

It's Tea Time



Das Nationalgetränk der Briten ist nach Wasser das meistgetrunkene Getränk der Welt. Japanische Teezeremonie, russischer Samowar, türkischer Tchai hin oder her: Niemand hat es zu solcher Meister- und Leidenschaft in Sachen Tee gebracht. SAISON-KÜCHE bittet deshalb zum Tee, wie er nur auf der Insel so köstlich und königlich sein kann.

Afternoon Tea

Wie schon der Name sagt, findet der Afternoon oder Five o'clock Tea gegen fünf Uhr nachmittags statt. Um 1840 soll die Herzogin von Bedford den Nachmittagstee eingeführt haben, um den kleinen Hunger zwischen Mittag- und Abendessen zu besänftigen. Der tiefere Grund mag wohl gewesen sein, dass dieses ungezwungene Zusammensein nicht nur eine gute Gelegenheit für Tee und Kuchen, sondern noch eine viel bessere für Klatsch und Tratsch war. Jedenfalls war damit die Zeit der Scones, Shortbreads, Crumpets, Toasts und Törtchen angebrochen.

Etwa um die gleiche Zeit entdeckte der leidenschaftliche Spieler Lord Sandwich, dass man auf die spieltötenden Ernährungspausen verzichten konnte, wenn man sein Essen zwischen zwei Brotscheiben klemmte. Damit war

das Sandwich geboren und wurde als Gurken-, Kresse-, Eier-, Käse- oder Schinkensandwich zum festen Bestandteil des Afternoon Teas. Im Lauf der Zeit wurden unzählige Teeutensilien entwickelt. Höchstens bei der Mittelklasse sind spezielles Teegegeschirr oder gar spezielle Kleider wichtig. In England zeigt sich das Klassenbewusstsein jedoch in erster Linie durch eine gewählte Sprache und ausgezeichnete Tischmanieren.

High Tea

Der High Tea setzte sich im Laufe der Zeit bei all jenen Werktäglichen durch, welche eine Tasse Tee einer Stunde Kochen vorziehen, was auf einen recht hohen Prozentsatz der Engländer zutrifft. Auch bei uns ist diese Art von Abendessen unter der Bezeichnung Café complet nicht ganz unbekannt.

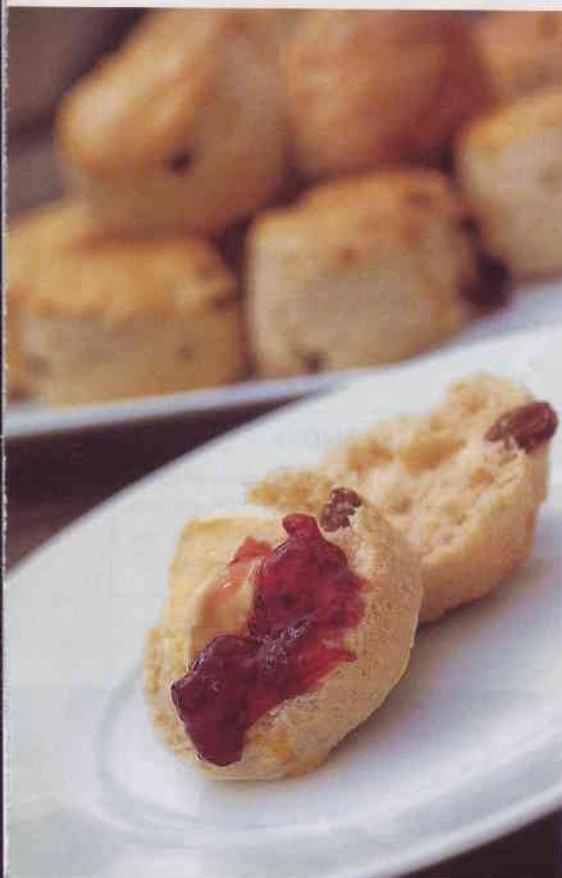


SCONES

Hefeteigbrötchen

Für ca. 18 Stück

- 310 g Mehl**
- 90 g weiche Butter**
- 75 g Zucker**
- 1 Päckchen Backpulver**
- 1,4 dl Milch**
- 50 g Sultaninen**
- 1 Eigelb**



