

ES RUHT EIN TEE IN ALLEN GÄNGEN

Im Weinromantikhôtel Richtershof in Mülheim an der Mosel können Gäste das Naturprodukt Tee von einer ganz neuen Seite entdecken - als Gewürz in einem mit Bedacht komponierten Tee-Menü.

TEXT: FRANZISKA BRETTSCHEIDER FOTOS: ANDRE ZELCK



DESSERT
Gâteau von Schokolade und Teecreme,
Himbeercoulis und Eis von Matcha-Tee

dazu: Finst Shizuoka Sencha



Mmh, das duftet ...! Schnupperboxen helfen dem Gast beim Afternoon Tea, sich aus der Vielfalt der angebotenen Tees die persönliche Liebessorte auszuwählen.



MAIN COURSE
Über Smoked Chai geräucherte
Entenbrust, Karotte, Selleriepüree

dazu: Smoked Chai

STARTER
In Verbene gebeizter Wildlachs,
Limettengelee

dazu: Darjeeling First Flush



TEAMASTER@GOLD
> **Veronique Domke**

Vor ihrer Prüfung zum TeaMaster@Silber trank Veronique Domke ein halbes Jahr nur noch Tee. Vor der Jury verkostete sie 20 Teesorten blind. Beim TeaMaster@Gold, den sie mit der Note Sehr gut abschloss, reiste sie nach Sri Lanka, wo sie Einblick in verschiedene Teefabriken erhielt und auf Plantagen mitarbeitete. Sie ist heute eine von nur 90 TeaMasters@Gold weltweit. Ihr Lieblingstee? Milky Oolong, ein grüner Tee aus Taiwan, der mit Milch bedampft wird.

► www.weinromantikhotel.de

Ein wenig Kandis? Ja, bitte! Einen Schuss Sahne? Warum nicht! Die Zeiger der Uhr stehen auf fünf. Teezeit im Weinromantikhôtel Richtershof. Very british. Frisch gebackene Scones mit – natürlich – Clotted Cream und Erdbeerkonfitüre, kleine herzhaft Canapés und selbst gemachte Pralinen tummeln sich hübsch drapiert auf einer Etagere. Der Tee schmeckt köstlich und wärmt die kalten Glieder. Im Kamin lodert das Feuer. Eine Nachmittagsromanze.

„Tee tut dem Körper einfach gut“, findet Veronique Domke, „und selbst wenn es nur das schnelle Tässchen zwischendurch ist. Es ist jedes Mal, als ob die Hektik des Alltags kurz eine Pause einlegt.“ Veronique Domke, Chef de Bar

im Weinromantikhôtel Richtershof, ist seit Kurzem Trägerin des Titels TeaMaster@Gold.

Was dem Weinkenner ein guter Sommelier, ist dem Teefreund ein TeaMaster. Er serviert perfekt, kennt Geschmack, Geruch, Farbe und Herkunft aller Teesorten und kann individuelle Empfehlungen aussprechen. Doch damit noch nicht genug. Jetzt hat Veronique Domke, inspiriert von ihrer Ausbildung in Sri Lanka, gemeinsam mit Richtershof-Küchenchef Peter Krones ein abendfüllendes Tee-Menü kreiert. Nicht nur, dass zu jedem der drei Gänge der harmonisierende Tee gereicht wird. Nein, jedes Gericht wird mit Tee zubereitet! Eine außergewöhnliche, geschmacksintensive Erfahrung. Zur Vor-

speise genießen die Gäste einen Wildlachs, in Verbene gebeizt. Als Hauptgang wird eine über Smoked Chai geräucherte Entenbrust serviert und als Dessert ein Gâteau von Schokolade mit Teecreme und Eis von Matcha-Tee.

Klingt spannend. Tee brühen und trinken, ja, das kennt man. Aber damit würzen? „In Asien ist das nichts Ungewöhnliches“, erklärt Veronique Domke, „dort kocht man schon sehr lange mit Tee. Aufgrund seines Facettenreichtums und der verschiedenen Aromen kann Tee nämlich vielfältig eingesetzt werden, sowohl für die Herstellung von Getränken als auch von Speisen.“ Und tatsächlich: Ähnlich wie Kräuter verfügt Tee, selbstverständlich abhängig von der Sorte, über

natürliche, aber sehr intensive Aromen. Die kann man gerade beim Kochen wunderbar nutzen, da sie den Gerichten eine ganz eigene, typische Note verleihen. Mehr noch: Fleisch beispielsweise wird durch das Marinieren mit Tee besonders zart. Ein Tipp, den man wirklich mal selbst zuhause ausprobieren sollte. „In der Küche kann man Tee als Schaum, als Gelee, als Salat-Vinaigrette, zum Marinieren und Räuchern, zur Produktion von Saucen, Eis und Cremes oder für die Pralinenherstellung verwenden“, verrät Veronique Domke. Welche Teesorten sich hierfür eignen? Im Grunde alle, erfährt der fragende Gast vom TeaMaster. Sehr zarte Tees allerdings kämen bei der Verarbeitung nicht wirklich zur Geltung. „In unserem Tee-Menü nutzen wir beispielsweise den Matcha-Tee, einen Grüntee. Auf dem habe ich bestanden, da ich ein großer Fan von grünem Tee bin und mit dem Vorurteil aufräumen wollte, dass Grüntee bitter und langweilig ist“, so der selbst bekennende ehemalige Kaffeejunky.

Das Gegenteil ist nämlich der Fall: Grüntee eignet sich hervorragend als Appetitanreger, deshalb stimmt Veronique Domke ihre Gäste zunächst mit einer Matcha-Colada als Aperitif ein. Zum Beizen des Lachses werden die feinen Aromen eines Verbene-Tees eingesetzt. Ein eleganter Einstieg ins Menü, denn die Verbene unterstützt das Fischaroma mit ihrer Frische. Zum Räuchern der Entenbrust passt ein Smoked Chai, der bereits als Tee durch seine Raucharomen besticht. Das Dessert wiederum ist mit Matcha-Tee zubereitet, um einen runden Abschluss zu erhalten. „Matcha“ heißt auf Japanisch „gemahlener Tee“ und für Veronique Domke ist seine Verwendung gleichzeitig eine Hommage an Japan, das Land, in welchem die Kultur der Teezeremonie ihre Wurzeln hat.

Fingerspitzengefühl ist beim Kochen mit Tee dennoch geboten. Würzt man zu viel, gehen schnell die Eigenaromen des Produktes verloren, so die Tee-Expertin. Die Kunst: Tee und Produkt harmonisch zu vereinen. Dass die Harmonie bei der Menüfolge aus der Richtershof-Küche stimmt, darin besteht kein Zweifel. „Den Tee schmeckt man bei allen Gängen deutlich heraus, aber anders als in flüssiger Form. Er dominiert nicht, sondern bildet mit den Produkten eine wunderbare Einheit.“ ★