

Sonderdruck

MENG-LIN CHOU

Eine Ästhetik des Teetrinkens

j c

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº **35** 2022

***Camellia sinensis* (Tee)**

Das Journal Culinaire ist die erste deutschsprachige Zeitschrift mit dem aktuellen Stand des Wissens und Könnens über das Essen und Trinken.

Autorinnen und Autoren aus den Natur-, Geistes- und Kulturwissenschaften berichten von ihren Forschungen, Meisterinnen und Meister aus Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und Lebensmittelverarbeitung geben Einblick in ihre Praxis.

Das Journal Culinaire ist unabhängig und frei von Werbung, gewürzt mit ernsthaftem Engagement und gelegentlich einem Schuss Emotion. Es erscheint zweimal jährlich.



journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Der Tag ist noch jung. Die Blätter an den Lindenbäumen vor meinem Büro sind in den vergangenen Tagen gelb geworden. Vom Sonnenlicht durchflutet, scheinen sie für einen kurzen Moment ihre jugendliche Leichtigkeit des Frühlings zurückzugewinnen. Doch jeder Windhauch macht sich über ihre Kraftlosigkeit lustig und zupft sie behänd von den Zweigen. Meine Lieblings-Teeschale aus weißem, doppelwandigem Porzellan, innen glänzend und außen von matter, strukturierter Oberfläche, wie ein Seeigel ohne Stacheln, liegt angenehm wärmend in der Hand. Ich habe mir soeben einen belebenden japanischen Kukicha zubereitet, einen grünen Blattstieltee. Die nadelähnlichen Blätter und Stielstücke in hellen und dunkleren Grüntönen duften frisch und mild. Sie werden mit auf 70 °C temperiertem Wasser aufgegossen und ziehen im Kännchen eine gute Minute. In dieser kurzen Zeitspanne beobachte ich fasziniert, wie die Teebestandteile langsam an die Oberfläche steigen und inhaliere den überaus feinen Duft, der aus dem Kännchen steigt. Es ist der erste Aufguss von mehreren, die allesamt nur sehr kurz ziehen werden.

Die zwischen Grün und Gelb changierende Farbe des Tees korrespondiert mit den herbstlichen Lindenblättern. Sein Geschmack ist fein und würzig, herb und süß, algig und kräuterig. Im Nachhall überrascht der Tee mit einer zarten und doch sehr persistenten Liebstockelassoziation. Mit jedem Aufguss verändert sich das Getränk. Die algig-grünen Aspekte treten in den Hintergrund, die herben, dezent adstringierenden Noten werden präsenter.erspüre ich sogar eine Malznote?

Tee stand und steht für mich als Begleiter über den Tageslauf schon seit fast fünf Jahrzehnten an erster Stelle. Vor allem Darjeeling und gelegentlich Earl Grey trinke ich mit Genuss – und in rauen Mengen. Deren beider Zubereitung ist routiniert: Fast eineinhalb Liter werden im Wasserkocher sprudelnd aufgekocht. In der Zwischenzeit wird eine genau bemessene Menge Schwarzen Tees in ein Filterpapierbeutelchen gegeben. Das heiße Wasser wird darüber gegossen, der Beutel in den nächsten knapp drei Minuten mehrfach geschwenkt, dann entfernt. Der Tee bleibt in der doppelwandigen Edelstahlkanne erstaunlich lange warm, aber die letzte Tasse trinke ich gelegentlich doch kalt, woran ich mich klaglos gewöhnt habe.

Schon in den ersten Monaten der Erarbeitung unserer neuen Ausgabe des Journals lerne ich, die anderswo über Jahrtausende entwickelte, komplexe Teevielfalt nicht zuletzt in der Zubereitung für mich zu entdecken, mit sensorischen Erfahrungen zu verknüpfen und anzureichern. Weit von jeder Kennerschaft entfernt erahne ich, dass mich die davon ausgehende Faszination nicht wieder loslassen wird. Jedenfalls finde ich mich nun des Öfteren in der Küche wieder. Ich trinke nicht mehr und nicht weniger Tee, aber für die Auswahl und Zubereitung nehme ich mir Zeit und bin signifikant aufmerksamer.

Die Arbeit an der No. 35 nahm nolens volens einen typischen Verlauf. Im Kopf passten die Themen »Tee« und »Infusionen« verlockend und wie selbstverständlich zusammen: Heißes Wasser entzieht irgendwelchen getrockneten Pflanzenteilen ihren Geschmack. Die Recherche hatte kaum Fahrt aufgenommen, schon entlarvte sich der scheinbar großzügige Wurf als ein oberflächlicher. Samuel Herzog formulierte im redaktionellen Vorgespräch eine fast vorwurfsvolle Skepsis – schon wegen des schieren Facettenreichtums des Tee-Themas sei eine Verbindung beider Felder schlechterdings undenkbar. Nach jedem Gespräch mit Menschen, die sich als Produzenten und Händler oder auch »nur« als Konsumenten mit »Tee« beschäftigen, blätterte sich auch für mich die faszinierende Welt dieser einzelnen Pflanzenart aus der Gattung Kamelien in der Familie der Teestrauchgewächse weiter auf, die der *Camellia sinensis*.

Auch jetzt, nach Abschluss der Arbeit (und beim mittlerweile dritten Aufguss des Kukicha) staune ich anhaltend. Das Journal Culinaire hat sich in den vergangenen Jahren in nicht wenige Bereiche ordentlich vertieft und hat die bewundernswerte Innovationskraft, den erstaunlichen Ideenreichtum und die zähe Hartnäckigkeit der Menschen bewundert und gefeiert, die aus den vorgegebenen natürlichen Lebensgrundlagen eine überbordende Lebens- und Genussmittelvielfalt haben entstehen lassen. Die Tees aus der *Camellia sinensis* sind in ihren ziselierten Ausarbeitungen ein großartiges Beispiel. Auch wenn wir die Empirie heute theoretisch weitgehend durchdringen können (was Thomas A. Vilgis hier für uns tiefenscharf aufbereitet), bleibt die praktische Durchführung auf den höchsten Qualitätsstufen dem meisterlich-handwerklichen Können vorbehalten.

Vieles wäre noch mit Gewinn zu bedenken. Die Themen landwirtschaftliche Produktion und Handel werden ebenso wie die Geschichte nur angerissen, vor allem wird den spannenden Wegen nicht systematisch nachgegangen, die Tee aus dem Osten in die alte Welt genommen hat. Dieses Journal Culinaire möge ein zumindest solider Anreiz sein, sich nicht nur mit einem einzelnen Tee-Aufguss zufriedenzugeben. Genießen Sie einen jeden und halten Sie nicht nur Ihre sensorische Aufmerksamkeit hoch.

Mit den besten Grüßen

MARTIN WURZER-BERGER

auch im Namen von THOMAS A. VILGIS

PS: Infusionen mit und von anderen Pflanzen sind das Thema des Journal Culinaire No. 36.



