

Stil

Spezial:
Valentinstag



Der neue Partnerlook

Zweisankeit am Nachmittag: Fünf Hotels, die den Afternoon-Tea pflegen



16

Auf einem anderen Stern: Das Hideaway Cuixmala als Pärchenoase



22

Sonntagsoutfit 5

Hat das Stil? 6

Rezept 28

Wein-Keller 29

Wanderung 30

Zeigen Sie sich zum Valentinstag einmal ganz *sophisticated* und laden Sie statt zum schweren Nachtessen zu Tee und köstlichen Häppchen frisch von der Etagere. Und keine Angst: Auf Champagner müssen Sie dabei nicht verzichten

Tête-à-Tête mit Tee



Links: Traditioneller Afternoon-Tea mit unkonventioneller Etagere im «Atlantis» in Zürich. Rechts: Teezeremonie im deutschen Stummfilm «Kornblie des Herzens» von 1924.



◀ Der Extravagante Hotel Atlantis by Giardino, Zürich

Matcha-Marshmallows, Eukalyptus-Lollipops, Miso-Gugelhupf und Scones mit Crème von Pandanusblättern – nein, konventionell kann man diesen Afternoon-Tea wirklich nicht nennen. Aber das Anfang Dezember (wieder) eröffnete «Atlantis» am Fusse des Üetlibergs in Zürich will ja in so mancher Hinsicht das Kontrastprogramm zu den gutbürgerlichen Luxushotels von Zürich sein. Die kubische Etagere, die an die etwas klein geratenen Designerstischen gebracht wird, sorgt für den ersten Wow-Effekt. Was folgt, ist eine aufregende Reise durch die Ideenwelt des Pâtissiers, die stark durch dessen Jahre in Asien geprägt ist. Die belegten Brötchen zum Auftakt fallen im Vergleich zu den süssen Kunstwerken etwas ab. Dafür ist das Ambiente mit gekonnten Anspielungen auf die schrägen achtziger Jahre allein schon einen Besuch wert.

● 49 Fr. pro Person, nur am Wochenende. Döltschweg 234, Zürich; atlantisbygiardino.ch

Was für ein Heiratsantrag! Während die Schneeflocken um sie tanzen, geht Matthew in die Knie und bittet Lady Mary, seine Frau zu werden. So etwas haben Frauen im Kopf, wenn sie mit dem Gedanken spielen, ihren Beziehungsstatus zu ändern. Nicht erst seit der Kultserie «Downton Abbey» steht Romantik der feinen britischen Art hoch im Kurs. Schlösser mit Butlern gibt es hierzulande zwar nicht so viele. Aber dafür Grand-Hotels, und die wurden einst nach dem Geschmack der reiselustigen britischen Oberschicht gebaut. Gerade jetzt besinnt man sich in vielen dieser Häuser wieder auf die Ursprünge und haucht der Tradition des Afternoon-Tea neues Leben ein.

Wir haben uns in der Schweiz – und etwas darüber hinaus – umgesehen, wo die Teestunde besonders stimmig zelebriert wird. Afternoon-Tea ist viel mehr, als Tee zu trinken und dazu Kuchen zu essen. Traditionell ist damit eine ausgewachsene Mahlzeit gemeint, die problemlos das Mittag- oder Abendessen ersetzen kann. Der Afternoon-Tea gilt als urbritisch. Dabei gibt es ihn noch gar nicht so lange. Als Erfinderin gilt Anna Russell, Herzogin von Bedford, die damit auf ihrem Landgut Woburn Abbey um

das Jahr 1840 dem *sinking feeling* in der Mitte des Nachmittags begegnen wollte. Wie gut, dass der Earl of Sandwich schon einige Jahre zuvor die Idee hatte, Leckeres zwischen zwei Brotscheiben zu klemmen. Die schmalen Toastschnitten, mit Gurken und Kresse, Lachs oder Schinken gefüllt, sind jedoch nur der erste der drei «Gänge», mit denen man sich Stockwerk um Stockwerk die Etagere hinaufarbeitet.

Die *Pièces de Résistance* befinden sich in der Mitte: die Scones. Das sind frisch gebackene Mürbeigebäckchen, die, warm serviert, aufgeschnitten und mit Clotted Cream und roter Konfitüre genossen werden. Während der leicht körnige, stark eingedickte Rahm aus der Grafschaft Devon hierzulande durchaus erhältlich ist, wird man bei den Scones allerdings nur mehr oder weniger gute Annäherungen finden. Das liegt am eigentlich nötigen Mehl, dessen Einfuhr das Schweizer Gesetz verbietet. Freie Hand hat der Pâtissier dann aber beim dritten Gang: Kuchen, Törtchen, Dessertcrèmes oder Pralines – erlaubt ist alles, was süss ist. Und bei der Spielart «Royal» wird neben Tee zusätzlich sogar Champagner gereicht. Ruth Spitzenpfell

Fortsetzung auf Seite 18 ▶