



ILLUSTRATION: TISHK BARZANJI

Hoch die Tassen

Anderswo wird der Tee genuss seit Jahrhunderten zelebriert, doch Deutschland ist immer noch eine Bastion der Kaffeetrinker. **Katharina Cichosch** weiß, wo man dieses kulturreiche Gebräu am besten kennenlernt.

„Tee begann als Medizin und entwickelte sich zum Getränk“, eröffnete Kakuzo Okakura sein berühmtes Essay „The Book of Tea“, das der Japaner 1906 bei einem New Yorker Verlag veröffentlichte. Okakuras Schrift ist bis heute eine der wohl schönsten und besten, die je zum Thema publiziert worden sind, eine Ode an den Tee als „Tasse der Menschlichkeit“, aber auch eine kluge Analyse, wie sich die Faszination für jenes Heißgetränk im Laufe der Jahrhunderte immer wieder neue Formen suchte: Stets umrankte den Aufguss von Blättern der *Camellia sinensis* das Versprechen, mehr als nur Getränk zu sein.

Bis heute lässt sich nahezu alles, was mit Tee zu tun hat, auf zwei Schulen zurückführen: die chinesische Version, deren Ursprünge Jahrtausende zurückreichen, und die britische Variante, die das gesamte Königreich ab dem 17. bis 18. Jahrhundert eroberte. Grün und schwarz, getrocknet oder fermentiert, pur oder mit Sahne und Zucker und davon natürlich wiederum alle nur erdenklichen Schattierungen. Der halbfermentierte Oolong stellt eine Zwischenstufe dar, je nach Anbaugbiet, Anbauform, Verarbeitung und Erntezeitpunkt sind viele weitere Unterscheidungen möglich, die dann jeweils ihre spezifische Zubereitung erfordern. In Japan beispielsweise entwickelte sich eine ganz eigene Teekultur, unter anderem der heute weltweit beliebte pulverisierte Matcha. Streng genommen geht natürlich auch deren High Tea mit Teesorten aus Indien auf den chinesischen „tscha“ zurück – im Empire mochte man es dann aber schnell lieber fermentiert und mit kleinen Zugaben. Sagenumwoben war die anregende Wirkung des Aufgusses kontinenteübergreifend, und im Osten wie im Westen serviert man bis heute klassisch kleine Leckereien dazu: Herzhaftes

wie Dumplings oder Sandwiches, Süßes wie Reiskuchen oder Scones mit Clotted Cream.

„Tee besitzt weder die Arroganz von Wein noch das Selbstbewusstsein von Kaffee oder die einfältige Unschuld von Kakao“, lautet eines der meistzitierten Bonmots aus Okakuras Essay. Wo kann man dem so gepriesenen Heißgetränk heute am besten fröhnen?

Naturgemäß dort, wo der Tee nicht stiefmütterlich als traurige Alternative zum Kaffee behandelt wird: in einem Tearoom, Tea-House oder Teesalon, in Edinburgh oder London auch in einem der einschlägigen Grandhotels. Reservieren sollte man dort ebenso wie an diesem Ort: dem **Victoria & Albert Museum**, zu dem neben seiner weltberühmten Design-Sammlung drei Stilräume

„Tee besitzt weder die Arroganz von Wein noch das Selbstbewusstsein von Kaffee oder die einfältige Unschuld von Kakao.“

meinschließlich des wunderschönen Morris Rooms gehören – prächtige Kulisse für den „Queen Victoria’s afternoon tea“, der hier jeden Sonntag serviert wird (vam.ac.uk). Gut 500 Kilometer nordwestlich zelebriert man in Belfast den High Tea täglich und in allen nur erdenklichen Versionen, klassisch, vegetarisch oder glutenfrei – und natürlich stilvoll: Das **Merchant Hotel** befindet sich in den geschichtsträchtigen Räumen der ehemaligen Ulster Bank und ist das einzige Fünf-Sterne-Haus der Stadt (themerchanthotel.com).

Das chinesische Teehaus als traditioneller Treffpunkt kennt etliche Formen, in Peking genießt man anders als in Sichuan oder Hangzhou. Typische Zutaten sind herzhaftes Snacks und traditionelle Unterhaltungsdarbietungen. Bei Touristen beliebte Adressen

wie das **Huxinting Tea House** in Schanghai sind so wuselig, dass der Kalenderspruch vom Teetrinken zum Lärmvergessen endlich Sinn macht. Stellvertretend für zahlreiche überzeugende Neuinterpretationen sei hier nur das Café im Tokioter **Aman Hotel** genannt, in dem Pâtissier Yoshihisa Miyagawa ästhetisch Atemberaubendes aufs durchgängig schwarze High-Tea-Geschirr packt (aman.com).

Übrigens muss man keine Armada an Optionen mit verschiedenen Pflückungen, Terroirs und Reifungsgraden bereithalten, um sich als guter Anlaufpunkt für die Teezeremonie zu erweisen: In Ostfriesland beispielsweise findet man entlang der Küste etliche Adressen, die allein auf eine Hausmarke schwören. Ostfriesentee ist voll und kräftig, dem Löwenanteil an Assam-Blättern sei Dank. Dazu gehört unbedingt eine Portion besonders fetter Sahne, die traditionell nicht umgerührt wird. Während Ostfriesland nach wie vor die wichtigste Antithese zur Kaffeekulturation Deutschland darstellt, nimmt auch woanders die Anzahl an Teegeschäften und Cafés mit überzeugendem Angebot zaghaft zu. Frankfurt etwa hat mit dem **Phoenix Tea** schon seit vielen Jahren seinen eigenen Teesalon im taiwanesischen Stil (phoenixtea.de), mit knarrenden Holzdielen, Ikebana-würdigen Blumenarrangements und einer feinen Auswahl an Grüntees, zu denen man hausgemachte Kleinigkeiten wie Maniokkuchen und Sommerrollen isst.

Ob all die Kultivierung nicht der Liebe zu viel sei, diesen Vorwurf beantwortete Okakura schon vor einem Jahrhundert: Für den Außenstehenden möge der Hype um die Zeremonie wie das berühmte „ado about nothing“ wirken. Die Menschheit habe jedoch, so der Japaner, schon deutlich schlechtere Weisen gefunden, sich die Zeit zu vertreiben. •