

## Aufguss der Freundschaft (02.08.2010)

**Bad Hersfeld.** Wenn man sich morgens seinen Teebeutel in die Tasse hängt und ihn mit Wasser aufgießt, glaubt man kaum, dass es Kulturen gibt, in denen das Servieren und der Genuss von Tee zereemoniellen Charakter haben können.



Das IkuZ hatte es sich deswegen zur letzten Samstag-Extra-Veranstaltung vor der Sommerpause zur Aufgabe gemacht, seinen Besuchern eine der Teezeremonien dieser Welt näher zu bringen. Das tat die Indonesierin Melli, die chinesische Wurzeln hat und selbst eine begeisterte Teesammlerin und vor allem Teetrinkerin in chinesischer Tradition ist.

Informatives hatte zudem Susan Bernstein, die viele Jahre in Indonesien gelebt hat, in einer Präsentation zusammengetragen.

In China, dem Ursprungsland des Tees und aller Teekulturen der Welt, ist die chinesische Teezeremonie als Teekunst Cháyì bekannt. Erste Aufzeichnungen, die auf das Jahr 3000 v. Chr. datiert werden können, belegen das Alter dieser Tradition, und chinesische Legenden ranken sich darum, dass der Kaiser Shen Nung im Jahr 2737 v. Chr. den Tee durch Zufall entdeckte, als ihm das Teeblatt einer wild wachsenden Pflanze in seine Tasse heißen Wassers fiel.

Zunächst ein Getränk der Oberschicht am Hofe, später der feinen Gesellschaft, und ein Mittel buddhistischer Mönche zur besseren Meditation, schaffte es der Tee schließlich, sich in der gesamten chinesischen Bevölkerung auszubreiten. Erst mit der Kulturrevolution wurde diese Tradition beeinträchtigt, als sämtliche öffentliche Teehäuser geschlossen wurden, da sie als möglicher Treffpunkt Oppositioneller galten. Viele dieser Gasthäuser verkamen auch, da die Betreiber zur Arbeit aufs Land geschickt wurden. Erst mit der Zeit kamen die Teehäuser wieder zurück in die Städte.

Der Teekultur zu Hause in den Familien tat dies alles aber keinen Abbruch. Noch immer wird in vielen Haushalten die Teekunst praktiziert. Auch in Mellis Familie war das so und wie auch in China reichte sie, die ein ganzes portables Teeset mitgebracht hatte, den Gästen im IkuZ ungesüßten feinen chinesischen grünen Tee.

Die Zeremonie wird dabei in verschiedenen Aufgüssen vollzogen. Der Aufguss des guten Geruchs ist der erste, bei dem die Blätter mit heißem Wasser übergossen werden, der Aufguss aber sofort wieder entsorgt wird, da er nur dem Öffnen der Blätter und der Milderung der Bitterkeit dient. Erst beim Aufguss des guten Geschmacks, wird den Gästen der Tee in kleinen Tässchen gereicht. Als letzter folgt der Aufguss der langen Freundschaft, bei dem derselbe Tee noch bis zu 15 weitere Male im Abstand von jeweils zehn Sekunden zieht und bei dem jeder Aufguss einen anderen Geschmack hat.

Abweichend von der Tradition sorgte Melli allerdings nur für jeweils fünf Aufgüsse, reichte dafür aber die feinsten drei Tees aus der Frühlings-, der Sommer- und der Herbsterte, sowie indonesische Süßigkeiten.

*Von Maja Weber*