1 Mehl, Butter, Zucker und Backpulver miteinander in eine Schüssel geben. Milch dazugießen. Zu einem Teig zusammenfügen. Sultaninen sorgfältig unter den Teig mischen. Den Teig auf bemehlter Unterlage 1,5 cm dick auswalzen. Scones mit einem runden Ausstecher (Ø 4–5 cm) ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200 °C vorheizen.

2 Scones mit verquirltem Eigelb bestreichen und in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen.

Ganze Portion ca. 45 g Eiweiß, 90 g Fett, 346 g Kohlenhydrate, 9950 kJ/2370 kcal

Die Sultaninen nach Belieben weglassen. Die Teigreste können zwar nochmals verwendet werden, die Scones aus Teigresten werden aber leider nicht gleich fein und krümelig.

KЛАSSИЧЕСКИЙ АНГЛИЙСКИЙ
Mit Erdbeerfüllung und leicht geschlagener Crème fraîche servieren.

In England werden Scones mit «clotted cream», einem Doppelrahm mit 75% Fettgehalt, serviert.





BRANDY SNAPS

Mit Rahm gefüllte Teigrollen

Für 8–10 Rollen

TEIG:

100 g Butter
115 g flüssiger Honig
z.B. Squeeze
90 g Rohzucker
90 g Mehl

FÜLLUNG:

200 g gemischte Beeren
tiefgekühlt
Zucker nach Belieben
3 dl Vollrahm
1/2 Päcklein Vanillezucker
Zitronenmelisse und
Puderzucker für die Garnitur

1 Für den Teig Butter schmelzen und mit den restlichen Zutaten vermischen.

2 Ein Blech in den Ofen schieben und diesen auf 180 °C vorheizen. In einem Durchgang 3 Rollen backen. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen. 3 baumnuss-große Kugeln Teig darauf geben. Mit zwei Löffeln dünn und gleichmäßig zu 3 Kreisen von je ca. 10 cm Durchmesser ausstreichen. In die Ofenmitte schieben. Unter ständigem Beobachten so lange backen, bis sie

leicht braun sind. Herausnehmen. Leicht fest werden lassen, so dass sich der Teig vom Blech löst. Wenden und sofort um einen ca. 2 cm dicken Holzstab rollen. Kurz festhalten, bis die Rollen zusammenhalten. Erkalten lassen. Die restliche Teigmenge gleich verarbeiten.

3 Für die Füllung Beerenmischung kurz aufkochen und leicht süßen. Erkalten lassen. Rahm schlagen und mit Vanillezucker aromatisieren. Rahm in einen Spritzsack füllen und in die

Rollen spritzen. Mit den Beeren servieren. Mit Zitronenmelisse garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

Ganze Portion ca. 20 g Eiweiß,
190 g Fett, 335 g Kohlenhydrate,
13 100 kJ/3130 kcal

«BRANDY»

Brandy kommt nicht vom alkoholischen Getränk gleichen Namens, sondern von «to brand», was hier bedeutet: backen, bis das Gebäck braun, aber nicht verbrannt ist.

WELTMEISTER IM TEETRINKEN ...

... sind nicht die Engländer, sondern die Iren mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von über drei Kilo bzw. über 2000 Tassen Tee. Erst Rang zwei gebührt den Engländern. An dritter Stelle rangieren die Ostfriesen. Die nächsten Plätze nehmen Kuwaitis, Türken, Katarer, Syrier, Hongkong-Chinesen, Iraner, Tunesier und Neuseeländer ein. Die Schweiz ist noch ein ziemlich weißer Fleck auf der Teelandkarte. Italien ist anscheinend ein hoffnungsloser Fall. Und von den Franzosen weiß man ja, dass sie natürlich nicht das britische Lieblingsgetränk, sondern den Tisane, ihren abendlichen Kräuteraufguss, lieben.



