

Im mondänen Dorchester Hotel am Londoner Hyde Park wird in der Promenade Bar fünfmal täglich der Afternoon Tea zelebriert.



IT'S TEA TIME

Tee war stets mehr als nur ein Getränk. In China erzählt man sich, die Götter selbst hätten ihn unter die Menschen gebracht. „Die Welt ist in einer Schale Tee zu finden“, lehren die Weisen aus Fernost seit Jahrhunderten. Japan entwickelte mit dem Teeweg im Zen ein kunstvolles Ritual der Stille. Der englische „five o'clock tea“ ist vom Ritual zum frugalen Mahl Afternoon Tea mutiert. Und wackere Ostfriesen trieb die Liebe zum Tee gar in den Schmutzhandel. **Von Barbara Goerlich**

Tee ein Modegetränk? Warum nicht. Wenn selbst ein Drei-Sterne-Koch wie Juan Amador aus Langen Jakobsmuscheln mit Tee räuchert oder Hamburgs Topkoch Karlheinz Hauser vom Süllberg ein Kalbsfilet in Eisenkrautsud („Verveine“) pochiert – dann hat Tee doch beste Chancen, nach den Teetassen auch Kochtöpfe zu erschließen. Der Deutsche Teeverband geht noch einen Schritt weiter. Von ihm stammt die Empfehlung, zum Lachsfilet anstelle eines leichten Weißweins einen „kräftigen Assamtee“ zu trinken. „Darjeeling statt Bordeaux,

Assam statt Rioja - immer häufiger wird in der Top-Gastronomie aromatischer Tee als Begleitgetränk serviert“, verkündet der Verband. Nach New York, Paris und Moskau erobere dieser neue Trend jetzt auch Deutschland. Nichts als Wunschdenken. Tee ist zwar das am weitesten verbreitete Getränk, aber Tee umwidmen zu wollen, ist und bleibt - krampfhaft. Tee ist ein ungemain vielseitiges Produkt, zum einen die vielen Sorten parfümierter Tees – mit Grün- oder Schwarztee als Basis -, dazu eine Batterie von Tees und „Infusionen“

aus Früchten und Kräutern als Wellness- oder Arzneitees. Das verunsichert. Selbst Teeliebhaber kapitulieren angesichts derart vieler Möglichkeiten.

Der lange Marsch zum Tee

Die Geschichte des Tees beginnt vor 5.000 Jahren in China, das noch heute neben Taiwan, Japan, Ceylon und Darjeeling sowie Assam zu den Haupterzeugerländern gehört. Der dort beheimatete Grüne Tee stammt von den Blättern des Teestrauchs, die auch den Schwarzen Tee ergeben,

Foto: Dorchester Hotel

allerdings werden die Enzyme in den Zellen der Teeblätter durch Hitze ausgeschaltet und damit eine Fermentation („Gärung“) unterbunden. Wann und wie der grüne Tee dann auch schwarz, also fermentiert wurde, weiß man nicht genau. Man nimmt an, dass in China auf der Suche nach Verfeinerungen und neuen Geschmacksrichtungen Grüner Tee fermentiert und daraus dann Schwarzer Tee hergestellt wurde. Heute gibt es bei Schwarztee unendlich viele Sorten, Qualitäten und Geschmacksrichtungen. Es ist ähnlich wie beim Wein. Denn die Art der Herstellung, Erntezeit und Blattform geben dem Tee seinen Geschmack, während Boden und Klima – das Terroir - seinen Charakter prägen. Die Verwandtschaft zum Wein beweist auch die Abhängigkeit vom Wetter. Erlesene Tees entstehen dort, wo besondere klimatische Bedingungen und hoch entwickelte Anbau- und Herstellungsmethoden zusammenkommen. Nur sieben Anbaugebiete erfüllen diese Kriterien: Indien mit Darjeeling, Assam, Südindien, Sikkim sowie Ceylon und China mit Formosa (Taiwan). Tee ist ein Naturprodukt, bei dem Qualität, Preise und Geschmacksnuancen je nach Wetter und Region von Jahr zu Jahr anders ausfallen können. Um diese Schwankungen aufzufangen, mischen die Teetaster Tees verschiedener Plantagen, um mit einer sol-



chen Cuvée die sortentypischen Aromen über Jahre zu erhalten. Zur Geschmacksvielfalt werden Tees auch aromatisiert. Das älteste Beispiel ist wohl die Jasminblüte bei grünem Tee, oder die ätherischen Öle der Bergamotte-Frucht im Schwarztee-Klassiker Earl Grey. So genannte Teataster – Kellermeistern im Weinbau vergleichbar – kreieren Geschmackvariationen mit Limonen, Lemongrass, Orangen, Ingwer, Vanille, Zimt bis hin zu Chili und Schokolade.

