

Gazette

Geist

des Länggass-Tees

N^o 3
November 2017

Liebe Leserin, lieber Leser

Geist – was ist das? Wir meinen, vertraut zu sein, mit den Ausrufen: (ja bist du denn) von allen guten Geistern verlassen, vom Geist besessen, vergeistigt, geistreich, arm im Geiste. In östlicher wie in westlicher Tradition spricht man davon, dass der Geist in den Körper hineinfahre, um ihn dann bei dessen Vergehen wieder zu verlassen. Und dazwischen? Wie verhält sich die Beziehung zwischen diesem Insassen und uns selbst während der Zeitspanne, die wir Leben nennen? Dieser Geist, der uns eingehaucht wird, als müsse er etwas ungemein Zartes sein und wir, diese harten, widerständigen, starren Körper. Unser Leben lang versuchen wir, uns diesem innewohnenden Geist zu öffnen, irrtümlicherweise in dem Gedanken gefangen, sie oder er und ich seien ganz und gar nicht dieselbe/derselbe. Was für ein wundervolles Durcheinander!

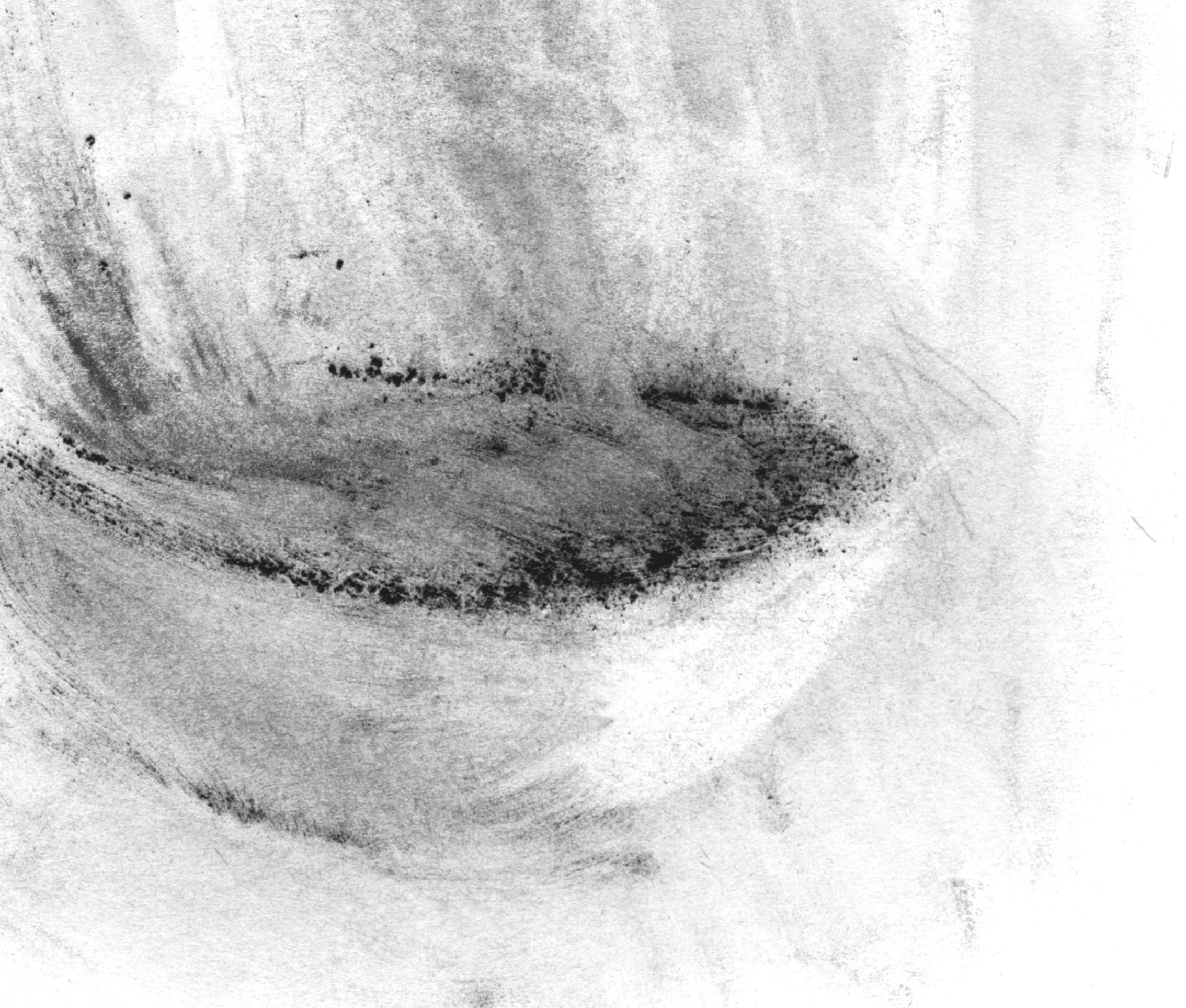
Was ist Geist? Unzählige Möglichkeiten gibt es, sich dieser Frage zu nähern und einigen davon widmet sich diese Ausgabe unserer Gazette.

