

Die Welt des chinesischen Tees

Vom Nippen und Schlürfen

Die Welt des Tees ist derart riesig, dass es für Otto Normalverbraucher ganz schön schwierig sein kann, sich darin zurechtzufinden. Abhilfe versprechen Teeseminare, wie sie zum Beispiel die Freiburger Teeakademie anbietet. Die ausgebildete Tee-Sommelière und Teebuch-Autorin Sabine Weber-Loewe hat die Einrichtung im vergangenen Jahr gegründet und seither schon zahlreiche Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer dabei unterstützt, ihren eigenen Teeweg zu finden.

Weber-Loewe ist von Kind auf Teetrinkerin, eine stark ausgeprägte Passion für das meist konsumierte Getränk auf diesem Planeten hat sie dann aber erst vor zehn Jahren entwickelt. Damals kam sie über ihren Job als Marketingmanagerin im Tourismus zum ersten Mal (und später regelmäßig) nach China: „Da China die Heimat des Tees ist, war hier der ideale Ausgangspunkt, um den Tee zu entdecken, zu verkosten, zu studieren und zu lieben“, sagt die Expertein.

Wie trinken die Chinesen ihren Tee im Alltag? Wie sieht ein chinesisches Teehaus aus? Wenn bei den Chinesen schwarzer Tee roter Tee ist, was ist dann schwarzer Tee? Was genau ist die berühmte chinesische Teezeremonie? All das sind Fragen, die Sabine Weber-Loewe bei einer Veranstaltung über die chinesische Teekultur (es gibt zum Beispiel auch Seminare zur japanischen oder ostfriesischen Teekultur) beantwortet und die Begeisterung ist ihr dabei deutlich anzumerken. Etwa wenn sie vom Weißen Tee, dem zartesten Familienmitglied in der sechsköpfigen Teefamilie, erzählt. Er ist so wertvoll, dass er früher nur dem Kaiser und hochrangigen Beamten vorbehalten war. Oder vom Pu-Erh-Tee, dem exotischsten der sechs Geschwis-



Foto: Sabine Weber-Loewe

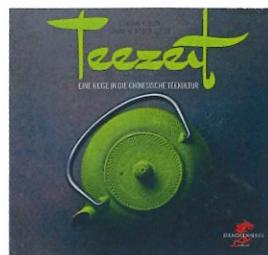
It's Time for Tea – bei einem Seminar der Freiburger Teeakademie lernen die Teilnehmer unter anderem eine chinesische Teezeremonie kennen.

ter und dem ältesten. Seine Geschichte reicht bis in das 7. bis 10. Jahrhundert, in die sogenannte Tang-Dynastie, zurück.

Natürlich wird bei einem solchen Seminar auch Tee getrunken – verschiedene Sorten aus kleinen Porzellantässchen. Die Teeinteressierten sollen verkosten, nippen und kräftig schlürfen. „Beim Schlürfen entfaltet sich der Geschmack am besten“, rät die Fachfrau und macht gleich vor, was sie damit meint – dazu gibt es Gebäck, das originellerweise auch mit Tee hergestellt wurde. Gezeigt wird auch eine typische chinesische Teezeremonie, deren genauen Ablauf hier wiederzugeben den Rahmen sprengen würde.

Nachzulesen ist Wissenswertes dazu auch in einem Buch, das Li-Hong Koblin zusammen mit Sabine Weber-Loewe verfasst hat. „Teezeit – eine Reise in die chinesische Teekultur“ heißt es und beschäftigt sich intensiv mit dem Tee als Getränk der Reinheit, als Heilmittel der Natur und als ein Mittel, um zu Ruhe und innerem Frie-

den zu gelangen. Das Buch bietet einen tiefen und persönlichen Einblick in die chinesische Teekultur und stellt Lena, eine junge Deutsche in Peking, in den Mittelpunkt. Sie lernt den Teemeister Lin kennen und erlebt durch ihn die faszinierende Welt des chinesischen Tees auf eine wunderbare Art und Weise. Das Buch bietet aber auch leicht umsetzbare Ratschläge für gute Teerlebnisse und enthält einige Rezepte sowie allgemeine Informationen. uo <



i Information

Teezeit – eine Reise in die chinesische Teekultur, Li-Hong Koblin, Sabine Weber-Loewe, Drachenhaus-Verlag, ISBN 978-3-943314-37-3, 19,95 Euro www.teeakademie-freiburg.de