Revolution im Adlon

Mit einem Afternoon Tea in Menü-Form revolutioniert das Hotel Adlon die klassische Tea Time. Zum Start bringt Spitzen-Patissier Roger van Damme seine Belgischen Waffeln nach Berlin.

Gesa Noormann



Hotel-Direktor Christian Hirt, Star-Patissier Roger van Damme und Adlons Chef-Patissier Steffen Holle (v. l.) im Adlon.

Wer beim High Tea an englische Ladys denkt, die mit abgespreiztem kleinen Finger an Fine-Bone-China-Tassen nippen und blasse Gurken-Sandwiches verspeisen, dürfte im Hotel Adlon Kempinski überrascht werden. Pünktlich zur Herbstsaison hat Christian Hirt, seit Januar neuer Geschäftsführender Direktor des Luxushotels am Brandenburger Tor, den klassischen Adlon Afternoon Tea in ein nachmittägliches Gourmet-Menü zu hochwertigen Tees verwandelt. Erfreulicherweise hält er trotz der deutlichen qualitativen Aufwertung am bisherigen Preis von 79 Euro fest: „Man darf nicht nur an die Zahlen denken“, sagt Hirt. „Mein Anspruch ist es, den Adlon Afternoon Tea als einzigartiges Angebot in der Berliner Gastronomielandschaft zu positionieren.

Mit Blick auf den Elefantenbrunnen und das unterhaltsame Treiben in der Lobby genießen Gäste auf der Beletage nun eine in fünf Gängen servierte Luxus-Tea-Time auf farbenfrohem, extra für das Adlon entworfenem Porzellan. Kreiert wurde sie von Bankettchef Eric Kissmann und Chef-Patissier Steffen Holle, in enger Abstimmung mit Christian Hirt, der jeden Gang persönlich probiert und für gut befunden hat.

Bei der Auswahl des passenden Tees hilft Barbara Hanimann, Absolventin des Trainingsprogramms vom Teehaus Ronnefeldt und zertifizierte „Teamaster Gold“. Sie unterstützt, wenn es mal etwas anderes als etwa ein klassischer Earl Grey sein soll, zum Beispiel Raritäten wie der über Kiefernholz geröstete „Smoked China“ oder handgearbeiteter „White Yunnan Silver Tips“. Achtung: Die Sanduhr zum Tee klingelt nicht, besser nicht verquatschen und den kostbaren Tee bitter werden lassen.

Ein mondänes Glas Champagner für faire 10 Euro extra passt gut zum Amuse-Bouche, welches das klassische Frühstücksei rasant auf die nächste Ebene hebt: Eine Eierschale, gefüllt mit würziger Dijon-Senf-Espuma, geröstetem Pumpernickel und Kaviar, erfreuen den Gaumen, bevor es mit einer Quiche mit Pastinake, Reh und Liebstöckel, einer feinen Hummerbisque und vier herzhaften Kanapees weitergeht. Mit dabei das klassische Cucumber-Sandwich, Urbestandteil eines jeden High Teas und normalerweise in jeder Hinsicht blass – hier haben die Köche mithilfe von Grapefruit und Maldon-Salz eine erstaunlich geschmackvolle Angelegenheit daraus gemacht. Die Lachs-Schnitte mit Pumpernickel und Orange und die Tarteletten mit Waldpilz, Marone und Ossetra-Kaviar haben es da dank ausdrucksvollerer Zutaten leichter.



Auch Kinder kommen beim Adlon Afternoon Tea auf ihre Kosten.

Hotel Adlon Kempinski / Hotel Adlon Kempinski



Lachs, Tomate, Marone, Gurke beim Adlon Afternoon Tea.

Gesa Noormann / Winning Words (2)

Ein optisches Highlight der salzigen Patisserie-Kunst ist die Burrata-Tomate mit Aprikose und Rosmarin, bei der es sich nicht etwa um ein schnöde gefülltes Gemüse handelt, sondern um eine aus tiefrotem, geliertem Saft geformte Tomate mit Stracciatella-Füllung. Nichts könnte den luxuriösen Überfluss der vierten Mahlzeit des Tages perfekter symbolisieren als diese de- und rekonstruierte Tomate, kein Kunstwerk könnte besser für den ausgedehnten Moment der Freude und das Zelebrieren des nachmittäglichen Müßiggangs stehen.

Und der ist noch lange nicht zu Ende. Auf einer silbernen Etagere kommen knusprig-warme Scones (mit oder ohne Rosinen), dazu gibt es Clotted Cream und hausgemachte Marmelade. Darüber ein Törtchen mit Himbeere, Pistazie und Matcha neben einem ausgesprochen spannenden Dessert aus Kürbis, Aprikose und Mascarpone, ummantelt von einer Mischung aus Biskuit und Brandteig. Als optisches Knaller-Pendant zur Tomate entpuppt sich die säuerlich-herbstliche Mousse aus schwarzer Johannisbeere mit Pflaume, Haselnuss und einem kunstvollen Fächer aus Knusperteig. Zur Krönung dann die legendäre Adlon-Torte im Miniaturformat. Der opulente Traum aus Salzkaramell, Biskuit, Pekannuss und viel Schokolade könnte genauso für Berlin stehen wie die Sachertorte für Wien.

Dass das Hotel Adlon im Berlin des 21. Jahrhunderts angekommen ist, zeigt sich spätestens am wahlweise veganen Menü. Wer Kinder mitbringt, dürfte diese mit einer Miniversion der Adlon-Currywurst, Gurken-Blume mit Zitronenperlen und Polenta-Marienkäfer mit Tomatendeckel glücklich machen. Zum Nachtisch serviert die Patisserie Zitronen-Beeren-Tarte und bunten Apfel mit Kürbis-Kokos-Creme, Himbeer-Überzug und Konfetti auf niedlichen Dibbern-Kindertellern.