Camellia sinensis (Tee)

Portugiesische Kamelien

Tee auf dem europäischen Kontinent

- 11 Vor einem guten Jahrzehnt pflanzte NINA GRUNKOWSKI in ihrer neuen Heimat, fasziniert von der im Norden Portugals allgegenwärtigen Blütenpracht der einstmals aus Japan importierten Kamelien, ihre ersten eigenen Kamelienbüsche. Bald hatte es ihr *Camellia sinensis* angetan, die Schwester der wegen ihres Aussehens geschätzten Kamelienarten, in der erklärten Absicht, Tee zu gewinnen.

Terroir – Verarbeitung – Genuss

Die wandelbaren Blätter der *Camellia sinensis*

- 15 Die Schweizer Familie Lange handelt seit vier Jahrzehnten mit hochwertigen Tees. KASPAR LANGE lässt uns an seinem Wissen über und seiner anhaltenden Faszination an der Teevielfalt teilhaben und eröffnet einen tiefen Blick in eine faszinierende Handwerks- und Kulturwelt.

Eine Ästhetik des Teetrinkens

Oolong

- 32 Die gebürtige Taiwanerin MENG-LIN CHOU importiert traditionelle Tees und hochwertige Keramiken. Das weist auf ein ganzheitliches Verständnis des Teetrinkens. Sie beschäftigt sich in ihrem Beitrag minutiös mit der Teesorte Oolong, skizziert Aspekte einer Ästhetik von Teegefäßen und schließt mit philosophisch-spirituellen Überlegungen.

Teegenuss als Zeremonie

Kulturelles Erbe zwischen Tibet, Chile und Ostfriesland

- 38 Analytisch betrachtet HARTWIG BOHNE die Formen der Zusammenkünfte, die sich weltweit zum Teetrinken entwickelt haben. Neben einem flotten Zug über Kontinente und Länder verweilt er bei der ostfriesischen Teekultur, die eine charakteristische Ausprägung entwickelt hat.

Teeorie

Flavourbildung von Tees unter molekularer Kontrolle

- 45 Nach der Lektüre des Beitrags von THOMAS A. VILGIS dürfte keine Frage offen bleiben, wie es zu den charakteristischen Aromen der acht (!) Teesorten kommt, obwohl es sich immer nur um die Blätter der *Camellia sinensis* handelt.

Tee im Regen

Nogake

- 69 Was macht ein Japaner in Deutschland, um Tee so kochen zu können, wie er es aus seiner Heimat mit ihrem überaus weichen Wasser gewohnt ist? Für einen naturverbundenen Menschen ist der Kauf passenden Wassers in Flaschen auf Dauer unbefriedigend. Der Bildhauer SHINROKU SHIMOKAWA baute sich eine mobile Teeküche, deren Dach als Regenwasserauffangbecken dient.

Teatime!

Tee als Weinalternative

- 72 NICOLE KLAUSS entwickelt seit einigen Jahren das Thema alkoholfreie Essensbegleitungen. Für das Journal Culinaire kontrastiert sie Tee und Wein in einem Durchgang durch die üblichen Aspekte der Weinproduktion und -verkostung. Was zu Beginn wie ein Vergleich von Äpfeln und Birnen anmutet, mündet in ein Plädoyer für den Tee, der durchaus das Interesse auch eingefleischter Weintrinker wecken könnte.

Essensbegleitungen

Tee statt Wein

- 80 Wohl dem, der sich seiner Unzufriedenheit über die mangelhafte alkoholfreie Essensbegleitung durch die Entwicklung eigener Alternativen Luft machen kann. NILS HENKELS Überlegungen gewinnen an Überzeugungskraft durch seine Praxis, die er mit beispielhaften Rezepturen illustriert. Gleichzeitig ist sein Beitrag ein kleiner Ausblick auf die kommende Ausgabe des Journal Culinaire, die Infusionen aus Kräutern und Früchten thematisiert.

Die japanische Kunst der Fuge

Kintsugi: Scherben mit »Gold flicken«

- 87 Wenn ein liebgewonnenes oder wertvolle Stück Porzellan oder Keramik entzweigt, ist die Trauer groß. Das (westliche) Bemühen, den Schaden ungesehen zu machen, folgt auf dem Fuß. Japan hat mit Kintsugi einen anderen Weg gefunden, meisterlich vorgeführt von NATSUYO WATANABE.

Forum

Sekt-Geschichten

Eine Entdeckungsreise durch Raum und Zeit

- 97 Es ist ein experimenteller und assoziativer Zugang, den LEO GROS für seinen Festvortrag zum 150-jährigen Jubiläum der als Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim gegründeten und heutigen Hochschule Geisenheim University wählte. Er durchmisst – dem Anlass angemessen – mit Siebenmeilenstiefeln die Wein- und Literaturgeschichte und hebt bedenkenswerte Schätze.

Der Süßgeschmack des Menschen

Ein Sinn, auf den wir uns nicht immer verlassen können

- 111 Die vornehme Aufgabe unserer Süßrezeptoren im Mund ist das Aufspüren von Kohlenhydraten. Was einfach klingt, ist im Detail um einiges komplexer. MAIK BEHRENS und PRAVEEN KUMAR bringen uns wissensgesättigt auf den Stand des aktuellen Wissens.

Ingo Holland

Erinnerungen an einen passionierten Sensoriker

- 118 Im Juni ist der Klingenberger Koch und Gewürzfachmann Ingo Holland gestorben. Sein langjähriger Weggefährte PAUL FÜRST erinnert sich.

Zur Kulturgeschichte der Kapern

Von Nonparailles und Hors calibres

- 120 HERBERT J. BUCKENHÜSKES nimmt sich der unscheinbaren Blütenknospen »Kapern« an. Er legt in bewährter Tiefe eine umfassende Untersuchung zu einer würzenden Zutat vor, die zum unverzichtbaren Kernbestand der deutschen Küchenpraxis zählt – und über die kaum jemand substanzielle Kenntnisse vorweisen kann.

Kopf vom Kalb

Mundstück 78

- 133 Auf den Samtpfoten einer unverdächtigen kunstwissenschaftlichen Bildanalyse führt SAMUEL HERZOG in sein heikles, gleichzeitig begeisterndes Mundstück über die Tête de veau ein. Sie wird zu den Innereien gezählt und hat mit denselben, vielleicht noch stärkeren Vorbehalten zu kämpfen. Ihre Qualitäten spielen in einem sensorischen Bereich, zu dem nur noch wenige einen von eigenen Erfahrungen geübten Zugang haben werden – oder auch haben wollen.

Shortlist

- 140 Susanne Vögeli (Hg.):
Fälscher *heute*, Kochbuch
- 141 Die Speise- und Wunderkammer der exzentrischen Küche
Zusammengesucht, übersetzt und ausgestellt
von Tobias Roth und Moritz Rauchhaus
- 143 Johannes Gruber, Dominik Flammer, Sylvan Müller:
**Honig der Alpen. Von Imkern, Sortenhonigen und
ihren Landschaften**
- 144 Jürgen Dollase:
Völlerei. Das große Fressen
- 145 Nathan Myhrvold, Francisco Migoya u. a.:
Modernist Pizza
- 146 mandelbaums *kleine gourmandisen*:
Banane; Karfiol / Blumenkohl; Karotte / Möhre
- 148 Jim Heiman, Steven Heller:
Menu Design In Europe
- 149 Gunther Hirschfelder (Hg.):
Wer bestimmt, was wir essen?
Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral
- 151 Autoren

Camellia sinensis (Tee)

Oolong oder Wulong? Der Schwarze-Drachen-Tee wird je nachdem, wo man sich befindet, unterschiedlich buchstabiert und unterschiedlich ausgesprochen. In Taiwan schreibt man Oolong, in China Wulong. Gemeint ist ein Tee, dessen Oxidationsstufe zwischen Grünem und Schwarzem Tee liegt. Er zählt zu den sechs Teesorten der chinesischen Teewelt.

