

LIFESTYLE



Waadtländer Alpen – ein Geheimtipp für Schlittler, Skifahrer und Snöber. > 43

It's tea time

Ob mit Fingersandwiches, Scones oder Cakes: Der Afternoon Tea erobert die Gastroszene

Eine Etagere, bestückt mit kleinen Sandwiches, Süssigkeiten und Teesorten – das braucht es, um Liebhaber des Afternoon Tea zu entzücken. Das Gesellschaftsereignis findet auch hierzulande wachsenden Zuspruch.

VON CHRISTIAN MEYER

Erfind ihn Catherine of Bragança oder Herzogin Anna von Bedford? In England, und das ist «very british», streitet man sich gerne über die Entstehung des Afternoon Tea. Und wie man weiss, verbrämt man auf der Insel die Entstehung von Traditionen auch gerne mit allerlei Legenden.

Als gesichert gilt: Es war Catherine, die portugiesische Infantin Catarina de Bragança, die im Jahr 1652 neben einem enormen Vermögen als Mitgift auch Tee aus dem Asienhandel an den englischen Königshof brachte. Der Ursprung des Afternoon Tea wird aber öfter der Herzogin von Bedford zugeschrieben. Im frühen 19. Jahrhundert wurde in Adelskreisen mittags nur eine kleine Mahlzeit eingenommen. Deshalb soll sich Herzogin Anna einst am späteren Nachmittag bei ihrem Butler über ein flaves Gefühl im Magen beklagt haben, worauf sie sich Tee und Gebäck in ihr Boudoir auf ihrem Herrschaftssitz bringen liess.

DER AFTERNOON TEA als nachmittägliches Gesellschaftsereignis wurde von der Adelsschicht begeistert aufgenommen. Damals war der Afternoon Tea der Oberschicht vorbehalten, doch heute hält sich nahezu ganz Grossbritannien daran. Wandert der Uhrzeiger nachmittags gegen fünf Uhr, geht ein Ruck durch die Nation. Man rüstet sich für die nachmittägliche Teestunde, im trauten Heim in bescheidenerem Rahmen ebenso wie an den prestigeträchtigsten Orten der Insel wie im obersten Stockwerk des Londoner Luxuskaufhauses Fortnum & Mason etwa.

Ob in einfacherem Rahmen oder in der Luxusausführung, fester Bestandteil des Angebots sind stets Fingersandwiches. Dazu werden allerlei Süssigkeiten serviert, die nach Ort und Jahreszeit variieren. Meist wird in einer dekorativen Etagere angerichtet, damit sich die Gäste nach Lust und Laune selbst bedienen können. Detailtreue schafft die besondere Atmosphäre: Weisses und braunes Würfelzucker mit stilechter Silberzange gehören ebenso dazu wie feines, mit Blumenmotiven und Goldrand ver-



Etagere mit Patisserie und Gurken-sandwiches. ISTOCKPHOTO

ziertes Porzellan. Englische Gäste sorgen schon seit den Anfängen des Tourismus für die Verbreitung des Afternoon Tea in aller Welt. Selbstredend auch in der Schweiz. So halten sich Grand Hotels in mondänen Kurorten wie Gstaad und St. Moritz schon lange an diese Tradition. Doch auch in Zürich und Basel scheint das Interesse bei einer gut betuchten Kundschaft geweckt.

IM BASLER HOTEL Trois Rois beispielsweise serviert Barchef Thomas Huhn im Winter täglich bis zu 50 Gästen einen reichhaltigen Afternoon Tea, der dem Ruf des Luxushotels entspricht. Auch an den besten Adressen Zürichs, etwa im Hotel Eden, wird Afternoon Tea täglich nach britischem Vorbild kredenzt; das Dolder Grand beschränkt sich laut F&B Manager Oliver Moritz auf die Winterwochenenden von November bis Februar. «Bei uns wird das traditionelle Angebot «Dolder-like» neu interpretiert und entsprechend ergänzt», sagt der Hotelfachmann. So werden in der Hotellobby, zu Harfenklängen am Kaminfeuer Roastbeefsandwiches mit Senfcreme, Eier-sandwiches mit Schnittlauch, Karotte und Sakurakresse, Lachssandwiches mit