ECCLES CAKES**Gefülltes Blätterteiggebäck**

Für 12 Stück

250 g Blätterteig**Mehl zum Auswalzen****FÜLLUNG:****15 g Butter****15 g Rohzucker****70 g Weinbeeren****1 Msp. Lebkuchengewürz****ZUM FERTIGSTELLEN:****1 Eigelb****Zucker und Puderzucker****zum Bestreuen**

1 Butter schmelzen. Alle Zutaten für die Füllung mischen. Blätterteig 2–3 mm dick ausrollen. Rondellen von 8 cm Durchmesser ausschneiden. Je einen Teelöffel Füllung in die Mitte der Rondellen geben. Ränder mit wenig Wasser bestreichen. Oben zusammenfassen und gut festdrücken, so dass ein kleiner Beutel entsteht. Wenden und auf einer bemehlten Unterlage etwa 8 mm dick flach drücken und wieder in eine runde Form bringen. Restliches Mehl wegpinseln. Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen. 3 x mit einem scharfen Messer einschneiden.

2 Ofen auf 180 °C vorheizen. Eccles cakes mit Zucker bestreuen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten goldbraun backen. Noch warm mit Puderzucker bestreuen.

Ganze Portion ca. 18 g Eiweiss, 90 g Fett, 153 g Kohlenhydrate, 6200 kJ/1480 kcal

**FRUIT CAKE***Cake mit getrockneten Früchten und Nüssen*

Für eine Cakeform von 20 cm Länge

175 g weiche Butter
175 g Rohzucker
2 Eier
1/4 unbeschädigte Zitrone
1/2 TL Sonnenblumenöl
2 EL Sherry oder Zitronensaft
1/2 TL Zimt
1/2 TL Garam Masala
1 Msp. chinesisches Fünf-gewürze-Pulver
1 Msp. geriebener Kardamom
1 Msp. geriebene Muskatnuss
200 g Weinbeeren
200 g Sultaninen
50 g ganze Haselnüsse
je 40 g Orangeat und Zitronat
40 g kandierte Kirschen
200 g Mehl

1 Butter und Zucker schaumig schlagen. Ein Ei nach dem andern darunter rühren. Zitronenschale fein dazureiben, Saft auspressen und dazugießen. Restliche Zutaten ohne Mehl darunter rühren. Mehl dazusieben und alles zu einem Teig vermischen. Cakeform mit Backpapier auskleiden. Ofen auf 180 °C vorheizen.

2 Masse in Cakeform einfüllen. In der Ofenmitte ca. 1 1/2 Stunden backen. Nach 60 Minuten mit Alufolie zudecken. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Ganze Portion ca. 59 g Eiweiss, 198 g Fett, 645 g Kohlenhydrate, 19450 kJ/4950 kcal

Sandwiches

Für 16 kleine Sandwiches. Pro Person wird beim Afternoon Tea von jeder Sorte ein kleines Sandwich gereicht. Sie werden aneinander gereiht auf Tellern angeordnet. Für 4 Personen brauchen Sie je 8 Scheiben weisses und vollkorniges Toastbrot, bei dem Sie die Rinde dünn abschneiden.



Sandwich 1:

EGG MAYO WITH SALAD

Eier-Sandwich mit Rucolasalat

2 Eier während 8-10 Minuten hart kochen. Schälen und sehr fein hacken. So viel Mayonnaise dazurühren, bis eine streichfähige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf 2 Scheiben Vollkorntoast verteilen. Mit Eisbergsalat oder Rucolablättern belegen. Mit je einer zweiten Brotscheibe belegen. Sorgfältig halbieren.

Sandwich 2:

CREAM CHEESE WITH CHIVES AND CUCUMBER

Gurkensandwich mit Frischkäse

2 EL Frischkäse mit 1 EL geschlagenem Rahm und 1/2 EL Joghurt nature mischen. 1/2 TL Schnittlauchrölle darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf 2 Scheiben Vollkorntoast verteilen. Mit fein gescheibeten Gurken und je einer zweiten Brotscheibe belegen, gut zusammendrücken und sorgfältig halbieren.