Mit dem neuen Afternoon Tea launcht das Adlon auch die Gast-Patisserie-Serie, die am 19. und 20. September 2026 mit dem in Belgien lebenden Spitzenpatissier Roger van Damme startet. Über mehrere Jahre verantwortete der 2017 als „World’s Best Pastry Chef“ ausgezeichnete van Damme das innovative Afternoon-Tea-Konzept des „Botanic Sanctuary Antwerp“, wo er auch Christian Hirt kennenlernte und die Idee für das Berliner Pop-up entstand.

Gemeinsam mit Adlon-Patisserie-Chef Steffen Holle stellte Roger van Damme nur für diese beiden Tage ein außergewöhnliches Menü zusammen. Highlight ist seine legendäre Interpretation Belgischer Waffeln, an deren streng gehüteter Rezeptur er fünf Jahre lang arbeitete: „Das richtige Mehl, frische Hefe und sehr gute Butter, aber auch die Temperatur der Eier können den Unterschied machen“, verrät er. Für das perfekte Ergebnis bringt er seine eigenen Waffeleisen mit nach Berlin und sorgt persönlich dafür, dass aus dem ikonischen Teig ein außen knuspriges und innen fluffiges Kunstwerk wird. Dazu serviert er sahnig-leichte, fruchtige Toppings aus frischen Beeren und Blüten – ein außerhalb Belgiens nur im Adlon erhältliches Vergnügen.

Hinzu kommen weitere Kreationen aus van Dammes Repertoire: ein Thunfisch-Sandwich mit Entenleber-Mousse, seine Hummerbisque sowie als Hauptgang langsam gegartes Thai-Hähnchen mit Nudeln in Pfeffer-Velouté und Stangensellerie-Chutney. Neben zwei von Steffen Holles neuen Herbstkreationen sorgen sein Orangen-Cheesecake mit Vanille-Panna-Cotta und Mango-Coulis, ein raffiniert dekorierter Schokoladenring mit Yuzu-Mandarinen-Orangen-Kompott und eine Tiramisu-Variante mit karamellisierter Schokolade für Genussmomente. Wer lieber Müsli und Hafermilch frühstückt, ist bei van Damme falsch: „Ich stehe nicht für Gesundheitsküche“, lacht er. „Ich bin erst zufrieden, wenn jeder Teller eine perfekte Komposition ist. Wenn ich sehe, wie sehr die Gäste meine Kreationen genießen, weiß ich, dass ich es richtig gemacht habe.“

Adlon Afternoon Tea: Do.–So. 14–17 Uhr, Pop-up mit Roger van Damme: 19. und 20. September 2026 ab 13 Uhr. Beletage im Hotel Adlon Kempinski Berlin, Unter den Linden 77, 10117 Berlin-Mitte. 79 Euro pro erwachsener Person für fünf Menü-Gänge (89 Euro mit einem Glas Champagner), 39 Euro pro Kind inklusive Tee, Kaffee und Tea-infused-Getränken. Tischreservierung: Tel. 030/22611959, Mail: restaurants.adlon@kempinski.com oder online unter kempinski.com/de/hotel-adlon/restaurants-bars/bel-etage/reservierung-bel-etage.

Der Gewinn: Wir verlosen 2 x 2 Afternoon Teas in der heutigen Ausgabe des Morgenpost-Clubs.

Rezept der Woche

Ossobuco vom Kalb mit Gremolata und Polenta von Markus Semmler

Zutaten (für 4 Personen):

1 Kalbshaxe in Scheiben geschnitten
3 Karotten mit Grün
¼ Knolle Sellerie
½ Lauchstange (nur das Weiße)
1 Gemüsezwiebel
1 Schalotte
1 große Chilischote
1 kl. Dose geschälte Tomaten
2 EL Tomatenmark
500 ml Kalbsfond
250 g Polenta (Maisgrieß)
500 ml Gemüsefond
200 ml Milch
125 g Butter
80 g Parmesan
1 Zitrone unbehandelt
20 g Kümmel
1 Bd. Blattpetersilie
1 Rosmarinzweig
5 Lorbeerblätter
Salz / Pfeffer / Olivenöl

Zubereitung:

Die Beinscheiben salzen und pfeffern, dann mehlieren und im Bräter mit Olivenöl scharf anbraten und dann herausnehmen.



Rezept der Woche: Ossobuco von Markus Semmler.

Nun die in feine Würfel geschnittene Karotte, Sellerie, Zwiebel, Chilischote und Lauch in dem Bräter anschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen, mit dem Kalbsfond und den geschälten Tomaten auffüllen, einmal aufkochen, mit Salz und Pfeffer gut würzen und dann die Kalbsbeinscheiben reinlegen. Ca. 2 Std. leicht sieden lassen, abschmecken. Zwischendurch immer mal den Gargrad des Fleisches prüfen und wenden.

Parallel mit der Polenta starten. Dazu Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, Polenta zugeben und mit dem Gemüsefond und Milch auffüllen, salzen. Mit dem geschlossenen Deckel bei kleiner Hitze ziehen lassen (gut 2 Std.) Butter und Parmesan zugeben, abschmecken.

Für die Gremolata die Schale von der Zitrone (ohne das Weiße), den Kümmel und die Blattpetersilie fein hacken und beim Anrichten über die Kalbsbeinscheiben streuen.



Markus Semmler.

Sergej Glanze / FUNKE Foto Services