Eine Ästhetik des Teetrinkens

Oolong

Aus der Pflanze *Camellia sinensis* werden mithilfe unterschiedlicher Herstellungsmethoden sechs traditionelle Teesorten produziert. Dank moderner Technik sind einige mehr möglich. Von den traditionellen Teesorten ist Oolong die wohl raffinierteste. Oolongs haben mit grünen oder schwarzen Teesorten viele Herstellungsschritte gemeinsam. Doch durchläuft Oolong während seiner Herstellung weitere, aufwendige Schritte.

Produktion

Die ideale Pflückzeit der Blätter liegt zwischen 11 und 15 Uhr, da der Feuchtigkeitsgehalt in den Pflanzen dann am geringsten ist. Handpflückungen finden meistens zwischen 8 und 17 Uhr statt, gelegentlich auch noch später. Das Resultat ist nicht immer das beste. Mechanische Pflückungen können zur besten Uhrzeit vollzogen werden und sind kostengünstiger. Dass Handarbeit deshalb nicht immer das Beste sein kann, erscheint uns gewöhnungsbedürftig. Und doch wird das Pflücken per Hand im chinesischen Kulturraum sehr geschätzt, und gute Pflücker sind willkommen. Sie werden gut bezahlt, weil sie die Gewähr für die lange Lebensdauer von Teepflanzen sind. Alte Teepflanzen erbringen vielleicht eine geringere Menge Pflückgut, aber der gewonnene Tee ist aromatischer. Tee von alten Pflanzen wird unter den Teeliebhabern verehrt und ist begehrt.

Nach dem Pflücken werden die Teeblätter idealerweise unter einem leicht bedeckten Himmel gewelkt. Es darf nicht regnen und der Ort muss frei und sauber sein. Das heißt, dass an Regentagen nicht mit dem Tee gearbeitet werden sollte. Die Fähigkeit zu erkennen, ob ein Tee an einem Regen- oder Südwindtag gewonnen wurde, gehört zur Grundausbildung eines Teehändlers.

Wenn die Teeblätter eine seifige Textur aufweisen und ihr Duft nicht mehr grasig wirkt, kann der nächste Schritt in Angriff genommen werden. Die Blät-

ter werden zum Ruhen in einen Innenraum gebracht. In der Folge erkennt man, ob die Blätter einer industriellen Produktion unterworfen wurden, wenn nämlich der Teemacher den Blättern weniger Zeit zum Ruhen lässt und viel Kraft beim Wenden aufwendet. Die Prozessdauer hängt von der Wetterlage ab. Ist der richtige Zeitpunkt erreicht, geht man in den nächsten Herstellungsschritt. Die Teeblätter haben nun schon viel Feuchtigkeit verloren. Jetzt muss die noch vorhandene Flüssigkeit gleichmäßig im Blatt verteilt werden. Durch geduldiges, händisches Schütteln im Bambuskorb werden die Teeblätter wieder wie lebendig, sie duften unglaublich fein nach offenen Blüten aus südlichen Ländern!

Es ist eine starke Verbindung zwischen Tee und seiner Herstellung, der Natur und den Menschen zu erkennen. Tee verstehen kann man nicht aus einer distanzierten Helikopterhaltung heraus. Tee ist wie ein zartes, lebendiges Gewebe. Jeder Schritt und alle Faktoren bedingen einander. Ein Handbuch hilft den Menschen nur, theoretisch zu verstehen. Für die Praxis ist eine Orientierung mit der eigenen Nase und der haptische Kontakt mit den Teeblättern notwendig.

Bei der industriellen Produktion in Taiwan beträgt die Fermentation nur vier bis sechs Stunden. Bei einer schonenden Produktion sind mindestens acht Stunden zu veranschlagen. In einer kalten Nacht muss man den Teeblättern sogar noch mehr Zeit geben. Das geduldige Warten an kalten Tagen wird mit einem eleganten aromatischen Tee mit seidiger Textur belohnt. Doch das kann man nur erhoffen, nicht erzwingen. Nicht jedes Jahr gibt es eine solche Produktion und wenn, dann meistens im Dezember oder Januar. Im chinesischen Anxi und an vielen anderen Orten verwendet man deswegen Klimaanlagen. Die künstlich erzeugte Atmosphäre kann einen recht guten Tee produzieren. Es lohnt jedoch, darüber nachzudenken, ob das eine nachhaltige Produktion sein kann.

Wenn die Teeblätter vollständig nach reifen (!) Bananen, taiwanesischem Longan-Honig, Efeuhonig oder feinem, weißen Heidekrauthonig duften, sind sie bereit, erhitzt zu werden, damit die Oxidation gestoppt wird. Wenn das



Erhitzen nicht ausreichend geschieht, wird der Aufguss des Tees trüb und bitter. Das ist ein sehr häufiges Problem bei allen Teesorten. Viele Konsumenten denken, dass ein trüber Tee normal sei. Das stimmt nicht. Das ist meistens ein Fehler in der Produktion.

Früher wurde der Oolong nach dem Erhitzen über Holzkohle sorgfältig geröstet. Wegen des modernen Grüntee-Trends wird diese Tradition meistens nicht mehr praktiziert. Das heißt, die meisten verkauften Oolong sind Maocha, nicht fertiggestellte Tees. Ein gut gemachter traditioneller Oolong ist sorgfältig geröstet, auch wenn die Röstung nicht dominant ist. Dieser Prozess stabilisiert die Qualität des Tees. Er ist lagerfähig und robust gegen Witterungseinflüsse. Der Prozess verfeinert die Struktur des Tees und verdichtet seine Textur. Aber er verdrängt den frischen Duft, der für moderne Konsumenten oft allzu wichtig ist, in den Hintergrund.

Warum röstet man einen Tee, und lässt damit den atemberaubenden Duft in den Hintergrund treten? Das hat mit der Ästhetik des Teetrinkens zu tun. Mein Teelehrer Chen Huangang bezeichnete manche Teesorten wie Jade (Cuiyu) Oolong, Jinxuan oder Sijichun als »Hollywood«-Tee. Solche Sorten schenken dem Teetrinker eine herrlich duftende Tasse. Ihnen fehlt allerdings die Tiefe. Der Duft ist wie ein Kleid oder ein äußerlich gutes Aussehen. Aber eine Persönlichkeit besteht nicht nur aus dem Äußerlichen, sondern wesentlich auch aus dem Charakter. Um die Tiefe eines Tees zu gewinnen, röstet ein Teemeister seinen Tee sorgfältig. Leider bringt das Rösten nicht allen Teesorten etwas. Meister Chen meinte gelegentlich, dass es ähnlich sei wie bei Menschen.





