



Tekka Market in Little India

Little India ist ein Viertel mit ganz eigenem – eben indischen – Charakter. Wer keine Zeit für einen ausgiebigen Rundgang hat, sollte sich auf den Tekka Market konzentrieren. Unter einem Dach sind hier seit 1982 der Wet Market, ein Hawker Centre und im Obergeschoß etliche Stände für Kleidung und Stoffe vereinigt.



Wet Market Jede Sorte an Fleisch, zahlreiches asiatisches Gemüse sowie Fisch und Meeresfrüchte werden in der Markthalle im Erdgeschoss angeboten. Es ist empfehlenswert, den Einkauf morgens zu erledigen, denn ab

mittags riecht es schon sehr unangenehm.

Ich habe bisher wenig dort eingekauft, denn es sieht alles zwar interessant, aber nicht einladend aus. Nur für Curry ist dieser Markt mein absolutes Muss, denn es ist einfach das beste. Jedes Mal freue ich mich über das Streifenmuster, wenn der



Händler die unterschiedlichen Pulverfarben in die Tüte gibt. Einmal habe ich ihn gebeten, nicht zu schütteln, weil es so schön aussieht. War natürlich totaler Quatsch, zu Hause angekommen ist es halt gelbes Curry.



Hawker Wie in allen [Hawker Centern](#) der Stadt, ist das Angebot auch hier nicht regional begrenzt. Neben indischen und anderen asiatischen Leckereien gibt es sogar westliches Essen, aber wer will das schon? An der Schärfe der Gerichte ist leicht erkennbar, wo wir uns befinden. Ich bin immer wieder erstaunt, was „not spicy“ für Inder bedeutet. Jedenfalls habe ich immer eine Flasche Wasser und ein Tuch, um die Stirn abzuwischen, dabei.



Kleidung Wer einen Sari sein Eigen nennen möchte, ist im Obergeschoss am richtigen Platz. Dieses Traditionsgewand braucht man nur selten, es sei denn, man ist zu einem [indischen Motto](#) eingeladen. Aber die Auswahl ist so ansprechend, dass man unbedingt einen haben möchte. So geht es Hamburgern, wenn sie in Bayern ein Dirndl sehen. Am Elbstrand wird dann klar, was für eine Schnapsidee der Kauf war. (In Singapur macht das

[Dirndl für Nordlichter](#) allerdings absoluten Sinn!)

Die Textil-Beratung im Tekka Market kann sehr unterhaltsam sein, aber nicht immer hilfreich. Wenn Knopf oder Reißverschluss sich schließen lassen, passt das Gewand. Unwichtig, wie breit, kurz oder lang der Schnitt ausgefallen ist: „You see, it’s perfect for you!“

Es gibt auch andere wunderschöne Kleider, Blusen und Anzüge, sowohl für Erwachsene wie auch für Kinder. Die Accessoires und Schuhe sind die reinste Glitzerpracht und die verspielten Haarspangen verlangen Mut und Selbstbewusstsein. Aber es macht



einen heiden Spaß, durch die Gänge zu schlendern und sich alles anzugucken. Die Schneider sitzen konzentriert vor ihren ratternden Nähmaschinen und die Verkäuferinnen sind sehr hilfsbereit – wenn sie nicht gerade eine Nachricht auf ihrem Handy erhalten. Das hat absoluten Vorrang, ist aber überall sonst in der Stadt genauso.

Tekka Market, MRT Little India



Geschmacksexplosion!

Sauerkraut, Wirsing und Frankfurter Grüne Soße sind old fashioned. Dachte ich. Genauso, wie ich auch absolut keine Blutwurst mag. Aber wenn Benjamin kocht, ist es halt anders! Nicht umsonst wurde seine Küche mit dem Singapore Tourism Award 2018 ausgezeichnet.

Nach all dem Hawker-Essen wurde es mal wieder Zeit für etwas Besonderes aus der kulinarischen Welt. Der deutsche Küchenchef Benjamin Halat serviert im [Curate Resorts World Sentosa](#) europäische Küche in modernen und einfallsreichen Kreationen. Wir waren zu den deutschen Wochen da. Was für ein Zufall!



