

喫茶会

Komm, trink Tee und geh

Tee war immer ein kostbares Getränk. Deshalb haben sich um ihn herum viele Rituale entwickelt: Die Briten pflegen den Afternoon Tea, die Ostfriesen gießen zur Teetied Wulkje in die Tasse, die Chinesen machen zwei Aufgüsse, einen für den guten Geruch, einen für den guten Geschmack. Doch die ausgefeilteste Teestunde zelebrieren die Japaner. Bei der japanischen Teezeremonie ist jedes Detail eine Kunst für sich, von der Begrüßung über die Teebereitung, die Teegeräte und das Trinken bis hin zu den Süßigkeiten

TEXT: **MAIKE STEENBLOCK** ILLUSTRATIONEN: **NADINE BÜTTNER**



Aufwendiger als in der japanischen Teezeremonie kann man Tee wohl kaum zubereiten. Wer das Ritual zum ersten Mal beobachtet, ist beeindruckt, befremdet oder verwirrt. Vielleicht auch alles zusammen.

Eigentlich bereitet der Gastgeber seinen Gästen nur eine Schale Tee zu – allerdings braucht er dafür üblicherweise mindestens eine Stunde. Er trägt die Teegeräte in den Teeraum, wo die Gäste warten, und positioniert sie nach einem exakten Muster. Mit festgelegten Handgriffen faltet er ein Seidentuch, um damit symbolisch die lackverzierte Teedose und den Teelöffel aus Bambus zu reinigen. Die Teeschale säubert er mit frischem Wasser und einem gesonderten Tuch.

Dann wird der Tee bereitet: Mit dem Teelöffel gibt er gemahlene Grüntee in die Schale und klopft den Löffel am Schalenrand ab. Mit einer Bambuskelle schöpft er kaltes Wasser in den mit heißem Wasser gefüllten Teekessel, um die Temperatur etwas zu senken, anschließend warmes aus dem Kessel in die Teeschale. Wasser und Pulver werden mit einem Teebesen aus Bambus verquirlt, bis sich beide in eine leuchtend grüne Flüssigkeit mit einer Schaumschicht verwandelt haben. Dann stellt er die Schale mit einer Verbeugung vor den Gast.

Haben alle Gäste Tee erhalten und getrunken, läuft die Prozedur rückwärts ab: die Teeschale wird gereinigt, dann die übrigen Teegeräte, schließlich wird alles sorgsam wieder aus dem Raum getragen.

Das sieht schön aus, die Bewegungen wirken elegant, fließend und irgendwie beruhigend. Aber wozu so viel Aufwand, um eine Tasse Tee zuzubereiten? Na ja, mag der Europäer denken, in Japan ist schließlich alles reguliert: der soziale Umgang, die be-

rufliche Karriere, das Einsteigen in die U-Bahn und die Temperatur der Klobrillen. Außerdem weiß man, dass die Japaner aus simpelsten Dingen eine Kunst machen: aus dem Blumenstecken, dem Verpacken von Gegenständen, dem Papierfalten. Warum also nicht aus dem Teekochen?

Doch bei der Teezeremonie geht es gar nicht um die kunstvolle Zubereitung einer Tasse Tee. Es geht eigentlich auch nicht um das korrekte Einhalten von Regeln. Die sind vor allem dazu da, um sie zu vergessen, sobald man sie verinnerlicht hat, um mit ganzer Konzentration in der Handlung des Teebereitens aufgehen zu können. So soll aus einer Alltagshandlung eine meditative Übung werden, ganz im Sinne des Zen-Buddhismus, der die Teekunst entscheidend geprägt hat.

Im Japanischen ist von einer Zeremonie überhaupt nicht die Rede, sondern vom Teeweg, *chado*. *Cha* ist das japanische Wort für Tee; *do*, der Weg, findet sich in vielen klassischen japanischen Künsten: *kyu-do*, der Weg des Bogens, *sho-do*, der Weg der Schrift (die Kalligrafie), *bu-do*, der Weg des Kampfes. All diese Künste werden nicht als Fertigkeiten verstanden, die man erlernt und dann beherrscht, sondern als Weg, auf dem man sich ein Leben lang fortbewegt und hinter dem eine ganze Lebenshaltung steht.



Meine erste Unterrichtsstunde im Chado findet im Hamburger Museum für Kunst und Gewerbe in der Nachbildung eines japanischen Teehauses statt, einem schlichten Bau aus Holz und Bambus. Der Teeraum ist an zwei Seiten offen und von Bänken für Zuschauer umgeben. Der Boden ist mit Tatamimatten aus Reisstroh belegt, ein Standard in jedem klassisch japanischen Raum. In einer Ecke befindet sich der *Windherd*, *furo*, die Feuerstelle, wo bereits ein elektrisch beheizter Wasserkessel summt. In einer anderen

Ecke befindet sich das *tokonoma*, eine Nische mit einem Kalligrafie-Rollbild und einer Vase mit einem schlichten Blumengesteck. Die Teegeräte werden in einer kleinen Vorbereitungskammer hinter dem Teeraum aufbewahrt.