Globaler Evergreen

Tee ist gut für Körper, Geist und Seele, was nicht nur an Duft und Geschmack, sondern auch an der anregenden oder beruhigenden Wirkung liegt - je nach Ziehzeit! So stehen deutsche Teetrinker unbeeindruckt von globaler Finanz- und Weltwirtschaftskrise zu ihrem Lieblingsgetränk. 18.000 Tonnen Tee verbrauchten sie im vergangenen Jahr. Dank der Ostfriesen kann Deutschland gar

einen Tee-Rekord einheimen: Den meisten Tee weltweit trinken die Ostfriesen, immerhin rund 290 Liter pro Kopf. Das ist deutlich mehr als die Engländer, und zwölf (!) Mal mehr als der Bundesdurchschnitt von 25,5 Litern. Verantwortlich sei die traditionelle ostfriesische Teezeremonie, die einen wichtigen Raum im täglichen Leben der Ostfriesen einnimmt, heißt es beim Teeverband. Alles streng ritualisiert - mit einem Augenzwinkern - von der Kluntjezange bis zum Knacken des Kandis in der Tasse. Wer umrührt, outet sich als Greenhorn. Denn seinen Tee trinkt der Ostfrieser „weder geschüttelt noch gerührt“. Bei den japanischen Teemeistern mit ihren prachtvollen Teezeremonien sind die Regeln etwas strenger (Kasten S. 147), bei englischen Teeeinladungen steifer, bei den Wüstennomaden im nördlichen Afrika viel süßer (Zucker ist Hauptbestandteil). Tee hat im Laufe der Geschichte fast unendlich viele ▶

Tee à la Rothschild

Ein Besuch bei den Rothschilds bescherte dem britischen Kolonialisten Sir Cecil Rhodes (nach ihm wurde Rhodesien, das heutige Zimbabwe benannt) eine Lektion in Sachen Teekultur. Er erinnert sich: „Der Butler der Rothschilds fragte: ‚Wünschen Sie Tee oder frischen Pfirsich, Sir?‘ Ich entschied mich für Tee und der Livrierte fragte: ‚Indischen, chinesischen oder Ceylon-Tee, Sir?‘ Ich wählte den indischen und postwendend kam die nächste Frage: ‚Mit Rahm oder Milch, Sir?‘ Ich nahm Milch und wurde nun nach der Rindersorte gefragt: ‚Jersey, Hereford oder Short-Horn, Sir?‘“ Noch Fragen?

Fotos: Michael Hohlmann (TOP: Magazin Frankfurt)





Teezeremonie in der Residenz des japanischen Generalkonsuls in Frankfurt.

Der perfekte Look für die japanische Teezeremonie: Michiko Shigeeda hüllte TOP Magazin Chef-Redakteurin Natalie Rosini in einen ihrer original japanischen Kimonos.

Die Gattin des japanischen Generalkonsuls in Frankfurt Michiko Shigeeda begann bereits mit 10 Jahren ihre Ausbildung. Heute ist sie Teemeisterin und lädt gerne zur traditionellen japanischen Teezeremonie – natürlich passend gekleidet im Kimono.

„EIN BADERFRISCHT DEN KÖRPER, EINE TASSE TEE DEN GEIST.“

Japanisches Sprichwort



Variationen erfahren und hat in so zahlreichen Kulturen seinen Platz gefunden wie sonst kaum ein Getränk. Ja sogar bei Stars und Sternchen wird das heiße Getränk immer beliebter. So treten zum Beispiel Claudia Schiffer oder Robbie Williams in die Fußstapfen so berühmter Teetrinker wie Heine, Goethe oder Katharina der Großen. Grünen-Chefin Renate Künast trinkt japanischen Halbschattentee mit geröstetem Reis und nennt ihn „eine Delikatesse“. Und auch für Neckermann-Chef Henning Koopmann beginnt der Tag nach einer halben Stunde Jogging erst so richtig mit Grünem Tee.