Terroir

Die unterschiedlichen Teeanbaugebiete verleihen den Tees vielfältige Nuancen. Bekannte Teeanbaugebiete weisen ein besonderes Mikroklima und Bodenbeschaffenheiten auf, die im Wein als »Terroir« bezeichnet werden. Darin liegen die Gründe, warum der Felsentee (Rocktea) aus Wuyishan, der Shuixian aus Fenghuang Shan (Phoenix Mountain) oder der Dongding-Berg verehrt werden. Leider werden solche Tees häufig gefälscht. Fälschungen zu erkennen gehört auch zur Grundausbildung eines Teehändlers.

Die Teepflanzen, die wir heute kennen, sind aus Stecklingen gewonnen. Mein Lehrer erzählte mir, wie man noch in den 1960er Jahren Teepflanzen kultivierte. Im Frühling entfernte man Erde von den Teepflanzen und häufelte sie zwischen den Teereihen auf. Dort pflanzte man Süßkartoffeln oder Rettiche. Die Nutzpflanzen sollten die Nährstoffe vom Tee wegnehmen, damit die Teepflanzen mit ihren Wurzeln tiefer in der Erde nach Nährstoffen und Wasser suchen und diese aufnehmen mussten. Er scherzt oft, dass die modernen Teepflanzen ähnlich wie moderne Menschen seien, die nur oberflächliche Wurzeln haben, die nach Düngemittel und Wasser schreien – anstatt sich selbst zu entwickeln und zu ernähren.

Dass Tee und Menschen eine spiegelnde Beziehung haben, kann man auch bei einigen bekannten Teesorten wie dem Oriental Beauty sehen. Oriental Beauty muss von bestimmten Insekten befallen werden. Die Zikaden vermehren sich ihrer Natur gemäß. Der Mensch kann da nicht viel beeinflussen. Sie

kommen, wenn das Klima warm und feucht ist, wenn die Sonne verdeckt und der Wind still ist. Sie befallen die Teeblätter, und es sind diese Verletzungen, aus denen Schönheit hervorgebracht werden kann.

Weil ein Oolong erst nach langen aufwendigen Prozessen entsteht, müssen die Teeblätter aus reifem Pflückgut sein: Das meint, aus vollständig gewachsenen Teeblättern anstatt nur aus den allerjüngsten »two leafes and a bud«. Nur reifes Pflückgut kann die komplizierten und aufwendigen Prozesse »aushalten«, um zu einem schönen Produkt zu werden. Das geduldige Warten darauf, bis die Teeblätter reifer werden, gehört heute leider auch zur Seltenheit. Überdies ist reifes Pflückgut für einen aufwendigen Oolong für die moderne industrielle Produktion nicht geeignet. Sie orientiert sich immer mehr am Grünteetrend. Oolong verliert auf dem Mainstream-Markt immer mehr sein Gesicht.

Bedauerlicherweise ist es ein Problem bei der allgemeinen Entwicklung des Tees. Weißer Tee ist nicht mehr weiß, Gelber Tee ist nicht gelb. Sie werden alle grüner und grüner. Mein Meister fragte: »Menschen werden immer gleicher, anstatt Charakter zu haben. Macht die Demokratie uns alle zu Massen? Oder wo liegt das Problem?« Meiner Meinung nach liegt das Problem am Einzelnen. Wie beim Tee. Eine Teepflanze muss ihre Wurzel ausstrecken, der Mensch muss Mut haben, an sich zu arbeiten. Der Geschmack gehört zur Bildung, für die jeder an sich arbeiten muss.

Teatoy

Terroir macht einen Tee interessant und charaktervoll. Terroir macht auch Gefäße interessant für den Genuss. Bei der heutigen ästhetischen Wahrnehmung liegt der Fokus auf dem Sehen. Aber die Ästhetik des Tees ist eine ganzheitliche. Ein Tee, der nicht nur duftend schmeckt, muss facettenreich und strukturell spannend sein. Das gilt auch für das Trinkgefäß, das nicht nur die visuelle Wahrnehmung inspiriert, sondern auch den kulinarischen Genuss beflügelt. In der Teekultur hat die spirituelle Dimension eines Gefäßes eine sehr große Bedeutung.

Nach dem großen Erdbeben 1998 begann man, die alte Keramiktradition »Yankuang 岩礦陶« wiederzubeleben und aus der aufgerissenen, nackten Erde in Taiwan Teegefäße zu gestalten. In Taiwan gibt es in Yingge und Miaoli bereits ausgezeichnete Tone. Die Handwerker verwenden den lokalen Ton, mischen ihn mit dem Schlamm, den sie in den Flüssen Taiwans finden, und versetzen ihn mit Gestein von der Insel. Ton ist das Fleisch, Gestein ist sein Skelett. Damit verwirklichen sie eine Versöhnung zwischen den Menschen und der Natur. Und setzen überdies ein Zeichen, dass der Taiwaner seine Aufrichtigkeit nicht verliert, auch wenn die politische Situation mit seinem mächtigen Nachbarn schwierig ist. Denn die Töpfer erhalten ihre Aufrichtigkeit aus den Gesteinen Taiwans. Die Yankuang-Keramikschule ist heute bereits in die dritte Generation gekommen. Sie besteht ausschließlich aus Teeliebhabern und Teebauern. Taiwanische Teeliebhaber schätzen die Keramik, die ihnen hilft, Tee differenziert wahrzunehmen, ihn in seinen vielfältigen Facetten zu genießen.

Nicht nur für diese Schule ist der Geschmack, den ein Teegefäß ermöglicht, von großer Bedeutung. Man findet überall Informationen über berühmte Teegefäße aus Yixing, aus Longquan oder aus Bizen. Yixing Zhuni 宜興朱泥 hilft einem duftenden Tee, sei er grün, Oolong oder Pu Er, sich bestens zu entfalten, während Yixing Zini 宜興紫泥 einen gelagerten oder gerösteten Tee herrlich zum Ausdruck bringt. Ein Bizen-Gefäß 備前燒 bringt die Lebendigkeit eines Tees zur Sprache. Man spürt bei solchen Keramiken den Tanz des Tees auf der Zunge und fühlt sich versetzt in eine andere Sphäre. Kunsthandwerkliche Tradition und Tee bilden zusammen ein feines seidige Gewebe. Sie sind voneinander nicht zu trennen. Ein Teegefäß muss als oberste Voraussetzung den Tee schön wiedergeben, sogar verfeinern. Seine Formensprache entstammt einer jahrtausendelangen Tradition, die über Archetypen erzählt und über die eine eigene Abhandlung notwendig wäre.

Somit sind Teatoys – als Anspielung auf den neugierig kindlichen, spielerischen Aspekt des chinesischen Tees – nicht einfach nur Gebrauchsgegenstände, sondern regelrechte Lehrinstrumente für einen Teeliebhaber, der durch sie etwas über den Geschmack lernen kann, seine ästhetischen Erfahrungen erweitert und im Lauf seines Lebens in ihnen einen Begleiter hat. Teegefäße werden in diesem Kontext als »Teatoy« bezeichnet, um auf das Didaktische im Spielerischen hinzuweisen.

