

Hamburgs erste Teeteria

Das hat Eimsbüttel gerade noch gefehlt: eine Teeteria. Was ist das überhaupt? Ein Coffee-Shop, der Tee statt Kaffee anbietet? Die Teeteria ist mehr, viel mehr: Ein nettes Lokal im Hellkamp mit ganz besonderer Atmosphäre. Mitten im Herzen von Eimsbüttel, nur ein paar Schritte von der Osterstraße entfernt. Mit einem Tee-Garten, um die Sonne in Hamburg zu genießen. Drinnen ist es so gestaltet, dass sich jeder wohl fühlen kann: Eine Ecke zum gemütlichen Verweilen, Lesen und Entspannen, Tischen für das reichhaltige Frühstücks-Angebot und dem Tresen für eilige Gäste. Und wer gar keine Zeit hat, nimmt sein Lieblingsgetränk einfach im Becher mit.

Klar, dass sich in der Teeteria alles um Tee dreht. Tee in allen Sorten und Varianten, immer frisch am Tisch aufgebrüht. „Verschiedenste Geschmacksrichtungen, Herstellungs- und Zubereitungsarten, vor allem aber beste Qualität und ausschließlich natürliche Zutaten machen den Unterschied zu dem, was aus dem Beutel tropft.“ sagt Gregor Schubert, der mit seiner Frau Simone die Teeteria betreibt.

Besonders sympathisch: Man muss kein Teekenner sein, um in der Teeteria auf seine Kosten zu kommen. Am besten man bringt ein bisschen Neugier und die Bereitschaft mit etwas auszuprobieren. Wer kennt schon den exquisiten Weißen Tee, hat schon mal eine erfrischende Teemonade oder einen Matcha probiert, der mehr Schwung gibt als ein Espresso? Apropos Espresso: Wie steht es eigentlich mit Kaffee? Die Schuberts sehen das alles andere als verbissen. „Natürlich bieten wir unseren Gästen auch guten Kaffee an. Was die Teeteria aber ausmacht, ist die Chance, die verschiedensten Tee-Sorten für sich zu entdecken.“ Den neuen Lieblingstee kann man auch gleich mitnehmen, Tipps für die beste Zubereitung gibt es dazu.

Die leckeren Kuchen und Torten, die selbst gemachte Marmelade zum Frühstück und andere kleine Köstlichkeiten runden ein außergewöhnliches gastronomisches Angebot ab. Das Fazit: ja – das hat Eimsbüttel bisher gefehlt!

Nähere Informationen unter www.teeteria.com

Pressekontakt: RINOW Communication, 040/32 08 66 35, pr@rinow-communication.com