Die Modischen

Was dem Teeverband nicht gelang, haben zwei Tees quasi im Alleingang geschafft. Chai und Matcha sind zu Modegetränken avanciert. Wer jemals in Japan war, hat zweifellos Bekanntschaft mit dem Matcha Latte geschlossen, der in den drei Frankfurter Iimori-Pâtisseries unvergleichlich gut, ja perfekt, zubereitet wird. Matcha Latte ist ein Tee-Mixgetränk, das aus heissem Wasser, Matcha (Grünteepulver) und Sojamilch aufgeschäumt wird. Also eine Art Latte macchiato auf Grünteebasis. Statt des Matcha-Besens, der auch bei der japa-

nischen Teezeremonie Verwendung findet, kann man auch einen elektrischen Milchschaumer oder die Milchschaumdüse der Espressomaschine nehmen. Sie verwandeln die Matcha-Milch in dicken grünen Schaum. Auch Chai hat's in die junge Szene geschafft! Chai ist im Orient das Wort für Tee. In Indien aber steht es seit 100 Jahren für das Nationalgetränk: Milchtee mit vielen exotischen Gewürzen, der inzwischen seinen Weg nach Europa und Deutschland gefunden hat. Bestellt man in Indien also einen Tee, erhält man einen Chai. Auch auf der Straße verkauft ein Chaiwallah überall seinen Chai in kleinen Tontassen. Ein bestimmtes Rezept für Chai gibt es nicht. Viele indische Familien mischen sich ihren feurig würzigen Chai aus kräftigem Schwarztee selbst – mit kräftigen und scharfen Gewürzen wie Kardamom, Ingwer, Zimt, Nelken, Fenchel, Anis, Pfeffer und Milch, Zucker zur Abrundung. Diese hauseigenen Mixturen werden wie ein Geheimnis gehütet.

Fettkiller? Schlankmacher?

Es gibt viele wundersame Geschichten über Teegetränke, die dem Körper angeblich helfen, Gewicht zu verlieren. So trinkt etwa die gewichtige US-Talk-Queen

Oprah Winfrey literweise Oolong-Tee. Der macht aber nur dann schlank, wenn man ausschließlich - und anstelle von Essen - Oolong-Tee zu sich nimmt. Ansonsten kann halbfermentierter Oolong wie viele andere Tees und Aufgüsse mit Kräutern und Früchten („Infusion“) unterstützend wirken und den Stoffwechsel anregen. Als stoffwechsellanregend gilt auch das Aufbrühen von getrockneten Brennessel- oder Artischockenblättern, Ingwer oder Zitronengras, die jeweils zehn Minuten ziehen sollten. Schaden kann es keinesfalls. Mate heißt auch das „Grüne Gold der Indios“ und wird als Nationalgetränk in Südamerika getrunken. Aus den Blättern des immergrünen Matestrauches – einer Stechpalmenart – gewonnen, gilt er als guter Kaffeeersatz, da das enthaltene Koffein langsamer und dosierter an den Organismus abgegeben wird als beim Kaffee. Dadurch ist er verträglicher. Ihn umweht ein Mythos, weil er auch Revolutionär Che Guevara auf dessen langem Marsch Kraft und Energie spendet und seinen Hunger bekämpft haben soll. Als „toller PR-Gag“ gilt in der Tee-Branche der Hype um den „Fettkiller“ Pu-Erh Tee. Obwohl die chinesische Medizin seit Jahrhunderten auf die heilende und belebende

Fotos: Michael Hohmann (TOP Magazin Frankfurt)