Teeweg

無名 萬物之始 有名 萬物之母 (»Nichts« ist der Name für den Anfang von Himmel und Erde. »Sein« ist der Name für die Mutter aller Dinge.) Diese Zeilen stehen im ersten Kapitel des Daodejing des Laozi. Ich habe sie als Mädchen stets rezitieren müssen und verstand die Aussagen nur wortwörtlich.

Während ich Oolong trinke und immer mehr schätzen lerne, lerne ich die Welt als ein Ganzes kennen. Lebewesen hängen miteinander zusammen. Ursprünglich kommen alle Lebewesen aus dem Meer. Das, was in unseren Adern fließt, und das, was in einer Teepflanze fließt, hat den gleichen Ursprung. Die Nachhaltigkeit und Diversität des Tees muss eigens erörtert werden. Hier können wir näher auf die geistige Ebene gehen, wenn wir Teetrinken als ein Ritual betrachten. Die Produktion des Tees ist ein Prozess des Wasserverlustes. Wasser als Lebensenergie geht bei der Herstellung verloren, bis Teeblätter schließlich zum Tee werden. Das ist ein Prozess des Sterbens. Der Teemacher verwandelt im alchemistischen Sinne den Schmerz des Sterbens in die Essenz des Lebens. Die trockenen, gerösteten Blätter gleichen dem Stein der Weisen. Sie sind Kristalle aus der Verwandlung. Sie ruhen in einer Teedose und warten auf eine Person, die sie mit Wasser – der Energie des Lebens – einem Schamanen gleich, wieder erweckt. Gefäße gewinnen an symbolischer Bedeutung. Zeit und Raum verschmelzen ineinander. Kein Anfang und kein Ende. Wir sind eins. Das ist der Weg des Tees.

Autoren

Priv.-Doz. Dr. MAIK BEHRENS

Jahrgang 1965, studierte Biologie an der Universität Hamburg. Seine Doktorarbeit, in der er mit molekularbiologischer Ausrichtung über die Augenentwicklung blinder Höhlenfische forschte, führte er am Institut für Zellbiochemie und klinische Neurobiologie des Universitätskrankenhauses Hamburg-Eppendorf durch. Es folgte ein Themenwechsel in das Gebiet der Geruchsforschung in Verbindung mit einem mehrjährigen Forschungsaufenthalt in den USA an der University of Maryland, School of Medicine in Baltimore. Nach seiner Rückkehr nach Deutschland an das Deutsche Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke widmete er sich in der Abteilung Molekulare Genetik der Untersuchung der molekularen Grundlagen des Bittergeschmacks sowie der orosensorischen Wahrnehmung von Nahrungsfetten. Im Zuge dieser Forschungen habilitierte er sich an der Universität Potsdam zum Thema Molekularbiologie menschlicher Bitterrezeptoren. Derzeit leitet er die Arbeitsgruppe »Taste and Odor Systems Reception« am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München in Freising.

Prof. Dr. HARTWIG BOHNE

geboren 1976 in Herford, ist Strategie- und Personalberater sowie Professor für Internationales Hotelmanagement an der Dresden School of Management mit den Schwerpunkten Hotelprojektentwicklung und europäische Teekultur. Mit seiner Beratungsgesellschaft *Strategie BOHNE* entwickelt er zudem individuelle Konzepte für Personalentwicklung und -führung sowie zur Arbeitgebermarkenbildung in der Hotellerie. Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden arbeitete er im Kempinski Hotel President Wilson in Genf. Nach dem Studium der Betriebswirtschaftslehre an der Universität Trier und dem Grand École EM Strasbourg Business School wirkte er als Referent im Hotelverband Deutschland (IHA). Ab 2008 leitete er die Abteilung für Nachwuchsförderung und Hochschulmarketing der Kempinski AG in München mit der Zuständigkeit für internationale Nachwuchsprogramme, Ausbildungsförderung und den Aufbau von Bildungspartnerschaften. 2011 folgte die Gründung

der eigenen Beratungsgesellschaft und die Übernahme der Interimsdirektion einer mittelständischen Hotelgruppe in Hamburg und auf Helgoland. Zwischen 2013 und 2017 arbeitete Hartwig Böhne als persönlicher Referent eines Bundestagsabgeordneten im Gesundheitsbereich und schloss im Frühjahr 2018 seine nebenberufliche Promotion zum Dr. phil. ab. In deren Folge übernahm er die Professur für Internationales Hotelmanagement an der Dresden School of Management und leitet dort die internationalen Hospitality-Studiengänge (Bachelor und Master) sowie ein internationales Forschungsinstitut. Gastdozenturen führten ihn u. a. an das Institut Paul Bocuse Lyon. Im Jahr 2021 gründete er den »European Tea Culture Research Circle« und wurde Mitglied der »Working Group of International Tea Tourism«, deren Leitung er im Oktober 2022 übernahm. Voraussichtlich im Frühjahr 2023 wird sein englischsprachiges Fachbuch »European Tea Culture and Hospitality« mit Expertenbeiträgen aus mehr als zwanzig europäischen Ländern und unterschiedlichen Disziplinen erscheinen und damit das erste umfassende Nachschlagewerk zum Themenspektrum der unterschiedlichen Konsumgewohnheiten von Tee und deren soziokultureller Einbettung in Europa sein.

Dr. rer. nat. MARKUS J. BRANDT

Jahrgang 1970, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim und promovierte dort in Allgemeiner Lebensmitteltechnologie. Nach kurzem Postdoc leitet er seit 2003 die Forschungs- und Entwicklungsabteilung bei einem führenden Unternehmen der Sauerteigherstellung. Als Gärungstechnologen interessieren ihn alle pflanzlichen Lebensmittelfermentationen und er ist Lehrbeauftragter an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe.

Prof. Dr. HERBERT J. BUCKENHÜSKES

Jahrgang 1954, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim, promovierte und habilitierte ebendort. Nach vierzehn Jahren in der Lebensmittelindustrie machte er sich 2004 als lebensmittelwissenschaftlicher Berater selbstständig, parallel war er zehn Jahre lang Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie bei der DLG e.V. in Frankfurt am Main. Mitarbeit in verschiedenen Redaktionen, wissenschaftlichen Ausschüssen und Gutachterausschüssen. Seit geraumer Zeit beschäftigt er sich intensiv mit kulturhistorischen und ethischen Aspekten im Umfeld der Lebensmitteltechnologie, so u.a. auch mit den Speisegesetzen in verschiedenen Religionen. Neben diesen Aktivitäten ist er als freischaffender Künstler tätig.

