TEE IN JAPAN

Sari Gassmann

DIE JAPANISCHE TEEKULTUR

Tee ist ein beliebtes Getränk bei vielen Menschen. Nebst dem Genuss kann es helfen, den Alltag hinter sich zu lassen und sich zu entspannen. Besonders in Japan wird Tee sehr geschätzt und auch zelebriert. Dieses Leporello zeigt das breite Thema der japanischen Teekultur illustrativ auf - vom Teegarten, zur Teepflanze und der Teezeremonie.

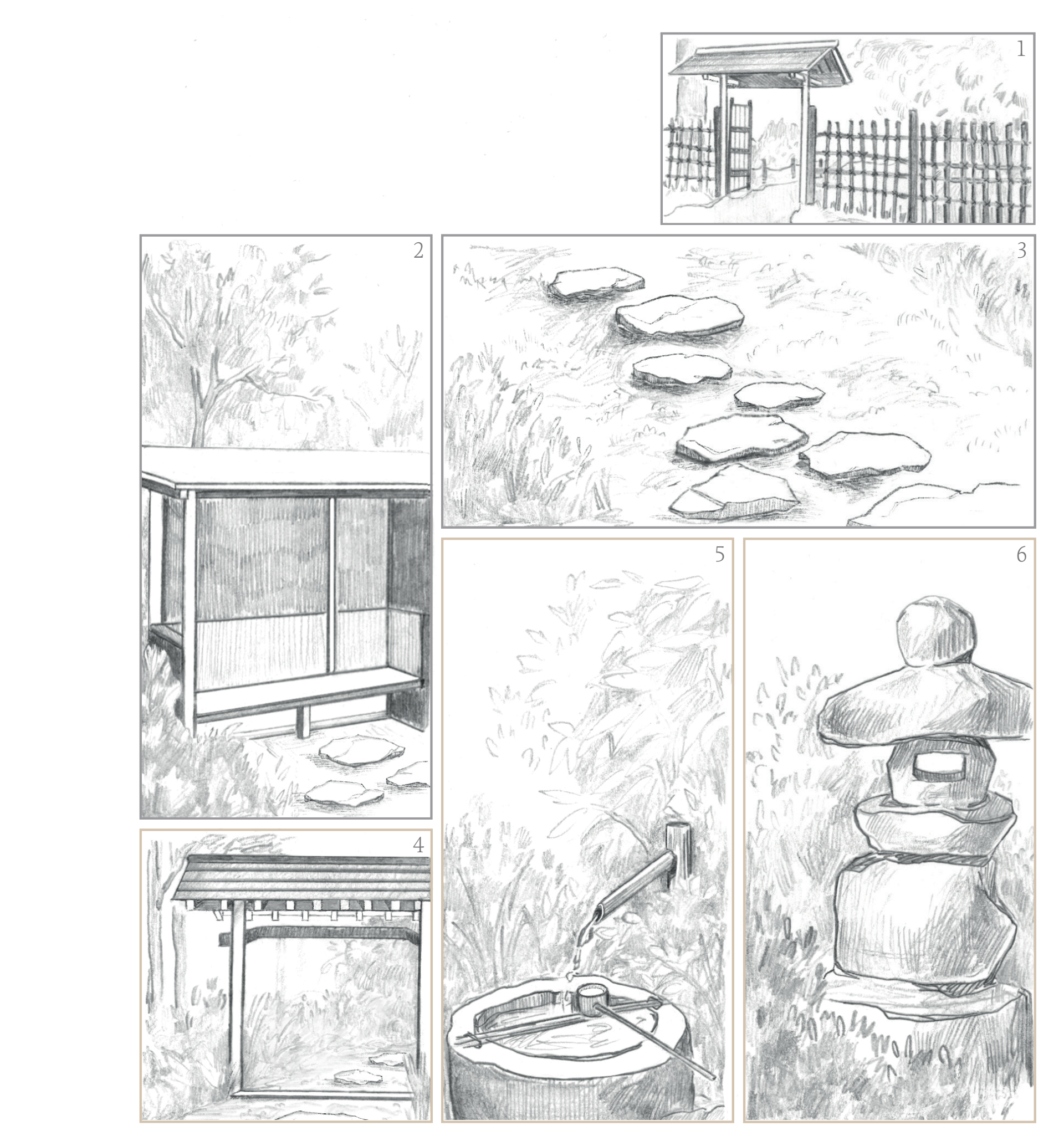
> "Teaism is a cult founded on the adoration of the beautiful among the sordid facts of everyday existence. It inculcates purity and harmony, the mystery of mutual charity, the romanticism of the social order. It is essentially a worship of the Imperfect, as it is a tender attempt to accomplish something possible in this impossible thing we know as life."

