



## Kleine Tee-Kunde

Hamburg, 28. Februar 2015. Tee beflügelt seit Jahrhunderten den menschlichen Geist. Ein guter Tee lässt uns den Lärm und die Eile der Welt vergessen, denn kein anderes Getränk bietet dem Genießer zu jeder Zeit genau das, was ihm am besten tut. Tee beruhigt oder belebt, man kann ihn in Gesellschaft oder ohne genießen, in dunklen wie in hellen Stunden und gesund ist er auch.

Heute ist er aktueller denn je und weltweit fester Bestandteil moderner Lebensart. Wo immer Tee in den vergangenen Jahrhunderten neue Kontinente eroberte, brachte er die Menschendazu, seinen Genuss zu kultivieren. Was zu Beginn in Europa vor allem in Teegärten und Teehäusern stilvoll zelebriert wurde, findet sich heute bei Liebhabern im Privaten ebenso wie in der internationalen Spitzengastronomie. Der „Teamaster“ reicht dem Gast die Teekarte mit erlesenen Sorten. Längst ist es nicht mehr ungewöhnlich, ein exklusives Gericht zusammen mit einer Tasse edelstem Gyokuro zu genießen. In vielen Ländern macht Tee zunehmend selbst modernen Kaffeevariationen Konkurrenz.

Lange Zeit war Tee ein sehr teures Gut, das nur bessergestellten Kreisen der Gesellschaft vorbehalten war. Heute ist Tee weltweit nach Wasser das meist konsumierte Getränk. Tee entwickelt sich immer stärker zum modernen Lifestyle-Produkt.

## Afternoon Tea – High Tea

Der **Afternoon Tea**, der zwischen 15 und 17 Uhr serviert wird, verspricht Köstlichkeiten wie Fingersandwiches mit extravagantem Belag, ausgewähltem Fingerfood sowie Scones mit Sahne und selbst gemachten Marmeladen und anderen süßen Leckereien.

Anna, Herzogin von Bedford, war die Zeit zwischen dem frühen English Breakfast und den den Soupers spät am Abend zu lang. Sie ließ sich – im frühen achtzehnten Jahrhundert - erst heimlich aus der Küche – „downstairs“ (so nennen die feinen Briten die Dienstbotenbereiche) – ein gut gefülltes Tablett nach „upstairs“ bringen, wo Lord und Lady herrschten. Dann aber gesellten sich ihre Freunde dazu. Der Afternoon Tea war geboren, zog aus dem herzoglichen Boudoir in den Salon und wurde gesellschaftsfähig.

Anders als beim **Afternoon Tea** geht es beim **High Tea** in der britischen Teekultur etwas opulenter zu. Zwischen 17 und 19 Uhr serviert man zum Tee eine Mahlzeit mit verschiedenen kalten Zutaten wie Braten, Huhn, Gemüse und Salaten sowie Früchten und Kuchen. Der High Tea wird meist nur zu besonderen Anlässen – z. B. wenn Gäste eingeladen sind – serviert.



## Etikette Trainer International

### **Die Zubereitung**

Korrekt wird Tee folgendermaßen aufgebraut: immer zuerst den Tee in die Kanne, dann das heiße Wasser aufgießen. Anschließend kann man bei Bedarf, passend zur jeweiligen Teesorte, mit Milch, Zucker, etc. verfeinern:

- Weiße Zuckerarten passen zu allen Tees
- Brauner Kandis aufgrund seines karamelligen Geschmacks nur zu schwarzen, kräftig malzigen Sorten
- Milch passt zu Assam, Ceylon-Tee und Chai. Leichte und feine Tees genießt man besser ohne Milch.
- Flüssige Sahne wird nur zu echtem Ostfriesen-Tee gereicht.

Zeichen: 2.916 Zeichen inklusive Leerzeichen

*Redaktion: Guter Stil und Etikette in Tourismus, Hotellerie & Wirtschaft, Maria Radinger, Imme Vogelsang, iv-imagetraining*

### **ETI: Etikette Trainer International**

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.