

Wärme mit Stil

Die Beziehungen der Hamburger zum Tee sind vielfältig. Das macht den Städteurlaub im Winter sehr gemütlich

Von Imke Plesch

W er nach einem Winterspaziergang entlang der Elbe durchgefroren vom Fähranleger Blankenese das verwinkelte Treppenviertel hinaufsteigt, kann sich oben stilvoll in Lühmanns Teestube aufwärmen. An den dunkelblau gestrichenen Wänden hängen Schiffszeichnungen und Ölgemälde mit norddeutschen Landschaften. Wer dann auf einem der Biedermeier-Sofas Platz genommen hat, kann aus 40 Teesorten auswählen – und zum Beispiel den Adventstee trinken, einen Schwarztee mit Mandeln, Zimt, Orangenschalen und Rosenblütenblättern.

„Im Laufe der Zeit sind es immer mehr Sorten geworden“, erzählt Maud Barg, die die Teestube 2017 vom Ehepaar Lühmann übernommen hat. Heute wird der Tee von zwei Hamburger Traditionsunternehmen geliefert: Tee Maass und Hälssen & Lyon, die schon Ende des 19. Jahrhunderts gegründet wurden.

Die Speicherstadt war lange das Zentrum des Teehandels

Im Angebot sind nicht nur Klassiker wie schwarzer Ceylon oder grüner Sencha-Tee, sondern auch eigene Mischungen wie der Ferien-Tee, eine Schwarzteemischung mit Sonnenblumen- und Kornblumenblüten. Einige davon kann man im Café auch kaufen und als Weihnachtsgeschenk mitnehmen. Dass Barg bei der Übernahme fast nichts verändert hat, freut sie nicht nur ihre Vorbesitzer, sondern auch die Kunden. „Die Blankenese sind Gewohnheitstiere. Bei manchen Familien kommt schon die dritte Generation zu uns.“

Ein weiteres Merkmal der Menschen in den Elbvororten: „Sie haben einen engen Bezug zum Englischen“, sagt Barg. Deshalb kann man zum Tee nicht nur hausgemachten Kuchen, sondern auch Scones mit Clotted Cream und Marmelade bekommen. Auf Vorbestellung gibt es auch die Variante mit Sandwiches und süßen und salzigen

Scones auf der Etagère. Vorne in der Veranda hängen Bilder von Queen Elizabeth II., von Charles und Diana. Ein bisschen Veränderung gibt es aber doch: Mittlerweile hat die Teestube vegane Scones im Angebot, und auch das Frühstück kann man in mehreren rein pflanzlichen Versionen bekommen – das werde immer mehr nachgefragt, sagt Barg.

Vegane Scones gibt es im Eaton Place, zehn Kilometer stadteinwärts in Ottensen, aus Traditionsgründen nicht. Dafür hängt an den Blumentapeten nicht nur ein Bild der Queen, es hängen viele Bilder, alle noch mit schwarzem Trauerband versehen. In der Vitrine stehen klassische englische Kuchen wie der Battenberg Cake, mit dem charakteristischen Schachbrett-Muster und ummantelt mit Marzipan.

„Unsere Gäste sagen oft, dass sie sich bei uns wie im England-Urlaub fühlen“, sagt Jörg Schröder. In Knickerbocker-Hosen, mit karierten Strümpfen und Schiebermütze auf dem Kopf steht er im Laden des Eaton Place, einen Häuserblock vom Teeroom entfernt. Vor fünf Jahren gründete er mit einem Freund den Teeroom, vor zwei Jahren kam der Laden mit Tee und anderen britischen Produkten hinzu.

Schröder hat keinen familiären Bezug zu England, ist aber seit seiner Kindheit großer Fan von allem Britischen. Sein ganzer Stolz ist, dass im Eaton Place alle drei Teetime-Varianten angeboten werden: Cream Tea mit Scones, Clotted Cream und Marmelade, Afternoon Tea mit Scones und Gurkensandwiches und High Tea, bei dem ab 17 Uhr zum Beispiel die englische Fleischpastete Cornish Pasty zum Tee serviert wird. Den High Tea gibt es ein- bis zweimal die Woche, begleitet von Konzerten oder Lesungen. Die Gäste sollen Zeit mitbringen, hier entspannen und verweilen, sagt Schröder.

Alle Tees sind eigene Mischungen. Für die Queen hat Schröder zum 70. Thronjubiläum den „Jubilee Tea“ kreiert – mit Aromen aus Ländern des Commonwealth verfeinert, wie etwa Rose, Wacholder und Eukalyptus. Gerade wird die 30. Mischung geplant, die zur Krönung von Charles den neuen König charakterisieren soll.