Es wird hier keine endgültige Begriffsklärung geben, auch keine schöngeistigen oder weltfremden Ausschweifungen, es werden keine Tatsachen erfunden – denn Geist ist Geist und dieser Umtrieb in uns allen lässt sich vermutlich eher umkreisen mit dem, was er nicht ist, als mit dem, was wir meinen, dass er sein sollte.

Vielleicht, ja vielleicht ist er in der Betrachtung eines Bildes, im Trinken eines Tees zu finden, dem wir unsere ungeteilte Aufmerksamkeit schenken.

Ban Tian Yao – Geist auf halbem Weg zum Himmel; so heisst der Wuyi Rock Tea, den wir Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen. Der Geist, der sich weder für den Himmel, noch für die Erde entscheidet. Ja, vielleicht ist Geist das, wenn es überhaupt kein Geteiltes mehr gibt. Wenn wir sind, sagen und tun, was ist. Wenn wir eintauchen in etwas, voll und ganz. Wenn freie Bahn herrscht in uns. *jh*

**In diesem Sinne
wünschen wir
Ihnen eine
ungeteilte
Leselust!**



Picknick der Sensoriker

Daten werden fortlaufend bekannt gegeben
(facebook/Kalender der Sensoriker)

11. – 13. Mai 2018

Erntefest auf dem Monte Verità
www.casa-del-te.ch

30. April
Walpurgisnacht

02./03. Juni 2018
Wein und Freunde



Essay | Von Körper, Geist und Flow

Ein gewöhnlicher Mittwochmorgen, zum Beispiel, draussen regnet es, es läuft der sechste Band Harry Potter oder ein Krimi von Tess Gerritsen, und wir sitzen da im Lager 9 von Länggasstee und falten und falten und falten – Sélection Minis in allen Sorten, im Schnitt so 350 Stück pro Stunde pro Person. Wie nennt man diesen Vorgang? Flow – es flowt. Wenn man dasitzt und die Hände machen und das Tun der Hände wird nicht überlegt; es tut halt einfach. Man vergisst sich. Und schon wieder ist eine Schachtel voll.

