



The World in a Cup of Tea

„Tee mit Bohne“ - Teeprofessor Dr. Hartwig Bohne

Text und Fotos: Anke Sademann



© Hartwig Bohne Privat



Prof. Dr. Hartwig Bohne trinkt ihn täglich: lose, schwarz, ungesüßt – malzig-balsamisch mit subtiler Bitterkeit. Nein, Bohnengold ist es nicht. Mehrfach täglich übergießt er die oxidierten Blätter der „Camellia sinensis“ mit brühend heißem Wasser: Nur bei 95–100 °C lösen sich Gerbstoffe, aromatischer Nachhall und Teein aus den festen Zellstrukturen.

Der gebürtige Ostwestfale, der in Bremen früh mit Tee sozialisiert wurde, hat eine unbändige Leidenschaft für das Schwarzgetränk. Anfang der 2020er Jahre widmete er sich dem Kosmos seines Lieblingsnektars tiefgründiger, wissensdurstig und ziemlich umtriebig – und avancierte zur international anerkannten Teekoryphäe. Seither pendelt er zwischen Dresden, Berlin und dem Rest der Welt: dorthin, wo er auf Teegesinnte trifft und formschöne Teeträger findet. Denn er sammelt alles, was den Tee-Geist trägt. Nach weltweiten Reisen in Teeanbaugebiete und unzähligen Fachkongressen organisiert der Teeprofessor, der an der „SRH University“ Internationales Hotelmanagement lehrt, 2024 in Dresden die erste „European Tea Culture Conference“ – und schreibt das weltbeste Buch über, richtig: Tee.

Wie ein freundlicher Missionar pilgert der Teeprofessor überall dorthin, wo man teebeseelte Rituale rund um das schwarze Blattgold zelebriert. An die 25 Länder – in und ziemlich weit weg von Europa – hat Hartwig Bohne schon bei einer Tasse Tee erkundet: von Berlin und Dresden über London, Paris und Dublin bis nach Bangkok, Hongkong und Nairobi. In diesem Jahr sind Kasachstan und Indien hinzukommen – und auch Afrikas Teekolorit will er ergründen. Ende 2025 war er auf Forschungsreise in Sri Lanka und lernte die zartkantige Adstringenz des Ceylon kennen – dieses feine Zusammenziehen am Gaumen, das dem Tee eine zupackend trockene und doch elegante Spannung verleiht.

Reisen durch Teewelten und immer ein Artefakt im Gepäck

Reisen heißt für Bohne, Tee aus immer anderen Gefäßen zu trinken. Tassen, Gläser und Schalen werden zu Erinnerungs-Trophäen, porzellanene, blecherne oder holzgeschnitzte Zeugen seiner Teetimes im Arbeitszimmer. Kenianische Miniatur-Giraffen und Elefanten zieren handgeschnitzte Löffel und Azul-Tee-Boxen wie eine Teesafari. Die Bremer Klipp's-Dosen stehen gleich neben kleinen Ablageschälchen in herrlich vorhersehbarer Teekannenform. In mehreren Vitrinen steht eine ganze Horde Kipp-Teekannen aus Kupfer und Messing – man kann Tee kaum strahlgenauer dosieren. Durch ein Service vom Traditionshaus Dammann Frères scheint das Licht durch die dünnwandige Porzellanmembran, wie gemacht für die spitzmündig feine Pariser Gesellschaft.

„Am weitesten gereist ist das Emaille-Teebecherset aus dem Salon de Thé „Vahinerii“ in Papeete. Die Anrichteplatte fungiert als Teelichthalter, der die Inselblume der tahitischen Hauptstadt im Südpazifik symbolisiert. Ich trank daraus Fauchon-Schwarztee mit Vanille von der Nachbarinsel Taha'a“, schwärmt der Teepassenger mit Blick auf seinen gut sortierten, überbordenden Küchenschrein: stille Tee-Relikte, die Geschichten erzählen von der Arbeit auf Plantagen, Besuchen in Teesalons und Erinnerungen, die wie Teeblätter in den Tassengrund sinken.