Dillcreme, Gurke und Meerforellenrogen und Thunfischtatar auf Pumpenröckel mit Wasabigelee aus der Sterneküche aufgetragen. Die Dolder-Pâtisseries steuern kleine, feine Cheesecakes mit Früchten, Schokoladen-Brownies mit Canache-Überzug sowie diverse saisonale Fruchttartelektes bei. Das nachmittägliche Vergnügen im Dolder schlägt mit 59 Franken pro Person zu Buche; wer es noch eine Spur exklusiver mag, ordert den «Grand Afternoon Tea» – gelegentlich auch als «Royal Afternoon Tea» bezeichnet – zu 72 Franken, ein Glas Champagner inklusive.

IM GEGENSATZ ZUM Dolder-Angebot darf bei einem klassischen Afternoon Tea das Cucumber Sandwich nicht fehlen. Ergänzt wird der pikante «erste Gang» der Zeremonie traditionellerweise mit Eierkresse-, Lachs- und Schinken-Sandwiches. Man fährt fort mit Scones, einem süsslichen Gebäck, die übrigens auch im Dolder Grand serviert werden. Scones werden lauwarm mit Clotted Cream (dickem Rahm, der Crème de la Gruyère ähnlich) und Erdbeermarmelade gegessen. Ferner zieren die Etagere meistens Minipatisserie wie Lemonpies,

Shortbread, Schokolade-Muffins und je nach Saison auch Fruchttörtchen. Dazu werden in der Regel mehrere exklusive Sorten Tee serviert. Im Gegensatz zu der reichhaltigen Variante versteht man unter «Cream Tea» die bescheidenere Ausführung des Afternoon Tea, oft nur mit Scones, Clotted Cream und Marmelade serviert. Gelegentlich hört man auch den Ausdruck «Low Tea». Damit wird auf die Bewirtung der Gäste auf Sofas an niederen Salontischen hingewiesen. Als «High Tea» schliesslich wird die traditionelle Abendmahlzeit mit Tee bezeichnet, welche in Arbeiterkreisen am Familientisch aufgetragen wird.

Werden sich hierzulande auch breitere Schichten für den Afternoon Tea erwärmen? Die Zeichen stehen gut, drängen doch auch Catering-Unternehmen in die Marktlücke. Sei es ein Familienanlass, Apéro, eine Brautparty, Vernissage oder ein Treffen vor einem Konzertbesuch – der Afternoon Tea lässt sich an viele Gegebenheiten anpassen. Und wie sagte doch schon der englische Schriftsteller Henry James: «Es gibt nur wenige Stunden im Leben, welche angenehmer sind als die Stunde, welche man dem Geniessen eines Afternoon Tea widmet.»

ENTKORKT

UNTER UNS WEIN-KELLERN

«Keller» ist eigentlich kein so seltener Name. Und dass jemand, der «Keller» heisst, sich mit Wein beschäftigt, liegt fast auf der Hand. Umso wichtiger ist der Vorname, wenn es nicht zu Verwechslungen kommen soll. Deshalb sei ein für alle Mal gesagt: Ich bin nicht der Peter, der zwar auch regelmässig in einer Sonntagszeitung schreibt, aber nicht in dieser hier. Und ich bin auch nicht der Keller, der auf die Frage «Wein?» mit einem ebenso lesenswerten wie liebenswürdig aufgemachten Büchlein antwortet (www.nzz-libro.ch). Aber Peter Keller und ich sind gute Kollegen, telefonieren und degustieren immer wieder einmal miteinander. Und gelegentlich erhält sogar der eine aus Versehen die Post vom anderen. Kaum erstaunlich, dass wir auch beim Wein unsere Vorlieben teilen. Beide lieben wir Bordeaux über alles. Deshalb entkorke ich heute einen Cru Bourgeois, den Peter als preiswertes Médoc-Gewächs sehr schätzt. Und ich natürlich auch. Wir befinden uns in guter Gesellschaft: Georges Pompidou soll ihn jeweils als einen seiner Lieblingsweine im Élysée-Palast kredenzt haben.

