

ANJA BIRNE

TEA TIME

Britische Rezepte,
Tradition und Teekultur



CALLWEY



INHALT

VORWORT VON ANJA BIRNE.....	6
DIE WELT DER BRITISCHEN TEA TIME	10
Was macht die britische Tea Time so besonders und einzigartig?, S. 11 Ursprünge und Entwicklung der Tea Time, S. 13 Verschiedene Arten der Tea Time, S. 14	
DIE RICHTIGE TEEWAHL	16
Überblick über Teesorten und „English tea“, S. 17 Empfehlungen für verschiedene Anlässe und Geschmäcker, S. 19	
TEEGESCHIRR UND -ZUBEHÖR	20
Die richtigen Utensilien für die Tea Time, S. 22 Tipps zur Pflege von Teekannen, Tassen und anderem Zubehör, S. 23	
DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG	24
Die optimale Teetemperatur und Ziehzeit, Tipps für die richtige Zubereitung von losem Tee und Teebeuteln, S. 26	
TEA-TIME- ETIKETTE: FÜR GÄSTE UND GASTGEBER...	28
Wie man eine formelle Tea Time veranstaltet, S. 29 Etikette und Benimmregeln: Do’s und Don’ts bei einer britischen Tea Time, S. 31 Dekoration und Präsentation: Die Tafel für die perfekte Tea Time, S. 32	
TEA TIME FÜR BESONDERE ANLÄSSE	34
„Afternoon tea“ im Hotel: Ein Leitfaden für den Besuch, S. 36 Ideen für selbst gemachte Tea-Time-Geschenke, S. 38	
TEA ROOMS	40
In Deutschland, Österreich und der Schweiz, S. 42 In Großbritannien, S. 44	
FUN FACTS	46
Man kann die Zukunft aus Teeblättern lesen, S. 48 Englische Redensarten rund um Tee, S. 49 Tee in der Musik, S. 49	
REZEPTE: KÖSTLICHKEITEN FÜR JEDE TEA TIME.....	50
Leichte Snacks und Gebäck, S. 52 Traditionelle Sandwiches, Scones und Kuchen, S. 82 Herzhafte Speisen und besondere Leckerbissen, S. 124	
REZEPTREGISTER.....	156
IMPRESSUM	160

VOR WORT



Tea Time – ein himmlisches Vergnügen

.....

Tee ist mehr als ein wärmendes Getränk. „More an occasion than a hot drink“, heißt es im eleganten Diamond Jubilee Tea Salon des Londoner Kaufhauses Fortnam & Mason, eine Oase der Ruhe am geschäftigen Piccadilly Circus.

Seit 30 Jahren reise ich privat und beruflich nach England, ins „Land der Gärtner“. Und die Begeisterung für die Gartenkultur der Insel hat bis heute nicht nachgelassen, denn neben der Wahrung des reichen gärtnerischen Kulturerbes halten viele Gartenbesitzer, Gärtner und Gartendesigner ihre Gärten mit zeitgemäßen Pflanzungen aufregend und lebendig.

Zu jeder Gartenreise gehört eine Tea Time. Tee bedeutet eine Erholungspause, ein Austausch mit Gartenfreunden, das Genießen eines besonderen Ortes. In fast allen Gärten gibt es „tearooms“. Jedes noch so kleine Dorf hat eine Teestube, und Luxushotels wie das Gravetye Manor Hotel (mit

Garten) in East Grinstead, The Swan Hotel in Lavenham oder The Castle Hotel in Taunton zelebrieren den „afternoon tea“ oder den „high tea“ mit blitzenden Silberkannen und kuchenbeladenen Etageren. Ein besonderes Erlebnis ist ein „cream tea“ in Mrs Knott’s Tearoom (siehe Seite 45). Diese Teestube im ehemaligen Leuchtturmwärterhäuschen des South Foreland Lighthouse habe ich mit einer Freundin zufällig bei einer Wanderung oberhalb der White Cliffs of Dover in St. Margaret’s Bay ent-



