

Im Reich des grünen Tees

In Oberrüsselbach steht ein Zentrum für japanische Kultur

VON BEKE MAISCH (Text)
UND ROLAND HUBER (Fotos)

Oberrüsselbach liegt am Rand von so ziemlich allem – der Fränkischen Schweiz, von Igensdorf, Rüsselbach. Und ganz am Rand von Oberrüsselbach selbst, da wird der Ort auf einmal zum Zentrum. Ein Schotterweg zwischen Wiese und Wald führt zum Haus, in dem Gerhardt Staufenbiel wohnt und ein japanisches Teehaus eingerichtet hat. In seinem Zentrum für japanische Kultur und Teezeremonie unterrichtet der 76-Jährige nicht nur Schüler aus der Region. Sein Wissen ist selbst in den Ursprungsländern des Tees, in China und Japan gefragt.

OBERRÜSSELBACH – Dass Gerhardt Staufenbiel in Oberrüsselbach ein Zentrum für japanische Kultur und Teezeremonie betreibt, das japanische Flötenspiel, Trommeln und Zen-Meditation lehrt, hat mit den olympischen Spielen 1972 in München zu tun.

Seit dem Sommer vor 44 Jahren steht im Englischen Garten ein japanisches Teehaus. Ein Geschenk an den Freistaat, das den olympischen Gedanken etwas wandelt: Statt „Dabei sein ist alles“ geht es um „Da sein ist alles, im Augenblick sein“, erzählt Gerhardt Staufenbiel, und dass er am Tag, nach dem das Teehaus stand, sofort angefangen habe, die Teezeremonie zu lernen. Er, der Physiker, der am Max-Planck-Institut forscht, ist fasziniert von der fernöstlichen Philosophie, von den Fragen nach dem Sein und dem Sinn. Das hat Konsequenzen, beruflich und privat. Er gibt seinen Job auf, beginnt ein zweites Studium, dieses Mal Philosophie, Alt-Philologie und Psychologie, er gibt Kurse an der Volkshochschule, arbeitet schließlich hauptamtlich als Abteilungsleiter dort. In seiner Freizeit widmet er sich der Teezeremonie und der Meditation, reist nach Japan, lernt und macht sich dort einen Namen.

Die Zukunft ist weit weg

Gerhardt Staufenbiel ist heute 76 Jahre und eine Koryphäe für japanische Kultur. Wenn er über die Zeit in München erzählt, klingt es, als habe sich alles organisch und logisch aneinander gefügt, als hätte es keinen Platz für Zukunftsängste, Geldsorgen oder ähnliches gegeben. Vielleicht auch deswegen: „Tee ist Zen“, sagt er. Und Zen? „Zen-Meditation bedeutet, anzukommen. Die Gedankenmaschine hört auf. Du entdeckst neue Kräfte in dir, in dem du dich auf den Augenblick konzentrierst.“ Diese Kraft verändert den Alltag.

Als er München verlässt ist Gerhardt Staufenbiel viele Jahre Präsident des japanischen Teehauses im Englischen Garten gewesen, Rentner und im Aufbruch. Über Nürnberg, wo er ebenfalls ein Teehaus einrichtet, findet er den Weg per Zeitungs-Annonce nach Oberrüsselbach. „Ich habe das

Eine andere Wahrnehmung

Was die Matcha-Zubereitung im Leben bewirken kann

Es geht doch eigentlich nur um eine Schale warmen grünen Tees, hergestellt aus Grüntee-Pulver (Matcha). Oder steckt doch mehr dahinter? Was sie an der Teezeremonie fasziniert, haben Gerhardt Staufenbiel und Michael Mihaljevic versucht in Worte zu fassen.

Michael Mihaljevic: „Mich fasziniert, dass man dabei völlig in die Stille kommt und mit allen Dingen in der Umgebung verschmilzt, alles völlig bewusst wahrnimmt, anders wahrnimmt als im Alltag. Durch die Teezeremonie nehme ich diese Wahrnehmung auch mit in den Alltag, lebe dort bewusster.“

Gerhardt Staufenbiel: „Mich hat von Anfang an auch die Ästhetik der Bewegung fasziniert, die Stille und Konzentration, die davon ausgeht. Und im Lauf der Jahrzehnte, kann man sagen, ist der Tee für mehr und mehr nicht nur Kunst geworden, sondern auch Lebensweg. Es gehört das Essen dazu, die Gartengestaltung, die Baukunst. Wir haben angefangen, Teehäuser zu bauen, und zu schreinern und zu mauern und zu putzen. Dann ist Tee eigentlich eine ganze Lebensform. Deswegen bin ich hier nach Franken gekommen, weil es einfach dazu passt, in der fränkischen, schönen Natur zu leben und hier Tee zu machen.“ *bma*



Volle Konzentration: Schüler Michael Mihaljevic führt die Teezeremonie durch, Lehrer Gerhardt Staufenbiel spielt dazu auf der Shakuhachi.

