

Gazette

des Länggass-TEE

Liebe Leserin, lieber Leser

Tee ist ein rohes Ding. Jeder Baum hat seine eigene Geschichte und seinen eignen Charakter, die man schluckweise immer etwas tiefer erfassen kann. Manche Tees sind unbequem, fordernd und kompliziert und andere wiederum sind gefällig, elegant und subtil. Doch es ist in jedem Tee etwas Wildes zu finden. Die Sorgfalt, welche rund um den Tee entstanden ist und auch heute zu seinen schönen Seiten zählt, gilt es dabei nicht zu schmälern. Doch es ist der Kontrast zwischen dem Gepflegten und dem Wilden, der für die Spannung sorgt, welche uns immer wieder von neuem so freudig erregt. Das Natürliche und das Handwerk, welches dem Tee zuteil wird, gilt es im gleichen Masse wertschätzend zu geniessen. Diese Wildheit und die daraus entstehende Lebendigkeit sind Ausgangspunkt für die Gazette des Länggass-TEE. Halbjährlich wird berichtet über Tee, Geschehnisse und Menschen im Umfeld des Ladens. „Roh“ ist hierbei Programm, denn im Rohen ist das Essenzielle immer schon vorhanden und unbeschönigt. Daher ist „roh“ auch das Thema dieser Ausgabe. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine herausfordernde und doch gelassene Lektüre. *md*

Mein Berg, mein Tee

Alte Bäume, vom Menschen vergessen, wachsen frei und wild. Die Stämme werden unsäglich hoch oder sind gut verwurzelt, kräftig und fest. Jede Pflanze, jedes Dorf, jeder Berg, jede Region trägt die eigene Geschichte in sich, naturverbunden und klar. Die Blätter werden mit Hochachtung geerntet und verarbeitet, um die Essenz – die archaische Schönheit des Tees – zu bewahren. In Fladen gepresst reisen die Blätter um die Welt, verbinden sich mit neuen Orten, reifen, fermentieren und nehmen neue Geschichten in sich auf. So sitzen wir nun vor einer Schale Tee, geniessen Schluck

für Schluck und lassen den Tee seine Eindrücke entfalten. So finden alle GeniesserInnen und Geniesser einen Berg, ein Dorf oder gar einen einzelnen Baum, dessen Geschichte der eigenen entspricht. Ein roher Tee verbindet Natur und Mensch, eindrücklich pur und wunderbar genussvoll.

Mein Berg: Nannuoshan
Mein Tee: Nannuoshan 2014

Tina Wagner Lange, Leiterin Teeschule Länggass-TEE und mit Leib und Seele Sensorkerin

Vernetzt: Herboristerie Ariès

Seit der Gründung von Länggass-TEE erlaubt die Zusammenarbeit mit der Herboristerie Ariès den Zugang zu qualitativ einzigartigen Pflanzen, Kräutern und Honigen, die in Einklang mit der Natur produziert und gewonnen werden. Sie werden originalverpackt angeboten und sind Bestandteil verschiedener Länggass-TEE Hausmischungen.

Ariès kultiviert seit der Gründung im Jahr 1979 ein Netzwerk von hauptsächlich europäischen ProduzentInnen, welches sich der Sorgfalt im Umgang mit der Natur und deren Nutzung verpflichtet. Sämtliche durch Ariès vertriebenen Produkte entstammen biologischer und biodynamischer Agrikultur und werden von Hand gepflückt und verarbeitet.

Es geht jedoch nicht nur um den Gewinn von Pflanzenmaterial, sondern um den Bezug des Menschen zu den Pflanzen und somit um ein ganzheitlich, bewusstes Verständnis des Anbauortes.

Insofern werden die ProduzentInnen aufgefordert, in einen Dialog mit der Umwelt zu treten und sowohl die äusseren Eindrücke wie auch die inneren Vorgänge bewusst zu betrachten. Die Umgebung teilt dem aufmerksamen und geübten Betrachter ihren Zustand mit: Wie steht es um die Biodiversität? In-