Elektra Wagenrad schreibt in „Serenität – Anleitung zum Glücklichsein“ von diesem Zustand: Flow. Und erklärt den Begriff als Abstellen des bewussten, sprachlichen Denkens des Hirns. Als Loslassen der Vorstellung eines „Geistes“, der dem Körper innewohnt und aktiv etwas tut, der aktiv denkt. Es gibt ihn nicht, diesen Geist, sagt Wagenrad. Es gibt einen Körper mit einem Gehirn, das arbeitet wie alle anderen Organe auch. Also von selber. So wie wir unsere Leber nicht bei der Arbeit überwachen und kontrollieren müssen, sollten wir es auch nicht mit unserem Gehirn tun. Anders gesagt: Wir würden die Vorstellung eines kleinen Toggels in der Leber, der die Leberarbeit macht, ablehnen. Wieso sollte dann das Hirn einen kleinen Toggel haben, der die Gehirnarbeit macht? Das sprachliche, bewusste Denken verlangsamt und hemmt uns, das Versprachliche von Gedanken sei eine Zeitverschwendung. Gleichzeitig ist die Vorstellung eines vom Körper losgelösten Geistes im Menschen laut Wagenrad gekoppelt an eine Vorstellung des rationalen Denkens, an Moral und Vernunft. Diese wiederum seien stark von gesellschaftlichen Vorgaben geprägt. Wer also den eigenen Geist „denken lässt“, wird unfreiwillig von gesellschaftlichen Vorstellungen beeinflusst; denkt also nicht selbst.

Wir kennen den Flowzustand vielleicht vom Sport, von einer künstlerischen Tätigkeit, von eher monotonen Arbeiten, die wir mit der Zeit ohne Nachzudenken ausüben können. Elektra Wagenrad sagt: Mit etwas Übung kann dieser Zustand für das ganze Leben erreicht werden. Sich entscheiden, Probleme lösen, Ideen entwickeln – das alles kann das Hirn im Prinzip von selber und muss keinen sprachlichen Umweg über einen – imaginären – Geist gehen. So breitet sich der Flowzustand im besten Fall auf das ganze Leben aus. Innere Ruhe stellt sich ein; Serenität, wie Wagenrad es nennen würde. Natürlich ist das alles nicht so einfach. Aber dann ist man versunken, vielleicht in Hogwarts, und merkt plötzlich: Hui, schon wieder eine Schachtel voll. *ag*

Elektra Wagenrad: Serenität. Anleitung zum Glücklichsein. 122 Seiten, Eigenverlag, 2016.

Coup de coeur

Ein einsamer Baum in einer Landschaft; seine Blätter hat er abgeworfen, doch die roten Äpfel hängen noch von den Ästen. Roh gegessen sind die Früchte sauer und kaum zu geniessen, doch in Cidre verwandelt, offenbaren sie einen äusserst schönen und angenehmen Geschmack. Dies ist der Beginn von Jacques Perritaz' Weg als Cidre-Hersteller im Jahre 2006. Am Picknick der Sensoriker vom 14. September 2017 erzählte der Freiburger von Apfelsorten, seiner Entdeckung Mostindiens und dass er mehr Cidre im Bundesstaat New York verkauft als in der Schweiz. Dies alles begleitet durch seine „cuvées“, die mit grösster Sorgfalt produziert werden. Und zum Abschluss gab es seinen Poirée 2009, also Cidre aus Birnen, der anfänglich ein Fehlversuch war und sich erst nach Jahren der Reifung in eine elegante Gaumenfreude verwandelte. *md*

Ausblick

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

31. Oktober / 1. November
Samhain / Halloween / Allerheiligen

Samstag, 30. Dezember 2017
Zwischen den Jahren: Gyokuro
www.langgasstee.ch

2. November
Allerseelen

25. Dezember – 6. Januar
Rauhnächte

Mittwoch, 28. Februar 2018
Tea and Dine im le beizli
www.lebeizli.ch



Impressum

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

Bild: Lena Lauterburg
Fotografie: Erwin Stoller
Redaktion: Jeannette Hunziker, Martin Ackermann, Alice Galizia
Texte: Martin Ackermann *ma*, Mark Drenhaus *md*, Alice Galizia *ag*, Jeannette Hunziker *jh*, Lukas Weber *lw*
Nadja Stoller *ns*
Gestaltung: Robin Oberholzer

Druck: Copytrend AG Bern



Tee für den Alltag

Ban Tian Yao

Geist auf halbem Weg zum Himmel;
so heisst dieser Wuyi Rock Tea Oolong,
der sich schon aufgrund seines Namens für
diese Ausgabe der Gazette anbietet.