Die Teelehrerin, Mineko Sasaki-Stange, eine Japanerin um die sechzig, lebt bereits seit dreißig Jahren in Deutschland. Tagsüber arbeitet sie für eine Schiffsfirma, in ihrer Freizeit unterrichtet sie den *chado*. Sie gibt mir Stoffpantoffeln und einen rot-blau geblühten, knöchellangen Wickelrock, den ich gegen meine Jeans tauschen soll. Sie selbst trägt einen blau gemusterten *yukata*, eine Art leichten Kimono für den Sommer, und weiße Zehsocken. Sie legt mir gefaltetes Reispapier als Serviette, ein Seidentuch und einen winzigen Fächer zu recht. Dann geht es los.

Zunächst klärt mich Sasaki-Stange über die drei Höflichkeitsgrade der japanischen Verbeugung auf, die sich in verschiedenen Neigungsgraden des Körpers zeigen und sowohl im Stehen als auch im Sitzen ausgeführt werden können. »Fangen wir mit dem ›seki-iri-an‹, sagt sie dann, »dem Betreten des Teeraumes als Gast. Julia-san, machst du uns das einmal vor?«

Eine Schülerin, die mit mir am Teeunterricht teilnimmt, führt den Bewegungsablauf vor. Das Seki-iri setzt sich aus einer Reihe von bis ins kleinste Detail festgelegten Bewegungen zusammen: Pantoffeln oder Zehsandalen abstreifen, denn Tatamimatten betritt man niemals mit Schuhen, Niederknien, Fächer ablegen, Verbeugen, Fächer wieder aufnehmen, sich umdrehen, die Schuhe ordnen, zur Nische mit der Kalligrafie und den Blumen rutschen, Fächer wieder ablegen, sich verbeugen, Bildrolle und Blumen betrachten ...

Jede Bewegung, die Haltung der Hände, die Zahl und Richtung der Schritte, alles folgt der Geometrie der Tatamimatten und des Teeraumes wie eine ausgeklügelte Choreografie. Und alles hat eine Bedeutung, eine symbolische Funktion: die Farben der Seidentücher, die Muster im Reispapier, die Bemalung der Teedosen, die Form der Teeschale, die Blumen in der Ni-

sche, der Platz und die Gestalt der Feuerstelle.

Anschließend wechselt die Schülerin in die Rolle der Gastgeberin. Sie bietet uns *wagashi* an, japanische Süßigkeiten, die wir essen, während wir ihr bei der Teebereitung zuschauen. Klassische *Wagashi* – *wa* steht für Japan, *kashi* bedeutet Süßigkeit – sind eine Kunstform für sich, die eng mit dem *Chado* verbunden ist. Sie werden passend zum Tee, zur Jahreszeit und zum Anlass ausgewählt und besitzen oft poetische Namen. Heute gibt es *daifuku* (großes Glück), weiche, mild-süße Bällchen aus Reisteig, gefüllt mit roten Azukibohnen, die *Sasaki-Stange* eigens für den Unterricht zubereitet hat – gute *Wagashi* kann man in Deutschland selten kaufen.

Obwohl meine europäisch trainierten Beine im japanischen Fersensitz langsam einschlafen, bekomme ich eine Ahnung von dem Reiz, der in dem jahrhundertealten Ritual liegt. Alle Bewegungen geschehen mit Ruhe, Konzentration und Achtsamkeit. Ich lausche auf das sanfte Klacken, mit dem die Schöpfkelle auf dem Kesselrand abgelegt wird, auf das Wasser, das in die Teeschale geschöpft wird, sodass es plätschert wie ein Wasserfall, auf das Rauschen des Kessels.

»Man sagt, wenn das Wasser im Kessel die richtige Temperatur hat, klingt es wie der Wind in den Kiefern«, erklärt *Sasaki-Stange* lächelnd. Heiter und gelassen genießt sie sichtlich all die kleinen Details der Teebereitung. »An dem Klang, mit dem das Wasser in die Teeschale fließt, kann man sogar seine Temperatur erkennen.« Sie macht mich auf das Muster auf meiner Reispapierserviette aufmerksam, »das sind Pflaumenblüten, die stehen für Glück«, und auf die Blumen in der Nische, die die Jahreszeit widerspiegeln.

