



In edlen Silberkannen servieren die Londoner im Lanesborough Hotel ihren „Afternoon Tea“.

BILDER: ON

# Ein Fest der Sinne

Karl Kessab ist Londons einziger Tee-Sommelier. Er erkennt jeden Aufguss blind – und immer mehr Menschen wollen an seinem Wissen teilhaben. **VON JASMIN FISCHER**

Wenn nachmittags am Hyde Park die Rede ist von einem „komplexen Abgang“, von Kastanien-Aromen und einem erdigen Bukett, dann geht es keineswegs um Weine. Das Viertel ist der Himmel für Tee-Connaissseurs – und Karl Kessab ihr Gott des guten Geschmacks. Niemand braut seltene Sorten und Geheimrezepte so auf wie er, Londons einziger Tee-Sommelier.

„Zum Frühstück trinken Sie Kaffee?“, fragt Karl Kessab (42) ungläubig bis milde entsetzt. Es hilft ja nichts: Die Audienz beim Tee-Papst muss mit der Beichte der allergrößten Sünde beginnen. Zum Glück verzeiht Karl schnell und großmütig – die Erfahrung lehrt ihn, dass viele Kaffee-Junkies sich in nur zwei Stunden beim traditionell-britischen „Afternoon Tea“ bekehren lassen.

Als erster Tee-Sommelier an der Themse erkennt er jeden Aufguss

nur um wohltemperierten Tee, sondern um das Charisma einer alten Zeremonie und, wie ein Blick auf den Tisch zeigt, um Symmetrie und Perfektion.

## Die Gänge korrespondieren

Im Lanesborough, einem von drei Edelhotels am Hyde Park, in denen der Nachmittagstee als besonders schick gilt, schweben die Kellner lautlos mit einer dreistöckigen Etagere an den Tisch. Drei Gänge korrespondieren mit passenden Tees: Zum ersten, einer Hausmischung aus Darjeeling und Rosenblüten, finden sich um Punkt 16 Uhr auf dem untersten Teller Gurken-, Lachs- und Schinkensandwiches.

Gleich räumt der Sommelier mit jener Frage auf, die das Königreich seit jeher in zwei Fronten spaltet: Kommt die Milch oder der Tee zuerst in die Tasse? „Zuerst der Tee“, stellt er klar, „sonst kann man die Milch nicht angemessen dosieren.“ Die andere Variante stamme noch aus einer Zeit, in der das Porzellan so dünn war, dass die Tassen zersprungen wären, hätte man den heißen Tee zuerst eingeschenkt. Doch der Parcours durch Tassen und Etagere ist auch weiter gespickt mit Etiketten-Fallen. Die Sandwiches und warmen Teebrötchen isst man mit den Fingern, was sich komisch anfühlt, denn alle hier sind edel behandschuh – die Kellner und selbst die Griffe der kunstvollen Silberkannen.

Unter Karls Anleitung löffelt man „erst die ungesüßte Schlagsahne, dann die Marmelade und schließlich ein wenig selbst gemachte Zitronencreme“ auf die Scones. Dazu serviert der Kenner einen handverarbeiteten Weißen Assam-Tee, der nach Pfirsich duftet. „Nur zwei Kilogramm wurden davon hergestellt“,

schwärmt der Sommelier, „und ich habe sie gekauft, komplett.“ Karl ist in seiner Teeleidenschaft ziemlich kompromisslos: „Wir erwerben die allerbesten Tees nur aus einem einzigen Grund: Niemand sonst soll sie haben.“

Es bleibt der oberste Teller auf der Etagere, gefüllt mit Kuchen-Miniaturen. Für Karl ist es Zeit, die „Rose des Orients“ kommen zu lassen, eine der angeblich weltbesten Mischungen aus Sencha- und Gunpowder-Grüntees, versetzt mit Mohnblumen und Rosen. Für den Sommelier ist die „Rose des Orients“ wie ein Parfum, das einen „sanfter“ aufwachen lasse als Kaffee. Dieser letzte, augenzwinkernde Seitenhieb musste sein. Kessab ist zwar kein Tee-Snob und lobt sogar den Beutel-Tee aus dem Supermarkt, doch über die Vorzüge seines Lieblingsgetränks lässt er nicht mit sich diskutieren: „Tee ist so komplex wie Wein – nur ohne den Alkohol.“

## Geschäftsleute begeistert

Das Interesse an seiner Zeremonie im Lanesborough gibt ihm Recht: Am Wochenende ist das Vergnügen auf über einen Monat im Voraus ausgebucht. Doch nicht nur Touristen sind dem Geheimtipp der makellosen, englischen Teewelt auf der Spur. Immer mehr Geschäftsleute entdecken den „Afternoon Tea“ als Alternative zum dienstlichen Dinner. „Es ist angenehmer als ein Geschäftsessen“, sagt Kessab, „denn Tee beendet den Tag früher und auf einer beschwingteren Note.“ Mit rund 35 Euro dürfte das Edel-Event auch günstiger sein als so manche teure Weinflasche, die die Londoner Geschäftswelt sonst nach Feierabend leert – und auf jeden Fall exklusiver.

## Gebrüht oder gekocht?

Wer Tee trinken will wie auf der Insel, **übergießt seine Mischung nur mit heißem**, aber keineswegs kochendem Wasser. So empfehlen es auch die drei Hauptkonkurrenten des Afternoon Teas – **das Lanesborough Hotel, das Dorchester und das Mandarin Oriental**. Sie gelten als die besten Londoner Adressen für die Teezeremonie.

**3,5 Kilogramm Tee pro Kopf** gießt sich übrigens jeder Brite im Jahr auf.

Gelegenheiten gibt es genug: Statt Sektempfängen gibt es in konservativen Kreisen oft reine Tee-Empfänge.

