

TEEREISE TAIWAN vom 10.-20.10.2011

- 09.10.2011

Das Abenteuer beginnt , wir starten von Frankfurt aus mit China Airlines. Noch ein Check im Duty-Free Geschäft in der Whisk(e)y Abteilung, aber wir sind uns sicher, den besten bereits im Gepäck zu haben. Der Flieger ist ziemlich voll, viele möchten zu den Feierlichkeiten anlässlich 100 Jahre R.O.C. Taiwan. Im Asian TV läuft ein Film über die Teeproduktion in Sri Lanka – uns kommt einiges bekannt vor – und statt Zehngymnastik kann man sich mit Qi-Gong Übungen im TV vorgeführt erholen.

- 10.10.2011

Heute geht es mit der Gondelbahn nach Muzha, einem kleinen Oolong Tee-Anbaugebiet. Als Stärkung gibt es an einem Stand in Tee gekochte Eier und wir besuchen die Tea Master Chang Nai-Miao Memorial-Hall, in der das Original der „Tee-Bibel“ ausgestellt wird. Dort bereiteten wir auch selbst Tee nach der Gong Fu Cha Methode zu. Am Abend bestaunen wir vom 89. Stock des 101 das Feuerwerk anlässlich des Nationalfeiertags.



- 11.10.2011

Der heutige Tag ist ganz dem Teeunterricht im Büro von Atong gewidmet. Gegen Abend besichtigen wir noch das alte Teegeschäft Wang Tea in Taipei incl. Teemuseum, in dem alte Röstmethoden (Holzkohlenröstung) gezeigt werden. Zum Abendessen werden wir von Menglins Familie eingeladen, ganz offiziell werden die Geschenke überreicht und sie erzählen über das gute Verhältnis der Taiwanesen zu den Japanern.



- 12.10.2011

Bei der Anreise nach Mingjian machen wir einen Zwischenstopp in einem Einkaufszentrum, in dem wir uns eine Massage gönnen. Ausgezeichnet gemacht, von blinden Masseuren. Wir fahren zum frühesten kapitalistischen Anbauggebiet, Menglin referiert im Bus über Geschichte, Erziehung, Familie und daoistische Teebauern. Wir erfahren, dass viele Teeliebhaber in Taiwan Esstübchen, Gaiwan und Teetasse immer mitnehmen.

Heute ist wunderschönes „Teewetter“ – ca. 30°C, leicht bewölkt, leichter Wind. Die Maschinenpflückung geht von 5h – 13h30. Das Welken ist das Wichtigste bei der Teeproduktion, Feuchtigkeit muss ausgeschieden werden – es ist wie den Motor aufwärmen und ihn starten. Die Zeitspanne hängt von der Witterung ab – wenn die Sonne zu stark scheint, wird eine schwarze Folie über die Blätter gespannt, es ist eine Erfahrungssache. Im Hochland ist weniger Platz und es ist kühler, viel Hochlandtee schmeckt aus diesem Grund nach Gras.

Sonnenwelken: Stängel bekommen Falten, Blätter müssen etwas länger welken. Die Knospe ist wie ein Baby und kann das Wasser nicht gut ausscheiden. Es geht um den Duft und die Balance – Tee machen hilft Geduld zu üben und ist gut für das Urteilsvermögen. Zu viele Leute arbeiten nach einem Konzept. Gepflückt wird hier nicht so genau, aber es wird während der Produktion aussortiert. Die Teebüsche wachsen 60 Tage. Mit der Düngung braucht es jetzt mehr Teeblätter. Bei Regen wird der Tee zur Not drinnen mit warmer Luft getrocknet.



Die Blätter werden zweimal gewendet und dann hineingebracht und mit eingeschalteter Klimaanlage abgekühlt. Wenn keine Klimaanlage vorhanden ist, muss man die Blätter dünner ausbreiten, normalerweise machen diese Arbeit nur 2-3 Leute. Der Tee ist jetzt weich, nach jeder Prozedur duftet der Tee mehr.