Folgt man der Elbe noch einmal etwa fünf Kilometer flussaufwärts, steht man mitten in der historischen Speicherstadt, lange Zeit das Zentrum des Hamburger Handels mit Gewürzen, Kaffee und Tee. In den hohen Bauten, die von 1885 bis 1927 errichtet wurden, konnten empfindliche Naturprodukte wie Tee ideal gelagert werden: Die dicken Backsteinmauern nahmen im Som-

mer die Wärme nur langsam auf und gaben sie im Winter nur langsam wieder ab. In einem der Gebäude zeigt heute das Speicherstadtmuseum, wie die Arbeit in diesem riesigen Lagerhauskomplex aussah, und informiert auch über den Teehandel.

Auf der Spitze einer Halbinsel zwischen zwei Fleeten steht das Wasserschloss, errichtet 1905 bis 1907. Dass es eines der meistfotografierten Gebäude Hamburgs ist, mag verwundern, wenn man vor ihm steht. Berühmt ist die Rückseite – sie lässt sich von einer Barkasse oder der nächsten Brücke besonders gut fotografieren.

Drinne befinden sich ein Restaurant und ein Teekontor. Dort stehen weiße Teedosen und lange Reihen von bunten Taschen in Regalen bis hoch unter die Decke, auf mehreren Tischen im Raum werden Schokolade, Kekse und allerhand andere Mitbringsel präsentiert.

Vor allem Touristen kaufen hier gerne ein, erzählt André von Vöhren. Der gelernte Koch arbeitet seit mehr als sechs Jahren im Wasserschloss. Etwa 240 Sorten Tee gibt es hier. Im Winter seien solche mit typischen Weihnachtsgewürzen wie Kardamom, Zimt oder Bratapfelstücken beliebt, sagt von Vöhren. Regelmäßig werden auch Teeverkostungen angeboten, die ein paar Häuser weiter im Kaffeemuseum Burg stattfinden. Im Restaurant des Wasserschlosses wiederum wird gerne mal mit Tee experimentiert: Es gab hier schon Ente, die mit einem rauchigen Schwarztee geräuchert wurde, oder Crème brûlée mit Rotbuschtee.



Wenn es kalt ist in Hamburg, sind Lokale mit Teetradition besonders einladend. Im Eaton Place wird der High Tea zelebriert wie in England (links). Katharina und John Westphal führen die älteste Teehandlung der Stadt.

FOTO: EATON PLACE; SUSANNE HELLMANN



Nur ein paar Minuten zu Fuß von der Speicherstadt entfernt liegt ein weiterer historischer Ort. Die Teehandlung Zwanck im Erdgeschoss eines imposanten Backstein-Eckgebäudes wirkt wie eine Mischung aus Wohnzimmer und altem Kaufmannsladen. Seit 1796 wird hier in der ältesten Teehandlung Hamburgs das Wissen um den Tee weitergegeben.

Das Logo des Geschäfts, ein Chinese, dessen Körper ein großes Z ist, erinnert an China als Ursprungsland des Tees. 1610 importierten niederländische Seefahrer zum ersten Mal Tee aus China und Japan nach Europa. Über Amsterdam und Ostfriesland wurde er ab Mitte des 17. Jahrhunderts auch in Bremen und Hamburg populär. 2017 wurden mehr als 50 Prozent des in Europa ge-

handelten Tees im Hamburger Hafen eingeschlagen, jährlich etwa 200 000 Tonnen.

Vor einem Jahr ist der 25-jährige John Westphal ins Familiengeschäft eingestiegen: Zusammen mit seiner Mutter Katharina führt er nun die Teehandlung Zwanck – bis zu ihrem Tod Anfang November stand auch Großmutter Ilka Dikkeschey noch fast täglich im Geschäft. Sie hat John Westphal das Wissen weitergegeben, das sie wiederum von ihrem Vater bekam – der konnte Kunden noch sagen, welcher Tee in welchem Hamburger Bezirk am besten zum dortigen Leitungswasser passt. Auch John und seiner Mutter ist es wichtig herauszufinden, welche der 150 Sorten für wen die passende ist. Das hänge zum Beispiel auch davon ab, ob die Kunden ihren Tee mit

Milch trinken wollen. John Westphal hat viele Pläne: Bald will er regelmäßig Teeverkostungen anbieten, außerdem nach und nach alle Tees direkt von den Plantagen beziehen – ohne Zwischenhändler. Und er möchte mehr eigene Kräutertee-Mischungen machen, mit wenigen Zutaten, alle in Bio-Qualität. Gerade im Winter würden Kräutertees besonders nachgefragt. Schließlich, fügt Katharina Westphal hinzu, sei es einfach nur schön, die Finger um eine Tasse warmen Tee zu legen, wenn es draußen kalt ist.

Informationen: Lühmanns Teestube, Blankenese Landstraße 29, Tel.: 040 863442; eaton-place.de; wasserschloss.de; teezwanck.de; auch das Speicherstadtmuseum bietet Teeverkostungen an.