MENG-LIN CHOU

Jahrgang 1969, geboren in Kaoshiung Taiwan, hat in Konstanz Soziologie und Germanistik studiert. Ihre Masterarbeit untersucht Kulturkonflikte in binationalen Ehen. Seit 2009 führt sie in Zürich das Geschäft Shui Tang, der Ort des schönen Wassers, mit traditionellem Tee und hochwertiger Keramik. Sie ist Autorin von zwei Teebüchern: »Blätter vom Teeweg« (Essay, 2010, Edition Spuren) und »Der Tee aus den Wäldern. Eine Reise ins Land des Pu'er« (2022, Edition Spuren). Motiviert durch ihre Liebe zur Literatur und Musik beauftragte sie den Schweizer Komponisten Fabian Müller mit einer Tee-Musik. Entstanden ist das Stück »Tea for two Cellos« (<https://www.jpc.de/jpcng/classic/detail/-/art/tea-for-two-cellos/hnum/9415706>) In ihren Teeseminaren und ihrem Gongfucha-Unterricht (chinesisches Teeritual) vermittelt sie Tee ganzheitlich, um Menschen und der Gesellschaft neue Perspektiven zu eröffnen.

www.shuitang.ch

Dr. LUDGER FISCHER

geboren 1957 in Essen, Politikwissenschaftler, Kunsthistoriker und Philosoph, ist Politikberater. Er war über zehn Jahre Mitglied der »Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette« der Europäischen Kommission in Brüssel, des Beratungsgremiums der Interessenvertreter bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA in Parma und Beiratsmitglied zahlreicher EU-Projekte zur Lebensmittelentwicklung. In zwei Bänden deckte er traditionelle Küchenirrtümer auf: »Kleines Lexikon der Küchenirrtümer« (2009), »Noch mehr Küchenirrtümer« (2010, beide Eichborn, auch als Hörbuch, als Piper-Taschenbücher und als Buchclub-Ausgaben, zusammengefasst und aktualisiert unter dem Titel »Küchenirrtümer« (Osburg 2020). In »Mann kocht!« (Eichborn 2012) beschäftigte er sich mit Rollenklischees bei der Essenzubereitung. 2014 erschien im Verlag Thomas Plöger seine »Göttliche Diät. Theologisches aus der Speisekammer«. Über die seltsamen Gepflogenheiten von Briten – auch beim Essen – mokiert er sich in »We are anders. Endlich Ordnung im Brexit-Chaos« (Osburg 2019). Für das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik verfasste er eine »Ethik der Verarbeitung von Lebensmitteln«. Im Herbst 2021 erschien bei Osburg sein neuestes Buch: »Spot(t) auf Brüssel. Ein lustiges Polittheater«. Darin plaudert er die Geheimnisse seiner Lobbyarbeit aus, bei der es vorwiegend um Lebensmittelpolitik geht. Nach 22 Jahren in Brüssel lebt Fischer jetzt in Bad Godesberg.

PAUL FÜRST

Jahrgang 1954. Winzerausbildung an der Weinbauschule Veitshöchheim und Schloss Johannisberg. 1975, nach dem frühen Tod seines Vaters Rudolf, Übernahme des überschaubaren landwirtschaftlichen Gemischtbetriebs. In der Folge mit seiner Frau Monika Aufbau und Entwicklung des Weinguts »Rudolf Fürst«. Deutscher Pionier des Pinot noir auf Spitzenniveau, vor allem aus dem Centgrafenberg. Hohe nationale und internationale Bewertungen der Weine und höchste Auszeichnungen des Weinguts. 2018 Übergabe des Weinguts an Sohn Sebastian, dem er weiterhin unterstützend und beratend zur Seite steht. Er nutzt seine Freiräume, die Kompostbereitung und die Bodenpflege weiterzuentwickeln. Ein besonderes Anliegen ist ihm die Optimierung der Biodiversität der Weinberge Churfrankens, unter anderem in den steilen Klingenberger Terrassen.

Dr. REGINA FRISCH

Jahrgang 1961, studierte Germanistik und Philosophie. Promotion in Deutscher Sprachwissenschaft. Forschung und Lehre an den Universitäten Würzburg und Jyväskylä/Finnland. Arbeitet als Referentin und Autorin. Sie wertet Kochbücher als zeitgeschichtliche Quellen aus: Kochbücher erzählen Geschichte(n). Bisher erschienen »100 Jahre Kochbuchgeschichte. Miesbach – die Wiege des Bayerischen Kochbuchs« (Ausstellungskatalog, 2015), »Biografie eines Kochbuchs. Das Bayerische Kochbuch erzählt Kulturgeschichte« (2016), »Kochen im Ersten Weltkrieg. Drei Kriegskochbücher aus Bayern« (2018). www.ResteFerwertung.de

Prof. Dr. LEO GROS

Jahrgang 1951. Geboren und aufgewachsen in Eltville am Rhein. Chemiestudium an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Promotion bei Prof. Dr. Helmut Ringsdorf. Von 1981 bis 2016 Hochschullehrer an der Hochschule Fresenius, von 1997 bis 2013 als deren Vizepräsident, verantwortlich für internationale Beziehungen. Arbeitsgebiete insbesondere Analytik und Kunststoffchemie. Mitglied des Hochschulrats seiner Hochschule. 1973–1978 Würzburger Fernkurs Theologie. Seit der Schulzeit intensive Beschäftigung mit Kunstgeschichte, der Geschichte und Kultur des Rheingaus und des Weines. Von 1995 bis 2020 Auktionator der VDP-Weinversteigerungen in Kloster Eberbach. Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats der Gesellschaft für Geschichte des Weines. Mitglied in der Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V. und der Redaktion der Zeitschrift Rheingau Forum. Mitglied im Beirat des Vereins zur Förderung des Historischen Weinbaus im Rheingau. Mitglied im Eltviller Burgverein, der eine Gutenberg-Gedenkstätte pflegt. Seit Beginn der neunziger Jahre Mitgestalter und Moderator von kulinarisch-vinologischen Veranstaltungen und Weinproben, zum Beispiel im Rahmen der Glorreichen Tage im Rheingau. Zahlreiche Publikationen und Vorträge zur Kultur- und Weingeschichte des Rheingaus. Seit 2016 Aufarbeitung der Geschichte der Hochschule Fresenius und ihres Gründers Carl Remigius Fresenius und Publikationen zu diesem Thema.

NINA GRUNTKOWSKI

geboren 1975 bei Frankfurt am Main, studierte Geographie und Ethnologie mit dem Schwerpunkt Afrika. Nach dem Studium begann sie als Radiojournalistin hauptsächlich in den portugiesischsprachigen Ländern Afrikas und Brasiliens zu arbeiten, wo sie auch journalistische Fortbildungen für die Deutsche Welle gab. Die Teeliebhaberin arbeitete an einer Radiosendung über Tee, als sie vor über zehn Jahren entdeckte, dass die Teepflanze (*Camellia sinensis*) eine Art der Kamelie ist, die im Norden Portugals (auch bekannt als »das Land der Kamelien«) sehr gut wächst. Zusammen mit ihrem Mann, dem Weinproduzenten Dirk Niepoort, startete sie das Projekt Chá Camélia, baute eine Teeplantage im Norden Portugals auf und vertreibt Tees ihrer japanischen Partner. Seit 2019 widmet sie sich der Produktion von biologischem, handwerklichem Grüntee. Auf der Teeplantage nördlich von Porto führt sie Teeverkostungen und Workshops durch. www.chacamelia.com