Wir lassen den Tee jetzt ruhen und besichtigen den Garten von Atong, in dem er eine Bio-Mischkultur anbaut, z.B. Maniok und Süßkartoffeln. Der Bezirksgott wird begrüßt und etwas Geld verbrannt. Als Opfergaben dienen Eier, Huhn und Schweinefleisch. Der Gott hat eine Stütze, damit er gut laufen kann. Atongs Garten ist sein Jahren bio, die letzte Reihe dient als Schutzwall gegen die Pestizide von Nachbars Garten. Wir sehen Ananasfelder und Blumen, die am Abend blühen. Bei einem Teebauern gibt es Pflanzensamen als Suppe, sie schmeckt süß. Zum Abendessen wird uns Bier, Sake, Yamssuppe, Knoblauchgemüse, Wasserbambus, gebratene Nudeln und Erdnuss- und Grüne Bohnen-Eis serviert.



Beim Betreten der Produktionshalle empfängt uns ein genialer Duft, die Feuchtigkeit wurde sehr schnell ausgeschieden – 15 % weniger. Die Teeblätter dürfen nicht austrocknen, daher wird der Prozess durch die Klimatisierung verlangsamt. Oft gibt es in dieser Gegend diese gute Ausstattung wie hier nicht. Es ist ein kleines Wunder - die Teeblätter sind sanft, wenn man grob ist, werden die Teeblätter wütend, man muss sie wie ein Kind behandeln. Man könnte sagen, mit dem Tee Liebe machen. Atong war vom Vollmond beeinflusst!

Der Tee hat einen Duft wie Longan, jetzt muss man den Motor ausschalten und die Ausscheidung der Flüssigkeit stoppen. Der Tee kommt in die Trommel – er benötigt eine schnellere Drehung und längere Zeit, da das Pflückgut viel Feuchtigkeit verloren hat. Er hat jetzt einen Duft wie frischer Apfel. Durch Bewegung wird die Flüssigkeit gleichmäßig verteilt, das ist wie beim Mensch, der auch einen Transformationsprozess braucht. Die Teeproduktion widerspiegelt Lebenssituationen. Nach der Trommel hat der Duft eine grasige Note. Der Tee wird in Bambuskörbe geschichtet mit einem Loch in der Mitte für mehr Duft. Jetzt ist der Duft wie grüne Banane – wenn die Wut der Teeblätter vorbei ist, ist der Aufguss geschmeidig und schmeckt nach Longan. Zum Schluss wird noch die Trommel gereinigt.



Arbeitsbeginn ist heute um 7 Uhr. Der Tee hat 7 Stunden fermentiert, 3/10 sollten rot sein. Er wird jetzt in Trommeln bei 200°-300°C erhitzt, 2kg jeweils in eine Trommel. Das ist wichtig für die Stabilität, kann jedoch alles zerstören.

So wäre der Tee jetzt eine Paochung, wir aber machen Oolong. Als nächstes kommt der Tee in eine Rollmaschine, dabei lösen sich die Blätter von den Stielen. Der Tee wird getrocknet und mit dem Förderband auf Körbe transportiert. Diesen Tee kann man einfrieren, was Atong jedoch für eine Unsitte hält. Dann wird Tee wieder 21x in der Maschine gerollt und wieder aufgelockert. Der Markt verlangt nach „schönen Tees“, für Atong jedoch ist dieser Schritt fast unnötig. Bei zu langem Rollen kann es zu einem Geschmacksverlust kommen. Eine Teekugel ist etwa 16kg schwer. Der Tee wird bei etwa 100°C getrocknet. Unser Tee wird nach Taipeh zum Meister geschickt zum Rösten – mindestens 3-4 Stunden bei etwa 110°C. Der Tee wird süßer und geschmeidiger, der Aufguss intensiver. Durch die längere Fermentation und das stärkere Rösten wird der Geschmack intensiviert, der Duft wird jedoch zurückhaltender.



Wir stärken uns beim Markt in Nantou bei einer Nudelsuppe.

