

## Textarchiv

### TEETRINKGEWOHNHEITEN

## Von Teehäusern, Salons und Tea-to-Go

### ***Die Popularisierung des feinen Heißgetränktes schreitet voran***

*Eva-Maria Hilker*

Das Teetrinken gehört zur Alltagskultur in Vietnam, erklärt Si An Truong. Teehäuser waren und sind dort Treffpunkte unterschiedlicher Gesellschaftsschichten. Sie seien einerseits so intim wie ein Wohnzimmer, könnten aber auch der angemessene Rahmen sein, um mit kühl distanzierter Haltung Geschäfte zu machen. Im Chén Chè, so heißt das jüngst eröffnete Teehaus, sitzt eine junge Dame und liest, drei Herren verhandeln ein Projekt, ein Paar - offensichtliche Berlinbesucher - macht während seiner Stadtbesichtigung Pause. Der meistgetrunkene Tee derzeit ist der Ingwer-Limonen-Tee. Der wird in einer originellen Schale serviert. Das Geschirr lässt Si An Truong extra anfertigen, nach alten Formen, nach einer alten Glasurmethode.

Vorne im Tresenbereich können Gäste dieses auch für zu Hause oder als Geschenk erwerben, wie auch die verschiedenen Teesorten. Das Angebot besteht überwiegend aus Kräuter- oder Blütentees. Zur Entspannung, zur Kontemplation - im Teehaus Chén Chè in Mitte bleibt die Hektik bereits draußen im Hof, wird wie das Fahrrad abgestellt am Brunnen, der moosumrankt schon von Berliner Routinen ablenkt. Beim Betreten gibt die Höhe des Raumes eine spezielle Atmosphäre, die Si An Truong mit originären Lampen unterstützt hat. Die kulturelle Vielfalt Vietnams zu zeigen, das ist ihm wichtig, "je älter ich werde, desto mehr interessieren mich meine Wurzeln." Er sei sehr deutsch, sagt er und lächelt fast schon entschuldigend. In München hat er seine gastronomische Karriere begonnen, in Berlin hat er vor zehn Jahren an der Gründung und Etablierung des Adlon am Pariser Platz mitgearbeitet. Jetzt ist er der Macher von zwei Restaurants und eben diesem Teehaus, in dem es übrigens auch landestypische Speisen, sogar ein vietnamesisches Frühstück am Wochenende gibt. Aber auch Europäer und ihre Gewohnheiten kommen zum Zuge. Denn die Historie Vietnams und mit ihr die Essensgewohnheiten sind geprägt von europäischen Einflüssen.

Europäisch geht es in Schöneberg zu. Kein Teehaus, sondern einen Teesalon namens TTT (Tee Tea Thé) hat Robert Scholz mit seinem Kompagnon Frank Steiger vor rund 12 Jahren in Schöneberg etabliert. Sie waren Vorreiter in einer Ecke, in der Cappuccino, Espresso und Milchkaffee angesagt waren. Aber Tee? Mittlerweile sind

es ca. 240 Teesorten, die in der Goltzstraße angeboten und auch konsumiert werden. Der Schwerpunkt liegt auf klassischen Teesorten wie schwarzem und dem grünen Tee aus China oder zum Beispiel dem japanischen Macha Tee. Davon haben sie auch eine ganz edle Sorte, da kosten 40 Gramm dann 40 Euro. Dafür kommen Liebhaber aus allen Stadtteilen auch schon mal extra angereist.

"Klassisch", so erklärt Robert Scholz, einer der Inhaber, damit sei gemeint, dass keine aromatisierten Tees im Sortiment zu finden sind. Es gibt Kräuter- und Früchtetees. "Das ist dem Kundenkreis der Gegend geschuldet", erklärt der passionierte Teetrinker. Allgemein, so hätte er festgestellt, sei grüner Tee auf dem Vormarsch, während der Konsum von schwarzem Tee etwas zurückgegangen sei. Und noch etwas verrät der Mann der Teeblätter. Er trinkt seinen Tee nur aus Porzellantassen, den türkischen Tee gerade noch aus dem Glas, "Da passt es noch." Aber schon bei Bechern ist er nicht glücklich, und Pappbecher? Das sei wohl eher dem Zeitgeist geschuldet.

