Leseprobe

journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 35 2022

Camellia sinensis (Tee)

Das Journal Culinaire ist die erste deutschsprachige Zeitschrift mit dem aktuellen Stand des Wissens und Könnens über das Essen und Trinken.

Autorinnen und Autoren aus den Natur-, Geistes- und Kulturwissenschaften berichten von ihren Forschungen, Meisterinnen und Meister aus Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und Lebensmittelverarbeitung geben Einblick in ihre Praxis.

Das Journal Culinaire ist unabhängig und frei von Werbung, gewürzt mit ernsthaftem Engagement und gelegentlich einem Schuss Emotion.
Es erscheint zweimal jährlich.

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Editorial

Der Tag ist noch jung. Die Blätter an den Lindenbäumen vor meinem Büro sind in den vergangenen Tagen gelb geworden. Vom Sonnenlicht durchflutet, scheinen sie für einen kurzen Moment ihre jugendliche Leichtigkeit des Frühlings zurückzugewinnen. Doch jeder Windhauch macht sich über ihre Kraftlosigkeit lustig und zupft sie behänd von den Zweigen. Meine Lieblings-Teeschale aus weißem, doppelwandigem Porzellan, innen glänzend und außen von matter, strukturierter Oberfläche, wie ein Seeigel ohne Stacheln, liegt angenehm wärmend in der Hand. Ich habe mir soeben einen belebenden japanischen Kukicha zubereitet, einen grünen Blattstieltee. Die nadelähnlichen Blätter und Stielstücke in hellen und dunkleren Grüntönen duften frisch und mild. Sie werden mit auf 70 °C temperiertem Wasser aufgegossen und ziehen im Kännchen eine gute Minute. In dieser kurzen Zeitspanne beobachte ich fasziniert, wie die Teebestandteile langsam an die Oberfläche steigen und inhaliere den überaus feinen Duft, der aus dem Kännchen steigt. Es ist der erste Aufguss von mehreren, die allesamt nur sehr kurz ziehen werden.

Die zwischen Grün und Gelb changierende Farbe des Tees korrespondiert mit den herbstlichen Lindenblättern. Sein Geschmack ist fein und würzig, herb und süß, algig und kräuterig. Im Nachhall überrascht der Tee mit einer zarten und doch sehr persistenten Liebstöckelassoziation. Mit jedem Aufguss verändert sich das Getränk. Die algig-grünen Aspekte treten in den Hintergrund, die herben, dezent adstringierenden Noten werden präsenter. Erspüre ich sogar eine Malznote?

Tee stand und steht für mich als Begleiter über den Tageslauf schon seit fast fünf Jahrzehnten an erster Stelle. Vor allem Darjeeling und gelegentlich Earl Grey trinke ich mit Genuss – und in rauen Mengen. Deren beider Zubereitung ist routiniert: Fast eineinhalb Liter werden im Wasserkocher sprudelnd aufgekocht. In der Zwischenzeit wird eine genau bemessene Menge Schwarzen Tees in ein Filterpapierbeutelchen gegeben. Das heiße Wasser wird darüber gegossen, der Beutel in den nächsten knapp drei Minuten mehrfach geschwenkt, dann entfernt. Der Tee bleibt in der doppelwandigen Edelstahlkanne erstaunlich lange warm, aber die letzte Tasse trinke ich gelegentlich doch kalt, woran ich mich klaglos gewöhnt habe.

Schon in den ersten Monaten der Erarbeitung unserer neuen Ausgabe des Journals lerne ich, die anderswo über Jahrtausende entwickelte, komplexe Teevielfalt nicht zuletzt in der Zubereitung für mich zu entdecken, mit sensorischen Erfahrungen zu verknüpfen und anzureichern. Weit von jeder Kennerschaft entfernt erahne ich, dass mich die davon ausgehende Faszination nicht wieder loslassen wird. Jedenfalls finde ich mich nun des Öfteren in der Küche wieder. Ich trinke nicht mehr und nicht weniger Tee, aber für die Auswahl und Zubereitung nehme ich mir Zeit und bin signifikant aufmerksamer.

Die Arbeit an der No. 35 nahm nolens volens einen typischen Verlauf. Im Kopf passten die Themen »Tee« und »Infusionen« verlockend und wie selbstverständlich zusammen: Heißes Wasser entzieht irgendwelchen getrockneten Pflanzenteilen ihren Geschmack. Die Recherche hatte kaum Fahrt aufgenommen, schon entlarvte sich der scheinbar großzügige Wurf als ein oberflächlicher. Samuel Herzog formulierte im redaktionellen Vorgespräch eine fast vorwurfsvolle Skepsis – schon wegen des schieren Facettenreichtums des Tee-Themas sei eine Verbindung beider Felder schlechterdings undenkbar. Nach jedem Gespräch mit Menschen, die sich als Produzenten und Händler oder auch »nur« als Konsumenten mit »Tee« beschäftigen, blätterte sich auch für mich die faszinierende Welt dieser einzelnen Pflanzenart aus der Gattung Kamelien in der Familie der Teestrauchgewächse weiter auf, die der *Camellia sinensis*.

Auch jetzt, nach Abschluss der Arbeit (und beim mittlerweile dritten Aufguss des Kukicha) staune ich anhaltend. Das Journal Culinaire hat sich in den vergangenen Jahren in nicht wenige Bereiche ordentlich vertieft und hat die bewundernswerte Innovationskraft, den erstaunlichen Ideenreichtum und die zähe Hartnäckigkeit der Menschen bewundert und gefeiert, die aus den vorgegebenen natürlichen Lebensgrundlagen eine überbordende Lebens- und Genussmittelvielfalt haben entstehen lassen. Die Tees aus der *Camellia sinensis* sind in ihren ziselierten Ausarbeitungen ein großartiges Beispiel. Auch wenn wir die Empirie heute theoretisch weitgehend durchdringen können (was Thomas A. Vilgis hier für uns tiefenscharf aufbereitet), bleibt die praktische Durchführung auf den höchsten Qualitätsstufen dem meisterlich-handwerklichen Können vorbehalten.

Vieles wäre noch mit Gewinn zu bedenken. Die Themen landwirtschaftliche Produktion und Handel werden ebenso wie die Geschichte nur angerissen, vor allem wird den spannenden Wegen nicht systematisch nachgegangen, die Tee aus dem Osten in die alte Welt genommen hat. Dieses Journal Culinaire möge ein zumindest solider Anreiz sein, sich nicht nur mit einem einzelnen Tee-Aufguss zufriedenzugeben. Genießen Sie einen jeden und halten Sie nicht nur Ihre sensorische Aufmerksamkeit hoch.

Mit den besten Grüßen

MARTIN WURZER-BERGER
auch im Namen von THOMAS A. VILGIS

PS: Infusionen mit und von anderen Pflanzen sind das Thema des Journal Culinaire No. 36.

Inhalt

Camellia sinensis (Tee)

Portugiesische Kamelien
Tee auf dem europäischen Kontinent

11 Vor einem guten Jahrzehnt pflanzte NINA GRUNTKOWSKI in ihrer neuen Heimat, fasziniert von der im Norden Portugals allgegenwärtigen Blütenpracht der einstmals aus Japan importierten Kamelien, ihre ersten eigenen Kamelienbüsche. Bald hatte es ihr *Camellia sinensis* angetan, die Schwester der wegen ihres Aussehens geschätzten Kamelienarten, in der erklärten Absicht, Tee zu gewinnen.

