

## Ablauf & Zubereitung

Die rituelle Teezeremonie, jedes Treffen zur Tea Time war ein kleines gesellschaftliches Ereignis. Edle Tischdecken, Silberkannen und nur das beste Porzellan kamen auf den Tisch. Die Zubereitung des Tees übernahm die Hausherrin. Die Dienerschaft trug alles Notwendige dafür zusammen und die Dame des Hauses setzte dann vor aller Augen den Tee an. Der Afternoon Tea ist kein schneller Tee, Zubereitung und Genuss brauchen ihre Zeit.

Auch die Snacks dürfen nicht fehlen. Der klassische Afternoon Tea setzt sich aus einem Kännchen Tee, Scones, Erdbeer-, Himbeer- oder Orangenmarmelade, Clotted Cream und kleinen Kuchen zusammen. Eventuell ergänzt durch ein Sandwich, Toast mit Butter, Gurkenscheiben, Honig, Cheddar Käse, Salz, Pfeffer und Petersilie.



# Afternoon-Tea

IM ROSENPAK DRÄGER

Mittwochs und donnerstags sowie je nach Saison an ausgewählten Terminen erleben Sie bei uns eine typische English Tea Time mit Rosenteevariationen, Scones, Sandwiches und anderen süßen sowie herzhaften Köstlichkeiten, stilecht auf einer Etagere platziert.

Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre, allein oder mit Freunden.

Übrigens: Auch eine schöne Geschenkidee.

### Unser Afternoon-Tea

ist mit **Voranmeldung möglich!**

Reservieren Sie bequem online über unsere Website unter „Kurse & Events“ oder scannen Sie den untenstehenden QR-Code.

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir um eine E-Mail an [info@rosenpark-draeger.de](mailto:info@rosenpark-draeger.de) – wir melden uns zeitnah bei Ihnen.

Afternoon-Tea erleben –  
jetzt Platz sichern!

Hier  
scannen



Direkt zur Reservierung.

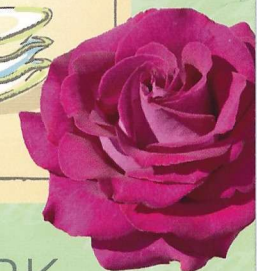
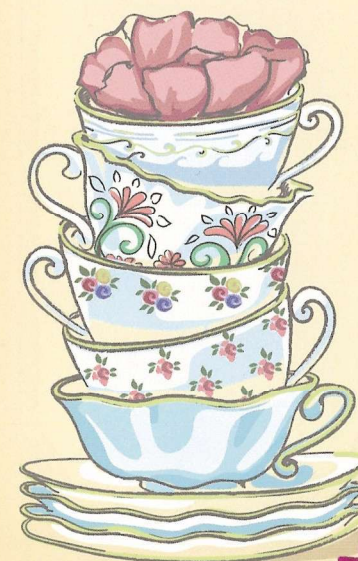
ROSENPAK  
Dräger

61231 Bad Nauheim - Steinfurth · Freiacker 1  
Tel. 0 60 32-9 25 27-0 · Fax 0 60 32-9 25 27-27  
[info@rosenpark-draeger.de](mailto:info@rosenpark-draeger.de) · [www.rosenpark-draeger.de](http://www.rosenpark-draeger.de)

# Afternoon-Tea

DER ENGLISCHE KLASSIKER – GESCHICHTE UND HINTERGRUND

Tea  
Time



ROSENPAK  
Dräger

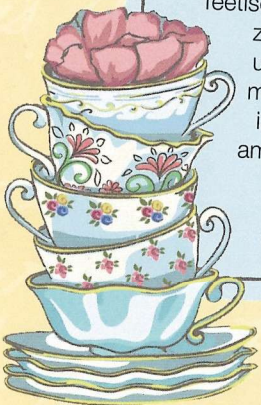
Hier finden Sie Wissenswertes und Amüsantes rund um die English Tea Time. Seit wann und wie wird sie zelebriert, welche Leckereien gehören dazu und wie verhält man sich gemäß der royalen Gepflogenheiten. Tee trinken bedeutet zur Ruhe zu kommen, und seine Umgebung, oft herrliche Rosengärten, zu genießen.



