

Tee & Kaffee vom Feinsten

FÜR TEE SOLLTE MAN SICH ZEIT NEHMEN. DENN ZEIT FÜR TEE IST DER WAHRE LUXUS DES ALLTAGS. EIN LUXUS, DEN SICH JEDER LEISTEN KANN. HEISSENBERGER IM EUROPARK SPANNT DEN BOGEN VON KLASSIKERN BIS ZU RARITÄTEN AUS ALLER WELT.

Haben Sie schon mal Tai Mu Long Zhu oder Pan Long Ying Hao geschnuppert? Bei beiden handelt es sich um Weißen Tee aus China. Wenn Experten diese Raritäten beschreiben, so erinnert deren Jargon ein bisschen an die Weinsprache. Tai Mu Long Zhu zum Beispiel wird folgendermaßen charakterisiert: „Leichter Body, samtig-weicher Geschmack mit einem Hauch von Frucht, zarte Süße im Abgang.“

Timeout für Alltagsstress

Man kann Tee als Philosophie betrachten oder einfach nur genießen. Immer aber ist zu empfehlen: Man nehme sich auch eine Portion Zeit dafür. Zeit braucht der Tee alleine schon zum Ziehen. Die Ziehzeit bei Tai Mu Long Zhu soll fünf Minuten betragen. Daher wird bei Heissenberger auch eine spezielle Uhr zum Tee serviert.

Beim zweiten Aufguss soll man den Tee in der Kanne zwei Minuten länger ziehen lassen. Auch diesen Tipp gibt die umfangreiche Teekarte im Teesalon Heissenberger im EUROPARK. Die empfohlene Wassertemperatur ist ebenfalls angegeben: 80 Grad Celsius sind es im Idealfall bei Grünem und Weißem Tee. Eine Information, die vor allem für die Teezeremonie zuhause von Bedeutung ist. Teeliebhaber sollten also nicht versäumen, sich hier kompetent beraten zu lassen.

Eiskalt genießen

Auch selbstgemachte Eistees stehen zur Auswahl, etwa ein „Iced Tea Cocktail“ aus aromatisiertem Grüntee der Geschmacksrichtung „Weiße Magnolie mit Sorbet“. Grün- und Schwarztees sind zudem in 90 aromatisierten Spielarten zu verkosten. Auch bei 70 verschiedenen Kräuter-, Früchte- und Roiboos-Tees dürfte man seine Liebessorte finden. Und zum Knabbern und Gustieren werden je nach Jahreszeit Teegebäck, Plundergebäck, Kuchen, Torten und Snacks serviert. In die große weite Welt entführt auch das Kaffeeangebot in dieser Genuss-Lounge. Schließlich betreibt Heissenberger eine eige-

ne Kaffeerösterei in Graz. Verarbeitet werden 100 Prozent Arabica-Bohnen, nur mit einer einzigen Ausnahme: „Espresso Tiziano wird mit 30 Prozent Gourmet-Robusta-Bohnen gemixt“, verrät Geschäftsführerin Michaela Ellmayer.

Zu dieser vielseitigen Palette von Tee- und Kaffeespezialitäten genießt man einen Hauch Kolonialzeit. Jute-Kaffeesäcke an der Theke und einschlägige Schubladen wie in einem Kolonialladen erinnern an die gute alte Zeit. Apropos Zeit: Zeit zum Frühstück hat man hier den ganzen Tag! Von 8.30 Uhr bis in den Abend hinein gönnt man sich ein City-, Studenten- oder Holiday-Frühstück. Und Spätaufsteher vielleicht einen Early Morning Tea am Nachmittag?



Süße Verführungen werden je nach Jahreszeit den Besuchern serviert.



Man trinkt den Tee um den Lärm der Welt zu vergessen.



Erinnerungsstücke an eine andere Zeit: der Kolonialladen im Heissenberger.



Das Team bietet seinen Gästen ein wahres Tee-paradies.