Terroir – Verarbeitung – Genuss
Die wandelbaren Blätter der *Camellia sinensis*

15 Die Schweizer Familie Lange handelt seit vier Jahrzehnten mit hochwertigen Tees. KASPAR LANGE lässt uns an seinem Wissen über und seiner anhaltenden Faszination an der Teevielfalt teilhaben und eröffnet einen tiefen Blick in eine faszinierende Handwerks- und Kulturwelt.

Eine Ästhetik des Teetrinkens
Oolong

32 Die gebürtige Taiwanesin MENG-LIN CHOU importiert traditionelle Tees und hochwertige Keramiken. Das weist auf ein ganzheitliches Verständnis des Teetrinkens. Sie beschäftigt sich in ihrem Beitrag minutiös mit der Teesorte Oolong, skizziert Aspekte einer Ästhetik von Teegefäßen und schließt mit philosophisch-spirituellen Überlegungen.

Teegenuss als Zeremonie

Kulturelles Erbe zwischen Tibet, Chile und Ostfriesland

38 Analytisch betrachtet HARTWIG BOHNE die Formen der Zusammenkünfte, die sich weltweit zum Teetrinken entwickelt haben. Neben einem flotten Zug über Kontinente und Länder verweilt er bei der ostfriesischen Teekultur, die eine charakteristische Ausprägung entwickelt hat.

Teeorie

Flavourbildung von Tees unter molekularer Kontrolle

45 Nach der Lektüre des Beitrags von THOMAS A. VILGIS dürfte keine Frage offen bleiben, wie es zu den charakteristischen Aromen der acht (!) Teesorten kommt, obwohl es sich immer nur um die Blätter der *Camellia sinensis* handelt.

Tee im Regen

Nogake

69 Was macht ein Japaner in Deutschland, um Tee so kochen zu können, wie er es aus seiner Heimat mit ihrem überaus weichen Wasser gewohnt ist? Für einen naturverbundenen Menschen ist der Kauf passenden Wassers in Flaschen auf Dauer unbefriedigend. Der Bildhauer SHINROKU SHIMOKAWA baute sich eine mobile Teeküche, deren Dach als Regenwasserauffangbecken dient.

Teatime!

Tee als Weinalternative

72 NICOLE KLAUSS entwickelt seit einigen Jahren das Thema alkoholfreie Essensbegleitungen. Für das Journal Culinaire kontrastiert sie Tee und Wein in einem Durchgang durch die üblichen Aspekte der Weinproduktion und -verkostung. Was zu Beginn wie ein Vergleich von Äpfeln und Birnen anmutet, mündet in ein Plädoyer für den Tee, der durchaus das Interesse auch eingefleischter Weintrinker wecken könnte.

Essensbegleitungen
Tee statt Wein

80 Wohl dem, der sich seiner Unzufriedenheit über die mangelhafte alkoholfreie Essensbegleitung durch die Entwicklung eigener Alternativen Luft machen kann. NILS HENKELS Überlegungen gewinnen an Überzeugungskraft durch seine Praxis, die er mit beispielhaften Rezepturen illustriert. Gleichzeitig ist sein Beitrag ein kleiner Ausblick auf die kommende Ausgabe des Journal Culinaire, die Infusionen aus Kräutern und Früchten thematisiert.

Die japanische Kunst der Fuge
Kintsugi: Scherben mit »Gold flicken«

87 Wenn ein liebgewonnenes oder wertvolle Stück Porzellan oder Keramik entzweigeht, ist die Trauer groß. Das (westliche) Bemühen, den Schaden ungesehen zu machen, folgt auf dem Fuß. Japan hat mit Kintsugi einen anderen Weg gefunden, meisterlich vorgeführt von NATSUYO WATANABE.

Forum

Sekt-Geschichten
Eine Entdeckungsreise durch Raum und Zeit

97 Es ist ein experimenteller und assoziativer Zugang, den LEO GROS für seinen Festvortrag zum 150-jährigen Jubiläum der als Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim gegründeten und heutigen Hochschule Geisenheim University wählte. Er durchmisst – dem Anlass angemessen – mit Siebenmeilenstiefeln die Wein- und Literaturgeschichte und hebt bedenkenswerte Schätze.

Der Süßgeschmack des Menschen

Ein Sinn, auf den wir uns nicht immer verlassen können

111 Die vornehme Aufgabe unserer Süßrezeptoren im Mund ist das Aufspüren von Kohlenhydraten. Was einfach klingt, ist im Detail um einiges komplexer. MAIK BEHRENS und PRAVEEN KUMAR bringen uns wissensgesättigt auf den Stand des aktuellen Wissens.

Ingo Holland

Erinnerungen an einen passionierten Sensoriker

118 Im Juni ist der Klingenberger Koch und Gewürzfachmann Ingo Holland gestorben. Sein langjähriger Weggefährte PAUL FÜRST erinnert sich.

Zur Kulturgeschichte der Kapern

Von Nonparailles und Hors calibres

120 HERBERT J. BUCKENHÜSKES nimmt sich der unscheinbaren Blütenknospen »Kapern« an. Er legt in bewährter Tiefe eine umfassende Untersuchung zu einer würzenden Zutat vor, die zum unverzichtbaren Kernbestand der deutschen Küchenpraxis zählt – und über die kaum jemand substanzielle Kenntnisse vorweisen kann.

Kopf vom Kalb

Mundstück 78

133 Auf den Samtpfoten einer unverdächtigen kunstwissenschaftlichen Bildanalyse führt SAMUEL HERZOG in sein heikles, gleichzeitig begeisterndes Mundstück über die Tête de veau ein. Sie wird zu den Innereien gezählt und hat mit denselben, vielleicht noch stärkeren Vorbehalten zu kämpfen. Ihre Qualitäten spielen in einem sensorischen Bereich, zu dem nur noch wenige einen von eigenen Erfahrungen geebneten Zugang haben werden – oder auch haben wollen.

Shortlist

140 Susanne Vögeli (Hg.):
Fülscher *heute*, Kochbuch

141 **Die Speise- und Wunderkammer der exzentrischen Küche**
Zusammengesucht, übersetzt und ausgestellt
von Tobias Roth und Moritz Rauchhaus

143 Johannes Gruber, Dominik Flammer, Sylvan Müller:
Honig der Alpen. Von Imkern, Sortenhonigen und ihren Landschaften

144 Jürgen Dollase:
Völlerei. Das große Fressen

145 Nathan Myhrvold, Francisco Migoya u. a.:
Modernist Pizza

146 **mandelbaums *kleine gourmandisen:***
Banane; Karfiol / Blumenkohl; Karotte / Möhre

148 Jim Heiman, Steven Heller:
Menu Design In Europe

149 Gunther Hirschfelder (Hg.):
Wer bestimmt, was wir essen?
Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral

151 Autoren

Camellia sinensis (Tee)

Aus der Teepflanze wird seit Jahrtausenden das Genussmittel Tee hergestellt. In aller Welt bekannt ist Schwarztee, mittlerweile auch Grüntee. Doch ist Vielfalt größer: Es werden vier weitere Verarbeitungsarten unterschieden. Wie beim Wein und anderen Genussmitteln geht es auch bei der Teequalität um Terroir.