DIE JAPANISCHE TEEZEREMONIE – DER WEG ZU GEISTIGER REINHEIT

Die traditionelle japanische Teezeremonie folgt strengen Regeln und hat keineswegs nur das Ziel, gemeinsam bei einer Tasse Tee zu sitzen oder den Durst zu löschen. Vielmehr verstehen die Japaner das Ritual als Weg zur geistigen Reinheit und vollkommenen Harmonie, liegen doch die Wurzeln des japanischen „Teewegs“ im Buddhismus: Er wurde ursprünglich als Übungs- und Erkenntnisweg innerhalb des Zen begangen. In der Residenz von Toyoei Shigeeda, dem japanischen Generalkonsul in Frankfurt, durften wir einer Teezeremonie beiwohnen. Seine Gattin ist Teemeisterin, ein Titel, dessen Erlangung 15 bis 20 Jahre dauern kann. Michiko Shigeeda begann ihre Lehrzeit mit 10 Jahren. Das wichtigste vorab: Die japanische Teezeremonie ist nichts für Hektiker. Allein die Zubereitung des Tees kann eine halbe Stunde in Anspruch nehmen, das Ritual selbst, chanoyu genannt, kann mehrere Stunden dauern. Hier nur eine grobe Zusammenfassung des „ersten Gangs“: Hochkonzentriert und schweigend vollzieht die Teemeisterin, nachdem sie an-

Fotos: Michael Hohmann (TOP Magazin Frankfurt)

dächtig die Utensilien mit einem Seidentuch (fukusa) gereinigt hat, das Ritual. Sie gießt heißes Wasser auf das Matcha-Teepulver und rührt das Ganze in der Raku-Schale mit dem chasen, einem Teebesen aus Bambus, schaumig. Alle Utensilien haben einen festen Platz und werden einem bestimmten Bewegungsablauf folgend benutzt, man könnte von einer Art Choreographie sprechen. Vor dem Tee werden kleine Kunstwerke aus Zucker in Blütenform gereicht. Der duftende schaumige Tee wird dann mit einer Verbeugung dem ersten Gast gereicht, dieser verbeugt sich ebenfalls. Die Schale wird mit der rechten Hand an der Seite genommen und auf die linke Hand gestellt. Mit Hilfe der rechten Hand dreht er sie dreimal rechtsherum zu sich hin, bis die Markierung der Vorderseite zu ihm zeigt. Getrunken wird in kleinen Schlucken und langsam, geredet wird nicht. Es gilt, den Alltag draußen zu lassen, die Konzentration auf die schönen, einfachen Formen der Keramik und den erfrischenden Geschmack des Tees zu richten. Auch nach Abschluss der Zeremonie gilt es, weltliche Themen zu vermeiden. Geredet wird dann über Tee, die Zeremonie oder das Dekor.

Wirkung des Pu-Erh Tees vertraut, sind nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung „diätetische und gesundheitsvorbeugende Wirkungen des Pu-Erh Tees wissenschaftlich nicht belegt“. Das gilt auch für die Kräuter- und Früchtetees, die zwar im deutschen Sprachgebrauch Tee genannt werden, aber so genannte Aufgussgetränke sind. International gängig ist die Bezeichnung „Infusions“ für Aufgüsse aus getrockneten Pflanzenteilen wie Pfefferminzblätter, Früchte oder Blüten. Die einen laufen als Wellnesstees, die anderen – Brennessel & Co. – sind typische Arzneitees etwa gegen Husten oder Verstopfung, bei denen eine heilende Wirkung nicht auszuschließen ist.

Trinkt George Clooney bald Kapsel-Tee?

Kaffee hat vorgemacht, wie sich ein jahrhundertealtes Getränk ein neues Image zulegt: Die Befreiung von der Filtertüte bescherte ihm eine neue Karriere im Glas als Latte macchiato, im Pappbecher als Coffee to go oder im schick designten Tässchen als Espresso. „Wo aber sind die glänzenden Maschinen, die teuren Spielzeuge wie bei der Espressokultur?“, fragte Teeliebhaberin Brigitte Scherer in der FAZ. Ihr Fazit: Beim Thema Lebensgefühl und Zeitgeist hat Tee die Welt noch zu erobern. Es könnte bald geschehen. Auch wenn es echte Teetrinker schaudern lässt, steht dem Tee offenbar eine ähnliche Entwicklung wie beim Kaffee bevor. Nahrungsmittel-Multi Nestlé will seinen Nespresso-Erfolg mit in Alukapseln eingeschweißten Teeblättern wiederholen. Bei „Special.T“ erkennt die Maschine, welche Art von Tee in der Kapsel ist und stellt automatisch Wassertemperatur und Brühzeit ein. Eine Teekapsel kostet um die 35 Cent, die Maschine ist für 80 Euro zu haben. Wird „Special.T“ im Testmarkt

