

Ruth Jäschke

Wissenschaftliche Mitarbeiterin im EKÖ-Haus der Japanischen Kultur

Vom Heil- und Stimulanzmittel zum zentralen Bestandteil der japanischen Teezeremonie: Geschichte des grünen Pulvertees (*matcha*)

„Medizin war der Tee zuerst, Getränk wurde er danach“, schrieb OKAKURA Kakuzō im ersten Kapitel seines 1906 im Original auf Englisch erschienenen, an westliche Leser gerichteten „Book of Tea“ (OKAKURA 1979, S. 9), einem Basiswerk zur japanischen Teezeremonie. Er macht damit deutlich, dass anfangs die Heilkraft der Teepflanze im Vordergrund stand, ehe Trinkgenuss und andere Aspekte hinzutraten.

Chinesische Ursprünge

Bereits früh wurde Tee in Südchina angebaut und in chinesischen Klassikern erwähnt. Im *Ēryǎ* (爾雅, dt. „Annäherung an die Korrektheit“), einem lexikonartigen Glossar aus der Han-Zeit (202 v. Chr. - 206 n. Chr.), ist vermerkt, dass durch Aufgießen unbehandelter Teeblätter ein Sud entstand, der als Medizin getrunken wurde. Auch wissen wir von einer Tee-Paste, die man äußerlich gegen rheumatische Beschwerden auftrug. Traditionell erfolgte die Herstellung von Heilmitteln in buddhistischen oder daoistischen Klöstern, in denen daher auch früh Tee konsumiert wurde. Bald wussten die Mönche neben der medizinischen Wirkung die stimulierende Kraft dieser Kulturpflanze zu schätzen, denn sie entdeckten, dass Tee sie erquickte, stärkte und wach hielt. Davon berichtet auch der in einem buddhistischen Kloster aufgewachsene Literat und Gelehrte Lù Yǔ (陸羽 733-804) in seinem berühmten *Chájīng* (茶經, dt. „Buch vom Tee“), einer der ersten Monographien zur Teekultur, in der er ausführlich die Ergebnisse seiner Tee-Recherchen beschreibt. So verkostete und verglich er Tees systematisch, erkannte die Bedeutung der Wasserquali-



tät für den Geschmack und probierte verschiedene Anbaumethoden aus. Daher wurde Lù Yǔ bereits bald nach seinem Tod als „Gott des Tees“ verehrt. Daoisten wiederum sahen im Tee nicht nur ein Heilmittel gegen diverse Gebrechen und einen Wachmacher; sie versprachen sich davon auch die Regulierung innerer Blockaden, bei Konsum großer Mengen sogar „magische“ Kräfte; ihnen galt Tee als lebensverlängernd, ja als wichtige Zutat des Elixiers der Unsterblichkeit.

Dabei entwickelten sich in China über die Jahrhunderte unterschiedliche Zubereitungsarten: In der Tang-Zeit (618-906) genoss man Tee als gekochten „Ziegeltee“, in der Song-Zeit (960-1279) verbreitete sich stattdessen aufgeschlagener „Pulvertee“, in der Ming-Zeit (1368-1644) brühte man Teeblätter auf. OKAKURA Kakuzō bezeichnet diese drei in China entstandenen Formen des Teetrinkens in Anlehnung an kunstwissenschaftliche Termini als „die klassische, die romantische und die naturalistische Teeschule“ (OKAKURA 1979, S. 25). Sie alle begegnen uns später auch in Japan.

Der „Ziegeltee“ der Tang-Zeit (618-906)

Im China der Tang-Zeit war es üblich, die gedämpften, getrockneten Teeblätter im Mörser zu zerreiben, das Pulver dann mit Reiswasser zu vermischen, zu einer Art Ziegel zu formen und trocknen zu lassen. Dieser fermentierte „Ziegeltee“ (磚茶, chin. *zhuānchá*, jp. *dancha*) ließ sich problemlos lagern und transportieren.