Länggass-TEE im Apfelgold

Beim Thema „roh“ kommt mir das Bild von Teig in den Sinn – zum einen der gehende Brotteig, aber auch der ruhende Teig eines Shortbreads (dies nicht ohne ein kleines Lächeln auf den Lippen in Gedanken an den Verzehr). Zur Vollendung gebracht werden beide jedoch erst mit dem Backen. So verhält es sich auch bei einigen Tee-Sorten, welche zum Schluss ihrer Herstellung gekonnt geröstet werden. Dies wird insbesondere bei gewissen Oolong vorgenommen, wodurch sich feine Holzige Aromen und eine warme Süsse entfalten können. Ganz im Zeichen des Feinen und Süssen steht der Abend vom Mittwoch, 26. Oktober. Dort geht es um „grosse Aufmerksamkeit“ und gleichzeitig auch um gelassene Begegnungen. Wir nähern uns den Oolong, diesen sorgfältig gefertigten Geschmackskulpturen, indem wir den Tee im Rahmen des Gong Fu Cha, der chinesischen Teezeremonie, achtsam degustieren. Dabei gibt das Gebäck aus der Backstube des Apfelgoldes das Geleit. Und so soll auf würdige Weise jenes genossen werden, was zum gemeinsamen Verzehr gefertigt wurde. Herbstliche Oolong - Reichtum und Fülle. Dieser Anlass ist Teil der Reihe „mit grosser Aufmerksamkeit“, die drei Mal jährlich im Apfelgold stattfindet. *md*

Rohes Kochen

Wir treffen uns an einem heissen Nachmittag im Juli bei Claire zuhause, um uns gemeinsam, unter ihrer Anleitung dem Thema „Roh“ in der Küche zu widmen. Wir, das sind Nadja, Lena und ich aus dem Laden. Es empfängt uns eine strahlende Gastgeberin und eine Schüssel mit frischem Gemüse. Rot leuchtende Peperoni, gelbe Zucchini, hellgelber und purpurer Kohl, Cherrytomaten. Jede bindet sich eine Schütze um und schon gehts los mit dem Kohl, Nadja und Lena schnippen vier mittelgrosse Kohlköpfe, nachdem sie die äussersten Blätter abgezogen haben, die wir später noch verwenden werden, während Claire und ich den Teig für die Socca (eine Art orientalischer Pfannkuchen mit Kichererbsenmehl) zubereiten.

Der Kohl überbrudet in der grossen Schüssel, bis wir anfangen, ihn mit Salz zu massieren (zirka 10 Gramm Salz pro Kohlkopf). Sofort zieht er Wasser und schrumpft. Wir wechseln uns ab mit der Kneterei, bis der Kohl richtig schön wässrig geworden ist. Wir begünstern uns ab der konstant sich verändernden Konsistenz.

Als wir im Vorfeld mit Claire über unser Experiment „Rohes Kochen“ gesprochen haben, waren wir uns einig, dass es dabei nicht um „rohkost“ im engen Sinne des Begriffs gehen soll. Wir wollten einen eigenen Verständnis von „Toit“ nachspüren an diesem Nachmittag. Claire öffnet den Kühlschrank, lädt uns zu einer Pfirsichung ein. Selbstgemachter Saft aus Äpfeln, Gurke, Stangensellerie, Minze und Zitronen oder darf es eine ihrer Kombucha-Varianten sein (fermentierter Teeaufguss)? Ich entscheide mich für Saft. Lena probiert einen Kombucha auf Yama Ryokucha Basis aromatisiert mit Maulbeeren, Gajihieren und Ingwer. Nadja probiert den Kombucha Sencha Yamato (beides japanische Grüntees!).

Wir pressen den mittlerweile saftig weichen Kohl in ein Gefäss, legen die ganzen Kohlblätter darüber und beschwören das Ganze zum Schluss mit einem zweiten Gefäss mit leicht kleinerem Durchmesser, das wir mit Wasser füllen. Nun muss das Kraut mindestens eine Woche in den Kelter, um Sauerkraut zu werden. In den ersten Tagen, erklärt uns Claire, ist es sinnvoll, ihn und wieder auch Gewicht nach unten zu drücken, damit die Blätter schön geschichtet bleiben.

Fermentationsprozesse, das wissen wir bereits von Tee, gibt es in der Natur und in Verbindung mit Nahrungsmitteln ehliche und was dabei geschieht, ist höchst komplex und variiert je nach den beteiligten Elementen. Was sie aber alle gemeinsam haben, ist die direkte Vermittlung von Zeit.

Ob wir nun einen Pu Er Tee trinken, einen Kombucha oder Bier, ob wir einem Brotteig beim Aufgehen zusehen oder eben Sauerkraut essen, was wir über unsere Sinne erfahren, ist der Geschmack von Veränderung, der Geschmack, der uns Prozesshaftes unmittelbar nachvollziehen lässt.

