

It's tea-time

Teestunde auf feine englische Art

(Beispiel für ein Eintragbuch zum Thema Tee)

- 1. Wahrhaft ladylike: Die Tradition des Fünf-Uhr-Tees**
- 2. Dos and Don'ts: Tee-Etikette**
- 3. Nicht mehr als ein Fingerbreit: Tee-Häppchen**
 - **Traditionelle Sandwiches**
 - **Süße Brötchen**
 - **Verführerisches Naschwerk**

1. Wahrhaft ladylike: Die Tradition des Fünf-Uhr-Tees

Der Weg zum Himmel führt an der Teekanne vorbei.

(Englisches Sprichwort)

Kurioserweise waren es die englischen „Coffee Houses“, in denen ab dem 17. Jahrhundert auch Tee ausgeschenkt wurde und die das exotische Getränk in allen Gesellschaftsschichten verbreiteten. Coffee Houses waren beliebt: 1652 wurde das erste in London eröffnet, 50 Jahre später gab es in der Hauptstadt bereits an die fünfhundert, die immer mehr zu Zentren des gesellschaftlichen Lebens avancierten. Hier traf man sich bei einer Tasse Tee, Kaffee oder Branntwein, las Zeitung und verzehrte dazu pikante oder süße Kleinigkeiten. 1706 eröffnete Thomas Twining, Gehilfe eines Teehändlers, das erste „Tea House“, das ausschließlich Tee ausschenkte. In Tea Houses waren auch Frauen willkommen.

Tee erlebte im 18. Jahrhundert einen regelrechten Boom, der Konsum verdoppelte sich mehr als einmal. Neben den Coffee und Tea Houses gab es „Tea Gardens“. In betont romantischen Vergnügungsparks konnte nach der Entrichtung eines Eintrittsgeldes so viel Tee getrunken werden, wie man wollte. Dazu spielte man Cricket und verlustierte sich im Grünen.

Im 19. Jahrhundert änderte sich im Zuge der Industriellen Revolution der Tagesablauf vieler Engländer: Das Lunch, das die Männer nun vermehrt in ihren Clubs einnahmen, gewann an Bedeutung, das Dinner, das bisher in den frühen Abendstunden eingenommen worden war, verschob sich um zwei Stunden auf 20 oder 21 Uhr. Um die langen Stunden des Nachmittags zwischen Lunch und Dinner zu überbrücken, führte Anna, Herzogin von Bedford, 1840 die bis heute beliebte Tradition des „Afternoon tea“ ein. Sie lud einige Freundinnen zum Tee und ließ dazu Brot und Butter reichen. Der Nachmittagstee war geboren, der besonders in den gehobenen Schichten zu einer festen Institution wurde und bis heute für Lebensart, Geselligkeit und guten Geschmack steht.

Der Fünf-Uhr-Tee wurde zu einer Philosophie, die sich ständig verfeinerte und bis heute erhalten blieb: Die Kleidung sollte elegant, aber bequem sein und nicht einengen. Der Tee wird stilecht in feinen Porzellan- oder Silberkannen serviert, am besten von den Töchtern des Hauses, die dadurch ihre Gesellschaftsfähigkeit unter Beweis stellen. Aus den gebutterten Toasts der Herzogin von Bedford wurden schon bald raffinierte „Finger-Sandwiches“, unverzichtbar für jede gepflegte Teestunde. Sie müssen mundgerecht geschnitten und gut mit zwei Fingern zu halten sein. Dazu werden „Shortbread“, buttriges Sandgebäck, sowie „Scones“, Teekuchen, gereicht, vorzugsweise mit „Clotted Cream“ (stichfeste Sahnecreme) und Erdbeermarmelade bestrichen. Den Abschluss eines stilvollen Nachmittagstees bilden Konfekt und kandierte Früchte.

Durchschnittlich trinkt der Engländer sechs Tassen Tee pro Tag. England gilt nach China und Irland als drittgrößte Teenation der Welt. Der moderne Tagesablauf lässt jedoch einen ausgedehnten Nachmittagstee nur noch selten zu. Die großen Hotels in London wie das Ritz oder das Savoy halten die Tradition allerdings bis heute hoch. Inmitten der Metropole kann man beim Afternoon Tea eine Auszeit vom Großstadtrummel nehmen und herrschaftlich längst vergessene Zeiten wieder aufleben lassen.

1. Dos and Don'ts: Tee-Etikette

Tee zu servieren, zeugt von Geschmack für das Erlesene, denn Tee macht gesellig und höflich, er ist anregend und bescheiden.