NILS HENKEL

Jahrgang 1969. Ab 1986 Ausbildung als Koch im Romantikhôtel Voss-Haus in Eutin. Stationen im Hamburger Restaurant Le Jardin im Raphael Hotel, im Landhaus Scherrer bei Heinz Wehmann sowie im Il Ristorante. Sous-Chef im Valkenhof (Coesfeld) bei Pascal Levallois und in Averbek's Giebelhof (Senden). Ab 1997 Sous-Chef im Restaurant »Dieter Müller« (Schlosshotel Lerbach), ab 2004 Küchenchef und Stellvertreter von Dieter Müller, ab 2008 alleiniger Küchenchef. 2010 Umbenennung des Restaurants in Gourmetrestaurant Lerbach, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen. Anfang 2014 wurde das Schlosshotel Lerbach geschlossen. Es folgen Kochseminare, Rezept- und Produktentwicklungen, Beratung von Gastronomiebetrieben und Unternehmen. Teilnahme an Gourmetfestivals im In- und Ausland. Ab 2017 Küchenchef im Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein (Geisenheim-Johannisberg). Seit Sommer 2020 kulinarische Verantwortung im Papa Rhein Hotel mit dem Bootshaus Restaurant. Im Sommer 2021 erschien sein Buch »Flora« mit vegetarischer Küche. Es wurde von der GAD mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

SAMUEL HERZOG

Jahrgang 1966, bewegt sich im Grenzbereich von Kunst, Literatur und Journalismus. Er schreibt über seine Reisen, auch wenn sie ihn manchmal nur auf das Dach seines Wohnhauses führen, beschäftigt sich mit kulinarischen Themen und widmet sich literarisch-künstlerischen Projekten wie der fiktiven Insel Lemusa (www.lemusa.net), deren facettenreiche Kultur er seit 2001 in Museen, Publikationen und auf dem Internet (www.samuelherzog.net) vorstellt. Seit 2013 arbeitet er an einer Reihe von kurzen Texten zu einzelnen Nahrungsmitteln. 33 dieser Mundstücke sind als Buch erschienen (Mundstücke. Zürich: Rotpunkt Verlag, 2017). 2019 publizierte er in gedruckter Form eine Sammlung von Feuilletons aus allen Regionen Indiens (Indien im Augenblick. Zürich: Rotpunktverlag), zu der als PDF auch eine Sammlung von Texten über die indische Küche und Rezepten gehört. 2021 veröffentlichte er einen Band mit 16 Abenteuern, die der leicht verfressene und hinlänglich versoffene Käfersammler Ruben Schwarz auf Lemusa erlebt (Karabé. Basel: Existenz und Produkt, 2021). Zuletzt erschien »Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen« (Edizioni Periferia) – zugleich eine Reise zu 18 Landschaften der Innerschweiz und zu 18 Innereien von 8 Schlachttieren.

NICOLE KLAUSS

Jahrgang 1969, studierte Romanistik, Publizistik und Kunstgeschichte. Sie hat eine Weinausbildung an der Deutschen Wein- und Sommelierschule absolviert, arbeitet jetzt als Mindful Sommelière und berät Gastronominnen und Gastronomen, entwickelt alkoholfreie Getränke, organisiert Tastings und Workshops zum Thema der alkoholfreien Speisebegleitung, ist freie Autorin und hält Vorträge über Alkoholfreies. In der Schweizer Foodzeitschrift »Salz & Pfeffer« erscheint regelmäßig die erste alkoholfreie Kolumne »Ausgetrunken«, außerdem hat sie ebenda eine Kolumne, in der sie sich mit Prof. Vilgis über kulinarische Themen streitet. Sie hat zwei nicht mehr ganz kleine Kinder, ist Mitglied bei Slowfood, kann nicht besonders gut nach Rezept kochen, macht ihre Miso selber, mag keine Austern, keinen Kaviar und keine Trüffel. Das so gesparte Geld investiert sie in französische Jahrgangssardinen aus der Dose und erwachsene alkoholfreie Getränke.

HANNS-CHRISTOPH KOCH

Jahrgang 1950, in streng vegetarischem Haushalt aufgewachsen. Studium der Soziologie und Kunstgeschichte in Heidelberg und Frankfurt am Main. Seither freiberuflicher Filmemacher und Produzent. Dozent an der Frankfurt University of Applied Sciences. Mitglied im Vorstand des Deutschen Werkbunds Hessen.

PRAVEEN KUMAR

Jahrgang 1991, studierte Biotechnologie an der Universität des Saarlandes in Saarbrücken. Seine Doktorarbeit, in der er mit elektrophysiologischer Ausrichtung den transepithelialen Ionen-transport durch das Trachealepithel der Maus untersuchte, führte er am Institut für Anatomie und Zellbiologie des Universitätsklinikums des Saarlandes in Homburg durch. Derzeit arbeitet er als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München in Freising. Dort beschäftigt er sich mit menschlichen Geschmacksrezeptoren.

KASPAR LANGE

geboren 1983, einen Monat vor der Eröffnung des Teefachgeschäfts seiner Eltern. Er hat in Bern Geschichte, Politikwissenschaften und spanischsprachige Literatur studiert. Geschäftsführer in der zweiten Generation im Familienunternehmen Länggass-Tee Familie Lange AG in Bern. Seit fast zwei Jahrzehnten bereist er regelmäßig China und andere asiatische Teeanbauländer. Er hat Chinesisch (Mandarin) gelernt und begegnet chinesischen Teeproduzentinnen und Teeproduzenten, Händlerinnen und Händlern auf Augenhöhe. Er ist nicht nur am Tee, sondern umfassend an der Kultur interessiert. Jede seiner Asienreisen bereichert ihn um weit mehr als nur sein Wissen über Tee.

www.laenggasstee.ch

Dr. WALTER SCHÜBLER

Jahrgang 1963, Philologe, Publizist, lebt in Wien. Konzipiert Biographien abseits der ausgetretenen Pfade des Genres, u.a. eine »Pasticcio-Biographie« über Johann Heinrich Merck (Hermann Böhlhaus Nachfolger 2001), eine »Short-cuts-Biographie« über Johann Nestroy (Residenz Verlag 2001) und eine »Zoom-Biographie« über Gottfried August Bürger (Verlag Traugott Bautz 2012). Herausgeber der siebenbändigen Anton-Kuh-Werkausgabe (Wallstein Verlag 2016) und Autor einer Anton-Kuh-Biographie (Wallstein Verlag 2018). Zuletzt erschienen: »Komteß Mizzi«. Eine Chronik aus dem Wien um 1900« (Wallstein Verlag 2020) sowie »Bibiana Amon. Eine Spurensuche« (Edition Atelier 2022).

Dr. FRANZISKA SCHÜRCH

Jahrgang 1972, studierte in Bern und Basel Theaterwissenschaft, Volkskunde und Musikwissenschaft. Auf die Promotion über das Sammeln von Volkskunst in der Schweiz folgten Lehr- und Forschungsaufträge am University College in London und an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster. Zwischen 2005 und 2008 war sie wissenschaftliche Leiterin des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz. Heute führt sie zusammen mit Isabel Koellreuter das Büro & Koellreuter, Kulturwissenschaft und Geschichte in Basel, www.schuerchkoellreuter.ch. Die beiden arbeiten im Bereich der Wissenschaftsvermittlung.