Frankreich ein Erfolg, soll das Konzept weltweit ausgerollt werden. Demnächst also Tee in der Kapsel statt tropfender Beutel? Das kann einen Teeexperten wie Bernhard-Maria Lotz vom feinen Teehaus Ronnefeldt nicht erschüttern. In solchen Kapseln werde „Dust“ aufgebriht, so seine Vermutung. Dust heißt der zu feinem Staub zermahlene Tee, der meist für Teebeutel verwendet wird. „Damit arbeiten wir nicht“, betont der Ronnefeldt-Mann. „Unser Business ist loser Tee, und zwar die orthodoxe, weitgehend handwerkliche Produktion.“ Tee ist eben nicht gleich Tee! ■

TEE VOM TEA MASTER KREDENZT

Was dem Weinkenner ein guter Sommelier ist, sind die ausgebildeten Tea-Master für den Teefreund. Ob Darjeeling, Assam oder Ceylon – Tea-Master kennen Geschmack, Geruch, Farbe und Herkunft aller Sorten, können jede Frage rund um den Tee beantworten und Gäste professionell beraten. Das Frankfurter Teehaus Ronnefeldt hat mit seiner Tea Master-Ausbildung einen Treffer gelandet. Weltweit gibt es derzeit über 200 von Ronnefeldt ausgebildete Tea Master. Sie arbeiten in den feinsten Hotels weltweit. „In den Arabischen Emiraten herrscht übrigens mit bald 50 Tea-Mastern die höchste Tea Master-Dichte“, ergänzt Bernhard-Maria Lotz, der die Weiterbildung bei Ronnefeldt leitet. „Der Teeservice in den Hotels ist ein komplexes Geschäft, denn neben dem richtigen Gespür in Sachen Beratung erfordert es auch weit reichende Kenntnisse über das Produkt und seine Inszenierung“, erläutert Ronnefeldt-Geschäftsführer Frank Holzapfel die Idee des Ausbildungsprogramms. Die ausgebildeten Tea Master inszenieren Afternoon Teas, führen Schulungen durch und beraten ihr Hotel bei der Zusammenstellung ihres Sortiments. Sie geben Impulse für die Kreation weiterer Tee-Spezialitäten und origineller Cocktails, Eistee-Kreationen oder das Kochen mit Tee.

Stars lieben's fruchtig

Für Andrea Pistone, den italienischen Restaurantfachmann aus dem Piemont, war Tee „eigentlich kein Thema“, als er vor vier Jahren im Sheraton am Frankfurter Flughafen zu arbeiten anfing. Dort wird jedoch Wert auf hohe Teekultur gelegt und Pistone, der junge Chef de Rang (Stationskellner), absolvierte eine dreitägige Ausbildung zum Tea-Master Silber. Und er will weiter machen und den Tea-Master Gold absolvieren. An seinem neuen Arbeitsplatz im Schlosshotel Kronberg sorgt der junge Italiener nun beim Afternoon Tea für den optimalen Umgang mit Schwarzen und Grünen Tees. Für sich selbst experimentiert Andrea Pistone gern und mischt mehrere Teesorten miteinander zu neuen Kreationen. Doch seinen Tag beginnt er am liebsten mit einer Kanne Morgentau. Seit Ronnefeldt die nach Geheimrezept aromatisierte Sorte – unter anderem mit Mango, Zitrus- und Lullurfrüchten – vor gut 20 Jahren eingeführt hat, ist sie „der absolute Hit im Sortiment“. Morgentau trinkt Russlands Präsident Vladimir Putin, aber auch Fußballmanager Felix Magath und Dieter Bohlen haben sich als Morgentau-Trinker geoutet. Bei seinem China-Besuch bekam auch US-Präsident Obama im feinen Ritz Carlton die Ronnefeldt'sche Teesorte serviert.

Foto: Michael Hohmann (TOP Magazin Frankfurt)

Bis heute richtet sich die Menge des zu verkostenden Tees bei einer Verkostung nach dem Gewicht einer alten Six-Pence-Münze. Das entspricht 2,86 Gramm.



Tee-Experte Florian Schestag aus dem Ronnefeldt Schulungsteam beim Tea Tasting. Erst überbrüht kann sich der Duft der Teeblätter wirklich entfalten.