Besichtigung der Drachen Töpferei in Shuili – Snake Kiln Form. Sie ist 85 Jahre alt. 4 Tage und 3 Nächte wird an der Seite gefeuert – früher war das auch ein Trockner für Wäsche. Jetzt wird nur noch 1-2 Mal im Jahr gefeuert – jetzt wird elektrische Hitze oder Gas verwendet.

Rotes Licht in Wohnungen – Ahnenkult – Frauen werden nur verehrt, wenn sie männliche Ahnen haben – Konfuzianismus – 500 Jahre Streit mit Buddhisten.

Mittagessen im Pflaumenhang – „Vater von Hongyu“ – Bergtee aus Taiwan – wir sehen einen 80 Jahre alten Osmanthusblütenbaum



Sun Moon Lake – Antique Assam Tea Farm

Reifes Blatt über 10cm lang – normales Pflückgut für Hongyu. In Yunnan nur oberste Knospe. Herbstpflückung. Frühlingstees bei Schwarztees nicht gut, deswegen ist er nicht süß. Top-Qualität Herbst kann mit Gong Fu Cha genossen werden. Der Schwarztee wurde vor 50 Jahren sehr stark für den Export entwickelt. 1 kg 50,-- US-Dollar. Schwarztee ca. 3 Mio t. weltweit. Die Bedeutung des Schwarztees ist in Taiwan sehr gering – eigener Charakter – die Teeproduktion ist hier halb staatlich. Hong Yu = Formosa Teebaum Nr. 18.

Dong-Ding ist ein Bergdorf auf 700m Höhe und sehr berühmt. Erdbeben 1999 zerstörte Dong Ding. Geschmacksnote Pfefferminz – Atong findet ihn überteuert. Leute kauften den Tee aus Mitgefühl. Das Wachstum der Teepflanzen widerspiegelt den Geist der Gesellschaft – vor 30 Jahren war der Aufguss weniger aggressiv.

Wir übernachten am Sonne-Mond-See in einem großen, tollen Hotel.

He heißt ja.



- 14.10.2011

In den Bergen können Pflückerinnen mit Pflückgut für Schwarztee oder Oolong in sehr guten Tagen bis zu TWD 3.000,-- verdienen – meist sind es die Frauen von Teebauern nach einem organisierten Plan. Man pflückt nur einmal pro Saison (Frühling, Herbst, Winter)



Gui Fei Cha – nach Erdbeben von Zikaden befallen – die Bauern hatten erst später Zeit, sich um den Teegarten zu kümmern. Die Teepflanzen in Ping-Ling sind sehr klein und viele sind jung – sie werden zu sehr ausgebeutet – Bewässerung: heutige Teepflanzen sind nicht widerstandsfähig. Der Schatten vom Bäumen tut dem Tee nicht gut „Märchen vom Pfirsichbaum“. Qualität ist hier besser (beim Pflücken war die Sonne nur am Morgen).

Wir besuchen ein Teegeschäft, das seit 1841 existiert!

Blatt: breiteste Stelle in der Mitte, beim Jade Oolong unten. Jin Jin Oolong, Jin Jin Damo
Foto: Teesamen für Teeöl



Dong Ding Mountain

„Uneheliche Kinder“ aus Teesamen dazwischen. Dong Ding wird in der ganzen Welt verkauft. Original Dong Ding kann man nur in der Form nachahmen (Kugeln) wichtiger sind aber das Klima und der Boden. Einheimische verlassen Dong Ding und gehen ins Hochland (wegen Erdbeben). Die Teegartenterrassen wurden früher mit Backstein gebaut und durch das Erdbeben wurde alles zerstört. Wegen dem Erbrecht wurden die Teegärten immer kleiner. Hier ist die Wurzel des Formosa-Oolong. Die Komplexität des Tees überschreitet die Grenze und Kultur. Wir machen eine Reise des Wurzelsuchens.

Wir probieren einen 23 Jahre alten Dong Ding. Li Shan Oolong kann auch aus China sein.

Ein typisches Mittagessen nehmen wir in einer Keramikwerkstatt ein.



