

# Die hohe Kunst des Teeegenusses

Beim traditionsreichen Frankfurter Teehandelshaus Ronnefeldt können sich Interessierte zum „Tea-Master“ ausbilden lassen

Von Sonja Thelen

**Frankfurt** ■ In einem U sitzen neun Männer und Frauen in einem sonnendurchfluteten Konferenzraum an den Konferenztischen. Vor ihnen stehen weiße Porzellantassen, aus denen feiner Dampf emporsteigt, und vor ihnen aufgeschlagen liegen blaue Mappen, in denen sie sich eifrig Notizen machen. Denn jeder Satz aus dem Mund von Bernhard-Maria Lotz enthält essentielle Informationen, auf die es in der Abschlussprüfung ankommen kann. Bernhard-Maria Lotz ist der Leiter des „Tea-Master“-Ausbildungsprogramms im traditionsreichen Teehandelshaus Ronnefeldt, das den Ruf eines der weltweit exquisitesten Teehäuser genießt.

In der gehobenen Gastronomie und in den Vier- und Fünf-Sterne-Hotels ist das 1823 in Frankfurt gegründete und bis heute beheimatete Teehandelsunternehmen Marktführer, erläutert Lotz: „Wir decken die exklusive Nische zu 90 Prozent ab.“ Ob im Adlon in Berlin, im Schlosshotel Kronberg oder im Kempinski in Abu Dhabi: Überall kann der Gast die Ronnefeldt-Tees für sich entdecken. Was für ein Genuss Tee verspricht und wie dieser zu zelebrieren ist, möchte das Handelshaus mit den von ihm ausgebildeten „Tea-Master“ voranbringen.

Vor acht Jahren hat Ronnefeldt das weltweit einzigartige Programm gestartet, das auch international auf immer größere Resonanz stößt und sich an Service-Führungskräfte der gehobenen und der Luxus-Hotellerie richtet. Mittlerweile sind die Plätze in dem Seminar sehr begehrt. Es wird bereits eine Warteliste geführt. Ein solides Grundwissen über Tee wird dabei vorausgesetzt. Entscheidend für die Aufnahme ist aus Sicht von Bernhard-Maria Lotz aber, dass die Teilnehmer „mit Herz dabei sind“. Es geht nicht nur um die Vermittlung von theoretischem Wissen und die perfekte Beratung, sondern auch um die emotionalen Aspekte von Tee, um das einmalige Erlebnis, dass das Getränk und damit der Service-Mitarbeiter einem Gast beim Kosten bereiten kann.

Aus namhaften Häusern in Deutschland, Österreich und der Schweiz sind diesmal die Teilnehmer nach Frankfurt an den Ronnefeldt-Stammsitz am Bockenheimer Kurfürstentplatz gereist. Drei Tage dauert das intensive Seminar, an dessen Ende sich die neun Teilnehmer einer Prüfung mit 100 Fragen und einer Verkostung von 20 Teesorten unter-

ziehen müssen. Theorie und Praxis wechseln sich kontinuierlich ab. Während Lotz den theoretischen Part übernimmt, ist „Tea Taster“ Lars Völsch der Lehrer in Sachen Sensorik und Geschmack. 80 verschiedene Teesorten lernen die angehenden „Tea-Master“ während des Kurses kennen.

Einer von ihnen ist Baris Yön. Der gelernte Hotelkaufmann ist „Bankett Koordinator“ im Luxushotel „Kempinski Falkenstein“ im Taunus. „Ich möchte lernen, die Kunst des Teeegenusses unseren Gästen zu vermitteln, und



mich darauf spezialisieren“, sagt der 27-Jährige, der selbst ein begeisterter Teeliebhaber ist: „Meine Eltern sind aus der Türkei, daher bin ich es von klein an gewöhnt, Tee zu trinken.“ Baris Yön möchte zudem viel über die richtige Teezubereitung, den Anbau und die Sorten lernen. Das Wissen sei unabdingbar, wenn man die Gäste in die Welt des Tees einführen möchte.