Wollte man Tee trinken, brach oder schnitt man von diesem Quader die benötigte Menge ab, kochte sie mit Wasser auf und reicherte das Getränk durch verschiedene Gewürze, Orangenschalen, Ingwer, Reis o.a. geschmacklich an; auch Milch oder Zwiebeln sollen gelegentlich hinzugefügt worden sein.

Lù Yǔ sah in diesen Beigaben eine Verfälschung des Originals. Er propagierte stattdessen den Genuss des reinen, leicht bitteren Tees ohne Zusätze, abgesehen von etwas Salz, und damit eine relativ einfache Form des Tee-Genusses, die sich in Südchina bald großer Beliebtheit erfreute. Dabei ging es keineswegs nur um die Gesundheit: Teetrinken wurde in China ab dem 8. Jahrhundert zu einem populären gesellschaftlichen Zeitvertreib, zu dem sich bestimmte Bräuche und eine Art Tee-Kultur in Verbindung mit Dichtkunst und geselligen Spielen herausbildeten. Einige dieser Elemente tauchen später auch in der japanischen Teezeremonie auf. Bei dem, was man in China praktizierte, handelte es sich jedoch nicht um eine ausgefeilte ästhetisch-soziale Kunstform wie bei der Teezeremonie, die sich im 15. und 16. Jahrhundert in Japan entwickelte.

„Ziegeltee“ in Japan: Mitbringsel der Mönche

Wie viele andere Kulturgüter der Tang-Zeit kam auch das Teetrinken durch buddhistische Mönche nach Japan, eventuell bereits in der Nara-Zeit (710-784/794), als der japanische Kaiserhof begann, regelmäßig Gesandtschaften nach China zu schicken, das damals mit seiner hochstehenden Kultur eine große Faszination auf Japan ausübte. Einem Text aus dem Jahre 729 zufolge soll Kaiser Shōmu (reg. 724-749) Tee als Geschenk des Tang-Hofes erhalten haben, den er daraufhin 100 Mönchen als Aufguss in seinem Palast in Heijō-kyō (heute: Nara) vorsetzen ließ. Die Anpflanzung erster Teesträucher in Japan ist laut Überlieferung den Mönchen Saichō (767-822, posthum Dengyō Daishi; Gründer der Tendai-Schule) und Kūkai (774-835, posthum Kōbō Daishi; Gründer der Shingon-Schule) zu verdanken, die bei ihrer Rückkehr aus China Teesetzlinge im Gepäck

gehabt haben sollen. Aus Zeugnissen wie der kaiserlichen Gedichtanthologie *Ryōunshū* (凌雲集 „Sammlung über den Wolken“) von 814 und Eintragungen zum Jahr 815 im offiziellen Geschichtswerk *Nihon-kōki* (日本後紀 „Spätere Chroniken Japans“, ca. 840) erfahren wir, dass der Mönch Eichū (743-816), der 770 bis 780 in China gewesen war, Kaiser Saga (reg. 809-823) bei dessen Besuch im Tempel Bonshaku-ji eigenhändig Tee serviert habe. 816 verfügte Kaiser Saga, dass Teepflanzungen in den fünf Zentralprovinzen um die Hauptstadt Heiankyō (heute: Kyōto) anzulegen seien. Rasch verbreitete sich dadurch in der frühen Heian-Zeit der nach chinesischer Art in einem Kessel aufgekochte „Ziegeltee“ als medizinischer, erquickender, aber auch spiritueller Trank im daoistischen Sinne. Dabei bevorzugte der japanische Hofadel aromatisierte Varianten in Kombination mit Süßigkeiten. Tee war zu dieser Zeit kostbar und blieb weitgehend der Oberschicht und hochrangigen Mönchen vorbehalten.

Mit dem Niedergang der Tang-Herrschaft in China in der 2. Hälfte des 9. Jahrhunderts kam die japanische Begeisterung für chinesische Kultur zum Erliegen. 894 verzichtete Japan auf weitere Gesandtschaften nach China. Damit geriet im 10. Jahrhundert Teetrinken als geselliges Ereignis oder private Alltagserfrischung in Japan aus der Mode und verschwand auch für mehrere Jahrhunderte aus der Literatur. Zwar wurde Tee weiterhin angebaut, doch vorrangig als Heilmittel und Getränk für buddhistische Zeremonien bei Hofe.

„Pulvertee“ statt „Ziegeltee“

Währenddessen setzte Tee im China der Song-Zeit seinen Siegeszug fort, erreichte alle Landesteile und durchdrang sämtliche gesellschaftliche Schichten, sodass die chinesischen Kaiser Tee als Finanzquelle entdeckten und zu besteuern begannen.

Von Anfang an gehörten buddhistische Mönche zu den Haupt-Teekonsumenten. Auch waren sie unter den ersten, die mit Tee-Kreuzungen experimentierten und neue Zubereitungsformen entwickelten, von denen eine

allmählich an die Stelle des gekochten „Ziegeltees“ trat: der „Pulvertee“ (抹茶; chin. *mōchá*, jp. *matcha*). Er stammte von speziell dafür angebauten Teepflanzen, deren junge, besonders aromatische Triebe im Steinmörser zu Pulver zermahlen wurden. Man gab etwas von diesem Pulver in eine Teeschale, fügte heißes Wasser hinzu und schlug es mit einer Art Pinsel aus fein gespaltenem Bambus schaumig auf; auf aromatische Zusätze wie Salz wurde nun ganz verzichtet. Im Vergleich zu vorher verwendete man also andere Teesorten und neue Gerätschaften wie den Bambus-Teebesen, der in der japanischen Teezeremonie zum unverzichtbaren Utensil wird.



Teeschale mit *matcha* und Bambus-Teebesen (*chasen*)

Zen-Buddhismus und „Pulvertee“ in Japan

Erst rund drei Jahrhunderte später – in der Kamakura-Zeit (1185/1192-1333) – erreichte dieser „Pulvertee“ Japan und läutete dort eine Tee-Renaissance ein. Wiederum war dies buddhistischen Mönchen zu verdanken.

Myōan Eisai 明菴栄西 (1141-1215, damalige Aussprache: Yōsai), der 1168 und erneut 1187 zum Studium des *Chán* (禪; jap. Zen)-Buddhismus nach China reiste, brachte bei seiner zweiten Heimkehr 1191 nicht nur den Zen-Buddhismus mit nach Japan, sondern auch den „Pulvertee“ (*matcha*). In der Umgebung seiner Wirkungsstätten auf Kyūshū, wo er seine Rinzai-Zen-Lehre weitervermittelte, pflanzte er entsprechende Teesamen an: in Hirado und Seburiyama (heute Präfektur Nagasaki) sowie in Hakata (heute Präfektur Fukuoka); später folgten Tempelneugründungen und Teeplantagen in Kamakura (Tempel Jufuku-ji, 1200) und vor allem in und um die kaiserliche Hauptstadt Heian-kyō (Kyōto) (Tempel Kennin-ji, 1202).

Dabei sah Eisai in *matcha* weitaus mehr als einen

Wachmacher bei lange andauernden Meditationssitzungen oder als Getränk bei Versammlungen und rituellen Anlässen, wie er in seinem 1211 und 1214 in zwei Bänden erschienenen *Kissa-yōjōki* (喫茶養生記 „Bericht über das Teetrinken und den Erhalt der Gesundheit“), dem ersten Tee-Klassiker Japans, erläutert. Eisai betont die Heilwirkung des *matcha*-Tees, der im Körper für Harmonie Sorge und das Leben verlängern könne, spricht ihm – beeinflusst vom esoterischen Shingon-Buddhismus – fast übernatürliche Wirksamkeit zu und verleiht ihm zudem eine ethische Komponente: Der Mensch habe die moralische Pflicht, auf seine Gesundheit zu achten, um

die ihm gewährte Lebenszeit in richtiger Weise zu nutzen. Damit formte Eisai die Basis dafür, dass Teetrinken in Japan mehr wurde als ein geselliger Zeitvertreib mit kultureller Note und sich stattdessen der „Tee-Weg“ (茶道 *sadō* bzw. *chadō*) als spirituell-künstlerische Form der Bewusstseinsbildung entwickeln konnte. Eisai gelang es, in seiner Zen-Lehre verschiedene Geistesströmungen erfolgreich zu kombinieren, indem er Aspekte des Neokonfuzianismus und Daoismus ebenso integrierte wie Elemente des Tendai-, Amida- und Shingon-Buddhismus. Dass es ihm gelang, 1214 mit Hilfe von *matcha*-Tee den dritten Kamakura-Shōgun Minamoto no Sanetomo (1192-1219, Shōgun 1203-1219) nach einer durchzechten Nacht nicht nur kurzfristig tagestauglich zu machen, sondern danach durch gezielten Teekonsum dauerhaft vom Alkohol zu entwöhnen, erhöhte Eisais Ansehen, belegte es doch eindrucksvoll die Richtigkeit seiner im *Kissa-yōjōki* notierten Thesen. Das Aufblühen der Teekultur im Japan der Kamakura-Zeit steht daher in engem Zusammenhang mit der Verbreitung der Rinzai-Zen-Schule.

Eisai schenkte einige *matcha*-Teesamen dem Shin-

gon-Mönch Myōe 明恵 (1173-1232) in einem dunkelgrünen, wegen seiner Form als „Kaki-Kelch-Teebehälter“ (*kaki no heta cha-ire*) bezeichneten Gefäß, das noch heute im Tempel Kōzan-ji (bzw. Kōsan-ji) in Toganoo bei Kyōto aufbewahrt wird. Mit diesen Samen gelang Myōe im Tempelgarten des Kōsan-ji die Aufzucht von Teepflanzen, deren Blätter dank der guten Bodenqualität besonders wohlschmeckend waren und Myōe den Ruf eines herausragenden Tee-Anbauers einbrachten. Tee aus Toganoo galt daher bei den bald sehr beliebten Tee-Wettspielen (闘茶 *tōcha*), bei denen z.T. kostbare Preise ausgesetzt wurden, als der „wahre Tee“ (本茶 *honcha*), der beim Verkosten herauszuschmecken war. Später übernahm Tee aus Uji 宇治 südöstlich von Kyōto diese Führungsposition, von der auch frühe europäische Japanreisende berichten: Der portugiesische Jesuitenmissionar João Rodrigues (ca. 1561-1633) erwähnt die Teegärten von Uji in seiner „Kunst des Tees“ (*Arte del cha*), und Engelbert Kaempfer (1651-1716, in Japan 1690-1692) notiert in den *Amoenitatum Exoticarum* (1712), der beste Pulvert Tee stamme aus „Udsi“ (Uji).

Dank Eisai und Myōe erlangte *matcha* im Hofadel (*kuge*) und Schwertadel (*buke*) Popularität. Eison 叡尊 (1201-1290) wiederum ist es zu verdanken, dass der Pulvert Tee in der übrigen Bevölkerung Fuß fasste, denn er ließ *matcha* nach seinen Predigten auch Bedürftigen und Pilgern vorsetzen. So verbreitete sich *matcha* in-