Dann erklärt sie die vier wesentlichen Prinzipien des *Chado*, gewissermaßen die philosophische Grundlage: *Wa*, Harmonie, besteht zwischen Gast und Gastgeber, zwischen den angeordneten Speisen und den Teeutensilien, den Jahreszeiten und der Natur. *Kei* bedeutet Respekt, Rücksichtnahme und Wertschätzung, die zwischen allen anwesenden Menschen und Dingen besteht. *Sei* heißt Reinheit: Nicht

nur Hände, Mund und sämtliche Teegeräte werden vor der Teebereitung gesäubert, auch das Herz und der Geist sollen durch die Zeremonie gereinigt werden. *Jaku* schließlich, Stille, meint die ruhige Gelassenheit, die im Tee-raum herrscht. Man spricht wenig, und wenn, dann über den Tee, die Teegeräte, den Geschmack des Tees, den gemeinsamen Genuss, allenfalls über das Wetter und die Jahreszeit. Die äußere Welt, Politik, Geschäfte und der Alltag, bleiben draußen vor der Tür.

Nach der unaufdringlichen Süße der *Daifuku* schmeckt der leuchtend grüne Tee angenehm mildsüß und zugleich herb, unglaublich aromatisch, auf eine schwer zu fassende Weise samtig und dunkelgrün.

»Er schmeckt sehr gut, ist nicht zu heiß, genau richtig«, erwidert *Sasaki-Stange* auf die Nachfrage der Gastgeberin. Am Klang ihrer Stimme hört man, dass es keine Höflichkeitsfloskel ist. Auch das gehört zum *Chado*: die Bewusstmachung des Geschmacks und des Genusses. Ein intensives Wohlfühlgefühl breitet sich in meinem Körper aus, ich werde ruhig und fühle mich gleichzeitig wach – ich spüre die Wirkung des Tees.



Das Teepulver, das für die Teebereitung verwendet wird, ist kein x-beliebiger Grüntee. Natürlich kann man auch *Sencha-Tee* pulverisieren, doch ein daraus aufgeschlagener Tee würde unangenehm grasig und bitter schmecken.

Matcha, das leuchtend grüne Teepulver, das in der Teezeremonie verwendet wird, ist eine Kostbarkeit, gewonnen aus der Spitzteesorte *Tencha*, Himmelstee. Deren Blätter werden etwa einen Monat vor der Ernte mit Netzen abgedeckt, sodass nur noch zehn Prozent des Sonnenlichtes an den Teestrauch gelangen. Im Schatten bilden die Pflanzen mehr Chlorophyll

und vor allem mehr Aminosäuren und Polyphenole, die für den lieblichen, ausgeprägten *Umami*-Geschmack des *Matcha* verantwortlich sind. Ihnen werden auch die gesundheitsfördernden Eigenschaften des Tees zugesprochen, insbesondere Krebsvorbeugung und Senkung des Blutdrucks.

Beim *Tencha* werden die Teesträucher nicht wie für andere Schatten-tees, zum Beispiel den *Gyokuro*, kurz geschnitten, sondern wachsen manns-hoch. Nur die feinsten Teeknospen werden gepflückt, anschließend gedämpft – das stoppt die Fermentation – und in heißer Luft getrocknet. Die Blätter werden nach unterschiedlichen Qualitätsstufen sortiert, Blattstiele und Blatttrippen werden herausgefiltert. Das verbleibende reine Blattfleisch wird in traditionellen Granitmøhlen gemahlen, daher der Name *matcha*, pulverisierter Tee. Um dreißig Gramm *Matcha* zu erzeugen, benötigt eine Møhle etwa eine Stunde. Das alles erklärt den Preis, den man für den Pulvertee zahlt: Gute Qualität beginnt bei 20 Euro pro Dreißig-Gramm-Dose, es kann aber weit mehr sein.

Bereitet man Grüntee als Blattaufguss, werden nur zehn bis zwanzig Prozent der Inhaltsstoffe gelöst – trinkt man *Matcha*, nimmt man sämtliche Inhaltsstoffe auf, da man das ganze Teeblatt verzehrt. Darum ging es vor vielen Jahrhunderten, als *Matcha* in Japan bekannt wurde: nicht um den guten Geschmack, sondern um die medizinische Wirkung.

Ursprünglich stammt das Verfahren der Teepulverisierung aus China, wo es später jedoch in Vergessenheit geriet. Zen-Mönche nutzten die anregende Wirkung des *Matcha*, um während langer Meditationsperioden geistig wach und dennoch ruhig zu bleiben.

Mit dem Zen-Buddhismus gelangte der Pulvertee über Korea im 12. Jahrhundert nach Japan. Da er als lebensverlängerndes Elixier galt, interessierten sich auch der Adel und die Samurai für das kostbare Produkt. Im 15. Jahrhundert hatte sich *Matcha* in der japanischen Oberschicht so etabliert, dass prachtvolle Teetreffen in Mode kamen, bei denen man kostbares Geschirr, wertvolle Teedosens und -utensilien

Ein Teeweg

Ein japanisches Teehaus

Schülerin Helena ...

