

guten Gin Tonic auch nicht verkehrt. Keiner hat gesagt, dass es immer das Gleiche sein muss, außer die Briten vielleicht. Da ich aber nicht am Königshaus arbeite, kann ich mich ganz entspannt zurücklehnen und meine eigene Tea Time entwickeln, bei der es gern abwechslungsreich und kreativ zugehen kann.

Übrigens: Das Geschirr darf gerne alt oder auch kitschig sein, aber mit einer vollen, bunten Tafel und pfiffigen Kreationen wird aus der einst steifen Tea Time ein wirklich cooles Fest.

TEE

ODER WIE MAN DIE TASSE HÄLT

Eins ist klar: Gut Ding will Weile haben. Den Tee für eine echte englische Tea Time macht man nicht mal so eben und man spült ihn auch nicht einfach so herunter. Als Teespezialist betrachte ich einen guten Tee nicht anders als ein Sommelier seinen Wein. Tee schmeckt nur gut, wenn die Qualität den höchsten Maßgaben entspricht und die Zubereitung korrekt ist.

Einen wirklich tiefen und nachhaltigen Einblick in die umfangreiche und besondere Welt des Tees habe ich von Bernhard-Maria Lotz erhalten. Er ist Leiter der Ronnefeldt TeaAcademy und vermittelt in dreitägigen Kursen auf sehr fachkundige und menschliche Art sein Fachwissen. Danach war ich zertifizierter Teespezialist und seither weiß ich zum Beispiel, dass Zitrone eigentlich nichts im Tee zu suchen hat, weil sie das feine Aroma zerstört.

Zur klassischen britischen Tea Time gehört ein kräftiger Schwarztee, zum Beispiel ein aromatischer Darjeeling, Ceylon oder Assam. Dabei mochten die Engländer Tee am Anfang gar nicht so sehr. König Karl II. oder Charles II., der Mann von Katharina von Braganza, fand Bier viel besser und konnte den Hype, den seine Frau um die Blätter aus Indien machte, nicht wirklich nachvollziehen. Sie importierte fleißig, er rollte wahrscheinlich mit den Augen. Aber das Getränk setzte sich doch durch, am Anfang in den feinen Aristokratenkreisen, später dann auch in der Arbeiterschicht.

Tee zu kochen hat etwas mit Ruhe zu tun. In England ist es der Moment einer Auszeit, und dort ist die Zubereitung eine andere als bei uns. Jeder Tee hat unterschiedliche Ziehzeiten, was man meistens der Verpackung entnehmen kann oder im Gespräch mit dem Teehändler. Während wir den Schwarztee nach vier bis fünf Minuten aus dem Wasser nehmen, damit er nicht zu stark wird, mögen es die Engländer viel kräftiger. Die Blätter oder Beutel werden in die Kanne gegeben, aufgegossen und dort bleiben sie bis zum letzten Schluck. Die letzte Tasse ist dann schon ein ziemliches Gebräu, das man mit heißem Wasser verdünnen kann, damit es einem nicht die Geschmacksnerven zerlegt.

Aber die Briten nehmen ja auch wie die Friesen Milch in den Tee. Noch heute gibt es da zwei Lager. Die »Tea in first«-Fraktion (TIF) gießt den heißen Tee zuerst in die Tasse und erst dann kommt die kalte Milch dazu. Die »Milk in first«-Fraktion (MIF) dagegen dreht das Ganze um, denn früher sprang das feine China-Porzellan, wenn man das heiße Wasser zuerst hineingoss. Wie wohl die Queen ihren Tee trinkt? Man weiß nicht genau, ob sie eine »Miffy« oder »Tiffy« ist. Am Ende ist es völlig egal, wie rum, ob mit oder ohne Milch – das Ergebnis schmeckt, wenn man guten Tee verwendet.

Ich trinke meinen Tee eigentlich ohne Milch, wobei ich einen Milky Oolong schon sehr lecker finde. Aber wenn ich es mir aussuchen darf, dann am liebsten eine Tasse grünen Sencha oder Morgentau, einen feinen aromatisierten Grüntee ganz pur. Der entspannt mich immer wieder.

