



Auch eine Art „Tea Time“, freilich ohne abgespreizten Finger: Pflückerinnen bei der Arbeit. Am Ende kommt ein Häufchen für ein Kännchen heraus, wie unten ein Häufchen weißer Tee



ermutlich wäre Mrs. Clutterbuck stante pede zu ihrer Busenfeindin Botibol gerannt, wenn ihr zu Ohren gekommen wäre, was sich Angel Adoree, eine Partyqueen aus dem East End, herausnimmt. Die Damen Clutterbuck und Botibol sind, wie aus gut unterrichteten Kreisen um William Makepeace Thackeray zu erfahren ist, berühmte Jour-Geberinnen der Londoner Gesellschaft. Thackeray schildert in seinem 1848 erschienenen „Buch der Snobs“, wie sich die Clutterbuck und die Botibol darin überbieten, Persönlichkeiten der Society einmal pro Woche zum Tee um sich zu versammeln. Wie von Thackeray zu erfahren ist, schmeckt der Clutterbuck'sche Tee wie Spülmittel und die von der Botibol dargereichte Eiscreme wie Matsch. Wohl auch deshalb hätten die Ladys Mühe, zu ihren müden Anlässen andere als nur halbwegs illustre Vertreter der englischen Gesellschaft zu komplimentieren. Meist müssten sie sich mit C-Promis begnügen.

Bei Angel Adoree weht hingegen das würdige Haupt der Queen über den Tassen und Törtchen-Etagären. Bevor Frau Adoree ihre Teepartys gibt, pflegt sie mit Hilfe von Klebestift und Kopierer kleine Union Jacks zu basteln, auf die sie das Konterfei von Queen Elizabeth II. druckt. Die Flaggen steckt sie in die Kuchen für den Teetisch. Die Porzellantassen bemalt sie mit Goldfarbe. Zum Evening Tea serviert sie Austern mit Blattgold.

Die junge Dame mit dem Künstlernamen Adoree zeigt sich gern in Vierzigerjahre-Kleidern und trägt eine Frisur, die einer Elvis-Tolle gleicht. Angel Adoree ist die Erfinderin der „Vintage Patisserie“, einer Veranstaltungsagentur, die mit nostalgischen Tee-Partys in London Erfolg hat. Nicht zuletzt wegen ihrer ausschweifenden Dekorationslust. Die mag kontinental-europäischen Gemütern möglicherweise sonderlich anmuten. Doch die Briten mit ihrer Neigung für exzentrische Romantik wissen es zu schätzen, wenn jemand den Dreh heraus hat, wie man dem Blumigen durch ironische Brechung das Seifige nimmt. Diese Kunst beherrscht Angel Adoree. In ihrem Buch „Vintage Tea Party“ fügen sich manierierte Collagen, Schriftgirlanden und ein bis zur Überspanntheit ausgereiztes Foodstyling zu einer Kulisse, die so wundersam wirkt, als träfen sich Molly Weasley und Alice in Wonderland zum Tee in Octopus's Garden. Noch das winzigste Detail des traditionellen Settings einer klassischen Tea Time gerät Angel Adoree zur dekorativen Farce. Gesellschaftsdamen vom Schlage einer Clutterbuck würden nach Luft schnappen: Was nimmt sich dieses Gör heraus? Spielt Salondame! Und trägt den Namen eines Revuegirls!

Die Ästhetik der „Vintage Tea Party“ ist pure Demimonde. Das Buch geizt nicht mit Styling-Tipps, zum Beispiel Nähanleitungen für Schürzen in Zimmermädchenoptik, wie sie jedem stillen Nachtclub zur Ehre gereichten. Künstliche Wimpern und aufgeklebte Schönheitsflecken