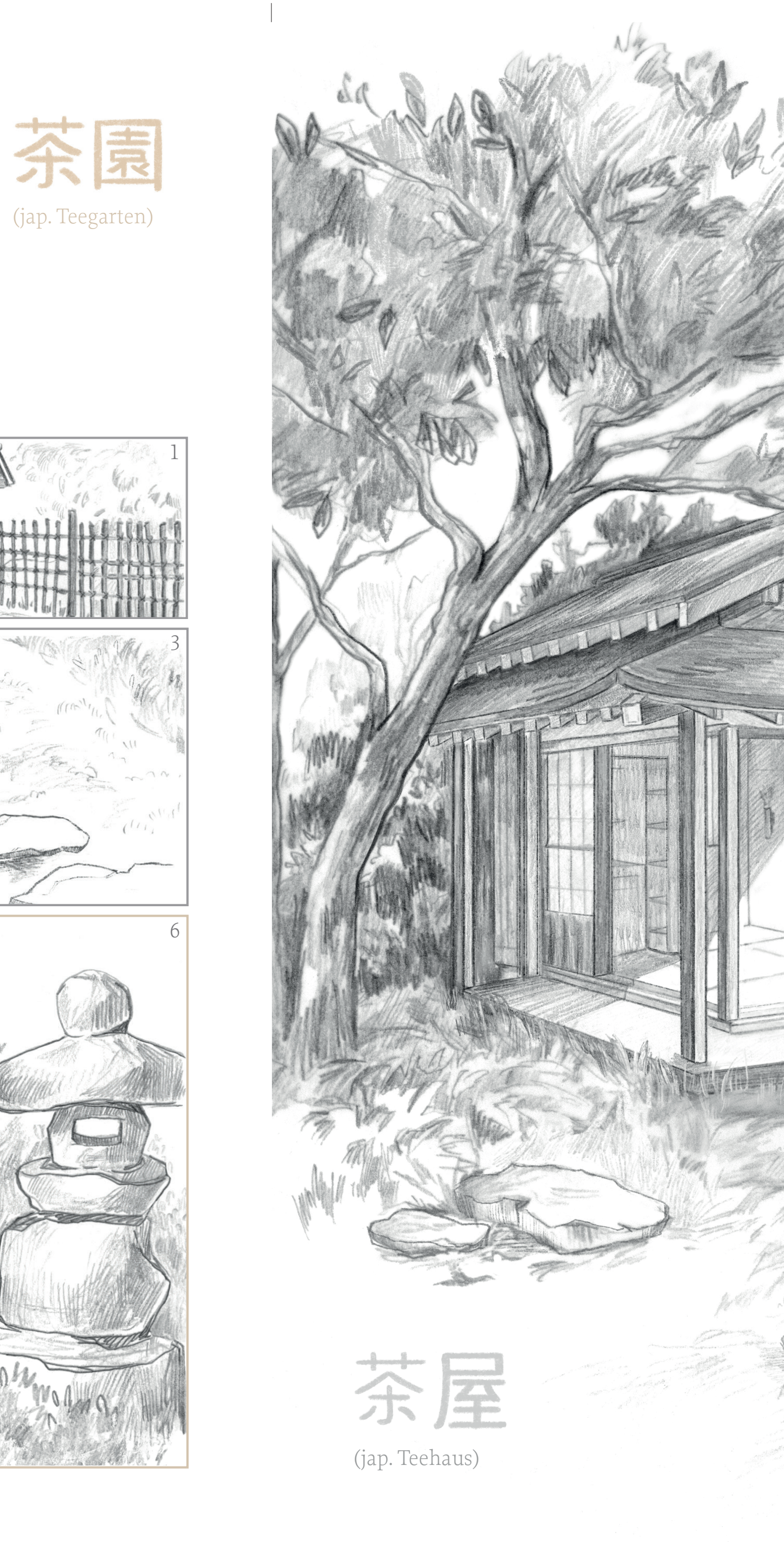
Zitat von Kakuzō Okakura
Das Buch vom Tee

和敬清寂

茶園

(jap. Teegarten)





茶屋

(jap. Teehaus)

DER TEEGARTEN

Roji (Teegarten) bedeutet so viel wie "Pfad" und leitet die Gäste der Teezeremonie in Richtung Teehaus. Der Garten ist ausgestattet mit immergrünen Sträuchern und Bäumen, und der Boden ist reichlich mit Moos bedeckt. Der Garten soll die Natur der Bergwelten abbilden.