Terroir – Verarbeitung – Genuss

Die wandelbaren Blätter der *Camellia sinensis*

Tee ist nach Wasser das meistgetrunkene Getränk weltweit. Unter der Bezeichnung »Tee« werden die verarbeiteten Blätter der Teepflanze *Camellia sinensis* verstanden. Die Kamelienart kommt in verschiedenen Varietäten vor. Sie wird nach unzähligen Sorten respektive Kultivaren unterschieden, die einen unterschiedlichen Geschmack aufweisen. Wie Wein aus unterschiedlichen Sorten der Weinrebe hergestellt wird, besteht jeder Tee aus einer oder mehreren Sorten der Teepflanze.[1] Unzählige Aufgussgetränke von Kräutern wie Minze oder Lindenblüten bis hin zu Mate und Rooibos werden im Alltag ebenfalls Tee genannt. Sie werden aus vielfältigen Pflanzen gewonnen und zählen nicht zu den Tees aus *Camellia sinensis*.

Teeanbau, Qualität und Terroir

Tee wird mittlerweile weltweit angebaut, grundsätzlich in subtropischen und tropischen Gebieten, in kleinerem Rahmen auch in Europa. Vom Ursprungsgebiet im heutigen Grenzgebiet von China, Laos und Myanmar – auch im Norden von Vietnam, Thailand und im nordöstlichen Zipfel von Indien ist die Teepflanze endemisch – wurde die Teepflanze über die Jahrhunderte in China hauptsächlich südlich des Flusses Changjiang (Yangtse) verbreitet und gelangte im ersten Jahrtausend n. u. Z. nach Korea und Japan. Erst durch die Kolonialmächte Niederlande und Großbritannien begann der Teeanbau in Indonesien, Indien und Afrika. Auf großen Teeplantagen wird heute tonnenweise Tee industriell hergestellt und weltweit vermarktet. Zu den Konsumentinnen und Konsumenten gelangt er oft in der Form eines billigen Teebeutels.

In den ostasiatischen Ländern mit jahrhundertealten, historisch gewachsenen Teekulturen werden noch heute wunderbare Qualitäten von Tees artisanal in kleinräumigen, familiären Strukturen hergestellt. Hier sprechen wir von Genussmitteln, von Raritäten, die in den Ursprungsländern berühmt und gefragt

Terrassierter Teegarten am Berg Bulangshan

Teewald in Laoman'e am Berg Bulangshan, mit vielen alten Teebäumen

Teewald in Laoman'e am Berg Bulangshan, mit Bambus im Hintergrund

sind und für die von Konsumentinnen und Konsumenten hohe Preise bezahlt werden, erlesenen Weinen aus berühmten Anbaugebieten vergleichbar. Selbstverständlich gilt beim Tee wie beim Wein: Nicht allein der Name bzw. die Herkunft machen die Qualität aus, und nicht jeder teure Tee oder Wein ist auch sorgfältig und kunsthandwerklich hergestellt – und oft ist auch nicht drin, was draufsteht. Hierin ist die verantwortungsvolle Rolle der Teemeister, Teehändler und -händlerinnen begründet.

Beim Wein ist der Begriff Terroir mittlerweile geläufig. Er lässt sich auf andere Naturprodukte übertragen, gerade für Tee ist er ein sehr sinnvoller Begriff. Denn neben der überaus wichtigen Rolle der Verarbeitung haben Klima, Mikroklima, Wasser- und Windverhältnisse, Bodenbeschaffenheit, Geologie, Biodiversität und weitere Faktoren einen großen Einfluss nicht nur auf die Qualität, sondern auch auf den Geschmack von Tee. Deshalb sind bestimmte Lagen berühmt, bekannt und gefragt, erzielen dementsprechend (viel) höhere Preise – und werden folglich auch gefälscht. Die Verbreitung von Tee in Asien führte auch zu einer regionalen und kulturellen, historisch gewachsenen Vielfalt – in der einen Gegend ist dieser Tee bekannt geworden, in einer anderen Region jener. Der jeweilige Tee ist an einen bestimmten Ort gebunden und wird in einem bestimmten Stil verarbeitet. Wenn Qualität als Beschaffenheit mit bestimmten Merkmalen verstanden wird, dann zählen Terroir und Verarbeitungsstil ebenso dazu wie der enger gefasste Qualitätsbegriff im Sinne sorgfältiger Verarbeitung von ausgesuchtem Pflückgut.

Neueres Teewäldchen am Berg Youleshan, mit jüngeren Bäumen am Waldrand

Teewald in Yanuozhai am Berg Youleshan, Teebäume am Steilhang im Vordergrund

Teewald in Yanuozhai am Berg Youleshan, mit Schattenbäumen im Hintergrund

Tee-Nomenklatur

Die berühmten chinesischen Tees sind immer an einen Ort gebunden, was sich auch in den Teebezeichnungen äußert. Die ersten beiden Silben benennen einen Ort, eine Region, weitere zwei bis drei Silben bezeichnen einen bestimmten Verarbeitungsstil.[2] Die Bezeichnungen Keemun[3], Dongding, Wuyi, Fenghuang[4], aber auch Assam und Darjeeling etc. stehen für bestimmte Teesorten, aber allesamt sind sie Namen von Orten. Immer wieder entstehen neue Tees, die dann in den Kanon der klassischen Tees aufgenommen werden, so in den letzten Jahrzehnten zum Beispiel Jinjunmei aus Tongmuguan, Anji Baicha oder die neuere Kreuzung Jinguanyin aus diversen Orten. Obwohl in Japan ebenfalls berühmte Terroirs existieren – Uji, Shizuoka und Yame – werden die Tees dort nach der Art des Anbaus und der Verarbeitung kategorisiert.[5] Meistens gehören auch spezifische Sorten respektive Kultivare zu einem bestimmten Tee, jedoch wird hier auch experimentiert, gespielt und auch neue Züchtungen werden verwendet. Jede Verarbeitungsart, jeder Stil kann an einem beliebigen Ort hergestellt werden, Teepflanzen verschiedener Sorten können woanders angebaut werden – das Terroir hingegen kann man nicht mitnehmen. Ausgesuchte Raritäten sind immer terroirverbunden, allerdings ist nicht jeder Tee des originalen Ortes, vom »richtigen« Terroir, automatisch von guter Qualität; hier spielt eben die Verarbeitung hinein. Der Teemeister, die Teemeisterin und/oder auch der Teebauer, die Teebäuerin – sie alle haben einen großen Einfluss auf die Qualität des Endprodukts. Um eine wirkliche Rarität

herzustellen, braucht es Sorgfalt beim Anbau respektive bei der Auslese des Pflückguts sowie Können und Erfahrung[6] bei der Verarbeitung bis zum Trocknen, Rösten und Lagern. Auch ein günstiger Tee, stärker fabrikmäßig und maschinell bzw. maschineller produziert, von einem Teegarten vielleicht nicht in bester Lage, jedoch an einem guten Ort, benötigt Fachwissen und Erfahrung, um gut zu werden. Doch hier steht womöglich nicht das Terroir im Vordergrund, sondern typische Merkmale eines bestimmten Verarbeitungsstils und ein günstiger Preis. Auch an dieser Stelle ist die Rolle der Teehändlerinnen und Teehändlern wichtig: Ein günstiger Tee soll ebenso wie die Rarität ein guter, korrekt hergestellter Tee sein.