„Und das ist es doch“, meint eine von uns, „was ein Nahrungsmittel erst zu Nahrung macht, jeder einzelne Verarbeitungsschritt, den es durchläuft, bevor es auf dem Teller landet, ist von Bedeutung.“ Und somit oben auch, wie wir in der Küche zusammenarbeiten. Als Menschen mit all unseren persönlichen Aspekten, wo es etliche Differenzen gibt und gleichzeitig gemeinsam mit dem, was natürlich ist zwischen uns. Der Tisch ist das, was uns schlussendlich wieder verbindet. Das hat nichts Aussergewöhnliches an sich, im Gegenteil. Eigentlich ist es das Normalste, was zwischen uns sein kann.

„Die Liebe“, meint jemand und wir lachen alle.

Woll es abstrakt ist, über Liebe zu sprechen, die richtigen Worte zu finden, die passenden. Still für mich merke ich es hat mit Liebe zu tun, wenn ich mich auf das Gas voll piknen Sauerkraut freue in einer Woche. Dass es mir Liebe zu tun hat, wenn ich, während ich es gessen, daran denken werde, was alles gesprochen wurde und wie es gerochen hat in Claire’s Küche an diesem Tag im Juli. Wie sie uns erzählt, dass sie, wenn sie manchmal abends alleine ist, auf eben der Ablage sitzt, wo wir die gebäckten, frischen Kräuter fürs Chimichuri (ein Teil Blattpetersille, ein Teil Koriander, ¼ Teil Minzblätter) mit Olivenöl, weissem Balsamico, Salz, gemahlenem Kreuzkümmel und Chili-Höckchen mischen und uns entscheiden, eine knoblauchfidele Variante zu machen – wie sie die Füsse auf den Herd gegenüber stellt und auf das Feld hinaus schaut. Schaut, wie die Sonne hinter dem Hügel verschwimmt und die Spitzergänge und Hundesährthner wie Schartenbilder regnen das Licht scheinen, während eine ihrer drei Katzen ihr Gesellschaft leistet.

Die Liebe, auch das wissen wir mittlerweile vom Leben, hat

Eine Kohesite, nämlich die Erwartung.

Erwarte etwas und du bekommst etwas

ganz anderes. Und etwas ganz anderes ist selten das, was du von-

dergründig wollest.

Nun denn, wir wollen

Panzer aus fri-

scher Ziegen-

milch! Wie

u n b e -

dingt

wir den selbstgemachten Pfirsichsüsse wollen, wird uns ummiserierlich klar, als wir nach zwei gescherten Versuchen, einen dritten machen und Lena zweimal hinterinander das Pfirsichberg Zentrum aufsucht, um erneut frische

Zu viert stehen wir um den Topf mit der aufkochenden Milch, geben Zitronensäft zu, nehmen den Topf vom Herd und warten auf das „normaleveis“ (so Claire) blitzschnelle

Flösschen der Milch und die leicht flokrierende Farbe der Molke. Wir warten und reden der Milch und uns gut zu. Zweimal hintereinander geschicht überhaup nichts. Die Milch will einfach nicht sauer werden,

hält wie selbstverständlich an der Zitronensäft. Es kommt uns vor, als wolle sie uns auffoppen. Als wir nach dem dritten Anlauf den fleckigen Käse in der als Käsestrich umfunktionierten Stoff-

weihen wir uns und diese Freude ist etwas anderes, als wir uns erst gedacht haben. Um sie zu feiern, gönnen wir uns einen Gin Tonic mit Gurke im Garten.

Alles, was jetzt noch zu tun ist, gilt es anzunehmen. Die eingewickelten Cashew Nüsse mit etwas Feinsirup, Vanilleextrakt, einer Prise Salz und wenig Wasser und frisch geriebener Orange- und Zitronenschale zu einer luftigen Creme pürieren und in

aus Lena’s Garten und einem Kokos Crandhy von Claire (Kokosflocken mit Aborn- und Reissirup und Kokosblütenzucker) soll das Dessert werden.

Während der erste Socca-Fladen im Ofen bei 250 Grad backt, decke ich den Tisch. Claire filtert die drei Katzen, Lena mischt den Salat und Nadja stellt alles bereit.

