

# Peter trinkt Afternoon Tea

Cardiff, 5. August, 16.28 Uhr

Im Grunde hat Peter alles richtig gemacht: Statistisch gesehen gibt es in Cardiff 138 Regentage pro Jahr. Während im Winter auf einen trockenen Tag ein verregneter folgt, liegt das Verhältnis nass zu trocken im Sommer bei 1:2. Wir befinden uns im Juli, und Peter hätte reelle Chancen, die walisische Hauptstadt bei Sonnenschein zu sehen. Doch es hat nicht sein sollen.

In einem Drogeriemarkt hat er sich am Morgen einen kleinen zusammenschiebbaren Regenschirm gekauft. Aber zusammenzuschieben braucht er ihn an diesem Tag gar nicht. Das britische Wetter macht seinem Ruf alle Ehre: Wolke an Wolke zieht am Himmel entlang, und auf dem Straßenpflaster sieht man die Regentropfen unaufhaltsam in die Pfützen prasseln.

Peter ist froh, dass er für heute nicht seinen Ausflug in die walisischen Berge angesetzt hatte. Doch auch eine Innenstadt wäre bei Sonnenschein erträglicher. Der Wind pfeift ihm um die Ohren, als er auf die normannische Burgruine auf dem Gelände vom Cardiff Castle blickt.

## Cardiff

Die Hauptstadt von Wales ist mit 340.000 Einwohnern zugleich die mit Abstand größte in diesem Teil Großbritanniens. Lange wurde Wales von vielen für ein Anhängsel Englands gehalten.

Doch es hat zu neuem Selbstbewusstsein gefunden – das zeigt sich vor allem in Cardiff. Hier sitzt die Nationalversammlung, hier ist das Geschäftszentrum. Mit dem Umbau des Hafenviertels hat Cardiff zudem eine Nationaloper bekommen, das Millennium Stadium ist über die Grenzen von Wales hinaus ein beliebtes Stadion für Rugby- und Fußballspiele sowie für Open-Air-Konzerte.

Cardiffs Wurzeln reichen weit zurück, wie vor allem am Schloss Cardiff Castle zu sehen ist. An diesem Ort entstand bereits zu Römerzeiten eine Festung. Im Laufe der Jahre wurde sie mehrfach erneuert und erweitert. Bis heute ist ein normannisches Fort von 1093 erhalten geblieben, das auf einem Hügel innerhalb der Schlossmauern steht. Im 19. Jahrhundert entstand daneben ein Herrenhaus, das später seinen heute typischen Glockenturm erhielt.

Es ist kalt. Es ist feucht. Es ist windig. Der Regenschirm hält dieser Herausforderung bislang wacker Stand. Aber Peters Schuhe geben langsam nach. Peter hasst solche Tage – ganz gleich, ob zu Hause oder im Urlaub. Man hangelt sich durch den Tag, um nichts zu verpassen. Doch im Grunde vermiest einem das Wetter alles. Selbst die schönste Landschaft sieht bei Regen nur noch trist, grau und langweilig aus.

Da erinnert sich Peter an ein Schild, das er auf dem Weg zum Schloss an einem Hotel gesehen hatte: »*Afternoon Tea*« stand darauf. Es ist 16.30 Uhr – beste Nachmittagszeit, überlegt Peter. Und eine Tasse heißer Tee könnte ihn aufmuntern. Kurz entschlossen macht er sich auf zum Hotel.

Es ist ein modernes Gebäude, unmittelbar an der Schlossmauer gelegen. Peter schreckt zurück, als er die Eingangstür erblickt: Das Haus preist sich mit einem Fünf-Sterne-Standard, nicht gerade jener Standard, den sich Peter üblicherweise im Urlaub gönnt. Er blickt zurück in die trist-grauen, verregneten Straßen von Cardiff. Die einzigen Farbkleckse

sind die Regenschirme der Passanten. Na gut, dann eben ausnahmsweise mal ein Fünf-Sterne-Tee, denkt sich Peter. Er betritt das Hotel und steuert zielstrebig das gleich vom Eingang aus ersichtliche Restaurant an. »*Afternoon Tea*«, steht auch hier wieder auf einer Tafel. Man kann es auch übertreiben, findet Peter.