CHâteau Poujeaux 2010 leuchtet in sehr dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren, Veilchen mit Vanillenoten, hat einen fast schon üppigen Körper mit saftiger Säure, sehr kräftigem, aber gut integriertem Tannin und langem Abgang. Peter Keller hält ihn für «etwas modern und schon fast zugänglich». Und er hat recht. Mit dem früheren finessereichen Poujeaux hat der heutige Powerwein wenig gemein. Die Wende kam 2008, als Philippe Cuvelier von Clos Fourtet in Saint-Émilion das Weingut von der Familie Theil übernahm. Die Coop-Website meint dazu lakonisch: «Man kann dem Wein technisch nichts vorwerfen, doch Freunde des alten, geschmeidigen, (femininen) Poujeaux-Stils werden sich umgewöhnen müssen.» ANDREAS KELLER



CHÂTEAU POUJEAUX 2010

Produzent: SCEA Château Poujeaux, Moulis-en-Médoc (F)
Herkunft: Bordeaux
Appellation: Moulis AOC
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2020
Passende Gerichte: Magret de canard, Entrecôte, Carré d'agneau
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Coop City und Coop Megastores oder Coop, Thiersteinerallee 14, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 66, www.coopathome.ch, Fr. 32.50

AUFGETISCHT

Ein Stück Weilerkultur

MILCHHÜSLI DEGERMOOS, LENGNAU AG

Wer vom Siggenberg herkommend durch Degermoos spaziert, trifft am Wochenende im Weiler oberhalb von Lengnau häufig auf eine gemütliche Runde beim ehemaligen Milchhüsl. Die einstige Begegnungsstätte der Degermooser Landwirte ist heute sozusagen die Dorfbeiz, gerne besucht auch von Auswärtigen. Trotz umgebautem Interieur hat die Gaststube immer noch das Flair von früher: Die Milchkanne als Hocker und die Deckel als Lampen erinnern noch an die ursprüngliche Funktion des Häuschens. Und auch die Original-Milchwaage hängt noch an der Decke. Bei schönem Wetter sitzt man auch gerne vor dem 2004 eröffneten Beizli. Die Karte von Jutta Jeggli ist klein und mit einfachen Gerichten wie Rossschwein, Chässchnitten und herrlichen Kuchen und Torten.

Wir setzen uns an einem regnerischen Herbstabend ins Milchhüsl und bestellen Fondue (Fr. 20.-), das je nach Wunsch mit Brot, Kartoffeln und Birnen serviert wird, es ist feinwürzig und verschwindet im Nu. Dazu ein Fondue-Tee (Fr. 4.-, Grüntee mit Pfefferminze) oder ein Wildschwein-Bier (Fr. 4.50). Natürlich kosten wir auch vom Kuchen, eine himmlische Himbeerquarktorte (Fr. 4.50). SILVIA SCHAUB



Jutta Jeggli vom Milchhüsl Degermoos, Degermoos 210, Lengnau. Telefon 079 351 99 67, www.milchhuesli.com. Geöffnet: Fr 17–24 Uhr, Sa 16–24 Uhr, So 11–20 Uhr. Letztes Wochenende im Monat geschlossen.

KÜCHE Einfache Gerichte, Fondue
SERVICE Nett und unkompliziert
AMBIENTE Charmant und gemütlich
PREISE Günstig

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Bei einem Besuch eines Freundes begrüsst mich seine mir unbekannt Ehefrau erst 15 Minuten nach meinem Eintreffen. Ist das taktlos?

Gut möglich, dass dies bei Ihnen als Besucher den Anschein macht, dass Sie nur halb willkommen sind. Dass die Ehefrau erst später dazugestossen ist, könnte jedoch aus reiner Höflichkeit geschehen sein. Vielleicht wollte sie Ihnen und ihrem Ehemann erst ein paar Minuten alleine gönnen, um sich ungestört unterhalten zu können. Damit keine Missverständnisse entstehen, empfehle ich, dass zur Begrüssung beide Personen anwesend sind, der Gast vorgestellt wird und sich die Ehefrau später zurückziehen kann, wenn das gewünscht ist. So können sich dann die Herren nach dem Essen zum Beispiel über geschäftliche Belange nach Herzenslust austauschen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch