80 °C

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie Ingwer und Zitronenschale in den Thermobehälter.
2. Fügen Sie das heiße Wasser hinzu.
3. Lassen Sie alles 3 Minuten ziehen.
4. Verwenden Sie dieses aromatisierte Wasser für den Mate.
5. Passen Sie die Menge des Ingwers der gewünschten Intensität an.

GESCHMACKSPROFIL

Intensiv, zitrisch und würzig.



Mate mit Zimt und Orange

Ein warmes aromatisches Rezept, ideal für ruhige Momente.

ZUTATEN

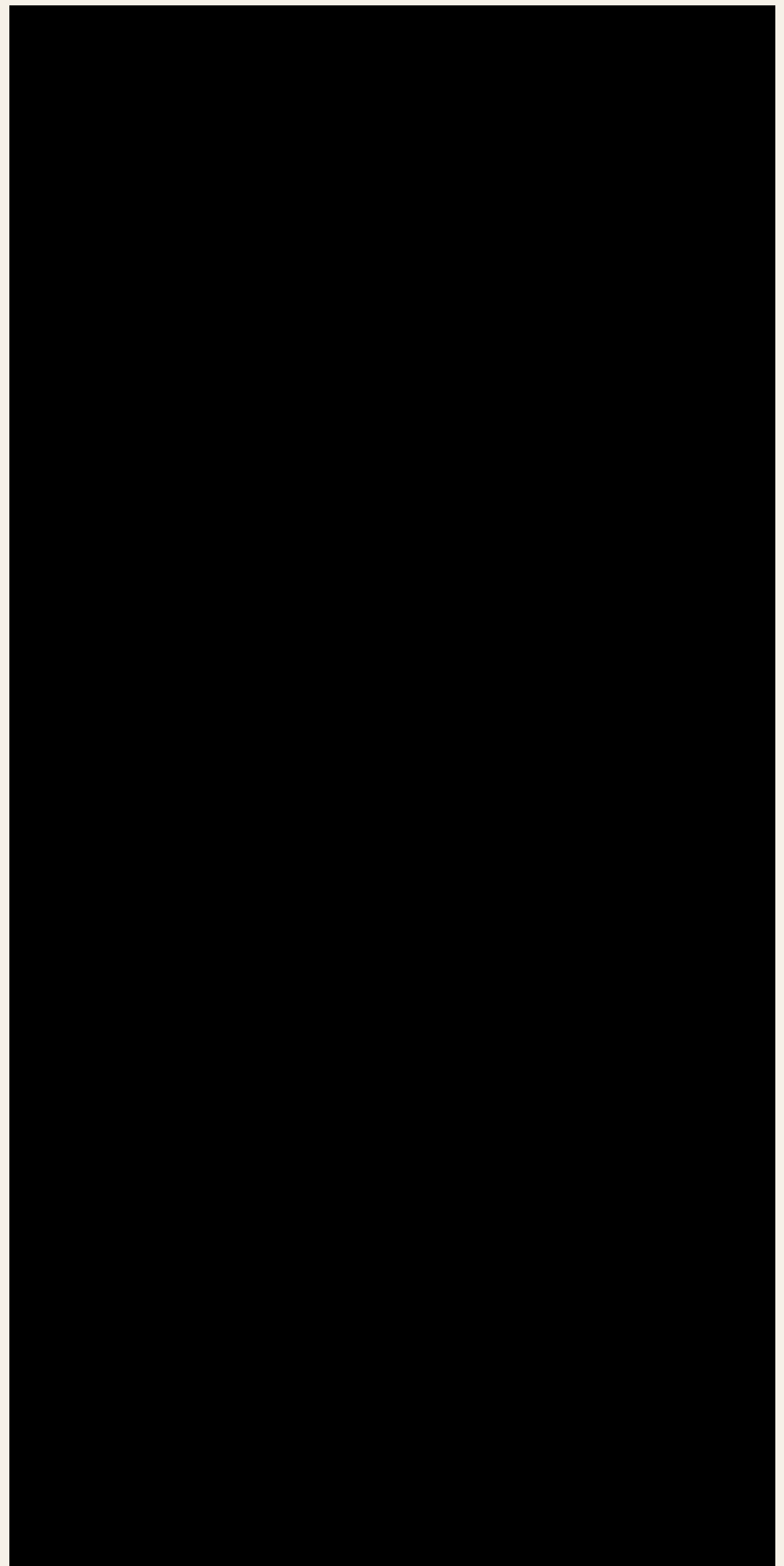
- Yerba Mate
- 1 kleines Stück Zimtstange
- 1 Streifen Orangenschale
- Wasser bei 70-80 °C

