



Akesson's), von Gewürzen, die frisch abgepackt werden, und von einem grossen Honigsortiment – es sind über 30 Honige (unser Favorit: der biologische Akazienhonig aus den Pyrenäen, der mit einem echten madagassischen Vanillestängel aromatisiert ist). Und natürlich der Tee. Das Sortiment ist riesig und umfasst vom Grüntee über Weisses Tee bis zum Schwarztee, mit oder ohne zusätzliche Aromen, die ganze Palette des Teegenusses. Ein ebenso wichtiger Teil des Angebots war immer schon der Kaffee, der in der hauseigenen Rösterei einmal in der Woche für das Publikum zur Gasse hin sichtbar geröstet wird. Gleich neben der Rösterei ist seit gut zwölf Jahren ein Café untergebracht, das «Teecafé Schwarzenbach». Hier haben die Tee- und Kaffeeliebhaber die Möglichkeit, sich durch das breite Sortiment hindurch zu trinken.

Sollte Heinrich Schwarzenbach einmal beschliessen, den Laden dichtzumachen, so müsste man das Lokal integral auf den Ballenberg versetzen. Wir haben jedoch keinerlei Bedenken in Bezug auf die Zukunft dieses wunderbaren Tante-Emma-Ladens: Auch wenn Charme, Interieur und Atmosphäre noch aus einer anderen Epoche stammen, das Traditionshaus hat die Zeichen der Zeit

erkannt: Die Schwarzenbachs sind immer auf dem Laufenden, wissen Bescheid über gute Produkte und nehmen auch immer wieder Neues in ihr Sortiment auf. Und mit ihrem Internetshop haben sie eine Möglichkeit gefunden, ihre fein assortierte Ware in die Welt hinaus zu verschicken.

Münstergasse 19, 8001 Zürich
 Fon 044 261 13 15
www.schwarzenbach.ch
 di–fr 8–18.30, sa 9–17 Uhr,
 mo & so geschlossen
 Speziell: Getrocknete Erdbeeren
 Topliste: Alles für Feinschmecker

 Zürich, Rathaus
 Linien 4, 15

Shui Tang

Kleine Übung in Demut

Der ehrliche Connaisseur erlebt immer wieder Momente, in denen er sich eingestehen muss, dass er ein Nichtwissender ist. So geht es einem, wenn man den Tee-Laden Shui Tang (zu deutsch «Ort des schönen Wassers») an der Spiegelgasse im Niederdorf betritt. Das alte Holzgebälk ist zwar urzürcherisch, trotzdem trägt es die Besucher schnell fort, hinauf in den nächtlichen Himmel, weit hinter den Herbstmond in fernöstliche Gefilde, beispielsweise zu den Teeplantagen an den Hängen des Dong-Ding-Berges im Herzen von Taiwan. Hier wächst der legendäre Oolong. Die reifen, dicken, grünen Blätter ergeben ein goldfarbenedes Elixier, das zwar mehr Koffein enthält als Grüner Tee, aber weniger als Schwarzer Tee. «Am Ort des schönen Wassers» in Zürich finden wir natürlich nicht irgendeinen Oolong, sondern einen «Dong Ding», der im April 1981 geerntet wurde. Wie beim Wein, so zeigt auch Tee nach langer, in diesem Fall annähernd 30-jähriger Lagerung an einem trockenen, geruchfreien und dunklen Ort ganz neue Qualitäten. Allein über diesen Tee (50 Gramm kosten Fr. 40.–) mit seinem vornehm-zurückhaltenden Duft nach Trockenfrüchten könnte man stundenlang reden. Oder noch besser, ihn schweigend geniessen. Dabei gibt es in diesem Laden noch gut und gerne 30 weitere, sorgfältig selektionierte Tee-Spezialitäten zu entdecken. Etwa den Matcha 2009 aus dem Organic-Teegarten Nakai, der im Ujiis-Hochland von Kyoto in Japan liegt. Früher tranken die Samurai diesen Tee, bevor sie in die Schlacht zogen. Er sollte ihnen jene Klarheit und Wachheit verschaffen, die wir uns in allen entscheidenden Situationen unseres Lebens wünschen. Doch in diesem kleinen Teehaus lernen wir

auch, dass Tee eben weit mehr als ein anregendes Getränk ist, sondern genauso Architektur und Gartenkunst, Keramik und Wasser, Haltung und Konzentration. Warum hat man nur in Zürich in letzter Zeit so viel von diesem ominösen «Nagelhaus»-Kunstprojekt geredet, wo es doch im Niederdorf dieses wunderbare Teehaus gibt? Es erfüllt, um eine Wortkreation des Künstlers Joseph Beuys zu benützen, in geradezu perfekter Weise den hohen Anspruch einer «sozialen Skulptur» ...

Spiegelgasse 26, 8001 Zürich
 Fon 044 555 91 61
www.shuitang.ch
 di–fr 11–18.30, sa 11–16 Uhr,
 mo & so geschlossen
 Speziell: Oolong Dong Ding,
 Jahrgang 1981, Provinz Nantou,
 Taiwan (50 g, Fr. 40.–)
 Topliste: Alles für Feinschmecker

 Zürich, Neumarkt
 Linien 3, 31

GALERIEN

Mai 36

«Who is who» der Gegenwartskunst

Franz Ackermann, John Baldessari, Stefan Balkenhol, Rita McBride, Thomas Ruff oder Lawrence Weiner. Die Namen auf Victor Gislers Künstlerliste lesen sich wie ein «Who is who» der Gegenwartskunst. «Das ist aber nur ein Teil unserer Künstlergruppe», betont der Herr der Galerie Mai 36 bestimmt, «die andern wie Jitka Hanzlová oder Magnus Plessen sind vielleicht noch nicht so bekannt, aber genauso interessant.»

Victor Gisler ist Galerist mit Herzblut. Der Betriebsökonom hat sich früh für seine Leidenschaft entschieden: «Mit 26 Jahren kontaktierte ich verschiedene Künstler, die mir auf meinen Reisen nach London, Paris und New York auffielen. Nur einige wenige antworteten und es war schwierig, ihr Vertrauen zu gewinnen, denn keiner kannte uns damals.» Einer von ihnen ist heute ein Megastar in der Kunstwelt geworden: John Baldessari. «Er glaubte an uns und ist der Galerie bis heute treu geblieben.» Immer auf der Suche nach neuen Künstlern hat die Mai 36 (einst an der Mahofstrasse 36 in Luzern, heute an der Rämistrasse 37 in Zürich) ein klares Konzept: «Unser Interesse gilt der Kunst, die Fragen wie die Wahrnehmung oder Kunst als Kommunikation sowie deren Bedeutung und Funktion in der Gesellschaft thematisiert.» Als Victor Gisler erkannte, dass Kunst zu einem Lifestyle wurde, hat