

Serie «Ein Tag im Leben»«Der Kunde erwartet, dass ich ihm sage, was gut für ihn ist. Aber das tue ich nicht»

Meng-Lin Chou (53) führt ein erlesenes Teegeschäft in Zürich. Der Tee hat sie gerettet, aber auch in eine Krise gestürzt.

[Sven Behrisch](#) (Das Magazin)

Publiziert: 19.05.2023, 09:43



Foto: Privat

Morgens nach dem Aufstehen meditiere ich, dann mache ich mir einen Schwarztee. Er muss sehr stark sein, um mich aufzuwecken. Weil er so stark ist, trinke ich ihn mit Milch. Das wird jetzt die eine oder andere Kundin von mir schockieren, denn Tee mit Milch, das macht man eigentlich nicht. Nicht mit den Tees, die es bei mir zu kaufen gibt. Aber auch das ist etwas, das ich gelernt habe: Es gibt beim Tee kein Richtig oder Falsch.

Beim Tee geht es nicht darum, etwas Heisses zu trinken, das gut schmeckt. Tee ist ein Ritual. In der chinesischen Tradition, in der man das Teetrinken schon seit vielen Tausend Jahren zelebriert, ist Tee ein Teil der Hochkultur, wie Literatur, Musik oder Malerei. Nichts ist zufällig am Tee, alles hat einen Sinn und einen Grund. Dazu gehört, was für eine Teesorte man verwendet, woher die Teeblätter stammen und wie sie veredelt wurden. Manche Tees werden geröstet oder fermentiert oder gepresst. Dann geht es um die Zubereitung, um die Wahl der Schalen und Kannen, um die Bewegungen beim Servieren des Tees, auch um die Klänge, die dabei entstehen. Klänge und Geräusche sind wichtig, denn ein Ritual, egal welches, fängt immer mit der Stille an und hört auch damit auf. Jemand, der Tee zubereitet,

muss dem Gegenüber diese Stille vermitteln. Das ist für viele unangenehm, weil wir es nicht gewohnt sind, mit völliger Ruhe umzugehen.

Ich halte die Stille auch mit den Kunden durch, die hierherkommen. Sie betreten den Laden, und dann wissen sie nicht, wie sie anfangen sollen. Der Kunde erwartet, dass ich ihm sage, was gut für ihn ist. Aber das tue ich nicht, denn woher soll ich das wissen? Erstaunlich oft kommen Kunden, die erzählen, dass sie gerade eine Trennung durchmachen. Manchmal mache ich dann einen Vorschlag. Aber ich kann nicht sagen: Dieser Tee hier macht Sie glücklich, bei diesem empfinden Sie Trost und der hier ist ausserdem noch gut für Ihre Nägel. Mein Schweigen ist sicher manchmal schwierig für Kunden. Für mich ist es das manchmal aber auch, denn im Zweifelsfall verkaufe ich nichts.

Meine Liebe zum Tee führte über einige Umwege, über Konstanz und Brüssel und von dort aus in gewisser Weise dahin zurück, wo ich herkomme. Ich stamme aus einer sehr konservativen Familie in Taiwan. Meine Mutter ist Konfuzianerin, mein Grossvater lebte wie ein Herr im 19. Jahrhundert. Ich wollte weg, im Ausland studieren, aber nicht in Amerika, denn ich war links, und da kam die USA nicht infrage. Also ging ich nach Deutschland. Dort habe ich Germanistik und Soziologie studiert und gesehen, was eine moderne Frau sein kann. Aber noch immer hatte ich das Gefühl, am falschen Ort zu sein, nicht in Ordnung, nicht erwünscht. Dieses Gefühl begleitet mich eigentlich bis heute, aber es stresst mich nicht mehr so sehr. Und das liegt vor allem am Tee.

Mein Soziologieprofessor in Konstanz hat mir von einer Teelehrerin erzählt, einer Japanerin, die in Brüssel Seminare gab. Also bin ich nach Brüssel gefahren, ohne eine Vorstellung, was mich erwartet. Aber als ich dann auf einer Tatami-Matte kniete und eine Schale Tee gereicht bekam, da hatte ich zum ersten Mal das Gefühl, angekommen zu sein. Es war ein überwältigendes Glücksgefühl.

Drei Jahre nachdem ich mein Geschäft in der Zürcher Spiegelgasse eröffnet hatte, geriet ich in eine Teekrise – ich konnte keinen Tee mehr trinken. Aus der Liebe zum Tee war ein Instrument zum Geldverdienen geworden. Wem einmal die Liebe abhandenkam, der weiss, wie schwer es ist, sie wiederzufinden. Es dauerte. Literatur und Musik halfen mir dabei, wieder für die Schönheit des Tees empfänglich zu werden. Ich nehme mir nun wieder Zeit für diese Liebe, denn es ist mit ihr wie mit dem Tee: Sie verliert nicht mit dem zweiten, dritten oder siebten Aufguss. Sie wird immer interessanter.

Protokoll: Sven Behrisch