

Inhalt



Wir bedanken uns herzlich bei

- Villeroy & Boch für die Teeservices,
- imaa design concepts für das bunte Tupfengeschirr,
- den Hotels und Firmen, die uns ihr Bildmaterial zur Verfügung gestellt haben.
- Ein besonderes Dankeschön geht an das Berliner Hotel The Ritz-Carlton am Potsdamer Platz für ihr stimmungsvolles Bild.

Überarbeitete Neuausgabe

© 2016 Fona Verlag AG, CH-5600 Lenzburg
www.fona.ch

Lektorat

Léonie Schmid

Gestaltung Cover

FonaGrafik

Gestaltung Inhalt

FonaGrafik

Foodbilder und Bild Seite 33

Martin und Linda Hemmi, Zürich

Stimmungsbilder

Quellennachweis Seite 88

Druck

Kösel, Altusried-Krugzell

ISBN 978-3-03780-612-8

Einführung

- 10 England und Afternoon Tea
- 12 Die Anfänge der Teekultur in Großbritannien
- 15 Die Geburt der Afternoon-Tea-Stunde
- 16 Die Teekultur in Großbritannien von heute
- 19 Tee-Mahlzeiten im Königreich
- 20 Kleine Köstlichkeiten zum Afternoon Tea
- 22 Botanik
- 24 Schwarzttee: Darjeeling, Assam & Co.
- 27 Teequalität
- 28 Tee-Abc
- 30 Die Zubereitung von Schwarzttee
- 32 Der Teebeutel
- 35 Ambiente und Stil
- 36 Teatime in London – ein paar gute Adressen

Süß

- 42 Scones
- 44 Flapjacks
- 46 Eccles Cakes
- 48 Victoria Sponge
- 50 Bara Brith
- 52 Shortbread
- 54 Shortbread with Walnuts
- 55 Gingerbread
- 56 Eclairs
- 58 Cupcakes

60 Yorkshire Curd Tart

61 Devonshire Splits

62 Lemon Drizzle Loaf

64 Fruitcake

65 Walnut Coffee Cake

66 Lemoncurd Tarts

68 Mince Pies

70 Somerset Apple Cake

71 Strawberry Tarts

Pikant

- 74 Sandwiches
- 76 Schinken-Sandwich
- 77 Gurken-Sandwich
- 78 Tomaten-Sandwich
- 79 Eier-Kresse-Sandwich
- 80 Lachs-Sandwich
- 81 Anchovy Toast
- 82 Cheddar Leek Tarts
- 84 Cheese Straws
- 85 Sausage Rolls
- 86 Ham Scones

Abkürzungen

EL gestrichener Esslöffel

TL gestrichener Teelöffel

dl Deziliter

ml Milliliter

Msp Messerspitze



«What's for tea tonight?»

Diese Frage hört man häufig im Norden Englands: «Was gibt es heute zum Abendessen?»

Tee-Mahlzeiten im Königreich



Afternoon Tea

Mit dem Afternoon Tea ist der Tee um 4 Uhr nachmittags gemeint. In der Praxis ist man etwas flexibler und trifft sich zwischen 3 und 6 Uhr zum Afternoon Tea.

Nebst einer ausgezeichneten Auswahl verschiedener Tees gibt es pikante und süße Köstlichkeiten.

Der Afternoon Tea wird häufig im Salon an einem niedrigen Tisch (Salontisch) serviert und deshalb auch Low Tea genannt.

High Tea

High Tea ist eine Abendmahlzeit und hat nichts mit dem Afternoon Tea zu tun. Es handelt sich also nicht um eine höhere, «gehobene» Form des Afternoon Tea.

Der High Tea ist eine eigenständige Mahlzeit, die im 19. Jahrhundert im Norden Englands entstand, als Arbeiterfamilien um 6 Uhr abends den Afternoon Tea und das Abendessen zu einer

stärkenden Mahlzeit vereinten, zu der es nebst Brot, Käse, Wurst und Tee auch Kuchen gab. Der Name der Mahlzeit kommt von «high» (hoch), womit der hohe Tisch (Esstisch) gemeint ist, an dem die Mahlzeit eingenommen wurde.

Cream Tea

Die einfache, süße Version des Afternoon Tea, zu der nebst dem Tee Scones mit Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre serviert werden.

