

LIFESTYLE



Designer Alfredo Häberli sagt, womit ein gutes Hotel aufwarten muss. >44

Tee-Espresso nach Kung-Fu-Methode

Oolong-Tees bieten dank aufwändiger Zubereitungsart eine aussergewöhnliche Geschmacksvielfalt

Oolong-Tees sind hierzulande noch wenig bekannt. Höchste Zeit, mal einen Oolong-Tee auszuprobieren.

VON MARKUS GANZ

Der Oolong-Tee wird wie der grüne oder der schwarze Tee aus den Blättern derselben Pflanze hergestellt, der *Camellia sinensis*, die ein mickriger Busch von nur 30 cm oder ein tausendjähriger Baum von 30 Meter Höhe sein kann. Den Unterschied macht in erster Linie der Verarbeitungsschritt der Fermentation aus, bei der der Saft der Teeblätter mit dem Sauerstoff der Luft reagiert. Beim schwarzen Tee lässt man eine vollständige, beim grünen gar keine Fermentation zu.

BEIM OOLONG wird dieser Prozess in einem bestimmten Stadium abgebrochen. Je früher, desto grüner sehen die meist zu kleinen Kugeln gerollten Blätter aus und desto sanfter ist der Geschmack. Diese Green Oolongs haben in letzter Zeit auch im Westen an Beliebtheit gewonnen, da sie blumig duften und wenig Bitterstoffe beinhalten.

Selbst die Migros bietet nun einen solchen an, allerdings einen aromatisierten, der die Faszination dieser Teesorte nicht zur Geltung kommen lässt. Selbst ein einfacher Oolong hat zugesetzte Aromen nicht nötig, wenn er gut verarbeitet ist. Das beweist der «Huang Jin Gui» von «Länggass-Tee», einem Fachgeschäft in Bern, das sich mit Top-Oolongs einen Namen gemacht hat. Wie intensiv die natürlichen Aromen eines Oolongs sein können, zeigt der betörende «Rebaked Baxian» von «Reichmuth von Reding».

BEI STÄRKER FERMENTIERTEN Oolongs sehen sowohl das Blatt wie der Aufguss dunkler aus, weshalb sie auch als braune Oolongs bezeichnet werden. Auch der Geschmack ist dunkler, tiefgründiger, ja oft geheimnisvoller. Typisch dafür sind Oolongs aus den chinesischen Wuyi-Bergen, die in der Schweiz aber nur schwer erhältlich und entsprechend teuer sind. Meng-Lin Chou vom Teeladen «Shui Tang» stammt aus Taiwan und bietet eine Alternative aus ihrer Heimat an. Der «Rougui Mingjian» wird aus derselben Teepflanzen-Varietät hergestellt und bietet eine aussergewöhnliche Geschmacksvielfalt, die doch von einem starken Charakter zusammengehalten wird.

Der Preis mag erschrecken, doch der Genuss ist mit dem eines sehr guten



Die Teeblätter werden in die vorgewärmte Kanne gegeben und mit kochendem Wasser übergossen. Auch die Kanne wird übergossen, damit es heiss bleibt. Der erste Aufguss kann nach etwa 15 Sekunden genossen werden. Die weiteren Aufgüsse lässt man immer etwas länger ziehen.

ANNIKA BUETSCHI

OOLONG-TEE AUS UNTERSCHIEDLICHEN PROVENIENZEN IM TEST



Sélection Green Oolong

Dieser Oolong ist nur leicht fermentiert und ist ohne Herkunftsangabe. Die Blattqualität ist für den Preis recht gut, doch wird der Grundgeschmack eher unangenehm von einem an Bonbons erinnernden Milcharoma überdeckt.

Migros, www.migripedia.ch, 50 g Fr. 5.30.

Huang Jin Gui 2011

Trotz des relativ günstigen Preises kommt dieser Tee erstaunlich nah an einen guten «Tie Guan Yin» heran, dem wohl bekanntesten chinesischen Oolong. Es ist ein eher herber Alltags-Oolong, der auch in der Zubereitung unkompliziert ist und sich gut zu asiatischem Essen eignet.

Länggass-Tee, Länggassstr. 47, 3012 Bern, www.laenggasstee.ch, 125 g Fr. 20.–.

Rebaked Baxian 2009/2011

Dieser Bergtee aus Süchina wird erst nach einem zweijährigen Reifeprozess fertiggestellt. Er duftet und schmeckt nach vollreifen, exotischen Früchten und Honig, ohne süß zu sein; eine gut eingebundene Bitternote verleiht ihm Raffinement.

Reichmuth von Reding GmbH, Steinbislin 15, 6423 Seewen, Tel. 041 811 78 78, www.rvrtee.ch, 100 g Fr. 34.70.

Rougui Mingjian 2011

Dieser taiwanesischen Oolong ist eine hocharomatische Wucht, in der man Elemente von Blumen, Früchten, Minze und Zimt entdecken kann; die Teehändlerin spricht gar von buttrigen Mailänderli-Nuancen.

