



It's tea time!
Süße Sünden
im Teeklub von
Astrid Sophie Fleisch

Foto: Martin Genz/HiPi

Berlins erster Teeklub

Angelehnt an das Konzept des Supper Clubs, veranstaltet Pâtissière Astrid Sophie Fleisch alle anderthalb Monate eine Tea Time an einem geheimen Ort

„Vor gut einem Jahr habe ich von Supper Clubs erfahren, die immer beliebter werden. Da kam ich auf die Idee, einen Teeklub zu gründen“, erzählt Astrid Sophie Fleisch. Sie stammt aus Hannover und ist Juristin, gelernte Pâtissière und Inhaberin des Sophiencafés / Sophiencurrys. Neben ihrem Angebot an Caterings und Seminaren lädt sie etwa alle sechs Wochen zu einer Tea Time ein. Meistens findet sie an einem Sonntag ab 16 Uhr an einem „geheimen Ort“ in Berlin statt. „Ist das Wetter schön, dann treffen wir uns auch mal im Freien, sitzen auf Teppichen und Decken und essen von Porzellan-geschirr“, verrät Fleisch.

„In der Regel bewirte ich 12 bis 14 Gäste, die ab und zu für Überraschungen sorgen. Schon zwei Mal wurden Kleinkinder zum Teeklub mitgebracht und einmal feierte eine australische Familie den 60. Geburtstag der Mutter. Ihre Kinder wollten ihr etwas ganz Besonderes schenken“, lacht die Pâtissière.

Angelehnt an den englischen Afternoon Tea, bietet Fleisch ihren Teeklub-Gästen eine Auswahl an hochwertigen Tees sowie ansprechende süße und herzhaftere Teilchen an, die sie stets mit eigens gezogenen Kräutern und essbaren Blüten dekoriert. Sie liebt es, Neues auszuprobieren, und serviert deshalb immer

Unterschiedliches und auch Ausgefallenes, etwa Quatre-Quarts mit Himbeeren, Pavée à la mangue, Möhrenbiskuitrolle mit Orangefilets und Zitronenknusper, Schokoküchlein mit Wildkräutern, Ziegenkäse-Quiche mit Dill und Sandwiches mit Mayonnaise und Roter Bete.

Fleischs Teeklub-Termine stehen oftmals unter einem Motto, beispielsweise „indisch“, „Geburtstag“ oder „Vernissage“. Die Themen inspirieren sie bei ihren Kreationen, vor allem aber sorgen die Erinnerungen an ihre vielen Auslandsaufenthalte und Reisen für Ideen: Im Alter von 19 Jahren ging sie für ihre Ausbildung nach Paris, danach arbeitete sie in süd-

französischen Sternerestaurants. In Südindien, Kalkutta, New York, der Bretagne und Jordanien führte sie kulinarische Recherchen durch.

Für eine faire Anerkennung ihrer mit umfangreichem Wissen und Leidenschaft kreierten Kunstwerke steht daher am Ende eines jeden gemeinsam verbrachten, kulinarischen Nachmittags ein Holzkästchen bereit. Es freut sich über Spenden. (ab)

Das nächste Teeklub-Treffen

am 1. Mai um 16 Uhr (in Form eines Picknicks), Anmeldung und nähere Informationen unter asf@sophiencafe.de, www.sophiencafe.de