

孔子
学院

Konfuzius

№ 4 2023

DAS MAGAZIN FÜR CHINESISCHE SPRACHE UND KULTUR
deutsch-chinesische Ausgabe | zweimonatlich

CN10-1188/C

INSTITUT

中德文对照版 · 双月刊 · 2023年7月 · 总第51期

茶
TEE



Schriftzeichenrätsel

Umschrieben wird ein einzelnes Schriftzeichen.

Können Sie herausfinden, welches?

Unser Tipp: Denken Sie um die Ecke, nehmen

Sie ruhig alles wörtlich und vor allem:

Immer mit Geduld!

Die Lösung finden Sie auf Seite 81.

两点水

liǎng diǎn shuǐ

Zwei Tropfen Wasser

Das Magazin *Konfuzius*
Institut gibt's auch auf
WeChat zu lesen. QR-Code
scannen und los geht's:

请用微信扫码阅读
《孔子学院》期刊



Auf der ganzen Welt wird heute Tee getrunken: Neben einer groben Einteilung nach Farben – grüner, schwarzer, gelber und weißer Tee – sieht sich der Unkundige mit zahlreichen malerischen und poetischen Namen einzelner Sorten konfrontiert: Drachenbrunnen und Schwarzer Drache, Perlentee oder Gunpowder, Eiserne Guanyin, Bambusgrün, Silbernadeln, Jasmin Tee – insgesamt gibt es etwa 2000 verschiedene Sorten.

Egal wie sie heißen, sie entstammen alle den Blättern der Teepflanze *camellia sinensis*. Den Unterschied macht die Verarbeitung, wobei die »Erfindung« mancher Sorten auf Zufällen und Unfällen beruht. Mal fiel eine Ladung Teeblätter in den Fluss, mal vernachlässigte ein Bauer den Röst- oder Trockenprozess. Um die verschiedenen Verarbeitungen haben sich im Vielvölkerstaat China zahlreiche lokale Teekulturen entwickelt – von den Klassikern aus Zhejiang und Fujian über mongolischen und tibetischen Milchtee zum Acht-Schätze-Tee der Hui-Muslime im typischen Gaiwan-Gefäß und dem aktuell so beliebten Bubble-Tea. Ebenso entwickelte sich eine Teehaus- und Teegeschkirrkultur. 2022 wurden die »Traditionellen Teeverarbeitungstechniken und die damit verbundenen sozialen Praktiken in China« in

茶，作为世界三大饮品之一，除了按颜色如绿茶、红茶、黄茶、白茶等大致分类外，不同品种的茶还有许多充满诗意的名称：龙井、乌龙、珍珠、铁观音、竹叶青、银针、茉莉花、普洱等，有2000多个品种。

无论这些茶的名称多么新奇，它们都摘自茶树，都要经过不同的制作工艺。有些茶的品种甚至是由于偶然或美丽的失误而被“发明”出来的，要么是茶叶因被河水浸泡而变色，要么是茶农在炒制或烘干的过程中漏掉了某道工序。在中国这个多民族的国家里，不同地区的饮茶方式产生了众多的茶文化，从浙江、福建的传统茶饮，到蒙古、西藏的奶茶，回民的盖碗八宝茶，再到当下流行的珍珠奶茶。在几千年的历史长河中，茶馆和茶具也在不断发展。2022年，“中国传统制茶技艺及其相关习俗”列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

die Liste des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen.

In den Beiträgen dieser Ausgabe erfahren Sie Wissenswertes über die Geschichte des chinesischen Tees, über seinen Weg nach Europa und wie er dort nebenbei auch noch einen Nachfrageboom nach chinesischem Porzellan auslöste. Wir stellen Ihnen verschiedene Teesorten und den Autor Lu Yu vor, der im 8. Jahrhundert die erste Tee-Enzyklopädie der Welt verfasste. Sie treffen eine »Tee-Doktorin«, die in einem modernen Teehaus in der Provinzhauptstadt Chengdu Teezeremonien durchführt, und erfahren, wie sich der Klimawandel auf den Teeanbau auswirkt.

Regelmäßig erscheinen neue Bücher über Tee und Teekultur – zu viele, um sie alle vorzustellen. Sehr gut gefallen hat der Redaktion der 2019 erschienene edle Band »Gong Fu Cha« von drei Schweizerinnen über Tee als Handwerkskunst, aus dem die Bildreportage und das Rezept in dieser Ausgabe stammen.

Vielleicht genießen Sie selbst eine Kanne Gongfucha, während Sie sich mit diesem Heft in die weite Welt des Tees entführen lassen?

Dies ist die 50. Ausgabe unseres Magazins. Hoch die Tassen!

在 本期杂志中，您将看到有关中国茶的历史知识，它如何传往欧洲并在那里掀起了追捧中国瓷器的热潮。我们还向您介绍茶的不同品种，世界上第一部关于茶的百科全书《茶经》和它的作者—唐代的陆羽，向您介绍一位在成都新中式茶馆里展示茶艺的“茶博士”，并说明气候变化对茶树种植的影响。

关于茶和茶文化的新书层出不穷，不胜枚举。2019年出版的精装本《功夫茶》令人爱不释手，作者是三位瑞士女性。本期杂志将摘录此书的一些图片报道，以飨读者。

或许，当您手中拿着这本杂志，徜徉在茶的世界里时，也会为自己沏一壶功夫茶吧！

本期是杂志创刊第50期，编辑部恭祝各位开卷有益！

INHALT 目录

4 **Schnappschuss**
聚焦此刻

6 **Empfehlungen**
推荐

8 **Straßeninterview: Tee oder Kaffee?**
街头采访: 喝茶还是喝咖啡?

10 **Fotostrecke: Gong Fu Cha – Tee als Handwerkskunst und das bewusste Genießen**
摄影: 功夫茶 —— 手工艺术和品鉴之物: 茶



18 **Titelstory: Wie alles begann...**
专题报道: 一切都是这样开始的.....

Nach Wasser ist Tee das weltweit am meisten konsumierte und wohl auch vielfältigste Getränk. Doch der Weg dorthin war lang – er führte über die Weltmeere und durch die Länder Eurasiens und ist mit Handel, Spionage und Krieg verbunden.