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie Zimt und Orangenschale in den Thermobehälter.
2. Fügen Sie das heiße Wasser hinzu.
3. Lassen Sie alles 3 bis 5 Minuten ziehen.
4. Verwenden Sie diesen Aufguss für den Mate.
5. Passen Sie die Zimtmenge Ihrem Geschmack an.

GESCHMACKSPROFIL

Warm, würzig und leicht süß.



Mate mit Apfel

Eine sanfte Kombination mit einem feinen fruchtigen Aroma.

ZUTATEN

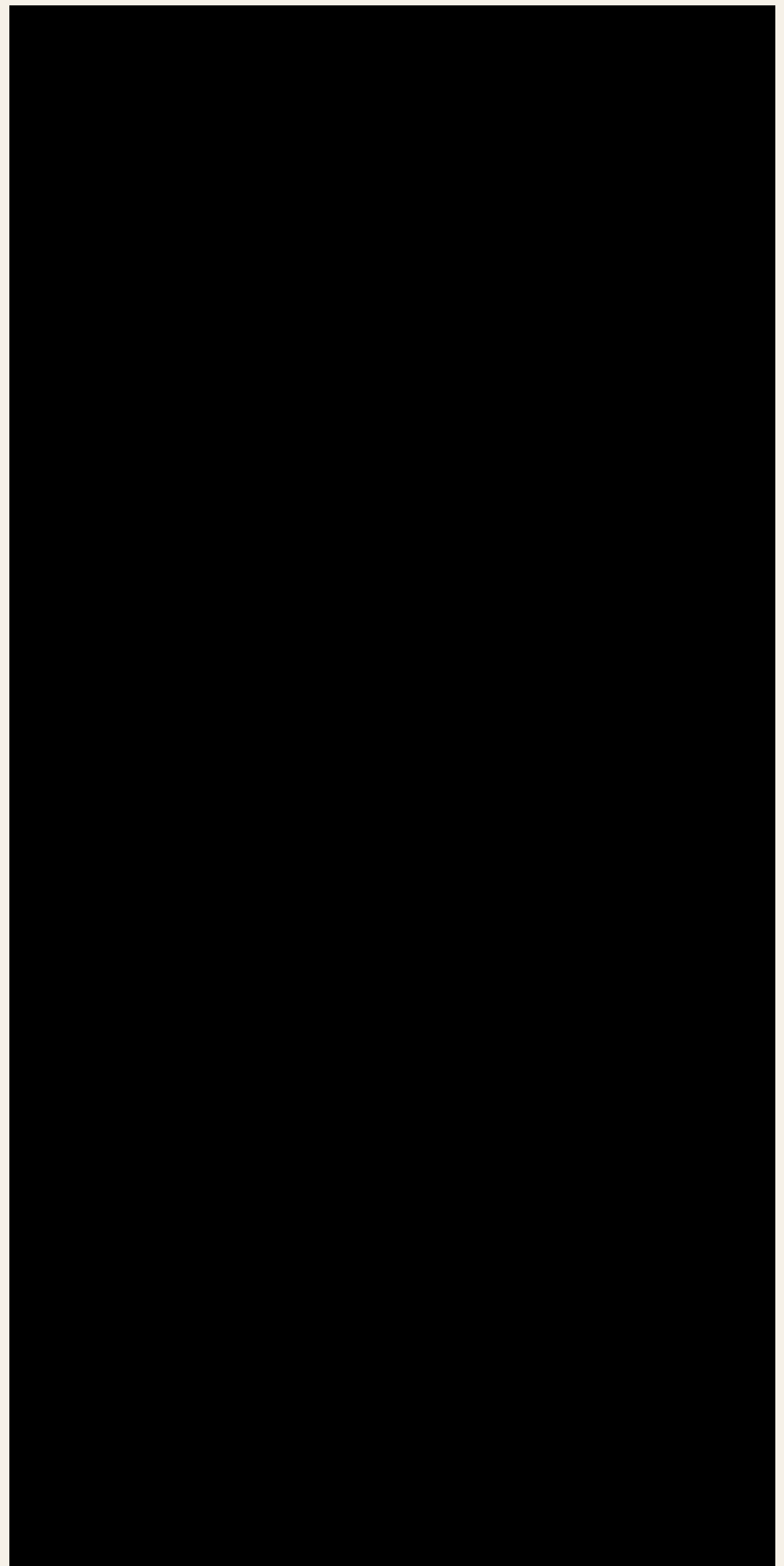
- Yerba Mate
- 2 kleine Apfelstücke
- Eine Prise Zimt, optional
- Wasser bei 70-80 °C