Zucker im Tee ist übrigens nicht verpönt (wobei weißer Kandis dann das Mittel der Wahl ist), aber bei einer Tea Time gibt es ja genug Süßkram dazu, ist also nicht nötig.

Ich empfehle pro Tasse einen Teemaß-Löffel. Wer es kräftiger mag, gibt noch einen weiteren Löffel für die Kanne dazu. Optimal ist das Vorwärmen der Kanne mit heißem Wasser, weil sich das Aroma des Tees so noch besser ausbreiten kann. Kräftige Teesorten vertragen auch ohne Weiteres einen zweiten Aufguss. Wichtig: Grüner Tee sollte nicht mit zu heißem Wasser übergossen werden. Maximal 75 bis 80 °C sollte das Wasser haben. Ein Trick hier ist: das Wasser aufkochen und je einen Eiswürfel auf eine Tasse dazugeben, oder eben ein Thermometer nutzen. Der Tee wird sonst bitter und teilweise wirklich ungenießbar.



Ein dicker Kaffeeport ist nix für Tee. Die Tasse sollte dünn und fein sein – ach ja, und der kleine Finger bleibt am Henkel. Sieht besser aus.

DEUTSCHLAND

Deutschland rangiert in den Top 20 der Rangliste über den weltweiten Teeverbrauch. Ein Deutscher trinkt im Durchschnitt pro Kopf nur circa 28 Liter Tee im Jahr.

ENGLAND

Das Vereinigte Königreich rangiert auf den vorderen Plätzen der weltweiten Rangliste. Jeder Brite trinkt durchschnittlich 200 Liter Tee im Jahr.

TAUSEND UND EIN TEE

Die Welt des Tees ist vielfältig und sein Aroma reicht von kräftig-herb bis blumig-zart. Tee und Speisen sollten sich ergänzen wie Prinz Charles und Camilla. Also bitte keinen weißen Tee zu pikanten Käse-Sandwiches servieren, das würde den zarten Tee förmlich erschlagen. Ich bin großer Fan des Sortiments des traditionsreichen Teehauses Ronnefeldt. Ihr bekommt die tollen Tees im Fachhandel und unter www.teeshop-ronnefeldt.com. Hier meine Empfehlungen ...

SCHWARZTEE (ASSAM, CEYLON, DARJEELING)

Schwarztee ist der ultimative Liebling des gemeinen Teetrinkers. Weltweit ist er ein Hit, weil er in seiner Aromatik sehr vielfältig ist. Je nach Jahreszeit, Anbaugebiet und Verarbeitung entwickelt er einen ganz eigenen Geschmack, der von würzig über herb-süßlich bis lieblich so ziemlich jedes Aroma entwickeln kann. Der blumig-frische Darjeeling, der malzig-würzige Assam und der prickelnd mittelkräftige Ceylon sind die weltweit bekanntesten Schwarztee-Sorten. Aus China kommt eine nussig-süßliche Variante, aus Kolumbien eine exotische Geschmacksrichtung und auch in Afrika, Russland oder Nepal wird Schwarztee angebaut. Er ist also weltweit sehr gefragt.

AROMATISIERTE SCHWARZTEES (EARL GREY)

Unter den aromatisierten Schwarztees ist der feine Earl natürlich der bekannteste Vertreter. Er ist benannt nach Charles Grey, der 1833 als britischer Premierminister das Monopol der East India Company aufhob. Das zarte Bergamotte-Aroma dieses Tees ist sehr fein und doch ausdrucksstark. Ansonsten ist die Welt der aromatisierten Schwarztee-Sorten umfangreich, von zugesetzten Orangenstücken, Vanille bei den Friesenmischungen oder Marzipan und Gewürzen in den Weihnachtseditionen.

GRÜNER TEE

Ich liebe grünen Tee. Er braucht bei der Zubereitung viel Augenmerk, denn wenn er zu lange zieht, wird es bitter, im wahrsten Sinne. Die Blätter des grünen Tees stammen vom gleichen Teestrauch wie der Schwarztee, aber durch das kurze Erhitzen werden diese an der Fermentation gehindert und behalten so ihre Farbe. Das Erhitzen erfolgt entweder auf japanische Art, das heißt, die Blätter werden 100 °C heißem Wasserdampf ausgesetzt wie beim Blanchieren. Der Tee wird so frisch und auch ein bisschen grasig.