世界上消费量最大的饮料,除了水,就是茶了;而且,茶也可能是最多样化的饮料之一。但是,茶叶取得如此之大的成功,走过的道路是漫长的,它横跨各大洋和欧亚大陆,讲述着贸易、间谍和战争的故事



24 **Kunst: Vom Ballast zum Luxusobjekt – Yixing und Jingdezhen in der europäischen Teekultur**

艺术: 从压舱物到奢侈品 —— 欧洲茶文化中的宜兴和景德镇陶瓷

Mit dem Tee fanden auch andere hochwertige chinesische Produkte ihren Weg nach Europa: Porzellan aus Jingdezhen und Teekannen aus Yixing lösten in Europa eine regelrechte Chinamania aus.

伴随着茶叶,其他高品质的中国文化产品也进入了欧洲:景德镇的瓷器和宜兴的茶壶在欧洲引发了真正的“中国热”

32 **Bericht: Zu trocken, zu heiß, zu nass. Der Klimawandel zwingt Teebauern zum Umdenken**

报道: 太干、太热、太湿 —— 气候变化迫使茶农改变思路

Extreme und unvorhersehbare Witterungsbedingungen schaden den Teebüschen und können auf Plantagen verheerende Schäden anrichten. Wie können sich die Bauern darauf einstellen?

难以预测的极端天气会影响茶树的生长,进而给茶园带来严重的损失。面对气候变化,茶农们该如何调整自身?

36 **Infografik: Tee**
图表与数据: 茶

38



Trend: Die vergessenen Teegärten von Yunnan

潮: 云南那些被人遗忘的茶园

Bis zu tausend Jahre alte Teebäume wachsen in den Bergen Yunnans. Lange Zeit fast unbeachtet, herrscht nun wegen ihrer besonders aromatischen Blätter Goldgräberstimmung.

云南山区古老的茶树有着几百甚至上千年树龄。长期以来,这些茶树几乎无人问津,但现在,围绕着这些香气馥郁的茶叶出现了“淘金”一样的热潮

Tee 茶

40 **Portrait: Lu Yu und sein Tee-Klassiker**
人物: 东方有嘉木, 满目皆为茶
 Mit Lu Yus Wanderschaft im Jahr 751 begann auch seine Tee-Leidenschaft, die nach Jahrzehnten des Austauschs mit Mönchen, Gelehrten und Politikern in seiner berühmten Enzyklopädie gipfelte.
 公元 751 年, 陆羽开始了他的游历生涯, 这一时间也标志着他对茶的热情的开始。经过数十年与僧侣、学者和政治人物的深入交流, 他最终写成了著名的《茶经》一书

46 **Titelstory: Die bunte Vielfalt des Tees**
专题报道: 多彩中国茶
 Kaum eine Farbe ist so repräsentativ für Tee wie Grün. Doch das Spektrum an Blatt- und Tassenfarben der unzähligen Sorten und ihrer einzigartigen, verblüffenden Geschmacksprofile könnte abwechslungsreicher kaum sein.
 几乎没有哪种别的颜色能像绿色一样代表茶叶。但实际上, 茶叶和茶杯的颜色数不胜数, 茶水那独特而令人惊叹的风味千变万化; 若论丰富多彩, 几无他物可出茶之右

52 **Reportage: Oase der Ruhe in der Großstadt – ein Nachmittag im Teehaus**
报道: 茶室清幽有余香
 Xiao Qing ist »Teedoktorin«. In einem trendigen Chengduer Teehaus führt sie ihre Gäste mit viel Expertise und Leidenschaft durch die große Welt des Teegenusses.
 小清是一位“茶博士”。在成都一家时尚的新式茶馆里, 她以丰富的专业知识和满腔热情, 指导客人品茶

Teehaus



58 **Kultur: Der Himmel auf Erden im Gaiwan**
文化: 盖碗茶里的天与地 —— 三炮台
 Der Sanpaotai-Tee ist mehr als nur Getränk. Für die Hui-Chinesen Nordwestchinas ist er Träger regionaler Geschichte, Kultur und Emotion.
 三炮台茶不仅仅是一种饮料。对于中国西北地区的回族人民而言, 它更是地域历史、文化和情感的载体



63 **Lieblingmuseum: Das Kaiserliche Brennofenmuseum in Jingdezhen**
最喜欢的博物馆: 景德镇御窑博物馆

68 **Hao Chi: Schokokuchen**
好吃: 普洱巧克力蛋糕

70 **Sprache**
汉语园地

- Schriftzeichenkunde: 茶 chá
- Auf den Mund geschaut: 二 èr
- Redewendung: 半途而废 bàntú'érfèi
- Ein Bild – viele Wörter: 来, 喝茶吧!

75 **HSK-Termine**
汉语水平考试时间表

76 **Ohrwurm**
耳虫
 Cui Jian: »Falscher Mönch«
 崔健: 《假行僧》

80 **Kalender**
日历

81 **Impressum**
版权说明

茶馆

Moderne Teehaus-Architektur in Fuzhou 福州的现代茶楼建筑

Die Holzkonstruktion eines opulenten Beamtenhauses aus der Qing-Dynastie mit wertvollen Schnitzereien dient als Herzstück eines neuen Teehauses in Fuzhou. Die historische Struktur wird von moderner Architektur umschlossen, geschützt und wiederbelebt. Inspiriert wurden die Architekten von einem historischen Foto, dass der Fotograf John Thomson 1871 vom Jinshan-Tempel aufnahm. Diese Fotografie von der auf einem Felsen in der Mitte des Min-Flusses ruhenden Tempelanlage ist untrennbar mit der Stadt verbunden. So wurde auch das neue Teehaus auf einem Berg errichtet. Wenn Besucher die große Halle betreten, in der sich die Struktur der alten Residenz befindet, spielt durch eine geschickte Dachkonstruktion natürliches Licht bis in die Tiefen des Raumes.
 福州的一座新茶楼以清代一座富丽堂皇的官邸木构建筑和珍贵的雕刻为中心。这座历史建筑被现代建筑所包围, 保护和复兴。建筑师受到了一张历史照片的启发, 该照片是摄影师约翰·汤姆森于1871年从金山寺拍摄的。这张照片展示了坐落在闽江波涛汹涌的岩石上的寺庙建筑, 与这座城市密切相关。因此, 新的茶楼也建在一座山上。当游客进入大厅, 那里有旧宅结构时, 通过巧妙的屋顶结构, 自然光线照亮了整个空间的深处。





ZWEI TEEMUSEEN IM HOHEN NORDEN

In der Stadt Norden, im äußersten Nordwesten Niedersachsens, befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft zueinander gleich zwei Teemuseen.