Fong Lung Cha – Teanbaugebiet Shan Lin Xi. Nachmittags gibt es immer Nebel, daher kommt selten guter Tee von dort. Sehr steile Hänge, da gibt es keine freien Flächen für das Sonnenwelken, so werden auf den Dächern der Teefabriken Glashäuser gebaut.

Der Abend klingt sehr feuchtfrohlich in einem Hotel im Bambuswald aus, angeschlossen an dieses Hotel ist ein Freizeitpark, das „Monster-Dorf“.

In Taiwan wird Hässliches und das Unvollkommene verehrt, z.B. ein Gedicht, das ein Zen-Mönch im Sake-Rausch geschrieben hat.



- 15.10.2011

Heute reisen wir viel mit dem Bus, Mittagessen gibt es in einem der besten 100 taiwanesischen Restaurants, vor allem Fisch.

Nachmittags steht der Besuch des Kunsthandwerkszentrums auf dem Programm – mit Schwerpunkt Bambus- und Lackarbeiten – Lack aus Cashewnüssen. Wir dürfen uns selbst betätigen.

Urlaub in Taiwan gibt es höchstens für 14 Tage, er hängt von der Firma ab. Das durchschnittliche Einkommen im Jahr ist 18.000,-- US Dollar. In Asien gibt es kein Nein, wenn der Meister ruft.

Zu Abend essen wir heute in einer luxuriösen Autobahnraststätte mit allgemeinen Qi-Gong-Übungen auf dem Parkplatz.



- 16.10.2011

Heute besuchen wir einen nationalen Handwerksmeister in Yingge, Hsu-Chaocong, einen Töpfer, zwischen Handwerk und Kunst gibt es hier keine Trennung. Seine Motive überschreiten Kategorien, eines seiner Themen ist die Freundschaft zwischen Leben und Tod, Berge malt er aus der Erinnerung an seine Kindheit. Er ist mehrfacher Preisträger und fühlt sich dennoch manchmal sehr einsam. Es war uns eine Ehre, bei der Öffnung der Ofentür dabei zu sein. Die Erde in Yingge ist sehr gut geeignet für Porzellan, die Geschichte ist 200 Jahre alt. Der Meister unterrichtet im Museum und an der Universität.

Shimu – die Mutter des Lehrers – das kann man selbst nicht werden. Andere Personen machen einem zum Lehrer – dann trägt man Verantwortung. Wenn ein Kleid zu sehr auffällt, übernimmt das Kleid die Identifikationsrolle.

Tee sollte Denkanstoß sein, keine Kolonialisierung. In der Praxis gibt es keine Fehler – Individuelle Freiheit. Geschmäcker, die wir entdecken, gehören uns. Wie kann ich den Tee zubereiten, damit ich die Vielschichtigkeit entdecken kann? Die Antwort ist – please relax! Die Konfrontation mit der Unmöglichkeit hinterlässt Geschichte.

Porzellan glasuren machen den Tee noch schöner – weiß ist eine feige Farbe. Man schenkt Dinge, die Muster haben. Bambus für den Mann – Aufrichtigkeit und Treue zu sich selbst. Pflaume für die Frau – blüht auch in schwierigen Zeiten. Dünnes Porzellan ist Ausdruck der Extravaganz. WABI-SABI-Ästhetik. Eine dicke Schale bedeutet Zurückhaltung.



Celadon-Porzellan – vor Song-Dynastie Keramik, nach dem 11. Jhdt. Porzellan aus Porzellanerde – von Hand getöpfert. Blaue Blume – Eigenschaft des Ming-Porzellan – goldener Teil Erfindung des 21. Jhdt. Chinesische Glasur – geröstetes Eisen. Hsu-Chaocong erfand eine durchsichtige Glasur – 10 Stunden Brennzeit – 8 Stunden aufwärmen, mit Gold dreimal brennen. Er brennt meistens bei 1300° C. Es ist die Kunst des Meisters, Glasuren so zu mischen, dass sie ähnliche Temperaturen benötigen. Tonerde für Keramik ist nicht rein – braun. Porzellan beinhaltet Aluminium – weißer. Hsu-Chaocong benutzt importierte Porzellanerde aus Japan, er hat 30 Jahre Erfahrung. Sauerstoff = olivgrün, ohne jadegrün. Er macht Goldglasuren seit 1995. Die Glasur muss Zink enthalten – rubinrote Glasur war sehr bekannt in der Ming-Dynastie. Wasserfall = Asche-Effekt. Celadon – Song Dynastie – Farbe