Champagner Tea

Wird auch Royal Tea genannt. Zum Afternoon Tea wird nebst dem Tee ein Glas Champagner oder Kir Royal serviert.

Early Morning Tea

Dieser Tee wird vor dem Frühstück im Bett getrunken.

Reception Tea

Ein Steh-Empfang mit Tee anstelle von Sekt, dazu kleine Sandwiches.

Botanik

Die Teepflanze *Camellia sinensis*, die größere Art *Camellia assamica* und die aus beiden gezüchteten beziehungsweise assimilierten Arten *C. viridis*, *japonica*, *saranqua* usw. gelten als Stammpflanzen des Teekrautes (Blättes).

Die Teeblätter werden in den subtropischen Anbaugebieten wie Darjeeling, Japan, Ceylon von Frühjahr bis Herbst, in den tropischen Hochlandplantagen, z.B. in Malaysia, sogar ganzjährig geerntet.

Carl von Linné, der berühmte schwedische Botaniker und Arzt, studierte im 18. Jahrhundert mit seinen Mitarbeitern die Mehrzahl der Pflanzen in aller Welt und teilte sie in das bis zum heutigen Tag gebräuchliche System von Pflanzenfamilien ein. Im Rahmen dieser Arbeit erfasste er ebenfalls die Teepflanze, jedoch nur eine Stammpflanze, und nannte sie

Thea sinensis L. Botaniker stellten in späteren Jahren fest, dass sich die Pflanze an neuen Standorten assimiliert und auch etwas verschieden entwickelt hatte. Sie nannten die zu den Kamelien beziehungsweise der Familie der Theaceae gehörende *Thea sinensis* neu *Camellia sinensis* und bezeichneten weitere Arten nach ihren Standorten.

Die beiden Stammpflanzen des Tees sind immergrüne Bäume und ursprünglich in Asien (Darjeeling, Assam und China) beheimatet. Die *Camellia sinensis* wird im Ursprungsgebiet vier bis sechs Meter, die *Camellia assamica* bis neun Meter hoch, unter idealen Bedingungen zwölf Meter und sogar mehr. Nach einigen Botanikern handelt es sich bei der *C. assamica* aber um eine verwilderte Form der *C. sinensis*.

«Der Tee fordert zum lebhaften Gespräch und gleichzeitig zur Stille auf. In seiner klaren, kräftigen Flüssigkeit entstehen langsam Ideen und Traditionen.»

P. Bruckner, «Parias»

Die wechselständig angeordneten Blättchen sind länglich-eiförmig, spitz zulaufend und sehr fein gezahnt. Die weißen Blüten bestehen aus fünf Blütenblättern und duften angenehm.

Der Teebaum ist auf ein tropisches oder subtropisches Regenwaldklima angewiesen. Er gedeiht dort bis auf Höhen von 2100 m ü.M. Je höher der Standort, desto kleiner die Teebüsche und desto geringer der Ertrag.

Für eine leichtere Ernte werden die Bäume strauchartig kultiviert. Deshalb kann man je nach Standort und Kultivierung von einem Teebaum, Teestrauch oder Teebusch sprechen.

Für die Kultivierung der Teepflanze werden heute noch zwei Methoden angewandt. Nach traditioneller Art werden die Teesamen unter

feuchtem Sackgewebe vorgekeimt, bevor man sie in Saatbeete oder Kunststofftöpfchen pflanzt. Allgemein üblich ist jedoch die vegetative Vermehrung durch Stecklinge in Gewächshäusern oder unter Plastikdächern.

In den traditionellen Anbaugebieten werden die Blätter während der Saison in verschiedenen Stadien wöchentlich von Hand geerntet, meist von Pflückerinnen. Eine allgemeine Regel ist, dass beim Handpflücken die neuen Triebe mit zwei Blättern und einer Knospe geerntet werden. In vielen neueren «Teegärten» (Teeplantagen) wird maschinell geerntet. Selbstverständlich kann nur beim Handpflücken die übliche traditionelle Qualitätsunterscheidung der Ernte in ältere und jüngere Blätter oder sogar nur Triebe und dazu auch noch viele Sortierungsgrade gemacht werden.