Der Weg startet mit dem äusseren Tor (jap. *Sotom* oder *Roji-Mon*). Das Tor symbolisiert den ersten Schritt den Alltag hinter sich zulassen, um in eine andere Welt einzutauchen. Hinter dem Tor befindet sich ein kleines Gebäude in dem die Gäste ihre Überkleider (jap. *Yoritsuki*) ablegen, und die weissen Socken mit abgetrenntem grossen Zeh (jap. *Tabi*) sowie die bereitgestellten Stroh- oder Holzsandalen anziehen.

Bei der kleinen Wartebank (jap. *Koshikake-Machiai*) nehmen die Gäste Platz und verweilen für einen Moment. Dies soll verhelfen, den stressigen Alltag hinter sich zulassen und sich auf die bevorstehende Teezeremonie vorzubereiten.

Die Schrittsteine (jap. *Tobo-Ishi*) leiten die Gäste durch den Garten und gliedern den ganzen Aussenbereich des Gartens. Der Durchmesser eines Schrittsteins beträgt circa 40 cm. Die Steine sind in einem Abstand von je 10 cm verlegt. Je näher die Gäste zum Teehaus kommen, desto kleiner werden die Abstände. Das verlangsamt das Schritttempo.

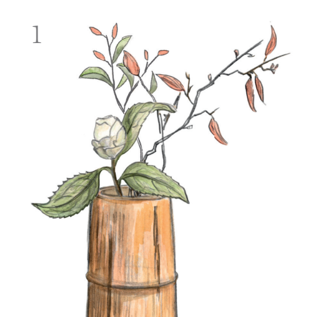
Das mittlere Tor (jap. *Chûmon*) trennt den äusseren und den inneren Garten. Es symbolisiert den nächsten Schritt des Teewegs.

Das Steinwaschbecken (jap. *Tsukubai*) dient dazu, Hände und den Mund rituell zu reinigen. Dies gilt als Akt der Purifikation für die Teilnahme der Teezeremonie. Das Wasserbecken ist niedrig angelegt. Die Gäste zur Reinigung niederknien.

Die Steinlaterne (jap. *Ishi Dōrō*) ist ebenfalls ein Element, das nicht fehlen darf. Früher wurden Teezeremonien bei Nacht durchgeführt, somit wurden die Steinlaternen zur Beleuchtung verwendet. Heute dienen sie vor allem als ästhetisches Element.

