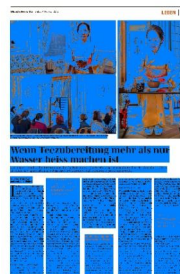


Hauptausgabe

Die Südostschweiz
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 33'654
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 038.143
Abo-Nr.: 1094437
Seite: 21
Fläche: 125'731 mm²



Gelebte japanische Tradition: Teemeisterin Soyo Mukai vermag es durch ihre traditionelle Teezeremonie, Chado, ihren Gästen im «Kronenhof» in Pontresina Ruhe und Gelassenheit zu vermitteln.

Wenn Teezubereitung mehr als nur Wasser heiss machen ist

Die japanische Kultur der Teezeremonie, die Chado, ist eine an die Zen-Philosophie angelehnte über 400 Jahre alte Tradition. Im modernen Japan erfreut sich diese Art der Gastfreundschaft immer noch grosser Beliebtheit.

**von Astrid Hüni (Text)
und Yanik Bürkli (Bilder)**

Im Raum ist es mucksmäuschenstill, man könnte die berühmte Stecknadel fallen hören. Nur hin und wieder hört man ein leises Schaben und ein dezentes klappern feiner Porzellanschälchen. In einem edlen Salon des Grandhotels «Kronenhof» in Pontresina zelebriert

Teemeisterin Soyo Mukai eine japanische Teezeremonie, eine Chado. Sie sitzt dabei auf einem niedrigen Hocker zwischen zwei schwarzen Kubussen, die rechts und links von ihr aufgebaut sind. Auf der ebenfalls in glänzendem Schwarz dazwischenliegenden Platte stehen die Utensilien zur Teebereitung: eine Teeschale, ein Teelöffel, ein Bambusquirl, ein Porzellangefäss mit Wasser, ein Bambuswasserlöffel und ein

Eisenkessel auf einer Feuerstelle – und schliesslich das Teegefäss mit dem Tee in Pulverform. Traditionell ist die japanische Teezeremonie eine Einladung, die in einem zumeist schlichten Raum durchgeführt wird. Einer Teezeremonie, wie jener, der wir im Rahmen des 23. St.Moritz-Gourmetfestivals beiwohnen dürfen, kann man sich in Japan nicht einfach so dazugesellen. Da kann nur dabei sein, wer vom Teemeister



persönlich eingeladen wird – handschriftlich auf Papier.

Gastfreundlich und achtsam

Teemeisterin Mukai scheint hochkonzentriert und trotzdem entspannt. Jede ihrer Bewegungen führt sie bewusst, entschlossen und dennoch mit

«Achtsamkeit und Gastfreundschaft sind die wichtigsten Grundregeln einer Teezeremonie.»

einer beruhigenden Gelassenheit aus – die 56-Jährige nennt es Achtsamkeit. «Achtsamkeit und Gastfreundschaft sind die bedeutendsten Grundregeln einer Chado.»

Man erkennt sofort, dass jeder Handgriff sitzt, keine Bewegung überflüssig und schon gar keine Geste unbedacht ist. «Dafür habe ich viele Jahre lernen müssen», erzählt die gebürtige Japanerin in perfektem Deutsch später. Wer die Kunst der japanischen Teezeremonie erlernen wolle, müsse mit mindestens sechs Jahren Ausbildung rechnen. Die zierliche Frau ist eine der wenigen, die die Kunst der Teezeremonie ausserhalb Japans weitergeben darf. Was hierzulande als exotisches Hobby erscheinen mag, wird in japanischen Schulen als Wahlfach angeboten. Und noch immer erfreut sich die an die Zen-Tradition angelehnte Zeremonie, gerade bei jungen Japanern, grosser Beliebtheit.

Mukai trägt an diesem Wintertag einen traditionellen gelben Kimono, mit einem kunstvoll bestickten breiten Gürtel um Bauch. Die tiefschwarzen Haare hat sie schlicht hochgesteckt, die Füsse stecken in weissen Tabi, Socken mit abgetrenntem Zehenbereich, und

silberfarbenen Zöri, Zehenstegsandalen. Der gelbe Kimono steht der Japanerin wunderbar, macht ihre Gesichtszüge weich und sehr lieblich. Sie würde ihn aber niemals nur aus Gründen des guten Aussehens tragen. «Der Farbton und die Muster eines Kimonos haben eine grosse symbolische Bedeutung», erklärt Soyo Mukai. Den gelben Kimono habe sie gewählt, weil es ein Winter-Kimono sei, diese Farbe würde sie darum nie im Frühling oder Herbst tragen.

