

GENUSS

Über die Teetasse



hinaus



Im Les Trois Rois wird der Afternoon Tea nach allen Regeln der Kunst zelebriert.

Die Briten lieben es, über das Wetter zu philosophieren und Tee zu trinken. Tee trinken, heisst den Alltag zu unterbrechen, was schon frühmorgens im Bett mit dem Early Morning Tea beginnt. Briten fahren selbst bei Regen ans Meer, bleiben im Auto sitzen, lesen die Zeitung, knabbern am Sandwich und schlürfen ihren Tee. Ihre Gepflogenheiten sind eigen, der Verkehr läuft und das Frühstück schmeckt anders. Da gibt's Kipper, einen geräucherten Hering, der in Butter gebraten wird oder Haddock, ein kalt geräucherter Schellfisch, der in warmer Milch zubereitet wird und mit einem pochierten Ei und Toast auf den Teller kommt.

Klingt abenteuerlich, mundet aber un-gemein gut. Oder wie wäre es mit einem Kedgeree, ein aus den Kolonien nach England importiertes Frühstück vergangener Tage, das sich aus gekochtem Reis, geräuchertem Schellfisch, Rührei und Butter mit Curry, Kurkuma und Koriander zusammensetzt. Wem bei diesen Frühstücksaussichten der Appetit vergeht, begnügt sich mit Toast und Marmelade und hält sich am Nachmittag an den Afternoon Tea. Zwar hapert es bei uns noch etwas mit der Etikette, aber die Quintessenz aller englischen Bräuche erfreut sich auch in unserer Region zunehmender Beliebtheit. Apropos Etikette: Die Sandwiches (z.B. mit Gurke, Lachs, Ei und Kresse, Schinken und Senf, Roastbeef und Meerrettich und, und...) werden mit den Händen und vor dem Süssen gegessen, und die warm servierten Scones werden nicht geschnitten, sondern von Hand gebrochen. Die Oberflächen werden zuerst mit Erdbeerkonfitüre und dann mit Clotted Cream bestrichen. Es geht aber gemäss «Knigge» auch umgekehrt. Je nach Angebot des Gastgebers werden vor den Scones einige würzige Spezialitäten serviert. Zum Beispiel Anchovy Toast (als Sardellenbutter), Cheddar Leek Tarts, Sausage Rolls, Cheese Straws und – das Finale bilden vielleicht Victoria Sponge Cake, Lemon Drizzle Loaf und Lemon Curd Tarts. Wer es etwas «trinkiger» mag, gönnt sich zum Tee (Darjeeling, Assam) ein Glas Sherry oder Champagner. Dann wird der Afternoon Tea «Royal». Wer die Etikette beachten will, lässt Turnschuhe und Jeans zuhause.

Martin Jenni, Genussjournalist und Buchautor

Unsere Empfehlungen

Basel

Les Trois Rois am Blumenrain

www.lestroisrois.com

Kommt dem Original nahe und steht auf Augenhöhe mit den berühmten Häusern Dorchester und Ritz in London. Die Sessions sind über Wochen ausgebucht.

Café 13 am Totentanz

www.cafe13.ch

Persönlich, hochwertig und fait maison mit Blick auf den Rhein. Gastgeberin Stéphanie Dozier zelebriert einen Afternoon Tea Queen nach allen Regeln der Kunst. Frühzeitige Vorbestellung erforderlich.

Baselland

Bad Ramsach am Wisenberg

www.badramsach.ch

Jeweils am Sonntag ist Tea Time (bis zum 31.1.22). Mit hausgemachten Gurken- und Rauchlachs-sandwiches, kleinen Canapés, Scones, Clotted Cream und vielem mehr.

Villa Sissach 27 in Sissach

www.villa27.ch

Kein Afternoon Tea, mehr Cream Tea. Da warten aber zusätzlich noch diverse Torten und zahlreiches Gebäck auf Schleckmäuler.

Fricktal

Café Wolke 7 in Möhlin

www.cafe-wolke7.ch

Unkomplizierter Afternoon Tea. Immer von Dienstag- bis Freitagnachmittag und nur auf frühzeitige Anmeldung. Wundervoll.

Catering

Teatime Basel in Ettingen

www.teatimebasel.com

Astrid ZumMallen kommt zu Ihnen oder Sie besuchen sie am 5. oder 15. Dezember im Atelier du Monde beim Wasserturm in Basel.

Afternoon Tea Basel in Kleinhüningen

www.afternoontea-basel.ch

Ideal für eine gesellige Runde zuhause oder im Fischerhaus in Kleinhüningen.

Grenzgang

Landhaus Ettenbühl

www.landhaus-ettenbuehl.de

Park, B & B, Breakfast, Afternoon Tea, Shop. Eine englische Oase.