Das Ostfriesische Teemuseum

Ausgehend von der ostfriesischen Teekultur eröffnet dieses Teemuseum im historischen Alten Rathaus faszinierende Einblicke in die Welt des Tees: Von den Anbaugebieten über die Verarbeitung und die Herstellung der berühmten ostfriesischen Mischung bis hin zu den Dekoren des ostfriesischen Teegeschirrs – über den historischen Fernhandel durch die asiatischen Steppen und die Weltmeere spannt sich der Bogen zu den Teegebräuchen in aller Welt. Regelmäßig gibt es Sonderausstellungen, es werden ostfriesische Teezeremonien und Führungen angeboten, zum Beispiel zu Teekulturen weltweit.



Ort: Am Markt 36, Norden
Öffnungszeiten:
März: Di–So 10–17 Uhr,
Apr.–Okt: Mo–So 10–17 Uhr,
Nov.–Feb: Mi & Sa 11–16 Uhr
teemuseum.de

Das TeeMuseum – Sammlung Oswald-von Diepholz zur internationalen Kultur- geschichte des Tees

Das TeeMuseum befindet sich in einem 500 Jahre alten Patrizierhaus, das auch das Wohnhaus des Universalgelehrten Ubbo Emmius war. Auf drei Etagen wird die Entwicklung und Bedeutung des Tees für alle Kulturen, Zeitabschnitte und Lebensbereiche gezeigt, insbesondere aber für die höfische Kultur des 18. und 19. Jahrhunderts. Schwerpunkt der Ausstellung bilden die kulturellen und historisch-politischen Bezüge zwischen Europa und Asien, die durch den Tee beeinflusst werden. Die Objekte stammen aus der Privatsammlung Oswald-von Diepholz, die 2000 Objekte umfasst. Darunter befinden sich Tee-Gerätschaften und -porzellane aus 1000 Jahren, vor allem aus Japan und China, beginnend mit Teeschalen mit Hasenfellglasuren aus der Song-Zeit. Ausgestellt werden zudem Gerätschaften zur Teezubereitung aus verschiedenen Ländern und Kulturen, mit dem Thema »Tee« verbundene Möbel und Gemälde sowie medizinische Literatur aus verschiedenen Jahrhunderten, als der Tee vorrangig als Arznei galt. Auch im TeeMuseum werden verschiedene Führungen in mehreren Sprachen angeboten.



Ort: Am Markt 33, Norden
Öffnungszeiten: Ostern bis 31. Okt: Di–So: 12–17 Uhr
teemuseum-norden.de

5 SNACKS, DIE MICH MIT NOSTALGIE ERFÜLLEN

»China ist ein Wirbelwind, seit 35 Jahren reißt er mich mit. Ein paar simple Gerichte markieren durch Geschmack, Duft und Textur bestimmte Momente und Orte.«

1988

水煮花生

shuǐ zhǔ huā shēng

In Anis-Sud gebrühte Erdnüsse, die ich Nachmittage lang in Teehäusern am Pekinger Straßenrand knabberte.

1993

爆炒田螺

bào chǎo tián luó

Scharf gewürzte Flussschnecken, die ich mit Zahnstochern einzeln aus ihrer Schale zwirbelte und tellerweise mit Freunden um die Wette aß.

2000

豆腐箱子

dòu fu xiāng zi

Mit säuerlichem Gemüse gefüllte Tofu-würfel, die ich in Jingdezhen jede Woche bestellte, bis mein Lieblingsrestaurant das Menü umstellte.

2007

柠檬海蜇

níng méng hǎi zhé

Als Reisebegleiter für Luxustouristen lernte ich bei Chef Dong die gehäckselte Qualle lieben, die beim Kauen so schön knatscht.

2023

蒜拌黄瓜

suàn bàn huáng guā

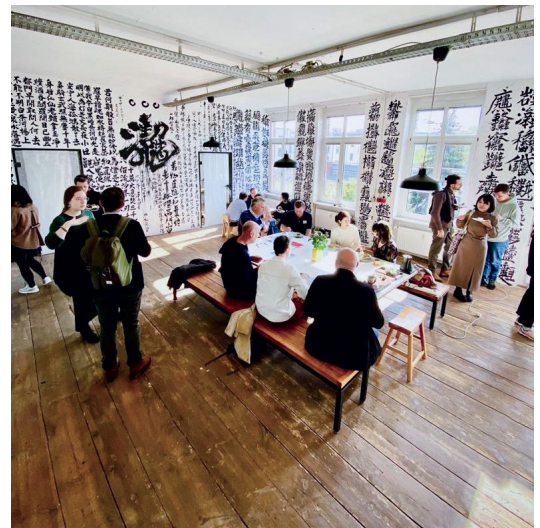
Gurkentrümmel mit Knoblauch, Sesamöl und dunklem Essig: eines der wenigen Gerichte, das dem Wirbelwind standhält und Yanjing-Bier perfekt begleitet.

TEA TIMES 下午茶 IM C*SPACE BERLIN



Jeden Freitag von 16 bis 19 Uhr verwandelt sich das Kulturzentrum C*SPACE in ein Pop-up Teehaus. Diese TEA TIMES oder xiàwǔchá 下午茶 werden von verschiedenen Teeliebhabern moderiert, die ihr oft sehr spezielles Wissen und ihre Leidenschaft für Tee mit den Gästen teilen. Darunter sind Teehändler, Teebauern und Autoren von Teebüchern und Magazinen. Die TEA TIMES richten sich sowohl an Tee-Nerds als auch an alle, die die besondere Atmosphäre des informellen persönlichen Austauschs schätzen oder kennenlernen möchten, während sie sich in einer netten Gemeinschaft bei ein paar Tassen Tee entspannen. So erreichen die Teekultur sowie die Wertschätzung für Teebauern und ihr Produkt immer mehr Menschen. Die Teilnahme ist ohne Anmeldung möglich, eine Spende ist erwünscht.

Auch wenn es bei den vielen verschiedenen Kulturveranstaltungen des »Pop-Up Teahouse«, die oft China im Fokus haben, nicht nur um Tee geht, so geschieht doch beinahe nichts ohne Tee. Die Idee des »Pop-Up Teahouse« wurde im Sommer 2020 von den Gründern des C*SPACE Berlin Katja Hellkötter und Jan Siefke, die lange in Shanghai gelebt haben, als Ort für transkulturellen Austausch, als ein Salon für Lesungen, Poesie und Gespräch, als eine Bühne für Kunst und als Ort für Gemeinschaft und Zusammensein bei einer oder auch mehreren Tassen Tee ins Leben gerufen.