nerhalb weniger Jahrzehnte in allen gesellschaftlichen Schichten von Kyūshū in Süd Japan bis nach Kamakura in Zentral Japan. Dōgen 道元 (1200-1253), der nach seinem China-Aufenthalt (ca. 1223-1227) die Sōtō-Zen-Schule (chin. Cáodòng) in Japan etablierte, machte in den Klosterregeln des Tempels Eihei-ji (Provinz Echizen, heute: Präfektur Fukui) auch Angaben zur Zubereitung des Tees bei buddhistischen Tee-Zeremonien (*sarei* 茶礼). So zählte *matcha* in Japan bald fest zum Zen-Alltag, Zen-Mönche thematisierten Teetrinken in ihren Schriften und Gedichten, und Zen-Meister verfeinerten die Tee-Etikette der buddhistischen Tee-Zeremonie, die sowohl in Klöstern als auch vom dem Zen-Buddhismus besonders zugewandten Schwertadel übernommen wurden. Obwohl vereinzelt Mönche noch die Tangzeitliche Form des Ziegeltees tranken, hatte sich nun in der Bevölkerung weitgehend Pulvert Tee durchgesetzt, und so wurde *matcha* sowohl in Klöstern als auch bei geselligen Tee-Wettkämpfen quer durch alle gesellschaftlichen Schichten hindurch konsumiert.

Teetrinken als Bewusstseinsbildung

Für die Entwicklung des Teetrinkens als eigenständige Kunstform spielte Nōami 能阿弥 (1397-1471) eine große Rolle, der u.a. im nicht-klösterlichen Teeraum die Bildnische (床の間 *tokonoma*), ein Wandregal mit versetzten Brettern (違い棚 *chigaidana*) und ein tragbares Regal mit zwei Böden (台子 *daisu*) etablierte. Als Begründer des Tee-Wegs gilt jedoch MURATA Jukō (auch: Shukō) 村田珠光 (1423-1502): Er reduzierte den Teeraum auf sparsam dekorierte 4½ *tatami*-Matten, ersetzte prachtvolle chinesische Utensilien durch schlichtere japanische Teegeräte, womit er eine neue Ästhetik schuf, formulierte feste Verhaltensregeln für Gastgeber und Gäste, deren Zahl er begrenzte, und legte damit die Basis für die Teezeremonie als Schulungsweg. TAKENO Jōō 武野紹鷗 (1502-1555) gelang es, Vorstellungen des Schwertadels mit denen des Hofadels und des Bürgertums zu verbinden, wobei seine Vorliebe für naturnahe, bis dahin nicht als standesgemäß geltende Materialien

u.a. den geschnitzten Bambus-Teelöffel (茶杓 *chashaku*) hervorbrachte. SEN no Rikyū 千利休 (1522-1591) schließlich, der engen Kontakt zu Zen-Meistern pflegte und selbst Zen übte, sprach dem Schlichten und Unvollkommenen besondere Schönheit zu. Seine Tee-Kunst war nach innen gerichtet; er legte Wert darauf, dass sie nicht von Regeln und Äußerlichkeiten dominiert wurde oder erstarrte, sondern Raum für Spontaneität blieb, wobei er immer wieder neue Wege fand. Künstliche Formen wie Ikebana (華道 *kadō* „Blumen-Weg“) und Kalligraphie (書道 *shodō* „Schrift-Weg“) sind Bestandteile einer umfassenden Bewusstseinsbildung, bei der alltägliche Handlungen zu geistigen Übungen werden. So führte Rikyū mit seiner Zen-buddhistisch geprägten Erfahrung den Tee-Weg des sog. *wabi-cha* 侘茶 zur spirituellen Vollendung, auch wenn später andere Teemeister der Teezeremonie weitere Impulse gaben.

„Kräftiger Tee“ und „dünnere Tee“

Bei der Teezeremonie unterscheidet man zwischen *koicha* (濃茶 „kräftigem Tee“) und *usucha* (薄茶 „dünnem Tee“); *koicha* wird in einem Porzellangefäß mit verengter Öffnung (茶入 *cha-ire*), *usucha* hingegen in einem lackierten Döschen (薄茶器 *usucha-ki*) aufbewahrt, das wegen seiner an eine Dattel (*natsume*) erinnernden Form auch als *natsume* (棗) bezeichnet wird. Beide Male verwendet man *matcha*, doch wird er unterschiedlich zubereitet; die Ergebnisse weichen in Geschmack, Farbe und Konsistenz deutlich voneinander ab.