Üppige Blüten, warmes Willkommen: der perfekte Ort für eine entspannte Tea Time. Solche „tea rooms“ findet man überall in Großbritannien.

deckt. Den markanten, historischen Leuchtturm (1790) sieht man bereits von der Fähre aus strahlend weiß leuchten, kurz bevor das Schiff den Hafen von Dover erreicht. Mrs Knott’s Tearoom, benannt nach George und Catherine Knott, die hier

als Wärter mit ihren 13 Kindern lebten, versetzte uns mit Vintage-Dekor, Porzellangeschirr und Musik in die 1950er-Jahre. Die köstlichen Scones – natürlich „homemade!“ – mit „jam“, „clotted cream“ und frisch aufgebrühtem Tee genossen wir hoch oben auf den Klippen mit weitem Ausblick auf den Ärmelkanal, die „Silbersee“. „She (Great Britain) is the jewel in the silver sea“, so die Engländer über ihr geliebtes Land, die wilde Küste, den Wind und das Meer. Himmlisch!

Tee ist ein Ritual und eine Bezeichnung für verschiedene Mahlzeiten. Wird die Hauptmahlzeit mittags eingenommen, heißt das frühe Abendessen, das dem deutschen Abendessen entspricht, „high tea“. Zum Tee werden dann herzhaftes Sandwiches, Gemüse-Tartes sowie süße Kuchen gereicht. Wird die Hauptmahlzeit spät abends eingenommen, ist der „afternoon tea“ eine nachmittägliche Zwischenmahlzeit.

Bei den Rechercheisen zur Vorbereitung meiner Bücher „Die schönsten Gartenreisen nach England“ begleiteten mich oft meine anglophilen, back-begeisterten Freundinnen. Zu sechst im roten VW-Bulli unterwegs, erkundeten wir Landschaften, Gärten, Marktstädte, Antikmärkte, Musikfestivals und natürlich „tearooms“. Die Mitbringsel wie Teekannen, Blumengeschirr oder gesammelte Rezepte hielten die Erlebnisse lebendig, dann wurde gebacken und probiert, die Rezepte entwickelt und optimiert. Ein großes Vergnügen waren die Rezeptproduktionen in meinem Wintergarten mit der Fotografin Vanessa Jansen. Eine Auswahl der besten süßen und herzhaften Rezepte meiner Gartenfreundinnen sind in diesem Buch neu zusammengestellt. Viel Freude beim Backen, Kochen und Genießen!

Anja Birne

Klassisches Porzellan, frische Blumen und feines Gebäck laden zu einem stilvollen Nachmittagstee ein.



DIE WELT DER BRITISCHEN TEA TIME



Was macht die britische Tea Time so besonders und einzigartig?

TEE: EIN NATIONALES SYMBOL, EIN KULTURELLES HEILIGTUM

Das Fünf-Uhr-Läuten am Nachmittag erklingt, und eine ganze Nation macht Pause – auch wenn das nicht hundertprozentig zutrifft (Ärztinnen, Busfahrer etc. können schließlich nicht plötzlich die Arbeit niederlegen), ist Tee im britischen Leben doch fest verankert, ja sogar ein wichtiger Bestandteil der britischen Identität. „A cup of tea“ ist nichts weniger als ein Kulturgut.

Die knapp 70 Millionen Einwohner des United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland trinken täglich 100 Millionen Tassen Tee. Eine Umfrage unter 10.000 Verbrauchern ergab, dass über die Hälfte von ihnen sogar mindestens drei Tassen am Tag zu sich nimmt. Zwei Drittel genießen ihn mit Milch, wobei wiederum die Mehrheit von ihnen auf „tea in first“ schwört, also zuerst den Tee in die Tasse gießt. Gut die Hälfte der Befragten gab außerdem an, die dazu gereichten Kekse in den Tee zu tunken. Das klingt doch sehr nach einem lieb gewonnenen Ritual!



