



Und was ist mit Tee?

Jeder hat sich schon mal über Ostfriesen lustig gemacht. Dabei könnte man sie sich – zumindest was den Genuss von Tee angeht – zum Vorbild nehmen: Mindestens fünfmal am Tag trinken sie ihre Ostfriesenmischung. Und das aus gutem Grund: Tee ist gesund, anregend und gut für die Stimmung. Und überhaupt: Wer hat eigentlich gesagt, dass man beim Kaffeeklatsch nur Latte macchiato und Co trinken darf?

TEXT: JAN KAHL; FOTO: LISA DREWES

Sieht man mal von den Ostfriesen ab, die im Jahr an die 290 Liter Tee konsumieren und damit neben Ländern wie Kuwait, Irland, und der Türkei zu den absolut führenden „Teevölkern“ der Welt gehören, spielt das Aufgussgetränk bei den Deutschen noch immer eine Nebenrolle: Gerade mal an die 26 Liter Tee trinkt der gemeine Bundesbürger pro Jahr. Zum Vergleich: Der Kaffeeverbrauch liegt für den gleichen Zeitraum mit geschätzten 165 Litern um ein Vielfaches höher. Alltagsspritze Koffein!

Dabei wirken auch grüne und schwarze Tees anregend: Das dem Koffein verwandte Theobromin wird zwar langsamer freigesetzt, dafür hält die Wirkung länger an. Und es soll nicht nur anregend, sondern auch stimmungsaufhellend wirken – perfekt bei Winterdepression. Oder gegen Frühjahrsmüdigkeit.

Tee kann sogar noch etwas: Seine Gerbstoffe, die sich nach längerer Ziehzeit lösen, beruhigen Magen und Darm.

Für den optimalen Teegenuss, ob beruhigend oder anregend, werden die losen Blätter direkt in die Teekanne gegeben. So können sie sich ausdehnen und ihren Geschmack voll entfalten – Filter oder Teeeier sind da eher kontraproduktiv. Die Blätter werden mit kochendem (schwarzer Tee) oder mit 65 bis 75 Grad Celsius heißem (grüner Tee), am besten gefiltertem Wasser übergossen. Während der Tee drei bis fünf Minuten zieht – je nachdem, ob er anregen oder beruhigen soll, bleibt die Kanne mit einem Deckel verschlossen.

Wie die Japaner ihre traditionellen Teezeremonien und die Engländer ihre Teatime haben auch die

Friesen ihre ganz bestimmte Art, Tee zu trinken: Zu allererst kommt ein Stück Kandis in die Tasse, dann wird der Tee eingeschenkt und zum Schluss ein bisschen ungeschlagene Sahne dazugegeben. Umrühren ist verboten! So schmeckt man erst das Sahnewölkchen, dann den herben Tee und schließlich den süßen Boden. Bis zu fünfmal täglich trinken Ostfriesen ihr so zubereitetes Tässchen, meist eine Mischung aus nordostindischen Assam-Tees.

Bevor der Tee – auf welche Weise auch immer – zubereitet werden kann, muss er oft erst ein kleines Nadelöhr passieren: den Hamburger Hafen. Er gilt weltweit als einer der wichtigsten Umschlagplätze für Tee. Und die Speicherstadt war die Keimzelle dafür. Dort, in historisch passender Umgebung, liegt auch das Wasserschloss. Mit jeweils einem Brü-

Von vanillig bis nussig: Im
Wasserschloss stehen über
250 Teesorten zur Auswahl

ckenzugang links über das Holländischbrookfleet und rechts über das Wandrahmsfleet, macht das Café und Teekontor seinem Namen alle Ehre. Wo früher Windenwächter für die Wartung der Speicherwinden zuständig waren, befindet sich heute ein fast schon verwunschenes Idyll.

Herzstück des Ganzen ist das Teekontor im vorderen Bereich des unter strengen Baumaßnahmen komplett sanierten Gebäudes. Über 250 Sorten stehen dem interessierten Teetrinker dort zur Auswahl. Soll's eher cremig-vanillig wie der schwarze Tee „New York Breakfast“ sein oder doch lieber fein und mit einem leichten Röstcharakter wie der chinesische „Genmaicha“, ein grüner Tee. Mild-nussig? Dann ist „Oolong“ zu empfehlen. Und natürlich gibt's auch die komplette Palette an Rotbusch-, Kräuter- oder Früchtetees.

Die Preisliste sollte man beim Besuch im Teekontor dabei stets im Auge behalten. Denn, auch wenn der geschätzte Durchschnittspreis zwischen 5 und 6 Euro pro 125g liegt, gibt's nach oben kaum Grenzen: So kostet zum Beispiel der grüne Tee „Earl Grey Phoenix Pearls“ (Bergamotte mit Jasmin) stolze 18,75 Euro für 125g, der frische, feinerbe und fruchtige „Gyokuro Asahi“ aus Japan bringt es sogar auf 29,50 Euro für die gleiche Menge. An den süßlich-milden „Original Premium Matcha“ kommt aber auch der nicht heran – 24,80 Euro kostet hier die 30g-Dose. Kaum vorstellbar, dass Küchenchefin Irina Berggreen den in die Panade für das „Schnitzel Wiener Art“ untermischt.