Sandwich 3:

SMOKED SALMON WITH CRACKED PEPPER

Rauchlachs-Sandwich mit grobem Pfeffer

4 Scheiben Vollkorntoast mit Butter bestreichen. Je 2 Scheiben Rauchlachs auf die Hälfte der Brotscheiben legen. Mit wenig grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Mit je einer zweiten Brotscheibe belegen. Sorgfältig halbieren.

Sandwich 4:

HAM AND MEAUX MUSTARD

Schinkensandwich mit grobkörnigem Senf

2 weisse Toastbrotscheiben dünn mit Butter bestreichen. Mit je 50 g gekochtem, dünn geschnittenem Schinken belegen. Mit grobem Senf bestreichen. Mit je einer zweiten Brotscheibe belegen. Sorgfältig halbieren.

SHORTBREADS

Mürbeteigbiscuits

Für ca. 35 Stück

200 g Mehl
100 g Puderzucker
175 g kalte Butter
1 Eigelb
Mehl zum Auswalten
Zucker zum Bestreuen

1 Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker beifügen. Kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Mit den Fingern verreiben, bis ein krümeliger Teig entsteht. Eigelb dazugeben. Rasch zu einem Teig zusammenfügen. 2 Stunden zugedeckt kühl stehen lassen.

2 Teig auf einer bemehlten Unterlage 1 cm dick ausrollen. Rondellen von ca. 4 cm Ø ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Möglichst ohne Resten ausstechen. Teigresten nur zusammenfügen und ausrollen, sonst werden die Shortbreads nicht mehr so mürbe. Nochmals 15 Minuten kühl stellen. Dekorativ mit einer Gabel einstechen. Ofen auf 145 °C vorheizen.

3 Shortbreads in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen. Leicht erkalten lassen und mit Zucker bestreuen.

Ganze Portion ca. 27 g Eiweiß, 154 g Fett, 255 g Kohlenhydrate, 10 500 kJ/2500 kcal



VICTORIA SANDWICH

Gefülltes Tortenbiscuit

Für eine Springform von 20 cm Durchmesser

Butter und Mehl für die Form
120 g Butter
120 g Zucker
3 Eier 120 g
120 g Mehl
1 Msp. Backpulver

FÜLLUNG:
4 EL Erdbeer Konfitüre
2 dl Rahm
Puderzucker zum Bestäuben

1 Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden. Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter und Zucker weiss-schaumig schlagen. Ein Ei nach dem andern dazurühren. Mehl und Backpulver dazusieben. Sorgfältig mischen. Teig ca. 30 Minuten kühl stellen. In die Springform füllen und in der Ofenmitte ca. 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Quer halbieren. Untere Hälfte mit Erdbeer Konfitüre bestreichen. Rahm schlagen und darauf streichen. Mit dem Deckel belegen und mit Puderzucker bestreuen. 1 Stunde kalt stellen.

Ganze Portion ca. 38 g Eiweiß, 187 g Fett, 260 g Kohlenhydrate, 12 000 kJ/2870 kcal



SWISS ROLL

Roulade mit Konfitüre und Rahm

Für 1 Roulade

110 g Zucker

4 Eier

1 unbeschädigte Zitrone

80 g Mehl

Mehl und Zucker

für das Backpapier

FÜLLUNG:

1,5–2 dl Vollrahm

150–200 g Heidelbeer- oder schwarze Johannisbeer-Konfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Zucker und Eier weiß-schaumig rühren. 2 TL Zitronenschale fein dazureiben. Mehl dazusieben. Miteinan-der verrühren. Blech mit einem Backpapier auslegen. Teig gleichmäßig darauf verteilen. In der Ofenmitte 8–10 Minuten goldgelb backen.