Die Portugiesin Katharina von Braganza, Frau des englischen Königs Karl II., machte Tee in Großbritannien bekannt.

London eröffnet worden, und 1658 machte man per Zeitungs-annonce bekannt, dass nun ein „China Drink“ im Sortiment sei, „called by the Chinese, Tcha, by other Nations Tay alias Tee“. Das Produkt war also schon im Land, doch vom nationalen Kulturgut war es noch weit entfernt.

WIE TEE ZUM GETRÄNK DES ALLTAGS WURDE

Hier kommen wieder die Portugiesen ins Spiel, oder eher eine ganz bestimmte Portugiesin: Katharina von Braganza, begeisterte Teetrinkerin, heiratete 1662 den englischen König Karl II. und machte das Getränk als täglichen Genuss erst am Hof und später in der ganzen Upperclass populär. Bald wollte jeder im Land Tee trinken, doch hohe Steuern machten das Produkt für Mittelschicht und Arbeiterklasse unbezahlbar. Schmuggler nutzten die Beliebtheit des Tees und brachten den begehrten Stoff mit rabiaten Mitteln ins Land. Teilweise war die Menge an eingeschmuggeltem Tee höher als die der regulär importierten Blätter. Noch gravierender war, dass er oft gefälscht und gestreckt wurde, z. B. mit Schafsdung oder mit giftigen Substanzen. Ende des 18. Jahrhunderts sah die Politik ein, dass der Schaden, den die hohen Steuern verursachten, größer war als ihr ökonomischer Nutzen, und senkte sie erheblich. Nun war Tee für alle erschwinglich. Der Siegeszug konnte beginnen.

DIE TEA TIME IST ZU EINEM SYMBOL DER BRITISCHEN KULTUR GEWORDEN UND WIRD WELTWEIT MIT GROSSBRITANNIEN ASSOZIIERT.

WAS IST „TEA“, UND WIE KAM ER NACH EUROPA?

Übrigens besteht „tea“ in Großbritannien nur aus den Blättern der Teesträucher *Camellia sinensis* und *Camellia assamica* bzw. von Kreuzungen dieser Pflanzen. Alles andere – Aufgüsse von Kamille, Pfefferminze, Rooibos u. a. – wird „infusion“ genannt, auch „herbal“ oder „botanical“. Wer in UK „chamomile tea“ bestellt, muss auf jeden Fall mit hochgezogenen Augenbrauen rechnen.

Die Wurzeln des Tees liegen in China. Einer Legende nach soll ein Diener des Kaisers Shennong (3. Jahrtausend v. Chr.) Wasser in einem Kessel zum Kochen gebracht haben, als der Wind die Blätter eines Strauchs hineinwehte. Der weise Kaiser beschloss, das zufällig entstandene Getränk zu probieren – und der Rest ist Geschichte.

Die ersten Europäer, die als Teetrinker bekannt wurden, waren portugiesische Missionare und Händler, die sich im 16. Jahrhundert in Asien aufhielten. Erste Importeure von Tee nach Europa waren die Niederländer. Und weil der Adel auf dem ganzen Kontinent gern neue Trends und Moden aufnahm, wurde Tee, zusammen mit dem Porzellan, bald ein Statussymbol, rar und nur für die Oberschicht erschwinglich.

