

Vom Geist des Tees

Gemeiner Tee im Beutel und eine Portion Darjeeling im Waldhaus in Sils

An vielen dieser chromglänzenden, teuren Kaffeemaschinen befindet sich seitlich eine Art Wurmfortsatz. Dem entweicht eine Mischung aus totgekochtem Wasser und Dampf. Unter beachtlichem Getöse werden damit spülmaschinenfeste Henkelgläser befüllt. Manchmal steckt der Glaszylinder auch in einem niedlichen Flechtkörbchen, das den Gast vor Verbrennungen schützen soll. In dunkeldeutscher Provinz wird Tee auf kleinen schlammfarbenen Tablett serviert, für die Drainage sorgt ein weißes, verspielt perforiertes Plastikmättchen. Falls der Gast jetzt immer noch Lust hat, kann er mit dem Anfärben des Maschinenwassers beginnen. Die Pflanzenreste hierzu befinden sich in einem Beutel, der sich auch zum Tamponieren bei Nasenbluten eignen würde. Das kuriose Ritual wird mit Gebühren von mehreren Euro belegt. Nur Anfänger glauben, die Klasse eines Hauses hätte etwas mit seiner Teekultur zu tun. „Berühmte Häuser schützen vor seltsamen Erfahrungen nicht,“ so lapidar summierte unlängst die Reisejournalistin Brigitte Scherer ihre Tee-Erfahrungen in der „Frankfurter Allgemeinen“. „Im Spitzenrestaurant mit zwei, oder drei Sternen zählt Tee zu einer vernachlässigten Disziplin.“ Lieblose Teekarten, Beutelware, untaugliches Wasser und dickwandige Tassen gehören selbst in Fünfsternehotels zum Standard. Und was bitte soll man mit vier Sorten Zucker anfangen, wenn die Teetasse nach altem Kaffee riecht? „Beim Thema Lebensgefühl und Zeitgeist hat Tee die Welt noch zu erobern“, lautet Scherers Fazit nach einer weltweiten Inspektion von Teesalons.

Kaffeefreunde haben es da einfacher, zumindest werden mittlerweile in jeder semischicken Eckkneipe Herzchen auf den Cappuccinoschaum gezirkelt. Brühtemperatur und Molekülstruktur von Espresso und Crema sind auch im kulinarischen Prekariat ein Thema. An der Quelle oben im Wald, wo das wunderbar weiche Teewasser sprudelt, trifft man seltsamerweise aber immer wieder auf die Gleichen. Oft sind es Außenseiter und türkische Familien, die sich einfach nicht an die bundesdeutschen Teegesetze halten wollen und es wird hoffentlich noch Generationen dauern, bis es hier zur Integration kommt. Ist es denn so schwierig: lose, großblättrige Sorten - weiches, frisch gekochtes Wasser - dünnes, weißes Porzellan, dass der Tee golden in der Tasse stehen kann. Das wäre schon mal ein Anfang. Und bitte keine penetrant parfümierten Scherzartikel als Ersatz für aromatischen Tee.

Das Hotel Waldhaus in Sils Maria repräsentiert ein Stück bestens abgegangener Hotelkultur. Fünf Sterne, familiengeführt seit Generationen, hohe Gänge, lange Läufer, illustre Gäste. Hier an einem Winternachmittag einen Darjeeling zu nehmen, sei auch Passanten hoch empfohlen. Zudem ist die Portion mit sieben Franken sozialverträglich kalkuliert und der Aprikosenkuchen sucht im oberen Engadin seinesgleichen. Der Teesalon mit der halbrunden Fensterfront ist erst recht ein großartiger Platz: Auf den großen Teppichen stehen gut eingesessene Polstergarnituren, auf denen das Menschliche Platz hat. Vom alten Herrn mit zwei Krücken und Seidentuch bis zum Glücksritter, dessen Begleitung vor lauter Prada kaum gehen kann. Großes Theater, abgedeckt von Hallen, die in diesem Jahr hundert Jahre jung werden. Nur die robusten Tassen, liebes Waldhaus, lassen dem Gold des Darjeelings keine Chance und die Auswahl an Ronnefeldt Beutelware könnte um einige lose servierte Gartentees ergänzt werden. Ansonsten kann die nächsten 100 Jahre fast alles so bleiben, wie es ist. Auf jeden Fall der Aprikosenkuchen.