ZUBEREITUNG

1. Waschen und schneiden Sie den Apfel.
2. Geben Sie die Stücke in das heiße Wasser.
3. Fügen Sie nach Wunsch Zimt hinzu.
4. Lassen Sie alles 5 Minuten ziehen.
5. Seihen Sie das Wasser ab und verwenden Sie es für den Mate.

GESCHMACKSPROFIL

Sanft, fruchtig und aromatisch.



Mate mit roten Beeren

Eine moderne fruchtige Variante mit feiner Note.

ZUTATEN

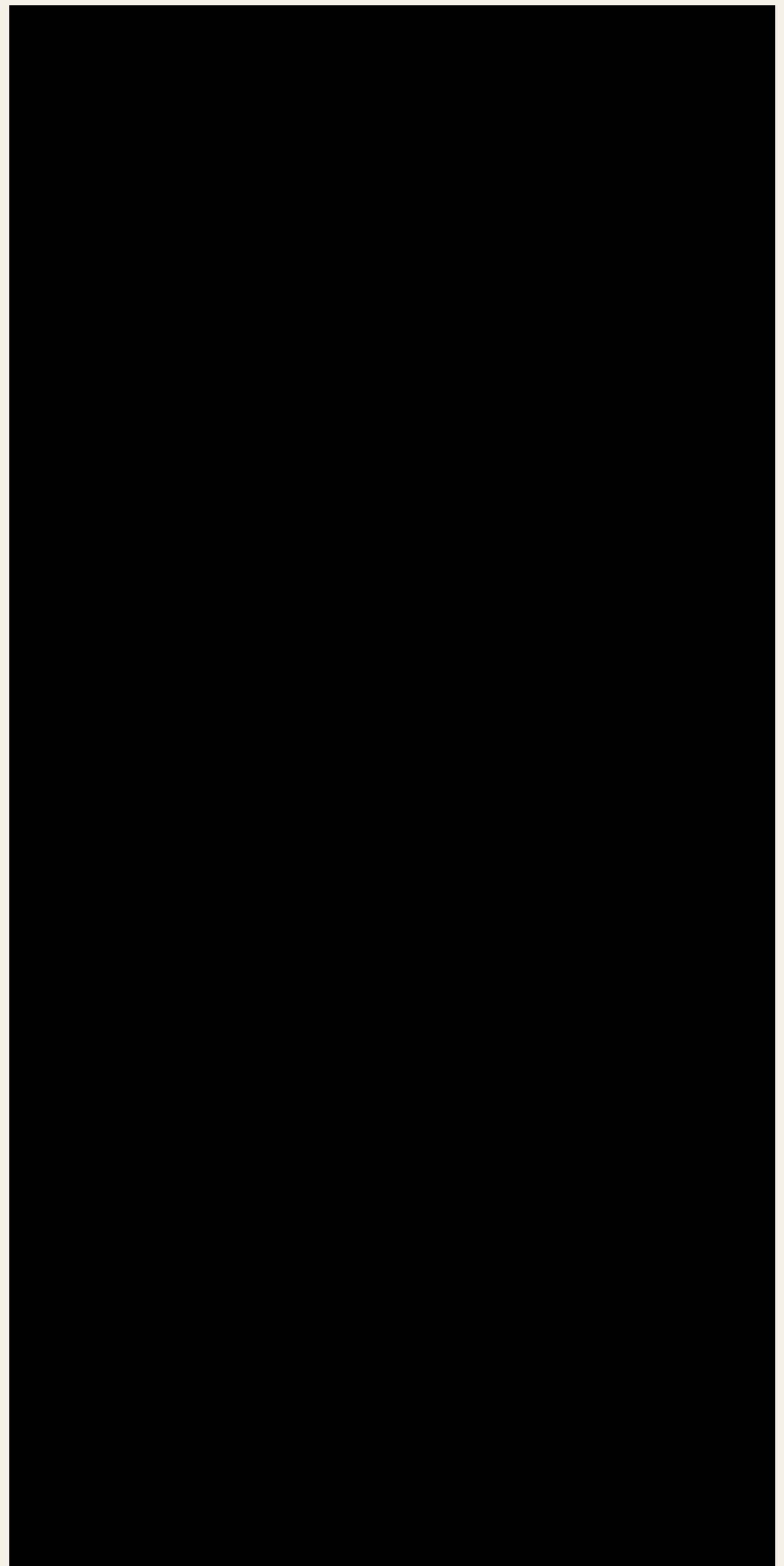
- Yerba Mate
- Eine kleine Handvoll rote Beeren
- Wasser bei 70-80 °C