Blutwurst zu Glühwein

Der Abend begann im Weinkeller. Überirdisch, aber kühl genug, um einen Glühwein zu trinken. Dieser wurde in einem japanischen Coffeemaker zubereitet. Schmeckt nicht nur himmlisch (Glühwein mag ich sonst auch nicht – bin ziemlich „krüsch“, wie der Hamburger sagt), sondern gibt auch eine tolle Show her. So saßen wir auf Lammfellen in Singapur und haben uns warmen Wein zu Blutwurst schmecken lassen.

Für den nächsten Gang durften wir wieder im Restaurant Platz nehmen und die Überraschungen nahmen ihren Lauf. Ich erzähle mal lieber in Bildern, denn es sah alles so schön aus:



Foie Gras mit Gurkengelee auf Dunkelbierchip



Ei und Kaviar auf Frankfurter Grüne Soße



Sauerkraut in
Sauerkrautessenz



Kabeljau mit Senfsoße

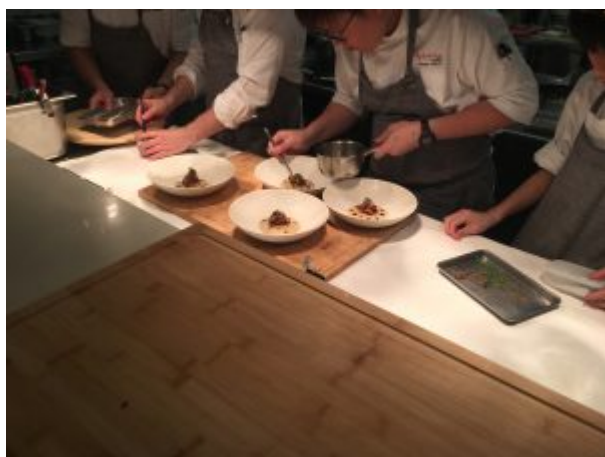


Wirsing mit Wild



Lebkuchen und Bratapfel

Und so ging es immer weiter. Alles war großartig! Wir wurden immer langsamer beim Essen. Die Aromen und Geschmäcker waren so intensiv, dass wir jede Beilage einzeln probieren mussten. Das Sauerkraut war zum Beispiel zu schmecken, aber nicht zu erkennen (wird natürlich selbst angesetzt, steht im Weinkeller). Auch das Brot ist selbstgebacken, da komme ich mit meiner Backmaschine nicht hinterher.



Ein Gang folgte dem nächsten und auch der Gesprächsstoff ging uns nicht aus. Jedes Gericht wurde nicht nur im Mund sondern auch verbal durchgekaut. Souffliertes Ei mit Kaviar probiert man eben nicht jeden Tag. Benjamin Halat hat sich von uns mit Fragen löchern lassen und ist zwischendurch wieder in den Küchenbereich verschwunden, um mit seinem Team weiterzuarbeiten. Mit Pinzetten werden in endloser Mühe die Teller angerichtet.

Nun hat man selten vier Stunden Zeit für 14 Gänge zum Abendessen. Aber so ab und zu sich von jemanden bekochen zu lassen, der es richtig draufhat, das macht schon Spaß! Unser Menü wird noch bis zum 1. Januar 2019 im Curate angeboten, danach warten neue Köstlichkeiten.



Frauke vom Dach – meine liebsten Rooftop-Bars

Es gibt so viele Rooftop-Bars in Singapur, aber nur eine kann die höchste sein: Das 1-Altitude, auf 282 Meter im 62. Stock am Raffles Place gelegen, bietet einen einzigartigen 360°-Blick.