Guten Tag.
Ich bin
Fr.
Tsukamoto

Bitte
benimm dich,
Mia!!

Neulich gab ich
zwei begeisterten
jungen Leuten
einen kleinen Einblick
in eine japanische
Teeceremonie.

Freut mich,
euch hier
begrüßen zu
dürfen.

Sogar im
Yukata!

... und Schülerin Mia

Ich
erzählte
erst mal
drauf los ...

Ja,
steht er
uns beiden nicht gut?
Damit werde ich
100 pro zum
Männermagneten!!

Im Japanischen
spricht man
eigentlich
nicht von der
Teeceremonie
sondern vom
Teeweg,
dem *Chado*
oder *Sado*.

Er steht
nicht nur für
erlernte Fertigkeiten
sondern für eine ganze
Lebenshaltung.
Cha ist das japanische Wort
für „Tee“
und *do* für „Weg“.
Zum Tee werden
wagashi gereicht.
Das sind die kleinen
Süßigkeiten
dort drüben.



Sora no tabi



Kankoubai



Yasaka



AAAHHH!!!
LECKER!!!!!!!

sabber



präsentierte. Regelrechte Teeverkostungen mit mehreren Spitzenteesorten wurden durchgeführt.

Im 16. Jahrhundert, unter den Feldherren Hideyoshi und Tokugawa, die die Einigung des Landes herbeiführten und in Japan ähnlich bekannt sind wie in Europa Julius Cäsar oder Karl der Große, entstand eine Tee-Gegenbewegung, der sogenannte *wabi-cha*. *Wabi* bezeichnet eigentlich etwas Abgetragenes, Schabiges, Ärmliches, doch nun wurde der Begriff zu einem positiven Konzept, der Ästhetik von Schlichtheit, Bescheidenheit und der Schönheit des Unvollkommenen.

Auch die Teebereitung wurde auf das Wesentliche reduziert. Teebesen und Teelöffel wurden statt aus Elfenbein aus schlichtem Bambus hergestellt, Teeschalen galten als besonders kostbar, wenn sie einen Makel hatten. Besonders Sen no Rikyu, ein Kaufmannssohn aus der Stadt Sakai und Teemeister am Hof von Hideyoshi, der in großer Nähe zum Zen-Buddhismus stand, war an der Entwicklung des *Wabi-cha* beteiligt. Er und seine Enkel formulierten die vier Prinzipien des *Chado* und gründeten erste Teeschulen. Doch immer noch blieb das Teeritual der Oberschicht vorbehalten. Die Samurai praktizierten es, um den Geist zu beruhigen, zu sammeln und von den Schrecken des Kriegsalltags zu befreien.

Erst während der Meiji-Zeit, in der sich Japan ab 1868 vom Feudalstaat zur imperialen Großmacht wandelte, öffneten sich die Teeschulen zunehmend für breitere Bevölkerungsschichten, Ende des 19. Jahrhunderts auch für Frauen. Die Zahl der Teeschülerinnen wuchs rasch an, Mädchen wurden zur Teeschule geschickt, um anmutige und gewandte Gastgeberinnen zu werden. Heute praktizieren in Japan überwiegend ältere Frauen den *Chado*.



In den Stadtpark von Hannover, zur 25-Jahr-Feier des Freundschaftskreises der Partnerstädte Hannover-Hiroshima, kommen viele Jugendliche, Mädchen und Jungen. Sie sind Deutsche, wirken aber nicht weniger auffällig als die anwesenden Japanerinnen in ihren Kimonos. Vor allem die Mädchen scheinen gekommen zu sein, um *cosupure* zu betreiben, Japenglisch für *Costume Play*, ein japanisches Freizeitvergnügen, das hierzulande im Gefolge von Manga- und Animeboom eine weit größere Anhängerschaft besitzt als der *Chado*. In Anlehnung an Manga- und Anime-Charaktere haben die Hannoveraner *Cos-Player* ihre Haare knallbunt gefärbt und tragen kaum minder schrille Kostüme. Doch sie tummeln sich nicht nur am Stand mit den Mangas, sondern besuchen auch die Vorführung der Teezeremonie im Teehaus des Stadtparks. Alle haben ein Ticket gekauft, um eine Schale *Matcha* und ein *Wagashi* zu bekommen. Sie sind neugierig.

Der japanische Garten, der traditionell zu einem Teehaus gehört, hat in Hannover bescheidene Dimensionen, aber er vermittelt einen Eindruck von japanischer Atmosphäre. Neben dem Teehaus stehen ein schwarz lackierter Teetisch und Bänke für die Zuschauer. Hiroyo Nakamoto und Jana Roloff, die japanische und die deutsche Teelehrerin der ortsansässigen Teeschule, leiten die Vorführung. Beide tragen Kimonos. Nakamoto bereitet als Gastgeberin am Tisch eine Schale Tee zu, während Roloff einige allgemeine Erklärungen gibt. Im Garten erzählt sie, wird die Zeremonie traditionell zur Kirschblüte und zum *tsukimi* durchgeführt, dem Betrachten des schönen Septembermondes.

