

Japanische Teezeremonie - Cha no yu

Die japanische Teezeremonie ist eine wunderbare Art, den Tee auf besondere Weise zu trinken. Es ist faszinierend, den schönen Bewegungen des Gastgebers zuzuschauen, ruhig zu werden und die Atmosphäre ganz in sich aufzunehmen.

Cha no yu heisst eigentlich einfach „heisses Wasser für Tee“. Dieser schlichte Name passt sehr gut. Denn im Grunde genommen wird an einer Teezeremonie nichts Anderes gemacht, als in einer stimmungsvollen Atmosphäre für Gäste Tee zubereitet. In ihr sind Harmonie mit der Natur, Reinheit des Geistes und Seelenruhe vereint. Durch Respekt, Wertschätzung und Anstand, gegenseitige Achtung und „Dabei-sein“ mit ganzem Herzen trägt jeder dazu bei, damit sich alle wohl fühlen.

Sen no Rikyū, ein berühmter japanischer Teemeister (1522-1591) hat die Teezeremonie in ihrer heutigen schlichten Form stark geprägt. Er schied alles Überflüssige aus, was sich im Laufe der Zeit angesammelt hat und besann sich auf die ursprünglichen Traditionen des Japanischen Teewegs.

Die Teezeremonie hat eine wunderschöne Philosophie:

Wa (Frieden, Friedlichkeit) Der Tee soll in Frieden und Harmonie, ohne Unterschied des sozialen Standes und Ranges, getrunken werden.

Kei (Achtung, Ehrerbietung) gegenüber Mitmenschen, aber auch gegenüber der Natur und alltäglichen Dingen.

Sei (Reinheit) bedeutet, dass Körper und Seele vor Betreten des Teeraumes gereinigt werden sollen. Mit der äusserlichen Reinheit sollte auch der Geist geläutert und rein werden.

Jaku (Einfachheit, Stille) Ruhe und Gelassenheit gegenüber weltlichen Dingen.

Der Weg des Tees (Chado) ist zugleich Pfad der Erleuchtung. Jede Geste bei der Zubereitung des Tees, die Körperhaltung und Kleidung, ja selbst die Ausstattung des Raumes und die Art der verwendeten Utensilien folgen genau vorgeschriebenen Regeln.

Der Tee ist immer „Matcha“, zerriebener grüner Tee, der mit Hilfe eines Bambusbesen, dem Chasen, in einer grösseren Schale mit wenig Wasser kurz zusammen aufgeschlagen wird. An der Oberfläche bildet sich ein feiner Schaum wie „flüssige Jade“, den man am Schluss genussvoll schlürft.



Wer den Teeraum betritt wird still.
Alle setzen sich und schauen der Gastgeberin oder dem Gastgeber zu, der den Tee zubereitet.
Das Teewasser beginnt zu kochen und man hört zu, man horcht auf den Klang, auf die Musik des Kessels.
Das Teetrinken hat begonnen, noch ehe der Tee fertig ist.

Die Gäste hören also dem Summen des Kessels zu, und während sie zuhören, werden sie stiller und wacher.
Dann werden die Schalen vorgesetzt.
Und dann wird getrunken. Der Geschmack, die Wärme – alles soll mit grosser Aufmerksamkeit wahrgenommen werden

Der Geist des Tees ist der Geist des Friedens,
und die Kultur des Tees ist eine Kultur der Gastfreundschaft.
Tee befähigt uns zum Aufbau und zur Pflege guter zwischenmenschlicher Beziehungen.
Doch darf der Geist des Tees nicht auf den Teeraum begrenzt werden.
Er ist von entscheidender Bedeutung für das harmonische
Zusammenleben der Menschen im grossen Gefüge der Natur.

Sen Sôshitsu XV , Grossmeister der Uransenke-Schule

Auch bei sich zu Hause, alleine oder mit Freunden kann man den Tee
in einer eigenen „persönlichen Teezeremonie“ zubereiten...
innehalten und geniessen

Im Teehus Rapperswil
finden Sie verschiedenes Zubehör für die persönliche Teezeremonie:

Hishaku (Schöpfkelle aus Bambus)

Chashaku (Teelöffel aus Bambus)

Chasen (Teebesen aus Bambus gross oder klein)

Chawan (Teeschalen in verschiedenen Grössen und Farben)

Teezeremoniensatz

Bio Matcha-Tee aus Kagoshima (Insel Kiyushu)



**Haben Sie schon einmal eine japanische Teezeremonie
miterleben können?**

Das Teehus Rapperswil und die Teezeremonienmeisterin
Kaori Miyanishi Reitinger laden sie herzlich ein, die Zeremonie mitzuerleben.
Im Zentrum Meienberg in Jona haben wir einen geeigneten
und stimmungsvollen Raum dafür gefunden

Sie werden Einiges über die Philosophie der Teezeremonie erfahren, bei der
Teezubereitung zuschauen und mitmachen, und können als Gast den Tee
und japanische Süssigkeiten probieren.

Sobald die neuen Daten für die nächsten Teezeremonien bekannt sind,
werden wir Sie informieren: Hier auf unserer website oder per newsletter.