

Grüntee

BAUM
N°8

Dezember 2020
des Länggass-Tee

54

was verwurzlet isch
gheit nid so schnäll um
was pflegt wird
überduuret
chind u chindeschind
trages wyter

pflegs es bi dir
wirsch ächt
pflegs ir familie
läbt si uuf
pflegs a dym ort
het er bestand
pflegs es im land
blüets uuf
pflegs es ir wält
wird si ganz

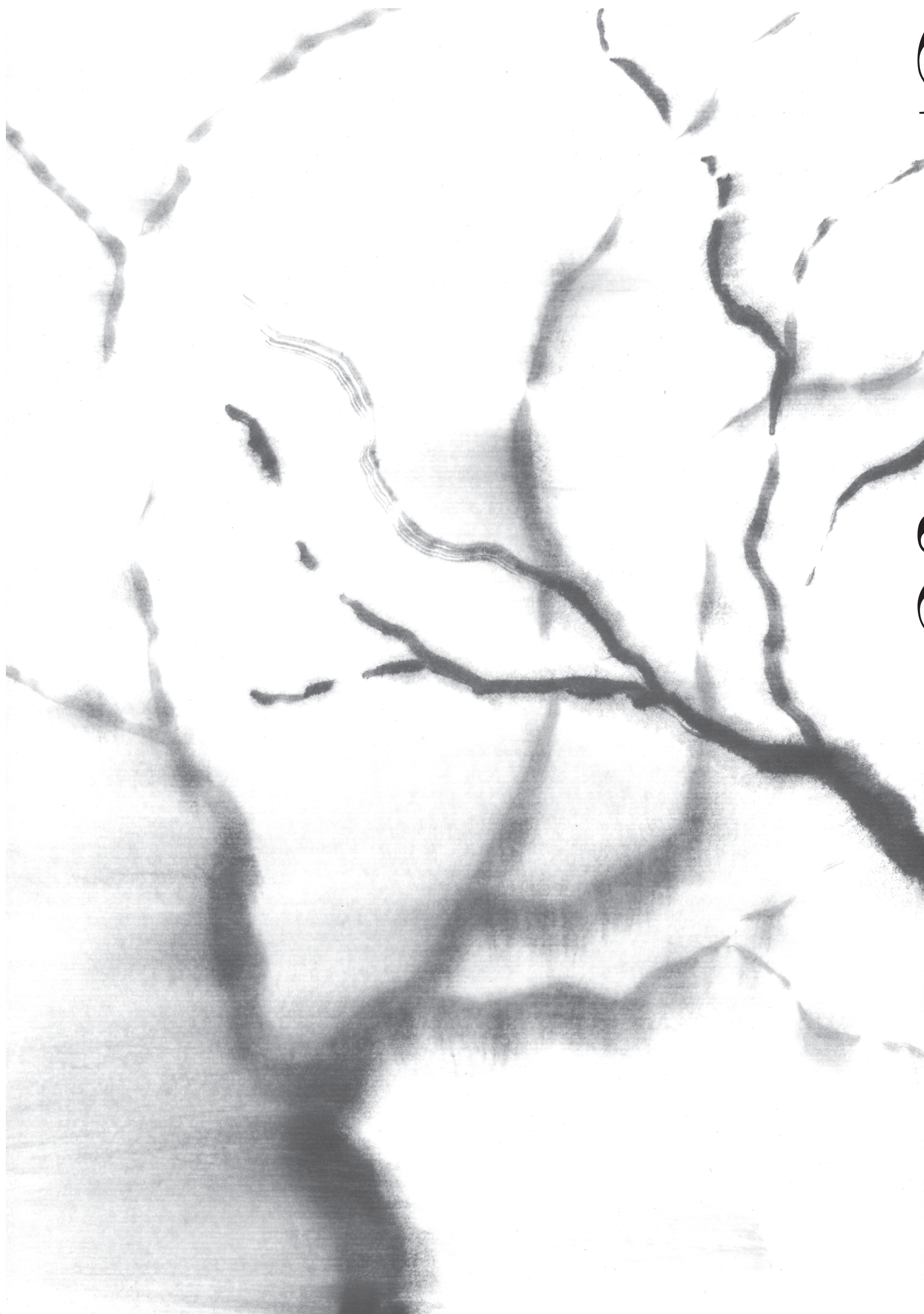
ds mass a sich
ds mass ar familie
ds mass a der gmeind
ds mass am land
ds mass a der wält
näh

u warum das?
äbe drum das

von Balts Nill, aus:

„vo wäge DO“
laotse: tao te king
mundart: balts nill

Lokwort Verlag 2020



info@laenggasteec.ch
Gestaltung Robin Oberholzer

+41 (0)31 302 15 28
Texte Martin Ackermann ma, Mark Dreibus md, Beatrice Vögeli bv

Länggassstrasse 47, 3012 Bern
Redaktion Xaver Marthaler

Länggass Tee Familie Lange AG
Lena Lauterburg



Ab dem 9. November Einführung in die Lebensmittelsensorik (www.forumsensorik.ch)

15. November 2020 Teatelier bei Sobre Mesa in Zürich (www.sobre-mesa.com)

31. Dezember 2020 Jahresausklang mit Gyokuro im Teeraum (www.laenggasteec.ch)

26. März 2021 Café scientifique (www.laenggasteec.ch)

23. - 28. November 2020 Eine Woche Oolong im Raritätenraum (www.laenggasteec.ch)

24. April 2021 Konzert mit Avigdor Classics im Lager an der Mittelstrasse (www.avigdorclassics.ch)

15. Dezember 2020 Aiko Watanabe im Teeraum (www.laenggasteec.ch)

Aiko Watanabe

Am Abend des 15. Dezember haben wir das Vergnügen, Aiko WATANABE bei uns begrüßen zu dürfen. Sie ist eine Keramikerin aus Japan und brennt im Stile von Iga (Igayaki).

Wir haben sie vor einigen Jahren auf einer Reise nach Japan kennen gelernt und bald wird sie im Musée Ariana in Genf einige Werke ausstellen, weshalb sich ein Besuch in Bern gut bewerkstelligen lässt. Ein erstes Verständnis für die Keramik rund um die japanische Teezeremonie kann man wohl am einfachsten erlangen, indem man ihr begegnet, sie genau betrachtet, sie auf sich wirken lässt. Diese Werke können etwas Rohes, Wildes an sich haben, aber auch eine Sanftmut und Ergebenheit; es wohnt ihnen ein ausgeprägter Charakter inne. Es freut uns, können wir die Gelegenheit bieten, einige Werke von Frau Watanabe in ihrer Anwesenheit zu zeigen. *md*

GRUND

Der Name ist Programm; es wird alles angeboten, was man für seinen Alltag (und etwas darüber hinaus) braucht. Dabei wird grosser Wert darauf gelegt, dass die Produkte in einem sinnhaften Zusammenhang produziert werden. So kommt der Ingwer vom Biohof Gumme (Thörishaus), das Brot aus Vechigen und von Backbord aus Ostermündigen.

Die Eier wurden in Schüpfenried gelegt, der Tofu kommt aus Frutigen, die Sojabohnen (die sich auch bestens für die eigene Tofu-Herstellung eignen) sind vom Waerberhof bei Ins. Zu 70 Produzenten pflegt Grundstock seine Kontakte, und es sind viele darunter, mit denen wir auch sonst gerne zu tun haben (zum Beispiel im Rahmen des Vereins «Forum Sensorik»).

«Frisch», «Haltbar», «Flüssig», «Haushalt» – das sind die vier Kategorien, in die die Produkte bei Grundstock eingeteilt sind. Bis spätestens Dienstag um Mitternacht gilt es, seine Bestellung online einzugeben, und am Donnerstagnachmittag wird sie entweder per Fahrrad ausgeliefert oder man holt sie selbst an der Tscharnnerstrasse ab.

STOCK

Bei mir stellt sich spätestens auf dem Weg zur Abholung bei Grundstock eine leise Freude ein. Zum einen, weil der Inhalt der Gemüsetasche vor Kraft strotzt, aber auch, weil es immer wieder neue Lebensmittel zu entdecken gibt, die dann vielleicht auch nur wenige Wochen erhältlich sind – was genau ist eigentlich eine Pawpaw? Zum anderen auch für den kleinen Schwatz, den man hält. „Was macht man denn nun eigentlich am besten mit Pak Choi?“ Und so entsteht eine schöne Gemeinschaft rund um Lebensmittel, mit Grundstock als Bindeglied zwischen Produzentinnen und Konsumenten. *md* www.grundstock.ch

Nannuoshan Danzhu 2018

Der Duft des trockenen Blattes hat etwas erhabenes an sich; eine Tiefe. Es riecht nach sonnengetrockneten Kräutern und nach warmem Holz.