ZUBEREITUNG

1. Waschen Sie die Früchte.
2. Geben Sie sie in ein hitzebeständiges Gefäß.
3. Fügen Sie das heiße Wasser hinzu.
4. Lassen Sie alles 5 Minuten ziehen.
5. Seihen Sie das Wasser ab und verwenden Sie es für den Mate.

GESCHMACKSPROFIL

Fruchtig, leicht säuerlich und frisch.



Mate mit Honig

Die einfachste Art, die Bitterkeit der Yerba Mate abzumildern.

ZUTATEN

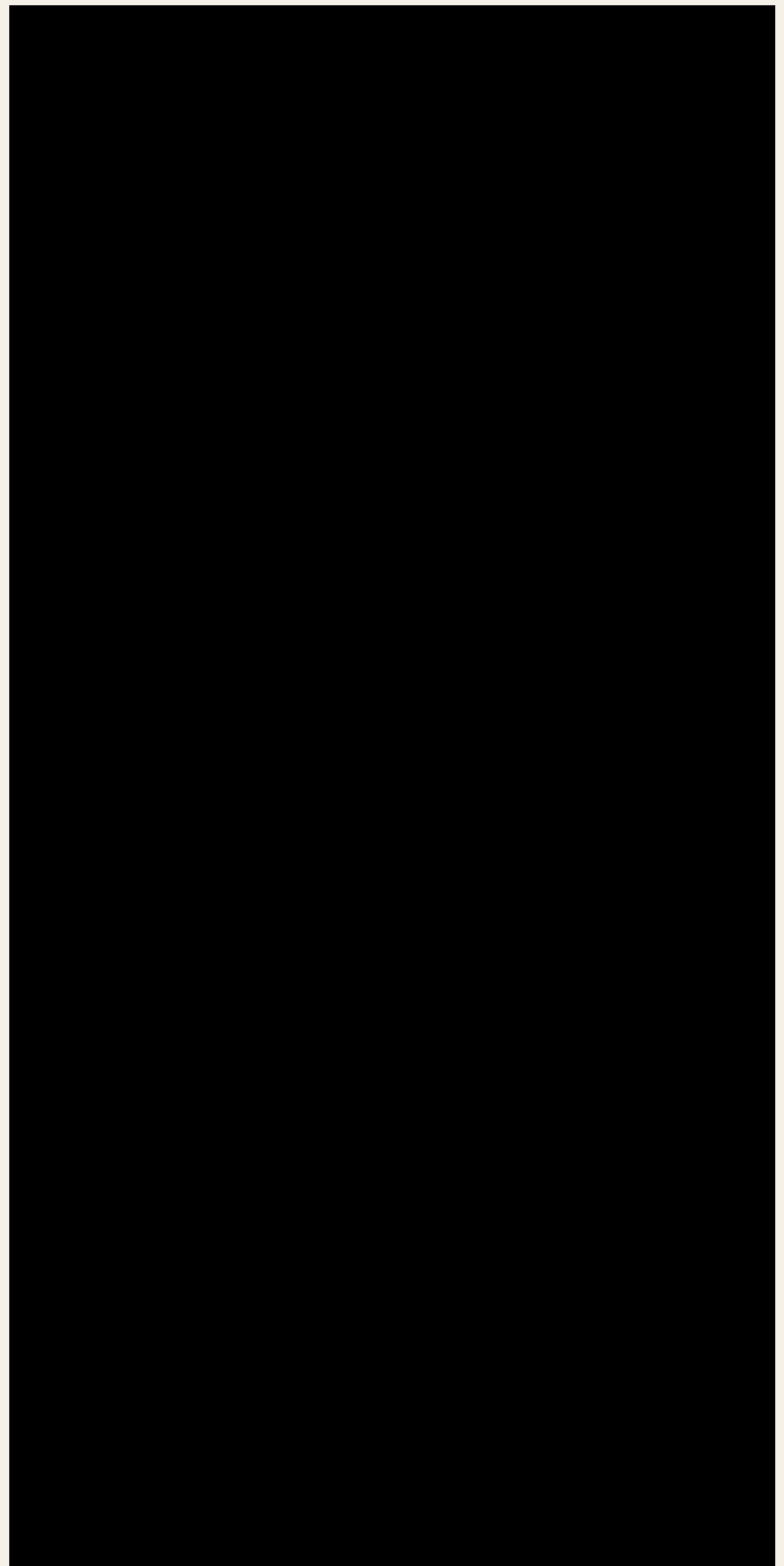
- Yerba Mate
- 1 Teelöffel Honig
- Wasser bei 70-80 °C