Grundsätzlich kommt im Café vom Wasserschloss der Tee nicht nur in die Tasse, sondern wird auch zum Kochen verwendet. „Wir backen ein Brot, das kriegen Sie hier als Bruschetta und auch als normales Tischbrot, das ist mit grünem Tee versetzt“, erklärt Silke Sasse, Marketingchefin im Wasserschloss. „Fürs Dressing kann man Tee zudem sehr stark aufkochen und mit einarbeiten. Gleiches gilt für Saucen. Es gibt einen Tee, Lapsang Souchong, das ist ein schwarzer Tee, der hat ein ganz, ganz starkes Raucharoma und eignet sich dadurch hervorragend für Barbeque-Saucen oder Marinaden“, so die leidenschaftliche Teetrinkerin.

Kurzum: Beim Tee ist (fast) alles erlaubt, was am Ende schmeckt oder Spaß macht. Doch es gibt auch Grenzen. Stichwort: Bubble Tea. „Generell sind wir der Meinung, mit Tee muss experimentiert werden“, so Silke Sasse. „Bubble Tea ist allerdings eine relativ spezielle Nummer, weil dort dem Tee viele Sachen zugeführt werden, die gar nicht mehr natürlich sind. Tee transportiert auch immer so ein bisschen die Message: Tee tut mir gut, ich tue was für mich und mein Wohlbefinden. Der Bubble Tea hingegen ist eher eine Modeerscheinung, wo mit künstlichen Aromen, Zusätzen und Kügelchen dem Tee was zugeführt wurde.“ Das hat für echte Teekenner dann nicht mehr viel mit Genuss zu tun. Selbst den Ostfriesen käme so etwas nicht in die Tasse.

Wasserschloss: Dienereihe 4 (Speicherstadt), Telefon 55 89 82 640, Mo-So 10-22 Uhr, www.wasserschloss.de

WEITERE TEESPEZIALISTEN

Golden Temple Teehaus: Vom Darjeeling Pusingbing über Grüntee-Espresso bis zu traditionellem Rauchtee – im Golden Temple gibt es Tee aus aller Welt und in den verschiedensten Mischungen. In der Küche des Teehauses wird ausschließlich yogisch-ayurvedisch gekocht, alle Speisen und Tees sind biozertifiziert.

Grindelallee 26 (Rotherbaum), Telefon 18 16 45 00, Mo-Sa 9-20.30, So 11-20.30 Uhr, www.gt-teehaus.de

Lühmanns Teestube: Die englische Teestube ist ganz wunderbar großmütterlich eingerichtet: Feine alte Möbel stehen in mehreren kleinen Räumen, die Wände sind voller alter Fotografien und Gemälde. Unbedingt sollte man hier zum Tee (45 Sorten) den Klassiker „Cream Tea“ probieren: Scones mit Clotted Cream und Marmelade. Ansonsten kann man bei Lühmanns auch hausgemachte Kuchen kosten, Frühstück und sich an feinen vegetarischen Gerichten laben. Das alles bekommt man übrigens den ganzen Tag über.

Blankeneser Landstraße 29 (Blankenese), Telefon 86 34 42, Mo-Fr 9-23, Sa 9-18, So 10-23 Uhr, www.luehmanns-teestube.de

Meßmer Momentum: Vom Museum bis zum Shop – hier dreht sich alles um den Tee. Sogar die Sessel in der Lounge ähneln weißen Teetasen ... Eine Reise durch die jahrtausendealte Geschichte des Getränks bietet das Museum. Mit Blick auf den Hafen und die Magellan-Terrassen offenbart sich die Lounge als Fest für die Sinne: neben der riesigen Auswahl an über 70 verschiedenen Teekreationen werden auch delikate angerichtete Snacks – Teegebäck, Mini-Macarones, Sandwiches oder Sushi angeboten. Um das Angebot komplett zu machen, werden nicht nur Teeschulungen organisiert, sondern auch verschiedene Events: „Le Moment“ verbindet Tee-genuss mit Chillout-Klängen von Raphaël Marianneau, Kammermusik von den Hamburger Symphonikern gibt es bei der „Tea Time & Klassik“, bei „Piano Moments“ sitzt Marcus Loeber am Klavier und bei den „Literarischen Momenten“ besuchen Literaturhaus-Chef Rainer Moritz und Annemarie Stoltenberg das Meßmer Momentum.

Am Kaiserkai 10 (HafenCity), Telefon 73 67 90 00, Mo-So 11-20 Uhr, www.messmer.de

Samova Tee-Lounge: Neben einem Lager und einem eigenen Labor gibt es in dem Teespeicher auch eine kleine Probiertube, in der man von Tea-Jays beraten wird und die ungewöhnlichen Kreationen – von Peaceful Krauts bis zu Team-Spirit – kostenlos testen kann. Einmal im Monat lädt Samova zum Tanztee ins Thalia in der Gaußstraße mit Live Bands und natürlich Tee (nächster Termin: 17. Februar).

Hongkongstraße 1 (HafenCity), Telefon 85 40 36 40, Mo-Fr 9-18, Sa, So 12-18 Uhr, www.samova.net

Tea Corner: Hier hat man die Qual der Wahl: Über 300 Sorten bietet der kleine, seit Jahrzehnten bestehende Laden in Eppendorf. Und weil drinnen alle Ecken allein dem Tee gehören, sitzt man bei Tea Corner draußen. Echte Teetrinker lassen sich aber auch bei klirrender Kälte davon nicht abhalten.

Lenhartzstraße 17 (Hoheluft), Telefon 47 31 31, Mo-Sa 10-18.30, 9-13 Uhr

Die süße Verführung



Sie finden uns:

Lutterothstraße 9-11 · 20255 Hamburg

Osterstraße 176 · 20255 Hamburg

Langenfelder Damm 75 · 20255 Hamburg

Warnstedtstraße 28-32 / Halle 6 · 22525 Hamburg

Tel.: 040/600 39 09-0
www.kleine-konditorei.com