2 Gebäck aus dem Ofen nehmen. Ein zweites Backpapier mit wenig Zucker und Mehl bestäuben. Gebäck auf das vorbereitete Backpapier stürzen. Backblech darüber stülpen und auskühlen lassen. Das erste Backpapier sehr vorsichtig von einer Ecke her lösen. Es sollte kein Gebäck daran hängen bleiben.

3 Rahm schlagen. Rouladen-oberfläche zuerst mit Konfitüre, dann mit Rahm bestreichen. Dabei einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen. Roulade satt aufrollen. Bis zum Servieren in das Backpapier einrollen. Roulade an den Enden anschneiden. Mit Puderzucker bestreuen und in Stücke schneiden.

Ganze Portion ca. 45 g Eiweiß, 98 g Fett, 329 g Kohlenhydrate, 10 000 kJ/2380 kcal



TEETRINKEN – EINE SACHE DES GUTEN GESCHMACKS

Es sind nicht nur Damen aus besseren Kreisen und in fortgeschrittenem Alter, die sich zum Teetrinken treffen. Das Nationalgetränk der Briten entstammt einer Teekultur, die jener des Weins durchaus ebenbürtig ist. Der Charakter eines Tees ist nicht nur von den unterschiedlichen Arten und Rituale der Zubereitung abhängig, sondern auch von der Mischung (Blend), der Blattgröße, dem Alter, der Fermentation, der Verarbeitung und der Anbauregion.

Die Welt des Tees ist eine Wissenschaft für sich – und immer mehr Leute interessieren sich für diese. So gibt es nebst Tee-Schulen, -Seminaren und -Instituten sogar eine Université du Thé – und dies ausgerechnet in Paris. Und wie beim Wein spielt das Degustieren der riesigen Sortenvielfalt eine wichtige Rolle. Nur am Rand mit dem Tee zu tun hat hingegen, dass gegenwärtig auch die alte Tradition des Tanztees eine wahre Renaissance erlebt.



TEE MIT MILCH

In England gibt man zuerst die Milch in die Tasse, bevor man den Tee aufgibt. Der Grund: Das sehr zarte, zerbrechliche chinesische Teeporzellan soll so weniger in Gefahr sein zu zerspringen.





CRUMPETS

Hefeküchlein

Für ca. 12 Stück

250 g zimmerwarmes Mehl

1 TL Salz

1/2 TL Zucker

10 g Hefe

2,75 dl lauwarmes Wasser (37 °C)

0,7 dl kaltes Wasser

1/4 TL Backpulver

Öl zum Backen

gesalzene Butter

1 Die Temperaturen der Zutaten sind für das Gelingen des Teiges entscheidend. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Vertiefung machen. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Zum Mehl geben und zu einem Teig verrühren. 1 1/2 Stunden aufgehen lassen.

2 Kaltes Wasser und Backpulver mischen und zum Teig rühren. Eine beschichtete Bratpfanne oder eine Crêpespfanne erhitzen. Mit wenig Öl bepinseln. Eine runde, hitzebeständige Aus-

steckform (ca. 10 cm Ø) innen gut einfetten. In die Pfanne stellen. Etwas Teig hineingeben und solange bei mittlerer Hitze kochen, bis im Teig Blasen aufsteigen und bis sich die Crumpets vom Pfannenboden lösen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Vor dem Servieren im Ofen bei 220 °C leicht toasten und mit gesalzener Butter servieren.

Ganze Portion ca. 28 g Eiweiss, 30 g Fett 182 g Kohlenhydrate, 4650 kJ/1100 kcal

TARTLETS WITH LEMON CURD OR FRUITS

Zitronen- oder Früchtetörtchen

Für 20 Zitronen- und 20 Früchtetörtchen von ca. 4,5 cm Ø

TEIG:

100 g weiche Butter

60 g feiner Zucker

1 Ei

200 g Mehl

Butter und Mehl für die Förmchen

LEMON CURD:

1 unbehandelte Zitrone

50 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

Zucker für die Garnitur

FRÜCHTEFÜLLUNG:

2 dl Vollrahm

Zucker nach Belieben

Saisonfrüchte nach Belieben

Zitronenmelisse und Puderzucker für die Garnitur

1 Für den Teig Butter und Zucker weisschaumig rühren. Ei darunter rühren. Mehl dazusieben und zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

2 Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig wird zwischen zwei Förmchen gebacken, deshalb: 40 Förmchen innen und 40 Förmchen aussen leicht mit Butter bestreichen und bemehlen.

