

It's Tea Time

Bereits seit mehr als 4000 Jahren gibt es Tee. Was einst ein Alltagsgetränk war, ist heute etwas ganz Besonderes: Wir haben an einer Teezeremonie bei „Madame Wu“ teilgenommen.

Ein Plausch mit Freunden, gemütliches Ambiente, eine gute Tasse Tee ... Stellte der heiße Aufguss in früheren Zeiten ein Alltagsgetränk dar, wurde er nach und nach zu etwas Kostbarem: „Man soll Tee Schluck für Schluck genießen“, erzählt Dr. Helen Wu, Inhaberin des Linzer Teesalons „Madame Wu“. Bei einer sogenannten Teezeremonie, die in Asien zu besonderen Anlässen stattfindet, nimmt man sich bewusst Zeit für sich selbst. „Man kann stundenlang mit Freunden und Familie zusammensitzen und die Zeremonie immer und immer wiederholen.“ Wu selbst ist in Hongkong aufgewachsen und daher mit der Teekultur vertraut. Sie weiß, was man für eine Zeremonie benötigt: Ein Teetisch aus Holz, Bestecke, kleine Schälchen und Riechtassen gehören neben einer Tonkanne zur Grundausstattung.

Qualität ist entscheidend
Doch will man Tee richtig zubereiten,

Fotos: Andreas Röbl



Helen Wu bereitet sich auf die Teezeremonie vor.

ist nicht nur die Qualität entscheidend. Auch auf das Wasser kommt es an: Wenn möglich, sollte man für die Zubereitung entkalktes Wasser verwenden. Bei grünem oder weißem Tee, aber auch bei Oolong- und Pu-Erh-Tee ist zudem wichtig, dass man das erhitzte Wasser ca. fünf bis zehn Minuten abkühlen lässt, bevor man es über den Tee gießt. „Denn wenn man das nicht tut, werden die guten Stoffe geschädigt – sie verbrennen.“

Authentisches Teehaus

Für Helen Wu war die asiatische Teekultur stets etwas ganz Besonderes. „Ich wollte schon immer ein Fachgeschäft führen, in dem man Tee in einer gemütlichen und edlen Atmosphäre genießen kann.“ Und dieser Wunsch ist auch in Erfüllung gegangen: In diesem Jahr feiert „Madame Wu“ fünfjähriges Jubiläum. Hier kann man übrigens jeden Samstag zwischen 17 und 18 Uhr an einer Teezeremonie teilnehmen. Alle Infos hierzu gibt es unter www.madamewu.net.

Tina Ornezeder

Teezeremonie: So geht's



1 Zunächst werden Kanne, Schälchen und Riechtassen mit heißem Wasser erwärmt. Das Wasser leert man später weg.



2 Nun erfolgt der erste Aufguss: Der Tee wird mit heißem Wasser übergossen, jetzt muss er eine halbe Minute lang ziehen. „Damit säubert man den Tee“, weiß Helen Wu. Dann wird das Wasser weggegossen – der Tee bleibt jedoch in der Kanne.



3 Nachdem der zweite Aufguss erfolgt ist, lässt man den Tee zwei bis drei Minuten ziehen und leert ihn dann vorsichtig in die kleinen Riechtassen.



4 Die Trinkschälchen stülpt man in diesem Schritt über die Riechtassen. Beide Gefäße gut festhalten und dann vorsichtig umdrehen ...



5 Der Tee wird abschließend in genau drei Schlucken getrunken: Der erste Schluck öffnet die Geschmacksnerven, beim zweiten erschmeckt man das Aroma. Mit dem dritten Schluck leert man die Tasse zur Gänze: Wie bei Wein gibt es auch bei Tee einen Abgang.

Ziehzeiten:

Grüner Tee/Oolong
Tee: 2 bis 3 Minuten
Schwarzer Tee: 3 bis 5 Minuten
Früchtetee: 8 bis 10 Minuten
Kräutertee/Rooibos:
5 bis 10 Minuten