SHINROKU SHIMOKAWA

geboren 1979 in Tokio. Er studierte Bildhauerei an der Tokyo University of the Arts und an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste in Stuttgart. Seit 2015 arbeitet er als selbstständiger Bildhauer in Stuttgart und ist seit 2022 künstlerisch-technischer Lehrer für Bildhauerei an der Kunstakademie in Stuttgart. 2016 Sezessionspreis der Darmstädter Sezession, 2016–2019 Stipendiat des Landkreises Esslingen, 2021 Aufenthaltsstipendium im Centro Internazionale di Scultura in der Schweiz, 2021 Einzelausstellung in der Galerie der Stadt Tuttlingen, 2021 »Preis der Stiftung Buchkunst« im Wettbewerb »Die Schönsten Deutschen Bücher« für »Man kann keine Steine essen, Kochbuch eines japanischen Bildhauers«.

Prof. Dr. THOMAS VILGIS

Jahrgang 1955, ist Physiker und leitet die Arbeitsgruppe *soft matter food science* am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz (<https://sites.mpip-mainz.mpg.de/vilgis>). Er ist Professor für Theoretische Physik an der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz. Er ist Autor von mehr als 300 Fachpublikationen sowie zahlreichen populärwissenschaftlichen Werken, darunter auch wissenschaftliche Kochbücher mit verschiedenen Koautoren. Vilgis lehrt auch an der Justus-Liebig-Universität Gießen und wurde 2022 dort zum Honorarprofessor ernannt.

NATSUYO WATANABE

Jahrgang 1972. Zwölf Jahre Praxis als Töpferin in Seto, Yokkaichi und Tokio mit Vorliebe für die Schönheit des Zufalls und der Asymmetrie. In Berlin repariert sie seit 2011 zerbrochene Keramik mit Kintsugi, als dieses Handwerk dort noch fast unbekannt war.
<http://tsugi.de>

MARTIN WURZER-BERGER

Jahrgang 1963, hat in Münster Freie Kunst (Akademiebrief mit Auszeichnung und Meisterschüler) und Katholische Theologie studiert (Wissenschaftlicher Mitarbeiter am liturgiewissenschaftlichen Seminar der WWU, Graduiertenstipendium). Er ist Publizist und Künstler, Mitglied des food lab muenster an der Fachhochschule Münster und Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Mitglied von Slow Food Deutschland ist er seit 2005; dort übernahm er 2012 die Koordination der AG Wein, heute leitet er die Weinkommission. Seit 2008 gibt er das »Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens« heraus.

Camellia sinensis (Tee)

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

© 2022

Mitglied im Börsenverein des
Deutschen Buchhandels VN 15010

www.journal-culinaire.de

Herausgeber	Martin Wurzer-Berger	Prof. Dr. Thomas A. Vilgis
Redaktion	Martin Wurzer-Berger	wurzerberger@journal-culinaire.de
Gestaltung	Elmar Lixenfeld, www.duodez.de	
Druck	NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße	
Schrift	Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld	

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt,
freundlicherweise von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3941121-35-5 Alle Rechte vorbehalten
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen	zweimal im Jahr	Mai, November
Einzelheft	Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29), 17,40 Euro (No. 30–34), ab der Ausgabe No. 35 18,90 Euro inklusive Ust. Schweiz 24 CHF, jeweils zuzüglich Porto.	
PDF	Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29), 17,40 Euro (No. 30–34), ab der Ausgabe 35 18,90 inklusive USt. Schweiz 24 CHF.	
Abonnements	Jahresabonnement: zwei Ausgaben zum Preis von 32 Euro, inklusive USt., Schweiz 44 CHF, jeweils zuzüglich Porto.	

Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit Nachweis)
25,60 Euro, Schweiz 36 CHF, jeweils zuzüglich Porto.

Für Abonnenten ist zusätzlich zum gedruckten Heft die digitale Version
als PDF zum Preis von 3,90 Euro pro Ausgabe erhältlich. Schweiz 5 CHF.

Bestellung	Abonnements, Einzelhefte, PDF aller Ausgaben, auch der vergriffenen	Edition Wurzer & Vilgis Martin Wurzer-Berger Ottmarsbocholder Straße 117 48163 Münster Telefon 02501-950772 Fax 02501-950773 verlag@journal-culinaire.de
------------	--	---

Camellia sinensis (Tee) № 35 2022

Epigenetik № 34 2022

Oxyphotobacteria und Algen № 33 2021

Vegetarisch und Vegan № 32 2021

Sourdoughs № 31 2020

Sauerteige № 31 2020

Bier trinken № 30 2020

Bier brauen № 29 2019

Eier, nicht nur von Fischen № 28 2019

Reifung als Kulturleistung № 27 2018

Hühner und ihre Eier № 26 2018

Obst und Gemüse haltbar machen № 25 2017

Noch einmal Schokolade № 24 2017

Kakao, Schokolade, Kuvertüre № 23 2016

Wurst vom Metzger № 22 2016

Bienen und Honig № 21 2015

Käse № 20 2015

Weinberg und Keller № 19 2014

Frische Milch № 18 2014

Fermentation № 17 2013

Bitte zu Tisch № 16 2013

Brot backen № 15 2012

Öl, Butter und Schmalz № 14 2012

Räuchern № 13 2011

Kräuter № 12 2011

Fisch № 11 2010

Getreide № 10 2010

Fleisch № 9 2009

Wein-Kultur № 8 2009

Schmecken № 7 2008

Kochperspektiven № 6 2008

Geschmacksbildung № 5 2007

Nahrungsmittelallergien № 4 2007

Globalisierung des Essens № 3 2006

Essen in der Kunst № 2 2006

Tischsitten № 1 2005

Camellia sinensis (Tee)

NINA GRUNKOWSKI

Portugiesische Kamelien

KASPAR LANGE

Terroir – Verarbeitung – Genuss

MENG-LIN CHOU

Eine Ästhetik des Teetrinkens

HARTWIG BOHNE

Teegenuss als Zeremonie

THOMAS A. VILGIS

Teorie

SHINROKU SHIMOKAWA

Tee im Regen

NICOLE KLAUSS

Teatime!

NILS HENKEL

Essensbegleitungen

NATSUYO WATANABE

Die japanische Kunst der Fuge

Shortlist

Fülscher heute, Kochbuch

**Die Speise- und
Wunderkammer der
exzentrischen Küche**

**Honig der Alpen.
Von Imkern, Sortenhonigen
und ihren Landschaften**

Völlerei. Das große Fressen

Modernist Pizza

**mandelbaums
kleine gourmandisen:
Banane; Karfiol / Blumenkohl;
Karotte / Möhre**

Menu Design In Europe

Wer bestimmt, was wir essen?

Forum

LEO GROS

Sekt-Geschichten

MAIK BEHRENS / PRAVEEN KUMAR

Der Süßgeschmack des Menschen

PAUL FÜRST

Ingo Holland

HERBERT J. BUCKENHÜSKES

Zur Kulturgeschichte der Kapern

SAMUEL HERZOG

Kopf vom Kalb

978-3941121-35-5



ISBN 978-3941121-35-5

ISSN 1866-6493

www.journal-culinaire.de