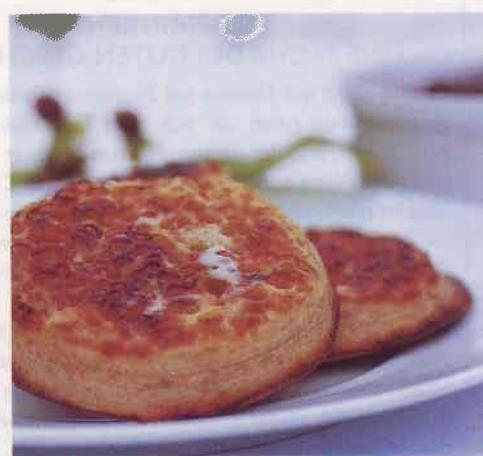
3 Teig auf einer bemehlten Unterlage dünn auswalzen. 40 Rondellen (etwas grösser als die Förmchen) ausstechen, in Förmchen legen. Jeweils ein zweites Förmchen hineinstellen. In der Ofenmitte auf einem Gitter 8–12 Minuten backen bis sie knusprig sind.

4 Für den lemon curd Zitronenschale fein abreiben. Saft auspressen. Butter in kleine Stücke schneiden. In einer Chromstahlpfanne Zucker, Eier, Zitronensaft und -schale auf kleinster Stufe unter Rühren erwärmen. Butter dazugeben. Unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen, das heisst: Sobald die Crème die ersten Blasen wirft, vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Auskühlen lassen. In 20 Tartlets füllen. Oberfläche leicht mit Zucker bestreuen und mit einem kleinen Gasbrenner abflämmeln oder sehr kurz in den obersten Teil des Ofens unter den 250 °C heissen Grill schieben.

5 Für die Früchtefüllung Rahm steif schlagen, leicht süßen. Früchte erlesen. 20 Tartlets mit Schlagrahm füllen. Mit Früchten und Zitronenmelisse garnieren. Mit Puderzucker bestreuen.

Da Sie kaum über 80 Förmchen verfügen, empfehlen wir Ihnen die Törtchen portionenweise zu backen. Tiefgekühlte Beeren eignen sich auch zur Garnitur der Früchtetörtchen.

Ganze Portion ca. 51 g Eiweiss, 219 g Fett, 363 g Kohlenhydrate, 15150 kJ/3620 kcal





CHOCOLATE FUDGE CAKE

Schokoladenwürfel

Für eine Form von 30 x 30 cm

425 g dunkle Schokolade (Crémant)

285 g Butter

6 Eier

6 EL flüssiger Honig

425 g Puderzucker

65 g Kokosflocken

275 g Mehl

Butter und Mehl für die Form

GLASUR:

200 g dunkle Schokolade (Crémant)

50-75 g Butter

1 Schokolade fein hacken und mit Butter vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen. Eier und Honig zur Schokolade mischen. Die restlichen Zutaten zuerst miteinander vermischen und dann unter die Masse rühren.

2 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine quadratische Form leicht einfetten und bemehlen. Teig hineingießen. In der Ofenmitte ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

3 Für die Glasur Schokolade fein hacken und mit Butter vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen. Cakeoberfläche mit Schokolade bestreichen. Erkalten lassen. Mit einem scharfen Messer in Rechtecke (5 x 3 cm) schneiden.

Ganze Portion ca. 140 g Eiweiß, 542 g Fett, 1046 g Kohlenhydrate, 40 200 kJ/9600 kcal

TEA-TIME AT THE «LORDS»

Das Hotel «Lords of the Manor» befindet sich in den Cotswolds, im Herzen von England, inmitten einer schönen Parkanlage. Da die Watts-Familie, die ehemaligen Besitzer, viele ihrer Gemälde und Antiquitäten im Haus zurückliessen, hat man auch heutzutage noch das Gefühl, privat zu logieren. Die 27 luxuriösen Zimmer liegen fast alle im 1650 erbauten Mittelteil und haben stolze Preise zwischen £ 115 und £ 350 pro Nacht.