Tea Promoters India

Eccles Cakes

Pastetchen
mit Dörrobstfüllung

Eccles ist eine Stadt im Nordwesten Englands. Der Name bedeutet im Griechischen «Kirche». Die süßen Pastetchen wurden in Eccles an religiösen Feiertagen gebacken. Die Pastetchen sollen den Puritanern zu schmackhaft gewesen sein. Sie drohten bei deren Genuss sogar mit einer Gefängnisstrafe. Klassisch sind die Eccles Cakes rund, man kann sie aber auch vierseitig machen und nach dem Backen vierteln. Sie schmecken warm und kalt und passen sehr gut zu würzigem Käse wie Hobelkäse, Roquefort oder Gruyère. In England serviert man sie mit Lancashire-Käse.

1 Für die Füllung die Butter in einer Pfanne schmelzen, abkühlen lassen. Übrige Zutaten zugeben, zu einer Paste einkochen, das dauert etwa 15 Minuten, bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Erkalten lassen.

für 20 Stück

2 Blätterteige, 25 cm × 42 cm
4 TL Milch
2 TL Vollrohrzucker

Füllung

40 g Butter
60 g Vollrohrzucker
je $\frac{1}{2}$ TL Zimt-, Nelken- und Ingwerpulver
80 g Korinthen
50 g Rosinen
50 g Sultaninen
je 20 g Zitronat und Orangeat, gehackt
4 EL Cognac oder Whisky

2 Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze oder 180 °C Umluft/Heißluft vorheizen.

3 Aus dem Blätterteig Rondellen von 7 cm Durchmesser ausstechen oder Rechtecke von 8 cm × 12 cm schneiden. Teigreste jeweils aufeinanderlegen und wieder ausrollen. 2 TL Füllung auf die Hälfte der Rondellen oder der Rechtecke geben. Ränder mit wenig Wasser bepinseln, die zweite Teighälfte darauflegen, Ränder gut zusammendrücken. Mit dem Teigholz einmal vorsichtig über die Eccles Cakes fahren und sie ein wenig flach drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Gebäck in der Mitte kreuzweise 2 cm lang einschneiden. Eccles Cakes mit wenig Milch bepinseln und mit Vollrohrzucker bestreuen.

4 Eccles Cakes in der Mitte in den Backofen schieben, bei 200 °C/180 °C rund 15 Minuten backen. Die Oberfläche soll goldbraun sein. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.



Cheddar Leek Tarts

Cheddar-Lauch-Tartelettes

für 12–14 Stück
von 7½ cm Durchmesser

Mürbeteig

200 g Weißmehl
90 g kalte gesalzene Butterstückchen
schwarzer Pfeffer
180 g Rahm-/Sahnequark

Belag

3 EL Olivenöl
300 g Lauch, nur hellgrüne und weiße Teile
2 Eier
1,2 dl / 120 ml Rahm/Sahne
100 g Cheddarkäse, zerkrümelt, oder geriebener Gruyère
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer

Der Cheddar ist ein aus Kuhmilch hergestellter Käse mit etwa 48% Fett in der Trockenmasse. Er stammt ursprünglich aus dem Südwesten Englands und trägt den Namen des Dorfes Cheddar in der Grafschaft Somerset. In England ist der Cheddar der populärste Käse. Er eignet sich bestens zum Backen und Überbacken, weil er auch in geschmolzener Form weich bleibt und nicht austrocknet.

1 Für den Teig Mehl und Butterstückchen krümelig reiben, bis die Masse geriebenem Käse ähnlich ist, mit Pfeffer würzen, Quark zugeben, mit dem Teigschaber/-hörnchen rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nur leicht kneten. Teig flach drücken, in Klarsichtfolie einschlagen oder in einen Plastikbeutel legen. Mindestens 30 Minuten oder über Nacht in den Kühlschrank legen.

2 Für den Belag Lauch in Würfelchen (Brunoise) schneiden, im Öl weich dünsten, auskühlen lassen. Eier verquirlen, Rahm und Käse unterrühren, würzen.

3 Backofen auf 220°C vorheizen. Förmchen mit Butter einfetten.

4 Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Förmchen umgekehrt auf den Teig legen und diesen 15 mm breiter (3 cm mehr Durchmesser) ausschneiden oder ausschneiden. Teigrondellen in die Förmchen legen, satt an den Rand drücken, Teigboden einstechen. Mit Lauchgemisch füllen.

5 Förmchen in der Mitte in den Backofen schieben, bei 220°C 30 Minuten backen. Tartelettes bei starker Bräunung mit Folie abdecken, diese 5 Minuten vor Ende der Backzeit entfernen.