© Hartwig Bohne Privat



© Anke Sademann



© Hartwig Bohne Privat



Teetopografie - Terroir und Cultivar prägen das Geschmacksbild

Zum Entdecken des Teeanbaus muss man allerdings nicht immer weit reisen: Auch in Norddeutschland und im Raum Bergisch Gladbach wachsen Teepflanzen, und man kann im Tschannara-Teegarten Verkostungen genießen. In 16 europäischen Ländern gibt es Teeplantagen – wobei der Begriff „Plantage“ Fläche verspricht, die allerdings variieren kann: Die kleinste liegt bei etwa 50 mal 30 Metern, in Schweden oberhalb von Gränna. Die Produktion ist so gering, dass die Jahresmenge bereits nach drei Tagen ausverkauft ist. Die größten und ältesten in Europa noch betriebenen Plantagen befinden sich auf den Azoren. Dort, inmitten des Atlantiks, reckeln sich die Kamelien in feucht-warmer Luft, bevor sie als White Tea wiederkehren. Auch in Georgien ist Tee Kulturgut und wächst entlang der ersten „Tea Culture Route“. In der Großregion rund um die türkische Stadt Rize hat Tee sogar UNESCO-Status. Assam hat über die Jahrhunderte seine Position als größte Teeanbauregion Indiens behauptet. In rund 2.000 Teegärten werden sowohl schwarzer als auch grüner Tee produziert. Das Terroir sowie der Cultivar – sprich: die gewählte Teepflanzen-Varietät – prägen den Geschmack und erschaffen diese besonderen Zungenbilder, die im Duft beginnen – also eigentlich in der Nase.

Bohnes Parameter der Tee-Tiefe - Teatime mit Biss

Je dunkler der Tee, desto weniger Frucht, desto mehr Fundament. Je stärker der Schwarze oxidiert oder fermentiert, desto erdig-malziger die Kraft. Weiß- und Grüntees sind leichter und feiner, aber auch schnell zu übertönen. Grüntee kann durchaus „nach Algen“ schmecken, manchmal sogar „fischig“ – naturbezogen und direkt. Beim Aufbrühen von grünem oder weißem Tee lohnt es sich, gefiltertes oder stilles Wasser zu verwenden. Hartes Wasser verflacht den Geschmack, Kalk killt Finesse, Sahne rundet ab, Pflanzenmilch verfälscht. Bohne mag – und das wird er immer gefragt – keinen Kaffee, aber er liebt es, Kaffeetrinker an Tee heranzuführen. Neben Assam funktionieren Rauchtees oder Oolong besonders gut. Bei den Schwarzen ist der Assam der kräftigste – und pur genossen, neben der Ostfriesenmischung (mit Assam), seine große Passion.

Bohne mag die Kraft des Assams, der ohne süßes Drumherum auskommen kann und dennoch prädestiniert fürs Teatime-Pairing ist. Zum Ostfriesentee passen Mürbeteigkekse mit Hagelzucker, Friesentarte oder Friesentorte – gern mit Blätterteig und Sahne: „richtig vollmundig, damit man da richtig Energie scheffelt.“ Seine deutschen Klassiker sind gedeckter Apfel- oder Pflaumenkuchen, Käsekuchen mit Mandarinen. Kuchen und Kekse dürfen Körper haben: Butterkuchen, Blechkuchen mit Mandeln oder sogar russischer Zupfkuchen funktionieren; auch Fruchtkekse und dunkle Schokoladenpralinen. Parfümierte Cremes, Erdbeer- oder Himbeeraromen sind für ihn No-Go: Sie dominieren über die Nase und nehmen dem Tee den Duft. Und ein Highlight: Pralinen mit Earl-Grey-Mousse zum Earl Grey – eine kleine, elegante Echokammer im Mund. Auf Mauritius schwärmt er von Maniokkekse, nur sanft gesüßt, dazu Vanille-Schwarztee – „kein Zucker im Tee und dennoch ein schöner, vollmundiger Vanillegeschmack“, weil der mauritische Schwarztee mit getrockneter Vanille zusammen angebaut und getrocknet wird.



Zu Hause gibt es selbstgebackene Kekse. Das ziemlich einfache Rezept zur perfekten Konsistenz stammt aus seiner Kindheit: Weizenmehl, weiche Butter, brauner Zucker und Zitronenabrieb. „Teegebäck darf weder süß noch dominant schmecken. Es muss kompakt, nie krümeln, buttrig zart und knusprig sein. Außerdem muss es für mich griffbereit auf einer edlen Etagere oder Porzellanschale präsentiert werden, bevor es wieder in einer Gebäckdose verschwindet“, so der Teeästhet, der für sein Gebäck ausschließlich eine Art-Déco-Dose aus Steingut von Villeroy & Boch – produziert in Dresden in den 1920ern – benutzt.