Teespezialitäten

Im Laufe der Zeit haben sich bei der Teeverarbeitung regionale und lokale Spezialitäten entwickelt. Grundsätzlich wird überall Grüntee hergestellt, einige davon sind berühmt geworden und mindestens chinaweit bekannt und gefragt.[7] In Korea und Japan wird bis auf wenige Ausnahmen Grüntee produziert, allerdings haben beide Länder eigene Teekulturen entwickelt. Die japanischen Grüntees werden (fast ausschließlich) gedämpft und werden anders zubereitet als die chinesischen (und koreanischen) wok- oder ofengerösteten Grüntees. Gelbe Tees werden in Grünteeregionen hergestellt, auch da existieren einige berühmte, gefragte – allerdings sind echte Gelbtees selten geworden, die meisten Qualitäten (auch die berühmten Gelbtees) werden als Grüntee produziert. Auch in Korea wird Gelbtee gemacht.[8] Die Gebiete Fenghuangshan in der Provinz Guangdong, Wuyishan und Anxi in der Provinz Fujian sowie etwas später Taiwan haben sich auf die Produktion von Oolong spezialisiert. Außerhalb dieser vier Regionen werden Oolong-Tees eher selten produziert.[9] Im Norden der Provinz Fujian, vor allem in Fuding und Zhenghe, werden die Weißen Tees hergestellt, neuerdings auch in Yunnan und Guangxi.[10] Schwarze Tees werden mittlerweile an vielen chinesischen Orten produziert, doch die meisten kommen immer noch aus den erweiterten Regionen der klassischen Schwarztees: im Norden der Provinz Fujian, in Qimen in der Provinz Anhui und in Fengqing in der Provinz Yunnan.[11] Die neueren Anbauländer, die in der Kolonialzeit mit dem Teeanbau begannen, produzieren noch heute fast ausschließlich Schwarztees. In neuerer Zeit wird dort auch mit anderen Verarbeitungsarten experimentiert und es werden Grüne, Weiße und Oolong-Tees hergestellt, die allerdings selten an die Qualität eines China-Tees herankommen und oft teuer sind.[12] Die Produktion von postfermentierten Tees ist auf wenige Regionen beschränkt, hauptsächlich in den Provinzen Hunan, Hubei, Sichuan sowie weitere in Anhui und Guangxi. Und natürlich Pu-Er-Tee aus der Provinz Yunnan.

Eine kurze Teegeschichte[13]

Die Geschichte des Tees reicht fast fünf Jahrtausende zurück. Der Legende nach entdeckte Kaiser Shennong im Jahr 2737 n. u. Z. die Teepflanze als Heilkraut, deren Wirkung er erforschte, und als Mittel gegen Gifte aus anderen

Pflanzen. Im Ursprung wurde Tee von den Urvölkern im heutigen Grenzgebiet von China, Laos und Myanmar eher gegessen als getrunken. Die Teeblätter wurden laktofermentiert und mit anderen Zutaten vermischt als eine Art Salat genossen. Die Tradition ist bis heute in Myanmar sehr verbreitet, und auch im Südwesten von Yunnan ist sie unter den teeanbauenden Nationalitäten[14] zu finden. Im chinesischen Kontext wurde Tee lange Zeit nur als Medizinalpflanze verwendet. Tee war ein Heilkraut unter vielen anderen. Das chinesische Wort für Tee entstand aus dem Schriftzeichen mit der Bedeutung bitter, womit diverse eher bittere Kräuter(-aufgüsse) zusammengefasst wurden. Viel später erst wurde ein neues, abgewandeltes Schriftzeichen für Tee entwickelt.[15]

Über einen langen Zeitraum wurde der Tee in einfacher Art verarbeitet und zu großen, Teeziegel genannten Stücken gepresst. Ein davon abgebrochenes Stück wurde mit anderen Kräutern, Früchten etc. und Salz gekocht und als eine Art Elixier getrunken – sei es zur akuten medizinischen Behandlung oder prophylaktisch. Die alten Traditionen, den Tee zusammen mit anderen Zutaten aufzukochen, haben sich bei vielen Völkern in den Grenzgebieten Chinas erhalten, so zum Beispiel der tibetische Buttertee oder der mongolische Milchtee. Die alten chinesischen Tee-Elixiere kamen allerdings immer ohne Milchprodukte aus; bis heute konsumieren die Han-Chinesen so gut wie nichts von der Milch. Die Nomadenvölker nördlich bis westlich der schon in alter Zeit von Han-Chinesen bewohnten Regionen lebten von der Viehzucht und dementsprechend waren Milchprodukte ein wichtiger Bestandteil ihrer Ernährung. Tee war bedeutsam für die Zufuhr von Vitaminen und anderen Inhaltsstoffen. Auf den alten Handelsrouten zwischen China und den Nomadenvölkern wurde getauscht und gehandelt: Tee gegen vom chinesischen Reich sehr gefragte Pferde, daher der Name Cha Ma Gu Dao, antiker Tee-Pferde-Weg. Noch heute werden zu großen Stücken gepresste postfermentierte Tees (Heicha) gezielt für Nomadenvölker hergestellt. Auf deren Verpackungen stehen neben den chinesischen Zeichen kyrillische, mongolische, tibetische und uigurische Schriften. Nicht nur in die Mandschurei, in die Mongolei, nach Turkestan und nach Tibet, sondern seit dem 11. Jahrhundert sogar nach Persien und Arabien wurde Tee exportiert. Obwohl Kontakte bereits zum Römischen Reich bestanden, ist zu dieser Zeit noch kein Tee nach Europa gelangt. Dagegen existierten bereits in der Tang-Zeit (618–907 n. u. Z.) Kontakte mit Japan. Buddhistische Mönche brachten Tee, später auch Teesamen nach Japan. Anfangs wurde auch in Japan Ziegeltee getrunken und hergestellt, erst mit der Weiterentwicklung der Verarbeitung in China wurde später Pulver- und Blatt-Tee bekannt. Auch in Korea wird seit Ende der Tangzeit Tee angebaut.

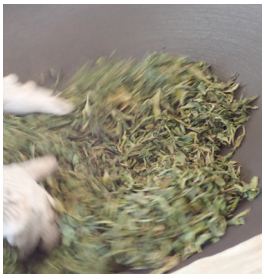
Die Teepflanze selbst stammt aus dem Süden der heutigen Provinz Yunnan sowie den angrenzenden Gebieten und wurde erst nach und nach in China verbreitet. Kurz vor der Han-Dynastie (206 v. – 220 n. u. Z.) gelang es dem Kaiser Qin Shi Huang Di (259–201 v. u. Z.) das Reich zu einigen. Er ist bekannt durch die Erweiterung der Großen Mauer und den Bau seiner riesigen Grabanlage mit der Terrakotta-Armee. Vor allem Großprojekte wie diese halfen, den Tee zu verbreiten: Unzählige Menschen, darunter verurteilte Kriminelle, aus-

gemusterte Soldaten und angeheuerte (Zwangs-)Arbeiter aus allen Gegenden Chinas, mussten daran mitarbeiten.

