

# Tee trinken nach strengen Regeln

Wer hierzulande eine Tasse Tee trinkt, braucht sich dabei an keine bestimmten Regeln zu halten. Anders in Japan: Erwartet man Gäste, trinkt man den Tee mit ihnen in einer Teezeremonie. Meng-Lin Chou, Soziologin und Teefachfrau, ermöglichte dieses Erlebnis am Samstag auch einigen St. Gallern im Zen-Dojo in St. Georgen.

Meng-Lin Chou stammt ursprünglich aus Taiwan, lebt jetzt aber seit zwei Jahren in Zürich. «Taiwan war einmal eine Kolonie von Japan, steht aber seit 50 Jahren unter dem Kulturkreis von China», sagt sie. Deshalb sei die Kultur Taiwans eine Mischform der chinesischen und japanischen Kultur. Meng-Lin Chou ist mit der chinesischen Teezeremonie aufgewachsen. Die japanische Zeremonie erlernte sie in der traditionsreichen und strengen Urasenke-Teeschule in Kyoto.

## Danken und dienen

Die japanische Teezeremonie folgt einem ganz klar geregelten Ablauf. «Die Gäste lernen, was es heisst, Gast zu sein, und anzuerkennen, was sie bekommen», erklärt Meng-Lin Chou. Der Gastgeber hingegen lerne zu dienen. Das seien die Hauptinhalte der Zeremonie: danken und dienen.

«Es geht nicht um die Perfektion des Gastgebers, denn dann würde eine Spannung entstehen.» Nur wer eine Lizenz hat, darf die Zeremonie durchführen. «Ich habe eine, aber ich bin noch keine Meisterin», sagt Meng-Lin Chou.

Die chinesische Teezeremonie ist im Gegensatz zur japanischen

viel lockerer. Es gibt keinen geregelten Ablauf und sie ist für jeden zugänglich. Auch die Tees seien je nach Zeremonie unterschiedlich, erklärt Meng-Lin Chou. «Die Japaner haben nur Grüntee, in China gibt es unzählige Sorten.» Aber die japanische Zeremonie finde sie so spannend,

dass sie trotz schmerzender Knie weitermache.

## Teeschale mit Gesicht

Bevor die Zeremonie beginnt, gibt Meng-Lin Chou ihren Gästen Anweisungen, wie sie das Dojo, den Raum für die Zeremonie, betreten sollen. Als alle knien, reicht Meng-Lin Chou dem ersten Gast die Süssigkeiten und fordert ihn auf, eine zu essen. Während dieser isst, bereitet sie den Tee zu. Sie putzt die Schale aus, gibt ein bisschen Grüntee und Wasser hinein und quirlt den Tee mit einem Besen aus Bambus. Dann dreht sie die Schale und gibt sie dem Gast. «Jede Teeschale hat ein Gesicht», sagt sie. Deshalb dreht sie das Gesicht zum Gast, bevor sie ihm die Schale reicht. Dieser sollte sie auch wieder drehen, denn er darf nicht beim Gesicht trinken.

Die Gäste trinken nicht gemeinsam. Jede Schale wird von Meng-Lin Chou separat zubereitet. Der Tee schmeckt anders, als man es sich hier gewohnt ist. Ungesüsst und mit leicht bitterem Nachgeschmack. «Der ganze Tee sollte in dreieinhalb Schlucken getrunken werden», erklärt Meng-Lin Chou. Wer Tee übrig lasse, sei nicht gut erzogen.

*Mirjam Bächtold*



Bild: Michel Canonica

**Meng-Lin Chou** bereitet jede Schale Tee einzeln zu.