Ort: C*SPACE Berlin,
Langhansstraße 86, Berlin Weißensee

🌐 c-space.eu

TEE ODER KAFFEE?

喝茶还是喝咖啡？

Diese Frage haben wir Menschen auf den Straßen Pekings gestellt. Die Antworten sind gemischt – die ältere Generation liebt ihren Tee, bei den jüngeren sind die Antworten weniger eindeutig.

在北京街头，我们向行人提出了这个问题。答案各不相同：老一辈人爱喝茶，中青年究竟喝什么，则因人而异。

Text / 文: Hu Yue 胡月

Fotos / 图: Wei Yao 魏尧

Aus dem Chinesischen / 德文翻译: Maja Linnemann 马雅



Liu Heping, 68 Jahre, Übersetzerin aus Peking
刘和平, 北京人, 68岁, 翻译

Ich trinke seit Jahrzehnten sehr gerne Tee. Früher war es vor allem grüner Tee, der für mein damaliges Ich wie eine eigene Welt war: der erfrischende Blick auf die Teeblätter, die sich im 80 Grad heißen Wasser entfalten und verändern und die Namen der Teesorten, wie zum Beispiel Zhuyeqing – Bambusgrün, die einem Menschen das Gefühl von Kultiviertheit geben. Es geht dabei nicht um die bloße Aufnahme von Flüssigkeit, finde ich, sondern um eine Lebenseinstellung. Mit dem Alter ist mein Magen empfindlich geworden und ich vertrage keinen grünen Tee mehr, deshalb trinke ich nun vor allem schwarzen oder gerösteten Tee. Die Zubereitung von Tieguanyin-Tee ist wieder anders – man gießt ihn in viele kleine Tassen und es gibt den ersten, zweiten und dritten Aufguss. Das ist eine richtige Zeremonie. Ich denke, Teetrinken ist ein kulturelles Erbe der Chinesen. Meine Großeltern zum Beispiel brühten früher jeden Morgen nach dem Aufstehen als erstes Tee auf. Die jungen Leute heute trinken weniger Tee und mehr Kaffee oder sogar Milchtee. Diese Veränderungen sind letztlich kulturell bedingt.

Ich mag Tee nicht besonders, was vielleicht mit meinem Lebensstil zu tun hat. Ich trinke eher Kaffee und alle Arten von Softdrinks. Meine Eltern haben Tee getrunken, aber meine Kinder tun es nicht mehr, also liegt es wohl an mir, wenn die chinesische Gewohnheit des Teetrinkens in meiner Familie nicht mehr weiterlebt. Aber ein paar Freunde von mir, die in ihrer Jugend auch keinen Tee getrunken haben, haben ab einem gewissen Alter damit angefangen. Sie mochten plötzlich kein kaltes Wasser mehr trinken und wechselten zu heißem Tee. Ob das in der chinesischen DNA liegt? Vielleicht wird es mir in ein paar Jahren auch so ergehen.



Huang Yingxue, 40 Jahre, Musikagentin aus Peking
黄莹雪, 北京人, 40岁, 音乐经纪人

Ich mag Tee nicht besonders, was vielleicht mit meinem Lebensstil zu tun hat. Ich trinke eher Kaffee und alle Arten von Softdrinks. Meine Eltern haben Tee getrunken, aber meine Kinder tun es nicht mehr, also liegt es wohl an mir, wenn die chinesische Gewohnheit des Teetrinkens in meiner Familie nicht mehr weiterlebt. Aber ein paar Freunde von mir, die in ihrer Jugend auch keinen Tee getrunken haben, haben ab einem gewissen Alter damit angefangen. Sie mochten plötzlich kein kaltes Wasser mehr trinken und wechselten zu heißem Tee. Ob das in der chinesischen DNA liegt? Vielleicht wird es mir in ein paar Jahren auch so ergehen.

Ich mag Tee nicht besonders, was vielleicht mit meinem Lebensstil zu tun hat. Ich trinke eher Kaffee und alle Arten von Softdrinks. Meine Eltern haben Tee getrunken, aber meine Kinder tun es nicht mehr, also liegt es wohl an mir, wenn die chinesische Gewohnheit des Teetrinkens in meiner Familie nicht mehr weiterlebt. Aber ein paar Freunde von mir, die in ihrer Jugend auch keinen Tee getrunken haben, haben ab einem gewissen Alter damit angefangen. Sie mochten plötzlich kein kaltes Wasser mehr trinken und wechselten zu heißem Tee. Ob das in der chinesischen DNA liegt? Vielleicht wird es mir in ein paar Jahren auch so ergehen.

Ich habe schon als Kind Tee getrunken. Meine Eltern waren Arbeiter in einem Staatsbetrieb, damals schlürfte die gesamte chinesische Arbeiterschaft Tee aus großen Emaillebechern, ohne auch nur zu wissen, um welche Sorte es sich handelte. Es muss wohl mit Blüten aromatisierter Tee gewesen sein. Nachdem ich angefangen hatte zu arbeiten, lernte ich ein paar Leute kennen, die was von Tee verstehen und ich begann, selber lokale Teespezialitäten zu kaufen, wie Longjing vom Westsee in Hangzhou, Pu'er aus Yunnan... Ich habe zuhause auch ein billiges Tee-Set und wenn ich frei habe, bereite ich mir damit gerne Tee zu. Am bequemsten und schnellsten sind heutzutage aber Teegetränke in Flaschen. Auf Reisen gehe ich oft in ein Teehaus, probiere verschiedene Tees und lasse einen Nachmittag lang die Seele baumeln.