Der Legende nach wuchsen einige Teebüsche in
äusserst felsiger Lage und waren für den Teebauern,
der sie erspäht hatte, nicht erreichbar. Doch kam ihm ein
Geist zu Hilfe; er pflückte diese Teeblätter und der Teebauer
konnte mit ihnen Tee herstellen.

So aussergewöhnlich muss der Tee gewesen sein, dass man aus den Büschen
Stecklinge zog und noch heute mit ihnen Tee produziert.

Sein Geschmack erinnert an Berge, an Steine am Fluss, das Ganze in feine
Röstaromen eingebettet. Und in mir kommt das Bild eines Baumes
auf; mit seinen Wurzeln und seiner Kro-
ne selbst ein Wesen zwischen
Himmel und Erde.

md

Eine Schale Tee

„Der beste Second Flush, den wir haben,“ meint Gerhard zum Darjeeling Tumsong, den er mir gerade eingegossen hat. Wir treffen uns am letzten Tag des Sommers bei Regen und schwärmen beide über die Muscatel-Note. Ob er nervös sei, frage ich ihn, „Überhaupt nicht“, antwortet er. Wir sind bereit für das Gespräch.

Gerhard, gehen wir zurück ins Jahr 1982. Du und Katrin, werdende Eltern im Arbeiterviertel Hamburg-Eimsbüttel. Betrunkene vor Begeisterung habt ihr damals eine Abzweigung genommen, die euer Leben bestimmt hat und es weiterhin tut. Wie kam es zu dem Geistesblitz, einen Teeladen zu eröffnen?

Für uns war klar, dass wir was zusammen machen wollen und da Katrin ebenfalls gerne Tee getrunken hat, lag die Idee nicht so weit weg. Passiert ist es dann aber an einem Abend nach dem Ausgang. Wir waren im Kino. Leider weiss ich nicht mehr, welchen Film wir uns angeschaut haben. Ich glaube, es war ein Fellini. Wer die Idee mit dem Teeladen hatte, ist egal. Falls ich derjenige gewesen bin, dann war Katrin sofort Feuer und Flamme und wenn es ihre Idee gewesen ist, dann hat sie mich damit entzündet.

Wie bist du zum Tee gekommen?

Als ich meine erste eigene Wohnung hatte und von Zuhause ausgezogen bin, da habe ich erstmal gelernt zu kochen und mich gefragt: Was trink ich denn dazu? Bier und Wein waren noch überhaupt nicht aktuell. Mineralwasser oder Kaffee; das hat mich auch nicht gereizt. Da habe ich mit Tee angefangen und war begeistert. Wobei ich zu meiner Schande sagen muss: Getrunken habe ich zu Beginn vor allem aromatisierte Schwarztees: Vanille-Tee, Kokos-Tee und Earl Grey, solche Sachen halt.

Wie habt ihr euer Ladenlokal in der Länggasse gefunden?

Der Beginn unsers Ladens war eine halblegale Handlung. Wir waren für zwei Wochen in Bern, um uns eine geeignete Örtlichkeit und eine Wohnung zu suchen. Wir kamen vom Teestübli, damals in der Altstadt der alternative Treffpunkt, und sind Richtung Bahnhof gelaufen. Wir hatten schon diverse Zeitungen durchgeschaut, aber noch nichts Passendes gefunden. Und dann lag da so ein Packen Berner Stadtanzeiger, die am Nachmittag verteilt werden sollten. Ich habe aus diesem Bündel einen Anzeiger rausgefummelt. Ein paar Meter weiter haben wir in unserem Diebesgut geblättert und darin eine Anzeige gefunden: Ladenlokal mit Wohnung im Länggassquartier zu vermieten.

mit Gerhard Lange

Du bist als Pionier ins weit entfernte China gereist, hast unerschlossene Gebiete der Teewelt entdeckt und in die Länggasse gebracht. Immer mal wieder wurdest du dabei von Herrn S. begleitet. Wer ist Herr S.?

