



Hotel DIE SONNE FRANKENBERG im hessischen Frankenberg

RONNEFELDT

# Trendgetränk Tee

Der Trend zu Tee steigt stetig an. Worauf ist aber zu achten, will man seinen Gästen den perfekten Teege-nuss bieten? Wir sprachen mit Nicole Sauer, TeaMaster Gold im Luxus-Hotel DIE SONNE FRANKENBERG, über die Bedeutung von Tee in der gehobenen Gastronomie und welche Trends uns noch erwarten.

**Chefs best:** Welche Rolle spielt ein qualitativ hochwertiges Teesortiment in Ihrem Hause?

**Nicole Sauer:** Eine sehr große Rolle. Seit den knapp vier Jahren, die ich in der Sonne schon tätig bin, habe ich in diesem Haus nur Tee von Ronnefeldt kennengelernt. Für den High-Tea, den wir immer zur Weihnachtszeit zelebrieren, verwenden wir z.B. den hochwertigen Tee aus der Tea Star Kollektion, die nur in Hotels mit ausgebildeten TeaMastern angeboten werden.

**CB:** Wie sehen Sie die Entwicklung von Tee innerhalb der Gesamtrange an Heißgetränken und Spezialitäten?

**NS:** Tee ist ganz klar auf dem Vormarsch – seit ich TeaMaster bin, achte ich inzwischen mehr darauf. Zwar hat sich bei den Business-Gästen dahingehend nichts verändert, dass sie weiterhin morgens ihren Kaffee bevorzugen, weil sie keine Zeit haben, aber Individualgäste, die unser Haus meistens am Wochenende besuchen, nehmen sich gerne die Zeit für Tee. Inzwischen ist das Verhältnis Tee / Kaffee bzw. Kaffeespezialitäten – da sind wir ja nicht mehr bei dem normalen Kaffee – bei diesen Gästen schon mindestens 50:50. Viele von ihnen trinken erst einen

Tee und danach eine Kaffeespezialität oder noch einen zweiten Tee zur Zeitung. Ich finde es gut, dass der Trend stetig nach oben geht.

**CB:** Denken Sie dass Tee irgendwann Kaffee ablösen wird?

**NS:** Das denke ich nicht. Dafür ist der Kaffee zu tief in den Köpfen der Leute verwurzelt. Es ist ja auch eine Zeit-Geschichte: Man hat einen Coffee-to-go, aber keinen Tea-to-go. Das ist meiner Meinung nach auch nicht im Sinne des Erfinders.

**CB:** Welche Marken und Sorten haben Sie in Ihrem Teeangebot und wodurch zeichnen sich diese aus?

**NS:** Wir haben ausschließlich Tee von Ronnefeldt in unserem Angebot. Wir möchten unseren Gästen eine hohe und gleichbleibende Qualität bieten und bei Ronnefeldt wissen wir, dass wir diese auch bekommen. Zudem wird der Tee nach der orthodoxen Teemethode hergestellt, so können wir ihn auch mit einem guten Gewissen weiter verkaufen.

**CB:** Was sind die beliebtesten Sorten – sofern man das sagen kann?

**NS:** Klassischer Weise ist es nach wie vor ein Schwarztee – z.B. ein Earl Grey oder English Breakfast. Wir haben auch

ganz viele Gäste, die sehr positiv überrascht sind, wenn sie eine andere Sorte probieren, wie z.B. den Morgentau, ein aromatisierter Grüntee. Das ist auch ein Klassiker von Ronnefeldt – und im Übrigen auch mein Lieblingstee.

**CB:** Sie sind TeaMaster Gold. Welche Bedeutung hat dieser Titel?

**NS:** Für mich persönlich finde ich es ganz toll. Hätten Sie mir vor einem Jahr gesagt, dass ich mal einen TeaMaster mache, hätte ich es auch nicht geglaubt. Wenn ich nur an den Prüfungsteil mit der Blindverkostung denke, dass ich aus neunzig Teesorten zwanzig erkennen werde, dann hätte ich gesagt, dass sie alle gleich aussehen und dass ich bei den Teeblättern keinen Unterschied erkennen kann. Aber das ist einfach eine Sache der Übung – wenn man sich damit beschäftigt und wirklich tiefer in die Materie eindringt, ist es kein Problem sie zu unterscheiden.

Ich bin stolz darauf, dass ich jetzt der Ansprechpartner im Haus sowohl für die Gäste als auch für das Personal bin und dass wir mit dem Teehaus Ronnefeldt hervorragend zusammenarbeiten. Das haben wir durch Herrn Knoche schon immer getan: Was möglich war, hat er auch immer möglich gemacht, wie z.B. Schu-

lungen. Jetzt darf ich diese hoffentlich immer selbst halten.

Auch die Reise im Rahmen der Ausbildung zum TeaMaster Gold nach Sri Lanka war super. Ich konnte so viel Bildmaterial sammeln – jeden Arbeitsschritt von der Teepflanze bis zum Aufguss in der Tasse. Alles was ich dokumentieren konnte, kann ich den Leuten jetzt zeigen – das kann man sich gar nicht alles vorstellen.

