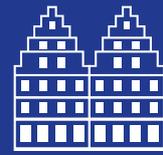


Chinesische Teezeremonie

TEE
HANDELS
KONTOR
BREMEN



In China begann bekanntlich der Weg des Tees in die ganze Welt. Wann genau, kann man nicht sagen, als sicher gilt lediglich, dass es schon im Jahr 221 v. Chr. eine Teesteuer in China gab. Gut fünftausend Jahre Teetradition bedeuten auch, dass es eine chinesische Teezeremonie gibt. So viel sei verraten: sogar nicht nur eine. Allerdings sind die Chinesen pragmatischer. Bei ihnen steht der Genuss des Tees im Vordergrund, die Teezeremonien sind deshalb nicht so aufwändig wie die japanische. In diesem Beitrag erfahren Sie Interessantes und Kurioses über die Kunst des Teetrinkens im Mutterland des Tees.

Die Schulen des Teetrinkens

Die Geschichte des Tees lang, das Land riesig: Da wundert es niemanden, dass es in China nicht nur eine Teezeremonie gibt, sondern viele verschiedene. Bereits in der Tang-Dynastie (618–907 n. Chr.) versammelten sich Chinesen aller Schichten in Teehäusern. Dort gab es neben dem Tee-genuss auch Dichterlesungen, Kunstausstellungen oder Theateraufführungen. Diese Teekultur wurde bis in die 60er Jahre des letzten Jahrhunderts gelebt, als während der Kulturrevolution die meisten Teehäuser schließen mussten. Erst in den letzten Jahren kehren die Chinesen zu ihren Teehäusern zurück.

Historisch gesehen spricht man von drei Schulen, die sich jeweils abgelöst haben. Gong Fu Cha ist heute die bekannteste chinesische Teezeremonie. Doch gibt es auch regionale Tee-Zeremonien genauso wie Unterschiede in der Durchführung der Gong Fu Cha. Da diese Zeremonie eher schlicht und nicht sehr aufwändig ist, wird sie von den Chinesen auch zuhause zelebriert, zum Beispiel wenn Gäste da sind.

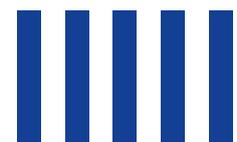
Schule des gesalzenen Pulvertees:

Während der Tang-Dynastie wurde der Tee zu Pulver gemahlen und anschließend zusammen mit dem Wasser gekocht, bis das Getränk die für die Teetrinker gewünschte Farbe bekam. Nur noch eine Prise Salz hinzu, und schon war der Tee fertig. Schule der geschäumten Jade: In der folgenden Dynastie (Song, 960-1279) wurde die Teezubereitung etwas verfeinert. Das Teepulver wurde nicht mehr zusammen mit dem Wasser gekocht, sondern überbrüht. Anschließend wurde die Mischung mit einem Bambusbesen schaumig geschlagen. Das Ziel des Teemeisters: Den Schaum so lange wie möglich aufrecht zu erhalten. Das kommt Ihnen bekannt vor? Genau: Teeexperten nehmen an, dass sich aus dieser Art der Zubereitung die japanische Matcha-Kultur und damit auch die japanische Teezeremonie, heute die bekannteste der Welt, entwickelt hat.

Gong Fu Cha: Während der Ming-Dynastie (1368-1644) schließlich wurde die Art der Teezubereitung begründet, die heute als DIE Chinesische Teezeremonie gilt: Gong Fu Cha. Die größten Unterschiede zu den vorhergehenden Zeremonien: Es wird Blatttee statt Pulvertee verwendet, und es gibt eine ganze Reihe an Utensilien, die für die traditionelle Durchführung der Teezeremonie notwendig sind. Künstler und Gelehrte entwarfen damals in Zusammenarbeit die unterschiedlichen Gefäße wie beispielsweise kleine Teekannen aus unglasiertem Ton, die sich im Laufe der Jahrhunderte kaum verändert haben und bis heute Bestandteil der chinesischen Teekultur sind. Besonders verbreitet ist diese Teezeremonie in den Provinzen Yunnan (Heimat des Pu-Erh-Tees), Sichuan und Fujian sowie in Taiwan. Getrunken werden vor allem halb- und postfermentierte Tees, also Oolong- und Pu-Erh-Tee, die mehrfach aufgegossen werden können. Auch grüner Tee gehört auf die Liste – schwarzer Tee wiederum wird in China eher selten getrunken, egal ob zeremoniell oder nicht.

