



Linda Gaylard

Das Teebuch

Sorten, Anbauggebiete, Rituale
und Rezepte aus aller Welt

a.d. Englischen von Brigitte Rößmann & Wolfgang Beuchelt

Dorling Kindersley 2015 • 224 S. • 16,95 • 978-3-8310-2788-0

★★★★

Die in Kanada lebende Linda Gaylard nennt sich selbst „The Tea Stylist“, sie ist Tee-Sommelier. Auch das gibt es also: Menschen, deren ganze Leidenschaft dem Tee in allen seinen Nuancen gilt und die Spezialisten sind für alles, was es über Tee zu wissen gibt und darüber, was man mit und aus Tee machen kann. Die Autorin ist

also eine ausgewiesene Spezialistin; und das unterscheidet ihr Buch von den vielen anderen Büchern rund um das Thema, die einige wenige Informationen bieten, danach aber viele Seiten mit malerischen Bildern von dampfenden Teetasen neben Plätzchen auf geblühtem Geschirr.

Linda Gaylard bietet stattdessen eine Fülle von Informationen. Und das ist, um es gleich vorweg zu nehmen, die große Stärke und zugleich auch ein wenig das Manko des umfangreichen Bandes. Die Autorin kennt sich mit der Materie allerbestens aus; sie weiß es ganz genau, und vor allem: sie weiß sehr viel. Aus dieser enormen Fülle ihres Wissens schöpft das Buch und geht damit weit hinaus über die üblichen Informationen zu den verschiedenen Teesorten und Teeritualen rund um die Welt. Über Teesorten, die Anbauggebiete (samt Statistiken), die Geschichte des Tees, Teerituale und –zubereitungsweisen und sehr ausführlich auch über die Wirkungsweise verschiedener Tees weiß sie zu berichten. Dabei bleiben Sachinformationen und deren anschauliche Aufbereitung sehr ausgewogen, so dass man das Buch auch gern einfach nur anschauen mag. Linda Gaylard liebt es, in die Einzelheiten zu gehen, und so bekommt man beispielsweise detaillierte und mit Fotos versehene Schritt-für-Schritt-Beschreibungen nicht nur der japanischen Teezeremonie Chanoyu, sondern auch der weniger bekannten chinesischen Variante Gongfu-Cha.

Auf jeden Fall liegt hier ein Band vor für Teeliebhaber und -begeisterte. Es ist ein Buch zum Schmökern und zum Neugierigwerden – ein Coffee Table Book (oder vielmehr Tea Table Book) im allerbesten Sinne, auch wegen seines nicht unerheblichen Gewichts. Die Rezepte für Cocktails, geeiste Drinks, Lattes, Kombucha, Chai-Variationen und andere heiße Teegetränke, die gut ein Drittel des Bandes einnehmen, setzen allerdings etwas Experimentierfreude voraus. Spezialitäten wie den „Buttertee“, „Zichorien-Mokka“ oder „Salzigen Karamell-Assam“ sollte man vielleicht erst im kleinen Familienkreis ausprobiert haben, bevor man sie ahnungslosen Gästen serviert. Auch sollte man über einen gut sortierten Teevorrat verfügen, denn die Rezepte leben nicht nur von der Originalität ihrer sonstigen Zutaten (wer hat beispielsweise getrocknete Johannesbeeren oder gemahlene Süßholzwurzel im Haus?), sondern vor allem von der Vielfalt der jeweils verwendeten Teesorten. Dabei unterscheidet die Autorin nicht nur die grünen, weißen, gelben, schwarzen, Mate-, Roibusch- und diverse Kräutertees (und viele mehr), sondern geht bei den jeweiligen Sorten sehr ins Detail. Es braucht dann eben einen bestimmten Assam, einen Longjing Grüntee oder einen Wuyi-Rock-Oolong.

Der Band ist also weniger als Rezeptbuch für den täglichen Nachmittagstee gedacht, sondern als eine Grundlage für Menschen, die sich für den speziellen Tee Genuss Zeit nehmen und sich damit auch Mühe machen wollen – zum Beispiel bei der Herstellung des vor allem in Großstädten mittlerweile populären Bubble Teas, für den man, will man ihn selbst herstellen, in Heimarbeit unzählige Perlen (genannt Boba) aus Säften, Natriumalginat und Kalziumchloridgranulat herstellt. Hier befindet man sich bereits auf dem Boden der Molekulküche. Es gibt im Buch demnach auch keine Keksrezepte oder dergleichen mehr für einen Five o'clock Tea, sondern ausschließlich warme und kalte Tee-Getränke sowie einige Smoothies und Frappés auf Teegrundlage.

Positiv hervorzuheben ist das Preis-Leistungs-Verhältnis: man erwirbt für einen vergleichsweise moderaten Preis ein opulent gestaltetes, großformatiges Buch, das sich auch wunderbar zum Verschenken eignet.