Auch die Briten waren eine Macht im Welthandel. Die East India Company kontrollierte den gesamten Warenverkehr mit Indien und dem Fernen Osten und brachte bis dahin ungeahnte Schätze in das Königreich. Bei den Getränken hielt man sich zunächst an Kaffee. Das erste „coffee house“ war 1652 in

Ursprünge und Entwicklung der Tea Time

Während das Trinken von Tee Anfang des 19. Jahrhunderts allgegenwärtig war, begann die Entwicklung der Tea Time als soziales Ritual erst um 1840. Lady Anna Maria Stanhope, Ehefrau des 7. Duke of Bedford und Hofdame bei Königin Victoria, fand die Zeit zwischen dem leichten „lunch“ (gegen Mittag) und „dinner“ (etwa 19 Uhr) allzu lang. Sie hatte schlichtweg Hunger! Zum üblichen „five o’clock tea“ ließ sie sich kleine Snacks zubereiten, und weil das für eine einzelne Person kaum lohnte, lud sie einfach weitere Hofdamen in ihre Runde ein. Bald wurde der „afternoon tea“ zu einem gesellschaftlichen Ereignis. Man erschien elegant gekleidet, trank aus edelsten Porzellantassen und verzehrte Köstlichkeiten wie Kuchen und Scones, Brote und Sandwiches von aparten kleinen Tellern.

Rasch entwickelte sich eine offizielle Etikette für eine „proper tea time“. Einladungen für diese exklusiven Ladys-Runden wurden offiziell ausgesprochen, man durfte aber kommen und gehen, wie man Zeit hatte. Gleichzeitig war streng festgelegt, wer Tee eingoss, wer Tassen und Teller reichte. Es wurden besondere Kleider getragen, die „tea gowns“ aus weicher Spitze oder Seide, und sogar auf Korsett und Handschuhe durften

die Damen verzichten. Neben den Teeutensilien war auch das Mobiliar ein besonderes: Der Teetisch war oft ein hübsches kleines Exemplar mit geschwungenen oder geschnitzten Beinen. Insgesamt war die Tea Time ein willkommener Anlass, um zu zeigen, was man hatte, und in Luxus zu schwelgen.



Die spezielle Garderobe reflektierte nicht nur den Status der Ladys, sondern unterstrich auch die Bedeutung dieses täglichen Zeremoniells.

Verschiedene Arten der Tea Time

Tee ist im Vereinigten Königreich einfach immer das richtige Getränk, vom ersten Licht des Tages bis spät in den Abend. Daher ist Tea Time praktisch immer, als Ritual ist sie aber bestimmten Tageszeiten zugeordnet.

FRÜHSTÜCK

Zum Wachwerden, und um in den Tag zu starten, wird bereits Tee getrunken – gern „English Breakfast tea“ mit Milch und Zucker. Einen speziellen Namen hat diese Tea Time nicht.

ELEVENSES

Typische Vormittagspause, etwa um, wie der Name schon sagt, 11 Uhr. Die Tasse Tee ist obligatorisch; wer schon länger auf den Beinen ist oder nicht gefrühstückt hat, nimmt vielleicht jetzt einen Scone oder einen Muffin dazu. Nicht zu wechseln mit dem ...

BUILDER'S TEA

Als „builder's tea“ wird eine Tasse mit starkem Tee, Milch und Zucker bezeichnet – also ein Getränk für die kurze Pause, die arbeitenden Menschen neue Kraft gibt. Hier spielt der Zeitpunkt keine Rolle, es geht nur um „a cuppa“.

AFTERNOON TEA

Der „afternoon tea“ findet etwa zwischen 14.30 und 17 Uhr statt. Dabei wird der Tee von drei Kategorien von Speisen oder „Gängen“ begleitet: Zuerst kommen die herzhaften Dinge („savouries“) wie Sandwiches mit Ei, Gurke, Kresse, Schinken oder Lachs auf den Teller – ohne Rand, leicht zusammengedrückt und in exakte kleine Drei- oder Vierecke geschnitten. Dann folgen Scones (siehe auch: „cream tea“) und am Schluss Kuchen und Gebäck. Weil man dabei auf niedrigen, gemütlichen Sofas sitzt und von kleinen Tischchen isst, existiert auch die Bezeichnung „low tea“. Ein besonderes Erlebnis, das sich die Menschen in Großbritannien nur selten gönnen, ist „afternoon tea“ in einem Hotel. Dort kommen besonders raffinierte Kreationen auf den Tisch, präsentiert auf einer eleganten Etagere, gern begleitet von einem Glas Champagner – dann ist es ein „royal afternoon tea“. In London treten die besten Hotels jedes Jahr beim Afternoon Tea Award an. Es gibt sogar „afternoon teas“ nach Themen oder eine Bustour mit Nachmittagstee (www.afternoontea.co.uk).

