

TW: Ich glaube nicht, dass Tee eine Alternative zu Kaffee ist – oder andersherum. Beide haben ihre Eigenheiten und eine reiche Kultur. Was ich aber interessant finde, ist, dass sich erst langsam eine zeitgenössische Kultur um Tee zu entwickeln beginnt, während sich Kaffee schon lange auf hohem Niveau etabliert hat. Ich könnte mir vorstellen, dass sich mehr und mehr Menschen dem Entschleunigungsgetränk Tee zuwenden werden.

Gibt es besondere Beiträge, die ihr im „Journal du Thé“ hattet?

JT: Ich fand eigentlich alle toll. Ganz besonders hat mich aber gefreut, das Teehaus von Terunobu Fujimori für unsere erste Ausgabe fotografieren zu dürfen, das für die Öffentlichkeit nicht zugänglich ist. Allgemein mag ich es, mit engen Freunden wie Sigrid Volders oder Takashi Homma zu arbeiten, weil diese Beiträge eine sehr persönliche Note in das Magazin einbringen.

TW: Für mich war überraschend, dass wir in unseren ersten beiden Ausgaben schon Leute wie Jasper Morrison und Takashi Homma dabei haben konnten. Aber auch die Begegnungen mit Teebauern und Töpfern, denen wir bei der Arbeit zuschauen durften, waren beeindruckende Erlebnisse. Für uns ist aber die Mischung der Beiträge entscheidend. In der dritten Ausgabe werden wir mehrere Geschichten aus Indien haben – wie immer garantiert ohne Klischees.

Was für eine Rolle spielt Japan in eurem Magazin?

TW: Eigentlich wollen wir es vermeiden, einen Fokus auf eine bestimmten Region zu legen. Weil Tee für uns ein globales und grenzenloses Phänomen ist. Der Zufall will es aber, dass ich lange in Japan gelebt habe und auch weiterhin mehrere Monate im Jahr dort verbringe. Somit ergibt sich dort von selbst viel für uns. Außerdem ist Japan eine Kultur, die es liebt, Dinge bis zum Äußersten zu verfeinern – also auch alles, was mit Tee zu tun hat.

Gibt es einen Beitrag, von dem ihr träumt?

JT: Schon die ersten zwei Ausgaben waren Träume, die Realität geworden sind. Aber da wir wie kleine Kinder mit vielen Wünschen sind, gibt es unendlich viel, das wir umsetzen möchten!

TW: Beispiele wären: Mate in Südamerika. Oder die Teekultur ethnischer Minderheiten in China. Bis wir solche Reisen machen können, müssen wir aber erst noch ein paar Magazine verkaufen.

→ journalduthethe.net

● Zugucken



Das amerikanische Design-Label Poketo hat sich einen opulenten Bildband gegönnt, in dem die Einrichtungs- und Lebenswelten zahlreicher US-Kreativer gezeigt werden. Die Fotos stammen von Ye Rin Mok, die für uns zuletzt den Künstler Thomas Demand in Los Angeles fotografiert hat.

→ **Creative Spaces, Poketo/Chronicle Books**



● Spaziergehen

Christian Sauer schreibt über die Kraft des Laufens in der Natur. Das Buch ist wunderschön gestaltet und hübsch illustriert. Wer Sachbücher dieser Art mag, wird daran bestimmt viel Freude haben.

→ **Draußen gehen, Verlag Hermann Schmidt**



● Farnsehen

Der Brite Oliver Sacks (sein bekanntestes Werk „Zeit des Erwachens“ wurde mit Robin Williams und Robert De Niro verfilmt) ist kurz vor seinem Tod mit ein paar Nerds auf Farn-Expedition in Mexiko gegangen. Sein Reisebericht ist eine Huldigung an die jahrtausendealte Pflanzengattung und liest sich äußerst charmant.

→ **Die feine New Yorker Farngesellschaft, Verlag Liebeskind**



schnell die Strände am Atlantik, wo die Wellen hoch schlagen und der Stadt-Troubel schnell vergessen ist.

Nun der Blick nach Frankfurt: Das „Lindley Lindenberg“ passt auf den ersten Blick perfekt in die Bankenmetropole: Der 7-stöckige, üppig verglaste Neubau im Ostend wirkt modern und großstädtisch. Das Design äußerst geschmackvoll und zeitgemäß. Allerdings verbirgt sich hinter den Scheiben des schmalen Hochhauses ein überraschendes Konzept. Das „Lindenberg“ versteht sich als eine Mischung aus Hotel und WG und bietet neben 100 Zimmern mehrere Gemeinschaftsräume: Eine Art Indoorgarten mit Kräutern und Gemüse, zwei komplett ausgestattete Küchen zum Selberkochen, ein Wohnzimmer mit Platten- und Büchersammlung. Die „Bar Marmion“ mit angegliederten Sonnenterrasse im 6. Stock ist auch für Nicht-Hotelgäste zugänglich. Im „Panoptikum“ werden Filme gezeigt oder Konzerte gegeben. Und im Erdgeschoss befindet sich neben einer Bäckerei das Restaurant „Leuchtendroter“, ein Ableger des vegetarischen Sternrestaurants „Seven Swans“ am Mainkai. Und mit den „Braumannswiesen“ betreiben die Lindleys sogar einen eigenen Permakulturgarten vor den Toren der Stadt.

Selten waren die *kleinen* Städte so spannende Orte wie jetzt. Porto und Frankfurt zeigen den Großstädten die Nase. Wie erfrischend!

→ torelboutiques.com/torel-1884
→ das-lindenberg.de

● Hotels — Vom Douro bis zum Main

Zwei Städte, zwei neue Hotels: Porto und Frankfurt verbindet mehr, als man auf den ersten Blick denken könnte. Zum Beispiel das „Torel 1884“ und das „Lindley Lindenberg“.

Text Dirk Mönkemöller

Beide Städte liegen an einem Fluss. Beide haben eine lokale Alkoholspezialität hervorgebracht. Beide stehen im Schatten anderer Metropolen und gelten als etwas niedlich. Soweit die Gemeinsamkeiten. Die Unterschiede liegen auf der Hand: Während Porto sich in den letzten Jahren von einer krisengeplagten Stadt zu einem Touristen-Hotspot entwickelt hat (woran die Stadt in manchen Monaten zu ersticken droht), ist Frankfurt zu einer europäischen Finanzmetropole herangewachsen, deren glitzernde Skyline in Deutschland einzigartig ist.

Mitten im Stadtkern von Porto liegt das „Torel 1884“, das großzügig im Stil eines Palais daherkommt. Lange Zeit hat das Haus aus dem Jahr 1884 eine Bank beherbergt – der alte Tresorraum dient heute als Weinlager. 12 großzügige Zimmer sind auf drei Stockwerke verteilt, jede Etage hat ein anderes Thema, das an die Geschichte Portugals als Eroberernation erinnert: Afrika im Erdgeschoss, darüber Amerika und ganz oben Asien. Dort, unter einem lichtdurchfluteten Glasdach, können sich Gäste in der „Honesty Bar“ selbst Drinks mischen oder in Büchern aus der umfangreichen Bibliothek schmökern. Das Frühstück wird im Bistro „Bartolomeu“ gereicht, in dem Abends auch viele Locals einen Happen zu sich nehmen.

Die Altstadt und der Douro liegen nur wenige Gehminuten entfernt. Und mit der Tram erreicht man

Oben: Das „Torel 1884“ liegt mitten in der Stadt, übt sich aber in eleganter Zurückhaltung. Rechts: Das „Lindley Lindenberg“ setzt neue Maßstäbe – nicht nur für Frankfurt.