Noch während der Tang-Dynastie (618 – 907), als Lu Yu (728 – 804) mit dem Klassiker »Chajing« das erste bekannte Buch über Tee schrieb, wurde Tee zu Ziegeln gepresst und gelagert. Blätter, Stengel etc. wurden zusammen verarbeitet, die Blätter wurden zerstoßen. Zum Teil wurden die Blätter als Sud eingekocht und z. B. in Bambusrohre gepresst. Die genaue Verarbeitung ist umstritten, jedoch war es keine der heute existierenden sechs Verarbeitungsarten. Am ehesten ähnelt sie dem heutigen Heicha, der allerdings ein gepresster Blatt-Tee ist. Unter Lu Yus Einfluss begann sich der Genuss des puren Tees zu etablieren. Ein Stück Tee wurde pulverisiert, mit heißem Wasser übergossen und mit einem Bambusbesen schaumig geschlagen. Diese Tradition ist noch heute in der japanischen Teezeremonie erhalten – allerdings mit einem pulverisierten, als Grüntee verarbeiteten Blatt-Tee.

Erst in den Dynastien Song (960 – 1279) und Ming (1368 – 1644) entwickelte sich die Teekultur und die Teeverarbeitung so weit, dass Tee im ganzen Blatt verarbeitet wurde. Neben den Heicha, die vermutlich ein in der Verarbeitung nur leicht verändertes Überbleibsel aus früheren Zeiten sind, entstand wahr-

Pu Er Sheng Cha zum Trocknen an der Sonne ausgelegt.



Das Wok-Befeuern der gewelkten Blätter.

Nach dem Auskühlen werden die Blätter von Hand gerollt.

Autoren

Priv.-Doz. Dr. MAIK BEHRENS

Jahrgang 1965, studierte Biologie an der Universität Hamburg. Seine Doktorarbeit, in der er mit molekularbiologischer Ausrichtung über die Augenentwicklung blinder Höhlenfische forschte, führte er am Institut für Zellbiochemie und klinische Neurobiologie des Universitätskrankenhauses Hamburg-Eppendorf durch. Es folgte ein Themenwechsel in das Gebiet der Geruchsforschung in Verbindung mit einem mehrjährigen Forschungsaufenthalt in den USA an der University of Maryland, School of Medicine in Baltimore. Nach seiner Rückkehr nach Deutschland an das Deutsche Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke widmete er sich in der Abteilung Molekulare Genetik der Untersuchung der molekularen Grundlagen des Bittergeschmacks sowie der orosensorischen Wahrnehmung von Nahrungsfetten. Im Zuge dieser Forschungen habilitierte er sich an der Universität Potsdam zum Thema Molekularbiologie menschlicher Bitterrezeptoren. Derzeit leitet er die Arbeitsgruppe »Taste and Odor Systems Reception« am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München in Freising.

Prof. Dr. HARTWIG BOHNE

geboren 1976 in Herford, ist Strategie- und Personalberater sowie Professor für Internationales Hotelmanagement an der Dresden School of Management mit den Schwerpunkten Hotelprojektentwicklung und europäische Teekultur. Mit seiner Beratungsgesellschaft *Strategie BOHNE* entwickelt er zudem individuelle Konzepte für Personalentwicklung und -führung sowie zur Arbeitgebermarkenbildung in der Hotellerie. Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im Kempinski Hotel Taschenbergpalais Dresden arbeitete er im Kempinski Hotel President Wilson in Genf. Nach dem Studium der Betriebswirtschaftslehre an der Universität Trier und dem Grand École EM Strasbourg Business School wirkte er als Referent im Hotelverband Deutschland (IHA). Ab 2008 leitete er die Abteilung für Nachwuchsförderung und Hochschulmarketing der Kempinski AG in München mit der Zuständigkeit für internationale Nachwuchsprogramme, Ausbildungsförderung und den Aufbau von Bildungspartnerschaften. 2011 folgte die Gründung der eigenen Beratungsgesellschaft und die Übernahme der Interimsdirektion einer mittelständischen Hotelgruppe in Hamburg und auf Helgoland. Zwischen 2013 und 2017 arbeitete Hartwig Bohne als persönlicher Referent eines Bundestagsabgeordneten im Gesundheitsbereich und schloss im Frühjahr 2018 seine nebenberufliche Promotion zum Dr. phil. ab. In deren Folge übernahm er die Professur für Internationales Hotelmanagement an der Dresden School of Management und leitet dort die internationalen Hospitality-Studiengänge (Bachelor und Master) sowie ein internationales Forschungsinstitut. Gastdozenturen führten ihn u.a. an das Institut Paul Bocuse Lyon. Im Jahr 2021 gründete er den »European Tea Culture Research Circle« und wurde Mitglied der »Working Group of International Tea Tourism«, deren Leitung er im Oktober 2022 übernahm. Voraussichtlich im Frühjahr 2023 wird sein englischsprachiges Fachbuch »European Tea Culture and Hospitality« mit Expertenbeiträgen aus mehr als zwanzig europäischen Ländern und unterschiedlichen Disziplinen erscheinen und damit das erste umfassende Nachschlagewerk zum Themenspektrum der unterschiedlichen Konsumgewohnheiten von Tee und deren soziokultureller Einbettung in Europa sein.

Dr. rer. nat. MARKUS J. BRANDT

Jahrgang 1970, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim und promovierte dort in Allgemeiner Lebensmitteltechnologie. Nach kurzem Postdoc leitet er seit 2003 die Forschungs- und Entwicklungsabteilung bei einem führenden Unternehmen der Sauerteigherstellung. Als Gärungstechnologen interessieren ihn alle pflanzlichen Lebensmittelfermentationen und er ist Lehrbeauftragter an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe.

Prof. Dr. HERBERT J. BUCKENHÜSKES

Jahrgang 1954, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim, promovierte und habilitierte ebendort. Nach vierzehn Jahren in der Lebensmittelindustrie machte er sich 2004 als lebensmittelwissenschaftlicher Berater selbstständig, parallel war er zehn Jahre lang Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie bei der DLG e.V. in Frankfurt am Main. Mitarbeit in verschiedenen Redaktionen, wissenschaftlichen Ausschüssen und Gutachterausschüssen. Seit geraumer Zeit beschäftigt er sich intensiv mit kulturhistorischen und ethischen Aspekten im Umfeld der Lebensmitteltechnologie, so u.a. auch mit den Speisegesetzen in verschiedenen Religionen. Neben diesen Aktivitäten ist er als freischaffender Künstler tätig.