Der erste Schluck lässt an Quellwasser denken; erquickend, leicht mineralisch – und er bringt eine Klarheit mit sich, die sich immer weiter im Munde ausbreitet. Bald macht sich eine leichte, angenehme Bitterkeit bemerkbar, die wächst und die anderen Geschmäcker einbettet; sacht-süsse florale Aromen, etwas harzig Mineralisches, warme animalische Noten – und deutlicher erkennbar werden die eingangs gerochenen Kräuter und Blüten.

Es ist ein Tee voller Leben.

Beim Trinken stelle ich mir vor, dass das klare Bild, welches sich in mir abzeichnet, daher kommt, dass es sich um den Tee von einem einzigen Baum handelt; sein Charakter kommt also zur Gänze zum Ausdruck – geprägt durch den Berg, an dem er wächst, das Klima, das er erfährt und den vielen kleinen Begebenheiten, die sich womöglich nur auf ihn auswirken.

Und so begebe ich mich auf eine Reise, in Zeiten, in denen das Reisen nicht möglich ist. *md*

Wild Mountain Tea

Harzduft steigt aus dem dampfenden Kraut des Wild Mountain Tea.

Das Bild eines warmfeuchten Tannenwaldbodens in der goldenen Abendsonne erscheint. Die Blätter stammen aus wild gewachsenen Büschen, die in hohen, sonnenbeschieneen Felswänden in der chinesischen Provinz Anhui gedeihen.

Mithilfe von Seilen gelangen die Pflücker auf 1600 m.ü.M. die Felsen herab zu den Büschen. Die Mineralität des Felsens und die verholzten Knospen der wilden Pflanzen finden im Aufguss ihren Ausdruck. Gleichzeitig schmecken die in der Art von weissem Tee verarbeiteten Blätter im Aufguss leicht und süss. *ma*

Ein Geschmacksabenteuer der anderen Art: 50g / 40,-

Ein Fuchs kam im Dämmerlicht des Abends täglich aus dem Versteck des naheliegenden Waldes heraus. Sein Weg führte den scheuen Fuchs zwangshalber an der Personalkantine vorbei, denn sein Ziel lag just dahinter. Unter der Krone eines uralten Sequoiabaumes hielt er an, stellte sicher, dass er alleine war und legte sich in eine Kuhle am Fusse des Stammes, versteckt von den gebogenen Armen des Baumes, mit denen sich dieser Riese auf dem Hügel aufzustützen schien.

Den Kopf auf die Rinde gelegt sinnierte der Fuchs: Wir leben, der Riese und ich. Wie bist Du hierher gelangt? Sicher stehst Du schon länger hier.

Und nun sind wir zusammen unterwegs. 30 Kilometer pro Sekunde flitzen wir durch den Raum, um die Sonne, durch die Du atmen kannst, was die Luft produziert, welche nun mein pochendes Herz nach meinem Gang zu Dir beruhigt. Du hast Wurzeln geschlagen und bist dennoch mobil – eine Frage des Bezugspunktes.

Ein langer Blick von den Wurzeln bis ins Kronendach, eine letzte Berührung.

Ich komme wieder.

Nächtlich wiederholte sich dieser Besuch und wenn ein Annähern nicht möglich war, weil Personen auf der Bank neben dem Baum verweilten, harrte das Tier in der Wildhecke daneben aus, bis die Luft rein war. Der Fuchs, dessen Tag ansonsten gänzlich dem Überleben gewidmet war, war selbst befremdet von diesen Momenten der Musse und konnte sich die Anziehung selbst nicht erklären.

An einem Winterabend, das Abendlicht glitzerte in den frisch gefallenen Schneeflocken, war der Hügel in Schweigen eingetaucht. Die wenigen Bewegungen der fernen Autos liessen durch die kalte Watte keinen Laut vernehmen. In dieser absoluten Stille horchte der Fuchs. Er vernahm nichts. Da erkannte sich der Fuchs im Angesicht des Baumes in der Essenz des Moments...

...Ich bin es...

...dachte der Baum, während der Fuchs an im vorbeipulsierte. Denn die Wahrnehmung des Baumes lief wie ein Zeitraffer für ein Säugetier; Jahre wie Tage, Tage wie Stunden, Stunden wie Minuten, Minuten wie Sekunden. Seit ein paar Tagen pulsierte also ein Fuchs am Baum vorbei. Sein Leben, das dem Baum sonst eher flach vorkam, erhielt einen neuen Puls, der von den abendlichen Besuchen dieses Fuchses angetrieben war.

In der Konzentration auf den Puls dieser Begegnung erkannte sich der Baum in der Essenz des Moments.