DIE KOMBINATION
AUS TRADITION,
RITUAL, SPEZIELLEN
SPEISEN UND SO-
ZIALER FUNKTION
MACHT DIE BRITI-
SCHE TEA TIME ZU
EINEM EINZIGARTI-
GEN KULTURELLEN
PHÄNOMEN.

CREAM TEA

Sowohl Devon als auch Cornwall – landwirtschaftlich geprägte Regionen in Großbritannien, in denen viel Milch produziert wird – nehmen für sich in Anspruch, den „cream tea“ erfunden zu haben. Man bekommt ihn dort praktisch an jeder Ecke: eine Kanne Tee, dazu Scones, „clotted cream“ und Marmelade. Weitere Snacks gibt es nicht dazu.

Eine nicht ganz ernst gemeinte Debatte wird in den beiden Grafschaften und im Rest des Landes darum geführt, was zuerst auf den Scone kommt. Ist die „clotted cream“ eher Basis oder „Sahnehäubchen“? *

HIGH TEA

Es klingt wie eine besonders elaborierte Variante der Tea Time, ist aber tatsächlich das Gegenteil. Im 19. Jahrhundert in der arbeitenden Bevölkerung entstanden, bezeichnet „high tea“ das Essen, das abends eingenommen und von Tee begleitet wird. Meist ist es ein pikantes Gericht, warm oder kalt, dann Brot mit Butter und Marmelade oder Kuchen.



„CLOTTED CREAM“

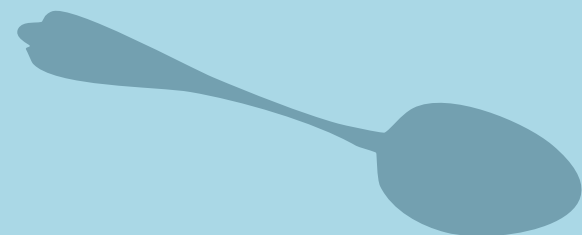
ist in unseren Breiten nicht zu kaufen. Den dicken Rahm, der im Original aus nicht homogenisierter und nicht pasteurisierter Kuhmilch besteht, kann man aber selbst herstellen. Wichtig: Das braucht ziemlich viel Zeit! Am besten ist es das Erste, was Sie machen, wenn Sie zu einer „tea party“ einladen.

1. Tag
Den Backofen auf 75–80 Grad vorheizen. 400 ml Bio-Schlagsahne in eine flache Auflaufform gießen. Sie sollte groß genug sein, dass die Sahne höchstens 2 cm hoch in der Auflaufform steht. Die Auflaufform für 8–10 Stunden in den laufenden Ofen stellen.

1. Tag Abend / 2. Tag
Mittlerweile hat sich auf der Oberfläche der Sahne eine Haut entwickelt. Die Auflaufform vorsichtig aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann die Sahnemasse bedecken und für etwa 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Tag Abend / 3. Tag
Nun hat sich oben eine dickere Schicht gebildet, bestehend aus der Haut und einer festen Masse darunter. Diese löffeln Sie vorsichtig aus der Auflaufform. Ganz unten befindet sich flüssige Sahne, die Sie für etwas anderes verwenden können. Die abgetragene Schicht verrühren Sie nun zu einer relativ glatten Creme, wobei kleine Flocken oder Klümpchen („clotted“ heißt geronnen, verklumpt) noch zu sehen sein dürfen. Ist die Creme zu fest? Dann noch etwas von der übrigen Sahne daruntermischen.