MENG-LIN CHOU

Jahrgang 1969, geboren in Kaoshiung Taiwan, hat in Konstanz Soziologie und Germanistik studiert. Ihre Magisterarbeit untersucht Kulturkonflikte in binationalen Ehen. Seit 2009 führt sie in Zürich das Geschäft Shui Tang, der Ort des schönen Wassers, mit traditionellem Tee und hochwertiger Keramik. Sie ist Autorin von zwei Teebüchern: »Blätter vom Teeweg« (Essay. 2010, Edition Spuren) und »Der Tee aus den Wäldern. Eine Reise ins Land des Pu'er« (2022, Edition Spuren). Motiviert durch ihre Liebe zur Literatur und Musik beauftragte sie den Schweizer Komponisten Fabian Müller mit einer Tee-Musik. Entstanden ist das Stück »Tea for two Cellos» (https://www.jpc.de/jpcng/classic/detail/-/art/tea-for-two-cellos/hnum/9415706) In ihren Teeseminaren und ihrem Gongfucha-Unterricht (chinesisches Teeritual) vermittelt sie Tee ganzheitlich, um Menschen und der Gesellschaft neue Perspektiven zu eröffnen.

www.shuitang.ch

Dr. LUDGER FISCHER

geboren 1957 in Essen, Politikwissenschaftler, Kunsthistoriker und Philosoph, ist Politikberater. Er war über zehn Jahre Mitglied der »Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette« der Europäischen Kommission in Brüssel, des Beratungsgremiums der Interessenvertreter bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA in Parma und Beiratsmitglied zahlreicher EU-Projekte zur Lebensmittelentwicklung. In zwei Bänden deckte er traditionelle Küchenirrtümer auf: »Kleines Lexikon der Küchenirrtümer« (2009), »Noch mehr Küchenirrtümer« (2010, beide Eichborn, auch als Hörbuch, als Piper-Taschenbücher und als Buchclub-Ausgaben, zusammengefasst und aktualisiert unter dem Titel «Küchenirrtümer» (Osburg 2020). In »Mann kocht!« (Eichborn 2012) beschäftigte er sich mit Rollenklischees bei der Essenszubereitung. 2014 erschien im Verlag Thomas Plöger seine »Göttliche Diät. Theologisches aus der Speisekammer«. Über die seltsamen Gepflogenheiten von Briten – auch beim Essen – mokiert er sich in »We are anders. Endlich Ordnung im Brexit-Chaos« (Osburg 2019). Für das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik verfasste er eine »Ethik der Verarbeitung von Lebensmitteln«. Im Herbst 2021 erschien bei Osburg sein neuestes Buch: »Spot(t) auf Brüssel. Ein lustiges Polittheater«. Darin plaudert er die Geheimnisse seiner Lobbyarbeit aus, bei der es vorwiegend um Lebensmittelpolitik geht. Nach 22 Jahren in Brüssel lebt Fischer jetzt in Bad Godesberg.

PAUL FÜRST

Jahrgang 1954. Winzerausbildung an der Weinbauschule Veitshöchheim und Schloss Johannisberg. 1975, nach dem frühen Tod seines Vaters Rudolf, Übernahme des überschaubaren landwirtschaftlichen Gemischtbetriebs. In der Folge mit seiner Frau Monika Aufbau und Entwicklung des Weinguts »Rudolf Fürst«. Deutscher Pionier des Pinot noir auf Spitzenniveau, vor allem aus dem Centgrafenberg. Hohe nationale und internationale Bewertungen der Weine und höchste Auszeichnungen des Weinguts. 2018 Übergabe des Weinguts an Sohn Sebastian, dem er weiterhin unterstützend und beratend zur Seite steht. Er nutzt seine Freiräume, die Kompostbereitung und die Bodenpflege weiterzuentwickeln. Ein besonderes Anliegen ist ihm die Optimierung der Biodiversität der Weinberge Churfrankens, unter anderem in den steilen Klingenberger Terrassen.

Dr. REGINA FRISCH

Jahrgang 1961, studierte Germanistik und Philosophie. Promotion in Deutscher Sprachwissenschaft. Forschung und Lehre an den Universitäten Würzburg und Jyväskylä/Finnland. Arbeitet als Referentin und Autorin. Sie wertet Kochbücher als zeitgeschichtliche Quellen aus: Kochbücher erzählen Geschichte(n). Bisher erschienen »100 Jahre Kochbuchgeschichte. Miesbach – die Wiege des Bayerischen Kochbuchs« (Ausstellungskatalog, 2015), »Biografie eines Kochbuchs. Das Bayerische Kochbuch erzählt Kulturgeschichte« (2016), »Kochen im Ersten Weltkrieg. Drei Kriegskochbücher aus Bayern« (2018). www.ResteFerwertung.de

Prof. Dr. LEO GROS

Jahrgang 1951. Geboren und aufgewachsen in Eltville am Rhein. Chemiestudium an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Promotion bei Prof. Dr. Helmut Ringsdorf. Von 1981 bis 2016 Hochschullehrer an der Hochschule Fresenius, von 1997 bis 2013 als deren Vizepräsident, verantwortlich für internationale Beziehungen. Arbeitsgebiete insbesondere Analytik und Kunststoffchemie. Mitglied des Hochschulrats seiner Hochschule. 1973 – 1978 Würzburger Fernkurs Theologie. Seit der Schulzeit intensive Beschäftigung mit Kunstgeschichte, der Geschichte und Kultur des Rheingaus und des Weines. Von 1995 bis 2020 Auktionator der VDP-Weinversteigerungen in Kloster Eberbach. Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats der Gesellschaft für Geschichte des Weines. Mitglied in der Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V. und der Redaktion der Zeitschrift Rheingau Forum. Mitglied im Beirat des Vereins zur Förderung des Historischen Weinbaus im Rheingau. Mitglied im Eltviller Burgverein, der eine Gutenberg-Gedenkstätte pflegt. Seit Beginn der neunziger Jahre Mitgestalter und Moderator von kulinarisch-vinologischen Veranstaltungen und Weinproben, zum Beispiel im Rahmen der Glorreichen Tage im Rheingau. Zahlreiche Publikationen und Vorträge zur Kultur- und Weingeschichte des Rheingaus. Seit 2016 Aufarbeitung der Geschichte der Hochschule Fresenius und ihres Gründers Carl Remigius Fresenius und Publikationen zu diesem Thema.

NINA GRUNTKOWSKI

geboren 1975 bei Frankfurt am Main, studierte Geographie und Ethnologie mit dem Schwerpunkt Afrika. Nach dem Studium begann sie als Radiojournalistin hauptsächlich in den portugiesischsprachigen Laendern Afrikas und Brasilien zu arbeiten, wo sie auch journalistische Fortbildungen für die Deutsche Welle gab. Die Teeliebhaberin arbeitete an einer Radiosendung über Tee, als sie vor über zehn Jahren entdeckte, dass die Teepflanze *(Camellia sinensis)* eine Art der Kamelie ist, die im Norden Portugals (auch bekannt als »das Land der Kamelien«) sehr gut wächst. Zusammen mit ihrem Mann, dem Weinproduzenten Dirk Niepoort, startete sie das Projekt Chá Camélia, baute eine Teeplantage im Norden Portugals auf und vertreibt Tees ihrer japani-schen Partner. Seit 2019 widmet sie sich der Produktion von biologischem, handwerklichem Grüntee. Auf der Teeplantage nördlich von Porto führt sie Teeverkostungen und Workshops durch. www.chacamelia.com

