

Offene Türen, offene Keller, offene Weine

Weinpromenade am 12./13. Mai

MARKGRÄFLERLAND (hub). Guter Wein spiegelt auch immer etwas von den Menschen, die ihn gemacht haben. In diesem Sinne erhöht es den Genuss oft ungemein, wenn man die Erzeuger persönlich kennenlernen kann. Nun gehört die Möglichkeit von Weinproben generell zum Angebot von Winzern – und doch: „Wir erleben es immer wieder, dass es für viele Kunden so etwas wie eine Hemmschwelle gibt, in einem Weingut vorbeizuschauen“, sagt Stefan Schweigler aus Binzen, Vorsitzender des Vereins Markgräfler Weingüter. Eben dieser Verein bietet deshalb am Wochenende 12. und 13. Mai, jeweils von 11 bis 18 Uhr, eine besondere Gelegenheit für Genießer, einen Einblick in die Markgräfler Weingüter zu bekommen. Unter dem neu geschaffenen Label der „Markgräfler Weinpromenade“ öffnen 36 Winzerbetriebe zwischen Ebringen und Weil am Rhein an diesen beiden Tagen ganz bewusst „ihre Türen, ihre Keller und natürlich ihre Weine“, wie es in der Ankündigung heißt. Die Gäste können sich nach Herzenslust umschaun, probieren und mit den Winzern ins Gespräch kommen.

Die Erfahrungen der vergangenen Veranstaltungen dieser Art – die noch unter der Bezeichnung „offene Jahrgangspräsentation“ liefen – zeigen, dass vermehrt auch Gäste von weiter her das Wochenende der offenen Weingüter nutzen, um einen Ausflug ins Markgräflerland zu machen. Stefan Schweigler wünscht sich denn auch, dass die Weinpromenade weiter ins touristische Konzept der Region eingebunden wird.

Der Markgräfler Weingüter e.V. – nicht zu verwechseln mit dem Markgräfler Wein e.V., der unter anderem den Guttedel Cup organisiert – zählt inzwischen 56 private Weingüter als Mitglieder, die insgesamt eine Fläche von rund 580 Hektar Reben bewirtschaften.

Informationen zum Programm der Markgräfler Weinpromenade und zu allen teilnehmenden Betrieben im Internet unter markgraefler-weingueter.de

In Müstertal gibt's Infos zur Lock- und Reizjagd

MÜSTERTAL (BZ). „Locken in der Scheune“ – am Montag, 14. Mai, 18 Uhr weilt Klaus Demmel vom Fachmagazin Wild und Hund im Hotel Spielweg in Müstertal in die Geheimnisse der Lock- und Reizjagd ein. Dazu berichtet Koch Karl-Josef Fuchs über die Wildpretverwertung früher und heute und serviert Spezialitäten.

Info und Anmeldung über www.wildundhund.de/tour2018

Cocktail-Kreationen auf dem Biengener Sportplatz

BAD KROZINGEN-BIENGEN (BZ). Die Biengener Staibruch Hexen laden für Mittwoch, 9. Mai, ab 18.30 Uhr zu einem Cocktailabend beim Sportplatz in Biengen ein. Die Gruppe „Happy Melody“ spielt Livemusik, das Team der Flyingbar kredenzt Cocktail-Kreationen.

KONTAKT

Genuss im Markgräflerland

Redaktion:
Frank Schoch
Alexander Huber

Fragen und Anregungen per E-Mail an: genuss-im-markgraeflerland@badische-zeitung.de

Getränk von Kaisern und Bettlern

Sabine Weber-Loewe von der Freiburger Tee-Akademie führt in Vorträgen und Seminaren in die Kunst des Teetrinkens ein

Von Beatrice Ehrlich

MÜLLHEIM. Schwarzer Drache, Gelbe Bergspitzen oder Große Rote Robe – wer hätte gedacht, dass sich hinter diesen klingvollen Namen drei von unzähligen Teesorten verbergen? Dass im Weißhaarsilbermedeltee nur die ungeöffneten Blattspitzen des Teebaums verwendet werden, die mit einem weißen Flaum überzogen sind? Und dass für die Entdeckung des Getränks der Kaiser von China verantwortlich gewesen soll? Sabine Weber-Loewe weiß das. In Müllheim hat die Tee-Sommelière von der Freiburger Tee-Akademie in die Kunst des Teetrinkens eingeführt.

Die Begegnung mit den aromatischen Blättern der Camellia sinensis ist ein Fest für die Sinne, und zwar nicht erst, wenn sie mit heißem Wasser in Berührung kommen: Echter Tee duftet, er raschelt unter den Fingern, er tanz in der Kanne, belebt und entspannt und wer ihm einmal verfallen ist, der trinkt nichts anderes mehr. Millionen Chinesen, Russen, Japaner, Briten und natürlich die Ostfriesen, die im Mittel ungläubliche 300 Liter Tee im Jahr zu sich nehmen, können nicht irren. Zum Vergleich: der Durchschnittsdeutsche trinkt ganze 26 Liter Tee im Jahr, dafür 162 Liter Kaffee.

Vor 4700 Jahren fiel ein Blatt Tee in des Kaisers Tasse

Adieu liebevoll gewohnte Gewohnheiten wie Beuteltees oder der Tee-Strumpf im Glas: Die Teilnehmer der von Sabine Weber-Loewe geleiteten Teezeremonie werden das vielseitige und weltweit konsumierte Getränk Tee heute von einer ganz neuen Seite kennenlernen. Sabine Weber-Loewe ist Tee-Sommelière und anlässlich der Veröffentlichung des Buches „Teezeit“, das sie zusammen mit Li-Hong Koblin verfasst hat, in der Müllheimer Buchhandlung Beidek zu Gast. Über ihre



Kännchen, Schalen, Stäbchen: Bei der klassischen chinesischen Teezeremonie reicht ein Beutel nicht aus.