»*Good afternoon, Sir.*« Eine junge Dame im dunklen Hosenanzug begrüßt ihn. »Ein Tisch für eine Person?«

Peter nickt freundlich. »Ja, ein Tisch nur für mich, bitte.« Er ist hoch erfreut: Fünf-Sterne-Höflichkeit – so mag er das.

Das Restaurant ist kaum besetzt. Peter wird ein Platz direkt am Fenster angeboten. Doch der Ausblick hält sich in Grenzen: Er blickt auf die verregnete Hauptverkehrsstraße vor dem Hotel, im Hintergrund erneut die Schlossmauer.

»Hätten Sie gern unseren Nachmittagstee?«, fragt ihn die junge Dame, nachdem Sie Peter erneut freundlich angelächelt hat. Peter sackt zufrieden in seinen gepolsterten Lehnstuhl. Hier weiß man, wonach ihm der Sinn steht. Er nickt der Bedienung freundlich zu.

»Nachmittagstee für eine Person, sehr gern, Sir.« Die junge Dame überschlägt sich derart in ihrer Freundlichkeit, dass es Peter langsam unangenehm wird. Er ist versucht, noch etwas zu Essen dazu zu bestellen. Doch angesichts der fünf Sterne vom Eingang nimmt er davon Abstand. Heute Abend, überlegt er, würde er lieber irgendwo in einem kleinen *Pub* etwas essen. Wer weiß, was dieses Restaurant für Preise hat. Eigentlich eine berechtigte Frage, überlegt Peter. Er schaut sich um. In einem Kartenhalter auf dem Tisch steckt eine kleine Speisekarte, offenbar das Nachmittagsangebot. Er nimmt sie und beginnt zu blättern.

»Tagessuppe: Lauch-Kartoffel, 9 Pfund.« Peter schüttelt den Kopf. Er hat während seiner Ausbildung selbst einmal Preise für die Gastronomie kalkulieren müssen. Beim Wareneinsatz Kartoffeln und Lauch können die Herstellungskosten für diese Suppe kaum über 1,50 Pfund liegen, überschlägt Peter. Er stöbert weiter: »Salat mit Thunfisch, 8 Pfund.« Vielleicht keine Supermarktdose, dann kommt das hin, rechnet Peter weiter – und erschrickt: Gerade als er bei der Zeile »Original englischer *Afternoon Tea*« angelangt ist, serviert ihm ein schlaksiger Kellner einen Teller mit klein geschnittenen Sandwiches, zwei Kännchen und eine leere Tasse. Den Preis nimmt er deswegen nur noch mit einem Auge wahr, weshalb er auch fest der Ansicht ist, sich verguckt zu haben: »24 Pfund« stand da. Vermutlich hat er ein Komma übersehen, mutmaßt Peter, doch zunächst will er die offenkundige Verwechslung aufklären.

»Das muss ein Irrtum sein, ich hatte lediglich Tee bestellt.«

»Ja, einmal *Afternoon Tea* für eine Person, ganz genau.« Der Kellner lächelt freundlich. »Genießen Sie Ihr Mahl.« Er schaut noch einmal zufrieden auf den Tisch und verschwindet.

Peter schaut erneut in die Karte: »Traditioneller britischer *Afternoon Tea*, 24 Pfund«, darunter steht, in kleinerer Schrift, eine Auflistung: »Beinhaltet Tee nach Wahl, Sandwiches, frisch gebackene *Scones*, *Shortbread* und ein Glas Champagner.«

Eine vollwertige Mahlzeit also. Peter ist entsetzt. Er kann sich nicht daran erinnern, wann er jemals eine Zwischenmahlzeit für 24 Pfund eingenommen hat. Dabei wollte er doch lediglich eine Tasse Tee trinken.