ZUBEREITUNG

1. Lösen Sie den Honig im heißen Wasser auf.
2. Rühren Sie, bis er sich vollständig vermischt hat.
3. Bereiten Sie den Mate auf traditionelle Weise zu.
4. Verwenden Sie das gesüßte Wasser für den Mate.
5. Passen Sie die Honigmenge Ihrem Geschmack an.

GESCHMACKSPROFIL

Mild, süß und ausgewogen.



Zitrus-Tereré

Eine kalte, erfrischende Version für warme Tage.

ZUTATEN

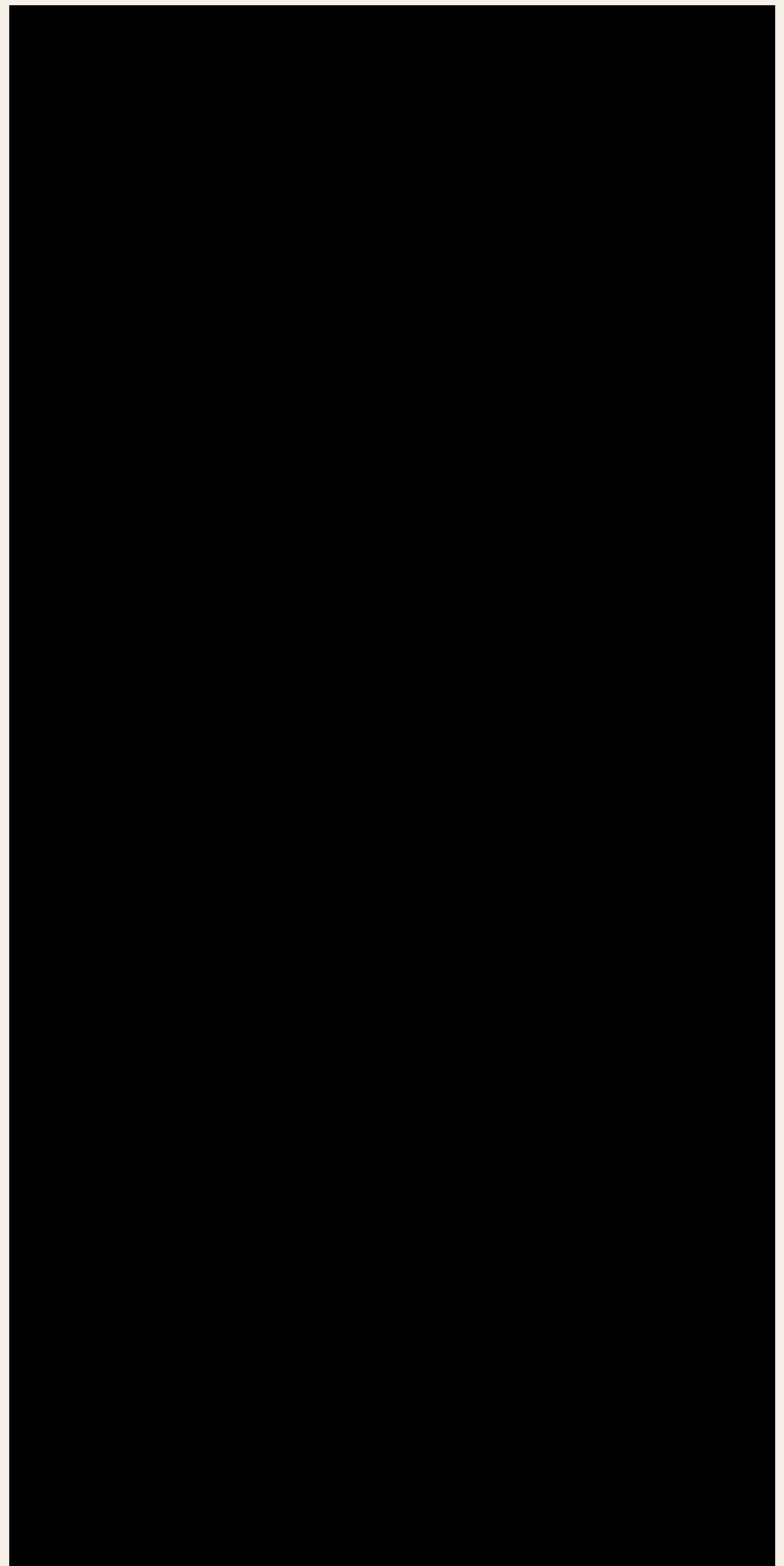
- Yerba Mate
- Kaltes Wasser
- Eiswürfel
- Eine halbe Zitrone
- Eine halbe Orange
- Minzblätter, optional

ZUBEREITUNG

1. Pressen Sie Zitrone und Orange aus.
2. Seihen Sie den Saft ab.
3. Mischen Sie ihn mit kaltem Wasser und Eiswürfeln.
4. Fügen Sie nach Wunsch Minze hinzu.
5. Geben Sie die Yerba in das Gefäß.
6. Bereiten Sie den Tereré mit der Zitrusmischung zu.

GESCHMACKSPROFIL

Frisch, zitrisch und leicht.



Tropischer Tereré

Ein kaltes fruchtiges Rezept mit sanften sommerlichen Noten.

