

«Das Badewasser des Lehrers trinken»

Tee ist eine Lebenshaltung, wie ein Meister aus Taiwan erklärt. VON PHILIPP MEIER

Drei bedauernde Dinge gibt es in der Welt: das Verderben guter Jugend durch falsche Erziehung, die Entwürdigung guter Gemälde durch pöbelhaftes Begaffen und die Vergeudung guten Tees durch unsachgemässe Behandlung. Dies beklagte der chinesische Dichter Li Chih-Lai in der Ming-Dynastie (1368 bis 1644) – die Kunst nannte er dabei in einem Atemzug mit dem beliebten Aufgussgetränk. Wer würde nicht zustimmen wollen, dass angemessene Würdigung von Kunst kaum ohne etwas Bildung möglich ist und dass umgekehrt gute Erziehung auch der Kunstbetrachtung bedarf. Wer aber würde sich ernsthaft Gedanken darüber machen, wie man Teeblätter richtig aufgiesst?

Einer, der dies tut, schon ein Leben lang, ist der Taiwaner Chen Huan-Tang. Tee ist für ihn nicht nur ein Getränk, sondern ein Lebensweg, eine Lebenshaltung. Chen, der das ist, was man in Asien ehrfürchtig einen Teemeister nennt, erzählt von der Kultur und Philosophie einer Pflanze, die zwar in China ihren Ursprung hat, aber längst in alle Welt hinausgetragen wurde und überall dort lebendig ist, wo sich Menschen ihr zuwenden. Und sei dies mitten in Zürichs Altstadt in einem Teeladen, wo wir Meister Chen treffen. Shui Tang heisst das kleine Geschäft in der Spiegelgasse. Es wird geführt von der Taiwanerin Chou Meng-Lin, einer Schülerin von Meister Chen.

Vor dem Schicksal geflohen

Wie er zum Tee gefunden hat, wollen wir vom Meister wissen. Er habe zuerst davonlaufen müssen, vor seinem Schicksal, erzählt er uns. Als kleiner Knabe habe seine Mutter ihn jeweils mit einer Schnur an einen Teestrauch gebunden, während sie als Teebäuerin arbeitete. Als junger Mann habe er seinem Heimatdorf dann den Rücken gekehrt und sei nach Taipeh gegangen. Dort, in der Hauptstadt von Taiwan, lernte er das Handwerk der Fotoentwicklung. Zehn Jahre lang dauerte sein Umweg, bis er zurück zum Tee fand und sich von einem Meister unterweisen liess.

Seitdem macht er Tee, das heisst, er arbeitet mit Bauern zusammen, um deren Ernte in ein wohlschmeckendes Teekraut zu verwandeln. Das richtige Gedeihen der Pflanze ist das eine, die Behandlung der gepflückten Blätter durch Oxidation das andere. Durch diesen Prozess werden Bitterstoffe in voll-



Meister Chen Huan-Tang setzt sich für den halb-fermentierten Oolong-Tee ein.

KARIN HOFER / NZZ

mundige, blumige Noten transformiert. Wobei sich Chen für den klassischen Geschmack des Formosa-Tees einsetzt, für einen halb-fermentierten (d. h. halb-oxidierten) Oolong also, wie er auf Taiwan hergestellt wird. Der Inselstaat ist heute berühmt für solche Tees der Spitzenklasse. Das war nicht immer so.

Mit den Flüchtlingen aus China kam, nachdem die Kommunisten dort über die republikanischen Kräfte gesiegt und Mao Zedong 1949 die Volksrepublik ausgerufen hatte, auch Teewissen auf die Insel. Und so wurde der Teeanbau in den letzten Jahrzehnten auf Taiwan als Kulturgut gepflegt, während das Handwerk anspruchsvollster Teeherstellung auf dem chinesischen Festland im Zuge der Kollektivierung zunächst vernachlässigt und erst später wieder erlernt wurde. Selbst auf Taiwan war Tee erst

Wenn er den Tee mit Wasser aufgiesse, spreche dieser zu ihm, sagt Meister Chen.

einmal Massenware, bestimmt für den Export. Erst als der Wohlstand kam, wurde Tee interessant – auch für die Taiwaner selber.