Gong Fu Cha – die bekannteste chinesische Teezeremonie

„Teezubereitung mit besonderer Sorgfalt“: Das bedeutet übersetzt Gong Fu Cha. Im Gegensatz zu Japan, wo das Ritual an sich während der Teezeremonie im Vordergrund steht, sind in China der Tee-genuss und die Beschäftigung mit dem Tee als solchem wichtiger. Das gilt nicht nur für den Gastgeber, sondern auch für die Gäste. Da die Zubereitung relativ einfach ist, können Sie diese Zeremonie auch ohne großen Aufwand zuhause durchführen. Wir erklären Ihnen, wie.



Was benötigt man für eine chinesische Teezeremonie?

Nach der alten Tradition wird Gong Fu Cha mit folgenden Utensilien zubereitet:

- ✓ Eine größere Schale mit Deckel (Gaiwan), in der der Tee aufgegossen wird, alternativ eine Teekanne
- ✓ Dekantiergefäß (Chaiha) (übersetzt Schale der Gerechtigkeit)
- ✓ Teeschalen (traditionell) oder Tassen
- ✓ Zusätzliche kleinere Schalen (als Duft- oder Aromatassen)
- ✓ Teesieb
- ✓ Teelöffel oder Bambuslöffel
- ✓ Zange zum Anfassen der heißen Schalen
- ✓ Teetablett, auf dem das überschüssige Wasser aufgefangen wird, auch Teeboot genannt
- ✓ Teetuch zum Trockenreiben

Ablauf des Gong Fu Cha

Und so läuft eine klassische chinesische Teezeremonie ab. Bei jedem Aufguss wird kochendes Wasser verwendet, damit sich Aroma und Geschmack optimal entfalten können.

- 1 Gießen Sie heißes Wasser in den Gaiwan oder die Teekanne und schwenken sie es ein wenig. Damit reinigen Sie das Gefäß und wärmen es vor. Anschließend können Sie das Wasser wegschütten oder in die Teeschalen umschütten, um auch diese vorzuwärmen. An dieser Stelle benötigen Sie die Zange, mit denen Sie die kleinen, jetzt heißen Schalen greifen, um das Wasser auf das Teeboot auszuschütten, welches oft einen Schlauch als Abfluss eingebaut hat.
- 2 Geben Sie mit dem Bambus- oder Teelöffel die gewünschte Menge losen Tee in das Aufgießgefäß, bei einem traditionellen Gaiwan etwas über die Hälfte des Fassungsvermögens. Schwenken Sie diese nochmals, das „weckt“ den Tee.
- 3 Füllen Sie nun etwas heißes – möglichst kalkarmes - Wasser in die Kanne – und schütten es sofort wieder aus, achten aber darauf, dass die Teeblätter in dem Gefäß verbleiben. Mit diesem ersten Aufguss wird der Tee „gewaschen“.
- 4 Der Tee wird ein zweites Mal mit heißem Wasser übergossen und zieht zehn bis zwanzig Sekunden lang. Der Gaiwan wird dabei mit Wasser voll gefüllt. Damit jeder Gast den gleichen Geschmack erleben kann, wird der Tee zuerst in die „Schale der Gerechtigkeit“ gegossen und dann erst an die Gäste verteilt.
- 5 An diesem Punkt können die Duftschalen zum Einsatz kommen: Der Tee wird in diese Schalen gegossen, die Trinkschalen werden über die Duftschalen überstülpt und dann schnell umgedreht (mit der Zange oder mithilfe des Teetuchs). Zuerst riechen die Gäste an den Duftschalen und loben das ausgezeichnete Aroma. Danach wird aus den Trinkschalen getrunken, traditionell in drei Schlucken: Der erste Schluck bereitet Ihren Gaumen auf den Genuss vor, beim zweiten genießen (und loben) Sie den köstlichen Geschmack des Tees, mit dem dritten leeren Sie die Schale. Das Umgießen von der Duft- in die Trinkschale senkt übrigens die Temperatur des Tees, so dass Sie ihn relativ schnell trinken können.
- 6 Nun folgen weitere Aufgüsse, je nach Teesorte und -qualität gerne mal bis zu zehn. Der erste „echte“ Aufguss wird „Aufguss des guten Geruchs oder Duftes“ genannt, denn er dient vor allem der Öffnung der Blätter. Das Aroma entfaltet sich als erstes. Der zweite ist der „Aufguss des guten Geschmacks“, jetzt sind Sie in der Lage, den Geschmack des Tees zu beurteilen. Die folgenden Aufgüsse werden „Aufgüsse der langen Freundschaft“ genannt.

Fazit: Die chinesische Teezeremonie ist im Vergleich zu derjenigen in Japan weniger formell und kann schon fast als minimalistisch bezeichnet werden. Dennoch ist es Teekunst – und eine traditionell durchgeführte Gong Fu Cha bringt Ihnen das Land und den Tee in Gesellschaft, denn man ist ja nicht allein, noch ein bisschen näher, mit einer entspannenden, fast schon meditativen Wirkung für Körper und Seele.

