

*Baedeker* SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER SÜDENGAND

# It's Tea Time

- Scones, Apple Pie und Cheesecake
- Der Top Tea Place Award
- Zum Tee zwischen Kent und Cornwall

ISBN 978-3-8297-1271-2



9 783829 712712

€ 19,95 [D]  
€ 20,60 [A]



*Höchste Auszeichnung  
der britischen Teewelt  
ist ein Top Tea Place  
Award der Tea Guild.*

► Seite 6

*Romantischer geht's  
nicht als im mittel-  
alterlichen Mermaid  
Inn von Rye.*

► Seite 11



*Toptipp für die Isle of  
Wight: der reetgedeckte  
Old Thatch Teashop*

► Seite 10

## VERY BRITISH

**Großbritannien gilt als klassische Teetrinkernation, seit fast 200 Jahren ist der Nachmittagstee fester Bestandteil der britischen Lebensart. Wir verraten Ihnen, wo Sie heute in Südengland den perfekten Afternoon Tea bekommen samt Scones, Sandwiches, Crumbles und Trifles.**

Tee ist nach Wasser das Getränk, das weltweit am meisten getrunken wird. Seine Wurzeln sind ohne Zweifel in **China** zu suchen. Glaubt man der Legende, trank der chinesische Kaiser Shen Nung vor gut 4700 Jahren den ersten Tee. Bei einem Spaziergang durch den Palastgarten wehte ein Windstoß dem Kaiser ein paar Blätter eines wildwachsenden Teestrauches in seine Trinkschale. Sie verliehen dem Wasser eine erfrischende Note, die den Kaiser begeisterte – und der Tee war erfunden.

Erst Jahrtausende später kam Europa auf den Geschmack. **England** begann im 17. Jh. Tee aus China zu importieren, Mitte des 18. Jh.s ersetzte Tee Bier und Gin als Lieb-

lingsgetränk. Vermutlich war es ein schottischer Major, der um 1820 im Brahmaputra-Tal von Assam wilde Teesträucher entdeckte. Wenig später wurden die ersten Kisten mit Tee von **Indien** nach England verschifft und gewinnbringend an der **Londoner Teebörse** versteigert.

Am 31. Dezember 1600 gewährte ein Freibrief von Queen Elizabeth I. der **East India Company** ein Monopol auf sämtliche Handelsaktivitäten östlich des Kaps der Guten Hoffnung bis zur Magellanstraße – der Startschuss für ein Weltreich. Durch dieses Handelsmonopol, das bis 1833 bestand, diktierten die Engländer auch die Preise im Teegeschäft. Allerdings dauerte es Monate, bis die begehrte Ware aus den

**»Cutty Sark«** Schon der Name des einzigen Teeklippers, der erhalten blieb, ist ungewöhnlich. »Cutty Sark« war das kurze Hemdchen der Hexe Nannie aus Robert Burns' Ballade »Tam O'Shanter« (1790). Als Galionsfigur zierte die schöne Hexe den Bug der Dreimastbark. Kapitän Moodies Frau hatte den Namen für das stolze Segelschiff ausgewählt, das als eines der letzten Klipper 1869 im schottischen Dumbarton vom Stapel lief. Bis 1877 wurde die »Cutty Sark« im Teehandel eingesetzt, später umfuhr sie im Wollhandel Kap Hoorn. Nach ihrer letzten Seereise kam sie 1954 ins Trockendock nach Greenwich, wo sie bis 2007 als Museumsschiff zu besichtigen war, bevor sie fast vollständig ausbrannte. Ende 2011 sollen die Renovierungsarbeiten abgeschlossen und der Teeklipper wieder wie einst am Pier zu bewundern sein ([www.cuttysark.org.uk](http://www.cuttysark.org.uk)).

Anbaugeländen am Zielort eintraf. Das machte Tee so rar wie kostspielig. Mitte des 19. Jh.s lieferten sich die legendären **Teeklipper** im Kampf um hohe Frachtraten und Siegesprämien waghalsige Wettfahrten über die Weltmeere, um den Tee möglichst schnell nach England zu bringen.