Die Jugendlichen schauen zu, interessiert als an den Handgriffen von Frau Nakamoto sind sie allerdings an den Süßigkeiten, die herumgereicht werden. Die Mitglieder der Teeschule haben sie eigens für die Veranstaltung zubereitet. Es gibt *ukishimi* (schwimmende Inseln), kleine, zweischichtige Kuchenstücke aus einem gedämpften Azukibohnen-Mehl-Teig, und anschließend *yatsubashi* (acht Brücken), dreieckige, zimtbestreute Reisteigtaaschen mit einer Füllung aus Azukiboh-

nen, eine Spezialität aus Hiroshima. Die *Wagashi* kommen bei den jungen Zuschauern sehr gut an. Die Reaktionen auf den *Matcha* sind unterschiedlich, aber ebenfalls fast durchweg positiv: »*Der ist ja wie ein Milchshake!*«, stellt ein Mädchen mit pinkem Bob fest. »*Sieht genauso aus wie Wasabi!*«, findet ihre Nachbarin mit grau-blau gesträhter Frisur. Einige holen sich gleich ein zweites Tee-Ticket.

Teemeisterin Nakamoto lässt sich von den Reaktionen des Publikums nicht beeindrucken. Sie hat den *Chado* in Japan gelernt, bereits mit vier Jahren besuchte sie zum ersten Mal die Teeschule. Förmlich fährt sie mit der Teebereitung fort. Als sie einen Japaner im Publikum fragt, wie ihm der Tee schmeckt, antwortet dieser, ähnlich wie Sasaki-Stange in Hamburg: »*Taihen kekko desu! Sehr gut!*« Nakamoto korrigiert ihn höflich: Eigentlich sage man allenfalls »*Gut!*«, oder man erwidere gar nichts auf die Nachfrage des Gastgebers. So fordere es die japanische Höflichkeit. Offensichtlich gibt es viele Varianten, den *Chado* zu praktizieren.

Nakamotos Schülerin Jana Roloff, eine schlanke, junge Frau mit Kurzhaarschnitt, kann über den Tee trotzdem ins Schwärmen geraten. Sie erzählt mir von der hervorragenden Qualität des *Matcha*, den sie von zwei sehr alten japanischen Firmen aus Uji, dem Hauptanbaugebiet für *Matcha* in der Nähe von Kyoto, importiert.

»*Gutes, frisches Matcha-Pulver ist leuchtend grün und enthält noch einen kleinen Rest Feuchtigkeit. Deshalb fällt es nicht in sich zusammen und lässt sich in der Teedose zu einem kleinen Berg formen. Man sollte es unbedingt im Kühlschrank lagern und innerhalb von wenigen Wochen verbrauchen. Den billigen Matcha, den man im Asia-Supermarkt bekommt, sollte man nicht verwenden. Er hat keine gute Qualität, außerdem ist er meistens viel zu alt. Das Pulver verfärbt sich dann gelb-bräunlich und wird trocken, der Tee schmeckt nicht mehr frisch.*«

Zum *Chado* kam Roloff durch Zufall, als sie in Hannover eine Teevorführung von Nakamoto besuchte. Fasziniert von der Ruhe, die die Zeremonie ausstrahlte, nahm sie bei ihr Unterricht. Als Studentin der Religi-

onswissenschaften ging sie für mehrere Monate nach Japan, lebte in einem Zen-Kloster und beschäftigte sich intensiv mit dem Chado. Heute ist sie selbst Teelehrerin und kann von ihrer Tätigkeit sogar leben.

»Wir geben Unterricht in Hannover, in Berlin und in Bad Langensalza in Thüringen. Zur Zeit haben wir ungefähr dreißig Schüler. Es fangen viel mehr Schüler an, viele hören allerdings nach ein paar Unterrichtsstunden auf, weil es anfangs so kompliziert wirkt. Gerade dann sollte man aber weitermachen, denn so schwer ist es eigentlich gar nicht.«



Man erlernt die Teekunst aber auch nicht von heute auf morgen. Schon wenn man von der Teezeremonie spricht, ist das nicht ganz richtig: Es gibt mehrere Hundert unterschiedliche Spielarten. Bei Vorführungen, zumal hier in Deutschland, erlebt man oft nur einen Bruchteil des Rituals. Die vollständige Form dauert etwa vier Stunden und umfasst ein leichtes, aber kunstvoll zubereitetes Essen im Stil der Kyotoer *Kaiseki*-Küche. Erst im Anschluss folgt das eigentliche Teeritual. Zunächst wird für alle Gäste gemeinsam eine Schale *koicha* zubereitet, dicker Tee, der so viel Matcha-Pulver enthält, dass die Konsistenz an geschmolzene Schokolade erinnert. Anschließend wird *usucha* aufgeschlagen, dünner Tee – das ist der Tee, den man üblicherweise bei öffentlichen Vorführungen bekommt. Für *Usucha* werden etwa zwei Gramm Teepulver mit sechzig bis hundert Milliliter Wasser aufgeschlagen. Hier erhält jeder Gast eine eigene Schale. Vor dem *Koicha* und dem *Usucha* werden jeweils passende *Wagashi* gereicht.

