

Gesehen von der Bex-Media Redaktion

LEBENS Lust & LIFESTYLE

Tea Time: Englische Genussskultur auf der Zunge und als Augenschmaus

Feiner Tee, köstliches Naschwerk, appetitliche Snacks und ein stilvolles Ambiente: im Steigenberger Hotel Herrenhof in Wien ist dies unter dem Motto „Tea around the world“ in einer Ronnefeldt Teebar mit ausgewählten und von Hand gepflückten Teesorten möglich. Dazu serviert werden kulinarische Begleiter wie Gurken-Dill Sandwich, Gemüse Quiche, Chicken Salad Sandwich, Shrimp Tapenade Canapé sowie die Scones mit Clotted Cream und Marmelade, Lemon Tartlets, Karamell-Fudge und Macarons Variationen. „Ich habe selbst lange Zeit in England arbeiten dürfen und habe die englischen Traditionen in dieser Zeit lieben und schätzen gelernt. Mit unserer kulinarischen Neuinterpretation der Tea Time freuen wir uns den Wienern und den Gästen Wiens diese Genussskultur näher zu bringen.“ sagt Andreas Mahl, internationaler Küchenchef des Innenstadt-Hotels. „Tee wird immer mehr zum Kultgetränk! Vorbei sind die Zeiten, in denen wir mit nur zwei Sorten auf der Karte

ausgekommen sind. Wir offerieren in unserem Haus eine eigene Teekarte mit 15 Teesorten von hoher Qualität an.“ so Elisabeth Perwanger, General Manager Steigenberger Hotel Herrenhof. Die erste Tea Time in der Belá Lounge zelebrierten begeistert u.a. Miss Europe Beatrice Körmer, Adi Hirschal, Dorretta Carter, Elisabeth Hirnigl, Martina Fasslabend, Ronny Leber und Marika Lichter.



Miss Europe Beatrice Körmer, Küchenchef Andreas Mahl, Moderator Ronny Leber

Fotos: Jürgen Hammerschmid