

Chai Latte: What else?

Montag:

Das Tearoom bleibt heute geschlossen, was nicht heisst, dass ich meine Füsse hochlagern kann. Mit meinem Velo samt Anhänger fahre ich in einen Grosshandel. Der Laden ist mir eigentlich viel zu gross und lässt Erinnerungen an Safeways in Amerika wach werden: Regale voller Fertigprodukte, Eier aus dem Tetrapack. Biologische Esswaren sucht man auch vergebens. Ich packe einige Kartons Hygieneartikel ein, dass alles gerade noch in meinen Anhänger passt. Nicht ohne Stolz verlasse ich die Tiefgarage, denn trotz Tearoom bin ich der Bequemlichkeit nicht erlegen und verzichte auf ein Auto. Im Tearoom heisst es dann, das Eingekaufte auszupacken und einzuräumen, die Böden zu wischen und Bestellungen zu machen. Danach ist es Zeit, den Rest des Tages zu geniessen.

Dienstag:

Ich bereite die Suppe vor. Rezepte entstehen in meinem Kopf, nach meinem Gefühl und Geschmack. Ich koche saisongerecht, und für mich als Vegetarierin gibt's nur fleisch- und fischlose Gerichte. Dies gilt auch für die eingekauften Sushi, die – entgegen der Meinung vieler meiner Gäste – keine Reisrollen mit Fisch sind, sondern die es eben auch in vegetarischen Varianten gibt, etwa mit Gurken oder Avocado. Das japanische Wort Sushi bedeutet nämlich «gegärter Reis». Meine Mitarbeiterin ist zuständig für die Bedienung der Gäste, während ich koche und backe und mich um die Teebestellungen kümmerge. Sei es Blooming Love, Golden Turtle oder Chai Latte: Jeder Tee hat seine Eigenschaften und erfordert eine spezielle Zubereitung, die das A und O für den Teegenuss bilden. So gilt es jeweils, die Wassertemperatur zu messen, die bei bestimmten Tees nicht mehr als 80 Grad Celsius betragen sollte, da sich das Aroma des Tees sonst nicht entfalten kann und er herb wird. Nach drei Minuten Ziehdauer giesse ich den Tee in die Schale ein. Angeregt durch den feinen Duft mache ich mir auch gleich eine Schale, denn es wird noch ein langer Tag.

Mittwoch:

Wie jeden Morgen backe ich Scones. Mein Mann ist Engländer, und nicht nur in seiner Familie haben Scones Tradition, sondern in ganz Good Old England werden sie mit Sahne und Marmelade zum Afternoon Tea gereicht. Ein Gast fragt mich, was die Buchstaben FTGFOP bedeuten. Ich erkläre ihm, dass es die Blattbezeichnung ist und so viel wie «Finest Tippy Golden Flower Orange Pekoe» bedeutet. Dies ist nicht weniger verwirrend, heisst aber, dass wir es mit einem qualitativ erstklassigen Blatt zu tun haben. Die Auswahl von über 100 Tees führt nicht selten dazu, dass sich die Gäste überfordert fühlen und eine Beratung verlangen. Daneben kommen auch immer wieder neue Ernten auf den Markt. Das grosse Highlight im April ist dabei stets der «Darjeeling First Flush Flugtee». Er heisst – so banal das auch klingt – Flugtee, weil er eingeflogen wird.

Donnerstag:

Heute gibt's zwei Reservationen. Ansonsten weiss man nie, ob Gäste kommen oder nicht. Dies stellt für mich eine Herausforderung dar, da ich möglichst wenig Esswaren verschwenden möchte. Ein Gast freut sich, dass der Kuchen kein Gluten enthält, und nimmt gleich noch ein Stück nach Hause. Ein anderer Gast bestellt einen Kaffee. Dies ist nun kein verspäteter 1.-April-Scherz: Wir führen keinen Kaffee. Kaffee und Tee vertragen sich wegen des dominanten Geschmacks des Erstgenannten schlecht. Wer aber einen Koffeinkick nötig hat, bekommt den auch bei uns verpasst. Zur Erweckung der Lebensgeister empfehle ich Gunpowder, Matcha oder Yerba Mate. Wie jeden Abend räume ich alles auf und gehe beschwingt nach Hause, denn dort wartet meine Familie mit einem Essen auf mich.

Freitag:

Ich bekomme immer noch Gesichter zu sehen, die ich nicht kenne, und freue mich, wenn die Leute Gefallen am Tearoom finden. So sind viele erstaunt über die Grösse der Räume und bewundern die alten bemalten Wände. Die meisten fühlen sich

schnell wohl – so hoffe ich zumindest – und vertiefen sich in die Teekarte. Um elf Uhr kommt bereits die erste Suppenbestellung. Hier noch ein Kräutchen und da noch eine Zutat: Nun bin ich zufrieden und lasse die Suppe servieren. Während des Geschirrabtrocknens bleibt immer etwas Zeit, mit einer meiner sechs Mitarbeiterinnen zu plaudern.

Samstag:

Ab Mittag sind wir zu viert. Das Tearoom ist zum Bersten voll. Hohe Konzentration und ein hohes Tempo werden von allen gefordert: Unzählige Bestellungen gehen ein. Die erste Ansturmwelle haben wir bewältigt. Noch immer ist es mir ein Rätsel, weshalb alle Gäste immer zur selben Zeit kommen. Nach vier Uhr lässt der Betrieb etwas nach, alle Gäste sind bedient und scheinen zufrieden. Um fünf Uhr schliessen wir. Inzwischen ist mein Mann aufgetaucht und legt bei den letzten Aufgaben dieser Woche auch noch Hand an. Dann geniessen wir irgendwo ein Feierabendbier und freuen uns auf einen gemütlichen Abend.

Sonntag:

Ich gehe laufen, ohne Ambitionen. Zu wenig Zeit bleibt mir dieses Jahr für ein optimales Marathontraining. Vielleicht reicht's aber für den Winterthurer Halbmarathon. Auf jeden Fall passt das Motto meiner Laufschuhe von Asics – also «anima sana in corpore sano» – durchaus auch zu meinem Tearoom. Tee stellt meiner Meinung nach das allzeitbewährte Lifestyleprodukt zur Gesundhaltung von Geist, Körper und Seele dar.

Eliane Brown, Geschäftsführerin Tearoom Teekult, Winterthur. www.teekult.li



Bild: Jacqueline Babler