Damit spielt er auf den ersten Teeladen an, der in Mitte seit ein paar Tagen "Tea to go" anbietet. Für Unternehmer Jobst Eversmann vom Chaja sind die Auseinandersetzungen bei diesem Thema nur positiv zu werten. "Ich will Tee als Getränk populär machen - und warum nicht neue Sitten etablieren." In dem neuen Geschäft in der Oranienburger Straße werden jeweils vier bis fünf schwarze, grüne, Kräuter- und Früchtetees angeboten. Teebeutel sind verpönt.

Die wenigen Minuten, die ein Tee ziehen muss, bedeuten kaum eine längere Wartezeit als bei Latte und Co. in einem Coffeeshop. Auch hier spielt der japanische Macha-Tee eine besondere Rolle. Den gibt es als sogenannten Macha-Latte. "Ich werde demnächst den Macha-Shot anbieten, eine Art Tee-Espresso. Denn der Macha hat viel mehr Koffein als ein Espresso. Das weiß nur kaum einer." Auch hier, wie im Schöneberger Teesalon, gibt es eine Teatime, d.h. zu einer großen Tasse Tee gibt es Scones und Clotted Cream (geschlagener, sehr fetter Rahm), in Schöneberg sind es die klassischen Etageren, die zum Tee serviert werden.

Ein ganz spezielles Teemenü stellt der Hamburger Teeliebhaber Eversmann zusammen: zu einer Suppe kommt der passende Tee. Wer dem Lebensgefühl "to go" frönt oder es dann doch ganz eilig hat, für den schöpft eine junge Dame aus dem Wok einen Chai in den Pappbecher, mit heißer Milch und etwas Honig geht es raus auf die Straße, in die Kälte, die mit diesem würzigen Getränk das Beißende verliert - zumindest bekommt man warme Hände.

---

#### Gute Adressen

Chaja 1st tea to go, Oranienburger Straße 27, Mitte, Tel. 0172-582 64 23,  
www.chajatea.de; Mo-Fr 8-20 Uhr, Sa+So 9-21 Uhr

Chén Chè Teehaus, Rosenthaler Straße 13, Mitte, Tel. 28 88 42 82, [www.chenche-berlin.de](http://www.chenche-berlin.de); tgl. 10-24 Uhr

TeeTeaThé Goltzstraße 2, Schöneberg, Tel. 21 75 22 40, [www.teeathe.de](http://www.teeathe.de); Mo-Fr 9-22 Uhr, Sa 9-20 Uhr, So 10-20 Uhr

---

## TEEBAUKASTEN

### Kreativ

Nach dem Baukastenprinzip können die Tees selbst zusammengestellt werden. Dabei wird eine Auswahl an Basistees mit bis zu drei weiteren Zutaten wie Blüten, Früchten oder Gewürzen gemischt. Besonders beliebt ist laut Mitinhaber René Kellner momentan Roibuschtee mit Kakaoschalen, Vanille, Karamel oder Zimt. Aber auch pikante Ingredienzien wie Karottenstücke, rosa Pfeffer oder Chili sind möglich. Bewusst gewählt ist die Begrenzung der Zutaten: So kommen noch die einzelnen Aromen zur Geltung. Am Ende kann ein Name für die Eigenkreation gewählt werden, der auf das Etikett gedruckt wird. Wer sich von allzuvielen Möglichkeiten erschlagen fühlt, kann auf eine der Fertigmischungen zurückgreifen.