Nicht ganz billig ist auch die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche des jungen Küchenchefs John Campbell, eines aufsteigenden Stars am kulinarischen Sternenhimmel Grossbritanniens. Frischeste Zutaten, Bio-Produkte und absolute Perfektion sind sein Credo. Es ist wohl nur noch eine Frage der Zeit, bis der zweite Michelin-Stern über seinen Gerichten leuchtet.

Der sympathische Koch verriet uns seine köstlichen Rezepturen für die Afternoon-Tea-Gebäcke. Und nebenbei auch sein Lieblingsessen – eine wirklich ungewöhnliche Kombination: **Crumpets mit weissen Bohnen an Tomatensauce**. Nicht aus der Dose – sondern selbst gemacht:

1 kg weisse Böhnchen über Nacht einweichen, aufkochen. Für die Sauce 1,5 gehackte Zwiebeln, 5 gepresste Knoblauchzehen und 2 Thymianzweige in wenig Öl leicht andünsten. 500 g gewürfelte Tomaten dazugeben. Weich dünsten. 1/2 TL Zimt, 10 Nelken, 3 Lorbeerblättchen, 1 EL Tomatenpüree und 1 Liter Tomatensaft dazugeben, 20 Minuten köcheln lassen. In einer zweiten Pfanne 1,5 dl Rotweinessig und 100 g Zucker aufkochen und beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, passieren, Bohnen beifügen und 2 Stunden köcheln lassen.

LORDS OF THE MANOR-HOTEL,
ca. 1 1/2 Std. von LONDON-HEATHROW entfernt,
Upper Slaughter, Cheltenham, Gloucestershire, GL 54 2JD.
Tel. 0044 1 451 820 243, Fax 0044 1 451 820 696.
E-Mail: lordssoftemanor@btinternet.com, Internet: www.lordssoftemanor.com



Tea Time in London

Öffentliche Teegärten und private Teehäuser kamen im 18. Jahrhundert in und um London gross in Mode. Besonders beliebt war Tea Time mit musikalischer Unterhaltung. Viele Londoner Hotels bieten auch heute Afternoon Tea an. Dazu gehört immer eine reichhaltige Auswahl an Teegebäck und Sandwiches.



Im Waldorf pflegt man jeden Samstag- und Sonntag- nachmittag die Tradition des Tanztees. Walzer, Tango und Foxtrott im Belle-Epoque-Saal «Palm Court» sind wieder ein Weekend-Highlight.

Einen richtigen Afternoon Tea in einem der eleganten Londoner Hotels oder Tea Rooms sollte man auf keinen Fall versäumen, sich aber der Umgebung entsprechend kleiden. Anzug und Krawatte werden positiv, Jeans, Shorts oder Sportkleidung eher gegenteilig aufgenommen. Hier eine Auswahl der besten «Tea Places» in London:

LE MERIDIEN WALDORF

Traditional Afternoon Tea Mo – Fr 15 – 17.30 Uhr, £ 18, Tea Dance Sa 14.30 – 17.30 und So 16 – 18.30 £ 25, Reservation empfohlen. Aldwych, Tube: Charing Cross, Ø 020 7836 2400.

THE RITZ

Ebenso eine Institution wie «Tea at the Waldorf». Tägl. 14 – 18 Uhr, £ 22.50, Reservation empfohlen. Piccadilly, Tube: Piccadilly Circus, Ø 020 7493 8181.

FOUR SEASONS HOTEL

Gewinner des British Tea Council Awards 99. Afternoon Tea tägl. 15 – 18 Uhr, £ 17 – 22, mit Songs aus den 30er und 40er Jahren. Hamilton Place, Park Lane, Tube: Hyde Park Corner, Ø 020 7499 0888.