Shui Tang, Spiegelgasse 26, 8001 Zürich, 044 555 91 61, www.shuitang.ch, 50 g Fr. 35.–.

Darjeeling Oolong Phooobsering Bio 2011

Diesen indischen Oolong kann man nicht mit einem klassischen aus China oder Taiwan vergleichen. Er wirkt eher wie eine Variante des bekannten Schwarztees dieser Provenienz: Er duftet zart und blumig, zeigt sich im Gaumen herb, aber nicht gerade vielfältig.

Tea Gschwendner, Pelikanstr. 5, 8001 Zürich, www.tea-gschwendner.ch, 100 g Fr. 46.60.

Weins vergleichbar. Auch teure Oolongs sind ihren Preis meist wert, zumal sie mehrmals aufgegossen werden können, ja sogar sollen.

Denn nur so kann man ihren ganzen Reichtum an Düften und Aromen erleben. Einfache Oolongs können drei-

hochwertige bis zu zehnmal aufgegossen werden. Spannend daran ist nicht zuletzt, wie sich der Geschmack von Aufguss zu Aufguss verändert.

DIESE VIELFALT kommt erst mit der Zubereitungsmethode Gong-Fu voll zur

Geltung. Dieser chinesische Begriff meint nicht etwa die Kampfsportart, sondern allgemein die Konzentration und Fähigkeit, die bei dieser Zubereitungsart tatsächlich auch nötig sind. Man könnte Gong-Fu-Tee als «Espresso des Tees» bezeichnen, da er zu Beginn

ebenfalls nur kurz angebrüht wird, im Aroma konzentriert ist und aus (sehr) kleinen Tässchen getrunken wird.

Gute Tee-Fachgeschäfte führen das für die Zubereitung benötigte Geschirr in ihrem Sortiment und bieten auch Gong-Fu-Cha-Kurse an.

AUFGETISCHT

Abenteuerliche Aussichten

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE, SPIEZ

Diese Auszeit auf dem Weg von Gstaad nach Zürich lohnt sich. Um 12.47 Uhr spazieren wir vom Bahnhof hinunter ins sanft schlummernde Spiez, hinein ins «Bellevue». Walter Maurer sorgt mit einem scharfen Waldmeister-Sorbet auf Wasabi Panna cotta, dass wir rasch wach werden. Originell gehts weiter: Die Jakobsmuscheln liegen auf Sauerkraut, gegenüber gibts zum hausgeräuchten Red Label Lachs aus Schottland geräuchten Thunersee-Felchen-Roggen (Fr. 15.–). Dem «Goldenen Fisch» auf der Restaurantflagge macht ein «Bellevue»-Klassiker alle Ehre: gedämpfte Felchen an Riesling-Silvaner-Sauce (Fr. 42.–): Der Blick auf das fast noch roh erscheinende Fleisch ist abenteuerlich, aber so intensiv haben wir den altbekanntesten Geschmack selten genossen. Traditioneller, aber nicht minder grosszügig ist das Oberländer Kalbsbäggli und ein prächtiges Hirsch-Entrecôte. Zum Fisch wie Fleisch gibts offenen Wein: Allesamt kosten weniger als Fr. 6.50/dl, nichtsdestotrotz finden wir im Glas eigenständige Noten, selbst im Spiezer Riesling-Silvaner. Der Blick hinaus über Berg und See ist je nach Wetter dramatisch, der hinein in die Gaststube kann da leider nicht mithalten.

CHRISTIAN BERZINS



Veronika und Walter Maurer-Aegerter im Hotel Restaurant Bellevue, Seestrasse 36, Spiez, Tel. 033 654 84 64, www.bellevue-spiez.ch. Geöffnet: Do–Di 11.30–14 Uhr und 18–21.30 Uhr. Mittwoch Ruhetag.

SERVICE Freundlich, jeden Supplement-Wunsch erfüllend
KÜCHE Seriös und frisch, mit einem Schuss Originalität
AMBIENTE Etwas bieder
PREISE Tolles Preis-Leistungs-Verhältnis, à la carte wie im Menü

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Ist es unhöflich, wenn ich im Restaurant ein Amuse-Bouche, das ich nicht mag, retour gebe?

TRADITIONELL HEISST ES Amuse-Gueule und ist noch heute die häufigste Bezeichnung in Frankreich für den «Gruss aus der Küche». Unabhängig von Ihrer Bestellung serviert Ihnen das Personal vor dem Essen den Gaumenkitzler als kulinarische Einstimmung. Meist handelt es sich um eine «fingertaugliche» Kleinigkeit, die mundgerecht zubereitet ist und in einem Mal gegessen werden kann. Da Sie es nicht selber bestellt haben, wird das Personal ankündigen, was vor Ihnen zum Verzehr steht. Sind Sie allergisch auf eines der Lebensmittel, dann können Sie es problemlos stehen lassen oder Ihrer Begleitung reichen. Ansonsten wäre es angebracht zu kosten, was die Küche zu bieten hat. Etwas ohne probieren stehen zu lassen, wäre unhöflich.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmsts@sonntagonline.ch