Ich从小就喝茶。父母都是国营企业的工人，那时候中国的工人阶级都是用大搪瓷缸“牛饮”，也不分茶叶品种，现在想来应该是花茶吧。工作后，我认识了一些懂茶的人，开始购买一些各地的特产茶叶，比如杭州西湖龙井、云南普洱等……家里也有一套便宜的茶具，闲暇时用来泡茶。如今，瓶装的茶饮料方便、快捷。旅行时，我常常找个茶室，品尝不同的茶，发一个下午的呆。



Dong De,
35 Jahre,
Redakteur
aus Baoji,
Provinz Shaanxi
董德，
陕西宝鸡人，
35岁，编辑

Li Mengmeng,
32 Jahre,
Mitarbeiterin
in einem
Internetkonzern
aus Zhumadian,
Provinz Henan
李梦梦，
河南驻马店人，32岁，
互联网大厂员工

Ich trinke weder Tee noch Softdrinks, sondern in der Regel nur einfaches, abgekochtes Wasser. Die Softdrinks enthalten zu viel Zucker und dass ich keinen Tee trinke, liegt vielleicht daran, dass mir die Zubereitung zu aufwendig erscheint. Nach meinem Eindruck ist das sehr zeremoniell, man muss alles andere zur Seite legen und eine ganze Reihe einzelner Schritte beachten. Ich arbeite in einem großen Internetunternehmen und die Arbeit ist meistens sehr stressig, da habe ich keine Zeit und bin auch nicht in der Stimmung, Tee zu verkosten. Aber manchmal bringen mir Freunde von ihren Reisen Beuteltee mit, den man einfach in eine Tasse hängt und direkt trinken kann. Diese Art von Tee trinke ich gelegentlich. Aber guten von schlechtem Tee unterscheiden – das kann ich nicht.

我既不喝茶，也不喝饮料，平时只喝白开水。软饮料的含糖量太高了。我不喝茶可能也是怕麻烦吧。在我的印象里，喝茶是一件特别有仪式感的事情，需要抛开一切，也要讲究一系列的步骤。我在一家互联网大厂上班，平时特别忙，没有时间也没有心情去品茶。不过，有时候朋友出去旅游，会给我带些茶包回来，直接放在杯子里就能喝。这种茶我偶尔会喝一喝，但我分不清茶的好坏。



Wang Yiping, 68 Jahre, Rentner aus Zibo,
Provinz Shandong
王一平，山东淄博人，68岁，退休职工

Alle in meiner Familie haben Tee getrunken und so habe auch ich im Alter von 15 oder 16 Jahren damit angefangen und die Gewohnheit bis heute behalten. Ich trinke vor allem grünen Tee, und zwar die Sorte »Yantai grün«. Das ist ein sehr frischer mit ein wenig Bitterkeit. Wenn meine Frau und ich nicht jeden Morgen eine Tasse davon trinken, dann fühlen wir uns den ganzen Tag unwohl. Dass die jungen Leute heute so viel Milchtee oder andere Softdrinks konsumieren, kann ich nicht nachvollziehen. Da sind mir zu viele Zusatzstoffe drin, während Tee doch ein reines Naturprodukt ist. Teetrinken belastet den Körper nicht und wir Chinesen glauben eben, dass Teetrinken gut für die Gesundheit ist.

家里人都喝茶，所以从十五六岁开始就喝茶，一直到今天。我比较习惯喝绿茶，最常喝的品种是“烟台绿”。这种茶口感比较清爽，略带苦味。每天早上，我和老伴都要喝上一杯，不然一整天都会感觉不舒服。我不明白现在年轻人为什么喝那么多奶茶或者软饮料，这里面各种添加剂太多了，而茶是纯天然的。喝茶对身体无害，我们中国人也相信喝茶对健康有好处。

