

## Pressemitteilung

---

### Afternoon Tea – britischer Genuss im Trend

---

**Was in Großbritannien bereits seit Generationen Tradition ist, wird mittlerweile auch in Deutschland zelebriert: der Afternoon Tea. Die ur-britische Tradition steht für weit mehr als nur eine Tasse Tee am Nachmittag: Feine Tees, flankiert von kulinarischen Köstlichkeiten, laden in Hotels und Tea-Lounges zum geselligen Genuss am Nachmittag ein. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts nimmt man sich in Großbritannien Zeit für den Afternoon Tea. Eine liebenswerte Gewohnheit, die heute auf der ganzen Welt geschätzt und zelebriert wird.**

Der klassische englische Afternoon Tea wird zwischen 16 und 17 Uhr getrunken. Dazu reicht man süße und herzhaft Kleinigkeiten. Die Erfindung dieser „Zwischenmahlzeit“ geht auf Anna Herzogin von Bedford zurück, der die Zeit zwischen Mittag- und Abendessen zu lang war. Sie lud zum Afternoon Tea auch gern Freundinnen ein. Schnell verbreitete sich diese Idee im ganzen Land und so wurde es Mitte des 19. Jahrhunderts populär, dem „kleinen Hunger zwischendurch“ mit einer Tea Time zu begegnen. Zu einem Afternoon Tea gehörten damals schon süßes Gebäck und „finger thin“ Sandwiches. Was als Damen-„Teekränzchen“ begann, fand schnell weitere Nachahmer und ist heute aus dem Alltag vieler Briten nicht mehr weg zu denken.

#### **Ur-britisch oder ganz trendig**

Besonders authentisch genießt man seinen Afternoon Tea natürlich in der Weltstadt London. Ganz luxuriös im vornehmen Ambiente klassischer Hotels, lässig in den Tee-Bars am Ufer der Themse oder seit neuestem auch während einer Tour durch die Metropole im roten Doppeldeckerbus: London lässt keine Wünsche offen. Wer nicht so weit reisen mag, wird mittlerweile auch in Deutschland fündig. In vielen Hotels und Tea-Lounges gehört der Afternoon Tea zum festen Angebot. Selbstverständlich lässt sich die britische Tradition ebenso gut in den eigenen vier Wänden zelebrieren.





### **“Low Tea” – von „Light“ bis „Royal“**

Serviert wurde der Afternoon Tea früher klassisch im Salon auf niedrigen Tee-Tischchen, daher auch die Bezeichnung „Low Tea“. Zum Tee, gleich ob Ceylon, Assam oder Darjeeling, gehört süßes Gebäck, wie schon bei der Herzogin von Bedford, unbedingt dazu. Beliebt sind Scones, eine Art „süße Mini-Brötchen“. Gereicht werden sie mit Marmelade und Clotted Cream, eine britische Sahnespezialität. Ein weiteres Muss sind herzhaftes „finger thin“ Sandwiches belegt mit Gurke, Ei und Kresse oder in edleren Varianten mit hauchdünnem Roastbeef oder Räucherlachs. Für die Tea Time wird eine Scheibe ungetoastetes Weißbrot ohne Rinde verwendet, mit den Zutaten belegt und in mundgerechte, fingerdicke Stücke geschnitten.

Mag man es nicht ganz so üppig, gönnt man sich einen „Cream Tea“. Hierbei reicht man zum Tee nur Süßes, wie z.B. Scones mit Clotted Cream und Marmelade. Auch in der „light“ Variante, stilecht mit Shortbread, wird der Afternoon Tea gern zelebriert. Und mit einem Gläschen Champagner, Sherry oder Whisky oder Champagner zum Tee wird das nachmittägliche Vergnügen zum „Royal Tea“.

### **High Tea**

Der High Tea – hierzu sitzt man an einem „hohen“ Esstisch – ist eigentlich eine komplette Mahlzeit, die ihren Ursprung in der Arbeiterklasse hat. Mit zunehmender Industrialisierung gingen die Arbeiter in die Fabriken, wo es seinerzeit noch keine Mittagspausen gab. Nach Feierabend hatte man dann natürlich Hunger und setzte sich daheim sofort an den Tisch. Serviert wurde dann warmes Essen zum Tee als einzige warme Mahlzeit des Tages.

Spricht man heute von einem „High Tea“, so handelt es sich dagegen meist um einen besonderen Anlass. Hier darf der Gast eine komplette Mahlzeit am Esstisch erwarten. Serviert werden dann verschiedene kalte Braten, warme Gemüse, Salate, ein wenig Früchte und Kuchen zum Abschluss, dazu natürlich Tee.

Ob „Royal“ oder „Light“, „High“ oder „Low“, Tee ist immer ein Genuss.

Leckere Rezeptideen für Scones, Cakes und Sandwiches finden Sie unter:

<http://www.teeverband.de/teegenuss/teatime.php>



Afternoon Tea um 1900: Was als „Teekränzchen“ begann, ist heute kulinarisches Erlebnis.



Royal Tea: süß und salzig trifft Tee und Champagner



Afternoon Tea wird heute weltweit genossen

Presstext und Fotos zum Download unter: <http://www.teeverband.de/presse>

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen bei:

TEE • Deutscher Teeverband e.V.

Anne Lehmbrock

Sonninstraße 28 | 20097 Hamburg

Tel.: 040 - 23 60 16-12

Fax: 040 - 23 60 16-10

E-Mail: [presse@teeverband.de](mailto:presse@teeverband.de)

[www.teeverband.de](http://www.teeverband.de)