Nachdem Baris Yön und die übrigen acht Teilnehmer seit dem Morgen viel über Teegeschichte, Traditionen und Anbaugeländer erfahren haben, widmet sich Ausbildungsleiter Lotz in dieser Seminarstunde dem „Assam“-Tee. Immerhin ist das Tee-Anbaugeländer im Nordindien das größte zusammenhängende der Welt. In Lotz' Unterricht geht es flott voran. Eben erläutert er den typischen Wuchs einer Assam-Teeepflanze: „Sie wächst wie ein Pfahl aus dem Boden und

zig, wüzig.“ In einem sehr schwülen, feucht-heißen Klima gedeihe der Assamica-Teebusch, der bis zu 100 Jahre alt werden kann, am besten führt Lotz aus.

Seine Schüler notieren sich jedes Detail in ihrer Mappe – in den Textfeldern neben den dazugehörigen Fotos. Diese zeigen Teeepflanzen, die jeweiligen Regionen, die dort lebenden Menschen bei der Ernte der frischen grünen Blätter, die Plantagen, die Häuser der Pflücker und die gesamte orthodoxe Tee-Herstellung, an der sich Ronnefeldt orientiert. Orthodox steht für Handwerk, Fingerspitzengefühl, Erfahrung und wenig Maschineneinsatz. So werden die Teeblätter zur besten Erntezeit von Hand gepflückt und schonend verarbeitet, damit sich das Aroma erhalten und bei der Zubereitung voll entfalten kann, erklärt Lotz. Daher bietet Ronnefeldt ausschließlich Blatt- und Brokentees an.

Um zu testen, wie gut sich seine Schüler vorbereitet haben, befragt Lotz sie zur Zubereitung. „Schwarztees wie der Assam werden in der Regel mit sprudelndem Wasser übergossen: 2,86 Gramm Tee auf 200 Milliliter. Für eine anregende Wirkung zieht der Tee bis zu drei Minuten, für eine beruhigende bis zu fünf Minuten“, antwortet eine Eilevin wie aus der Pistole geschossen. „Es ist wichtig, die Ziehdauer korrekt dem Gast anzugeben, damit er zum Beispiel vorm Schlafengehen keinen anregenden Tee trinkt und nicht wie ein Glühwürmchen nachts herumschwirrt“, ergänzt Ausbildungsleiter Lotz und kommentiert trocken: „Ich weiß das alles aus eigener Erfahrung.“

Nach dem theoretischen Exkurs über den Assam-Tee folgt ein Praxisteil. Zwei Räume weiter erwartet „Tea-Tas-



Fühlen, riechen, schmecken: Tea-Taster Lars Völsch (im Hintergrund) rät, alle Sinne zu nutzen.

Fotos: Faust

Tee einen „Golden Assam“, als Broken-Tee einen „Ostfriesen Broken Tee-Auslese“ und einen „Mokalbarie“ sowie als Fannings einen „Irish Breakfast“. Dann müssen die Schüler ran und die Tees anhand des Aussehens und des Geschmacks richtig zuordnen. „Nutzen Sie alle Ihre Sinne“, rät Völsch den Aspiranten. Und genau das tun sie: Sie nehmen die kleinen Löffel in die Hand, tauchen sie ein in die Flüssigkeit und saugen laut schlürfend den Tee, lassen die Flüssigkeit intensiv über die Zunge rollen, riechen an dem dampfenden Getränk, nehmen die losen Blätter zwischen die Fingerspitzen, befühlen sie und ziehen über die Nase den Geruch ein.

So ähnlich probieren Völsch und seine Kollegin Nadine Helm in Wörpsweide, wo Ronnefeldt sein Lager hat, all die Teemuster, die dort eintreffen, oder die sie sich von ihren Reisen zu Plantagen in Indien, China, Sri Lanka, Taiwan und Japan mitgebracht haben oder haben mitbringen lassen. Als Mischmeister stellt Völsch neue Kompositionen zusammen, probiert Kräuter- oder Fruchtmischungen aus oder neue Herstellungsverfahren. Wie

bei dem edlen, feinen Milky-Oolong-Tee, der seinen cremigen Geschmack durch das Bedampfen der Teeblätter durch Milchwasser erhält, die anschließend zu Kügelchen gerollt werden.