Die Begegnung das Portal, die Stille der Schlüssel, die Essenz das Herz. *ma*

Länggasstee-Mitarbeiterinnen sind Botschafterinnen des Tees. Klar. Sie geben täglich gekonnt Auskunft. Die Fragen zu unseren Tees sind vielfältig.

Trete ich mit den Mitarbeiterinnen in Kontakt, so scheint auch hier die Diversität in allen Farben und Formen zu explodieren. Von dieser Vielseitigkeit eines Teams will ich mehr wissen und interviewe jeweils während des Teetrinkens eine Kollegin.

Ihr Lächeln – warm und auf eine angenehme Art etwas zurückhaltend. Ihre Augen klar und leuchtend. Die junge Frau trifft man samstags an. Eigentlich sollte sie an dieser Stelle schreiben, denn sie hüllt Worte in wunderbare Sätze. *bv*

Baum und Tee – passt das überhaupt zusammen?

Auf jeden Fall! Was ich zu Beginn meiner Arbeit allerdings nicht wusste, ist, dass Teebäume so unglaublich alt werden können. Passt natürlich zur alten Teetradition und der Kraft, die dahinter steckt.

Wenn du morgen einen Baum pflanzen könntest, welcher Baum wäre dies und wo wäre sein Standort?

Einen Teebaum in unserem gemeinsamen Gemüse- und Beerengarten, das wäre wunderbar. Ihm beim Gedeihen zuzuschauen, die verschiedenen Stadien zu beobachten. Ich habe meinen Garten sehr gerne und schaue einfach der Verwandlung zu. Ich hätte sogar grosse Lust, Teeblätter zu pflücken und diese selber zu verarbeiten, damit zu experimentieren.

Du würdest bei diesem Teebaum verweilen. Welches Bild taucht in dir auf?

Oh, auf jeden Fall trinke ich einen weissen Tee, einen Silver Tips! Der versöhnt mich als Abendmensch mit dem Morgen, weil er so leicht und frisch ist.

Mit meinem Gegenüber teile ich diesen Moment beim Tee und Gespräch. Das ist etwas vom Schönsten überhaupt. Ich sehe mich aber auch beim Zeichnen und Schreiben.

Ich weiss, du bist kreativ. Daher noch ganz ungewöhnliche Fragen: Welchen Tee würdest du den Wurzeln zuschreiben?

Pu Er! Erdig, heimelig, wurzelig...

Welchen dem Stamm, der Borke?

Oolong, weil der Stamm genauso vielfältig ist – hell bis dunkel.

Und was passt zu den Blättern, der Krone?

Grüntee, eher chinesischer. Wobei im Frühling ebenso japanischer Grüntee. Und weil Blätter im Herbst oxidieren, ist es ja wieder ähnlich wie bei der Oolong-Teeverarbeitung oder beim Schwarztee.

Vervollständige mal folgenden Satz:

„Wenn in unserem Land Teebäume gedeihen würden, dann...“

...gäbe es eine Teekultur! Und die Schweiz wäre ganz anders, weil die Landschaft geprägt würde und wir mit dem Tee vielleicht etwas ganz Anderes, Neues machen würden. Wir prägen den Tee und er prägt uns. Ein schöner Gedanke.

Toko-Bashira

Die klar gezogenen Linien des *Chashitsu* (Raum für die japanische Teezeremonie) finden einen sanften Unterbruch durch den *Toko-Bashira*; den Stamm, der die *Tokonoma* (die Nische für die Blumen und die Kalligrafie) einrahmt.

Er ist ein bedeutender Bestandteil des Charakters eines *Chashitsu*.

Form, Beschaffenheit, Art des Holzes; all dies prägt die Stimmung, die im Tee-raum vorherrscht, entsprechend wird der *Bashira* sorgfältig ausgesucht.

Gleichzeitig ist der *Toko-Bashira* ein Verweis auf das Natürliche, das Vollendete ausserhalb der Formvollendung und dient somit während der Zeremonie als Erinnerungshilfe dafür, dass eine Einladung zum Tee sich immer in einen Zusammenhang einbettet; kalt im Winter, heiss im Sommer, bei Regen, zur Feier, zur Freude aber auch zum Abschied. Und wenn man genau hinschaut, entdeckt man den kleinen Haken, der es erlaubt, eine Vase am *Toko-Bashira* aufzuhängen.

Der *Toko-Bashira*, der im *Yu So Ken* (so der Name des Chashitsu bei uns) steht, ist eine Sal-Weide aus Bützberg im Emmental – einem Ort, mit dem unsere Teemeisterin in einem engen Bezug steht. *md*

Corip de cœur

ein Interview

beim Tee