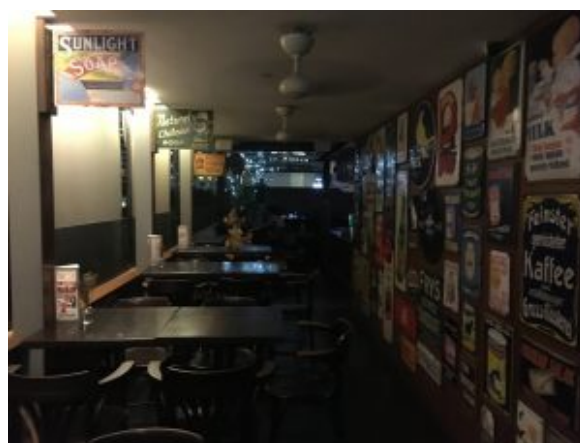
Blick vom 1-Altitude

Wenn es nur irgendwie geht, werden die Dächer Singapurs zur Bar umgewandelt und darunter gibt es phantastische Locations,

die nicht in jedem Reiseführer stehen. Rooftop bedeutet nicht unbedingt wahnsinnig hoch hinaus wie das **Cé La Vie** im Marina Bay Sands neben dem wohl berühmtesten Pool der Welt. Übrigens eine nettere Form der Aussicht als die Plattform ein Stockwerk tiefer, die 23 S\$ Eintritt kostet. Dann lieber im Erdgeschoss den 20-S\$-Gutschein bezahlen und in den 57. Stock hinauffahren, um mit einem Drink in der Hand den noch besseren Ausblick auf die Marina Bay und auf die Super trees zu nutzen.

Selbst die National Gallery hat eine Bar auf dem Dach. Für die immer noch Unvernünftigen: Der Name „**smoke & mirrors**“ ist nicht Programm. Rauchen ist hier überall verboten. Dafür ist sie die perfekte Dachbar für diejenigen mit Höhenangst: Schlappe 6 Stockwerke hoch sitzt man hier mit Aussicht auf den Padang und auf die vor Singapur liegenden Schiffe.

Noch etwas niedriger liegt das **Lantern**. Früher erfüllten die roten Laternen den Zweck, den ankommenden Schiffen den Weg zu weisen. Heute kann man es sich auf dem Dach des Fullerton Bay Hotel unter anderem auf Daybeds gemütlich machen oder in den Pool springen. Mittwochs ist hier Ladies Night, von 20 bis 21 Uhr bekommen die Mädels freie Drinks. Habe ich schon mit Linda während ihres 36-Stunden-Stoppover von Australien auf dem Weg nach Hause ausgenutzt.



Mr Punch Public House

Es gibt noch viele weitere Bars in luftiger Höhe. Im Art-Déco-

Viertel Tiong Bahru zum Beispiel. Das **Lin** ist etwas schwierig zu finden, weil der Zutritt durch die Lobby des „Lin Hotel“ führt, aber hier kann man nicht nur als Hotelgast einen lauschigen Abend verbringen. Lauschig und ruhig war es auch im **Mr Punch Public House** im Mint Museum of Toy im arabischen Viertel. Im Erdgeschoss herrscht viel Trubel bei Live-Musik, aber im 4. Stock hatten wir mit drei Mädels die Bar für uns. (Danke Anita und Karin für diesen puppenlustigen Abend!)



Das Loof

Meine allererste Rooftop-Bar habe ich bei unserem „Antrittsbesuch“ in Singapur kennengelernt: Das **Loof** – eine Anspielung auf die Tatsache, dass es den Chinesen schwer fällt, das “R” auszusprechen. Darum gibt es zum Wochenende auch das Motto “Fliday at Loof”. Ist aber nichts für Trüffelhasser, denn hier im Odeon Tower sind Trüffel-Pommes der Renner. Überwiegend junges Publikum trifft sich in diesem Restaurant gegenüber des Raffles-Hotel, ist aber auch den Älteren jenseits der 40 sehr aufgeschlossen und wir hatten hier schon viele lustige Abende. Der Sing Sling, ein Cocktail der in Singapur vom Barkeeper Ngiam Tong Boon kreiert wurde, sollte hier unbedingt probiert werden. Und nun wisst Ihr auch, warum diese Webseite heißt, wie sie heißt: Der Name ist eine Erinnerung an den Abend, an dem ich im Loof vor diesem Cocktail saß und mich gefragt habe, ob ich in diesem Land leben könnte. Die Antwort erübrigt sich.