Ich finde es schade, dass das Thema Tee nicht in allen Häusern einen so hohen Stellenwert hat, wie bei uns. Welches Ansehen Tee in einem Haus genießt, kann man sehr gut am Verhalten des jeweiligen Personals beobachten, ob es bei der Bestellung nach dem Anbaugebiet fragt oder eine Teeuhr zur Tasse Tee reicht. Die Zeit, die ein Tee zum Ziehen benötigt, ist schließlich ein wichtiger Faktor, da er, wenn er zu lange zieht, schnell bitter werden kann. Manchmal beobachte ich auch, dass es Personal gibt, das dem Gast ein Glas heißes Wasser bringt, neben dem ein Teebeutel liegt, den der Gast selbst in das Wasser tauchen soll. Dieses Verhalten kann ich nicht nachvollziehen – schließlich ist Tee nicht ohne Grund ein Aufguss-Getränk. In unserem Haus passiert so etwas nicht.

**CB:** Was hat Sie zu dieser Weiterbildung bewegt und wie setzen Sie das erworbene Wissen in die Tat um?

**NS:** Wie gesagt betreue ich schon seit vier Jahren den High-Tea und vor meinem TeaMaster habe ich mit gefährlichem Halbwissen gehandelt. Ich kannte zwar die Teesorten, aber zu diesem Zeitpunkt kannte ich auch nicht mehr als die Namen und die Beschreibung, die auf der Schachtel standen. Wenn man die Tea Star Kollektion Ronnefeldt im Haus anbietet, muss man jedoch einen TeaMaster dazu haben. Daher war es naheliegend, dass ich das mache, weil ich den Bereich Tee schon betreue habe und mir dies auch großen Spaß bereitet. Eigentlich hätte der TeaMaster Silber schon gereicht. Ich wollte mir jedoch die Chance nicht nehmen lassen, auch noch den TeaMaster Gold zu machen.

**CB:** Warum braucht man für die Tea Star Kollektion einen TeaMaster?

**NS:** Es handelt sich bei der Kollektion um sehr hochwertigen Tee. Da lässt Ronnefeldt einfach nicht jeden dran. Bei dem Relaunch der Kollektion hat das Unternehmen gesagt, dass der Tee exklusiv für die gehobene Gastronomie und Hotellerie ist und der Tee so exklusiv ist, dass das Handling einfach einen TeaMaster erfordert. In dieser Kollektion gibt es nur



Nicole Sauer  
TeaMaster Gold

den losen Tee, bei dem es sich um seltene Tee-Spezialitäten handelt.

**CB:** Gibt es besondere Inszenierungen bzw. Aktionen in Sachen Tee in Ihrem Hause?

**NS:** Wie schon erwähnt, haben wir den High-Tea in der Adventszeit. Zunächst bieten wir noch keine anderen Aktionen, aber ich denke, dass wir diese in Zukunft weiter fördern werden. Ansonsten bieten wir Privatleuten auch gerne an, statt eines Geburtstagskaffee mal einen Geburtstagstee – als Teezeremonie – zu veranstalten. Das haben wir schon ein paar Mal gemacht. Wenn die Gäste das wünschen, machen wir es auch. Es gehört zu unserem Servicekonzept, dass wir das anbieten, was der Gast sich wünscht. Tee ist gerade jetzt zur kühlen Jahreszeit ein Thema, das wir weiter inszenieren werden – auch dank der guten Ausbildung und Beratung.

**CB:** Hat ein Gast zum High-Tea schon einmal Kaffee bestellt?

**NS:** Nein, wenn jemand High-Tea wünscht, dann weiß derjenige, dass es Tee gibt und er kommt nicht zum Kaffee trinken. Die, die sich darauf einlassen, wissen das und wollen Tee, ansonsten würden sie nicht zu einem High-Tea kommen.

**CB:** Welche Gäste nutzen hauptsächlich Ihre Tee-Angebote?

**NS:** Das ist unterschiedlich. Das fängt

beim Frühstück an, wo wir Tea-Caddys und Teavelopes in der Box haben und der Gast sich selbst einen Tee zubereiten kann, aber natürlich berate ich ihn auch gerne. Im Tagungsbereich haben wir den Tee in den Teeboxen im Einsatz. Und schließlich noch den losen Tee. Wenn ich merke, dass jemand sehr interessiert ist, reiche ich ihm auch gerne unsere Karte für den losen Tee. Man sollte nur niemanden mit einer Teekarte überfordern, der nur einen Schwarztee möchte und sonst kein Interesse hat.

Im Spa-Bereich haben wir noch Wellness-Tee, der während und nach der Behandlung gereicht wird. Das Sortiment haben wir zusammen mit Frau Rauch, unserer Spa-Leiterin, ausgesucht und ich betreue den Einkauf.

**CB:** Welche Trends werden uns weiter erwarten?

**NS:** Ich denke, dass da noch recht viel kommen wird. Wir haben z.B. mit dem Chai einen sehr würzigen Tee, und ich erwarte, dass noch viel mit Pfeffer und anderen exotischen Gewürzen gemacht wird. Ähnlich wie in der Küche wird sehr viel experimentiert. Da wird noch einiges kommen, dass man dem Tee z.B. noch Aromen zugibt, je nachdem wo die Reise hingeht. In der Küche hätten wir uns auch nicht vorgestellt, dass wir Chili-Eis essen oder Schokolade und Chili als Kombination essen. Das müssen wir mal abwarten.