Noch heute wird im Land der aufgehenden Sonne viel Wert auf Traditionen und Werte gelegt. Immer wieder verbeugt sich die Teemeisterin darum vor ihren Gästen, wenn sie eine Handlung abgeschlossen hat. Die Gäste entbieten ihr mit derselben Geste auch ihre Anerkennung – die europäische Geste der Verbeugung wirkt aber dennoch nicht so geschmeidig, eher etwas hölzern, aber der Anstand zählt.

Kunstwerke aus Zucker

Während die Teemeisterin den ersten Tee zubereitet, wird den Gästen filigranes japanisches Zuckergebäck, hergestellt aus sehr feinem Zucker und Getreide, gereicht. Die Gastgeberin hat es selbst Stunden zuvor zubereitet. Die Süssigkeiten haben die Form einer rosaroten Blume, einer Chrysantheme, die Vollkommenheit bedeutet, und eines hellgrünen Unendlichkeitszeichens. Diese beiden Glücksbringer sollen vor dem Tee gegessen werden. «So öffnet sich der Geist voll und ganz für die Inhaltsstoffe und den Geschmack des Tees», erklärt Mukai. Überreicht werden die Zuckergebäcke auf einem weissen Blatt Papier. Nach dem Essen der kleinen Kunstwerke werden die Gäste von der Teemeisterin angehalten, das Papier nicht wegzuerwerfen, sondern einzustecken. Es werde später noch gebraucht.

Nachdem alle Süssigkeiten gegessen sind, macht sich die Teemeisterin dar-

an, für alle, jeweils in einem eigenen Porzellanschälchen, einzeln Tee zu bereiten. Auch die Übergabe des Schälchens ist genau geregelt: Zuerst dreht die Teemeisterin die Schale dreimal in ihren Händen, verneigt sich und übergibt die Schale dem Gast. «Die Zahl Drei ist zentral in der Teezeremonie, denn Drei ist die erste ungerade Zahl, das Dreieck ist die stabilste Form und so weiter – Drei ist eine besondere Zahl», erklärt die Japanerin. Dann überreicht sie die Porzellanschale. Der Matcha-Tee darin hat die sattgrüne Farbe einer frischen Wiese und der Duft geht ebenfalls in diese Richtung. Heiss, aber nicht zu heiss soll das Getränk nun schluckweise zügig getrunken werden. Nach dem Trinken kommt das Papierchen der Süssigkeiten wieder zum Einsatz. Wir nehmen es aus der Tasche, wischen damit den Rand, an dem unsere Lippen das Porzellan berührt haben, ab, falten es achtmal und stecken es wieder in die

«Die Zahl Drei ist etwas ganz Besonderes, sie steht für Stabilität.»

Tasche. Das Papier sollen wir mit nach Hause nehmen, denn es ist japanischer Anstand, wenn man dem Gastgeber nichts zurücklässt.

Mit nach Hause nehmen wir nach der knapp eine Stunde dauernden Zeremonie auch eine tiefe innere Ruhe. Die Gelassenheit und Bedachtheit der Teemeisterin scheint für diesen Moment auf uns übergegangen zu sein. Eine letzte tiefe Verbeugung vor der Teemeisterin, die eine ebensolche in unsere Richtung macht, und wir gehen hinaus in die hektische Realität und besinnen

Datum: 04.02.2016



gedruckt & mobil [suedostschweiz.ch](http://www.suedostschweiz.ch) ANNA ANNA ANNA

Hauptausgabe

Die Südostschweiz
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 33'654
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 038.143
Abo-Nr.: 1094437
Seite: 21
Fläche: 125'731 mm²

uns gerne zurück an die ruhigen Momente, die wir im Geiste in Japan verbracht haben.

Einblick in die japanische Teezeremonie – Chado

Die Kunst der japanischen Teezeremonie – Chado – kann auch in der Schweiz erlernt werden.

Chado ist eine Schule der Achtsamkeit und inneren Ruhe. Teemeisterin Soyu Mukai lehrt dies in verschiedenen Kursen im Teeraum Isshin-an im Museum Rietberg in Zürich. Ebenfalls dort gibt es jeweils am 1. und 3. Sonntag im Monat eine Teezeremonie, an der Interessierte teilnehmen können. Weitere Informationen unter www.chado.ch oder www.rietberg.ch. (ah)

Datum: 04.02.2016



Hauptausgabe

Die Südostschweiz
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 33'654
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 038.143
Abo-Nr.: 1094437
Seite: 21
Fläche: 125'731 mm²

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Südostschweiz / Ausgabe Graubünden	Hauptausgabe	33'654
Südostschweiz / Ausgabe Gaster & See	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	6'139
Südostschweiz / Ausgabe Glarus	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	7'242
	Gesamtauflage	47'035