In anderen Zeremonievarianten wird der Tee ohne vorheriges Essen serviert, oft gibt es nur *Usucha*. Je nach Jahreszeit, benutzten Teegeräten und Anlass unterscheiden sich die Abläufe in Details.

Um von einer Teeschule zum Teemeister ernannt zu werden, sind etliche Jahre des Trainings erforderlich. Die drei größten Schulen in Japan sind die *Senke*-Schulen: die *Urasenke*, die *Omotesenke* und die *Mushakojisenke*. Sie werden von Großmeistern geführt, die ihre Familienlinie auf die drei Enkel des Teemeisters Sen no Rikyu zurückführen. Kleinere, lokale Teeschulen leiten sich oft aus der Tradition einer einzigen Samurai-Familie her, zum Beispiel die *Ueda-Souko*-Schule, für die Nakamoto und Roloff in Hannover unterrichten.

Je nach Schule gibt es unterschiedlich viele Diplome und Prüfungen, die man ablegen muss, um Teemeister und -lehrer zu werden. Auch der Stil, in dem die Teezeremonie durchgeführt wird, unterscheidet sich geringfügig. In der *Ueda-Souko*-Schule zum Beispiel weisen bestimmte Bewegungen im Ablauf der Zeremonie auf die Samurai-Tradition hin, in der die Schule steht: Ein imaginäres Schwert wird aus der Scheide gezogen, eine Bogensehne gespannt oder das Zügelhalten zu Pferde nachgeahmt.

Die Schülergruppen an den Teeschulen in Deutschland sind klein. Oft sind es mehr Deutsche als Japaner, die Unterricht nehmen. Viele kommen zum Chado, weil sie sich generell für Japan oder für den Zen-Buddhismus interessieren. Manche beeindruckt auch die Stimmung, die sie bei einer Teevorführung erleben, und sie beginnen mit dem Unterricht, um sich ein Gegengewicht zum Alltagsstress zu schaffen. Für einige wird der Chado zum Lebensweg.



In Igensdorf bei Nürnberg, einem beschaulichen Dörfchen am Rande der Fränkischen Schweiz und der Fränkischen Alb, hat sich Gerhardt Staufenberg eine Tee-Oase geschaffen. Seit sechs Jahren wohnt er in einem kleinen Haus am Hang über dem Dorf. Durch

ein japanisches Holztor gelangt der Gast in einen japanischen Teegarten, den Staufenberg selbst angelegt hat. Es gibt Blumen, Gräser und Sträucher, die zum Chado passen, einen japanischen Brunnen und ein Wasserbecken, an dem Gastgeber und Gäste sich vor dem Teetreffen Hände und Mund waschen. Staufenberg hat sogar ein traditionelles Wartehäuschen für die Gäste gebaut, einen schlichten, ärmlich wirkenden Unterstand mit Bank. Halb unter einem Strauch verdeckt sitzt eine kleine, steinerne Buddha-Figur, auf der Terrasse läutet leise ein *furin*, eine japanische Windglocke.

Vom Garten reicht der Blick weit über die hügelige Landschaft, bis nach Nürnberg und Erlangen. »Im Winter, wenn aus den Tälern der Nebel aufsteigt, sieht die Landschaft aus wie auf einem japanischen Tuschebild«, sagt Staufenberg. Er ist ein kleiner, vollschlanker Mann, der fast so heiter in sich zu ruhen scheint wie die Buddha-Figur unter dem Busch. Er trägt einen *samue*, die Arbeitskleidung eines Zen-Mönchs, bestehend aus blauer Jacke und Hose, deren Schnitt ein wenig an einen Karate-Anzug erinnert. Die japanische Kleidung wirkt an dem Deutschen vollkommen natürlich. Auch bei Besorgungen unten im Dorf trägt er sie, die Bewohner von Igensdorf haben sich längst daran gewöhnt.

Studiert hat Staufenberg Physik, Philosophie und Altphilologie. Weil er in der europäischen Philosophie nicht die Antworten fand, die er suchte, wandte er sich nach Ostasien. Als 1972 zur Olympiade in München ein Teehaus eröffnet wurde, gestiftet von der japanischen Teeschule *Urasenke*, besuchte er dort eine Teevorführung und war auf Anhieb fasziniert. Er nahm Unterricht und wurde schließlich selbst Teelehrer und Präsident des Münchner Teehauses.

