

*Baedeker* SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER JAPAN

# Der Weg des Tees

- Wie der Tee nach Japan kam
- Tipps und Adressen für Teezeremonien und Teezubehör
- Kleine Teekunde: die wichtigsten Sorten

ISBN 978-3-8297-1243-9



9 783829 712439

€ 25,95 [D]  
€ 26,70 [A]



*Der Weg des Tees –  
aufgezeigt im  
Kanbayashi-Teehaus  
in Uji*

► Seite 13

*Tee begann als  
Medizin und wurde  
zu einem Getränk.*

*Okakura, Das Buch vom Tee*



*Wagashi – was tun mit  
der Süßigkeit zum Tee?*

► Seite 11

## WIE DER TEE NACH JAPAN KAM

**Als die Holländer 1610 erstmals eine Ladung grünen Tees aus Japan mit nach Europa brachten, genoss man das anregende Getränk schon seit 900 Jahren im Reich der aufgehenden Sonne.**

Bereits im 8. Jh. wurden die ersten zu Ziegeln gepressten Teeblätter (dancha) aus China importiert. Abgeraspelt und mit Gewürzen wie Salz und Chilli aufgekocht, war der Tee damals **eher Medizin als Genussmittel**. Als der buddhistische Mönch **Eisai** im 12. Jh. von einem Studienaufenthalt aus China zurückkehrte, hatte er neben philosophischen Lehren auch Teesamen im Gepäck, die er probeweise auf Kyushu im Süden Japans anpflanzte. Eisai brachte auch die damals im China der Sung-Dynastie moderne Art mit, den Tee zu trinken: Fein gemahlene Grünteeblätter wurden mit heißem Wasser aufgeschäumt. Das bittere Getränk galt nach wie vor als Aufputzmittel – die Mönche nutzen es als Wachmacher während der tagelangen Sitzmeditation. Heute weiß man, dass Grüntee mehr Koffein enthält als Kaffee und Schwarztee. Kein Wunder also, dass Eisai selbst dem Shogun Minamoto no Sanetomo grünen Tee als wirksames Medikament gegen



den Kater nach übermäßigem Sake-Genuss empfohlen haben soll. Zunächst war der Teegenuss ein **Privileg der gesellschaftlichen Elite** – nur der Hofadel, die Kriegerrfürsten und Mönche konnten sich das teure Getränk leisten. Beliebt waren bei Adligen und Samurais aufwändige Tee-Wettbewerbe, bei denen nach detaillierten Regeln Grünteesorten anhand des Geschmacks erraten und verglichen werden mussten – dem Sieger winkten wertvolle Preise wie Goldbrokat und Damaststoffe. Als Ge-

茶

### Kleine Teekunde

*Cha ist das japanische Wort für Tee. Auf den folgenden Seiten werden japanische Teesorten vorgestellt und ihre Zubereitung erklärt.*

genbewegung zu solch kostspieligen Freizeitvergnügen entwickelte sich **in den Zen-Klöstern** eine schlichtere Form des Teekonsums. Der Tee-meister des Shoguns Ashikaga Yoshimasa, Murata Shuko, soll im 15. Jh. der erste gewesen sein, der eine formelle, Zen-inspirierte Teezeremonie in einem eigens dafür bestimmten schlichten Teeraum abhielt. Dieses **Teezimmer im Ginkaku-ji**, dem Silbernen Pavillon in Kyoto, gibt es noch heute. In ihrer bis heute üblichen Form wurden die Regeln der Teezeremonie im 16. Jh. ausgeprägt, maßgeblich von **Sen no Rikyu**, Spross einer koreanischstämmigen Kaufmannsfamilie, der Oda Nobunaga und Toyotomi Hideyoshi als Teemeister diente. Uneinigkeiten unter den Nachfolgern über das genaue Ritual Sen no Rikyus führ-

ten zu Aufspaltungen in unterschiedliche Tee-Schulen. Die größte davon ist die **Urasenke-Schule**, die sich heute in 16. Generation in direkter Familienlinie von Sen no Rikyu herleitet.

Bis ins 18. Jh. wurde in Japan matcha getrunken, der teure pulverisierte Grüntee, der vor allem für die Teezeremonie benutzt wird, oder aber ein grober, gerösteter bräunlicher Tee, der auch für das Volk erschwinglich war. Erst um 1740 entwickelte Nagatani Soen, ein Teeproduzent aus Uji, ein neues Verfahren, das dem Tee seine leuchtend grüne Farbe erhielt: Für diesen neuen Tee, den sencha, wurden die Teeblätter erst kurz gedämpft, dann zu Nadeln gerollt und getrocknet. Heute ist der sencha die beliebteste Teesorte in Japan.

## 抹茶

### matcha – der klassische Grüne

*Der sehr fein gemahlene grüne Tee, der seit dem 12. Jh. bei der Teezubereitung und der Teezeremonie verwendet wird, heißt matcha (wörtlich: »gemahlener Tee«).*

*Im Unterschied zu anderen Teesorten wird er nicht aufgegossen, sondern das Grünteepulver wird mit warmem Wasser aufgeschlagen. Für die Zubereitung nimmt man 2 g (etwa 1 ½ gehäufte Bambus-Teelöffel, entspricht einer Messerspitze) pro Teeschale und gießt diese mit 70 bis 80 Grad heißem Wasser auf. Der Tee wird dann mit einem kleinen Bambusbesen (chasen) schaumig geschlagen. Idealerweise ist die Bewegung vertikal, und der Teebesen schabt nicht über den Gefäßboden. Der aufgeschäumte Tee wird sofort in kleinen Schlucken getrunken.*

*In Teeanbaugebieten wie Uji und Shizuoka verkauft jeder Teeladen auch Grüntee-Softis. Wer etwas Ausgefalleneres probieren möchte, sollte sich am Matcha-Sundae von Häagen-Dazs versuchen: zartschmelzendes Grüntee-Eis mit warmer Azuki-Bohnensoße und kleinen weichen Reisklößchen, abgerundet mit einem Sahnehäubchen.*



## TEEANBAU IN JAPAN HEUTE

**Schwarz- und Grüntee werden aus der gleichen Pflanze hergestellt, dem Teestrauch *Camellia Sinensis* – die Unterscheidung ergibt sich erst aus der Weiterverarbeitung der Teeblätter.**

Nach der Ernte beginnen die gepflückten Blätter mit dem Sauerstoff der Luft zu reagieren – die Fermentierung kommt in Gang. Zur Herstellung von **Schwarztee**

wird die Fermentierung gezielt gesteuert, um den Gerbstoffgehalt zu verringern und den Anteil des freien Koffeins zu erhöhen. **Grüner Tee** dagegen ist nicht fermentiert,

煎茶

### sencha – Grüntee für den Alltag

*Der Name sencha (»Koch-Tee«) erinnert daran, dass der Tee früher aufgekocht wurde. Heute bezeichnet sencha 80 % der japanischen Teeproduktion. Im Gegensatz zu matcha wird er nicht als Pulver verkauft, sondern in nadelartig gerollten Blättern. Besonders beliebt ist im Frühling der shin-cha, der etwa ab April frisch geerntete Tee (entsprechend dem First Flush). Sencha wird mit etwa 70 bis 80 Grad heißem Wasser in einem kleinen Teekännchen (mit Siebeinsatz) aufgegossen. Pro Teetasse nimmt man etwa 2 g Tee und lässt ihn maximal 2 Minuten ziehen. Die Blätter können danach noch mehrmals in gleicher Weise aufgegossen werden. Der aufgegossene Tee ist leuchtend grün und hat ein Aroma von frischem Frühlingsgras.*