

SCHLOSS
MITSUKO

茶道



茶道

Der Weg des Tees

Geschichte des Tees

Die Geschichte des Tee-Anbaus reicht weit zurück und begann in China. Als gesichert kann gelten, dass dort bereits 221 v. Chr. Eine Teesteuer existierte. Zunächst wurde Tee aus frischen Blättern zubereitet. Ursprünglich entstand er in der Region Sichuan, einer südlichen Region Chinas. Welche Rolle er genau zu Anfang spielte, ist nicht mit Sicherheit zu sagen. Als Getränk ist er gesichert erst ab dem 8. Jahrhundert in China belegt. Vorher könnte er als Heilmittel verwendet worden sein. Dafür spricht auch, dass er gedämpft, getrocknet und zu einem feinen Pulver gemahlen wurde, wie es in China mit vielen Heilpflanzen gemacht wurde. Das Rollen des Tees wurde erst mehrere hundert Jahre später als Methode entdeckt. Das Rollen ermöglichte eine längere und bessere Lagerung.

Bereits im 6. Jahrhundert hatte Japan über den Weg Koreas unter Shōtoku Taishi Kontakt zu

Tee. Allerdings dürfte in dieser Zeit wie auch in der Nara Zeit (709-784) der Tee zunächst noch als Medizin genommen worden sein. Shōmu Tenno (724-748) war es, der 729 ein hundert Priester einlud um die buddhistische Schrift Hannya-kyo zu lesen, dazu ließ er Tee als Getränk reichen. In der Heian-Zeit (784-1185) wurde das Teetrinken in Japan populär. Die erste Teezeremonie in Japan geht wohl auf den Mönch Saichō (Gründer der Tendai-shū-Schule) zurück der um 805 in der Nähe Kyotos in Sakamoto Tee anbaute.

Als Vater der Teezeremonie wird in Japan der buddhistische Abt Shōgu, der im Dienst des Shōguns Ashikaga Yoshimasa stand. Dieser legte seine Regierungsämter nieder, um sich einem künstlerischen Leben zu widmen. Er erbaute den Silberpavillon in Kyōto, wo er zusammen mit dem Abt das verfeinerte Ritual des Teetrinkens erfand. Seit jener Zeit gilt

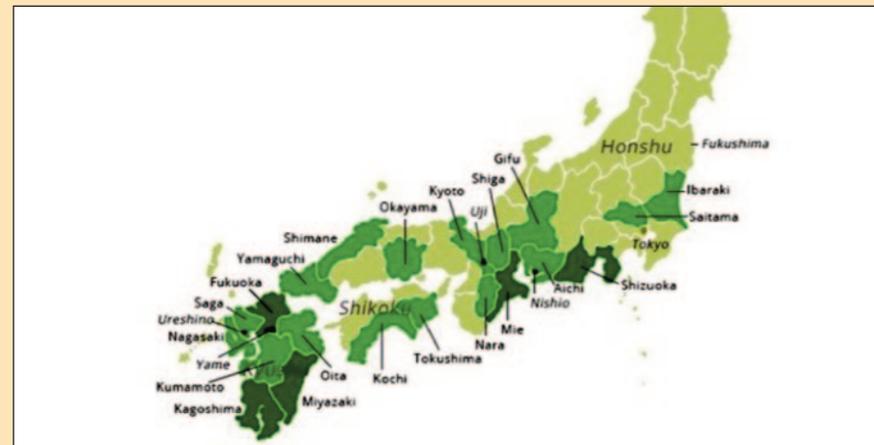


ein quadratischer Halb-Tatami Raum als idealer Teeraum. Einen solchen Teeraum haben wir in der Ausstellung aufgebaut und er ist auch der Kern des Teehauses am Schloss Mitsuko. Danaben sind aber auch kleinere (minimal 2 Tatami) und auch wesentlich größere Teeräume in Japan verbreitet. Die erste Teeabhandlung in Japan geht auf den Mönch Eisai zurück, der im 13. Jahrhundert genaue Anleitung für die Zubereitung und den Teegeuss verfasste, aber auch über die heilsamen Auswirkungen auf die Gesundheit schrieb. Er nutzt Tee