Wir teilen dem ersten Fladen, bedegen ihn mit Orangensaft, Chimichuri und dem heissestem Panzer. *jh*

Socca

3 Cups warmes Wasser
½ Cup Olivenöl, Kokosöl oder Ghee
2 ½ - 3 ts (Teelöffel) Salz
¼ ts Karbama (gemahlen)
Optional:
- Chiliflocken
- dünne Zwiebelstreifen

Kichererbsenmehl in eine Schüssel geben, ½ Menge Wasser dazu-

geben und gut mischen. Restliches Wasser zugeben und rühren, bis der Teig glatt und klumpentfrei wird. Öl, Salz, Kurkuma und Kreuzkümmel unterziehen. Teig abdecken und für 1 bis mehrere Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Ofen auf 250° Grad vorheizen, Ofenfenster (Brat-)pflanze in den Ofen schieben und zirka 5 min vorwärmen. Pflanze herausnehmen (Vorsicht! Stiel ist heiss!). 2-3 ts Öl in die Pfanne geben etwa 1 Cup Teig dazugessen und verreiben, optional mit Chiliflocken und/oder Zwiebelstreifen garnieren und im Ofen 8-12 min backen.

Chimichuri

1 Cup gebackter Koriander
1 Cup gebackte Blattpetersille
1 Cup gebackte Minzblätter
2-3 Knoblauchzehen fein gehackt
¼ ts gemahlene Kreuzkümmelsamen
¼ Cup weisser Balsamico
¼ ts Salz
¼ Cup mildes Olivenöl

In einer kleinen Schüssel alle Kräuter, Kreuzkümmel, Knoblauch und Salz mischen, Essig dazugeben und das Öl einfließen lassen, dabei ständig rühren.

Alle Rezepte auf www.laenggasstee.ch

Ausblick

Hier finden Sie einige unserer Anlässe, welche in der kommenden Zeit stattfinden werden.

Sonntag, 23.10.2016
Mit Sobre Mesa in der Kalkbreite in Zürich
www.sobre-mesa.com

Mittwoch, 02.11.2016
Asacha im Länggass-TEE
www.laenggasstee.ch

Donnerstag, 24.11.2016
In der Gartenakademie Wyss
www.wyssgarten.ch

Mittwoch, 26.10.2016
Mit grosser Aufmerksamkeit im Apfelgold
www.schnouse.ch

Samstag, 05.11.2016
Am Vidmarché
www.lebeizli.ch

Mittwoch, 07.12.2016
Asacha im Länggass-TEE
www.laenggasstee.ch

Samstag, 31.12.2016
Zwischen den Jahren; Gyokuro im Länggass-TEE
www.laenggasstee.ch



Impressum
Länggass-TEE Familie Lange AG
Länggassstrasse 47, 3012 Bern
+41 (0)31 302 15 28
info@laenggasstee.ch

Illustration: Lena Lauterburg
Texte: Martin Ackermann mit Mark Drenhaus *md*, Jeannette Hunziker *jh*, Nadja Stoller *ns*
Gestaltung: Sebastian Lange

Druck: Copytrend AG Bern

Chashitsu 茶室 - rō

In den Wintermonaten November bis April rückt die Feuerstelle im japanischen Teeraum zur Mitte hin. Der versenkte Herd rō dient nicht bloß zum Erhitzen des Teewassers, sondern auch als Heizung. Der Gastgeber ist während der Teezubereitung den Gästen zugewandt, anders als in den warmen, bis sehr heißen Monaten, wo das trägeare Holzkohlebecken *firo* möglichst weit von den Gästen entfernt platziert wird. Dies hat zur Folge, dass der Gastgeber sich zwangsläufig in einer größeren Distanz zu seinen Gästen befindet.

Im Sommer rufe ein Gefühl der Kühle hervor.

Im Winter erwecke ein Gefühl von Wärme und Geborgenheit.

So lauten zwei der sieben Regeln, welche uns vom berühmten Teemeister Sen no Rikyū überliefert worden sind.

Um eine Feuerstelle versammelt sein, weckt nicht nur in Zusammenhang mit der Teezeremonie ein verbindendes Gefühl, vielmehr ist es ein unaktes, ursprüngliches Symbol der Gemeinschaft.

Der Wechsel vom *firo* zum rō ist deshalb ein einschneidendes Ereignis im Teeraum. Das Sonnenlicht wird spärlicher, der kalte Wind pfeift durch die Ritzen der Teehütte *chashitsu* und die Menschen spüren ein natürliches Bedürfnis des Nähertrickens. Die Energie richtet sich stärker nach Innen, die Konzentration wächst.