DAS TEEHAUS

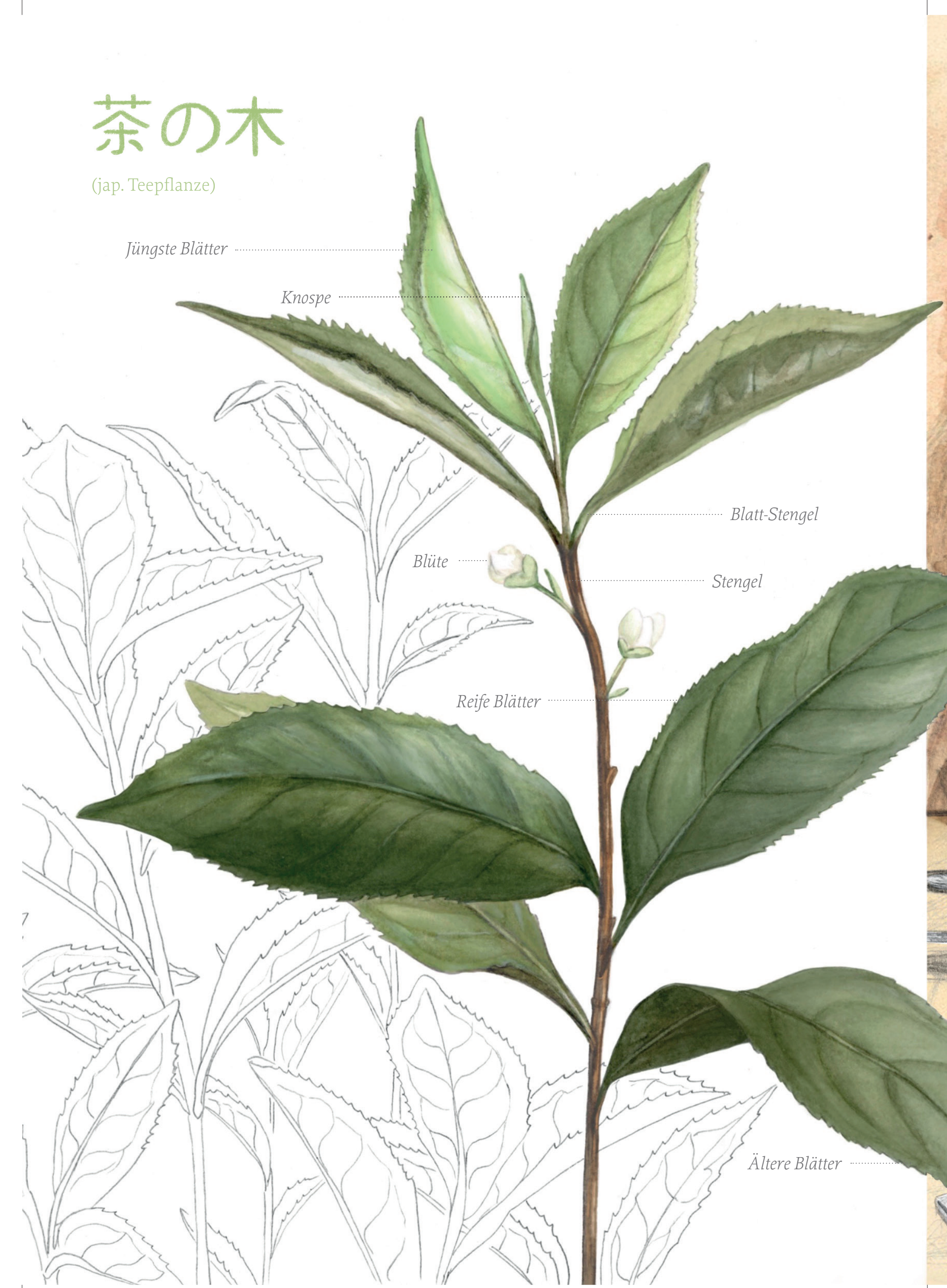
Die Gäste gelangen durch einen Kriecheingang (jap. *Nijiriguchi*) in das Teehaus. Der erste Gast betritt den hohen Stein vor dem Eingang. Um in den kleinen Eingang hineinzugelangen, muss eine gebückte Haltung eingenommen werden. Nacheinander kriechen die Gäste in den Teeraum. Dieser Akt symbolisiert, dass alle Gäste im Teehaus gleich sind, unabhängig von ihrem sozialen Status.

