

Huangtan Chen – Tee-Koryphäe aus Taiwan

urs. Wer beim Stichwort «Tee» bloss an welke Beutel denkt, die in Tassen getunkt werden, an zu Kränzchen gruppierte Damen, die gelangweilt nippen, an Bettlägerige, die eine Grippe kurieren, der kann in einer Stunde geheilt werden von geistiger Beschränkung dieser Art. Vorausgesetzt, er verbringt diese Stunde mit Huangtan Chen. Der 57-jährige Spross einer Teebauernfamilie aus der taiwanischen Provinz Nantou gilt in seiner Heimat als Kapazität im breiten Themenfeld des Tees. Er lehrt an der Volkshochschule, berät Teebauern und -händler auf dem Weg zu hochwertiger Produktion. Sein Ruf, so wird berichtet, drang bis an die Ohren der thailändischen Königsfamilie, die ihn in ihren Teegärten als Ratgeber beizog.

Zahlenspiel und Passion

Dem Geständnis des Journalisten, eher dem Wein und dem Kaffee zugeneigt zu sein, begegnet der Experte mit milder Miene, schlagenden Argumenten und unwiderstehlichen Kostproben. Dass ein Teeblatt bis zu fünfhundert verschiedene Aromastoffe enthält, dass bis zu zehntausend handgepflückte Triebe nötig sind, um ein Pfund in Topqualität zu gewinnen, das sind erst Zahlenspielerereien auf dem Weg zur Erkenntnis. Der Tee als Krönung der Trinkkultur? Der Lehrer nickt dem Schüler zu, anerkennend und aufmunternd zugleich, er reicht ihm ein winziges, duftendes Schälchen. Tee, sagt er, biete alles, was Wein und Kaffee zusammen ausmache, und sei facettenreicher. Nun, welcher Meister würde nicht von der Materie schwärmen, die er sich für seine Meisterschaft ausgewählt hat? Doch Herr Chen schwärmt nicht bloss, er klärt auf – mit einer Passion, die bar jeder Dogmatik ist.

Die süsslich-herbe Duftmischung, die aus dem Schälchen aufsteigt, weckt Sehnsüchte und verheisst Erfüllung zugleich. Der Inhalt wird Schluck für Schluck zur Offenbarung. Das könnte der Beginn einer Liebe sein: Der gereichte Tie Guan Yin aus Muzha (Taiwan), Jahrgang 2008, ist von hinreissend mildem Reichtum, der sich mit dem Abkühlen richtig entfaltet. Er ist einer jener braunen Oolongs, deren Gewinnung aus teilfermentierten Blättern in China und in Taiwans Hochebenen zur Meisterschaft gereift ist. Das Fertigen von Spitzentees ist eine Kunst, deren Komplexität Vergleiche mit Weinbau nicht scheuen muss. Das resultierende Aroma und Temperament hängt nicht nur davon ab, zu welcher der vielen botanischen Varietäten der Teebusch gehört, sondern auch von seinem Alter und Standort, vom Grad, den die Fermentierung erreicht hat, wenn sie durch Erhitzen abgebrochen wird, von der Art der bis zu dreissigjährigen Lagerung. Und schliesslich präsentiert sich jeder Aufguss desselben Teekrauts wieder anders. Also trinkt man – sehr frei nach Heraklit – ebenso wenig zweimal denselben Tee, wie man zweimal in denselben Fluss steigen kann.

Doch damit ist die erste Lektion in Tee-Philosophie längst nicht beendet. «Jeder Tee ist ein Lehrer», fährt der Kenner weiter, «ist man offen, kann er so vieles erzählen.» Er teile dem, der ihn rieche und trinke, nicht nur mit, wo er angebaut



Huangtan Chen widmet sich der Krönung der Trinkkultur. KARIN HOFER

worden sei, wie der Wind gewesen sei, als er gepflückt wurde, und wie die Nacht davor; er lasse ihn auch wissen, ob der verantwortliche Teebauer geduldig oder ein Heisssporn sei. «Mir jedenfalls erzählt er das», versichert Huangtan Chen.

«Auf so einen Tee warte ich jeden Tag»

Wer jetzt das Gefühl hat, der Besuch aus dem Fernen Osten neige zum Abheben, der irrt. Man solle keinen Kult aus dem Teegeuss machen, sondern ihn ganz in den Alltag integrieren, betont er etwa. Er ist überzeugt, dass die Integration hochstehender Teekultur auch im Westen ein Gewinn sein kann und deshalb mehr und mehr Anhänger findet. Dazu beitragen will auch der reizende Laden «Shui Tang» in der Zürcher Altstadt, zu dessen Eröffnung er dieser Tage angereist ist. Die aus Taipeh stammende Geschäftsführerin Meng-Lin Chou ist als langjährige Schülerin von Chen selber eine grosse Kennerin der Materie und unsere Dolmetscherin beim Gespräch. Sie führt an der Spiegelgasse 26 eine exquisite Auswahl an Sorten und Accessoires für asiatisch inspirierten Teegeuss – wie etwa die Firma Reichmuth von Reding, deren Inhaber Chen ebenfalls verbunden ist, eine der raren Schweizer Adressen für Spitzen-Tee.

Welches ist wohl der scheusslichste, welches der unvergesslichste Tee, den Huangtan Chen je getrunken hat? Er lächelt, giesst behutsam nach; zu den Höhepunkten des Teegeusses führt nur Sorgfalt auf jeder Stufe. Den schlechtesten habe er einst selbst zubereitet. Vom besten schwärmt er wie andere von der ersten Liebe; dieser trägt den Zauber der Erinnerung in sich. Ihn trank er als junger Mann, 1981, er stammte von einem Teebaum aus dem chinesischen Anbaugebiet Wuyishan, hatte sehr präzente florale Noten und legte im Gaumen eine süsse, geschmeidige Spur: «Auf so einen Tee warte ich seither jeden Tag.»