des Himmels nach dem Regen, wenn die Sonne die Wolken bricht. Eisen in der Glasur wird zu grün. Salz in der Glasur – es gab einen Streit zwischen Brüdern – der jüngere fügte dem älteren Salz hinzu, dadurch sprang die Glasur nach dem Brennen. Man macht eine natürliche Alterung mit Tee. Früher hatte der Kaiser einen eigenen Ofen.

Bonsais haben hier Tradition.

Wir nehmen das Mittagessen in einem eher touristischen Lokal ein, danach ist Powershopping angesagt!

Am Nachmittag eines der Highlights unserer Reise, ein Besuch in einem wunderschönen, auf Pu Erh spezialisierten Geschäft. PU ERH – ist Marktplatz – alte Teekönigin – 1700 weibliche und männliche Tee-Bäume

Teeblätter sind braun – Fußpressung – oder mit dem Stein. Das Papier zum Einpacken ist handgemacht – die Farbe des Aufgusses ist golden. Die Tee-Bäume sind 30-50 Jahre alt – im Gegensatz dazu Teebüsche in Taiwan – zarte Knospe und leicht geöffnetes Blatt. Das Pflückgut wird gehandelt – Sontrocknung.

Wuliangshan – schwer zugängliches Gebiet. Mit Seil und Baumrinde baut man eine Treppe, so klettert man auf die Bäume, die 5-6m hoch sind. Zentraler Baum ist über 1000 Jahre alt. Wild Tree Tea – Teebäume sind ein paar hundert Jahre alt – das 3. Blatt ist 13 cm lang.

20min „durchkochen“ – sanftes leichtes Wenden. Schutzschale des Tees. Der Stoff wird erst nach der Trocknung weggenommen. Man gibt 7 Fladen auf einen Stapel und verwendet die äußere Schale von Bambus, um den Tee zu packen. Wok für 3000 Teeblätter- die Temperatur sollte nur 80°C betragen, da nicht alle Enzyme zerstört werden sollten, der Tee kann sonst nicht nachreifen. Teeblätter werden dann über Dampf weich gemacht, in eine Hülle gepresst und dann werden Steinplatten mit mechanischer Pressung verwendet. Die Manufakturen kaufen sonnengetrockneten Tee. Bei ihm ist die Produktion in einer Hand. Er lernte jahrelang bei den Teebauern in Yunnan, jetzt geht er selbst dorthin um Tee zu machen. Er pflückt nur einmal im Jahr, andere Leute auch 6x im Jahr



1973 entstand die Technik, Pu Erh schneller altern zu lassen. MACAO – Tee in Luftschutzräumen, Fermentation wie bei Stinktofu. Misu You macht seit einem Jahr auch postfermentierten Tee. Man braucht 8000 kg – befeuchtet ihn und deckt ihn ab. Saurer Pu Erh ist vergoren. Misu You ist ein Schüler Atongs. Aus 4 kg Pflückgut wird 1kg trockenes Blatt – 4 % Feuchtigkeit bei trockenem Tee. Tee wird besser durch die Zeit. Gebrochener Tee wird bitterer, darum sollte man ihn mit einem Messer in der Mitte aufbrechen. Wir kaufen einen Yunnan-Tee im Bambusröhrchen – das ist eine alte Methode. Der Tee kann auch dort heraus genommen werden, um zu altern. 15 Aufgüsse – zweimal so viel wie Oolong – mit 100°C heißem Wasser. Tee wird mit Bambus geröstet, um ihn zu trocknen. Sie „wecken ihn auf“ – rauchig + Longan-Geschmack. Wenn man Kampfer, Blumen und Frucht im frischen Tee riecht, kann man ihn lagern. Alterung – Lagerung für 1 Jahr.