Die Elemente des rō sind der versenkte Herd *rōdan* und der Holzrahmen *rōhachi*. Der *rōdan*, eine Art

Kiste, wurde ursprünglich von einem speziell ausgebildeten Handwerker aus Lehm angefertigt und musste jährlich ausgewechselt werden. Heute ist es üblich, *rōdan* aus Stahl, Kupfer, Keramik oder Stein zu verwenden, Materialien, die eine längere Lebensdauer garantieren. In den versenkten Herd wird die gewaschene und feigeseigte Asche vergangener Zeremonien geleert, in die ein gusseiserner Dreifuss *gōhōki* gestellt wird. Mancher Quellen nach ist dieser die Asche der sterblichen Überreste ehemaliger Tee-meister beigelegt. Auf dem *gōhōki* sitzt der Was-serkessel *kama*. Um eine starke Ghit zu entfachen, die das Teewasser erhitzt, wird geschnittene Holzkohle verwendet, die aus einer Eiche namens *hanagî* hergestellt wird.

Beim Betreten des Teezraums bewundern die Gäste nicht nur die Schriftrolle und das Blümenarrangement in der Bildnische *rokonomi*, sondern auch die Feuerstelle. Dies erlaubt ihnen, die Vorbereitungen, welche der Gastgeber getroffen hat, gebührend zu würdigen. Diese Würdigung ist ein schönes Beispiel für das rücksichtsvolle Zusammenspiel zwischen Gastgeber und Gästen, welches ein Kernstück der japanischen Teezeremonie bildet. ^[s]

Literaturempfehlung:

Der Geist des Tees, Sen Sôshitsu, XV, Thieses Verlag

J „Was bedeutet roh für dich?“
D „Ich habe dieses Bild von einem Arm. Die Muskeln sind klar abgezeichnet, ohne protzig zu wirken. Alles ist natürlich und in seiner Ordnung. Man sieht diesem Arm an, dass die Person, zu der er gehört, viel draussen ist, arbeitet. Der ganze Arm hat etwas Klares und Kraftvolles.

Feste Überzeugungen beeindrucken mich immer. Der Idealismus dieser Sprayer-Jungs zum Beispiel, es geht einzig darum, die Stadt anzumalen. Wenn die Frage aufkommt: Essen kaufen oder Dosen zum Sprühen, dann spielt der hungrige Magen ganz klar die zweite Geige. Insgeheim liebäugle ich mit einem „straighten“ Leben, gradlinig und konsequent.

Im wirklichen Leben begegne ich halt immer auch meiner

Kehrseite. Ich finde mich selber schrecklich inkonsequent.

Aber diese Inkonsequenz hat mit einer inneren Einstellung mir selbst gegenüber zu tun. Wenn ich mir vornehme, heute Abend das obligate Bier nicht zu trinken und zwei Stunden später meine Entscheidung widerrufe, bin ich entweder inkonsequent oder flexibel, je nach Standpunkt meiner momentanen inneren Einstellung. Eigentlich ist es wie surfen! Und manchmal packt mich trotzdem die Angst, am Leben vorbei zu leben und dann sage ich mir:

„irgendeinisch rissisch de schono öppis“

Eigentlich geht es vor allem darum, mir einzugestehen, dass es mir öfters einfach schrecklich langweilig ist. Meine Aufgabe besteht darin, mich um meine eigenen Herausforderungen zu kümmern. Das Leben für meine „Kümmernisse“ verantwortlich zu machen, ist einfach scheinheilig und uninteressant.“

Während ich Donat bitte, mir noch einen letzten Satz mit auf den Weg zu geben, wasche ich das Teegeschirr. Auch der Tee war Spiegel dieser Begegnung und hat mit seiner Geschmacksvielfalt den passenden Hintergrund geboten. Über fruchtig zu satt, hin zu einer beglückend warmen Herbe. Unser Gespräch endet mit einem breiten Grinsen auf beiden Gesichtern und einer kräftigen Umarmung. Donats Satz erreicht mich Tage später auf meiner Mailbox. Er sitzt bereits irgendwo in Lissabon, von wo aus seine Veloreise an der Küste Portugals entlang starten soll, und tippt ihn in sein Telefon.