Frankfurter Teetradition

Das Teehaus Ronnefeldt (J. T. Ronnefeldt KG) wurde 1823 von Johann Tobias Ronnefeldt in Frankfurt am Main gegründet und ist heute auf Import und Komposition hochwertiger Blatttees aller wichtigen Ursprungsländer spezialisiert. Ronnefeldt beliefert die Top-Hotellerie und -Gastronomie weltweit sowie unabhängige Fachgeschäfte mit maßgeschneiderten Teesortimenten und Serviceideen. Die Absatzschwerpunkte liegen neben Europa im Nahen und Mittleren Osten, Russland, Australien und dem Südpazifik. Um höchste Qualität zu gewährleisten, werden Ronnefeldt Tees ausschließlich nach der orthodoxen Methode, also weitestgehend in Handarbeit, hergestellt. Erhältlich sind Ronnefeldt-Tees lediglich über ausgewählte Fachgeschäfte, den Internetshop (www.ronnefeldt-privat.de) und in der weltweit einzigen Ronnefeldt-Teelounge im Frankfurter Shoppingcenter MyZeil. Auf gut 90 Quadratmetern können Kunden die Vielfalt loser Blatttees (fast 300 Sorten!) sehen, riechen und schmecken.

Fotos: Michael Hohmann (TOP Magazin Frankfurt)

VALCUCINE



Alessi Vetro



Artematica Multiline



Artematica Inox

Valcucine Frankfurt

Zum Apothekerhof 2
Studioeingang:
Zum Laurenburger Hof
60594 Frankfurt am Main

Tel: 069 - 603 29 505
Fax: 069 - 603 29 506

info@valcucine-frankfurt.de
www.valcucine-frankfurt.de

Öffnungszeiten:
Di bis Fr 10:00 - 18:00 Uhr
Sa 10:00 - 15:00 Uhr
sowie Termine nach Vereinbarung

TEA TIME AM MAIN

Afternoon-Tea ist gelebte britische Lebensart, ob in Hongkong, Vancouver oder London. Die Tea Time ist für viele die Krönung des Teegenusses. Sie heißt indes nur in Deutschland so, in England und seinen früheren Kolonien wird **Afternoon Tea** gereicht. Und auch die Hotellerie des Rhein-Main-Gebiets hält tapfer mit, wenn auch die gebotenen Köstlichkeiten dem britischem Vorbild nicht immer ganz gerecht werden.

Für den formellen Afternoon Tea gibt es feste Regeln, die in der englischen Oberschicht – und der feinen Hotellerie – nach wie vor beachtet werden. Die zum Tee gereichten Speisen bestehen aus drei Gängen, die alle mit den Fingern gegessen werden. Der erste Gang besteht aus Sandwiches, die Sorten Gurke, Lachs, Ei und Schinken sind obligatorisch. Der zweite Gang sind Scones, Rührteigküchlein mit und ohne Rosinen, die mit Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre serviert werden. Als dritter Gang werden Kuchen, Fruchttörtchen, Petit Fours, Gebäck und loser Tee in großen Mehrpersonenkannen, wahlweise auch Kaffee, gereicht. Clotted Cream ist eine Art dicker Rahm aus roher Kuhmilch. Dabei wird die Milch in flachen Töpfen erhitzt und für mehrere Stunden stehen gelassen, der Rahm bildet an der Oberfläche Klümpchen („clots“). Alles wird auf einer mehrstöckigen Etagère angerichtet, und immer wieder aufgefüllt. Ebenso der Tee-pott. Denn ein gediegener Afternoon Tea ist traditionellerweise „à discrétion“, die Gäste essen und trinken so viel sie mögen. Die Queen hält es ähnlich. Über sie ist bekannt, dass sie am liebsten Darjeeling-Tee trinkt. Dazu knabbert Elisabeth II. „Jammie Dodgers“, eine Kekssorte aus zwei Tellern Shortbread (Buttermürbeigekks) mit einer Schicht Himbeerkonfitüre dazwischen. Sie sind den hiesigen Hildabrötchen – oder Spitzbuben – nicht unähnlich. Dann noch ein paar saftige Gurken-Sandwiches und „little cakes“ und fertig ist die Teezeit von Englands Königin.