Wie der Begriff *koicha* vermuten lässt, ist dieser Tee in jeder Hinsicht stärker. Die jungen Teeblätter für diesen *matcha* stammen von reifen, älteren Sträuchern, bei *usucha* hingegen von relativ jungen Pflanzen. Auch die Menge an *matcha* pro Person ist bei *koicha* rund doppelt so groß wie bei *usucha*, der Wasseranteil hingegen geringer. Bei *koicha* wird der Tee eher gerührt als aufgeschlagen: Der Gastgeber bewegt den Teebesen sanft, konzentriert und mit leichtem Druck. Das Ergebnis ist dickflüssig, dunkelgrün glänzend, erinnert an geschmolzene Schokolade und ist von besonders intensi-

vem Geschmack. Qualitativ sehr hochwertiger *matcha* wird normalerweise als *koicha* verkostet, denn bei dieser Zubereitungsform treten eventuelle Mängel wie Unausgewogenheit, starke Bitterstoffe oder Säuren deutlich zutage; nicht so edler *matcha* ist für *koicha* weniger geeignet. Da *koicha* in Japan normalerweise für mehrere Gäste gleichzeitig in einer Schale zubereitet wird, aus der diese hintereinander trinken – erst der Hauptgast, danach die anderen Teilnehmer, wobei man die Stelle, die man mit den Lippen berührt hat, vor Weitergabe der Schale mit Papier reinigt –, muss der Gastgeber den Tee so zubereiten, dass Wärme und Aroma möglichst bis zum letzten Gast erhalten bleiben.

Beim *usucha* erhält jeder seine eigene Schale Tee. Dabei wird der Tee mit dem Teebesen mit raschen, hörbaren Bewegungen aufgeschlagen, bei denen viel Luft untergehoben wird. Auch aufgrund des geringeren Anteils an *matcha* und der größeren Wassermenge ist dieser Tee hellgrün und sehr schaumig.

Für beide Formen der Zubereitung, bei denen jede Geste ritualisiert ist und sich von Teeschule zu Teeschule unterscheiden kann, bedarf es langjähriger Übung. Nur so gelingt eine elegante, mühelos wirkende Ausführung mit leichten, runden Bewegungen und einem perfekten Tee-Ergebnis: nicht zu dick und nicht zu wässrig – eine von Laien oft unterschätzte Herausforderung, zumal man ohne Teezeremonie-Erfahrung das leicht bittere Geschmackserlebnis nicht immer zu würdigen weiß.

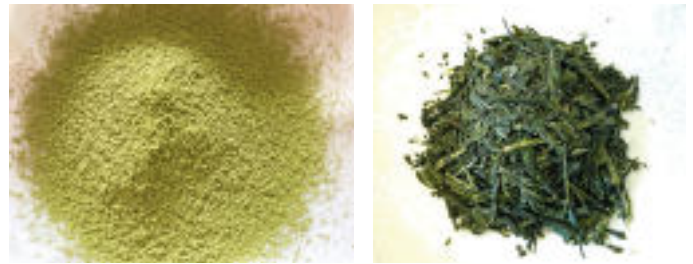


Matcha-Herstellung und grüner Tee heute

Ähnlich wie edler *gyokuro*-Blätterttee wird auch *matcha* aus Teepflanzen gewonnen, die vor der Ernte über mehrere Wochen durch ein Strohnnetz o.ä. vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt wurden. Dadurch enthält *matcha* hohe Mengen an Theanin und punktet mit intensivem, vollmundigem Geschmack und einer kräftigen, hellgrünen Farbe. Nach dem Pflücken der jungen Triebe werden diese gleichmäßig gedämpft, vorsichtig abgetrocknet, die Blätter in kleine Teile zerdrückt und die Blattadern entfernt. Das Blattgrün wird dann getrocknet und sortiert, ehe es schließlich in einer Steinmühle zu feinem *matcha*-Pulver zermahlen wird.