## Was hat Peter nun schon wieder falsch gemacht?

Tee ist in Großbritannien nicht gleich Tee. Der Begriff wird zum einen für das auch hierzulande bekannte Heißgetränk verwendet – zusätzlich aber auch für Mahlzeiten. So wird in vielen Regionen Schottlands, Wales' und Mittelenglands das Abendessen »Tea« genannt. *High Tea* stellt im ganzen Land eine Art leichtes Abendessen dar, meist mit kalten Speisen. Der *Afternoon Tea* ist eine Art Zwischenmahlzeit zwischen dem mittäglichen *Lunch* (meist ein Sandwich oder ein Salat) und dem üppigen abendlichen *Dinner* (ein mitunter aus mehreren Gängen bestehendes Abendessen). Der *Cream Tea* stellt dabei eine vor allem in Südengland beliebte, vereinfachte Methode des *Afternoon Teas* dar, ohne *Sandwiches*.

Die Idee des *Afternoon Teas* wird der *Duchess of Bedford*, Anna Maria Russell (1783–1857), zugeschrieben. Der Überlieferung nach soll der Freundin Queen Victorias die Zeit zwischen dem *Lunch* am Mittag und dem zunehmend später servierten abendlichen *Dinner* zu lang gewesen sein, weshalb sie am Nachmittag eine Zwischenmahlzeit einschob.

Der traditionelle *Afternoon Tea* besteht aus drei Gängen:

- *Sandwiches* (belegt mit Gurke, Lachs, Ei und Kresse, Käse oder gekochtem Schinken)
- *Scones*, ein Gebäck aus Mehl, süßer Sahne, Eiern und Backpulver, das äußerlich einem zu klein geratenen Brötchen gleicht und warm gegessen wird. Bestrichen werden *Scones* traditionell mit *Clotted Cream* (dicker Rahm) sowie Marmelade. Was zuerst kommt, ist regional unterschiedlich und gleicht einer Glaubensfrage:

Während man in Sommerset und Devon traditionell erst die *Clotted Cream* auf den *Scone* streicht und dann die Marmelade, ist es in Cornwall andersrum.

- Gebäck, vor allem schottisches *Shortbread*, einem hellen Keks mit sehr hohem Butteranteil.

Dazu wird Tee serviert (traditionell Darjeeling\*), den man mit Milch trinkt. Viele Hotels servieren jedoch inzwischen auf Wunsch auch Kaffee sowie zusätzlich ein Glas Champagner. Das hat in Fünf-Sterne-Häusern freilich seinen Preis – am besten informiert man sich natürlich vor der Bestellung über die Preise.

## Sandwich

Es ist weltweit als Imbiss und Lunch-Ersatz beliebt, doch kaum jemand weiß, dass das *Sandwich* auch eine urenglische Erfindung ist: John Montagu, der vierte Earl of Sandwich, soll so etwas wie der Vater der belegten Klappstulle sein. Dieser galt als besonders emsig und duldete oftmals keine Unterbrechungen – nicht mal zum Essen. Der Überlieferung nach wies er seinen Butler an einem Tag im Jahr 1762 an, ihm eine zwischen zwei Brotscheiben gelegte Scheibe Rindfleisch zu servieren – weil er damit nicht so viel Zeit für eine Mahlzeit verlieren würde. Glaubt man den Forschern, so soll dieses beim Kartenspielen geschehen sein. Die Bestellung des Earls wiederum veranlasste die übrigen Anwesenden, dasselbe zu bestellen »wie Sandwich« – das Fast Food war geboren.

Seinen Titel hatte der erste Earl of Sandwich, der Urgroßvater des emsigen Essers, übrigens durch den gleichnamigen ostenglischen Ort erlangt. Die hübsche Kleinstadt nördlich von Dover lässt sich bis heute gern als Geburtsort des *Sandwiches* (des Snacks) feiern.

\* *Darjeeling*: weltweit eine der renommiertesten Teesorten. Sie stammt aus der Region um das indische Darjiling am Fuße des Himalayas.