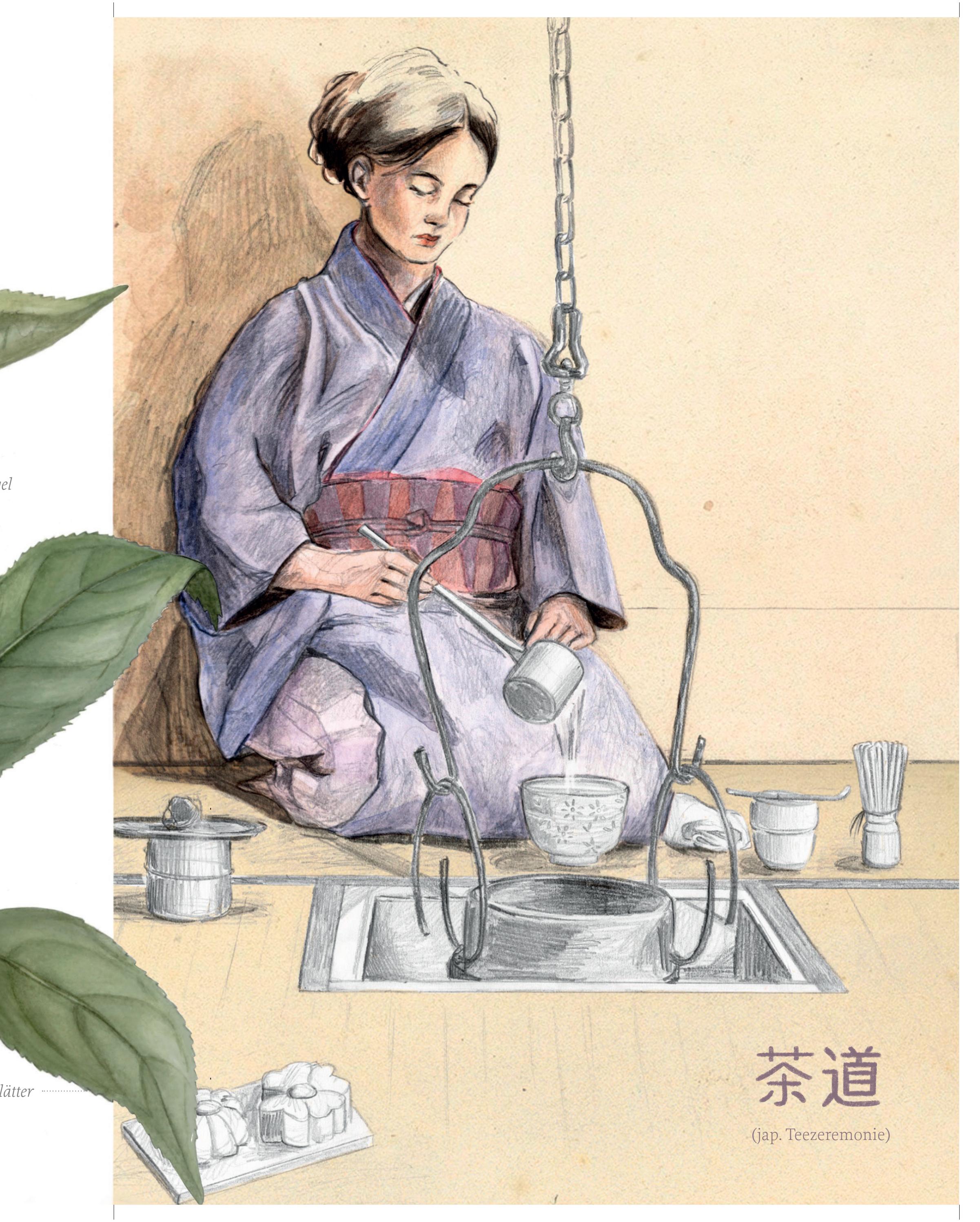


Die japanischen Teehäuser sind sehr spartanisch eingerichtet. Die Gestaltung geht auf *Sen no Rikyu*, der die Lehre des *Wabi-Cha* vertrat, zurück. Die typischen Merkmale der Wabi-Ästhetik sind schlicht, unvollständig und unsymmetrisch. Ausserdem wird sehr wenig Dekoration verwendet. Zum einen wird eine Schriftrolle (jap. *Kakejiku*), in der Rollennische (jap. *Tokonoma*) aufgehängt. Diese wird vor der Teezeremonie vom Teemeister ausgesucht und zeigt ein Wort, einen Satz oder ein Gedicht auf. Es kann sich auch um ein Gemälde handeln, das die Teezeremonie des Tages widerspiegelt. Zum anderen wird auch ein Blumenarrangement (jap. *Chabana*, siehe Illustration 1 oben) in einem Korb oder einer Vase, oftmals aus Bambus, Bronze, Glas oder glasierter/unglasierter Keramik ausgestellt.

茶の木

(jap. Teepflanze)





茶道

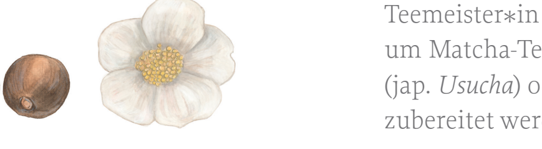
(jap. Teezeremonie)

CAMELLIA SINENSIS

Die Teepflanze "Camellia sinensis" ist ein immergrüner Strauch aus der Gattung der Kamelien. Kamelien lieben das tropische Klima. Aus diesem Grund ist auch Camellia sinensis vor allem in den bekannten traditionellen Teeländern China, Indien, Indonesien, Japan, Sri Lanka und Taiwan weit verbreitet. Hier sind es vor allem feuchtere Regionen, in denen Camellia sinensis idealerweise wächst. Doch auch in kühleren Höhenlagen kann sich die Teepflanze wohlfühlen und gut gedeihen. So entstehen je nach Standort und Anbauregion Teesorten unterschiedlichster Charaktere, was die grosse Vielfalt von Tee erklärt. Die Differenzierungen der Teesorten entstehen allein durch unterschiedliche Anbau- und Verarbeitungsmethoden. Durch die Oxidation entstehen die markantesten Unterschiede. Schwarztee ist ein vollständig oxidierter Tee, während man beim Oolong von einem halboxidierten Tee spricht. Grüntee behält seine Farbe, weil die Oxidation bei der Herstellung durch Erhitzen der Blätter unterbunden wird.