100 bis 150 Tassen Tee kommen schon mal an einem Tag zusammen, berichtet Völsch, der eigentlich gelernter Groß- und Einzelhandelskaufmann ist. Entscheidend für den Geschmack eines Tees sei neben der Sorte und der Ziehdauer auch der Härtegrad des Wassers, erklärt Völsch. Daher nimmt er auf seinen Reisen zum Beispiel nach Darjeeling in Indien auch Wasserproben aus Frankfurt mit, um vor Ort zu testen, wie der Tee zubereitet schmeckt. „Das Frankfurter Wasser ist sehr hart. Ein Tee, der mit diesem Wasser schmeckt, ist ein vorzüglicher und schmeckt dann auch mit dem Wasser in anderen deutschen Regionen.“

Zurück zur Verkostung in Frankfurt: Alle neun Teilnehmer haben die Tees korrekt identifiziert. Lars Völsch gibt ihnen noch ein paar Tipps zum Geschmack und zur Zubereitung, zum Beispiel, dass „Assam sehr gut mit Sahne harmoniert“. Dann geht es wieder zurück in den Semi-

narrum: Sri Lanka beziehungsweise dem Ceylon-Tee widmet sich Ausbildungsleiter Lotz in seinem nächsten Unterrichtsblock. Für Bernhard-Maria Lotz ist Sri Lanka das schönste Tee-Anbaugeländer der Erde. Wer das „Tea-Master“-Examen „Silber“ besteht, löst sein Ticket für eine einwöchige Reise nach Sri Lanka – zum Workshop mit Ausbilder Lotz. Im Laufe der Woche lernen die Teilnehmer jeden Aspekt rund um das Thema kennen: Sie pflücken Teeblätter, lernen die weitere Verarbeitung kennen, durchlaufen eine Kräuter- und Gewürzkunde, erfahren, wie eine Tee-Plantage arbeitet, müssen mehrere Prüfungen absolvieren und Gruppenarbeiten präsentieren. Wer das alles meistert und die Prüfungen besteht, wird „Tea-Master Gold“. Von ihnen gibt es weltweit bislang gerade mal 110, von den Silber-Absolventen 250.

Informationen zu den verschiedenen Angeboten des Teehauses Ronnefeldt, Kurfürstentplatz 38, 60486 Frankfurt unter der Rufnummer 069-79300599 und unter [www.ronnefeldt.de](http://www.ronnefeldt.de) Hier können die Tees auch online bestellt werden.

## Adressen

Niemand wird als Teeliebhaber geboren, deshalb ist Probieren angesagt, um die vielfältige Welt des anregenden Getränks kennenzulernen. Verschiedene Fachgeschäfte in der Region haben sich auf Tee spezialisiert:

- Die größte Teeauswahl in Offenbach bietet Regina Noes Tee- und Kaffeehaus Nummer 15, Kleiner Biergrund 15, Tel. 069-81 2034
- In Hanau finden Tee Freunde im Teeladen K. Dick in der Fahrstr. 14, Tel. 06181-256463, sowie bei Tschai und Samowar, Langstr. 64, Tel. 06181-22176, ein reichhaltiges Angebot
- In Langen ist „Bentrop Tee & mehr“ in der Bahnstr. 12, Tel. 06103-24024 die erste Adresse für Tee Freunde
- In Seligenstadt bietet das Fachgeschäft „Gruber Kaffee“ in der Aschaffenburg Str. 37, Tel. 06182-290208 auch ein großes Teeangebot



kann bis zu 20 Meter hoch werden, wenn sie nicht beschnitten wird.“ Auch der Geschmack und das Aussehen eines Assam-Tees seien unverwechselbar: „Malzig, kräf-

ter“ Völsch bereits die Seminarteilnehmer. Auf einem breiten weißen Tresen hat er in Schälchen vier verschiedene Sorten arrangiert, sowohl flüssig als auch lose: als Blatt-



Ein zertifizierter „Tea-Master“ muss verschiedene Teesorten sowohl in loser wie auch in aufgebühter Form erkennen und zuordnen können.



Ausbildungsleiter Bernhard-Maria Lotz führt die Seminarteilnehmer in die Geschichte und die Traditionen des Teeanbaus ein und stellt die Spezifika verschiedener Anbaugeländer - wie etwa Sri Lanka - vor.