ZUTATEN

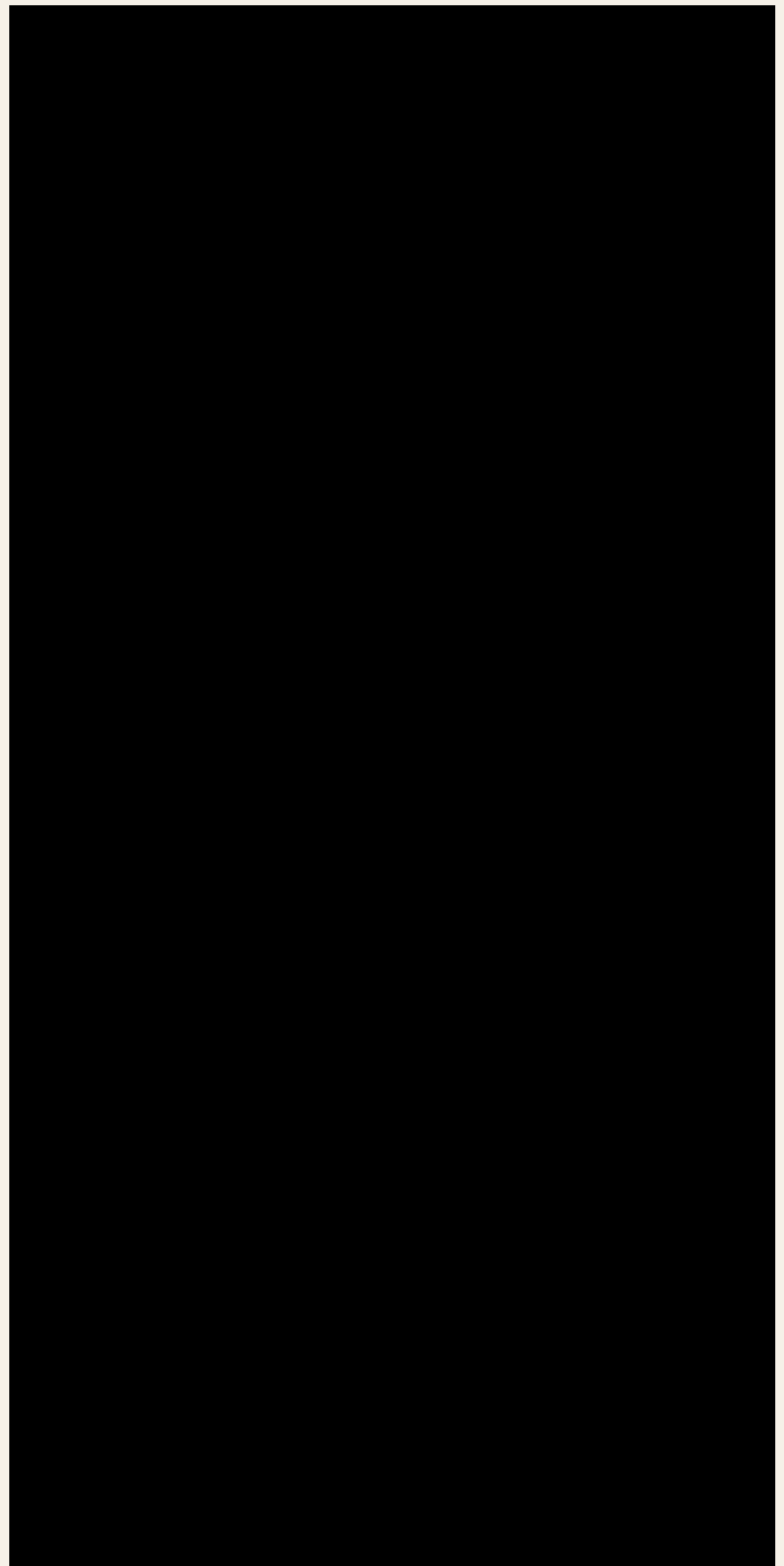
- Yerba Mate
- Kaltes Wasser
- Eiswürfel
- Natürlicher Ananassaft
- Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Mischen Sie zwei Teile Wasser mit einem Teil Ananassaft.
2. Fügen Sie Eiswürfel hinzu.
3. Geben Sie einige Minzblätter dazu.
4. Geben Sie die Yerba in das Gefäß.
5. Befeuchten Sie den unteren Bereich mit etwas von der Mischung.
6. Gießen Sie die kalte Mischung langsam auf.

GESCHMACKSPROFIL

Tropisch, frisch und leicht süß.



Tipps und Pflege

Kleine Details für ein noch besseres Mate-Ritual.

TIPPS FÜR EINEN BESSEREN MATE

- Halten Sie das Wasser zwischen 70 und 80 °C.
- Gießen Sie immer in denselben Bereich.
- Bewegen Sie die Bombilla nicht.
- Passen Sie die Intensität Ihrem Geschmack an.
- Probieren Sie Neues in Maßen aus.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Entfernen Sie die Yerba nach jedem Gebrauch.
- Waschen Sie das Gefäß mit lauwarmem Wasser und milder Seife.
- Reinigen Sie die Bombilla mit der Bürste.
- Spülen Sie alles ab und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Stellen Sie den Thermobehälter weder in die Mikrowelle noch direkt auf eine Wärmequelle.

HINWEIS ZUM KONSUM

- Yerba Mate enthält natürlicherweise Koffein. Bitte in Maßen konsumieren. Bei Koffeinempfindlichkeit, Schwangerschaft, Stillzeit oder gesundheitlichen Beschwerden sollte bei Bedarf fachlicher Rat eingeholt werden.

Zubereiten. Teilen. Genießen.