für die urbane Tea-Lady vervollständigen die Bling-Bling-Botschaft: die Teeparty als hipper Bordsteinschwalbentreff. Dagegen nimmt sich der Tantenchic eines deutschen Kaffeeklatsches aus wie die märkische Provinztochter gegen die flatterhafte Berliner Cousine. Bis zum Ersten Weltkrieg war die Tea Party ein festes Ritual im gesellschaftlichen Leben der britischen Upper Class. Sie wurde nach dem Dinner anberaumt und war eine ausschweifende Angelegenheit. Unbedingt dazu gehörten Buffets mit süßen und salzigen Köstlichkeiten. Unter den Gästen tummelten sich Elegants und Großwildjäger. Spätestens nachdem Earl Bruce 1884 die Schauspielerin Dolly Tester heiratete, musste jeder anständige Society-Tea auch eine Prise Verruchtheit aufbieten. Das ließ den Happy-go-luckys der feinen Gesellschaft den Schauer des Exotischen über den Rücken laufen. Eine Upper Class Tea Party durfte vieles sein. Nur nie: langweilig. Schließlich bestand das Dasein der „leisure class“ aus hinreichend vernieselten Nachmittagen.

Porzellan, Teesilber und Teatablets waren untrügliche Insignien des Luxus. Mitte des 17. Jahrhunderts segelten immer mehr portugiesische Handelsschiffe gen England, um an den Häfen die Teeladungen aus China und Indien zu löschen. Doch erst nachdem König Charles II. 1662 die portugiesische Infantin Katharina von Braganza heiratete, zog die Teekultur in die höfischen Sphären der Insel ein. Als Portugiesin war Katharina an die Teesitten gewöhnt. Bis heute wird kolportiert, die Stadt Bombay sei Teil ihrer Mitgift gewesen. Bombay war 1534 von den Portugiesen erworben worden; 1661 ging es in den Besitz Charles II. über. Die Briten tranken damals zum Frühstück noch Cider oder Ale. Katharina führte das Teefrühstück ein. Bald etablierte sich ein feines Gespinnst höfischer Teesitten. Wer dazugehören wollte, ahmte die neue Mode nach.

Tea Time war jetzt zweimal am Tag: zum Frühstück und zwei, drei Stunden nach dem Dinner. Das nahm man üblicherweise irgendwann zwischen Mittagzwölf und Nachmittag ein. Folglich schlug die Stunde des Nachmittagstees zwischen 15 und 18 Uhr – sozusagen als letzter Snack des Tages, mit etwas Toast, Teekuchen und Butter. Das Dinner so weit wie möglich nach hinten zu verschieben, galt als Ausdruck höherer Lebensart. Die Aristokratie, zum Nichtstun verdammt, frühstückte erst gegen zwölf Uhr. Als jedoch in immer mehr bürgerlichen Cottages die Sitte Einzug hielt, das Dinner erst gegen 17 Uhr einzunehmen, musste sich die Aristokratie etwas einfallen lassen, um die feinen Unterschiede wieder herzustellen. Sie schob den Beginn des Dinners in die abendlichen Stunden hinaus. Nun klappte zwischen Frühstück und Abendessen jedoch eine schwer erträgliche Lücke. Es soll Anne, die siebte Duchess of Bedford gewesen sein, die 1840 erstmals zum High Tea lud, um bis zum Dinner ihren flauen Magen mit etwas Tee, süßen Brötchen und Kuchen zu besänftigen.

Zu Lebzeiten Jane Austens war es bereits gang und gäbe, das Teetrinken im Rahmen bürgerlicher Verhältnisse zu kultivieren. Bei Austens gab es Tee zum Frühstück und „after dinner“.

Happy Hour



Die englische Tea Time ist für Liebhaber der feinen Lebensart der Inbegriff von Stil. An diesem Mythos stricken nun neue Tee-Bücher mit • Katja Mutschelknaus