Haus gesehen und wusste, das ist es.“ Wer die Klingel am großen Eisentor drückt, der wird zunächst vom laut bellenden und schwanzwedelnden Hund Staufenbiels begrüßt, Kin freut sich über Besuch. Ein schmaler Pfad führt durch einen verwunschenen Garten. Hier und da sind Skulpturen versteckt, ein abgestorbener Obstbaum wirkt wie aus einer japanischen Tuschezeichnung herausgeschnitten.

Und dann der Blick. Das Haus ist am Hang gelegen. Im weichen Spätsommerlicht zeichnet sich der Nürnberger Fernsehturm als schwarze Silhouette ab. Etwas weiter rechts ragen Windräder in den Himmel. Unten liegen Weißenhohe und Igensdorf. Eine Art japanisches Tempelvordach markiert den Eingang. Schuhe, Hektik, Lärm und Stress haben innen keinen Platz. Durch das dünne, weiße Papier der Schiebetüren fällt gedämpftes, weiches Licht. Der erste Eindruck: so schlicht wie erwartet. Dann fallen die vielen Details auf.

Die Füße stehen auf 40 Jahre alten Tatami-Matten aus gepresstem Binsengras und geflochtenem Reisstroh. Darunter verbirgt sich noch das Becken, in dem früher die Eigentümer geschwommen sind. Kalligrafien und Zeichnungen, manche davon Geschenke aus Japan, zieren die erdfarbenen

Wände, die zum Teil traditionell aus Ästen und Lehmputz hochgezogen worden sind.

Kluge Sprüche haben in der Deko-Branche gerade Konjunktur, hier machen sie Sinn: In einer Nische weist eine Kalligrafie darauf hin: „Nichi Nichi kore ko jitsu“ (Jeder Tag ist ein guter Tag). Daneben hängen eine Malve und ein paar Gräser in einem Gefäß. Chabana (die Teeblume) heißt diese Art von Blumenschmuck. Ein paar Musikinstrumente, ein Gong für die Meditation reihen sich aneinander. Wer nicht auf der Tatami-Matte kniend oder mit verschränkten Beinen sitzen kann, darf auf einer Bank Platz nehmen.

Zeit für eine Tasse Tee. Michael Mihaljevic aus Nürnberg, ein Schüler Staufenbiels, wird die Zeremonie durchführen. Alles, jedes Utensil, jeder Handgriff, hat einen Sinn. Der Furo, der bronzene Ofen, ist mit Dämonenköpfen verziert, die schlechte Einflüsse abhalten. „Wie der Wind in den Kiefern“ muss das Wasser im gusseisernen Kessel auf dem Ofen rauschen (technisch ausgedrückt: bei 70 Grad). Das Wasser ist überhaupt das Wichtigste beim Tee. „Es ist bescheiden, es bleibt unten, es ist wandlungsfähig, nimmt jede Form an.“ Der Tee wiederum mag das Eisen aus dem Kessel und

auch den Kalk des Wassers (endlich mal eine positive Wirkung des kalkhaltigen Wassers). „Was zu viel ist, setzt sich beim ersten Abkochen unten ab.“

Es geht um Tee, nicht mehr und nicht weniger. Dafür sind die erlesenen Zutaten gerade gut genug. Das fängt schon beim Putztuch an. In 30 bis 50 Farbverläufen erhält die Seide ihr sattes Violett. „Frauen benutzen rote Seide.“ Die Gerätschaften liegen an ihrem Platz auf einem langen Holzbrett – „usucha nagaita“ (langes Brett) nennt sich deswegen diese Form der Teezeremonie. 800 verschiedene Variationen gibt es.