Erst Tee, dann Welt

Dass es für Bohne nichts Schöneres gibt, als aus dem „Teekästchen“ zu plaudern, hört man in den unzähligen Anekdoten und Beobachtungen seiner Teereisen, die er unermüdlich zusammenträgt. Ob am Samowar eines samtig-eleganten Luxushotels in Warschau oder Wien oder in einer muckeligen Teestube auf einer windigen Nordseeinsel – für den Ostwestfalen ist jede Tasse Tee eine kleine Offenbarung. Die Trophäen stehen im Regal – aber morgens werden sie lebendig. Wie sehr seine Teesammlung ein wertstiftender Teil seines Alltags ist, zeigt der Start in den Tag: „Jeden Morgen wähle ich als ersten Akt des Tages aus einer meiner 40 historischen Teedosen einen losen, handgepflückten Assam oder eine Ostfriesenteemischung. Für die Zubereitung meiner Tees habe ich zuhause ein japanisches Kannensystem mit zwei Kannen à 1,0 Litern. Aber auch auf jede Fahrt nehme ich eine große Kanne frisch gebrühten Tee mit. Sie begleitet mich wie eine treue Freundin auf dem Beifahrersitz von Berlin bis Dresden, bis ich wieder zum nächsten Tee-Abenteuer aufbreche.“

Am liebsten trinkt er seinen Tee dort, wo er gut beraten wird und eine entspannte Atmosphäre vorfindet. „Viele Stadt-Cafés haben meist Kaffee-Kuchen-Fokus und wenig Tee-Tiefe. Dazu müsse man allerdings vom Teebeutel-Standardangebot Abschied nehmen und seine Mitarbeiter schulen. ‚Tea to go‘ ist ein Widerspruch in sich“, sagt der Teepassenger, der im eigenen Gefilde gern im Dresdner Taschenbergpalais, im Coselpalais oder in der „Dresdner Tee- und Kaffeezeit“ einkehrt.

Zur Teekonferenz 2024 wurde ihm eine „Dresdner Teetasse“ von Kannegießer Keramik kreiert, geschmückt mit der Stadtsilhouette. Dresdens Teekultur lässt sich bis zu August dem Starken zurückverfolgen, der im 18. Jahrhundert die „Chinoiserie“ aus Asien in den Chinesischen Pavillon im Schlossgarten zu Pillnitz brachte.

In Berlin arbeitet der Teeexperte gerade an aktuellen Recherchen für den „European Metropoles Tea Activities and Attractions Guide“ des „European Tea Culture Institute“. Dort wird einmal jährlich die Angebotsvielfalt von Afternoon Tea/High Tea in europäischen Großstädten vermessen. Bohne verrät: In Berlin gibt es „Real Tea Time“-Genussmomente am Wochenende nur in einer Handvoll Fünfsterne-Hotels – im Adlon, im Westin, im Schlosshotel oder im Waldorf-Astoria, neuerdings auch im SO/The Stue mit Top-Preisleistung. Einzig in der Lounge des Hotels Ritz-Carlton am Potsdamer Platz kann man seinen Afternoon Tea täglich genießen. Originelle, regelmäßige oder saisonale Teezeiten am Nachmittag bieten das Café Tigerörtchen, die „Wilde Matilde“ im Nikolaiviertel oder das Cottage in den Gärten der Welt.



Eine Institution ist die Tadschikische Teestube, und in der „Dot Teabar“ entdeckt man die authentische Vielfalt chinesischer Tees – Tee, der dort sogar zum Kochen verwendet wird.

Europa - ein Tea-Meltingpot

Europa eröffnet Teeliebhabern ein beeindruckendes Spektrum an Tee-Etablissements. Das „The Merrion Hotel“ in Dublin kombiniert Kunst und Tee und überreicht den Gästen zur Tea Time ein gedrucktes Kunstbuch mit Werken aus dem historischen Gebäude; der Chef-Pâtissier serviert dazu wechselnde Motive als Petits Fours fürs Tea-Setting. In Prag gibt es diskrete Hinterhof-Teestuben, Überbleibsel der politischen Umbrüche der späten 80er Jahre, die gute Tees zu revolutionär fairen Preisen und mit liebevoller Beratung ausschenken – Zeitreise inklusive. Das Ritz-Carlton in Amsterdam trumpft mit überraschender Großzügigkeit auf: Am Fensterplatz mit Gartenblick bestellte Bohne einst andachtsvoll „nur“ eine Kanne feinsten Tee und staunte über die gastfreundliche Zugabe einer Etagère mit Keksen und Pralinés. Legendär ist auch das opulente Teebuffet mit typischem Cay in der Kubbeli Lounge des Pera Palace Hotel – das Hotel allein lohnt einen Besuch. London bleibt die Queen der klassischen Tea Time: hochpreisig, ja, aber mit dem ewigen Flair des Originals. Im Mandarin Oriental Hyde Park, im The Langham, im The Goring oder im Dorchester wird man unweigerlich zum Tee-Connaisseur und erlebt Tee in seiner klassischsten Variante. Als Alternativen bieten sich u. a. eine „Men’s Tea Time“ an, bei der Tee auf Whisky und Bier trifft, oder der Afternoon Tea „Charlie and the Chocolate Factory“ im One Aldwych Hotel.