Der Teebaukasten Neue Bahnhofstraße 33, Friedrichshain, Tel. 48 48 67 66, [www.derteebaukasten.de](http://www.derteebaukasten.de); S-Bhf. Ostkreuz; Mo-Fr 10-19 Uhr

---

## TEEATER

### Entspannt

Als "unorthodox" bezeichnet Sabine Landsberger ihren Laden im Helmholtzkiez gerne. Auch Menschen, die selten Tee trinken und sich weniger gut auskennen, sollen sich wohlfühlen. Darum ist erlaubt, was schmeckt, und Kundenwünsche stehen an erster Stelle. In einer persönlichen Beratung findet sich für jeden der passende Tee. Das Angebot reicht von Schwarz-, Weiß- und Grüntees in allen Preisklassen über Bio-Tee bis hin zu Kräuter-, Früchte- und Gewürztees. Für alle, die Tee zu Weihnachten verschenken möchten, empfiehlt Sabine Landsberger "nicht die typischen Weihnachtstees, sondern zum Beispiel die Mischung ‚Liebling der Nation‘, ein würzig-fruchtiger Kräutertee". Um das Präsent abzurunden, sind die Regale des Ladens zusätzlich mit Utensilien für die richtige Zubereitung des Tees, edlen Süßigkeiten und bunten Dekoartikeln gefüllt.

Teeater Raumerstraße 29, Prenzlauer Berg, Tel. 447 79 15, [www.teeater.de](http://www.teeater.de); S-Bhf. Prenzlauer Allee, U-Bhf. Eberswalder Straße; Mo-Fr 10 bis 19 Uhr, Sa 10-14 Uhr, bis 23.12. Mo-Fr 10-20 Uhr, Sa 10-18 Uhr, So 13-18 Uhr

## TEE & TON

### Fernöstlich

Gutes Blatt, gutes Geschirr, gutes Wasser und gute Gäste sind nach Meinung von Inhaberin Thi Anh Nguyen essenziell für guten Tee. Bei den ersten beiden Punkten kann sie weiterhelfen: Jeweils über 60 Sorten grüner und schwarzer Tee, dazu 35 Kräuterteemischungen werden präsentiert. Darüber hinaus werden Monokräuter von Anis bis Weißdorn für individuelle Mischungen angeboten. Wer möchte, kann sich nach dem passenden Behältnis für das edle Getränk umsehen: Eine Auswahl japanischer Teeschalen und -kannen steht bereit. Letztere mögen mit ihrem Fassungsvermögen von 170 bis 620 Millilitern winzig erscheinen - doch so kann der Tee problemlos mehrmals aufgegossen werden, erklärt Thi Anh Nguyen.

Tee & Ton Marienburger Straße 11, Prenzlauer Berg, Tel. 40 30 14 50, [www.tee-und-ton.de](http://www.tee-und-ton.de); Tram M2, M4; Mo-Fr 10-20 Uhr, Sa 10-18 Uhr

---

## MILCH & HONIG

### Natürlich

Inhaber Jimmy El-Sawei ist viel herumgekommen: Nach Stationen in Hongkong, Israel und Schweden hat sich der Neuseeländer hier niedergelassen. Ebenso weit gereist sind die sorgfältig ausgewählten Produkte im Laden: Naturtees aus Kairo, Grüner Tee aus China und orientalische Gewürze aus Ägypten. Ein Schwerpunkt sind Heilkräuter, wie zum Beispiel der ägyptische Bergtee, eine Salbeiart, die gegen Erkältungskrankheiten hilft. Für alle, deren Wohlbefinden sich nicht allein durch heißen Tee wiederherstellen lässt, werden zudem nach Vereinbarung Massagen und Naturheilbehandlungen angeboten: Jimmy El-Sawei ist ausgebildeter Physiotherapeut.

Milch und Honig Weidenweg 19, Friedrichshain, Tel. 28 03 71 48, [www.milchhonig.com](http://www.milchhonig.com); U-Bhf. Frankfurter Tor; Mo-Fr 10-20 Uhr, Sa+So 17-20 Uhr

---

Foto: Si An Truong sorgt mit seinem Teehaus Chén Chè für ein Stück vietnamesischer Kultur in Berlin-Mitte.

IMPRESSUM KONTAKT MEDIADATEN



**Berliner.de**