Aufgrund enger verwandtschaftlicher Beziehungen zwischen dem Hause Hessen und den Windsors sollten die Teezeremonienmeister im **SCHLOSSHOTEL KRONBERG**



das Ritual genau kennen. Immerhin war die Bauherrin des stolzen Schlosses die älteste Tochter von Königin Victoria und hat es als Kaiserin Friedrich, Witwe des preußischen „99 Tage Kaisers“, auch bewohnt. In der Bibliothek der Kaiserin wird jeden Sonntag der Afternoon Tea gereicht. Ein Pianist geleitet die Gäste durch den Nachmittag. Sekt zur Begrüßung, danach Fingersandwiches, Scones mit Clotted Cream und – nicht ganz typisch – Muffins, sowie Sherry oder Portwein. Im Preis von 29 Euro pro Person ist – auf Wunsch – auch eine Führung durch das historische Haus unter Leitung eines Kunsthistorikers inklusive.

Im **FALKENSTEIN GRAND KEMPINSKI** ist die English Tea Time ein fester Sonntagstermin mit großer Fangemeinde. Von Herbst bis Frühsommer darf man ihr fröhnen, in der Bibliothek und im Musikzimmer. Es gibt hausgebackene Scones mit clotted cream und Konfitüre, Sandwiches nach englischem Vorbild sowie traditionellen Teekuchen und Pralinen. Gegessen wird auch hier „à discrétion“: Es wird immer wieder nachgereicht. Highlight sind sicher die vielen unterschiedlichen Teesorten, von milden Darjeelings über kräftige Ceylon- und Assam-Tees bis hin zu Früchte-Mischungen und aromatisierten sowie nicht aromatisierten Grünteas. Im Preis von 29 Euro

ist auch ein Glas Sherry oder Portwein als Apéritif enthalten

Im **STEIGENBERGER FRANKFURTER HOF** wird täglich in der Hotelhalle der Royal High Tea geboten. Von Fingersandwiches über Teegebäck bis hin zu Scones mit Butter, englischer Marmelade und Crème. Der „königliche Abschluss“ ist wahlweise ein Glas Champagner oder Sherry, das im Preis von 29 Euro enthalten ist.

Die **VILLA KENNEDY** gehört bekanntlich zur Rocco Forte Hotel Collection, deren Inhaber von der Queen geadelt wurde. Sir Rocco hat dem Vernehmen nach keine Präferenz in Sachen Tee, die im Haus bekannt wäre oder die sich gar als ein „house blend“ – Hausmischung – nieder geschlagen hätte. Die Villa K. bezieht ihre 36 Tees ganz unbritisch von Eilles und zelebriert das Teeritual in der JFK's Bar & Lounge, immer samstags und sonntags, von Oktober bis April. Um das Probieren zum Erlebnis werden zu lassen, haben die Gäste die Möglichkeit durch sogenannte Tee-„Schnüffelboxen“ auf den Geschmack zu kommen und zu probieren. Die Afternoon Teas haben verschiedene Themen, zu denen ein themenorientiertes Dessert Buffet aufgebaut wird. Preis: 30 Euro pro Person, mit Champagner 39 Euro. bg ■

Foto: Michael Hohmann (TOP Magazin Frankfurt)

TEE KAUFEN IN FRANKFURT

Phoenix Tea / Salon de Thé, Friedberger Landstr. 82, 60316 Frankfurt-Nordend: Frau Thais Gespür für Tee ist ausgeprägt, sie bietet feine Tees aus Taiwan (Oolong) und Japan (grüne Tees) an. Dazu offeriert die chinesisch-stämmige Vietnamesin geschmackvolle Accessoires, in der netten Sitzecke kann man exotisch anmutende Kuchen, eine täglich wechselnde Suppe und köstliche Sommerrollen genießen, oder ihre im Nordend berühmte grüne Lunchbox mitnehmen.

Epicerie, Wiesenstr. 11, 60385 Frankfurt-Bornheim: Kleiner Laden mit großem Sortiment und kundiger Bedienung.

Ronnefeldt Tee-Lounge, Zeil 106, MyZeil, 60313 Frankfurt-City: 300 Sorten Tee und Accessoires der ältesten Frankfurter Teemanufaktur.