Das **LeVeL33** bietet nicht nur einen phantastischen Ausblick auf

Marina Bay sondern auch die höchstgelegene Brauerei des Landes. Auf 156 Meter Höhe vereinigen sich Hopfen und Wasser zum alkoholischen Kaltgetränk. Wie Braumeister Gabriel Garcia das hinbekommt, erfahrt Ihr [hier](#).



8. Geburtstag LeVeL33

Acht Jahre existiert diese Bierinstitution nun schon und weil die Zahl acht für die Chinesen vom Laut her Wohlstand bedeutet, war das eine Party wert. Dieser Einladung sind Dirk und ich sehr gerne gefolgt und haben bei leckerem Essen und noch leckerem Bier viele mittlerweile liebgewonnene Bekannte getroffen.

Viele Bars eröffnen neu, andere geben auch schnell wieder auf. Diese Liste kann immer weitergeführt werden und wird auch nie vollständig sein. Ich bleibe dran und versuche regelmäßig zu aktualisieren!

[1-Altitude](#) | 1 Raffles Place

[Cé La Vie](#) | 1 Bayfront Avenue, Marina Bay Sands Tower 3

[smoke & mirrors](#) | 1 St. Andrew's Road #06-01

[Lantern](#) | 80 Collyer Quay

[Lin Rooftop Bar](#) | 50 Tiong Bahru Road

[Mr Punch Public House](#) | 26 Seah Street

[Loof](#) | 331 North Bridge Road #03-07

[LeVeL33](#) | 8 Marina Blvd #33-01



Eiskaffee mit Porträt

Ich habe mich selbst getrunken. (Kein Schreibfehler.) Im arabischen Viertel in der Haji Lane gibt es das Café „Selfie Coffee“. Nach der Bestellung des Getränks macht man ein Selfie mit dem Handy und dieses wird auf einer dicken Milchcreme in Farbe aufgedruckt.



Lustiger Gag für eine Pause zwischendurch und mit 8,50 S\$ nur etwas teurer als ein normaler Kaffee. Die Selfieproduktion funktioniert nur mit kalten Getränken, also gab es einen Eiskaffee. Um ihn genießbar zu machen, musste ich mein Selbstbildnis leider

umrühren und zerstören, weil dort der Zucker enthalten war.

Völlig unnützlich, nicht oberlecker, aber lustig und auf jeden Fall ein paar Fotos für Facebook und Instagram wert ☐

Adresse: 11 Haji LN



Auf die Schnelle zum Dinner in Hongkong

Essen gehen in Hongkong, dazu gibt es unzählige Empfehlungen. Die Tipps kann man alle recherchieren, aber bis zu einer Entscheidung hängt der Magen auf dem Boden. Spontanität schafft Abhilfe und kann einen großartigen Abend bescheren.

In dem Post Happy Expatwife-Life berichtete ich bereits von den Vorzügen der „mitgereisten Partner“. Was ich nicht erwähnt hatte, weil viele es auch nicht hören oder glauben wollen: Wer zum Arbeiten ins Ausland entsendet wird, hat echt viel zu tun. So musste mein Mann nach seinen Terminen im chinesischen Sonderzonenstaat abends noch an den Hotelschreibtisch um alles in Singapur Liegengebliebene aufzuarbeiten. Ich dagegen hatte Hunger. Zum Glück ist an dem Abend ein Mitarbeiter aus der Schweiz für einen Termin am nächsten Tag angereist und damit hatte ich eine Begleitung.

Nach einem kurzen Fußmarsch zeigte Stefan auf ein Restaurant

im zweiten Stock an der Hennesy Road in Wan Chai und meinte: „Wie wäre es damit?“ Also hoch die Treppen, weiter auf dem lilafarbenen Teppich und immer in Richtung lärmender Chinesen unter kitschigen Kronleuchtern ins [Tung Yuen Banquet](#) hinein. Da saßen wir nun, als einzige Langnasen.