NILS HENKEL

Jahrgang 1969. Ab1986 Ausbildung als Koch im Romantikhotel Voss-Haus in Eutin. Stationen im Hamburger Restaurant Le Jardin im Raphael Hotel, im Landhaus Scherrer bei Heinz Wehmann sowie im Il Ristorante. Sous-Chef im Valkenhof (Coesfeld) bei Pascal Levallois und in Averbeck's Giebelhof (Senden). Ab 1997 Sous-Chef im Restaurant »Dieter Müller« (Schlosshotel Lerbach), ab 2004 Küchenchef und Stellvertreter von Dieter Müller, ab 2008 alleiniger Küchenchef. 2010 Umbenennung des Restaurants in Gourmetrestaurant Lerbach, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen. Anfang 2014 wurde das Schlosshotel Lerbach geschlossen. Es folgen Kochseminare, Rezept- und Produkteentwicklungen, Beratung von Gastronomiebetrieben und Unternehmen. Teilnahme an Gourmetfestivals im In- und Ausland. Ab 2017 Küchenchef im Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein (Geisenheim-Johannisberg). Seit Sommer 2020 kulinarische Verantwortung im Papa Rhein Hotel mit dem Bootshaus Restaurant. Im Sommer 2021 erschien sein Buch »Flora« mit vegetarischer Küche. Es wurde von der GAD mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

SAMUEL HERZOG

Jahrgang 1966, bewegt sich im Grenzbereich von Kunst, Literatur und Journalismus. Er schreibt über seine Reisen, auch wenn sie ihn manchmal nur auf das Dach seines Wohnhauses führen, beschäftigt sich mit kulinarischen Themen und widmet sich literarisch-künstlerischen Projekten wie der fiktiven Insel Lemusa (www.lemusa.net), deren facettenreiche Kultur er seit 2001 in Museen, Publikationen und auf dem Internet (www.samuelherzog.net) vorstellt. Seit 2013 arbeitet er an einer Reihe von kurzen Texten zu einzelnen Nahrungsmitteln. 33 dieser Mundstücke sind als Buch erschienen (Mundstücke. Zürich: Rotpunkt Verlag, 2017). 2019 publizierte er in gedruckter Form eine Sammlung von Feuilletons aus allen Regionen Indiens (Indien im Augenblick. Zürich: Rotpunktverlag), zu der als PDF auch eine Sammlung von Texten über die indische Küche und Rezepten gehört. 2021 veröffentliche er einen Band mit 16 Abenteuern, die der leicht verfressene und hinlänglich versoffene Käfersammler Ruben Schwarz auf Lemusa erlebt (Karabé. Basel: Existenz und Produkt, 2021). Zuletzt erschien »Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen« (Edizioni Periferia) – zugleich eine Reise zu 18 Landschaften der Innerschweiz und zu 18 Innereien von 8 Schlachttieren.

NICOLE KLAUSS

Jahrgang 1969, studierte Romanistik, Publizistik und Kunstgeschichte. Sie hat eine Weinausbildung an der Deutschen Wein- und Sommelierschule absolviert, arbeitet jetzt als Mindful Sommelière und berät Gastronominnen und Gastronomen, entwickelt alkoholfreie Getränke, organisiert Tastings und Workshops zum Thema der alkoholfreien Speisebegleitung, ist freie Autorin und hält Vorträge über Alkoholfreies. In der Schweizer Foodzeitschrift »Salz & Pfeffer« erscheint regelmäßig die erste alkoholfreie Kolumne »Ausgetrunken«, außerdem hat sie ebenda eine Kolumne, in der sie sich mit Prof. Vilgis über kulinarische Themen streitet. Sie hat zwei nicht mehr ganz kleine Kinder, ist Mitglied bei Slowfood, kann nicht besonders gut nach Rezept kochen, macht ihre Miso selber, mag keine Austern, keinen Kaviar und keine Trüffel. Das so gesparte Geld investiert sie in französische Jahrgangssardinen aus der Dose und erwachsene alkoholfreie Getränke.

HANNS-CHRISTOPH KOCH

Jahrgang 1950, in streng vegetarischem Haushalt aufgewachsen. Studium der Soziologie und Kunstgeschichte in Heidelberg und Frankfurt am Main. Seither freiberuflicher Filmemacher und Produzent. Dozent an der Frankfurt University of Applied Sciences. Mitglied im Vorstand des Deutschen Werkbunds Hessen.

PRAVEEN KUMAR

Jahrgang 1991, studierte Biotechnologie an der Universität des Saarlandes in Saarbrücken. Seine Doktorarbeit, in der er mit elektrophysiologischer Ausrichtung den transepithelialen Ionentransport durch das Trachealepithel der Maus untersuchte, führte er am Institut für Anatomie und Zellbiologie des Universitätsklinikums des Saarlandes in Homburg durch. Derzeit arbeitet er als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München in Freising. Dort beschäftigt er sich mit menschlichen Geschmacksrezeptoren.

KASPAR LANGE

geboren 1983, einen Monat vor der Eröffnung des Teefachgeschäfts seiner Eltern. Er hat in Bern Geschichte, Politikwissenschaften und spanischsprachige Literatur studiert. Geschäftsführer in der zweiten Generation im Familienunternehmen Länggass-Tee Familie Lange AG in Bern. Seit fast zwei Jahrzehnten bereist er regelmäßig China und andere asiatische Teeanbauländer. Er hat Chinesisch (Mandarin) gelernt und begegnet chinesischen Teeproduzentinnen und Teeproduzenten, Händlerinnen und Händlern auf Augenhöhe. Er ist nicht nur am Tee, sondern umfassend an der Kultur interessiert. Jede seiner Asienreisen bereichert ihn um weit mehr als nur sein Wissen über Tee.

www.laenggasstee.ch

Dr. WALTER SCHÜBLER

Jahrgang 1963, Philologe, Publizist, lebt in Wien. Konzipiert Biographien abseits der ausgetretenen Pfade des Genres, u.a. eine »Pasticcio-Biographie« über Johann Heinrich Merck (Hermann Böhlaus Nachfolger 2001), eine »Short-cuts-Biographie« über Johann Nestroy (Residenz Verlag 2001) und eine »Zoom-Biographie« über Gottfried August Bürger (Verlag Traugott Bautz 2012). Herausgeber der siebenbändigen Anton-Kuh-Werkausgabe (Wallstein Verlag 2016) und Autor einer Anton-Kuh-Biographie (Wallstein Verlag 2018). Zuletzt erschienen: »›Komteß Mizzi‹. Eine Chronik aus dem Wien um 1900« (Wallstein Verlag 2020) sowie »Bibiana Amon. Eine Spurensuche« (Edition Atelier 2022).

Dr. FRANZISKA SCHÜRCH

Jahrgang 1972, studierte in Bern und Basel Theaterwissenschaft, Volkskunde und Musikwissenschaft. Auf die Promotion über das Sammeln von Volkskunst in der Schweiz folgten Lehr- und Forschungsaufträge am University College in London und an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster. Zwischen 2005 und 2008 war sie wissenschaftliche Leiterin des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz. Heute führt sie zusammen mit Isabel Koellreuter das Büro & Koellreuter, Kulturwissenschaft und Geschichte in Basel, www.schuerchkoellreuter.ch. Die beiden arbeiten im Bereich der Wissenschaftsvermittlung.