Gleichwohl war Jane mit der Sitte der High Society vertraut, nach dem Afterdinner Tea noch eine Tea Party zu veranstalten, und, wenn der Abend gar zu vergnüglich sich gestaltete, der Tea Party noch ein mitternächtliches Supper und einen „After Supper Tea“ folgen zu lassen. Jane Austen kam 1775 in der Grafschaft Hampshire zur Welt. Der Rang ihrer Familie dürfte in jenem hauchdünnen Grat zwischen *lower upper class* und *upper middle class* anzusiedeln sein, immerhin entstammten ihre Eltern dem landbesitzenden Adel, der Gentry – wengleich nach damaligem Dafürhalten nicht deren einflussreichsten und wohlhabendsten Familien. Janes Bruder Henry lebte in London, und wenn sie ihn besuchte, fuhr sie in seinem Landauer bei Wedgwood vor, um dort das Teeservice zu komplettieren. Jane blieb unverheiratet; sie lebte mit ihrer Mutter und ihrer Schwester Cassandra in bescheidenen, aber gepflegten Verhältnissen. Die Austens hielten auf Stil. Das Büchlein „Jane Austen bittet zum Tee“ klärt uns darüber auf, dass Jane die Mistress of Tea im Haushalt der Familie war, zuständig für das Teezubehör sowie für Einkauf und Vorratshaltung der feinen schwarzen Teeblätter, die sie ausschließlich bei Twinings bestellte.

„Man“ trank den Tee aus Wedgwood-Porzellan, „man“ orderte bei Twinings – in Austens Romanen schimmert das Muster hindurch, das für den Lebensstil der britischen Mittel- und Oberklasse bis in ihre feinsten Verästelungen hinein als verbindlich erachtet wurde. Das Setting einer klassischen Tea Time war ein Nachrichtenfeuer verdeckter Botschaften. Noch die zarresten Details gaben Hinweise auf die Klassenzugehörigkeit und gesellschaftliche Relevanz einer Familie: die Herkunftsbezeichnung des Porzellans, das Material des Teekessels, ob man Zucker dazu reichte oder Sahne (Sahne galt als vulgär). Selbstverständlich war der „After Dinner Tea“ begleitet von Gesellschaftsspielen, Geplauder, Gesang. Damit demonstrierte das kultivierte Bürgertum seine Nähe zum aristokratischen Müßiggang. Die Blüte des dekorativen Handwerks im England der georgianischen Epoche, die veilchenbesetzte Schönheit des Dekors, lieferte den Liebhabern der feinen Lebensart eine Steilvorlage. Jane Austen war ein Kind dieser Zeit. Sie wusste, dass ein Footstool von Chippendale oder die Schnabelform einer Teekanne Auskunft darüber geben, welcher gesellschaftlichen Schicht ihre Besitzer angehörten – oder sich seelisch verwandt fühlten. Die Art und Weise, wie eine Familie den Teetisch deckte, die Gewandtheit, mit der die Damen des Hau-

ses die Tassen zum Mund führten, verschafften einem Heiratskandidaten im Nu Klarheit darüber, ob er es mit einer Dorf-Trulla oder einem It-Girl zu tun bekommen würde.

Nicht umsonst ist das Büchlein über Jane Austens Teekenntnisse mit einem seidigen Buchrücken versehen. Teepartys sind nun einmal Stilübungen der eleganten Übertreibung. Die süßen Verführungen, die dazu klassischerweise gereicht werden, nennt man im Englischen „fancies“ – die Bedeutung des Begriffs greift weit aus, bis in die Sphäre der Maskerade. In der Blütezeit der Tea Partys adelten famose Dandys diese Veranstaltungen mit ihrer Erscheinung. Trug nur einer von ihnen die Bügelfalte seines Hosenbeins um einen Millimeter anders als gewohnt, galt dies sofort als letzter Schrei. Und wurde hemmungslos kopiert. Angel Adoree empfiehlt, zur Tea Party in einem selbstgeschneiderten Fascinator zu erscheinen, jener hutartigen Schwundstufe des Vogelkäfigs, den Rokokodamen auf dem Kopf trugen. So wird die Teeparty zur Bühne für große Mädchen, die Prinzessin spielen. Nur: Eure Ladyschaft nahm für den Weg ins Townhouse die Kutsche – nicht die U-Bahn.

Angel Adoree: **Vintage Tea Party**. Aus dem Englischen von Susanne Vogel. DuMont, Köln. 306 S. 29,95 €.

Kim Wilson: **Jane Austen bittet zum Tee**. Aus dem Englischen von Birgit Fricke. Gerstenberg, Hildesheim. 128 S., 19,95 €.

Auch sie tat's: Margaret Thatcher bei einer Tasse Tee. Ob sie aus Wedgwood-Tassen trank (1), konnte nicht in Erfahrung gebracht werden

