



PRESSEMITTEILUNG

Zwei Blätter und eine Knospe – Goldene Teatime im Weinromantikhôtel Richtershof

Was dem Weinkenner ein guter Sommelier, ist dem Teefreund ein ausgebildeter TeaMaster. Er serviert perfekt, kennt Geschmack, Geruch, Farbe und Herkunft aller Sorten und kann individuelle Empfehlungen aussprechen. Veronique Domke, Chef de Bar des Weinromantikhôtels Richtershof in Mülheim an der Mosel, ist ausgebildeter TeaMaster® Silber und seit zwei Wochen Trägerin des Titels TeaMaster® Gold.

Mülheim / Mosel, September 2012. „Ich habe beim TeaMaster® Silber ein halbes Jahr vorab nur noch Tee zu mir genommen und eine Woche vorher täglich 20 bis 30 Sorten probiert“, so Veronique Domke, die seit ihrer Ausbildung zum TeaMaster® Silber leidenschaftliche Teetrinkerin ist. Sie stellt für die Gäste das umfangreiche Teesortiment beim Frühstück zusammen und zelebriert nach typisch englischem Vorbild mit der Teastar-Collection von Ronnefeldt den Richtershof-Afternoon-Tea, im Sommer im Tee-Pavillon, im Winter in der Kamin-Lounge. Zudem hat die Tee-Expertin gemeinsam mit dem Küchenchef ein Tee-Menü kreiert, bei dem jeder Gang mit Tee zubereitet und mit harmonisierenden Tees gereicht wird. „Das Menü ist eine außergewöhnliche Erfahrung und unheimlich geschmacksintensiv. Besonders ist für mich auch der abschließende Chai Tea nach eigener Rezeptur mit hausgemachten Teepralinen“, erzählt Hoteldirektorin Andrea Mereu.

Die Fortbildung zum TeaMaster® Silber und Gold bietet das Haus Ronnefeldt für Service-Führungskräfte der gehobenen Hotellerie an. Der Teeabschluss Gold ist eine Zusatzqualifikation für die Absolventen des TeaMaster® Silber. „Wir freuen uns sehr, dass Veronique Domke mit nach Sri Lanka reisen durfte, um dort ihr Wissen erneut unter Beweis zu stellen. Es ist schön, einen von nur 90 TeaMastern® Gold weltweit in unserer Mitte zu haben“, freut sich Hoteldirektorin Andrea Mereu. Beim TeaMaster® Silber müssen rund hundert Fragen zu Anbaugebieten

beantwortet und zwanzig Teesorten blind verkostet werden. Beim TeaMaster® Gold in Sri Lanka konnte Veronique Domke eine Woche lang praktische Erfahrungen in verschiedenen Teefabriken sammeln und zudem in einer Plantage nach dem berühmten Teepflückprinzip two leaves and a bud Tee ernten. „Bei Spitzentees wird jeweils nur die Knospe jedes Triebs mit zwei Blättern gepflückt. Für ein Kilogramm fertigen Schwarztee werden deshalb zehn Kilogramm an frischen Teeblättern benötigt“, erzählt Veronique Domke. Beendet hat sie den TeaMaster® Gold mit zwei ganztägigen Prüfungstagen, in welchen die Teilnehmer in Gruppenarbeiten die Lernerfolge der Woche zeigten. Veronique Domke, die den TeaMaster® Gold mit der Note Sehr gut abschloss, brillierte mit ihrer Gruppe besonders durch das eigens kreierte Tee-Musical, ganz nach dem Motto: two leaves and a bud.



Das Weinromantikhotel Richtershof in Mülheim gehört zu einer der stilvollsten Adressen an der Mosel. Das historische Anwesen aus dem 17. Jahrhundert, das anfangs ausschließlich als Weingut diente, wurde vollständig restauriert und umgestaltet und ist seit 2001 ein romantisches Hotel mit Flair. Es verfügt über 43 jeweils unterschiedlich und liebevoll eingerichtete Zimmer, Tagungsräume und einen eleganten Jugendstil-Ballsaal, der sich ideal für größere Feierlichkeiten und Empfänge eignet. Einen besonderen Charme erhält das Hotel durch die Verbindung aus Tradition und Moderne, denn vollständig erhaltene Gebäudekomplexe aus Barock, Gründerzeit und Jugendstil treffen auf zeitgenössische Einflüsse. Das Weinromantikhotel Richtershof ist von einer großzügigen Parkanlage mit Elisenpark, Romantik-Garten, Kräuter- und Duftgarten sowie dem Seerosenteich mit Wasserfall umgeben. Als ehemaliges Weingut verfügt es über einen mehr als 300 Jahre alten Weinkeller mit Vinothek, in dem bekannte Weine von Spitzenerzeugern der Region zur Verkostung angeboten werden. Außerdem stehen den Gästen zwei Restaurants, eine Bistro-Bar, die vom Gault Millau ausgezeichnete Davidoff Zigarren-Lounge, ein Beauty-Atelier, ein Boutique-Spa und ein hauseigener Hubschrauberlandeplatz zur Verfügung.

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Miriam Exner
Tel.: +49 69 - 25 78 128 -16
E-Mail: mexner@gourmet-connection.de
Web: www.gourmet-connection.de