

Where teatime's important

In meiner Kindheit gab es den besten Tee bei meiner Tante Lieselotte im Bremer Stadtteil Horn. Der Tee wurde auf friesischer Art mit Kluntjes und flüssiger Sahnewolke serviert und aus feinstem friesischen Porzellan getrunken. Wenn ich heute in Bremen zu Besuch bin, ist in Familienkreisen das Servieren einer losen friesischen Blattmischung immer noch der Standard.

Seit fast zehn Jahren lebe ich in England, präziser in London, der Wiege europäischer Teekultur; immerhin wird Tee bis heute nach England importiert. Zu kolonialen Zeiten wurde der Tee von England auf dem Seeweg unter anderem nach Friesland geschmuggelt. Aus dieser 'Tradition' entwickelte sich die norddeutsche Liebe zum Tee. Nun mag so mancher denken, dass ein Bremer Teetrinker sein Paradies auch in England finden kann. Dem ist leider weitestgehend nicht so.

Tee ist Bestandteil der englischen Kultur. Ein Tag ohne eine hohe Dosis Tee ist für den Engländer kaum vorstellbar. So bekam der Beuteltee der Firma Yorkshire Tea dieses Jahr Kultstatus aufgrund einer TV Webekampagne. Im Internet sind auf YouTube Werbeclips von Yorkshire Tea zu sehen, wo der Komödiant John Shuttleworth 'Tea time is me time' singt; eine wunderbar witzige Beschreibung des Gemütszustandes einer Nation.

Trotz der allgegenwärtigen Teetradition kann die Zubereitung von Tee in den meisten englischen Haushalten nur als lieblos bezeichnet werden. So wird der Durchschnittstee in einem dickwandigen Becher aus billigstem Material zubereitet. Ein Teebeutel wird für wenige Sekunden(!) durch den Becher geschwenkt, damit das heiße Wasser eine braune Farbe annimmt. Je nach persönlicher Vorliebe werden dem gefärbten Wasser Milch und Zucker zugefügt. Engländer trinken diesen 'Tee' voller Genuss und scheinen sich für eine wohlige Zeit im siebten Himmel zu befinden.

In England gibt es auch eine Tasse gut zubereiteten Tee. Bezeichnender Weise wird leckerer Tee in Londoner Luxushotels serviert oder auch in malerischen Städtchen, wo es noch traditionsreiche Gaststuben gibt. Der so genannte Afternoon Tea wird zelebriert!

Vor einigen Wochen suchte ich zum Afternoon Tea The Wolseley, ein Café und Restaurant in grandioser kontinentaleuropäischer Tradition, gleich neben dem Hotel Ritz im Londoner Stadtteil St. James auf. Gäste im Wolseley sind die Reichen und die Schönen, Stars und Sternchen und manchmal auch geliftete ältere amerikanische Damen. Das Wolseley ist ein Erlebnis und man kommt, um zu sehen und gesehen zu werden. Zum losen, frisch gebrühten Tee nach Wahl werden auf einer silbernen Pyramide Scones mit Marmelade und Clotted Cream, Sandwiches, Kuchen und feinstes Gebäck gereicht. Es empfiehlt sich vor dem Afternoon Tea das Mittagessen, als auch danach das Abendessen, ausfallen zu lassen. Das Teegedeck im Wolseley kostet £19.75; und das ist ein Schnäppchen. Zum Beispiel im Vergleich zum Claridge's Hotel in Mayfair, wo der Afternoon Tea zwischen £33 und £50 pro Gedeck kostet. Für £50 wird allerdings auch ein Glas Comte Audoin de Dampierre Champagner, Jahrgang 2002, serviert und die Atmosphäre im Foyer dieses Hotels ist unbezahlbar.

Fassen wir also zusammen. Tee in England ist oftmals eine schwer zugängliche geschmackneutrale Angelegenheit, welche nichtsdestotrotz die Seele eines Königreiches zusammenhält. Zum Glück gibt es für den Tee verwöhnten buten Bremer die museal anmutende Tradition des Afternoon Teas, wo mit viel Liebe zum Detail Tee zubereitet wird. Wer England besucht, kann sich in Reiseführern, die in jedem gut sortierten Buchladen auf der Insel erhältlich sind, einen Überblick zum vielfältigen Afternoon Tea Angebot verschaffen.

Ob guter oder schlechter Tee, England ist nach wie vor ein Land where teatime's important.

Marc Andressen

Marc Andressen ist in Bremen geboren und aufgewachsen. Als Restaurantfachmann hat Marc in den 80er und 90 Jahren in namhaften Restaurants in Bremen, Hamburg und London gearbeitet. Marc lebt heute in London und ist ein Executive und Business Coach.