Wir durften auch einige Tees probieren, ein Highlight war ein Tee von 1973, der locker zwanzig Mal aufgegossen wurde.

Auf dem Weg durch Yingge machten wir einen Abstecher bei einem Steinkannenmeister – wunderschöne Jade-Teekannen konnten erworben werden und wurden handsigniert.

Als Abendessen gab es ein Teebankett mit Kantonesischem Essen – viel Fisch, Speiseröhren, Nieren und weiße Reissuppe mit Austern.

Danach vergnügten wir uns noch in einem 24h Buchshop – eine ganz neue Geschäftsidee!



- 17.10.2011

Heute lernen wir einen sehr beeindruckenden Menschen kennen, einen Philosophen und jetzigen Besitzer des WISTARIA TEA HOUSE. Im Moment beschäftigt er sich mit Silberkannen – sie machen das Wasser weich und süß. Er führt uns durch eine kleine Ausstellung. Es sind Entwicklungen, die das Teetrinken schöner und angenehmer machen – Teekannen, bei denen der Deckel nach physikalischen Gesichtspunkten nicht herunterfällt. Wir begrüßen uns und danken gegenseitig. Bei den Sitzen fällt auf, dass der Rücken ganz hinten ist.



Wir bekommen eine Einführung über ästhetische Werte und die kosmische Vorstellung der alten chinesischen Kultur:

Der Himmel und die Erde – Raum, in dem man lebt. Kosmos – Natur – kosmische Gesetze: Wiederholung der Jahreszeiten, 24 klimatische Unterscheidungen gibt es nach dem alten chinesischen Kalender – bis heute handelt man beim Teeplücken danach. In China am 5. April, in Taiwan am 20. April, in Yunnan im März – eine mündliche Überlieferung. Leben wird fortgesetzt durch Leben. Jede Knospe ist Entfaltung eigenständigen Lebens. Die Lebensenergie wird ernährt durch Yin & Yang. Yang-Energie – Substanz, das Konkrete. Yang = Himmel, Yin = Erde. Die Energie des Tees ist Yang. Tuch, das Teegeräte trägt = Erde = eckig. Der Himmel ist rund. Ein Bauer ackert lineal. Eckig bedeutet aufrichtig. Teegeräte sind unsere Freunde, wir sitzen gerade + aufrichtig + sind so zu ihnen. So wie wir zu den Geräten sind, sind wir zu uns selbst. Tee hilft dem Körper, Flüssigkeit zu produzieren. Yin ist befeuchtend – beruhigt unruhige Energie.

Tee stärkt die Yang-Energie. Asiaten haben mehr Yin-Energie. Unser Lehrer ist Han-Chinese. Er meint: Wir brauchen, um die kommende Krise zu überwinden, Land und sollen Ackerbau betreiben. Sein Vater studierte in Berlin vor dem 2. Weltkrieg, mit 35 begann er dieses Teehaus (es wurde 1920 errichtet). Er wanderte mit Chiang Kai Shek auf der Flucht vor Mao aus. Ein Ideal des chinesischen Intellektuellen ist es, auf das Land zu ziehen. Nach dem 2. Weltkrieg war das Wistaria Teahouse ein Treffpunkt Intellektueller aus der demokratischen Bewegung. Fermentation = Transformation, Chinesen schätzen „Fortschritt“. Kein natürlicher Prozess – ergibt verschimmelte Teeblenden. In Yunnan sind Pilze ursprünglich goldfarben. Die Lagertemperatur bei Pu Erh sollte nicht über 40°C sein. Tee trinken ist eine natürliche Entscheidung des Körpers, die ohne Intellekt funktioniert. Der Körper weiß alles, was wir brauchen.