Bei der chinesischen Methode werden die Blätter in großen wokähnlichen Pfannen 30 Sekunden lang erhitzt. So wird das Aroma feinherb. Ich empfehle eine Ziehdauer von 1 bis 3 Minuten und bloß kein kochendes Wasser.

Übrigens: Matcha ist nichts anderes als zu Pulver gemahlener Grüntee, allerdings von beschatteten, sehr dunklen Teeblättern.

OOLONG

Der Oolong ist ein chinesischer Tee, dessen Oxidationsstufe zwischen dem Schwarz- und Grüntee liegt. Je nach Grad der Oxidierung entwickelt sich das Aroma von floral-grasig zu

einem geschmacksintensiven herberen Touch. Der Trick liegt im Welken und Schütteln der Teeblätter an der frischen Luft. Sie werden per Hand gerollt und durch die Knicke im Blatt anfermentiert, wodurch die für die Oxidierung verantwortlichen Enzyme in den Teeblättern der Garaus gemacht wird.

Die besten Blätter kommen übrigens aus Fujian, Guangdong und Taiwan. Wichtig: Die Ziehzeit eines Oolong ist sehr kurz, maximal 1 Minute. Dafür kann er aber bis zu acht Mal aufgegossen werden und diesmal auch mit sehr heißem Wasser.

WEISSER TEE

Der weiße Tee ist der Ferrari unter den Tees, weil er edel ist und zu der ältesten Sorte gehört. Schon der chinesische Kaiser soll ihn 1000 v. Chr. getrunken haben. Der weiße, dicke Flaum auf den Teeknospen ist verantwortlich für den Namen und nur sie und die zwei jüngsten Blättchen, die noch kein Chlorophyll gebildet haben, werden für den Tee verwendet. Das Hauptanbaugebiet liegt auch in China, wie der Oolong ist Fujian State of the art, obwohl es in zwischen auch in Sri Lanka und Kenia einige spannende Regionen für den weißen Tee gibt. Die erlesenste Sorte ist übrigens der Silver Needle, genauer der Bai Hao Yin Zhen. Er hat Premiumqualität.

Zubereitet wird das feine Blatt wie ein grüner Tee, wobei der weiße Tee eine Ziehzeit von 10 Minuten verträgt, wenn man es kräftiger mag. Meine Empfehlung: kurze Ziehzeit, dafür drei bis vier Aufgüsse.

AROMATISIERTE TEES

Die Auswahl an aromatisierten Tees ist riesig. Es gibt herrlich frische aromatisierte Früchte-Kräutertee-Mischungen mit Apfel-Zitrus-Geschmack, Kräutertees mit Aloe-vera-Vanille-Aroma, mit Ananas- oder Karamellnote. Hier ist für jeden Geschmack etwas zu finden, wenn einem das klare reine Tee-Aroma nicht reicht. Wichtig ist auch hier, auf Zusatzstoffe zu achten und die Qualität im Blick zu haben. Alle Teesorten lassen sich mit passenden Aromen veredeln und werden oft als Wohlfühl- oder Wellnessstees angeboten, weil sie beim Relaxen helfen.

ROOIBOS

Diesmal ist Südafrika der Schauplatz des Tees, denn dort kommt der strauchartige Rooibos oder Honeybush her. Er wächst am Kap der guten Hoffnung und als nationales Volksgetränk hat er nach und nach die Welt erobert. Warum? Weil er anders als andere Teesorten kein Koffein enthält und deshalb besonders gut verträglich ist. Außerdem ist er reich an Zink, Eisen, Magnesium und Kalium, und er verträgt es auch, wenn man mal die Ziehzeit verpennt hat. Die vielen aromatisierten Varianten sind mit ihrer vanillig-erdigen Grundnote sehr lecker und auch toll für Kinder.