DIE RICHTIGE TEEWAHL



OXIDATION ODER FERMENTATION?

Bei schwarzem Tee wird oft von Fermentation gesprochen, obwohl es eigentlich nicht richtig ist. Fermentation geschieht mithilfe zugesetzter Mikroorganismen, etwa bei Joghurt. Beim Tee werden jedoch die eigenen, im Teeblatt vorhandenen Enzyme und weitere Inhaltsstoffe aktiviert, die für Geschmack und Farbe sorgen. Dieser Prozess ist eine Oxidation, geschieht also „von allein“, durch Sauerstoffzufuhr.

BEUTEL IST NICHT GLEICH BEUTEL

Aus welchem Papier bestehen eigentlich Teebeutel, und wie entsorgt man sie richtig? Ist es ein Doppelkammer-Papierbeutel, dann besteht er in der Regel aus Zellulose oder anderen Naturfasern und kann komplett in den Biomüll (die Klammer wird herausgefiltert). Diese Teebeutel dürfen, am besten ohne Fäden, Klammer und Papier, auch auf den Komposthaufen.

Ist es ein Teebeutel in Pyramidenform? Dann besteht er vermutlich aus Biokunststoff oder synthetischem Papier und muss im Restmüll entsorgt werden. Einkammerbeutel sind zwar oft aus Naturfasern, werden aber nicht selten mit Kunststoff verklebt und enthalten Polypropylen, synthetische Polymere oder Harze. Wer nicht sicher sein kann, dass der Teebeutel all das *nicht* enthält, wirft ihn am besten in den Restmüll.

Überblick über Teesorten und „English tea“

ES KANN NUR EINEN GEBEN

Schwarzer, grüner und weißer Tee werden aus Blättern des Teestrauchs *Camellia sinensis* hergestellt – der klassische britische „tea“ ist allerdings Schwarztee. Wie genau er schmeckt, hängt vom Anbaugebiet und dem dort herrschenden Klima, der Bodenbeschaffenheit, dem Erntezeitpunkt und der Verarbeitung ab.

Für schwarzen Tee werden die Blätter gepflückt und verlesen, dann dürfen sie etwa 18 Stunden ruhen und welken, wobei sie etwa zwei Drittel ihres Wassergehalts verlieren. Danach werden sie gerollt – das geschieht zwischen zwei Platten und bricht die Zellstruktur der Blätter auf. Die verbliebene Feuchtigkeit setzt die **Oxidation** in Gang, bei der das Aroma des Tees intensiver wird. Die dann deutlich dunkleren, fast schwarzen Teeblätter werden getrocknet und lose oder in Teebeuteln aus **Papier** verpackt.

“There are few hours in life more agreeable than the hour dedicated to the ceremony known as afternoon tea.”

- Henry James

TEE IST SO KOMPLEX WIE WEIN

Es gibt eine riesige Auswahl an Sorten, die auch gern miteinander gemischt werden – ähnlich wie die (Wein-)Traubensorten in einer Cuvée. Hier einige Beispiele:

Assam-Tee ist nach seiner Herkunft in Indien benannt, das größte und bekannteste Anbaugebiet der Welt. Er gilt als malzig und würzig und besitzt eine dunkle Farbe.

Auch Darjeeling kommt aus Indien. Das Anbaugebiet liegt auf etwa 2000 Metern über dem Meeresspiegel, wodurch der Tee ein feineres Aroma erhält. Die Blätter werden zweimal im Jahr geerntet: „First flush“ ist die erste (Februar bis April), „second flush“ die zweite Ernte (Juni bis Juli). „First flush“ schmeckt milder und gilt als hochwertiger.