Heutzutage trinkt man in Japan im Alltag meist Blätterttee wie *sencha* (煎茶), wohingegen *matcha* lange Zeit der Teezeremonie vorbehalten war. Daher macht der *sencha*-Anbau inzwischen rund drei Viertel der Teeanbaufläche in Japan aus. Nach dem Pflücken werden die Teeblätter vorgetrocknet und dann kurz mit heißem Wasserdampf behandelt, um die Fermentierung zu unterbinden; dadurch bleibt ein größerer Anteil an Antioxidantien erhalten als bei der in China üblichen Methode, die Blätter in der Eisenpfanne zu rösten. Richtig gelagerter japanischer *sencha* duftet frisch und verheißungsvoll, ja fast fruchtig. Dies gilt erst recht für die beliebte erste Ernte ab April, den sog. „neuen Tee“ (新茶 *shincha*), die in der Präfektur Kagoshima im Süden von Kyūshū startet, besonders viele Vitamine und die Geschmacksqualität *umami* erhalten soll. Guter *sencha* hat eine zarte Note und ist nicht so bitter, was sofort auffällt, wenn man den Tee länger als die üblichen 30-60 Sekunden ziehen lässt. Teekenner bevorzugen oft den zweiten oder sogar dritten Aufguss, bei dem die Bitterstoffe geringer sind.

Häufig wird im Westen grüner Tee verkauft, der falsch gelagert wurde und daher sein typisch süßlich-bitteres, frisches Aroma bereits verloren hat. Ein weiterer Fehler liegt in der Wassertemperatur: Diese darf auf keinen Fall zu hoch sein. Je nach Sorte liegt sie bei 70-80°C, bei sehr gutem *sencha* niedriger und beträgt bei exquisitem *gyokuro* sogar nur 55-60°C. Weniger edle Grüntee-



matcha-Pulverttee (links) und *sencha*-Blätterttee (rechts)

Sorten wie der gerade im Sommer beliebte *genmaicha* 玄米茶 (mit geröstetem Reis und Popkorn), *bancha* 番茶 und gerösteter *hōjicha* 焙じ茶, der wegen des geringen Koffeingehalts problemlos noch abends zu genießen und auch für Kinder und Jugendliche geeignet ist, verkraften etwas höhere Temperaturen.

Seit einigen Jahren erfreut sich *matcha* als Trendzutut für Süßwaren und Mischgetränke neuer Beliebtheit und ist dann meist von geringerer Qualität. Grüner Tee taucht in vielerlei Form in Schönheits- und Pflegeprodukten auf, soll er doch freie Radikale abwehren, verjüngen u.v.m., was an seine frühe Verwendung als Heilmittel erinnert. Doch wer qualitativ hochwertigen *matcha* genießen, seinen Gaumen schulen und geschmacklich differenziert wahrnehmen möchte, ist bei der japanischen Teezeremonie am Besten aufgehoben.

Literaturhinweise in westlicher Sprache

George VAN DRIEM, *The Tale of Tea: A Comprehensive History of Tea from Prehistoric Times to Present Day*. Leiden, Boston: Brill, 2019.

Franziska EHMCKE, *Der japanische Tee-Weg: Bewußtseins-schulung und Gesamtkunstwerk*. Köln: DuMont, 1991.

Kakuzō OKAKURA, *Das Buch vom Tee*. Übertragen und mit einem Nachwort versehen von Horst HAMMITZSCH. Insel: Frankfurt am Main, 1979. (Weitere dt. Ausg.: Kakuzō OKAKURA/Soshitsu SEN (Vor-/Nachwort): *Ritual der Stille: Die Teezeremonie*. Aus dem Engl. von Judith MAYER. Herder: Freiburg im Breisgau, 1997; Kakuzō OKAKURA, *Das Buch vom Tee*. Aus dem Engl. von Damaris MÜLLER. Neu überarbeitet, eingeleitet und mit Anmerkungen versehen von Michael KUHL. Düsseldorf: Patmos, 2004.