Tee Gschwendner, Leipziger Str. 49, 60487 Frankfurt-Bockenheim: Der frühere „Teeladen“ ist jetzt eine Franchise-Filiale des international agierenden Teehandelshauses.

Eilles J. GmbH & Co. KG, Schweizer Str. 34, 60594 Frankfurt-Sachsenhausen: Filiale der bundesweiten Kette mit breitem Sortiment.

DIE WELT DES TEES ZUM NACHSCHLAGEN

„Das isst die Welt zum Tee - 95 Rezepte vom japanischen Frühstück bis zum High Tea“ von Sophie Brissaud, Christian Verlag

„Tee: Eine Kulturgeschichte.“ von Martin Krieger, Böhlau Verlag

„Ritual der Stille. Die Tee-Zeremonie“ von Kakuzo Okakura/Hounsai Genshitsu Sen, Herder Spektrum Verlag

„The Ritz London Book of Afternoon Tea: The Art & Pleasures of Taking Tea“ von Helen Simpson, Ebury Press



Anzeige

TEA TIME

TeaTime Neuenhain

Erlsene Tees und Pralinés
Hauptstraße 31 · 65812 Neuenhain
Telefon: 06196 - 5 23 26 18
www.teatime31.de



In dem kleinen, feinen Teegeschäft in Neuenhain lässt sich – gerne auch bei einem frisch aufgebrühten Tässchen – die bunte Vielfalt der Tees vom Frankfurter Traditionshaus Ronnefeldt erkunden. Wer etwas genauer wissen will, ob er nun eher der Darjeeling- oder Assam-Typ ist, der kann an einem der beliebten Teeseminare von Inhaber und Teekenner Paulo Dos Santos teilnehmen. Abgerundet wird das erlesene Sortiment für Genießer durch schöne Teeaccessoires und Porzellan, frische belgische Pralinés und eigens aus der Heimat des Chefs importiertem Moscatel. Sehr beliebt sind auch die hübschen Teegeschenke. Ab sofort gibt's das tolle Sortiment übrigens auch im Online-Shop!

Leib & Seele

Teetrinken und Frühstück
Kornmarkt 11 · 60311 Frankfurt
Telefon: 069 - 28 15 29
www.leibundseele-frankfurt.de



Welcher Frankfurter kennt nicht das zentral gelegene Leib & Seele, das mit seiner abwechslungsreichen Küche täglich zum Lunch oder Dinner lockt? Doch wussten Sie, dass das schöne Lokal mit dem freundlichen Service auch ein Geheimtipp unter all jenen ist, die gerne einen Afternoon Tea nehmen und dazu hausgemachtes Gebäck? Teeliebhaber kommen dank der Karte bester Ronnefeldt-Tees voll auf ihre Kosten, und das nicht nur nachmittags, sondern auch zum Frühstück. Unter der Woche gibt es bis 11.30 Uhr abwechslungsreiche Frühstücks-kreationen von sportlich bis luxuriös, samstags sogar bis 13 Uhr und sonntags bis 15 Uhr. Und wer doch keinen Tee will, freut sich über Kaffeegenuss aus der Traditionsrösterei Jörges.

Gewürzhaus Alsbach

Tees und Gewürze aus aller Welt
An der Staufenermauer 11 (nahe Konstablerwache)
60311 Frankfurt · Telefon: 069 - 28 33 12
www.alsbachgewuerze.de



Seit 90 Jahren ist das Gewürzhaus Alsbach eine Institution für Frankfurter mit erlesenen Gaumen: Hier bekommt man jedes noch so seltene Gewürz sowie Gourmet-Spezialitäten aus aller Herren Länder. Wer eine bestimmte Sorte Tee sucht, ist in dem außergewöhnlichen kleinen Geschäft in der Frankfurter City, das mit viel Hingabe und Kompetenz familiengeführt wird, genau richtig: Über 300 Sorten von japanischem Matcha, über südamerikanischen Matete bis hin zu seltenen Halbschattentees werden hier angeboten. Dazu gibt es natürlich auch das passende Equipment wie Porzellan, Gusseisenkannen, Utensilien für Teezeremonien, Samowars und jede Menge Lektüre. Ein Highlight ist zudem das schöne original asiatische Kunsthandwerk.