Auch die Nachfahren des Erfinders wollen nicht verhehlen, was der Earl einst angerichtet hat: Olando Mantagu, Sohn des 11. Earls of Sandwich, eröffnete mit seiner Familie eine Sandwich-Fast-Food-Kette namens Earl of Sandwich, um ein bisschen an der Erfindung teilhaben zu können. Filialen gibt es inzwischen in London, Paris sowie an zahlreichen Orten in den USA.

## Feste Regeln

Es gibt im Vereinigten Königreich, wie bei so vielen Bräuchen auf der Insel, gewisse Regeln, an die man sich vor allem in feiner Gesellschaft halten sollte:

- Man hebt Tee- und Untertasse gleichermaßen an beim Trinken. Eine Hand führt die Untertasse bis kurz vor das Kinn, mit der anderen führt man schließlich die Teetasse vorsichtig zum Mund. Dabei ist die Selbstverständlichkeit zu beachten, dass man den Henkel der Tasse greift (mit Daumen und Zeigefinger), nicht die Tasse selbst.
- Der Tee wird vorsichtig umgerührt, möglichst geräuschlos.
- Niemals schlürfen, sondern lieber kleine Schlücke nehmen.
- Beim *Afternoon Tea* wird nicht geraucht (eine Regel, die sich angesichts des Rauchverbots in der Gastronomie von selbst erledigt hat).
- Der Gastgeber schenkt ein, nicht die Gäste.

## Milch als Glaubensfrage

Auch die Teezubereitung unterscheidet sich in Großbritannien von weiten Teilen Deutschlands: Tee wird prinzipiell mit Milch vermenget. Dabei gilt als Frage aller Fragen, ähnlich jener, ob die Henne oder das Ei zuerst existierten: Gießt man erst die Milch oder erst den Tee in eine Tasse?

Der Schriftsteller George Orwell hat darauf 1942 in einem Artikel für die Zeitung *Evening Standard* seine eigene Antwort gefunden: zuerst den Tee. Denn nur dann, so Orwell, könne man die perfekte Menge Milch hinzugeben. Und die ist für einen echten Engländer fester Bestandteil.

Die Royal Society of Chemistry sah Orwells Text allerdings gut 60 Jahre später als falsch an: Zuerst müsse die Milch in die Tasse, kommunizierte die Gesellschaft in der Presse. Als Grund führte sie die Denaturierung von Milchproteinen an.

Wirklich überzeugen konnte bislang ohnehin keine der Thesen – bis heute wird man selbst in einem einzigen Haushalt beide Methoden antreffen. Die Briten haben sich übrigens Fraktionsnamen ausgedacht für die Tee-Milch-Frage: *Milk in first* (Mif) oder *Tea in first* (Tif).

Doch ob nun *Mif* oder *Tif* – die Prozedur für den Tee ist stets dieselbe: Serviert werden zwei Kännchen. Meist ein großes mit dem aufgebrihten Tee und ein kleineres ausschließlich mit heißem Wasser. Das dient dazu, den mit der Zeit stärker werdenden Tee zu verdünnen. Traditionell wurde in das größere Kännchen loser Tee gegeben (meist eine kräftige Sorte wie der bereits erwähnte Darjeeling oder z.B. Assam\*)

\* *Assam*: ebenfalls eine bekannte Teesorte, die als besonders kräftig gilt. Sie stammt aus dem gleichnamigen indischen Bundesstaat.



und mit heißem Wasser übergossen. Die Teeblätter verblieben im Wasser, sodass dieses immer mehr den Geschmack des Tees annahm, bis es irgendwann zu stark wurde und verdünnt werden musste. Heute findet man losen Tee nur noch selten in Cafés und Restaurants. Meist stecken Teebeutel (in der Regel ohne den hierzulande üblichen Bindfaden zum Herausziehen) in den Kännchen – doch auch sie verbleiben darin. Schon allein, weil man die fadenlosen Beutel sonst umständlich mit der Gabel oder dem Löffel herausfischen müsste.