Leider zu spät fotografiert,
der Hunger war zu groß

Die Bedienung war sehr süß und hat uns bei der Auswahl geholfen. Nachdem wir die Speisekarte rauf und runter bestellt haben, füllte sich der Tisch mit diversen leckeren Speisen. Gott sei Dank haben deutsche Kolonialherren schon 1903 im chinesischen Tsingtao Bier gebraut. Es heißt, die Deutschen waren nicht beliebt, ihr Bier aber schon. Die Getränkewahl fiel also nicht schwer. Die besorgte Kellnerin meinte, wir sollen erstmal eine Flasche bestellen, sonst wird das Bier zu warm.

Im Raum nebenan wurde ein großes Fest gefeiert. Gesehen haben wir nichts, aber Moderator, Gekreische und Musik ließen auf gute Stimmung schließen.

Doch auf einmal wurde es still im ganzen Lokal, plötzlich waren wir die einzigen Gäste und um uns herum wurde aufgeräumt, die Tische neu positioniert und eingedeckt und bei jedem Gang an unseren Tisch vorbei wurde extra laut geklappert – Zeit zu gehen.

Unser Mut zum neonbeleuchteten Restaurant wurde belohnt, Ihr könnt hingehen oder vorher recherchieren. Aber spart Euch lieber die Zeit und sucht auf dem Stadtplan diese Adresse heraus: Hongkong, Wan Chai, Hennessy Road 71

(Dirk hatte übrigens ein Sandwich vom Kiosk, tapferer Kerl!)



Wanton Noodles de Luxe

Egal ob Dumpling, Xiao Long Bao oder Wonton – die Teigtaschen der chinesischen Küche sind sehr beliebt und das Angebot ist groß.



Im „Hong Kong Sheng Kee Dessert“ gibt es ab dem 7. November eine neue Kreation: Truffle Wonton.

Bisher hatte ich Trüffel nicht mit der chinesischen Küche in Verbindung gebracht und die Marketingmanagerin Emily wusste

auch nicht genau zu erklären, warum Chefkoch Chan sich diese Version ausgedacht hat. Doch nach erstem Zögern und kurzem Nachdenken ist ihr dann die zu Singapur passende Antwort eingefallen: „Man wollte etwas Besonderes und Wertvolles anbieten.“

Jepp, das ist gelungen, trotzdem war ich skeptisch beim Probeessen. Zu oft nervt der Duft der beliebten Trüffel-Fries in der Nase. Mit Trüffelpulver bestreute Pommes werden in den Bars zum Drink bestellt und riechen sehr extrem.

Aber zurück zum Tasting, Gang eins: Trüffle-Wanton-Nudel-Suppe. Genial! Nur ein Hauch von Trüffelgeschmack, der großartig zu der Füllung mit Prawn und Fleisch passt. Die Brühe wird nach einem geheimen Rezept mindestens drei Stunden gekocht und schmeckt besser als manch andere die ich schon probiert habe.



Siew Mai und Char Siew Pau

Dann kam ein Trüffel-Siew Mai auf den Tisch. Sie gehören normalerweise nicht zu meinen Favoriten, aber die Trüffelnummer hat diese traditionell mit Schweinefleisch gefüllten Teigtaschen ein paar Plätze nach oben wandern lassen. Die gedämpften Char Siew Pau waren ohne Trüffel zubereitet und auch gleich nicht mehr so lecker. Mittlerweile bin ich verwöhnt. Aber es gibt noch die frittierten Trüffel-Wantons: Auch super, ich habe die Soßen weggelassen um den



Geschmack genießen zu können.

15 Restaurants betreibt die Kette in Singapur und eines davon liegt bei mir um die Ecke – Glück gehabt!

Nachtrag 13. März 2019: Zum Lunch gestern dort gewesen, die Trüffelgerichte stehen nicht mehr auf der Karte. Hat sich geschmacklich wohl nicht durchsetzen können, schade.



Happy Expatwife-life! Ein Freitagabend in Hongkong

Dirk hatte geschäftlich in Hongkong zu tun, und da haben wir ein gemeinsames Wochenende in der chinesischen Sonderverwaltungszone drangehängt.

Den Freitagabend haben wir in Lan Kwai Fong, einer L-förmigen Partymeile auf Hong Kong Island, verbracht.