Der Tee-Schamane

Chen erklärt uns den Tee. Er selber bezeichnet sich als Tee-Schamane. Besessen vom Tee, vermittelt er zwischen diesem und den Menschen. Der Tee sei sein Lehrer, dem er zuhöre, sagt er. Wenn er den Tee mit heissem Wasser aufgiesse, spreche dieser zu ihm. Er trinke gleichsam das Badewasser seines Lehrers, erklärt Chen lachend. Mit dem Tee sei es wie mit dem Schreiben. Zuerst benötige man einen Raum, in den man sich zurückziehen könne, um überhaupt einen guten Text verfassen zu können. Auch für Tee müsse man sich Zeit nehmen.

Chen hat als Kind erlebt, wie man auf natürliche Weise Tee produziert. Das war, bevor die Teeindustrie und die Chemie aufkamen. Diese Erinnerung ist ihm Leitfaden bei der Herstellung seiner Tees. Früher, sagt er, sei fruchtbare Erde unter den Teebüschen weggenommen und zwischen diesen aufgehäuft worden, um dort Gemüse zu pflanzen. Die Teebüsche seien so gezwungen worden, mit den Wurzeln tief in der Erde nach Nährstoffen und Wasser zu suchen.

Solch stark verwurzelte Teebüsche sind es, die bei richtiger Behandlung einen sehr guten Tee hervorbringen können, erklärt Chen und schenkt einen golden leuchtenden Tee nach, dessen Aromen von Aprikose bis Caramel schwer beschreibbar sind. Rund 500 Geschmacksnuancen kann ein Oolong-Tee aufweisen. Solche Tees verkörpern den klassischen Geschmack Taiwans, und diesem hat sich Chen verschrieben.

Von Wolken geküsst

Unser Tee stammt aus dem Hochland. Chen nennt ihn den «Wolken küssenden Tee», weil er in einer Höhe von 1800 Metern gedeiht. Der Bauer dort lebt in Abgeschiedenheit und im Einklang mit der Natur. Den Tee hat er zuerst nur für sich und nicht zu Verkaufszwecken angebaut. Genau nach solchen Teebauern sucht Chen. Er will Tee herstellen mit Blättern, die unverdorben in schädlichen Umwelteinflüssen in relativ wilden Teegärten wachsen. Auf das harmonische Nebeneinander von Teestrüchern, Gräsern und Unkraut kommt es ihm an. Es geht ihm dabei um mehr als um das Label «Bio». Es geht ihm um eine bestimmte Haltung der Natur gegenüber. Chou Meng-Lin, seine Schülerin, beschreibt den Hochland-Tee, den wir trinken, als «leise», als einen Tee, der nicht auf Effekthascherei aus sei. Man müsse sich auf ihn einlassen, um ihn zu verstehen.

Ihr Lehrer Chen hält nichts von Marketing-Brimborium, von aufwendiger Verpackung und exorbitanten Preisen. Was den Hype um guten Tee betrifft, sei vieles Blendwerk. Er selber wehrt sich gegen die neuen Moden und Trends insbesondere auch mit Grünte. Chen Huan-Tang will guten Tee nach alter Schule machen, und zwar für jedermann, darin sieht er seine Mission.

Shui Tang – Liquid Delicacies, Spiegelgasse 26, 8001 Zürich.

Mundstücke: Zwiebel



ELSA MIDANJE

Meine Tante Masel, die eigentlich Selma hiess, kannte viele Geschichten – eine war die vom traurigen Ende des Planeten Zepa. Dieser Himmelskörper von der Grösse einer Faust kreiste vor langer Zeit als Mond um die Erde. Eine Art Schleier schützte das Gestirn vor den Strahlen der Sonne und machte eine Atmosphäre möglich, in der sich Lebewesen gut entwickeln konnten. Diese Zepaner, wie Masel sie nannte, waren hochintelligent und ernährten sich von Pflanzen und kleineren Tieren. Eines Tages entdeckten sie das Feuer und alsbald die Möglichkeit, mit dessen Hilfe ihre Nahrungsmittel nicht nur bekömmlicher, sondern auch schmackhafter zu machen. Die Lust am Kochen breitete sich wie ein Virus auf dem Planeten aus, und sämtliche Zepaner hatten bald nur noch die fortwährende Verfeinerung ihrer Gaumenkunst im Sinn. Das ständige Braten und Sieden, Frittieren und Schmoren allerdings erhitzte die Atmosphäre so sehr, dass der schützende Schleier eines Tages zerbarst und die Strahlen der Sonne den Planeten erreichten. Die Welt der Zepaner schmolz innert kürzester Zeit zu einer weissen wächsernen Kugel ein. Kurz darauf wurde Zepa aus der Laufbahn geschleudert, donnerte auf die Erde nieder und grub sich dort in den Boden ein.

