



Foto: Steigenberger Hotel Herrenhof, Haudek



Genuss der Natur

Erstaunlich, was die Natur uns bietet. Je länger Valentino Brienza und Luisa Martini an „Moos. Fisch. Rinde. Blatt.“ gearbeitet haben, desto mehr haben sie entdeckt, dass man unglaublich vieles aus Wald, Wiese, Wasser und Feld kulinarisch verwerten kann. Aus Moos wird Mayonnaise? Flechten als Beilage? Teller aus Milch? Natürlich! Die beiden jungen Starköche, die im Steirereck in Wien gearbeitet haben und derzeit auf dem Luxuskreuzfahrtschiff „Seacloud“ kochen, haben über Monate mit Zutaten aus Wald, Wiese, Feld und Wasser experimentiert, um auf ganz neue Geschmacksinspirationen zu kommen. Anhand von 60 kreativ-raffinierten Rezepten definieren die beiden mit ihrer Freestyle-Naturküche Genuss neu und kombinieren die unglaublichsten Zutaten. ➔

Edition Styria
ISBN: 978-3-99011-071-3
Format: 23,0 x 32,0 cm
176 Seiten
Preis: 39,99 Euro
www.styriabooks.at

Mehr Infos zum Thema Tee finden Sie auf unserer Homepage.



British Tea Time

Winterzeit ist Teezeit und wo, wenn nicht in London, wird diese Tradition hochgehalten. Wir haben uns die Hot(s)pots der Aufgusszene angesehen.

Die britische Tradition kultivierten Teetrinkens reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Etikette muss beim Nachmittagstee, aber auch heute noch gewahrt werden. So erntet beispielsweise tadelnde Blicke, wer Tee in Steingut statt im feinen Porzellan ausschenkt oder sich gar schlürpfend dem Teegenuss hingibt. Dieser Tage wird das vornehme Teezeremoniell vorwiegend in schicken Hotels und Restaurants zelebriert. Im The Ritz, London, zum Beispiel nippt man an silbernen Teetassen. Wer im prächtigen

Wintergarten seinen Nachmittagstee einnimmt, darf sich fast schon zum Hochadel zählen. Seit etwa 150 Jahren werden im Claridge's in Mayfair Teeblätter aus aller Welt aufgegossen. Teetradition wird in Londons teuerstem Stadtviertel vom hauseigenen Tee Connoisseur mit handgepflückten Sorten und Teegebäck gewahrt. Weltbekannt ist auch der Afternoon Tea im The Savoy. In dem Fünf-Sterne Haus vermenget sich der exquisite Geschmack von Schwarzem, Weißem, Grünem, Gelbem, Oolong oder Früchte-Tee

mit jenem süßer Patisserie schon seit 1889. Im The Dorchester lässt man sich den Teegenuss mit Scones, Clotted Cream und einem Glas Champagner zwischen 55,- und 70,- Euro kosten. Very British mitten in Wien wird auch der Nachmittagstee im Steigenberger Hotel Herrenhof gehalten. Ab 19,50 Euro pro Person kostet die Tea Time mit feinen Ronnefeldt Tees. Beraten von Tee-Sommeliers und mit köstlichen Makronen und Petit Fours. ➔

www.steigenbergerhotelgroup.com

Exquisiter Tee-Genuss

Neun Tassen Tee täglich, manchmal sogar mehr: Stephen Twining repräsentiert das berühmteste Teehaus der Welt nun bereits in der zehnten Generation und weiß seine Leidenschaft für Tee mit viel Enthusiasmus



Stephen Twining

in die Welt zu tragen. Das Unternehmen wurde 1706 von Thomas Twining gegründet, einem ehemaligen Angestellten der Ostindien-Kompanie, der 1706 das Kaffeehaus „Tom's Coffeehouse“ bei Strand, London, in Devereux Court eröffnete. Das Aroma des Tees ist von Faktoren wie Anbaugelände, Klima, Bodenbeschaffenheit, Lage, Erntezeit und Verarbeitung bestimmt. Twinings legt auf diese Kriterien bei der Auswahl der Rohstoffe höchsten Wert, um so die Qualität der Produkte und den Teegenuss zu sichern. Darüber hinaus werden zur Qualitätssicherung pro Tag bis zu 900 Tassen Tee von sechs Master-Tea-Tastern verkostet. Als Twinings-Kunde darf man sich übrigens in bester Gesellschaft fühlen, denn vor

mehr als 150 Jahren wurde Richard Twining II. von Königin Victoria zum ordentlichen Tee-Lieferanten Ihrer Majestät ernannt. Und auch heute noch hat Twinings die Ehre, den Britischen Hof mit Tee zu beliefern. Neu ins österreichische Tee-Sortiment

aufgenommen wurden kürzlich zwei Grüntee-Kombinationen: Green Tea & Cranberry sowie Green Tea & Forest Fruits sorgen für Vitalität und bieten ein fruchtiges Geschmackserlebnis. Ebenso neu im Sortiment sind zwei Chai-Varianten, die mit ihren herzhaften Gewürzaromen von Zimt, Kardamom, Nelke und Ingwer verzaubern: Indian Chai und Vanilla Chai. Unverbindlicher Richtpreis pro Teepackung 2,99 Euro.

www.twining.at



Fotos: Twinings