



„Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen“ (Thien Yiehn, 1491-1570)

Heißes Wasser in weißem Porzellan

In Parallelgesellschaften: Miniaturen aus der Lobby

Wohin geht der unbehauste Mensch in einer schönen Stadt, wenn es kalt und noch etwas früh für das erste Glas ist? Zu den unterhalt-sameren Wärmestuben zählt die Lobby eines Grand Hotels. Weiche Samtpolster, warme Getränke und gestärkte Servietten können nicht irren. Basel, Hotel Les Trois Rois, 15.30 Uhr: Ein ausgesucht gekleideter Mann mittleren Alters durchschreitet die Hotellobby in Begleitung eines cremeweißen Großpudels, der die Haare schön hat. Das Paar wird von einer Moschuswolke umweht, wobei die Sekundenfrage aufkommt, wer von den Beiden so präsent parfümiert ist.

Es sind auch solche Szenen, die eine etwas höhere Einstiegspreislage im Grand Hotel rechtfertigen. 14 Franken sind für eine Portion Tee, dessen Brühzeit von

geschultem Personal überwacht wurde, noch sozialverträglich kalkuliert. Tee zum Sattwerden gibt es im Drei Könige ebenfalls, als *Afternoon Tee*, ab 75 Franken aufwärts. Zur Kultur des Tees ist das meiste gesagt, das Thema füllt bekanntlich Bibliotheken. Eine der Tee-Bemerkungen, die ich seit Jahrzehnten nicht vergesse, verdanke ich einer Bekanntschaft mit Hans Scherer, dem 1998 verstorbenen Reiseschriftsteller und FAZ-Korrespondenten. Als Autor hätte Scherer zu weißen Pudeln in Hotellobbys sicher nicht geschwiegen. Zum Wesen unfermentierten Tees wie er in China getrunken wird, erklärte mir Scherer einst, er dürfe nur soviel Farbe und Aroma annehmen, als hätte eine Herbstbrise etwas trockenes Laub durch die Tasse geweht.

Das klingt vielleicht feuilletonistisch, mein weißer Tee im Trois Rois kam dem Ideal von heißem Wasser in weißem Porzellan aber recht nahe. Man kann dazu eine „Trilogie von Canapés“ bestellen, sie wird auf schwarzem Schiefer serviert. Der Lehrgang zur Entstofflichung von Genüssen bestand aus drei knappen Lektionen. Gänseleber auf Toast, Lachsrollchen, Tartar auf Röstbrot (28 Franken). Die einzelnen Fragmente waren jeweils klein und leicht als hätte sie der Herbstwind herbeigeweht. Ich bin kein Teesommelier, schwerelose Canapés zu weißem Tee sind aber sicher eine perfekte Wahl.

Von der Barseite der Lobby geht der Basler Ausblick nicht nur zum beruhigend dahinströmenden Rhein, durch drei saalhohe Fenster sieht der Gast auch in das Hotelrestaurant nebenan. Einige Tische im Cheval Blanc bleiben bis in den Nachmittag hinein besetzt, was in einem Dreistern-Restaurant keine Besonderheit ist. Nach dem Mittagsservice erschien der Küchenchef zur üblichen Lokalrunde. An einem Tisch war die Begrüßung inniger als üblich. Gäste und Chef de Cuisine Peter Knogl umarmten sich so ungeniert und ungekünselt wie erfahrene Liberos im Fußballstadion, die schon manchen Kampf gewonnen haben. Die ebenfalls schon etwas reiferen Damen der erfrischenden Szene trugen klassisches Bogenhauser Blond, in Basel eventuell als Bruderholz-Blond geläufig.

Als eine der letzten Gruppen im Restaurant erhob sich gegen 16 Uhr eine gemischte Gesellschaft, bei der ein heiteres Beruferaten zu keinem befriedigenden Ergebnis führte. Zwei Damen mit dunklem Teint, schlank, elegant und parkett-sicher wie Fächerpalmen in sanfter Brise, verließen mit stolzem Schritt das Restaurant. Ihre dicht folgenden Begleiter wirkten etwas älter und serviler. Für UN-Gesandte waren die beiden noch zu jung. Vielleicht hatten die Grazien irgend etwas mit seltenen Erden oder Steinen zu tun.

Eindeutig beantworten läßt sich dagegen die Frage nach den Hygiene- und Abstandsregeln auf der Männertoilette, wo derzeit nur jede zweite Installation geöffnet ist. Die gesperrten Becken sind mit einem fußballgroßen Gesteck aus Hortensienblüten markiert. Die Handpflegeprodukte liefert Feuerstein Essentials, Erlenbach am Zürichsee. Ein dezenter Hinweis mehr, wie weltoffen sich Basel gibt.