Während London zum Zentrum des Welthandels aufstieg, wimmelte es an den Küsten zwischen Kent und Cornwall von Schmugglern. Wegen der hohen Teesteuer bezogen findige Händler die begehrte Ware lieber zollfrei von holländischen Schiffen im Ärmelkanal. Nach der Eröffnung des **Suezkanals** 1868 übernahmen Frachtdampfer den Transport, die schneller als jeder Segler die Terminfracht Tee in Londons Lagerhäuser brachten. Heute kommt der meiste Tee aus Indien, Sri Lanka, China und Kenia, ist Tee Kultgetränk und gehört zum Leben einfach dazu. In und um London wetteifern gemütliche Teestuben, vornehme Adelsitze und Nobelherbergen mit ihrem Afternoon Tea. Das Beste daran: der Nachmittagstee in den prachtvollen Herrenhäusern ist ein echtes Schnäppchen in einem sonst so teuren wie noblen Ambiente.

### **A cup of tea, please!**

»Es gibt wenige Stunden im Leben, die angenehmer sind als die der Zeremonie des Afternoon Tea«,

schrrieb der vielzitierte Henry James 1881 in »A Portrait of a Lady«. Die Einführung des **Afternoon Tea** verdanken die Engländer ebenfalls einer Lady, der 7. Duchess of Bedford. Da man zu Beginn des 19. Jh.s in Adelskreisen eher spät zu Abend aß, die Herzogin aber häufig vorher Hunger verspürte, ließ sie sich mit ihren Freundinnen nachmittags einen kleinen Imbiss aus Tee, Gebäck und Sandwiches zubereiten. Für Queen Victoria war Tee zeitlebens das Lieblingsgetränk – neben Whisky. Mit ihr wurde Tee zum Traditionsgetränk und im ganzen Empire zelebriert. Der berühmte Fünfuhrtee kam in den 1930er-Jahren auf, als Cafés und Salons der großen Hotels Tanztees mit Gebäck gaben. Die Erfindung des Teebeutels geht allerdings auf einen New Yorker Teehändler zurück: Thomas Sullivan verschickte als Erster Teeproben in kleinen Seidensäckchen an seine Kunden.

### **Hauptsache Homemade**

Stilvoll kommt der Tee – of course – im blitzblank polierten Silbergeschirr mit Zuckerdose, Milchkännchen und zwei schweren Kannen voll heißem Wasser. In einer von beiden duften lose Teeblätter, vielleicht mit dem zarten Aroma frischer Primeln, das einen Frühlings-Darjeeling auszeichnet – der First Flush dieses Hochlandtees gilt in Kennerkreisen als Nonplus-



*British Sweets – Engländer wissen einfach am besten, wie man sich jede Jahreszeit mit Tee und leckerem Gebäck versüßen kann!*

ultra. Als Beilage zum **Cream Tea** werden auf einer festlichen Etage hausgemachte Scones mit eingedickter Schlagsahne und Erdbeermarmelade, Ingwerbiscuits und gehaltvolle Sandwiches gereicht. Die noch warmen Mürbeteig-Scones werden dick mit Marmelade und der »Clotted Cream« bestrichen – ihr Fettgehalt liegt bei mindestens 55 Prozent. Zum **Afternoon Tea**, **High Tea** oder **Five o'clock Tea** gehören auch unwiderstehliche Fruchttörtchen, Lemon-Curd- und Fudge-Kuchen, Biskuit-Trifles oder Rhabarber-Crumbles mit einer süßen Knusperschicht Streusel – alles natürlich selbstgemacht. Dazu kommen leckere Sandwiches mit Räucherlachs, Roastbeef und Shrimps.

### Das richtige Timing

Ob es sich um eine Tasse grünen, schwarzen oder gar weißen Tee handelt, in jedem Fall stammen

die Blätter immer von der grünen **Camellia Sinensis**. Tee ist der heiße Aufguss aus den gerollten, fermentierten und getrockneten Blättern und Blattknospen dieses Teestrauchs. So wie Wein besser in einem Glas schmeckt, kann sich das Teearoma besser in einer feinen Porzellantasse entfalten. Auch Härtegrad und Temperatur des Wassers, die Menge der Teeblätter und die Ziehdauer bestimmen das Brühergebnis. Auf eine Tasse sollte ein Teelöffel Tee kommen zuzüglich einem Löffel »for the pot«. Nach 2–3 Minuten wirkt der Teeaufguss anregend durch den überwiegenden Anteil an Coffein. Tee, der 4–5 Minuten gezogen hat, wirkt beruhigend durch einen höheren Gerbstoffanteil. In jedem Fall ist der eigene Geschmack gefragt, ebenso wie bei den Zusätzen wie Milch, Zucker, Zitrone, Rum oder Sahne – erlaubt ist, was schmeckt!