Kultur, die lange vor der europäischen in der Lage war, Ereignisse schriftlich festzuhalten und so von Generation zu Generation weiterzugeben. So erfahren wir auch, dass die große rote Robe, einer der exklusivsten und teuersten chinesischen Tees, ihren Namen tatsächlich der Amtskleidung eines hohen Beamten im chinesischen Kaiserreich zu verdanken hat. Zum Dank, dass sie ihn mit Tee von schwerster Krankheit errettet haben, soll er Mönchen seine rote Robe zum Geschenk gemacht haben.

In China ist Tee ein Symbol größtmöglicher Freundschaft

Aber auch ganz praktische Fragen im Hier und Jetzt kommen zur Sprache. Weber-Loewe, die in der von ihr gegründeten Freiburger Tee-Akademie entsprechende Seminare anbietet, spricht über die gesundheitsfördernde Wirkung des Tees – so trägt etwa sein hoher Fluoridgehalt bei zur Vorbeugung von Karies und Osteoporose – und führt ihre Zuhörer in die korrekte Zubereitungsweise der verschiedenen Sorten ein. Empfehlenswert seien etwa ein Wasserkocher mit Thermometer, ein Teewecker und ein winziges, gern etwas teures Ton-Kännchen aus Yixing, das idealerweise mit nichts anderem als einer einzigen Teesorte in Berührung kommen soll. Die Anekdote vom Bettler, der dem Kaiser sein kostbares Teekännchen aus Familienbesitz nicht um alles Geld der Welt verkaufen wollte, und ihn stattdessen einlud, gemeinsam Tee zu trinken, wann immer er wolle, unterstreicht die Bedeutung eines solchen Gefäßes. Im chinesischen Alltag wird Tee hingegen aus einem Gaiwan, einer Art kleiner Tasse mit Deckel, geschlürft, und viele Male wieder aufgegossen, sei es öffentlich im Teehaus oder zuhause.



Tee-Sommelière Sabine Weber-Loewe, zeigt, wie in China traditionell der Tee zubereitet wird. FOTOS: BEATRICE EHRLICH

Höhepunkt des Vortragsabends ist eine echte chinesische Teezeremonie, Symbol größtmöglicher Freundschaft und Harmonie: Die Autorin hat hinter einem Tablett Platz genommen, auf dem die Utensilien der Teezeremonie aufgebaut sind. Mit kalligrafisch verzierte Trinkschälchen gehören ebenso dazu wie winzige, hohe, schmale Riechbecher; flache Präsentierteller, in denen die Teeblätter zum Betrachten ausgebreitet sind, sowie ein doppelbödiges Tablett mit Ablaufschale, in die überschüssiger Tee ablaufen kann. Letzteres ist ganz wörtlich zu nehmen. Zur großen Überraschung der Anwesenden verschwindet der erste Aufguss, der sogenannte „Aufguss für den Feind“, so gar komplett in dem Tablett, auch Teeboot genannt. Erst dann kommt der zweite,

köstliche und dezent intensive Aufguss, mit dem die Teilnehmer der Teezeremonie der Freundschaft huldigen. Wer mit Chinesen Tee trinkt, muss die Details zu lesen verstehen, denn die Erklärungen, die sich hinter der streng ritualisierten Teezeremonie verbergen, offenbaren eine ganze Geisteshaltung. Die Wertschätzung der Blätter der Tee-pflanze, denen in der Teezeremonie fast schon mit ritueller Ehrfurcht begegnet wird, der achtsame Umgang mit den typischen Tee-Werkzeugen, die Abkehr vom Materiellen und die Zeit, die man sich zum Teetrinken nimmt, all dies hat viel zu tun mit Zen-Buddhismus und Meditation, für uns Mitteleuropäer aber vor allem mit dem, was wir uns allzu oft sehlichst wünschen: Auszeit vom Alltag.

INFO

TEEANBAU AM TUNIBERG

Der Anbau von Tee ist in Deutschland sehr selten. Und aufgrund der kalten Winternächte, die den zarten Pflänzchen den Garaus machen können, auch eine echte Herausforderung. Der man sich am Tuniberg seit 2014 stellt. Am Anfang des Versuchs, fernöstliche Anbauweisen in den Breisgau zu bringen, stand die Städtepartnerschaft zwischen Freiburg und der chinesischen Stadt Qingdao am Gelben Meer. Vor knapp vier Jahren bekam das China Forum Freiburg, ein privates Netzwerk von Personen aus beiden Ländern, 75 Kilogramm chinesische Samen des Laoshan-Tees geschenkt. Mehr als 10 000 Tee-pflanzen hat Landwirt Erwin Wagner zusammen

mit Gärtner Werner Hanser im Auftrag des China-Forums aufgezogen. Allerdings war das Projekt immer wieder durch Rückschläge, bedingt etwa durch das kühlere Winterklima als in China, gebremst worden. Jetzt wurde bekannt, dass sich das China-Forum zurückzieht. Jeweils rund 1000 Pflanzentöpfe wurden an die Betriebsgesellschaft der Freiburger Stadtgärtnerei und an Landwirt Wagner übergeben, heißt es in einer Pressemitteilung der Freiburger Wirtschaft, Touristik und Messe GmbH, die das China-Forum einst mitbründete. Teile davon seien zum Verkauf angeboten worden, um damit den Anbau der verbleibenden Tee-pflanzen zu finanzieren.

hr/lan



Umschütten, ausgießen, riechen, zuletzt trinken: Die klassische Teezeremonie folgt einem festgelegten Ritual.