Ceylon-Tee kommt aus Sri Lanka – „Ceylon“ war bis 1972 der Name der Insel aus der britischen Kolonialzeit. Die Bezeichnung Ceylon-Tee ist ein Überbegriff für diverse Anbaugebiete; die größten heißen Uva, Dimbula und Nuwara Eliya. Diese Sorten besitzen einen herb-kraftigen Geschmack und häufig eine feine Zitrusnote. Es war übrigens der Schotte James Taylor, der 1867 hier mit dem Teeanbau begann.

China ist der größte Teeproduzent der Welt. Wichtige Anbaugebiete sind die Provinzen Yunnan, Fujian und Anhui. Als

bester Tee gilt Keemun, besonders gute Pflückungen tragen den Zusatz „Imperial“ oder „Finest“.

ENGLISCHE TEEVORLIEBEN

Für „English tea“ werden oftmals reine Sorten gemischt. „English Breakfast“ ist weitverbreitet und enorm beliebt; sein robustes Aroma erhält er von Teeblättern aus Assam, Sri Lanka und Kenia. Um diese Uhrzeit trinken ihn viele Menschen mit Milch und Zucker, er hat also keine allzu komplexen Noten.

Der „afternoon tea“ darf gern feiner balanciert sein und nur aus einer Sorte bestehen, zum Beispiel einem Darjeeling.

Für den „Earl Grey“ wurde ursprünglich chinesischer Schwarztee mit Bergamotteöl aromatisiert, wodurch eine zitrusfruchtige Note entsteht. Heute dienen auch andere Teesorten als Grundlage, die Bergamottenote ist ihnen allen gemeinsam. Hier gibt es viel Spielraum zwischen gefühlt zu viel, zu wenig und dem falschen Öl – es muss von der echten Bergamotte kommen und darf nicht synthetisch hergestellt sein. Ein richtig guter „Earl Grey“ kommt ohne Milch und Zucker aus und schmeckt am besten aus ganz dünnen Porzellantassen. Unter „Lady Grey“ versteht man einen Tee mit Orangen- und Zitronennoten.

Jede Teesorte erzählt ihre eigene Geschichte und bringt einzigartige Aromen in die Welt der britischen Tea Time.



Empfehlungen für verschiedene Anlässe und Geschmäcker

Es gibt unendlich viele Teehersteller, die verschiedene Schwarzteesorten zu ganz eigenen Kreationen („blends“) kombinieren. Viele werden auch aromatisiert, wobei Puristen dabei auf natürliche Inhaltsstoffe achten.

Am besten probiert man sich einfach durch oder experimentiert sogar selbst. Machen Sie sich Notizen, welchen Tee Sie als eher leicht und fruchtig und welchen Sie als kräftig-erdig empfinden. Welcher schmeckt Ihnen am Morgen besser, welcher am Nachmittag; was ist für Sie ein Sommergetränk und was ein Wintertee?

Probieren Sie die Tees frisch und pur, ohne Milch, Sahne, Zitrone oder Zucker dazuzugeben. Wie schmeckt ein Tee aus der chinesischen Provinz Yunnan, wie einer aus Japan? Und welche Rolle spielt die Tasse?

Welche Speisen man servieren möchte, ist ebenfalls ausschlaggebend für die Wahl des Tees. „Clotted cream“ dämpft herbe Aromen, stiehlt zarten Tees aber die Show. Eine fruchtige Tarte kann gut zu „Earl Grey“ oder zitruslastigen Tees schmecken. Zu einem pikanten Essen passen eher dunkle, vollmundige Tees.

Ein ganz anderes Geschmackserlebnis bietet Lapsang Souchong: Für diese aus China stammende Variante werden Teeblätter sogar zweimal geräuchert, einmal vor und einmal nach dem Oxidieren. So entsteht ein Getränk, das praktisch gar nicht mehr nach Tee schmeckt, sondern intensiv nach Rauch. Manche trinken Lapsang Souchong pur, andere mischen ihn mit regulären Schwarzteesorten.