ORIGINAL MAIDS OF HONOUR TEA ROOMS

Das «Maids of Honour» ist schon seit 300 Jahren für seinen Cake berühmt. An den weitläufigen Kew Gardens gelegen, lohnt sich ein Tea-Break für «nostalgische» £ 4.65 allemal. Nur So/Mo 14.30 – 17.30 Uhr. 288-290 Kew Road, Tube: Kew Gardens, Ø 020 8940 2752.

BRAMAH TEA AND COFFEE MUSEUM

Hier kann man nebenbei die Geschichte des Tees und der Teekanne – an über 1000 Exemplaren – studieren. Tea Tastings können auf Vorbestellung arrangiert werden. Tägl. 10 – 18 Uhr. 1 Maguire Street, Butlers Wharf, Tube: Tower Hill/ London Bridge, Ø 020 7378 0222.

Weitere renommierte Tea-Places sind das **Claridges** in der Brook Street, **The Dorchester** in der Park Lane, das **Savoy** im Strand und das **Lanesborough** an der Hyde Park Corner.

Ebenso bieten Edel-Kaufhäuser wie **Harrods** oder **Fortnum & Mason** von Mo – Sa Afternoon Tea an. Am sympathischsten: The Fifth Floor Café im **Harvey Nichols**, Mo – Sa 15.30 – 18°, So 15.30 – 17° Uhr, £ 12. Tube: Knightsbridge, Ø 020 7235 5000.

RUSSLAND

FEURIGER TEE

Mit einem Punsch aufwärmen und auftanken nach einem Spaziergang an der Kälte.

Tea-Punsch für 6 Personen:
3 Tetley Ceylon-Teebeutel mit 5 dl kochendem Wasser aufgiessen, 5 Minuten ziehen lassen. 50 g Zucker, einige Stücke fein abgeschälte, unbehandelte Zitronen- und Orangenschale dazugeben. Saft von je 1 Zitrone und Orange und 5 dl Apfelsaft dazugießen. Gut mischen, nochmals kurz erwärmen. Mit Orangenscheiben und Minze garnieren.

INDIEN

GEWÜRZTER TEE

Ein indisches Essen geniessen und mit einem Chai Masala entspannen.

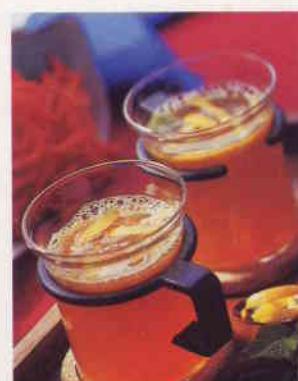
Für 4 Portionen:
40 g Assam-Tee, 4 dl Milch, 8 dl Wasser, Zucker nach Belieben, etwas Zimt, Kardamom, Nelken und 1 Lorbeerblatt zusammen aufkochen. Köcheln lassen, bis der Tee eine tiefbraune Farbe hat. In eine Kanne absieben. Heiss als Abschluss eines indischen Mahls servieren.

ENGLAND

SPANNENDER TEE

Mit Harry Potter wird das Teekochen noch spannender.

Für 1 Tasse Tee:
2 dl Wasser aufkochen – 3 Minuten lesen – 1 Tetley-Teebeutel mit Wasser aufgiessen, etwas Milch in die Tasse geben, dann 3 Minuten lesen und dabei den Tee ziehen lassen. Teebeutel zusammenziehen, entfernen, einen Schluck geniessen und Harry Potter verschlingen.



Tee-Welten

Tee verbindet – Menschen und Länder: Was in England der Tea Break, ist in Russland der Punsch oder z.B. in Indien der Gewürztee bzw. Masala Chai.



Buchtipps für lange Herbstabende:
Die Geschichte des Teehandels und der schnellen Teeschiffe garantiert Hochspannung.

Johannes K. Soyener
TEECLIPPER
Roman, Gustav Lübbe
Verlag, Bergisch
Gladbach, 1998