Hamburg im Advent

Ein klingender Kalender, eine besondere Stadtrundfahrt und kreative Geschenke

In der Hamburger Staatsoper kann man im Adventstrubel ein bisschen zur Ruhe kommen und kostenlos ein besonderes kulturelles Angebot nutzen. Jeden Tag bis Heiligabend treten Solisten oder kleinere und größere Ensembles jeweils etwa zwanzig Minuten lang beim „Literarisch-musikalischen Adventskalender“ im Eingangsbereich des Gebäudes aus der Nachkriegsmoderne auf. Auf den Treppen zur Garderobe werden Sitzkissen ausgelegt, zwischen 100 und 150 Menschen finden so Platz, viele sind Stammgäste. Die Künstler sind Mitglieder des Opern-Ensembles, des Philharmonischen Staatsorchesters und der „Alsterspatzen“, das ist der Kinder- und Jugendchor der Staatsoper. John Neumeier, Chef des Hamburg Balletts, wird wie jedes Jahr einen Auszug aus dem Märchen „Der glückliche Prinz“ von Oscar Wilde lesen. Es gibt Barockmusik, Tonfilmschlager der Zwanziger Jahre, ein andermal plattdeutsche Gedichte.

Das Programm funktioniert nach dem Überraschungsprinzip – wer aber doch zu neugierig ist, kann am Morgen des jeweiligen Tages auf der Homepage der Staatsoper erfahren, was diesmal geboten wird. An den meisten Tagen findet die Aufführung um 17 Uhr statt. Der Eintritt ist frei, um Spenden wird aber gebeten – in diesem Jahr gehen diese an die Hamburger Tafel.

staatsoper-hamburg.de/adventskalender

Eine weitere Verschnaufpause im Weihnachtstrubel bietet eine Fahrt mit der Hamburger S-Bahn. In geschmückten historischen Waggons kann man an den vier Samstagen im Advent zu bestimmten Zeiten durch die Stadt fahren: am 26. November und 3. Dezember von Barmbek bis nach Altona und zurück, am 10. und 17. Dezember zwischen Ohlsdorf und Blankenese. An Bord gibt es Kaffee, Kuchen und alkoholfreien Glühpunsch. Auch ein Weihnachtsmann fährt mit, der Kleingkeiten an die Kinder verteilt. Und auf dem oberirdischen Teil der Strecke kann man das weihnachtlich geschmückte Hamburg be-



In der Staatsoper gibt es zur Abwechslung Gratis-Kultur, historische S-Bahnen bieten Aussicht samt Weihnachtsflair und eine Messe Geschenke-Inspiration. FOTOS: HAMBURGISCHE STAATSOOPER; MARCEL AUKTUN; KOPPEL66



wundern. Auf der Fahrt zwischen Barmbek und Altona lässt sich von der Lombardsbrücke etwa ein Blick auf die Binnenalster werfen, auf der in der Mitte die Alstertanne leuchtet.

Die Mitfahrt ist mit einer normalen Nahverkehrsfahrkarte möglich. Am 26. November und 3. Dezember benötigt man eine kostenlose Sitzplatzreservierung, und ein Einstieg ist nur in Barmbek möglich, an den beiden folgenden Samstagen kann man ohne Reservierung mitfahren und auch unterwegs zusteigen.

historische-s-bahn.hamburg

Mitten im zentralen und bunten Stadtteil St. Georg steht die „Koppel 66“, ein Haus für Kunst, Handwerk und Design. In einer 1924 im Stil des Hamburger Art déco erbauten Maschinenfabrik befinden sich seit 40 Jahren auf mehreren Etagen die Ateliers von Künstlern und Handwerkerinnen. Beinahe ebenso lange gibt es schon die Adventsmesse, die an den vier Adventswochenenden hier stattfindet und die Möglichkeit bietet, besondere Geschenke zu kaufen – von Schmuck und Taschen, Geschirr und Skulpturen bis hin zu Tischdecken und Grußkarten.

Mehr als 60 Handwerker, Künstler und Designer bieten ihre Werke an, die meisten kommen aus Hamburg und Umgebung, aber auch aus Litauen reisen Künstler an. Die Ateliers im Haus können während der Adventsmesse ebenfalls besucht werden. Geöffnet ist freitags bis sonntags von 11 bis 19 Uhr, der Eintritt beträgt drei Euro. Eine Pause machen kann man im Café Koppel, das sich im selben Haus befindet. Auf der Karte steht ausschließlich Vegetarisches und Veganes. Imke Plesch

koppel66.de, cafe.koppel.de

HAMBURG ERLEBEN

Verantwortlich: Jochen Temsch
Redaktion: Irene Helmes, Monika Maier-Albang
Anzeigen: Jürgen Maukner

WIR HABEN DIE KULISSE FÜR EURE Sternstunden.

Weil wir Hamburg sind

Gewinne jetzt deinen Hamburg Moment!

HAMBURG-TOURISMUS.DE/WEIHNACHTEN