Das ist eine Kunstfigur, die aber natürlich gewisse Züge von mir geliehen hat. Und über den habe ich Sachen verarbeiten können, die mir zum Teil passiert, zum Teil mit viel Fantasie ausgebaut worden sind. Sachen, die vielleicht peinlich gewesen wären, wenn ich sie in der Ich-Form erzählt hätte. Ich habe den gerne, den Herrn S., er ist mir ziemlich sympathisch. Die gesammelten Stories von Herrn S., das würde bestimmt ein interessantes Büchlein geben.

Was verbindet dich mit deinen Söhnen?

Dass wir alle ziemlich eigensinnig sind und uns nicht die Sachen vorkauen lassen, sondern immer auch selber ein Auge werfen wollen, wie was aussieht. Und dass ich wirklich präsent war als Vater und sie mit grossgezogen habe.

Was magst du seit Beginn an Katrin?

Dass sie auch sehr eigensinnig ist, auch wenn sie es auf eine andere Art macht, viel eleganter als wir fünf. Ich habe das damals nicht als eigensinnig wahrgenommen, sondern als selbstständig. Da ist jemand. Das habe ich damals sehr geschätzt und das schätze ich auch heute noch. Ich habe ungemein viel gelernt von ihr.

Die blaue Tonkanne Tumsong ist leer, das Gespräch verklingt langsam und das Rauschen der Stadt kehrt zurück. Schön, diese Schale Tee mit Gerhard geteilt zu haben. „Hast du die Herr S. -Geschichten denn bereit?“ frage ich ihn beiläufig beim Abschied. „Natürlich, ein paar davon,“ antwortet Gerhard. *lw*

Die Episode "Die Badehose" von Gerhard Lange finden Sie auf www.laenggasstee.ch/menu-ueber-uns/gazette

Aus dem Feld

Neben den unfassbaren Be-
verständnissen des Worte-
dieses Wort auch auf et-
Geist werden nämlich
bei deren
wer-

wenn Geister sie

Chashitsu 茶室

Der Geist des Tees

Während der heissesten Tage dieses Sommers habe ich viele Stunden damit verbracht, Asche aufzubereiten für den *furo*, die Feuerstelle im Teeraum. Asche aufbereiten heisst, sie zu waschen, trocknen zu lassen, die Klumpen zu zerbröseln und sie schliesslich fein zu sieben. Dazu benötigt man viel Wasser, Sonne, Zeit, Geduld und eben Asche. In meinem Fall zwei Kübel voll, aus dem Stubenofen meiner Eltern, die im Winter Äste der Birke aus ihrem Garten verbrannt hatten, um ein wohliges Gefühl von Wärme zu geniessen und sich am Tanz der Flammen zu erfreuen; Äste der Birke, die mit mir zusammen gross geworden ist und in deren Schatten ich viele Stunden mit Träumen verbracht habe.

Die Asche im *furo* dient als Unterlage für das Holzkohlefeuer. Sie wird mit Werkzeugen aus Metall, die aussehen wie unterschiedlich geformte Löffel, behutsam zu einer Landschaft geformt, in deren Talsohle die Holzkohlestücke gebettet werden. Die *haigata*, die Aschelandschaft, ist sauerstoffdurchlässig und garantiert somit ein kräftiges Glühen der Kohle, die das Wasser im Teekessel *kama* während der Teezeremonie erhitzt.

Die Aufbereitung der Asche und das Gestalten der *haigata* sind zwei Beispiele von hunderten von vorbereitenden Tätigkeiten, die man nicht sieht, wenn man einer Teezeremonie beiwohnt, die aber essentiell sind für das Gelingen einer Teezusammenkunft. Irgendjemand hat den Teelöffel *chashaku* geschliffen, mit dem die Gastgeberin den *maccha* aus dem Teebehälter nimmt, um eine Schale Tee zuzubereiten. Der Teebe-

hälter wiederum wurde von einem Menschen angefertigt, der sich dieses Kunsthandwerk über Jahrzehnte angeeignet hat, wie auch die Teeschale, aus der getrunken wird, von einer Keramikerin mit viel Erfahrung und Feingefühl geformt worden ist. Die Blumen, *chabana*, welche die *tonoma* schmücken, wurden auf dem Weg zum Teehaus gepflückt und in der Vase so arrangiert, wie sie eben noch in der Natur gewachsen sind. Wenn man sich vorstellt, wie viele verschiedene kunsthandwerkliche Tätigkeiten die japanische Teezeremonie in sich vereint, kann einem fast ein wenig schwindelig werden. Es kommt mir manchmal vor, als würde ich staunend in ein Kaleidoskop blicken und immer noch mehr Formen, Farben, Muster und Zusammenhänge entdecken.