Eine kurze Straße, die sich zu später Stunde zur Fußgängerzone entwickelt und in der sich eine Bar an der anderen reiht. Viele Läden auf kleiner Fläche und jeder spielt seine eigene Musik, es ist also ziemlich was los.

Wir waren früh dort, gegen 19 Uhr, und haben im „Zinc Lan Kwai“ einen Tisch ganz nah am Geschehen ergattert. Diesen Platz haben wir bis in die Nacht auch nicht verlassen, dafür war es einfach zu lustig. Die Musik war super zum hippeln und tanzen und wir mussten den Mindestumsatz von 500 HK-Dollar erreichen, weil wir am besten Tisch saßen.



Natürlich gab es auch Straßenverkäufer, die allerlei Schnickschnack verkaufen. Die tanzenden Hunde im Video fand ich super und darum habe ich meine Nichte per Message gefragt, ob sie einen zum Geburtstag haben möchte.

Antwort: Tante abzugeben ... Mmh, ist das ein „Nein“?

Anfangs war das Publikum eher „after-work“-mäßig, dann kamen die Touris in ihren Schlappen zum Gucken und letztendlich das

Partyvolk – die Mädels meist in High-Heels. Das war besonders anzusehen, weil die Straße bergauf geht, beziehungsweise zurück bergab, was auf 10 cm-Absätzen schwierig ist. Wir hatten jedenfalls beim Zugucken unseren Spaß.



Wegweiser durchs Oktoberfest

Zum 19. Mal stieg am Wochenende die große Oktoberfest-Sause im Schweizer Club. Andreas Gabalier war schon zwei Mal dabei, in diesem Jahr haben wir ihn überholt. Als solche alten Hasen waren wir früh dort, so stand das Taxi nicht im Super-Ankomm-Stau ...

Der Gabalier ist in diesem Jahr zu Hause geblieben, war ganz gut so. Die Stimmung war von Anfang an super, und man glaubt nicht, wie viele Dirndl und Lederhosen in Asiens Kleiderschränken hängen.

Dieses Jahr also früh dabei, wie die anderen Hundert auch, die mit uns vor der Tür standen. Nach den ersten Begrüßungszeremonien auf der Straße gingen die Türen schon auf. Erstmals haben wir uns mit Getränke-Coupons für den Abend eingedeckt. Anschließend den zugewiesenen Tisch gesucht (hier

herrscht Ordnung, die im Laufe des Abends aber gekippt wird). Dann nicht verfressen, sondern erfahrungsbedingt zum Buffett gegangen um eine Grundlage zu schaffen. Nach Sauerkraut und Schweinshaxe waren wir dann bereit zur Party. Den Rest brauche ich nicht zu umschreiben, Festzeltfest eben ... Viel auf den



Bänken getanzt, dabei fällt mir ein, dass wir selten auf unseren eigenen Bänken standen. Singapur ist zwar eine Großstadt, aber die deutsche Community ähnelt einem Dorf und davon geht ein großer Teil am Samstagabend aufs Oktoberfest. Da kann es dauern, wenn man „mal ne Runde dreht“ um

ein paar Leuten ‚Hallo‘ zu sagen. Aber so bleibt Bewegung im Zelt, denn jeder muss sich ja mal umgucken.

Es wurde Zeit zu gehen, als wir uns zu später Stunde bei Wiener Würstchen unterhielten. Die Unterhaltung war super, aber es stellte sich heraus, dass wir mit einem Musiker der Kapelle sprachen, die hatte nämlich Feierabend. Das war unser Hinweis, ein Taxi zu rufen. Das Licht soll doch bitte jemand anders ausmachen.



Brot selberbacken

Meine Lieblingsquellen für ein gutes Brot habe ich [hier](#) schon beschrieben. Gutes Brot ist in Singapur schwierig, aber dafür teuer zu bekommen. Mittlerweile backe ich es immer öfter selbst.

Küchengeräte sammeln sich gerne an, um unnütz im Weg zu stehen. Den Umzug nach Singapur hatte ich zum Anlass genommen, brutal aufzuräumen. Der Sandwichmaker wurde in Hamburg gelassen und auch den schweren Universalmixer haben wir bisher noch nicht vermisst – genauso wenig, wie das Waffeleisen.

