

„Ich bin der totale Grinch.“

HARDY KRÜGER junior (51) kann mit Weihnachten und Silvester nicht viel anfangen. Für die Kinder sei das Fest aber toll, sagte der Schauspieler, der fünf Kinder aus früheren Beziehungen hat.



Menschen

Neue Presse Seite 32 Freitag, 27. Dezember 2019



Happy Birthday!

Eigentlich wollte er Jockey werden, Rennpferde begeisterten den jungen **Florian Martens**. Er lernte aber Bau- maschinist, bis er auf die Bühne und vor die Kamera wechselte. Er wird 61.

MIRJANA CVJETKOVIC

05 11/12 12 22 90

mensch@neuepresse.de



ÜBRIGENS

Fies: Santos' Freunde machen bei seinen Songs Radio aus



Für den Singer-Songwriter **Nico Santos** (26) ist es noch immer „mega, mega schön“, seine Songs im Radio zu hören. Seine Freunde finden sie aber manchmal

nervig. „Inzwischen rufen mich Freunde an und sagen: ‚Ey Nico, ich kann nicht mehr. Ich habe dich bei einer Fünf-Stunden-Autofahrt zehnmal gehört. Ich muss weg-schalten‘“, sagte Santos der „WAZ“.

Der Hingucker



Zwei Ja-Sager in Partnerlook vor dem Weihnachtsbaum: Ex-Skistar **Lindsey Vonn** (35) hat ihrem Partner, dem kanadischen Eishockey-Profi **P.K. Subban** (30), einen Heiratsantrag gemacht – und er hat Ja gesagt, wie Vonn twitterte. Es ist quasi das zweite Eheversprechen der beiden: Im August hatte das Paar schon mal seine Verlobung bekannt gemacht – damals hatte Subban Vonn gefragt. Vonn schrieb jetzt: „Frauen sind nicht die einzigen, die einen Verlobungsring bekommen sollten.“

Offline: Ed Sheeran kündigt eine weitere Auszeit an

Popstar **Ed Sheeran** (28) hat eine weitere Auszeit angekündigt. „Ich bin seit 2017 nonstop unterwegs und hole etwas Luft, um zu reisen, zu schreiben und zu lesen“, teilte der Sänger per Instagram mit. Er werde sich auch aus den sozialen Medien verabschieden. „Ich gehe offline, bis die Zeit reif ist, um zurückzukommen.“ Vor einigen Jahren hatte Sheeran schon mal eine Pause eingelegt.



VON MIRJANA CVJETKOVIC

Eins schickt **Tim Niehoff** (37) vorweg: „Morgens trinke ich schon eine Tasse Kaffee, um in Gang zu kommen. Aber ansonsten bevorzuge ich mittlerweile Tee.“ Über den weiß der 37-Jährige neuerdings auch jede Menge. Der Hotelfachmann und Frühstücksleiter im schmucken Luisenhof ist nämlich Tea Master geworden – als einer von zwei Absolventen aus Niedersachsen. Heißt: Er hat eine Ausbildung mit Abschluss absolviert, weiß über Tee, seine Herkunft und Herstellung, seine Besonderheiten und Zubereitung bestens bescheid. Das, was ein Sommelier über Weine weiß, schüttelt Niehoff nun in Sachen Tee locker aus dem Ärmel. Die NP hat ihn an seinem Arbeitsplatz besucht – und Tee getrunken.

„Tee hat mich schon immer interessiert“, erzählt der Mann, der in diesem Jahr in Hannovers einzigem Fünf-Sterne-Haus 15-jähriges Dienstjubiläum feiert. Wie es wohl bei vielen so Menschen ist, probierte er sich zunächst durch die Welt des Beuteltees. Heute weiß er: „Loser Tee ist der beste, es ist ein wirklich interessanter Markt mit gigantisch großen Qualitätsunterschieden.“ Was es für Unterschiede gibt, lernte er im Herbst dieses Jahres bei einem zweieinhalbtägigen Seminar in Frankfurt. Das Teehaus Ronnefeldt ist ein auf nach traditionellen Methoden hergestellte Tees spezialisiertes Handelsunternehmen, bildet regelmäßig interessierte Tee-Liebhaber weiter.