aus der Nähe von Fukuoka auf der Insel Kyushu. Auf diese Teepflanzen gehen auch bis heute die Anpflanzungen von Uji in der Nähe Kyotos zurück. In der Folgezeit gab es sowohl recht prachtvoll als auch sehr schlichte Teezusammenkünfte (草庵茶, sōancha, „Grashütten-tee“; bzw. 侘び茶, wabicha, „Tee des stillen Geschmacks“). 1564 hielt der Teemeister Sen no Soeki, besser bekannt unter seinem Namen Rikyū, die Regeln für den Tee in ihrer klassischen Form fest. Er schrieb sie an die Wand der Wartehalle des ersten Teehauses in Higas-

hiyama-ku. Sein Nachkomme Sotan, der wabi-Tradition begründete, nach der Zen und Tee eins sind, teilte seine Familie in drei ‚Stämme‘: Fushin’an (Omotesenke), Konninchan (Urasenke) und Kankyuan (Mushakōjisenke), benannt nach dem jeweils wichtigsten Teeraum der Familienstämme. Diese drei Teeschulen sind heute die größten und am weitesten verbreiteten in Japan. Der Urasenke gelang es den Cha-do (Teeweg) in den Lehrplan der Berufsschulen aufnehmen zu lassen.

Teeanbaugebiete in Japan



Grundinformationen zu Teesorten

Prinzipiell kann jeder Tee gemahlen werden, also ein Matcha werden. Aber vorzugsweise nimmt man beschattet angebauten Tee, da dieser kein Chlorophyll bilden kann und daher weniger Bitterstoffe bilden kann und eine hell gelbgrüne Farbe bildet. Es werden auch nur die Spitzen genommen. Matcha ist ursprünglich als Heiltee entstanden, in Japan aber bald zu einem wichtigen Getränk geworden. Man kann ihn als dicken, zähflüssigen Tee oder als dünnflüssigen Tee trinken. Es gibt Zeremonien in denen beides gereicht wird

erst ein dicker (koi-cha (濃茶)) und dann ein dünner Tee (usu-cha (薄茶)). Matcha muss kühl und möglichst unter Luftabschluss aufbewahrt werden, damit er nicht oxidiert, was dem Geschmack schadet. Deshalb haben sich für den Alltag andere Teeernteformen gebildet bei denen das Blatt des Tees nicht mit getrunken wird. Als man Tee anfang zu rollen, mussten die Teefelder nicht mehr abgeschattet werden, die Stiele wurden zwar bei den meisten Tees herausgeschnitten um sie rollen zu können, in China oft zu kleinen

Kugeln (Gunpowder Tees) in Japan in der Regel zu Stiften oder wenn man so will zu Nadeln, wie zum Beispiel Bancha oder Sencha. Beim Hojicha werden im wesentlichen die sehr aromatischen Stiele der Blätter genommen, die nicht gerollt werden können. Diese werden geräuchert und ergeben einen Teeinfreien Tee, der ideale Abendtee Japans. Der noch relativ junge Gyokuro ist ein abgeschattet angebaute Tee, der dennoch gerollt wird.













Alle Ausstellungen und Veranstaltungen des Jahres 2023 wurden vom Ministerium für Kultur
Bundes- und Europa-Angelegenheiten Mecklenburg-Vorpommern gefördert.

SCHLOSS MITSUKO 2023
JAPANAUSSTELLUNG V: CHADO - TEEWEG

ALLE BILDRECHTE (WENN NICHT ANDERS ANGEZEIGT) BEI SCHLOSS MITSUKO
KATALOG GESTALTUNG: RALPH TEPEL
KURATOR: RALPH TEPEL

DJFK E.V. 2023, KASTANIENALLEE 21-25, 17168 TODENDORF

清和

琴瑟