Legende für die Illustration der Teepflanze:
Knospe • wird für weisse und Frühlingstees verwendet. *Jüngste Blätter* • zusammen mit der Knospe sind sie ein hoher Pflückstandard für grüne und schwarze Tees. *Blattstengel* • aus kleinen Blattstengeln wird in Japan hochwertiger Kukicha und Malawi weisser Tee hergestellt. *Reifere Blätter* • daraus werden Oolong Tees gemacht. *Ältere Blätter* • diese werden nicht geerntet.

1 *Frucht mit Samen* 2 *Samen* 3 *Blüte*



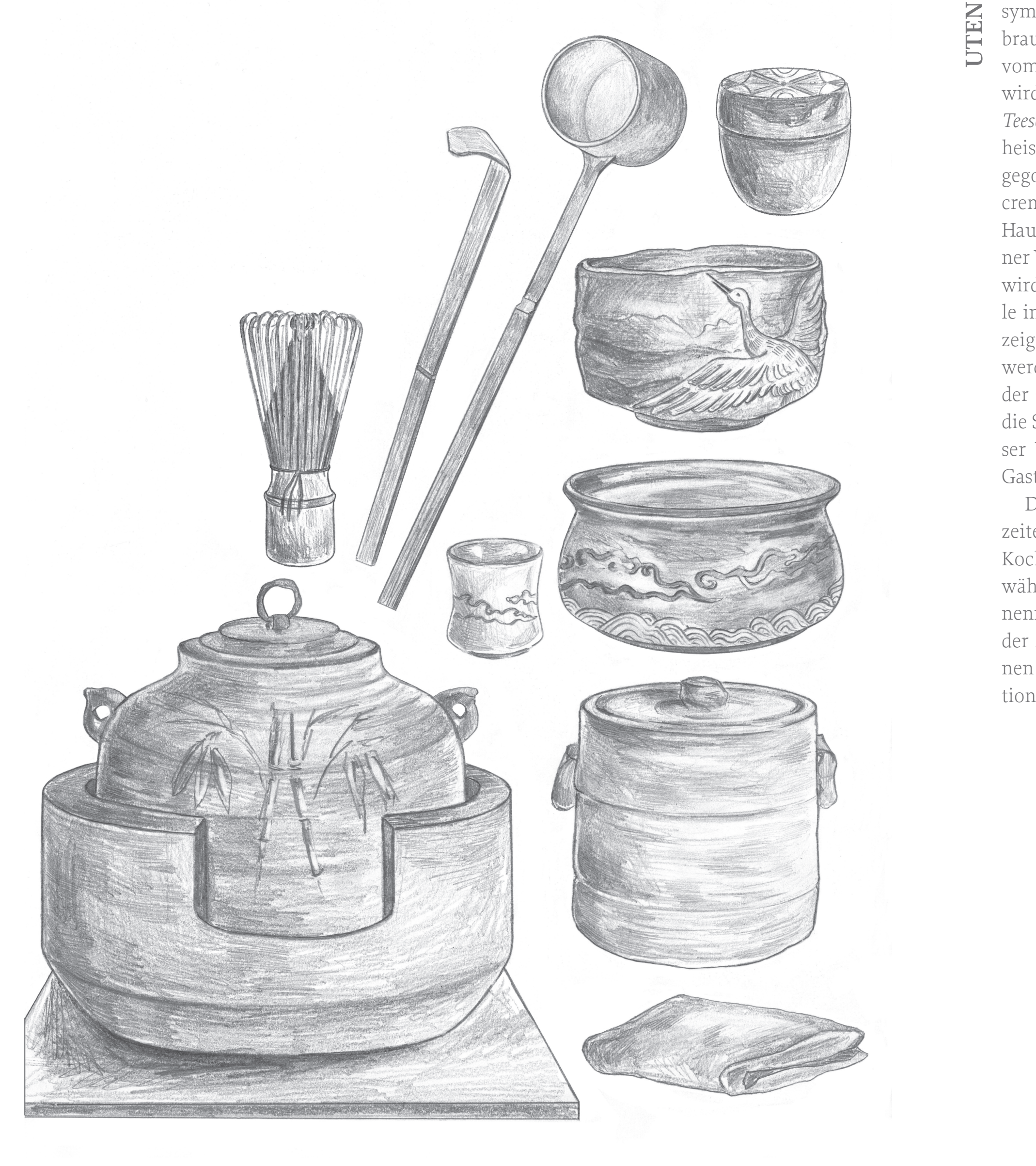
TEEZEREMONIE

Die japanische Teezeremonie (jap. *Sadō*, auch genannt als *Chadō*, dt. etwa Teeweg, Cha-No-Yu, dt. heisses Wasser für Tee), auch bekannt als Teeritual, steht in ihrer zugrunde liegenden Philosophie dem Zen (gelegentlich Sen) nahe.

Die Teezeremonie beginnt dann, wenn alle Gäste im Teehaus sind. Der letzte Gast schliesst die Tür und gibt dem/der Teemeister∗in somit das Signal, dass das Ritual beginnen kann. Der zuvor auserwählte Ehrengast nimmt in der ersten Reihe Platz. Dieser muss den Ablauf genau kennen, damit sich die anderen Gäste an ihm orientieren können. Bevor der Tee mit klaren und fliessenden Bewegungsabläufen vorbereitet werden kann, werden den Gästen Süssigkeiten (jap. *Wagashi*) serviert. Der süsse Geschmack soll auf das kommende bittere Teearoma vorbereiten und neutralisieren. Ab diesem Zeitpunkt bereitet der/die Teemeister∗in den Tee vor. Es handelt sich dabei um Matcha-Tee und kann in einer dünnflüssigen (jap. *Usucha*) oder dickflüssigen (jap. *Koicha*) Form zubereitet werden.