Grüne Teesorten sollte man beispielsweise nie mit kochendem Wasser übergießen. „Das Wasser sollte man stattdessen noch zehn bis 15 Minuten im Wasserkocher stehen lassen“, weiß der Experte, „andernfalls lösen sich Bitter- und Gerbstoffe, der Geschmack leidet.“ Wer glaubt, dass schwarzer Tee immer nur aufputschend wirkt, täuscht sich ebenfalls: „Bei bis zu drei Minuten Zieh-

zeit wirkt er anregend, bei bis zu viereinhalb Minuten dagegen beruhigend, weil das Koffein abgebaut wird.“ Allerlei Wissen hat Niehoff angehäuft. Auch, „dass die Engländer gar nicht Weltmeister im Teetrinken sind, sondern die Ostfriesen den größten Konsum haben“.

Während der Ausbildung lernte der 37-Jährige, verschiedene schwarze Tees von der gleichen Sorte zu unterscheiden. Das gelingt durch genaues Betrachten der Blätter („perfekt sind zwei Blätter mit einer Knospe, das lässt auf ein hochwertiges Pflückverfahren schließen“), die Überprüfung von Geschmack, Geruch und Farbe und sogar der Verfärbung, die der Tee in der Tasse hinterlässt. Außergewöhnliche Sorten lernte Niehoff in dem Kurs kennen, zum Beispiel neuseeländischen Oolong Tee. „Der wächst in wunderbaren klimatischen

ES GEHT DOCH NICHTS ÜBER EINE SCHÖNE TASSE TEE: **Tim Niehoff** serviert Gästen im Hotel Luisenhof gern das beliebte Heißgetränk – und auch sein Wissen darüber.

Foto: Wallmüller



NP VISITENKARTE

Tim Niehoff

*10. Mai 1982 in Hannover. Er wächst in Resse (Wedemark) auf, macht an der **Realschule in Mellendorf** seinen Abschluss. Im familiengeführten Hotel Benther Berg absolviert er im Anschluss eine dreijährige Ausbildung zum **Hotelfachmann**. Bevor er 2009 im Luisenhof als „Commis de Rang“ anfängt, geht er zur **Bundeswehr**, ist in Celle bei den Panzerschützen. Im **Luisenhof** wird er **mehrfach befördert**, ist mittlerweile Frühstücksleiter. Niehoff lebt mit seiner Frau Jutta (46), den beiden Söhnen (18, 14) und der Chihuahua-Jack-Russell-Dame Bonny in Langenhagen. **Seine Leidenschaft privat: der Garten**. „Was den Rasen und die Kräuter betrifft, bin ich ein richtiger Freak“.

Verhältnissen, ist halb fermentiert und hat eine ganz besondere Farbe. Der ist einfach irre.“ Manch einer würde den Preis auch als irre bezeichnen: Für 200 Gramm muss man um die 42 Euro bezahlen. Am liebsten trinkt Tim Niehoff weißen Tee, „der ist einfach, sanft und weich, sehr leicht und bekömmlich und schmeckt trotzdem intensiv nach Tee.“

Im Luisenhof bestellen Gäste, Frauen wie Männer, überwiegend English Break-

fast Tea, „aber auch grüne Sorten wie den Morgentau, den gibt es seit 30 Jahren.“ Auf seinem Know-how will sich Niehoff nicht ausruhen, sondern weiter in das Thema eintauchen: „Ich will Tea Master in Gold werden“, hat er sich vorgenommen. Während dieser Ausbildung verbringt man acht Tage auf einer Plantage in Indien, pflückt Tee mit den Arbeitern. „In Deutschland gibt es 100 Menschen mit diesem Titel – da würde ich mich gerne einreihen.“



DER LEHRGANG: Tim Niehoff (links) inspiziert eine Teesorte, lernt, unterschiedliche Merkmale zu bestimmen.

Foto: privat



FEINE ANALYSE: Beim Seminar zum Tea Master verkosten die Teilnehmer diverse Teesorten.

Foto: privat

Goldschmiede
Stichnoth

EINE INVESTITION INS LEBEN
Schmuckmanufaktur seit 1954

Frohes
Neues
2020



Glücksschwein
925 Silber
90,-

Georgstr. 35 & Rathenastr. 20 | Tel.: 0511 360840 | www.stichnoth.de