SHINROKU SHIMOKAWA

geboren 1979 in Tokio. Er studierte Bildhauerei an der Tokyo University of the Arts und an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste in Stuttgart. Seit 2015 arbeitet er als selbstständiger Bildhauer in Stuttgart und ist seit 2022 künstlerisch-technischer Lehrer für Bildhauerei an der Kunstakademie in Stuttgart. 2016 Sezessionspreis der Darmstädter Sezession, 2016–2019 Stipendiat des Landkreises Esslingen, 2021 Aufenthaltsstipendium im Centro Internationale di Scultura in der Schweiz, 2021 Einzelausstellung in der Galerie der Stadt Tuttlingen, 2021 »Preis der Stiftung Buchkunst« im Wettbewerb »Die Schönsten Deutschen Bücher« für »Man kann keine Steine essen, Kochbuch eines japanischen Bildhauers«.

Prof. Dr. THOMAS VILGIS

Jahrgang 1955, ist Physiker und leitet die Arbeitsgruppe *soft matter food science* am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz (https://sites.mpip-mainz.mpg.de/vilgis). Er ist Professor für Theoretische Physik an der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz. Er ist Autor von mehr als 300 Fachpublikationen sowie zahlreichen populärwissenschaftlichen Werken, darunter auch wissenschaftliche Kochbücher mit verschiedenen Koautoren. Vilgis lehrt auch an der Justus-Liebig-Universität Gießen und wurde 2022 dort zum Honorarprofessor ernannt.

NATSUYO WATANABE

Jahrgang 1972. Zwölf Jahre Praxis als Töpferin in Seto, Yokkaichi und Tokio mit Vorliebe für die Schönheit des Zufalls und der Asymmetrie. In Berlin repariert sie seit 2011 zerbrochene Keramik mit Kintsugi, als dieses Handwerk dort noch fast unbekannt war.

http://tsugi.de

MARTIN WURZER-BERGER

Jahrgang 1963, hat in Münster Freie Kunst (Akademiebrief mit Auszeichnung und Meisterschüler) und Katholische Theologie studiert (Wissenschaftlicher Mitarbeiter am liturgiewissenschaftlichen Seminar der WWU, Graduiertenstipendium). Er ist Publizist und Künstler, Mitglied des food lab muenster an der Fachhochschule Münster und Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Mitglied von Slow Food Deutschland ist er seit 2005; dort übernahm er 2012 die Koordination der AG Wein, heute leitet er die Weinkommission. Seit 2008 gibt er das »Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens« heraus.

jc №35

Camellia sinensis (Tee)

journal **culinaire**
Kultur und Wissenschaft des Essens

Edition Wurzer & Vilgis
© 2022

Mitglied im Börsenverein des
Deutschen Buchhandels VN 15010

www.journal-culinaire.de

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Redaktion Martin Wurzer-Berger wurzerberger@journal-culinaire.de

Gestaltung Elmar Lixenfeld, www.duodez.de
Druck NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt, freundlicherweise von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3941121-35-5
ISSN 1866-6493
Alle Rechte vorbehalten
Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29), 17,40 Euro (No. 30–34), ab der Ausgabe No. 35 18,90 Euro inklusive Ust. Schweiz 24 CHF, jeweils zuzüglich Porto.

PDF Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29), 17,40 Euro (No. 30–34), ab der Ausgabe 35 18,90 inklusive USt. Schweiz 24 CHF.

Abonnements Jahresabonnement: zwei Ausgaben zum Preis von 32 Euro, inklusive USt., Schweiz 44 CHF, jeweils zuzüglich Porto.

Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit Nachweis) 25,60 Euro, Schweiz 36 CHF, jeweils zuzüglich Porto.

Für Abonnenten ist zusätzlich zum gedruckten Heft die digitale Version als PDF zum Preis von 3,90 Euro pro Ausgabe erhältlich. Schweiz 5 CHF.

Bestellung Abonnements, Einzelhefte, PDF aller Ausgaben, auch der vergriffenen

Edition Wurzer & Vilgis
Martin Wurzer-Berger
Ottmarsbocholter Straße 117
48163 Münster
Telefon 02501-950772
Fax 02501-950773
verlag@journal-culinaire.de

Camellia sinensis (Tee) № 35 2022
Epigenetik № 34 2022
Oxyphotobacteria und Algen № 33 2021
Vegetarisch und Vegan № 32 2021
Sourdoughs № 31 2020
Sauerteige № 31 2020
Bier trinken № 30 2020
Bier brauen № 29 2019
Eier, nicht nur von Fischen № 28 2019
Reifung als Kulturleistung № 27 2018
Hühner und ihre Eier № 26 2018
Obst und Gemüse haltbar machen № 25 2017
Noch einmal Schokolade № 24 2017
Kakao, Schokolade, Kuvertüre № 23 2016
Wurst vom Metzger № 22 2016
Bienen und Honig № 21 2015
Käse № 20 2015
Weinberg und Keller № 19 2014
Frische Milch № 18 2014
Fermentation № 17 2013
Bitte zu Tisch № 16 2013
Brot backen № 15 2012
Öl, Butter und Schmalz № 14 2012
Räuchern № 13 2011
Kräuter № 12 2011
Fisch № 11 2010
Getreide № 10 2010
Fleisch № 9 2009
Wein-Kultur № 8 2009
Schmecken № 7 2008
Kochperspektiven № 6 2008
Geschmacksbildung № 5 2007
Nahrungsmittelallergien № 4 2007
Globalisierung des Essens № 3 2006
Essen in der Kunst № 2 2006
Tischsitten № 1 2005

Camellia sinensis (Tee)

NINA GRUNTKOWSKI
Portugiesische Kamelien

KASPAR LANGE
Terroir – Verarbeitung – Genuss

MENG-LIN CHOU
Eine Ästhetik des Teetrinkens

HARTWIG BOHNE
Teegenuss als Zeremonie

THOMAS A. VILGIS
Teeorie

SHINROKU SHIMOKAWA
Tee im Regen

NICOLE KLAUSS
Teatime!

NILS HENKEL
Essensbegleitungen

NATSUYO WATANABE
Die japanische Kunst der Fuge

Shortlist

Fülscher *heute*, Kochbuch

Die Speise- und Wunderkammer der exzentrischen Küche

Honig der Alpen. Von Imkern, Sortenhonigen und ihren Landschaften

Völlerei. Das große Fressen

Modernist Pizza

mandelbaums *kleine gourmandisen*: Banane; Karfiol / Blumenkohl; Karotte / Möhre

Menu Design In Europe

Wer bestimmt, was wir essen?

Forum

LEO GROS
Sekt-Geschichten

MAIK BEHRENS / PRAVEEN KUMAR
Der Süßgeschmack des Menschen

PAUL FÜRST
Ingo Holland

HERBERT J. BUCKENHÜSKES
Zur Kulturgeschichte der Kapern

SAMUEL HERZOG
Kopf vom Kalb

978-3941121-35-5

ISBN 978-3941121-35-5
ISSN 1866-6493

www.journal-culinaire.de