„**Dadaismus war dann da, als Freud noch jung war und Jung noch Freude an Freud hatte.**“
Oder: „Nur wer lange schaut, findet die Poesie in den Lücken dieses dämlichen Satzes.“

Er meint, ich soll mir einen aussuchen. Unmöglich, mich zu entscheiden! Es gibt Dinge, die gehen nur zusammen. *.jh*

Eine Schale Tee mit Donat

Szenerie: Donnerstag 4. August 2016, Altenbergsteg 16 Uhr
Requisiten: Gong Fu Cha Set, Thermoskanne, 3g Jingu 2015 (Roher Pu Er)

Protagonisten: Donat Hofer, Jeannette Hunziker, diverse Berner Aareschwimmer, unter anderem der Rapper Baze

Die Idee eine Gazette unter dem Dach von Länggasstee herauszubringen, bringt mich sogleich auf den Gedanken, eine Rubrik zu schaffen, worin ein „Tee“-Gespräch Platz findet. Nicht notwendigerweise ein Gespräch über Tee, vielmehr eine Begegnung, wobei der Tee Hintergrund und Rahmen ist, wie bei einem Bild.

Ich treffe Donat Hofer an einem Donnerstag Anfang August um 16 Uhr am Altenbergsteg in Bern. Mit dabei habe ich ein rudimentäres Gong Fu Cha Set (Teeset, das sich für die chinesische Art der Teezubereitung eignet, wo ein Tee mehrmals aufgegossen wird), eine Thermoskanne mit heissem Wasser, 3g Jingu 2015 (Roher Pu Er), meine Badesachen und ein kleines Notizbuch.

Unser Gespräch liegt mehrere Tage zurück und wie ich an meinem Computer sitze und zu fassen versuche, was gesagt worden ist, merke ich: eigentlich sollte ich diesen Text in Berndeutsch schreiben! Weil Berndeutsch meine Muttersprache ist, weil mir in eben diesem Dialekt der Schnabel gewachsen ist; weil vieles, was Donat gesagt hat, auf Rap zielt, auf Poesie, Akzent und Sound. Weil wir streng genommen nicht gesprochen haben miteinander, aber kommuniziert. Wie Wale in Schallwellen „sprechen“. Vielleicht, wie sich in den zwei Stunden am Fluss herausstellt, weil wir beide mehr an Wirkung interessiert sind, als an Meinungen. Nun denn, wie es scheint, habe ich mich trotzdem zur Übersetzung ins Schriftdeutsche entschieden.

Wir sind uns einig, dass es um Entscheidung geht. „Alles im Leben“, meint Donat, „ist Entscheidung. Ohne Entscheidung geschieht absolut nichts. Pure Statik, kurz gesagt: Langeweile.“ Er sitzt in Badehose auf der Bank, nasses Haar, das Tuch um die Schultern gelegt. „Eben war ich noch dort draussen.“ Er weist mit dem Kinn dorthin, wo eine Surferin mit ihrem Brett im Fluss steht, der Strömung erst trotzt, um sich ihr dann hinzugeben und in einer einzigen Bewegung gegen den Strom schnell.

„Dort draussen passiert ständig etwas. Du musst wachsam sein, absolut parat, dein ganzer Körper ist auf Spannung ausgerichtet. Das Gesetz der Polarität besteht auf Anziehung und Abstossung, zwischen diesen beiden spielt sich dein Leben ab.“

Und ich frage: „Ist dies der Ort, von wo aus Entscheidungen getroffen werden?“ Donat lacht, schüttelt den Kopf. „Dort hast du überhaupt nichts mehr zu entscheiden. Die Entscheidung hat bereits stattgefunden. Der entscheidende Schritt war es, auf das Brett zu stehen und dem Fluss zu sagen: nimm mich! Es ist wie im Leben! Du kannst dich fragen: welche Entscheidungen sind überhaupt wichtig? Und dann zum Schluss kommen, dass keine einzige Entscheidung, die du vermeintlich triffst, von Bedeutung ist. Einzig Überleben ist wichtig!“

„Überleben ist wichtig?“, hake ich nach, habe ich es mir doch zur Aufgabe gemacht, Fragen zu stellen. Fragen zu stellen und Tee zu machen. Besser könnte man das, was ich momentan tue, eigentlich nicht beschreiben. Ich muss an die Japanischen Teemeister denken und wie ihre Meisterschaft darin besteht, Wasser zu kochen und eine Schale Tee zuzubereiten für ihren Gast. Nicht mehr, aber auch kein bisschen weniger als das. Und merke, wie schwierig es ist.