道具

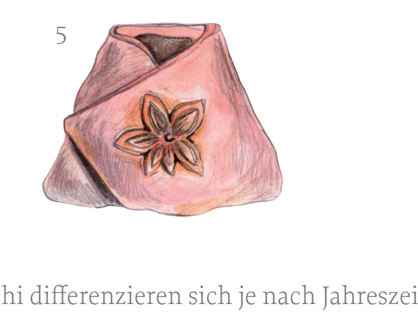
(jap. Utensilien)



UTENSILIEN

Damit eine japanische Teezeremonie überhaupt stattfinden kann, werden verschiedene Utensilien während dem Ritual gebraucht. Diese werden symbolisch mit dem *Reinigungstuch* vor dem Gebrauch gesäubert. Anschliessend wird der Tee vom Teemeister zubereitet. Das Matchapulver wird aus der *Matcha-Dose* mit dem *Teelöffel* in die *Teeschale* gegeben. Mithilfe des *Schöpflöffels* wird heisses Wasser aus der *Teekanne*, in die Schale aufgegossen. Mit dem *Bambusbesen* wird das Pulver cremig gerührt. Der fertige Tee wird zuerst dem Hauptgast serviert, welcher die Teeschale mit einer Verbeugung dankend annimmt. Die Teeschale wird zwei Mal gedreht, damit das Design der Schale in Richtung des Teemeisters/ der Teemeisterin zeigt. In drei Schlücken soll der Tee getrunken werden. Die Teeschale wird danach wieder dem/der Gastgeber∗in zurückgegeben. Diese∗r reinigt die Schale und bereitet den nächsten Tee vor. Dieser Vorgang wiederholt sich so lange, bis jeder Gast seinen Matcha-Tee getrunken hat.

Da Teezeremonien zu verschiedenen Jahreszeiten veranstaltet werden, ändert sich auch die Kochstelle. So wird die dargestellte Kochstelle während der warmen Jahreszeit verwendet und nennt sich *Furo*. In den Wintermonaten kommt der *Rō* zum Einsatz. Dabei handelt es sich um einen in den Boden versenkten Herd. (siehe Illustration mit der Teemeisterin)