Nach einem Mittagessen im Wistaria Tea House bekommt jeder eine persönlich gewidmete Kalligraphie – ein ganz eindrücklicher Moment. Meine Schrift heißt: Der Fluss des Teeaufgusses ist wie der Fluss des Lebens, manchmal kann man ihn fassen, manchmal nicht.



Im Anschluss besuchen wir Atong – er gibt uns zu verstehen, dass wir lernen sollen. Atong unterrichtet an der Volkshochschule, er spricht mit den Teebauern. Vor 2 Jahren hat er sich erst wieder den Medien geöffnet, vorher zog er sich zurück. Artikel: Einflüsse von Wettbewerbstees auf den Konsumenten, der ins Teegeschäft geht. Kunden sollten schauen, ob der Verkäufer den Tee auch trinkt, sonst sollten sie besser wieder gehen. Atong trinkt immer Tee mit den Kunden. Es wird noch bei ihm eingekauft.

Im Anschluss gibt es noch ein Kantonesisches Abendessen (mit Entenzunge) im Bambusgarten.



- 18.10.2011

PING LING – eine sehr kleine Teeproduktion – aus einem alten Wok (4 Taiwankg) wurde eine Metalltrommel. Für die Leute in Mitteltaiwan ist das Spielzeug.

Mazhu – Tempel für Teehändler . Die Taiwan-Straße zu überqueren war früher gefährlich. Die Chinesen brachten Mazhu nach Taiwan – nur diese ist für die Teeleute zuständig. Das hier ist eine Filiale, das Original steht bei der Assoziation. Es war Chen's Vorschlag, ihn hier zu haben. Schamanen wurden engagiert, um Mazhu zu befragen.



Bevor Pflanzen sterben, pflanzen sie sich fort. Für Verstorbene wird Geld verbrannt, damit sie es ausgeben können, auch Haus, Fernseher und Kühlschranks, sogar Angestellte (jeweils aus Papier) werden verbrannt. Früher sogar Kreditkarten, bis der Schamane feststellte, dass im Jenseits zu viel ausgegeben wurde. Wenn ledige Frauen starben, gab man z.B. Haare von ihnen in einen roten Umschlag, legte ihn auf die Straße und bat dann Männer, die diesen Umschlag aufnahmen, diese Frauen zu heiraten. Das sollte Glück bringen. Im Krematorium wird geschrien, der Tote soll sich beeilen und nie mehr kommen.

Wir besuchen noch einen Teebauern und machen dort eine Baozhong- Verkostung. Jin Xuan – weicher; Shui Xian – härter, matt, weniger Samen; Yin Zhi Hong Xin – rotes Herz Bei vielen alten Teebaumsorten ist die Knospe rot – rotes Herz – daraus wird Tie Guan Yin gemacht – rote Knospe. In der japanischen Zeit machte man aus dem Baum Schwarztee, danach Grüntee. In einem weiteren Teegeschäft können wir Tee probieren und man freut sich, wenn eine Kleinigkeit gekauft wird. Das ist nicht anders als bei uns.



- 19.10.2011

Wir bekommen eine Führung durchs National Palast Museum in Taipei, danach gibt es eine allgemeine Verabschiedung. Wir gehen noch in einer kleinen Gruppe in ein Kunsthandwerksgeschäft und am Abend besuchen wir den Longshan-Tempel mit einer Statue von Guan Yin – ich kenne Sie unter dem Namen „Eiserne Göttin der Barmherzigkeit“ – wir entzünden Räucherstäbchen und leider gibt es keine Gelegenheit, das mitgebrachte Papier-Opfergeld zu verbrennen (aus Sicherheitsgründen) - und dann eine Stärkung auf dem Nachtmarkt, Hundeverkauf inklusive.



- 20.10.2011



Am Vormittag machen wir einen abschließenden Besuch nach Yingge und einen ausgedehnten Bummel, am Nachmittag gibt es ein letztes Treffen im Wistaria Tea House, dann ein Abendessen bei Mosburger und dann der Rückflug - DANKE!

Fotos und Texte: Stefanie und Michael Moosbrugger