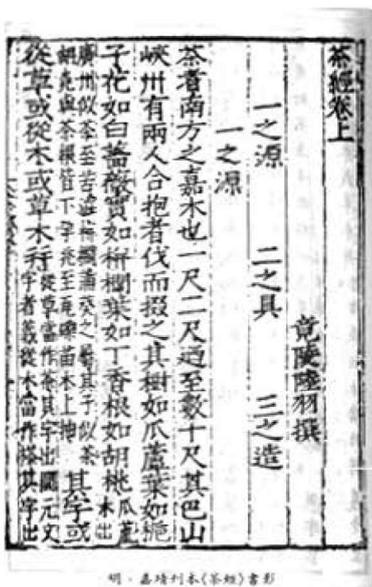


Der Weg zum Himmel führt an einer Tasse Tee vorbei...

Von Margrit Manz
Fotos: Drachenhaus Verlag

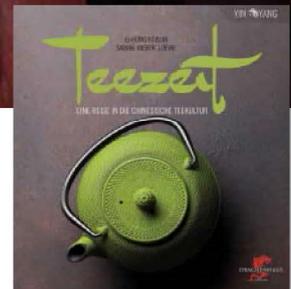
Getrunken wird er in der ganzen Welt und gilt als gesunder Durstlöcher, aber auch als Naturheilmittel, das Ruhe und inneren Frieden verspricht. Der Tee, der seit Jahrhunderten in vielen Ländern angebaut wird, hat unterdessen eine eigene Kultur entwickelt. In vielen Nationen gehört er zum Alltag und ist nach Wasser das meistkonsumierte Getränk auf unserem Planeten. Die Russen brauen ihn in ihrer Teemaschine, dem Samowar, für die Engländer ist der Five o’Clock Tea heilig und die Ostfriesen würden ohne ihren Schwarztee mit «Kluntje» und «Wölkje» nicht über den Tag kommen. Zu jeder Tages- und Nachtzeit lässt sich Tee zubereiten, ob als schneller Beutel in der Tasse oder mit losen Blättern in einer stilvollen Kanne. Seine Anhänger schwören auf eine richtige Teezeremonie, nach der Körper und Seele im Gleichklang schwingen. In vielen asiatischen Ländern hat Teetrinken einen spirituellen Hintergrund. So gilt in Japan Tee als elemen-

terer Bestandteil des Zen-Buddhismus. In China, dem Geburtsland des Tees, symbolisiert er eine innere Einkehr und tiefe Spiritualität. Bereits vor 1800 Jahren wurde er dort kommerziell angebaut. Und glaubt man der Legende, so soll ihn der göttliche Kaiser Shen Nong (神農) entdeckt haben, der vor ca. 4.700 Jahren regierte. Noch heute gilt er als «Gott der Medizin und des Tees», einer der San Huang (三皇 – «der Drei Erhabenen») und Mitbegründer der chinesischen Kultur. Viele der wichtigen Erfindungen in China gehen auf ihn zurück. Als er einmal unterwegs auf der Suche nach Heilpflanzen war und sich unter einem Baum mit einer Schale heissem Wasser ausruhte, wehte ihm der Baum einige seiner Blätter in die Schale. Das Wasser verfärbte sich hellgrün und duftete betörend. Der Kaiser nippte vorsichtig, und war überrascht von dem herben, aromatischen Geschmack. Nach einer Weile fühlte er sich erfrischt und belebt. So kam der Tee Genuss in die Welt!



*«Nur im März und April, frühmorgens,
wenn die winzigen Blattknospen sich entfalten,
unter hellem Himmel,
nicht an regnerischen Tagen und wenn Wolkendunst die Bergkuppe verhüllt,
soll geerntet werden.
Die besten Blätter sollen faltig sein wie die Lederstiefel tatarischer Reiter,
gekräuselt wie die Wamme eines mächtigen Bullen,
entfaltet wie der Nebel, der einer Bergschlucht entsteigt,
schimmernd wie der See, den ein Windhauch berührt
und weich wie feine Erde, die eben der Regen benetzt hat.»*

Der chinesische Autor LU YI hat den Teeklassiker «CHAJING» verfasst. Dieses Buch ist eine wichtige Quelle zur chinesischen Ess- und Trinkkultur. (TANG-DYNASTIE, 8. JH.)



In ihrem Buch «Teezeit», erschienen 2017 im Drachenhaus Verlag, erläutern die beiden Autorinnen Li-Hong Koblin und Sabine Weber-Loewe u.a. wie in China Tee zubereitet, getrunken und in den Alltag integriert wird. Darüber hinaus vermitteln sie nützliche Hinweise, welche Teesorten es gibt, wie man «seinen» speziellen Tee findet und welche gesunde Wirkung er entfaltet.

Besonders wissenswert für den Leser ist, was es mit der berühmten chinesischen Teezeremonie auf sich hat, welches Zubehör für die Teezubereitung notwendig ist und was sich wirklich lohnt, dafür anzuschaffen. Das Buch sei allen Teeliebhabern und denen, die es werden wollen, wärmstens empfohlen. Es ist sowohl ein sehens- als auch ein lesenswertes Buch und allemal ein passendes Geschenk für sich oder für beste Freunde.



Und gerade eben erreicht uns die Meldung, dass das Buch in Yantai/Provinz Shandong vor wenigen Tagen als «welthestes Teebuch» ausgezeichnet wurde!

Margrit Manz, Mitglied der Gesellschaft Schweiz-China und des Redaktionsteams Ruizhong, Zürich, Berlin.

Li-Hong Koblin, Sabine Weber-Loewe
Teezeit. Eine Reise in die chinesische Teekultur.
Drachenhaus Verlag, 2017
ISBN: 978-3-943314-37-3
Hardcover, 160 Seiten
40 Abbildungen
€ 19,95

Li-Hong Koblin, Gründerin und Leiterin des Taiji-Instituts Freiburg, stammt aus einer Familie bekannter WuShu-Meister aus Qingdao. Sie wird Schülerin des Taiji-Meisters Huang Ming, der auf dem Wudang Shan, dem «höchsten Berg der Harmonie» lehrt, dem Ursprungsort des Taiji in der Provinz Hubei. Seit 2013 lehrt Li-Hong Koblin Yoga, Qigong und Taiji.

Sabine H. Weber-Loewe, ausgebildete Tee-Sommelière und Gründerin der TeeAkademieFreiburg, ist Marketingmanagerin im Tourismus und seit zehn Jahren in China unterwegs. Ihr Wissen über den chinesischen Tee, sowie die Kultur und Küche des Landes gibt sie in Vorträgen und Seminaren weiter. Als Vorstands- und Gründungsmitglied des China Forum Freiburg e.V. nimmt sie teil am Projekt «Teeanbau am Tuniberg / Freiburg».