TEE ALS HANDWERKS-
KUNST UND DAS
BEWUSSTE GENIESSEN

功夫茶

~~~~~  
Gong Fu Cha

手工艺艺术和品鉴之物——茶

Fotos / 图: Maurice K. Grünig

Text / 文: Sylvia Pollex 溥维雅

Aus dem Deutschen / 中文翻译: Ding Na 丁娜







»Stylischer« Wasserkocher in Longjing.  
龙井村充满设计感的时尚烧水壶





Das Rösten von Oolong-Tee erfolgt in mehreren Schritten und kann sich bis zu zwei Jahren hinziehen. Er eignet sich besonders gut für die Lagerung, die nochmals eigene Aromen hervorbringt. 乌龙茶的烘焙过程分为多个步骤，可持续长达两年。乌龙茶特别适合储存，储存时会再次散发出特有的馥郁香气



Alles begann bei einer erlesenen Tasse Tee, die die Züricher Fotografin Maurice K. Grünig im feinsten Teehaus von Paris vor vielen Jahren genussvoll trank. Der Geschmack, das Ritual, aber auch der stolze Preis, den sie damals zahlte, weckten ihre Neugier und waren ihr Eintrittstor in die Welt des Tees. Jahre später machte sie sich mit zwei Freundinnen, der Rezeptautorin und Foodstylistin Judith Gmür-Stalde und der Tee-Spezialistin Tina Wagner-Lange auf nach China. Ihre mehrmonatige Reise führte sie von den Teeanbaugebieten in Südchina über die Zisha-Töpferwerkstätten in Jiangsu zu Tee-Händlern, in traditionelle und moderne Teehäuser und Küchen, wo fantasievolle Rezepte mit Tee gekocht werden. Mitgebracht haben sie Material für ein ungewöhnliches Buch, welches Faktenwissen mit eindrucksvollen Fotos, vor allem aber mit den Geschichten der Menschen verknüpft, die mit und vom Tee leben. In unserer Fotostrecke zeigen wir Bilder aus dem edel gestalteten Band, der 2019 unter dem Titel »Gong Fu Cha« im AT Verlag veröffentlicht wurde. 🌿

Die Herstellung des Oolong-Tees ist ein aufwendiges Verfahren. Nach dem Trocknen werden die Blätter in Drehtrommeln geschüttelt. Dabei werden Zellstrukturen innerhalb des Blattes verletzt und ein Oxidierungsprozess in Gang gesetzt.

乌龙茶的制作过程十分复杂。茶叶晒青烘干后须放入摇笼中进行摇青工序。在此工艺流程中，茶叶内部的分子结构受到破坏，开始氧化过程



# 这

一切始于许多年前。苏黎世摄影师莫里斯·瓦·格吕尼希在巴黎最精致的茶馆中品尝的那一杯精选茶。那个味道、那种仪式感，以及她当时付出的高昂价格，唤起了她的好奇心，也成为她踏入茶世界的大门。多年后，她与两位朋友——食谱作者和食品造型师朱迪思·格里米-斯塔尔德以及茶叶专家蒂娜·瓦格纳-兰格一起前往中国。历时数月的旅程带领她们穿越中国南方的茶叶产区，前往江苏的紫砂陶器作坊，并拜访茶叶商人，探访传统和现代的茶馆与食坊，那里用茶烹制各类创意佳肴。她们为一本非同寻常的书带回了材料，将实际知识与令人印象深刻的照片，尤其是那些与茶相伴或靠茶为生的人们故事结合起来。在下面的图片系列中，我们展示了这本设计优雅的书中的照片，该书于2019年以《功夫茶》的书名由AT-出版社推出。



In den Dörfern und Bergen der Provinzen Fujian und Yunnan erleben Maurice und ihre Begleiterinnen, wie in kleinen Familienbetrieben mit viel Liebe der Tan Yang Gong Fu, ein schwarzer Tee, und der Pu'er Sheng Cha hergestellt werden.

在福建宁德福安县的坦洋村，云南省临沧凤庆县的锦绣村，以及云南西双版纳的南糯山，莫里斯和她的同伴们得以亲眼考察、亲身体会这些村镇的小型家庭企业是如何精心制作“坦洋功夫”红茶和普洱生茶的









Gong Fu Cha.  
Die Teezeremonie.  
Tee als Handwerkskunst und das  
bewusste Genießen.  
Autorinnen: Tina Wagner Lange,  
Maurice K. Grünig, Judith  
Gmür-Stalder.  
AT Verlag (Aarau), 2. Auflage  
(2022), 416 Seiten, Preis: 69 Euro.



# Wie alles begann ...

一切  
都是  
这样  
开始  
的

⋮



Text / 文: Sylvia Pollex und Thomas Rötting 溥维雅和岳拓  
Aus dem Deutschen / 中文翻译: Ding Na 丁娜

Abb.: Wikimedia Common

**Heute trinkt die ganze Welt Tee – aber das war nicht immer so. Nach Europa kam der erste Tee im Jahr 1610 und wurde bald zu einem äußerst beliebten Getränk. Wie die Porzellanherstellung waren der Anbau und Verarbeitung der Teepflanze lange ein streng gehütetes Geheimnis der Chinesen. Das änderte sich erst im 19. Jahrhundert, als ein schottischer Botaniker nach dem Ersten Opiumkrieg im Auftrag der Ostindien-Kompanie nach China geschickt wurde, um undercover Teepflanzen zu sammeln und die Herstellung auszuspionieren.**

如今全世界的人都在饮茶，但这种现象并非向来如此。1610年，茶叶首次传入欧洲并很快成为一种非常受欢迎的饮品。茶树的栽培和绿茶或红茶的制作工艺，像瓷器制造一样，长期以来一直是中国人守口如瓶的秘密。直到19世纪第一次鸦片战争后，一名苏格兰植物学家受东印度公司委托前往中国，在不对西方人开放的地区秘密采集茶树植株，刺探茶叶的制作方法，这一状况才发生了改变。

*Chin-Noung-che' inventeur de l'agriculture et de la médecine*