John Galsworthy

- Schenken Sie bei einer Einladung zum Tee niemals selbst ein. Als Gast lassen Sie sich servieren.
- Hantieren Sie vorsichtig mit dem Teelöffel. Beim Umrühren sollten keine klirrenden Geräusche zu hören sein.
- Halten Sie den Henkel der Teetasse nur mit Daumen und Zeigefinger.
- Die Tasse wird mitsamt der Untertasse etwa auf Kinnhöhe gehalten, so müssen Sie die Tasse beim Trinken nur etwas von der Untertasse abheben.
- Trinken Sie den Tee in kleinen, vornehmen Schlucken. Geräuschvolles Schlürfen ist absolut tabu.
- Teekuchen wird nicht aufgeschnitten, sondern gebrochen.
- Während des Tees sollten Sie nicht rauchen. Der Rauch beeinträchtigt das Aroma des Tees.

4. Nicht mehr als ein Fingerbreit: Tee-Häppchen

Traditionelle Sandwiches

Thank God for tea! What would the world do without tea! How dit it exist? I am glad I was not born before tea.

Sydney Smith

- Pikanter Gurken-Dill-Sandwich
- Sandwich „Englischer Hase“ (mit Cheddar, Rotwein und Senf)
- Höllisch scharfer Schinkentoast
- Sandwich mit Eiermayonnaise
- Tomaten- oder Kresse-Sandwich
- Lachs-Meerrettich-Sandwich
- Sandwich blau-weiß (mit Roquefort, Walnuss, Birne)

Süße Brötchen

"Möchtest du gleich ein Abenteuer erleben oder lieber erst Tee trinken?", fragte Peter. "Zuerst den Tee!", sagte Wendy schnell.

James Matthew Barrie , Peter Pan

- Scones mit oder ohne Rosinen
- Teebrötchen
- Englische Muffins
- Früchtekuchen
- Orangen-Plätzchen
- Wärmendes Gewürzbrot (Ginger-Bread)
- Sandtaler mit braunem Zucker (Short-Bread)

Verführerisches Naschwerk

Ich war kürzlich zu Gast bei Baron Alfred de Rothschild in seinem Schloss in Seamore Place. Fröhlich schob ein livrierter Diener einen riesigen Servierwagen in mein Zimmer und fragte: „Wünschen Sie Tee oder einen Pfirsich, Sir?“ Ich wählte Tee. Darauf die zweite Frage: „Chinesischen, indischen oder Ceylon-Tee, Sir?“ Ich entschloss mich für indischen Tee, und er fragte weiter: „Mit Zitrone, mit Sahne oder mit Milch, Sir?“ Ich wählte Milch, aber er wollte nun wissen, von welcher Rinderrasse: „Jersey, Hereford oder Shorthorn, Sir?“ Niemals habe ich besseren Tee getrunken.

(Cecil Roth)

- Zitronen-Soufflé
- Kalte Orangensuppe
- Leichte Erdbeerküchlein
- Brownies
- Minced Pie
- Schokoladen-Eclairs
- Kandierte Früchte

Rezeptbeispiele:

Pikanter Gurken-Dill-Sandwich

1 TL gehackter Dill
2 EL weiche Butter
6 dünne Toastbrot-scheiben
½ Gurke, in dünne Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer

Den Dill unter die weiche Butter mischen und dabei leicht salzen. Die Rinde des Toasts entfernen und alle Scheiben mit der gesalzenen Gewürzbutter bestreichen. Drei Scheiben mit Gurken belegen, nach Geschmack würzen und mit den restlichen Toasts bedecken. Den Sandwich diagonal in vier kleine Dreiecke schneiden.

Tipp: Bestreuen Sie die grünen Gurken mit frisch gemahlene bunten Pfefferkörnern. Besonders dekorativ!

Kalte Orangensuppe

½ l Orangensaft
125 ml Weißwein
75 g Zucker
1 EL Speisestärke
1 filetierte Orange
1 Paket TK-Himbeeren
1 Schnapsglas Orangenlikör
500 g Vanilleeis

Orangensaft und Weißwein aufkochen; den Zucker und die Speisestärke kalt anrühren, zur kochenden Flüssigkeit geben und alles einmal aufwallen lassen. Die Orangenstückchen untermischen. Die gefrorenen Himbeeren mit dem Likör beträufeln, in kleinen Schälchen anrichten und mit der Suppe übergießen. Das Vanilleeis als Verzierung in die Mitte der Suppe setzen. Besonders erfrischend an heißen Sommernachmittagen!