Im Schutz der Dunkelheit kehrte das Leben in den Planeten zurück, bald trieb er einen Spross aus, dann eine Blüte –

und es dauerte nicht lange, bis überall auf der Welt die Abkömmlinge von Zepa aus dem Boden schossen. Die Erdbewohner lernten schnell, diese Pflanzen für ihre Ernährung zu nutzen, und gaben ihr viele schöne Namen.

An dieser Stelle ihrer Geschichte machte Tante Masel jeweils eine bedeutungsvolle Pause und holte dann zum Beweis aus, wie viele dieser schönen Namen sie aufzuzählen wusste: Zwiebel, Oignon, Cipolla, Lök, Sipuli, Kremmydi, Laukur, Tsibele. Masel kannte sogar das chinesische Wort für Zwiebel und forderte ihre Zuhörer auf, es ihr andachtsvoll nachzusprechen: «Cōng, Cōng – was wäre eine Welt ohne Cōng! Unvorstellbar!»

«Eines aber dürfen wir nie vergessen», unterbrach Tante Masel dann auf einmal die feierliche Stimmung und wurde ganz ernst: «Wenn wir die Zwiebel schälen, dann treibt sie uns das Wasser ja nicht einfach so ins Gesicht. Sie erinnert uns damit an das, was sie war. Ein jedes Mal, wenn wir mit Zwiebeln kochen, beweinen wir also den Untergang des Planeten Zepa und den Verlust der zepanischen Kochkunst.»

Eigentlich ist es doch erstaunlich, dass die Welt auf Tante Masel warten musste, um einen Ursprungsmythos der Zwiebel zu bekommen. Denn das Gewürz nimmt seit mindestens 5000 Jahren eine zentrale Stellung in den Küchen ein. Schon die Kochrezepte aus Mesopotamien kommen fast nie ohne Zwiebeln

aus, und in Ägypten waren sie so wichtig, dass man sie Pharao Tutanchamun mit ins Grab gegeben hat. Auch die Römer liebten sie und sorgten für ihre Verbreitung nördlich der Alpen, wo sie den Germanen gar als Zauberpflanzen galten.

Der Erfolg der Zwiebel erklärt sich nicht nur aus dem Umstand, dass sie sich in fast jedem Klima kultivieren lässt und auch keine hohen Anforderungen an den Boden stellt. Zwiebeln sind die beste Basis für Saucen oder Ragouts, sie haben einen markanten Eigengeschmack und funktionieren zugleich als Aromaträger – manchmal gar im wörtlichen Sinn, wenn sie, etwa mit Lorbeer und Nelken gespickt, stundenlang in Brühen ausgelaugt werden. Roh hat die Zwiebel eine gewisse Schärfe und einen hellen, schwefeligen, leicht säuerlichen Geschmack. Die Schärfe verliert sie schon, wenn man sie mit etwas Salz bestreut. Ihr wahres Aroma aber entwickelt *Allium cepa* erst, wenn man sie bei sanfter Hitze ganz langsam schmelzen lässt. Müsste ich einen Duft auswählen, der die Kunst der Verwandlung am Herd symbolisiert, dann würde ich die liebevolle Süsse und die leichten Röstaromen von frisch in Butter glasierten Zwiebeln nennen – und wenn ich dann ihren vollen, fleischigen Geschmack im Mund habe, dann bin ich geneigt zu glauben, dass darin die Kochkraft eines ganzen Planeten eingeschmolzen ist.

SAMUEL HERZOG