TEE- GESCHIRR & -ZUBEHÖR



Die richtigen Utensilien für die Tea Time

1 Das richtige Wasser! Je weicher, desto besser. Wenn das Leitungswasser an Ihrem Wohnort sehr hart ist, am besten filtern oder spezielles Wasser kaufen.

2 Ein Topf, um das Wasser aufzukochen, oder einen nicht verkalkten Wasserkocher.

3 Eine Teekanne aus Glas, Keramik oder Porzellan. Dazu passend: Zuckerdose und Milchkännchen.

4 Teetassen und -untertassen, gern möglichst flach. In großen, dickwandigen Henkeltassen, engl. „mug“, kommt das feine Aroma nicht gut zur Geltung.

5 Für losen Tee: möglichst große Siebe oder Siebeinsätze. Tee-Eier engen die Blätter ein, sie sind nicht empfehlenswert. Alternativ: Papierfilter.

6 Wer es ganz elegant machen möchte: eine Etagere.

7 Kleine Teller, Messer und Gabeln, z. B. Vorspeisengröße. Pro Person ggf. zwei Teller einplanen, einen für Sandwiches und einen für alles Süße.

8 Tortenheber und Servierzange, gerne aus Silber.

BROWN BETTY

Die bauchige Keramikkanne mit der charakteristischen braunen Glasur war bereits in der viktorianischen Zeit populär. Der Tee, der darin viel Platz hat, kann sich, so hieß es schon damals, optimal entfalten und schmeckt hervorragend. Noch heute wird sie von Cauldon Ceramics aus Staffordshire hergestellt. Typische Merkmale sind ihr Verschlussdeckel und der tropffreie Ausguss. In ihrer neuesten Ausführung ist sie stapelbar und besitzt einen Korb für lose Teeblätter.

Tipps zur Pflege von Teekannen, Tassen und anderem Zubehör


☞ Klassisch ist feines, dünnwandiges Porzellan in Weiß oder mit Blumenmustern, das entsprechend vorsichtig behandelt werden sollte (nicht in die Spülmaschine). Nicht zu weit oben im Schrank aufbewahren, damit es beim Hervorholen nicht ins Rutschen gerät und zu Boden fällt, und auch nicht in Reichweite von Kinderhänden. Stellen Sie Ihr Porzellan in einen geschlossenen Schrank oder eine Kommode, um es vor Staub und – in der Küche – der tückischen Mischung aus Wrasen und Staub zu schützen.

☞ Tee kühl, trocken und lichtgeschützt lagern, und nicht zusammen mit anderen stark riechenden Lebensmitteln.

☞ Für schwarzen und grünen Tee am besten eine eigene Kanne verwenden – für alle anderen Tees (Kräuter, Früchte) eine andere.

☞ Kanne ausspülen oder nicht? Hier scheiden sich die Geister, ähnlich wie unter Espresso-Kennern. Zumindest Glaskannen sollten allein aus optischen Gründen gespült werden!

Abwarten und Tee trinken



„Tea Time“ beleuchtet die magischen Elemente, die diese britische Tradition so besonders machen: Von der Geschichte und Tradition des Tees in Großbritannien über die besten Beilagen bis hin zu den schönsten Orten, um beides zu genießen, wird man auf eine umfassende Genussreise mitgenommen. Dieses Callwey Buch ist die Wohlfühllektüre für Tee und England-Fans. Neben Tee gibt es viele charmante Rezepte rund um schmackhafte Snacks, von luftiger Clotted Cream bis zu herzhaften Gurkensandwiches. Abgerundet wird das Ganze durch Anleitungen zum Servieren der perfekten Tasse Tee – ein Guide für die perfekte Teeparty.

Einzigartiges Rezeptbuch, das köstliche Teerezepte mit spannenden Geschichten und Traditionen verbindet

Umfassender Serviceteil, der hilfreiche Informationen zur perfekten Zubereitung des Lieblingstees bietet

Guide zu den schönsten Tea-Rooms in England und der DACH-Region, für eine entspannte Teepause

CALLWEY