D „Ist es nicht der Sinn des Lebens zu überleben? Ist nicht die gesamte Natur so konzipiert, dass sie sich im Kampf ums Überleben misst?“
J „Du meinst evolutions-theoretisch?“
D „Evolution ist gleichbedeutend mit dem, was wir unter Liebe verstehen oder eben missverstehen.“
J „Hm.“
D „Dieser Tee übrigens!“
J „Ja?“
D „Hm, ich meine: es ist ein Kampf! Ein völlig neues Geschmackserlebnis.“

Donat Hofer ist 29 Jahre alt, studiert Psychologie und jobbt nebenbei in der Cafè Bar Sattler in der Länggasse, Podcasts seiner Radiosendungen auf dem Hauptstadtradio RaBe unter www.kasse6.ch, Hörempfehlung: Hörreise 2015 – über Wellen zu den Wellen

Coup de coeur

Jeden Samstagmorgen auf der einen Seite des Münstergass-Marktes das Brot und auf der anderen der Kaffee. Doch hinter dem Mann mit dem

Bart auf des Brotes Seite versteckt sich der Wein und beide Seiten verbindet ein reges Interesse und grosse Freude am Tee. Bei Namen genannt, handelt es sich um die *Cafèthek* und *Urban und Ich*. Zusammen mit dem Länggass-Tee haben wir den Verein Forum Sensorik gegründet. Es verbindet uns eine gemeinsame Philosophie, eine gemeinsame Sprache, und eine ungemaine Entdeckungsfreude. Diese beginnt mit der einfache Frage „Was schmecke ich da?“ und endet beim Austausch über Terroir, Pflanzenvarietät und Handwerk. Denn dies verbirgt sich gleichsam hinter dem Wein, dem Kaffee und dem Tee – wie auch hinter vielen anderen Kulturgütern dieser Art. Kulturen prägen auch viele der Unterhaltungen im Rahmen des Vereines. Bakterien- und Pilzkulturen, Kultur im Sinne der Bodenbewirtschaftung, aber auch die Förderung einer aufmerksamen Trink- und Esskultur – einem Ziel des Vereines.

Trinken tun wir einen rohen Pu Er aus der gemeinsamen Produktion von Länggasstee und unseren belgisch-chinesischen Partnern Les Feuilles Vertes, den Jingu 2015. Immer wieder lasse ich uns beide am nass-feuchten Kraut riechen, übergiesse den Tee erneut, sein Geschmack verändert sich mit jedem Aufguss. Erst ist er fruchtig, herb und saftig, mit der Zeit kommen die „dunkleren“ Noten zum Vorschein, er wird satt und rund, um sich dann, etliche Aufgüsse später mit einem heuig-herben Abgang zu verabschieden. Wir schlürfen ihn aus kleinen, weissen Tassen aus Porzellan, müssen über eben Gesagtes und vermeintlich Gemeintes. Es ist gemein! Wie selten meinen wir tatsächlich das, was wir dann laut sagen. Wie stark weicht unser Sprechen oft von dem ab, was wir vielleicht fühlen.

D „Ich kann meine Gefühle oft nicht einordnen. Ich weiss nicht, was ich mit ihnen anfangen soll, welche Informationen über mich selbst sie mir bescheren.“

J „Und das ist dann eben der stete Kampf?! Würdest du sagen, du hast ein grosses Ego?“
D „Jawohl, ich würde sagen, ich habe ein grosses Ego! Aber die meisten Menschen verstehen das Konzept Egoismus ohnehin falsch. Wir brauchen ein Ego, um zu überleben. Unser Ego ist unser Überlebensantrieb.“

J „An und für sich ist das kein Problem.“

D „Das Ego ist nicht das Problem. Aber man sollte sich seiner Macht und Wucht bewusst sein, ihr stets bewusster werden; das erachte ich als erstrebenswert.“

J „Mit Wucht meinst du das eigene Potential? Die Irreführung seiner selbst führt sonst zu heimlicher Machtdemonstration und Manipulation.“
D „Ja, wir beginnen damit, anderen Menschen und Gruppierungen unsere Meinung überzustülpen. Wir tun dies, weil wir insgeheim unsicher sind. Wir glauben unbewusst, je mehr Menschen glauben, was wir selbst glauben, desto legitimer wird, was wir tun. Wir versuchen, unser Umfeld dem anzugleichen, wie wir wahrnehmen. Dies führt zu Gewalt und massiver Engstirnigkeit. In diesem Sinne finde ich es erstrebenswert, sein Ego anzunehmen und sich in Selbstbeobachtung zu schulen.“
J „So lernen wir selbstständig zu denken. Selber denken ist gleichbedeutend mit Selbstverantwortung. Verantwortung zu übernehmen, für das, was durch mich gesagt, gedacht und getan wird, mit allen Konsequenzen.“