**B**otaniker nehmen an, dass die wilde Teepflanze aus dem Grenzgebiet zwischen China, Laos, Indien, Myanmar und Thailand stammt. In diesen Regionen findet man heute noch Teebäume, die bis zu 18 Meter hoch und 2700 Jahre alt sind.

Nach einer der zahlreichen Legenden, die sich um den Tee ranken, soll der mythische Urkaiser Shennong vor rund 5000 Jahren zufällig den Tee entdeckt haben: Der Heilkräuterexperte trank häufig abgekochtes Wasser und als eines Tages der Wind einige Tee-Blätter in das sprudelnde Wasser geweht haben soll, war er sehr angetan von dessen Geschmack.

**在**植物学家认为，野生茶树起源于中国、老挝、印度、缅甸及泰国交界的地区。这里今天仍能见到高达18米、树龄达2700年的茶树。

关于茶的传说有很多，其中之一是，大约5000年前，炎帝神农氏偶然发现了茶：据说，这位亲尝百草的神农经常喝开水。一天，风把一些茶树叶子吹进了沸水中，他竟然非常喜欢这种茶叶水的味道。

## 茶文化在中国的传播

茶叶中含有茶多酚，能杀死细菌、中和毒素。因此，茶最初不仅用来饮用，而且还作为药物和食材而广泛应用。直到今天，云南的基诺族和广西的瑶族仍然用传统的方法烹制茶汤。

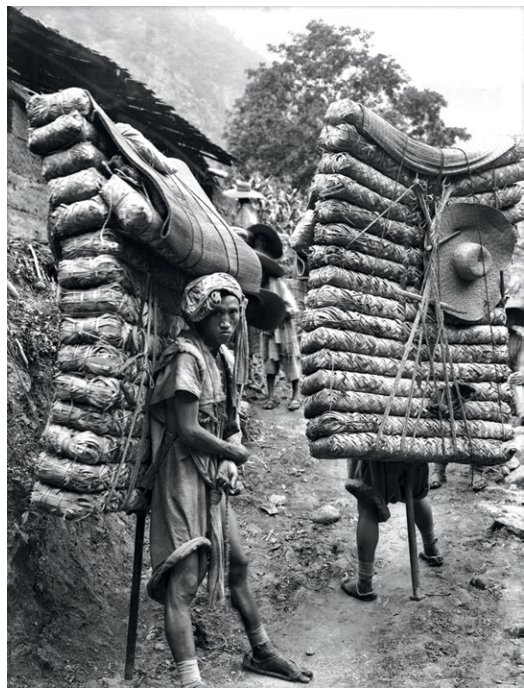
公元前59年，西汉时期辞赋家王褒在一本书中描述了烹茶的方法，这是茶作为饮品最早的确切记载。到了唐代（公元617-907年），佛教

## DIE VERBREITUNG DER TEEKULTUR IN CHINA

Teeblätter enthalten Polyphenol, welches Bakterien tötet und Gifte neutralisiert. Deshalb wurde Tee zunächst nicht nur getrunken, sondern vielerorts auch als Medizin und in Speisen verwendet. Die ethnischen Gruppen der Jinuo in Yunnan und der Yao in Guangxi kochen bis heute traditionelle Tee-Suppen.

Die erste gesicherte Erwähnung von Tee als Getränk stammt von dem Dichter und Gelehrten Wang Bao, der im Jahre 59 v. u. Z. in dem Buch »Tóng yuē« den Anbau und die Zubereitung von Tee in Sichuan beschrieben hat. Der Aufstieg des Buddhismus während der Tang-Dynastie (617–907) und die zur Schau getragene Tee-Leidenschaft des Kaiserhofes über die Jahrhunderte sowie auch der dreibändige Tee-Klassiker »Chá jīng« von Lu Yu (780) haben sehr zur Verbreitung des Tee-Konsums auch in den einfachen Bevölkerungsschichten beigetragen.

Im Jahr 641 wurde die Tang-Prinzessin Wencheng nach Tibet verheiratet und brachte Tee mit in die Region. Als die Nachfrage nach Tee immer weiter anstieg, begann der Tauschhandel mit Pferden auf den Pfaden der bis heute berühmten und teilweise noch immer benutzten Tee-Pferde-Straße *Chámǎ gǔdào* im Dreieck Yunnan-Tibet-Sichuan.



Ende des 19. Jh. wurde der Tee auf der Tee-Pferde-Straße noch von Trägern über die Berge von Yunnan geschleppt. 19世纪末云南山区的茶马古道上,挑夫们翻山越岭肩挑手扛运输茶叶

Im Jahr 804 kam der berühmte japanische Mönch Saicho nach China, um im Guoqing-Tempel am Tiantai-Berg in der Provinz Zhejiang Buddhismus zu studieren. Dort kam er mit der chinesischen Teekultur in Berührung und nahm Tee-Samen und -Pflanzen mit zurück nach Japan. Dies markiert den Beginn der japanischen Teekultur.



Saicho (767–822) (li.) war ein japanischer Mönch, der nach mehreren Studienaufenthalten in chinesischen Klöstern die buddhistische Tiantai-Sekte in Japan gründete. Er brachte den Tee mit nach Japan. Lu Yu (733–804) ist Autor des dreibändigen Tee-Klassikers »Chá jīng«. 最澄法師 (767–822年) (左) 是一位日本僧人, 他曾多次前往中国的寺院学习, 并将佛教天台宗传入日本。另外, 茶叶也是由他带到日本的。陆羽 (733–804年) 是三卷本经典著作《茶经》的作者

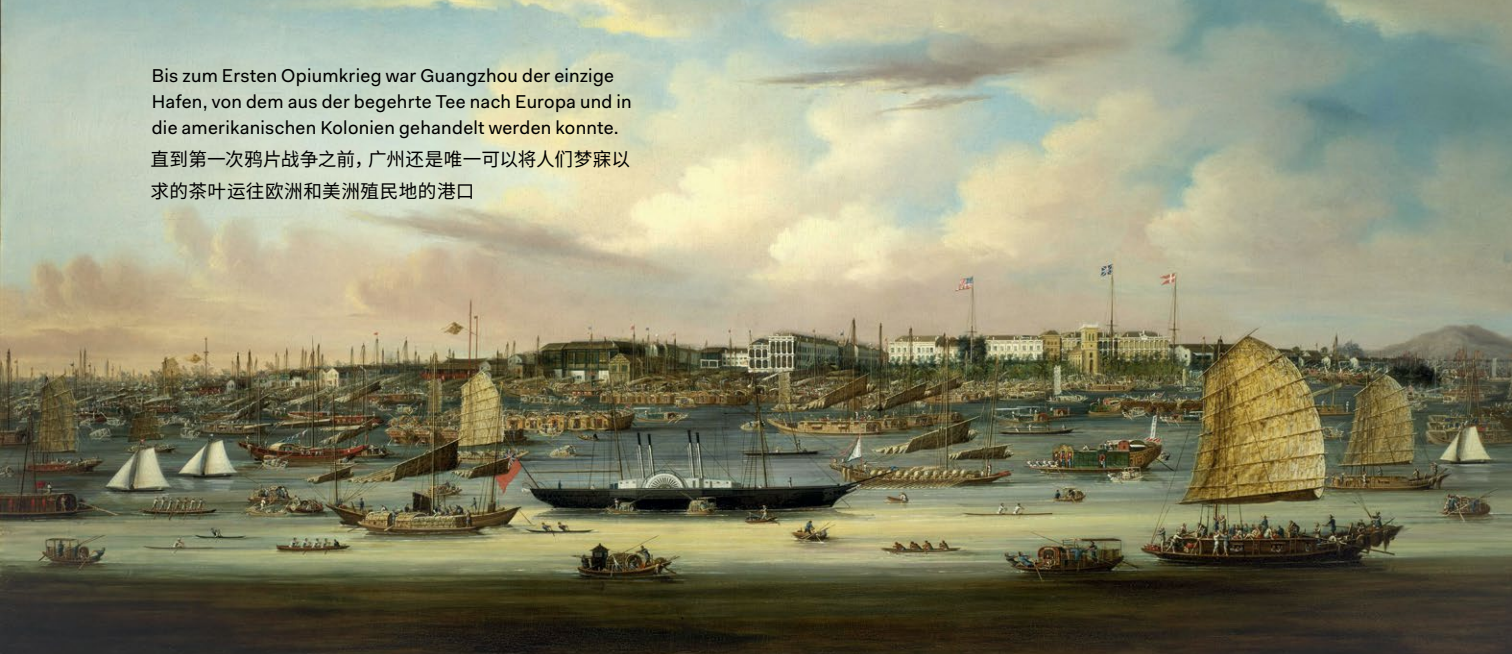
的兴起、朝廷持续几个世纪对茶的热爱以及陆羽撰写的三卷本《茶经》(公元780年), 这些都极大地促进了茶叶消费在普通民众中的传播。

公元641年, 唐文成公主和亲远嫁西藏, 并将茶叶带到当地。随着人们对茶叶需求的不断增长, 滇、川、藏一带的茶马古道上开始了茶马互市的贸易, 这条茶马古道至今仍很有名, 部分路段仍在使用。

公元804年, 日本高僧最澄来到中国, 在浙江天台山国清寺学习佛法。在那里, 他接触到了中国的茶文化并将茶树种子和茶树带回日本。这是日本茶文化的开端。

Bis zum Ersten Opiumkrieg war Guangzhou der einzige Hafen, von dem aus der begehrte Tee nach Europa und in die amerikanischen Kolonien gehandelt werden konnte.

直到第一次鸦片战争之前，广州还是唯一可以将人们梦寐以求的茶叶运往欧洲和美洲殖民地的港口



## VON CHINA NACH EUROPA

Die ersten Europäer, die mit Tee in Berührung kamen, waren Missionare, Händler und Seefahrer, die durch China reisten. Giovanni Battista Ramusio beschrieb in einem 1559 veröffentlichten Reisebericht auch den Anbau und die Zubereitung von Tee. Ein halbes Jahrhundert später, im Jahr 1610, importierte die Niederländische Ostindien-Kompanie im Rahmen ihres Fernost-Handelsmonopols den ersten grünen Tee als Genussmittel nach Holland. Ihr folgte kurz darauf die Britische Ostindien-Kompanie.