Adressen, Tipps und Etikette im Internet unter: [www.tea.co.uk](http://www.tea.co.uk)



Tee-Sommelier Karl Kessab zeigt eine Auswahl seiner besten und hochpreisigen Tees, von denen er auch seine Kunden kosten lässt.

## HÄPPCHEN

### Kakao und Butterbrot

Die französische Nachmittagspause mit heißer Schokolade und gebuttertem Baguette ist wieder im Kommen. Das „goûter“, das ursprünglich Kindern vorbehalten war, die nachmittags von der Schule kommen, wird auch bei Erwachsenen immer beliebter. Mehrere traditionelle Tee-Salons in Paris haben sich bereits darauf eingestellt und bieten verschiedene Kakao-Sorten an. Anstelle der „tartine“ (gebuttertes Baguette) gibt es oft auch raffinierte Gebäckstückchen. Auf Facebook hat sich mittlerweile eine eigene Fan-Gruppe gebildet. Zudem sind kürzlich mehrere Rezeptbücher erschienen. *dpa*

### „Frisierte“ Muffins

Sie sind jetzt auch „der letzte Schrei“ in Deutschland: Cupcakes. Die kleinen Kalorienbomben – bei Kindern in den USA und in England schon länger beliebt, weil sie oft so bunt sind – gibt es nun auch bei „In“-Bäckereien zum Beispiel in Hamburg oder Berlin. Ein deutschsprachiges Backbuch für die „frisierten“ Muffins ist auch schon erschienen. Die Wochenzeitung „Freitag“ nannte Cupcakes kürzlich treffend „aufgemotzte Muffins mit Guss – pardon: „Frosting“. In der Tat: auf das „Frosting“ kommt es an. Während deutscher Zuckerguss aus Puderzucker und Zitrone besteht, wird das angelsächsische „Frosting“ aus Puderzucker und Butter oder Frischkäse angerührt. Mit „letzter Schrei“ könnte also durchaus auch der Laut gemeint sein, den mancher von sich gibt, wenn er nach dem Verzehr der süßen Dinger auf die Waage steigt. *dpa*

### Immer mehr Wok-Fast-Food

Kurz gebratenes Gemüse aus der halbkugelförmigen Pfanne schmeckt auch immer mehr Franzosen: Mehrere Wok-Fast-Food-Ketten haben sich in den vergangenen Monaten in Frankreich ausgebreitet. Die Läden sind etwas teurer als klassische Hamburger- oder Pizzaketten, aber sie kommen gut an. Zum Garen in der chinesischen Wok-Pfanne wird nur wenig Fett verwendet, das Gemüse bleibt knackig. Die Wok-Ketten ziehen vor allem weibliche Kunden an. *dpa*

### Tomaten erobern die Cocktails

New Yorks Barkeeper haben frische Tomaten als Bestandteil für ihre Cocktail-Kreationen entdeckt. Mit dem Rezept für die traditionelle Longdrink-Mischung Bloody Mary aus Tomatensaft und Wodka hat das nichts mehr zu tun, hat die „New York Times“ beobachtet. Für den „Greekito“ beispielsweise werden die leicht zerdrückten Tomaten mit Ouzo gemischt. „El Pomodoro“ dagegen ist ein raffinierter Drink aus Tomatenwasser, Cayennepfeffer-Öl und Mescal – serviert „on the rocks“. Wer mehr auf Wodka steht, sollte den „Crush“ probieren: der besteht aus grünen Tomaten, thailändischem Basilikum, Sirup und Wassermelonenstückchen. *dpa*

### Salat-Beete bis vor die Türe

Frischgepflückten Salat aus dem Garten wollen viele essen – Zeit, die Pflänzchen zu pflegen, zu gießen und Unkraut zu jäten haben aber vor allem Großstädter nicht. Findige junge Amerikaner in der Nähe von Boston bieten jetzt an, die Gartenbeete mitsamt Erde und Samen direkt nach Hause zu liefern. Damit sich niemand die Hände schmutzig machen muss, übernehmen sie auch gleich regelmäßig die Gartenarbeit. Je nachdem wie groß die Beete sind, kostet der Service 100 Dollar (rund 70 Euro) oder mehr, berichtete jetzt die Zeitung „Boston Globe“. *dpa*

### Wein im hauchdünnen Glas

Ein hauchdünnes Glas ist zum Wein-trinken besser geeignet als ein dickeres Glas. Die Weintemperatur werde dadurch weniger beeinflusst, erläutert Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut in Mainz. Aus ähnlichem Grund sollte auch der Stiel lang sein: Kann er ohne Schwierigkeiten mit Zeige-, Mittelfinger und Daumen gehalten werden, lässt sich vermeiden, dass die Hand den Wein erwärmt. Außerdem beeinflusst der Geruch der Hand dann auch nicht die Wahrnehmung der Weinaromen. *dpa*

ANZEIGE

**Walküre-Porzellan**  
3 Tassen kaufen, 2 bezahlen

**topf + pfanne**  
Alles für Küche und Herd

Q 2, 12 · Mannheim · Tel. 10 47 59  
[www.topfundpfanne.de](http://www.topfundpfanne.de)

blind. Ob in den großen Silber-Samowaren des Lanesborough Hotel gerade ein Darjeeling, Assam oder Earl Grey zieht – Karl riecht es schon. Woher die Teeblätter stammen, wer sie anbaut, das weiß er spätestens nach ein paar Schlucken. Hunderte Sorten kann sein Gaumen unterscheiden, seine drei Favoriten will er heute servieren. Dabei geht es nicht