D „Du hast eben gesagt: sagen, denken, tun – stimmt diese Reihenfolge für dich so?“
J „Ich glaube daran, dass wir erst etwas tun, was wir noch nie getan haben, wenn wir etwas denken, was wir noch nie gedacht haben. Und ich denke, dass es unter Umständen von Vorteil sein kann Dinge erst auszusprechen, um sie dann als Gedanken zu prüfen. Um sie in ihrer Wirkungskraft zu prüfen, im Sinne von, was für ein Gefühl löst das eben Gesagte in mir aus?“
D „Du glaubst also nicht an das Konzept von richtig und falsch?“

J „Ich glaube nicht, dass irgendein Konzept uns dabei hilft, selbstständig zu denken.“

Und just in dem Moment läuft der pitschnasse Berner Rapper Baze vorüber, bleibt stehen, trockenet sich mit dem Handtuch die Ohren, sichtlich interessiert an unserem Gespräch übers Ego.

Es ist ein Sprechgesang, wir reiben uns an einem Ort, ohne uns überzeugend über die Bedeutung des Begriffes „Ego“ geeinigt zu haben. Ich weiss ehrlich nicht, ob das immer nötig ist. Manchmal ist gerade die Fallhöhe, die Möglichkeit des Missverständnisses das Reizvolle an einem Gespräch. Wollen wir nicht alle in erster Linie uns selbst begegnen? Und wirklich begegnen tun wir uns doch ohnehin nur über den Anderen, im Spiegel. Je konkreter und herausfordernder dieses Gegenüber ist, desto besser eignet es sich zur Überprüfung und nötigenfalls auch zur Verwerfung der eigens gesponnen Realität. Bedeutet diese Art Begegnung nicht Wachstum? Und wäre dann die Gleichung Evolution = Liebe nicht absolut passend? Das ist vielleicht nicht romantisch, aber dafür ist es echt!

Und je häufiger der Verein zusammenkommt, umso enger werden die Verknüpfungen – auf fachlicher aber auch auf persönlicher Ebene, so dass der Verein sich immer mehr wie eine Familie anfühlt. Denn bei diesen Zusammenkünften wird viel probiert, viel gelernt und viel gelacht. Dabei gibt es die internen Begegnungen, welche in diesem Gründungsjahr im Vordergrund standen. Aber auch öffentliche Ereignisse, bei welchen über „krasses Zeug“ geredet wird, wie zum Beispiel über einen Wein, der 36 Monate gereift wurde, Geschichtliches – so als Beispiel eine Kaffeevarietät, welche in sich die weltweite Verbreitung der Bohne in den Westen und in den Osten vereint und über Sorgfalt, wenn ein Tee über 60 Stunden lang eingepackt, ausgespakt, umgeschichtet und wieder eingepackt wird.

Mit Freude schauen wir in die Zukunft des Vereines – und wenn es Sie interessiert, können Sie dies auch, und zwar auf der Seite www.kalender-der-sensoriker.ch oder schauen Sie am Samstagvormitag auf dem Markt in der Münstergasse vorbei. *md*

Das trockene wirre Blatt des Tees setzt einen fruchtig-süssen und gleichzeitig wilden Geruch frei. Der Geschmack ist leicht herb, kräftig und doch blumig-süss und im Verborgenen mit einer feinen rauchigen Note durchsetzt. Die Farbe des Tees ist grün mit einem sanften rötlichen Stich.

Von welchem Wesen stammen wohl die kleinen, gekrümmten Augenbrauen? Denn so heisst die Verarbeitungsart, welcher dieser Tee angehört – Mei Cha. Sicher ist, dass er aus der Provinz Yunnan stammt. In dieser subtropischen, wilden und sehr lebendigen Region im Süden Chinas gedeiht Tee schon seit alters her; sie gilt als Ursprungsort des Tees. Wahrscheinlich wurden die Blätter des Teebaumes dazumal eher in der Art des postfermentierten Tees verarbeitet. Entsprechend ist es kaum verwunderlich, wenn der Yunnan Grün Erinnerungen an einen rohen Pu Er wach werden lässt. Das leicht Wilde und Ungestüme, welches man in diesem Tee findet, liegt in dieser Gegend in der Luft, und so erinnert mich der Geschmack an die heissen Tage, welche wir mit dem Besuchen von Teegärten verbrachten. Und so wie bei diesen Erinnerungen, bleibt beim Trinken dieses Tees eine leichte Süsse. Ein Beweis dafür, dass roh nicht unbedingt nur grob sein muss. *md*