## Geschichte

1662 brachte die Ehefrau von König Charles II, die Portugiesin Katharina von Braganza, den Tee erstmals an den englischen Hof.

Den Afternoon Tea soll der Legende nach eine Hofdame von Queen Victoria (1819-1901), die Duchess of Bedford, im frühen 19. Jahrhundert eingeführt haben. Die Gräfin verspürte regelmäßig Hungergefühle zwischen Mittag- und Abendessen und ließ sich am Nachmittag einen kleinen Imbiss aus süßem Gebäck und herzhaften Sandwiches servieren. Sie lud dazu auch ihre Freunde ein und etablierte somit den Afternoon Tea im englischen Königreich. Der Afternoon Tea wird in Großbritannien bis heute zelebriert. Er ist auch unter dem Begriff Low Tea bekannt, weil er traditionell im Salon an einem niedrigen Teetisch eingenommen wurde. Er wird zwischen 16 und 17 Uhr serviert und ist eine komplette Zwischenmahlzeit. Aus Zeitgründen wird er in vielen britischen Familien nur am Wochenende ausgerichtet. Es gilt jedoch als sehr chic, sich zum Afternoon Tea in einem renommierten Hotel zu treffen.



## Verschiedene Tea Times

Neben dem **Afternoon Tea**, auch **Low Tea**, gibt es den High Tea. Er ist eine reichhaltigere Mahlzeit und wird abends eingenommen. Der **High Tea** entstand im 19. Jahrhundert in Nordengland. Die Arbeiterfamilien kamen nach der Arbeit hungrig nach Hause und vereinten die Tea Time mit dem Abendessen zu einer stärkenden Mahlzeit. Mit Brot, Käse, Eiern, kaltem Fleisch, Pies und auch Kuchen. „High“ bedeutet, dass der High Tea am Esstisch (high) eingenommen wurde, im Gegensatz zum Afternoon Tea, der oft auf Salontischen (low) serviert wurde. Weitere Teemahlzeiten sind der **Traditional Afternoon Tea** mit süßen und pikanten Spezialitäten, der **Cream Tea**, eine einfache Version nur mit Scones, und der **Royal Tea**. Er vereint den Afternoon Tea mit königlichem Flair: Es gibt die üblichen Leckereien kombiniert mit Champagner.



## Milf oder Tif?

Milf steht für „Milk in first“. Tif für „Tea in first“. Die Milfs geben erst die kalte Milch in die Tasse und füllen sie dann mit Tee auf. Diese Tradition stammt noch aus der Zeit, in der das feine Porzellan oft in tausend Teile zersprang, sobald der heiße Tee eingeschenkt wurde. Die Fraktion der Tifs füllt die Tasse zunächst mit Tee und dann mit Milch. Heutzutage ist das Vorgehen wohl eine Charakterfrage. Wer seinen Tee trinken möchte wie Queen Elisabeth II., zählt übrigens zu den Milfs.

„A cup of tea solves everything.“

Englisches Sprichwort

## Tee trinken wie die Royals

Im Buckingham Palace wird der Nachmittags-Tee um 16 Uhr serviert. Es gibt Canapés, kleine Kuchen, Scones und natürlich Clotted Cream. Der Afternoon Tea ist ein Ritual zu dem einige Regeln gehören: Wird nicht getrunken, bleibt die Tasse auf dem Untersetzer. Der kleine Finger bleibt an der Tasse. Ein absolutes No-Go, sein Gebäck in den Tee zu tunken. Und last but not least: Wenn King Charles gegessen hat, haben alle gegessen!



**BAKERY**  
always fresh



Bei uns gibt's eine feine Auswahl an Teatime-Literatur und rosigen Kochbüchern. Zum Beispiel

### „Tea Time mit Jane Austen: Rezepte und Zitate“

Mit vielen Fotos und historischen Abbildungen.

### „A very british tea time“ Von Emma Marsden.

„Tabula Rosa: Aus der Rosenküche“  
Von Lilo Meier und Martina Brönnimann.