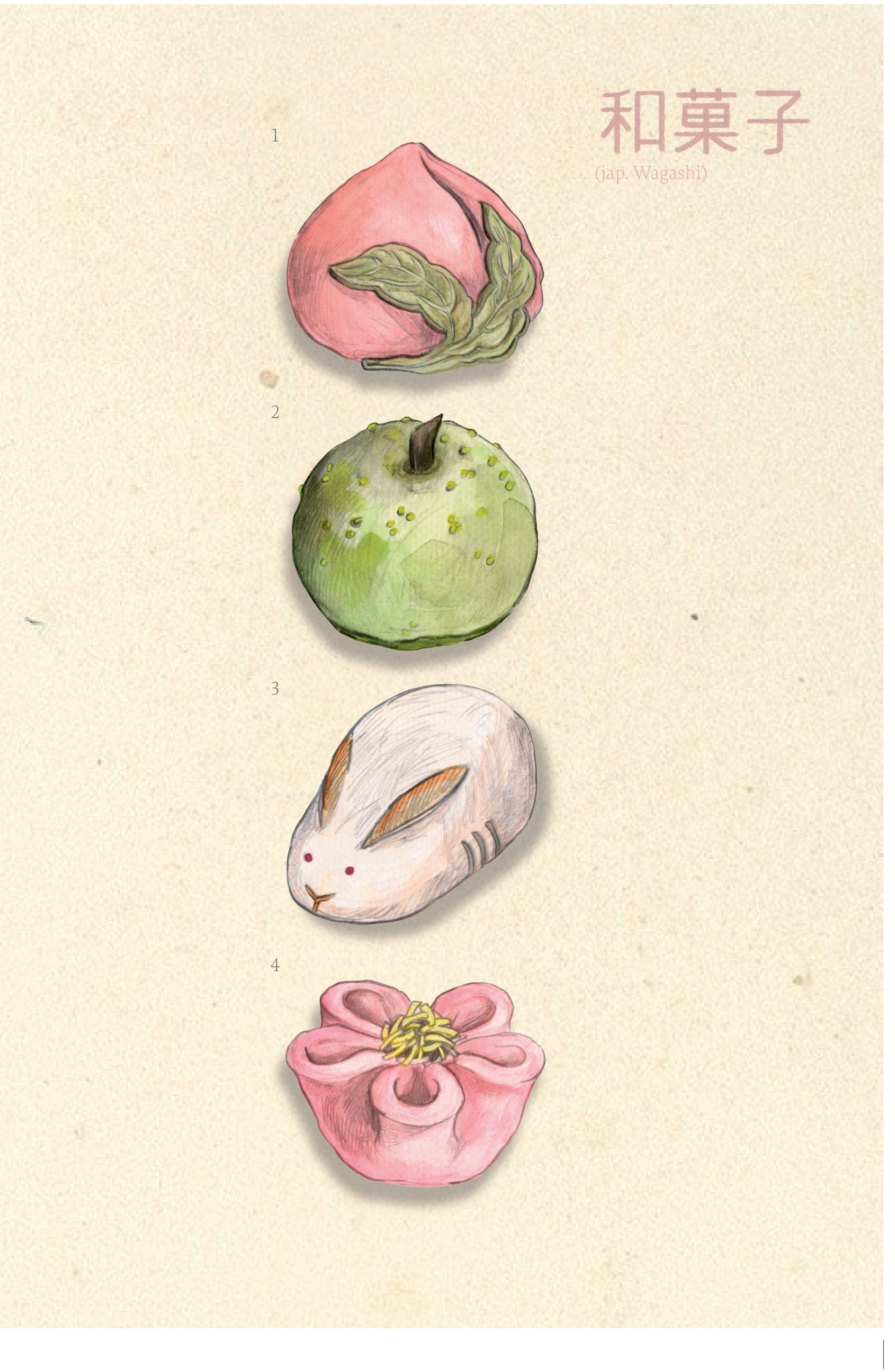


WAGASHI

Die Wagashi differenzieren sich je nach Jahreszeit und haben verschiedene Geschmacksrichtungen. Je nach Tee wird auch zwischen *Omogashi* und *Higashi* unterschieden. Ersteres wird vor allem bei dickflüssigen Tee angeboten. Sie werden mit Bohnenpaste, Zucker, Reismehl und Agar-Agar hergestellt. Für die dünnflüssigen Tees werden Higashi angeboten. Diese sind weniger mastig, da sie nicht mit Bohnenpaste hergestellt werden.

1 *Senjyu "Segen des Zauberers"* • Wagashi für den Frühling, März. 2 *Usagiman "Kaninchenkuchen"* • Wagashi für den Herbst, September. 3 *Aonashi "grüne Birne"* • Wagashi für den Sommer, Juli. 4 Kank öbai "Mittwinter purpurrote Pflaumenblüte" • Wagashi für den Winter, Februar. 5 *Tatsutamochi "Tatsuta Kuchen"* • Wasgashi für den Winter, November.

和菓子

(jap. Wagashi)