Seit sechs Jahren ist er pensioniert, nun widmet er sich ganz dem Tee, gibt Unterricht in Nürnberg und Igensdorf und organisiert verschiedene Veranstaltungen, die nicht nur den Tee betreffen. Er gibt japanische Kochkurse, philosophische Seminare und hat ein Buch mit Nacherzählungen japanischer Märchen und Göttersagen geschrieben. »Weil ich die Märchen gerne





den Menschen meiner Umgebung näherbringen wollte, haben wir hier in unserer Dorfgastwirtschaft einen Abend veranstaltet, an dem sie auf Fränkisch vorgelesen wurden. Ich war mir nicht sicher, ob das funktioniert, aber als die Leute die Märchen in ihrer Mundart hörten, haben sie tatsächlich ganz gespannt zugehört, obwohl manches doch sehr fremd ist.« Staufenbiel schmunzelt. »Zum Beispiel, wie der Donnergott einer Bäuerin beim Waschen unter die Röcke schaut und dann aus den Wolken in den Dorfbrunnen fällt. Obwohl er ein Gott ist, wird er sehr ironisch dargestellt.«



Überall in Staufenbiels Haus finden sich japanische Gegenstände: blaue Stoffabtrenner in der Küche, japanisches Teegeschirr, Rollbilder mit Kalligrafie und Tuschzeichnungen. Ein Bereich des Hauses ist ganz klassisch japanisch eingerichtet, dort hat Staufenbiel aus Holz, Bambus und Tatamimatten alles selbst gebaut.

Im ersten, größeren Raum stehen zwei Teegestelle mit antikem Teegeschirr. Von einem Regalbrett lächelt eine kleine Buddha-Figur herunter. »Das ist ein Buddha der Zukunft. Er steht für den Buddha, der in jedem von uns steckt, denn wir alle haben die Anlagen, ein Buddha zu werden. Die Statue ist nicht ganz so alt, wie sie aussieht«, fügt er grinsend hinzu. »Als ich sie gekauft habe, glänzte sie mir zu neu. Also habe ich mit dem Bunsenbrenner nachgeholfen, damit sie eine Patina bekommt.«

Obwohl sich überall in seinem Haus buddhistische Gegenstände finden, bezeichnet sich Staufenbiel nicht als Buddhist. »Ich habe keine Konfession. Ich bin weder Buddhist noch Christ, ich bin einfach ich.« Auf einem Rollbild in einer Nische steht in japanischen Kanji-Schriftzeichen *kissako*: »Komm, trink Tee und geh.« Das ist ein Grundprinzip des Chado. Jeder ist willkommen, die Tür des Teehauses steht immer offen, egal, wer anklopft«, erklärt Staufenbiel.

Der eigentliche Teeraum ist ein kleines, niedriges Zimmer, das nur zwei Tatamimatten und ein Holzbrett misst. Staufenbiel beginnt den Teeunterricht ganz anders als Sasaki-Stange. Er zeigt mir, wie ich richtig sitze, und erklärt, dass sämtliche Bewegungen bei der Teebereitung, ähnlich wie beim Qi Gong oder Taiji, nicht grundlos einer vorgegebenen Form entsprechen, sondern bei korrekter Ausführung eine gesundheitsfördernde Wirkung haben. »Sitzt man zum Beispiel im Fersensitz, mit geradem Rücken, das Becken ein wenig nach vorne geschoben, und führt die richtige Atemtechnik aus, wird das Iliosakralgelenk gedehnt. Das beugt Rückenproblemen vor.«

Staufenbiel hinterfragt den Chado und sucht Erklärungen für die jahrhundertealten Praktiken. Er forscht in alten japanischen Texten, um den Ursprüngen der Zeremonie, der Herkunft der Teemeister und den Traditionslinien auf den Grund zu gehen, die nach Korea und China zurückführen. Gemeinsam mit einem amerikanischen Freund hat er eine Form der Teebereitung rekonstruiert, die älter ist als das in der Nachfolge Sen no Rikyus festgehaltene Ritual.