Melancholische Töne

Michael Mihaljevic zieht sich kurz zurück, um sich zu sammeln. Er schiebt die Tür zurück, kniet sich vor das Holzbrett und beginnt. Für den Gast sieht es aus wie ein geheimnisvolles Ritual. „Eigentlich ist es eine sehr logische Abfolge“, wird der 36-Jährige hinterher sagen. Sein Lehrer sitzt etwas abseits, beobachtet die Szene auf, gibt hie und da leise Anweisungen an japanisch. Schließlich greift Staufenbiel zur japanischen Flöte (Shakuhachi). Sanfte, melancholische Töne schweben durch den Raum und unterstreichen merkwürdigerweise die Ruhe. Mihaljevics Oberkörper wippt

sanft nach vorne, scheinbar völlig von selbst kippt die hölzerne Schöpfkelle in seiner Hand in den Wasserkessel. Er wippt zurück, die Kelle leert sich in der Teeschale. Fließend wie das Wasser selbst wirken die Bewegungen.

Richtig atmen lautet ein Schlüsselwort, dann stimmt der Rhythmus, dann gelingt der „Tanz mit dem Tee“, sagt Staufenbiel. Genauso wichtig: „Es geschehen lassen. Wir lassen zu, dass der Tee geschieht.“ Mit einem Bambusbesen schlägt Mihaljevic das Grüntee-Pulver (Matcha) mit dem Wasser auf. Die erste Schale gehört dem Lehrer. Nachdem er ausgetrunken hat, säubert der Schüler das Gefäß und beginnt von Neuem. 20 Minuten dauert eine Teezeremonie für eine Person in etwa. Sehr viel aufwändiger ist es, wenn Speisen dazu serviert werden. „Die Vorbereitung kann mehrere Monate dauern. Man denkt sich ein Motto aus und stimmt alle Speisen darauf ab.“ Vier bis fünf Stunden mit Pause dauere so ein formales Essen, zu dem erst dicker, grüner Tee, später dünner, grüner Tee gereicht wird. „So ein Ereignis bleibt im Gedächtnis.“

Auch die Schale für den Gast ist geleert. Die Zeremonie zu Ende und das Geheimnis ein wenig gelüftet. Draußen neigt sich der Nachmittag seinem Ende entgegen, die Gartentür fällt ins Schloss. Wir sind wieder am Rand von Oberrüsselbach angekommen.

① Mehr Bilder von der Zeremonie: www.nordbayern.de/forchheim



Auf dem Weg zu einer Zeremonie

Chadô heißt der Teeweg – oder wie im Westen häufiger gesagt wird – die Teezeremonie, schreibt Gerhardt Staufenbiel auf seiner Homepage www.teeweg.de. Die Teezubereitung stammt ursprünglich aus China, wurde aber von Japan aufgegriffen. Der Japaner Sen no Rikyû hat die Entwicklung der japanischen Teezeremonie im 16. Jahrhundert entscheidend beeinflusst und einer breiten Bevölkerung zugänglich gemacht. Es entstanden viele Schulen mit unterschiedlichen Stilen. Die drei größten Schulen heißen Omotosenke, Urasenke, Mushanokoji. Der 76-Jährige betreibt die Teezeremonie in Oberrüsselbach im Stil der Urasenke-Schule.

Die Bezeichnung „Teezeremonie“ ist entstanden, als abendländische Beobachter bemerkten, dass alle Handlungen der Teezubereitung bis hin in kleinste Details einem genauen Ritual folgen. Jeder Handgriff und jede Bewegung ist seit Hunderten von Jahren festgelegt und wird in genauer Weise vom Lehrer auf den Schüler weitergegeben. Oberstes Prinzip ist die Harmonie des gesamten Ablaufes, der je nach verwendeten Teegeräten, nach Gelegenheit und nach den Jahreszeiten variiert. Bei Gerhardt Staufenbiel kann man sich nicht nur in die Kunst der Teezeremonie einweisen lassen, sondern auch Zen-Meditation und das japanische Flötenspiel lernen. *bma*



Willkommen im Teehaus in Oberrüsselbach (Bild unten): Gerhardt Staufenbiel hat das ehemalige Schwimmbad im Erdgeschoss zum Haupt-Teeraum mit Schmucknische (Bild oben li.) umgebaut. Um aus dem Grüntee-Pulver (Matcha) eine Schale Tee zuzubereiten, braucht es zirka 20 Minuten. Das Pulver wird mit einem Bambusbesen verrührt (Bild oben re.).