Als *chajin* (das japanische Wort für Teemensch) lernt man je nach Interessen und Fähigkeiten über die Jahre nebst der vielen verschiedenen Teezubereitungen *tenae* vielleicht auch Asche aufbereiten, *chabana* arrangieren, *chashaku* schnitzen. Ich suche in meinen Ferien am Meer Schwemmholzstücke mit einer passenden Biegung und schnitze stundenlang an einem Teelöffel, während ich dem Rauschen der Wellen zuhöre, die Sonne meinen Rücken wärmt und mit der Zeit immer längere Schatten wirft – weshalb sollte das alles nicht später im Teeraum spürbar sein, wenn ich den *chashaku* dann verwende? Mittlerweile weiss ich haargenau, wo und wann welche Blumen blühen, weil ich auf dem Weg in die Länggasse mehrmals vom Fahrrad steige, um ein paar zu pflücken, um sie dann im *chashitsu* in die Schmucknische zu stellen. Immer mehr schleicht sich leise die japanische Teezeremonie in meinen Alltag ein

und lässt mich glückliche Momente erleben, in denen ich ganz im Jetzt sein kann, mit weit geöffneten Sinnen die Natur, alle Elemente, wahrnehme, die die Teezeremonie so wesentlich mitprägen oder gar erst möglich machen.

So wird diese hochstilisierte, ein wenig abstrakt ammutende Kunstform aus einer völlig fremden Kultur plötzlich so real und greifbar und hat ganz viel mit mir selbst zu tun.

Der Tee dient überall auf der Welt als Medium, das Vieles zusammenbringt - ganz zentral auch Menschen zusammenführt und zur Ruhe kommen lässt. In dem Sinne erlebe ich den Geist des Tees als grosse, vereinende Kraft. *ms*

griffs-
es "Geist" verweist
was durchaus Weltliches. Als
ch gewisse klare Destillate bezeichnet,
Herstellung unvergorene Früchte verwendet
den. Sie gehören zu den Spirituosen; wobei der Ursprung dieser Bezeichnung im Lateinischen "Spiritus" (also Geist) liegt.

Viele Geschmacksstoffe des Tees lösen sich nicht nur in heissem Wasser; auch ein Kaltansatz mit Destillat kann schöne Verbindungen mit Tee ergeben. So entstand eine kleine Versuchsreihe unter dem Namen "A Spirit of Tea". Zum einen wurde ein milder Weizenbrand mit einem dunklen Oolong vermählt und zum anderen ein japanisches Destillat mit Sesamgeschmack mit Pu Er angereichert. Dafür haben sich die drei Köpfe hinter diesem Versuch (Yves, Marc und Mark) an einem Sommernachmittag in der Produktionsstätte von Yves getroffen und ein paar Flaschen abgefüllt. Im Oolong-Geist offenbart sich der schöne Charakter der Wuyi Oolongs, mit warmen Röstaromen, würzig-fruchtigen Noten und einem leicht blumigen Bouquet. Im Gegensatz dazu verbinden sich Sesamdestillat und Pu Er zu einem ganz neuen Gefüge, mit einer geschmeidigen Süsse und einer würzigen Erdigkeit.

Wie die Geschichte des „Spirit of Tea“ weitergeht, wird sich zeigen; zurück bleiben die Erinnerung an einen Nachmittag, an dem sich Geister verbanden, und ein paar sonderlich gefüllte Flaschen. *md*

sch verbinden