Was sich aber total gelohnt hat, war die Brotbackmaschine, die wir von Freunden geschenkt bekommen haben! Unser weißer Kasten hat seinen festen Platz in der Küche und bekommt regelmäßig zu tun.

Das tropische Klima hat aber auch beim Brotbacken seine Tücken und die ersten Versuche sind kläglich gescheitert. Trockenhefe (weil frische Hefe hier auch nicht an jeder Ecke zu bekommen ist) geht schnell kaputt. Während ich die Tütchen in Deutschland monatelang aufbewahren konnte, hält sich das Gärmittel hier nur ein paar Wochen. Die richtige Wassermenge bei der hohen Luftfeuchtigkeit herauszufinden, hat ebenfalls mehrere Versuche benötigt, aber nun habe ich mein ultimatives Rezept gefunden, das immer funktioniert:

400 ml Wasser

3 EL Fruchtessig

250 g Roggenschrot

250 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

50 g Kürbiskerne

50 g Haferflocken

Eine Handvoll geraspelter Möhren

2 TL Trockenhefe – diese ganz zum Schluss in den Behälter geben

Bei unserer Maschine heißt das Backprogramm „Light rye bread“ und voilà, vier Stunden später riecht es herrlich nach frischem Brot!

Afternoon Tea mit romantischem Antrag

Die britische Kolonialvergangenheit hat viele Spuren in Singapur hinterlassen – und es sind auch sehr schöne dabei. So ist die Kultur des „High Teas“ sehr verbreitet. Viele Hotels und Restaurants bieten diese englische Zeremonie an. Gestern war ich mit Marion im Fullerton Bay, dort gibt es das Café „Clifford Pier“. Früher kamen hier die Einwanderer und Seefahrer an, und auch die Fähren zu den umliegenden Inseln legten hier ab.



2006 Das Schloss aufwendig renoviert. Heute ist der Komplex mit Restaurants und Hotel ein unglaublich schöner und atmosphärischer Ort, um sich mit Freunden

zu treffen und ab 15 Uhr der guten Tasse Tee beim [Singapore Heritage Afternoon Tea](#) zu frönen. Dazu gibt es Leckereien, die einen das bevorstehende Abendbrot vergessen lassen. Lokale Spezialitäten, stilvoll auf einer Etage serviert, machen einen normalen Nachmittag zu etwas Besonderem. Als I-Tüpfelchen unseres Besuchs versammelte sich eine Gesellschaft am Flügel, und der große Strauß roter Rosen in den Händen eines ziemlich nervös wirkenden Mannes ließ eine Ahnung bei uns aufkommen. Der arme Kerl musste etwas warten und sah schon halbverhungert aus. Die Champagnerkübel standen bereit und mittlerweile fieberten wir auch schon mit, ob die Angebetete noch auf der Bildfläche erscheinen würde. Das Warten wurde belohnt und sie erschien – ohne zu wissen, bald eine Braut zu sein.

Dann ging die Show richtig los, und auch wenn der männliche Hauptdarsteller ein ziemlicher Poser ist, war es sehr rührend. Sie kicherte nur verlegen, schaute verunsichert um sich und erschwang sich an den Flügel um ein Liebeslied zu singen.

War schon schön! Für die Gäste knallten dann die Champagnerkorken und die oben beschriebenen Etageren durften geplündert werden. Dem haben wir uns nach der romantischen Einlage auch wieder gewidmet und weiter das Angebot

durchprobiert, es wird auf Wunsch auch



Vergesst Kalorien, Lactoseintoleranz oder andere Unverträglichkeiten! Genießt lieber die Atmosphäre in dem historischen Ambiente und probiert Euch durch die Teesorten.

Ich weiß jetzt, warum die Queen sich ihre Tea-Time nicht nehmen lässt. Dass sie sich Kanne und Etagere allerdings erst um 17 Uhr servieren lässt, bedeutet für den Koch dann wohl wirklich Feierabend, denn zum Dinner brauchte ich nichts mehr!