Tief beeindruckt hat ihn die Chitra-Sammlung. Bei einer Privatführung hinter „vergoldeten“ Panzertüren betritt man sie – ein privates Museum für historische Teegeschirre, das 2011 vom indischen Tee-Mogul und CEO von Newby Teas, Nirmal Sethia, in Erinnerung an seine verstorbene Frau Chitra gegründet wurde. Sie umfasst mittlerweile fast 2.000 Objekte und gilt als die weltweit umfassendste ihrer Art; ins Leben gerufen, um globale Teekultur und -geschichte zu bewahren. „Die 30 musealen Glasvitrinen durfte ich nur mit Anmeldung und in Begleitung einer festangestellten Kuratorin entdecken. Das war wie das Betreten eines Hochsicherheitstrakts mit Fabergé-Kannen“, erinnert sich Bohne.

Dort sah er auch das Hochzeits-Teeservice von Kaiser Wilhelm II. – sowie „Egoist“: Die 2016 von Sethia entworfene Teekanne hält den Guinness-Weltrekord als wertvollste der Welt, besetzt mit 1.658 weißen Diamanten und 386 Rubinen, kreierte zu Ehren des hinduistischen Sonnengotts und des Tees an sich. „Diese Kanne ist eine Hommage an die Herkunft des Tees und ein Zeugnis für dieses älteste, kulturell bedeutende und wunderschöne Getränk“, sagt Bohne. Die Verkostung des Raw Assam Tea von Newby Tea im Tasting Room war hingegen kostenlos.

Tee-Kultur verkörpert für ihn weltweit einen besonderen, verbindenden Geist – ein Diplomat, der Kommunikation auf Augenhöhe ermöglicht und wohltuende Momente schenkt, in denen sich Menschen mit einer universellen Sprache verständigen. Nicht ohne Grund ist Tee in vielen Kulturen ein Zeichen von Offenheit und Gastfreundschaft, das Verbindungen schafft – über kulturelle, soziale, religiöse oder politische Unterschiede hinweg. „In jedem Schluck schme-



© Hartwig Bohne Privat



© Hartwig Bohne Privat



© Hartwig Bohne Privat



cke ich Orte, Geschichten, Menschen – und die Liebe zum Detail. Sie macht aus einer Kanne Tee einen kostbaren, entschleunigten und so wunderbar fluiden Moment.“ Bohne feiert seine Tea-Amour im Carpe-Thea-Diem-Modus. Deswegen trinkt er auch keinen Kaffee: Der ist ihm zu Espresso.

Rotes Siegel für Europas weltbestes Tee-Kompendium

Zum Jahresbeginn 2026 kam noch etwas besonders Feierwürdiges hinzu: Ein herzroter Sticker mit der Aufschrift „Best in the World“ ziert das Cover seines bibeldicken Tee-Kompendiums. In dem 2024 erschienenen Werk „Tea Cultures of Europe: Heritage and Hospitality“ können sich Tee-Enthusiasten auf fast 550 Seiten – Blatt für Blatt – durch die zweite Auflage schmökern. „Es handelt sich um ein panoramaartiges Kompendium, für das ich mit 48 internationalen Co-Autoren über vier Jahre hinweg viele Facetten europäischer Teekultur zusammengetragen habe.“ Während der „Gourmand Awards“ auf dem World Food Summit in Cascais/Estoril wurde es als „Bestes Teebuch der Welt“ ausgezeichnet. Preisstifter Edouard Cointreau, der den Preis vor 30 Jahren initiiert hat, findet, das Buch sei „herausragend“ und in seiner Form bisher einmalig.

„Das Buch inspiriert zum Teetrinken und informiert tiefgehend über Anbau und Genusstadien von Schweden über Frankreich bis nach Portugal, von Georgien über die Türkei bis Großbritannien und Irland. Es spannt den Bogen vom Gefäß – von Tasse, Glas und Samowar – bis zum Ritual: Afternoon oder Cream Tea, gesüßt oder ungesüßt, milchfrei oder milchig und darüber hinaus. Kunst und Tee, zeitgemäße Teehäuser und -gärten, Tea Festivals und Teeplantagen in Europa sind weitere Themenbereiche.“

„Es war ein Kraftakt und eine große Freude. Die Auszeichnung war dann die Krönung, quasi eine Festtagsmischung schwarzer Tees für mich“, sagt Bohne, während der kristalline Kluntje im Ostfriesentee kreiselt und die Sahne wie eine mattcremige Wolke im Glas aufzieht. Nur zu Feiertagen gönnt er sich Kandis und Sahne. Und 2026 hat er gleich doppelt Grund zu feiern: Dann jährt sich zum Jahresende die UNESCO-Auszeichnung der ostfriesischen Teekultur zum zehnten Mal – und im Ostfriesischen Teemuseum Norden fand im Mai die zweite „European Tea Culture Conference“ statt.



© Hartwig Bohne Privat



© Hartwig Bohne Privat