Er lehrt die Teebereitung im Stil der Urasenke-Schule, in der er selbst gelernt hat, hat sich aber in letzter Zeit etwas von der Schule zurückgezogen. »Wenn meine Schüler es wollen, prüfe ich sie und vergebe Diplome. Aber die Diplome sind nicht das Wesentliche beim Chado, auch nicht, wie viele verschiedene Zeremonie-Varianten man beherrscht. Das Wesentliche kann man auch bei der einfachsten Form der Teezeremonie spüren.«

So oft wie möglich reist er nach Japan. Allerdings sieht er die Art und Weise, wie dort der Chado unterrichtet wird, kritisch. »Es sind fast nur ältere Frauen, die den Chado praktizieren. Ich habe den Eindruck, dass sie sich manchmal nur zur Teezeremonie treffen, um gesellig zu plaudern, den Kimono anzuziehen oder ihre Freundinnen mit einer bestimmten Zeremonieform zu beeindrucken. Die jungen Japaner dagegen haben kaum noch Interesse am Chado, weil die Lehre so starr ist. Da wird nichts hinterfragt, es werden einfach nur Bewegungen ausgeführt. Außerdem ist das Verhältnis

zwischen Lehrer und Schüler in Japan, wie in Ostasien generell, sehr speziell. Die Autorität des Lehreres wird nicht in Frage gestellt – das mögen viele nicht. Viele wenden sich von den alten Künsten ab. Ich habe sogar mal jemanden getroffen, der sagte, um Zen-Buddhismus zu lernen, solle man in die USA gehen, nicht nach Japan.«

Staufenbiel schätzt nicht nur den spirituellen Inhalt des Chado, sondern auch den Tee selbst. »Ich trinke Matcha nicht nur während der Teezeremonie, sondern den ganzen Tag. Ich weiß, das ist Luxus, aber ich liebe diesen Tee.«

Am Abend bereitet eine Schülerin Staufenbiels für uns eine Schale Tee. Draußen ist es bereits dunkel, im kleinen Teeraum spenden nur eine japanische Laterne und eine Kerze Licht. Mit sicheren, fließenden Bewegungen vollführt die Gastgeberin die notwendigen Handgriffe. Alles ist still, nur das Rauschen des Teekessels, das Plätschern des Wassers und die sanften Geräusche, die zur Teebereitung gehören, sind zu hören. Die Schale Matcha, die die Gastgeberin schließlich vor mich hinstellt, empfinde ich als Geschenk, und auf einmal ist die Verbeugung, mit der ich reagiere, bevor ich die Schale aufnehme, kein starres Ritual mehr, sondern ein Ausdruck der Dankbarkeit. Die Ruhe, das gemeinsame Schauen, Horchen, Spüren und der milde und gleichzeitig herbe Geschmack des Matcha lassen mich ganz in der Gegenwart weilen. ■

TEERAUM SHOSEIAN

Mineko Sasaki-Stange
Museum für Kunst und Gewerbe
Steintorplatz 1
20099 Hamburg
www.urasenke.de/hamburg

UEDA SOUKO TEESCHULE

Jana Roloff
Dahnstraße 13
30177 Hannover
www.ueda-souko.de

TEEHAUS MYOSHINAN

Gerhardt Staufenbiel
Am Rosenberg 5
91338 Igensdorf/Oberrüsselbach
www.teeweg.de

SCHNELLER TELLER #2

REZEPT & FOODSTYLING: STEVAN PAUL FOTO: ANDREA THODE

SCHNELLE SALSICCIA-PIZZA

FÜR 4-6 Personen

Diese schnelle Pizza gibt es nicht in der Tiefkühltruhe: Der hausgemachte Tomatensugo ist die aromatische Basis für würzige Bratwurstbällchen, zartschmelzenden Mozzarella, rote Zwiebeln und scharfe Rauke. Die Tomatensauce schmeckt übrigens auch zur Lieblingspasta!

4 Salsiccias (rohe italienische Bratwürste, ersatzweise rohe, grobe Bratwurst)
6 EL Olivenöl
400 ml stückiges Tomatenragout
1 EL Tomatenmark

5 getrocknete Tomaten
2-3 Knoblauchzehen
1-2 TL Zucker
Salz, Pfeffer
1 Packung Pizzateig für Blechpizza (aus dem Kühlregal)
50 g geriebener Parmesan
125 g Mini-Mozzarella
1 rote Zwiebel
1/2 Bund Rauke (Rucolasalat)

1. Salsiccia-Brät in kleinen Klößchen aus der Wurstpelle drücken und in einer Pfanne in 3 Esslöffel heißem Olivenöl 6 Minuten braten. Beiseitestellen.
2. Für den Sugo Tomatenragout mit Tomatenmark, 1 Esslöffel Olivenöl,

getrockneten Tomaten, Knoblauch und Zucker pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Pizzateig auf einem Blech ausrollen, mit dem Sugo bestreichen und mit Parmesan bestreuen. Fleischbällchen und abgetropfte Mini-Mozzarellas darauf verteilen. Zwiebel in Ringe schneiden und ebenfalls verteilen. Pizza mit 2 Esslöffel Olivenöl beträufeln.

3. Pizza im heißen Ofen bei 230 Grad auf der ersten Schiene von unten 15 Minuten backen. Mit Rauke bestreut servieren.

Alle Rezepte des Heftes sowie Wissenswertes über Zutaten und Zubereitungen finden Sie unter www.effilee.de



30 MIN.