

Tea for two and two for tea

16.01.2007, 17:08 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Hotel »Bayrisches Haus«*

Presseagentur: *com berlin.Agentur für Communication*



Kaminzimmer / Hotel »Bayrisches Haus«

Afternoon-Tea im Potsdamer Wildpark – aber nicht nur für zwei

Potsdam. Die Briten bezeichnen den üppigen Nachmittagstee als the most civilized part of the day, also den kultiviertesten Teil des Tages. Und auch hierzulande wird der nachmittägliche Afternoon-Tea nach britischer Art immer beliebter.

Das haben sich die Gastgeber im Relais & Châteaux Hotel »Bayrisches Haus« in Potsdam zu Herzen genommen und bieten von Februar bis Mai sowie im Oktober/ November 2007 die Möglichkeit, samstags zwischen 15.00 und 17.00 Uhr formvollendet Tee zu genießen. Durchführen wird die Teezeremonie Stephan Rippelbeck, TeaMaster Gold im Potsdamer Wildpark (www.bayrisches-haus.de).

Für die Tea Time in Potsdams Fünf-Sterne-Hotel hat Stephan Rippelbeck viele Anregungen in petto. Geplant sind die Tea Time Classic, Tea Time Indisch, Tea Time Exotic Fruits oder Tea Time Modern Style. Frisch gebackene Scones und

süße Teebrötchen dürfen bei keinem Afternoon-Tee fehlen. Dazu gehört unbedingt Clotted Cream, eine reichhaltige Sahne, die auf die lauwarmen Scones gestrichen wird. Darauf kommt ein Klecks Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre. Genauso unverzichtbar sind dünne, weiche Sandwiches. Belegt werden sie z.B. mit feinen Gurkenscheiben und Kresse, mit Ei, Cheddar oder Lachs. Darüber hinaus gibt es unzählige Varianten, je nach Geschmack. Zu den typischen Backwaren, die außerdem gerne zum Afternoon-Tea gereicht werden, gehören: Welsh Cake, Scottish Shortbread, Muffins, Fruit Cake, Fairy Cakes and Cream Sponge. Natürlich berät der Potsdamer TeaMaster gerne zur Auswahl und Zubereitung der Tees und ihrer begleitenden Delikatessen – eine ideale Gelegenheit, den Alltagsstress zu vergessen und das Wochenende zu genießen.

Die Ausbildung zum TeaMaster ist weltweit einmalig und erfolgt allein durch das 1823 gegründete Frankfurter Teehaus Ronnefeldt. Hinter allen Absolventen liegen insgesamt über 100 Stunden Theorie und Praxis zu Fragen rund um den Tee. Neben Ursprungs-ländern, Anbau, Produktion, Verpackung, Lagerung, Transport und ordnungsgemäßer Zubereitung spielt vor allem die Blindverkostung aller wichtigen Schwarz-, Grün-, Kräuter- und Früchteteesorten eine wesentliche Rolle. Die Teilnehmer lernen, verschiedene Teesorten voneinander zu unterscheiden und sie anhand von Blattstruktur, Tassenfarbe und Aufgussaroma ihrem Ursprungsland, der Region und der Erntezeit zuzuordnen.

Relais & Châteaux Hotel »Bayrisches Haus«

Im Wildpark 1
14471 Potsdam
T: 0331 / 5505 - 0
info@bayrisches-haus.de
www.bayrisches-haus.de

Pressekontakt:
com berlin.Agentur für Communication
Karsten Grebe
Schlüterstr. 28
10629 Berlin
T: +49-(0)30 - 30 87 86-14
grebe@comberlin.com
www.comberlin.com

Das Hotel »Bayrisches Haus« ist das einzige Fünf-Sterne-Hotel in Potsdam und befindet sich im idyllischen Wildpark vor den Toren der Stadt. Der Küche des Hauses steht Chefkoch Alexander Dressel vor, der 2004 für seine Leistungen im Gourmetrestaurant »Friedrich Wilhelm« von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde.

König Friedrich Wilhelm IV. ließ das Haus 1847 im bayerischen Blockhausstil inmitten des Potsdamer Wildparks auf dem Entenfängerberg für seine Frau Elisabeth von Bayern bauen, die großes Heimweh nach ihrer bayerischen Heimat hatte. Damals bot sich von dort eine herrliche Panorama-Aussicht bis zum Schloss Sanssouci und zum Havelland.

Portrait

Das Fünf-Sterne-Hotel verfügt über 33 Zimmer und Suiten, die einen wundervollen Blick ins Grüne bieten. Mit etwas Glück können die Gäste von der »Sommerterrasse« die Tiere des Waldes in der Wildblumenwiese beobachten. Der Wellness- und Beautybereich sowie vier Tagungsräume bieten ein exquisites Angebot für individuelle Ansprüche

News-ID: 115726 • Views: 2458 (Stand: 13.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/115726/Tea-for-two-and-two-for-tea.html>