

Der Kopf

Die Gastgeberin

Tortenbäckerin und Teeliebhaberin Sara Hochuli feiert in ihrem Café Miyuko am 21. Mai den internationalen Tag des Tees.

Text: Claudia Schmid



Bild: Urs Jaudas

In Zürich mag Kaffee, gehypt durch die Baristakultur, das bekannteste Genussgetränk sein. Tatsache ist, dass Tee nach Wasser weltweit die am meisten konsumierte Flüssigkeit ist. «Tee ist sehr vielfältig. Aber für viele Leute ist das Getränk etwas, das man nur im Winter trinkt oder wenn man krank ist», sagt Sara Hochuli. Die Torten- und Süssigkeitenbäckerin und Inhaberin des Café Miyuko an der Bäregasse ist eine leidenschaftliche Teetrinkerin. Im Januar hat

die Zürcherin das 2011 gegründete Café vom Kreis 6 in den Kreis 1 verlegt. Ausgewählte Teesorten sind in ihrem Lokal Standard, serviert zu Scones und Tortenstücken.

Seit Jahren ist Hochuli Mitglied im Teeclub Schweiz, dem einzigen Tee-Club im deutschen Sprachraum. Organisiert vom Club wird am Samstag im Café der internationale Tag des Tees gefeiert. Mit Tee meinen Kenner nicht Kräuter- und Frucht-aufgüsse, sondern Variationen der Teepflanze *Camellia sinensis*. «Dazu gehörten Grün- und Schwarztee oder der Oolong mit teiloxidierten Blättern», sagt Hochuli. Da im Haus an der Bäregasse auch das Jull, das Junge Literaturlabor eingemietet ist, spannen die Betriebe zusammen: Es gib Literatur-Lesungen zum Thema Tee, Degustationen, einen Basar und Vorträge. Erst vor zwei Jahren wurde der 21. Mai von der UNO-Vollversammlung zum Tag des Tees erkoren. «Für mich ist Tee ein besonderes Getränk, eine Auszeit im Alltag», sagt Hochuli.

Auch abgesehen vom Tag des Tees lohnt sich ein Besuch im Miyuko: Im Innern des historischen Fachwerkhauses tut sich eine Welt auf, die nichts mit jener am nahen Paradeplatz zu tun hat. Die Wände sind pink gestrichen und mit Manga-Motiven verziert. Sara Hochuli passt mit ihren Türkis blauen Haaren und ihrem Blumenkleid perfekt in das von ihr kreierte Setting. Die 41-Jährige mit einem Faible für japanische Manga-Kultur hat Gestaltung schon in vielen Formen ausgelebt: Als Grafikerin oder als Modedesignerin. Über einen Pâtisseries-Grundkurs und viel Talent fand sie den Weg ins Backgeschäft. «Für Samstag werde ich Earl Grey-Sablés und Matcha-Pralinés vorbereiten.»

Café Miyuko, Bäregasse 20
Sa 21.5., 13–17.30 Uhr
Detailprogramm: tag-des-tees.ch