## 从中国到欧洲

最早接触茶叶的欧洲人是来中国旅行的传教士、商人和水手。乔瓦尼·巴蒂斯塔·拉穆西奥在1559年出版的《航海旅行》一书中也描述了茶树的种植和茶叶的制作过程。半个世纪后的1610年，荷兰东印度公司在其远东贸易垄断范围内首次将绿茶作为奢侈饮品运往荷兰。不久，英国东印度公司也开始进口绿茶。

## TEE UND OPIUM

Die Britische Ostindien-Kompanie hatte seit 1667 das Handelsmonopol auf Tee aus China. Der Handel durfte allerdings nur über den Hafen in Guangzhou abgewickelt werden. Bezahlen mussten die Briten den Tee in Silber, denn andere britische Waren wurden in China kaum nachgefragt. Da immer mehr Tee in England getrunken wurde, floss immer mehr Silber nach China, die Folge war ein hohes Handelsdefizit für die Europäer.

Um ihre Verluste einzugrenzen, griff die Kompanie im 18. Jahrhundert zu einem Mittel, das aus heutiger

## 茶叶与鸦片

1667年以来，英国东印度公司垄断了从中国进口茶叶的贸易。不过，贸易只能通过广州港进行。英国人不得不用白银购买茶叶，因为英国商品当时在中国几乎无人问津。随着英国茶叶消费量不断增加，越来越多的白银流入中国，这导致欧洲出现了巨额贸易逆差。

为了减少损失，东印度公司在18世纪采取了一种在今天看来颇具争议的手段，即使在当时，这种做法也受到少数人的批评：他们在印度大量种植鸦片，将其出售给中国走私者，以换取白银，然后再用这些白银购买抢手的茶叶。在此之前，鸦片在中国只被用作药物，进口鸦片是被禁止的。但现在，军队和政府中吸食鸦片的人数不断增加，越来越多的贪官污吏都想从这种交易中捞取好处。



Sicht mehr als zweifelhaft ist, allerdings auch damals von einigen wenigen kritisiert wurde: Sie ließ mehr Opium in Indien anbauen und verkaufte es an chinesische Schmuggler gegen Silber, mit dem sie wiederum den begehrten Tee bezahlte. Bis dahin war Opium in China nur als Medizin genutzt worden und die Einfuhr der Droge war verboten. Nun aber stieg die Zahl der Opium-Abhängigen in Armee und Verwaltung und immer mehr korrupte Beamte wollten an diesem Geschäft mitverdienen.



Mit dem Vertrag von Nanking am 24. August 1842 zum Ende des ersten anglo-chinesischen Krieges (1839–42) sicherte sich Großbritannien die Öffnung von fünf Vertragshäfen und die Abtretung der Insel Hongkong. Der erste Opiumkrieg (1839–1842) endete, und die Briten zwangen China am 24. August 1842 zum Abschluss des Vertrags von Nanking, der fünf Handelshäfen öffnete und die Insel Hongkong abtrat.

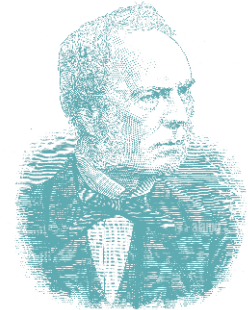
## 第一次鸦片战争

清政府试图禁止鸦片贸易，却屡禁不绝。1839年，钦差大臣林则徐在广州虎门海滩当众销毁所有鸦片，以儆效尤。随后，英国商人向伦敦政府申诉，他们很可能歪曲了事实真相，以促使政府采取军事报复行动。1840年，第一次鸦片战争爆发，1842年，战争以中国失败告终。

## DER ERSTE OPIUMKRIEG

Die kaiserliche Qing-Regierung in China versuchte erfolglos, den Opiumhandel zu unterbinden. 1839 ließ der kaiserliche Gesandte Lin Zexu in Guangzhou exemplarisch alle Opiumvorräte am Strand verbrennen. Die Kaufleute beschwerten sich daraufhin bei ihrer Regierung in London, wobei sie vermutlich die wahren Zusammenhänge verzerrt wiedergaben, um die Regierung zu einer militärischen Vergeltung zu bewegen. 1840 kam es zum ersten Opiumkrieg, der 1842 mit einer Niederlage Chinas endete.

## ROBERT FORTUNE, DER SCHOTTISCHE TEESPION



Um das Teemonopol zu brechen, beauftragten die Briten den schottischen Gärtner, Botaniker und Experten für exotische Pflanzen Robert Fortune, in China den Geheimnissen der Teeherstellung auf die Spur zu gehen und Teepflanzen für den Anbau in Indien zu sammeln.

Ambitioniert, neugierig und voller Abenteuerlust erkundete Robert Fortune zwischen den beiden Opiumkriegen das Kaiserreich jenseits der Küstenstädte. Um in Gebiete reisen zu können, die Ausländern verschlossen waren, lernte er ein wenig Mandarin, rasierte sich die Haare ab und gab sich als chinesischer Kaufmann

## 罗伯特·福琼——茶叶盗贼

为了打破茶叶垄断，英国人委托苏格兰园艺师、植物学家和域外植物专家罗伯特·福琼前往中国，探寻茶叶制作的秘密并收集茶树苗株到印度种植。

在两次鸦片战争期间，罗伯特·福琼雄心勃勃，充满了好奇心和冒险精神，探索了中国的内陆地区。他学了一点儿普通话，剃掉头发，假扮成中国商人，以便前往不对外国人开放的地区。在黄山和武夷山，他发现了不同品种的茶树，研究了茶树种植和茶叶加工方法。在两年半的时间里，他成功地从中国向印度走私了约2万株茶树幼苗和插条，并说服了一些中国茶农一起去印度，协助他在那里建立茶园。



aus. In den Gebirgen Huangshan und Wuyishan entdeckte er verschiedene Teesorten und studierte deren Anbau- und Verarbeitungsmethoden. Über zweieinhalb Jahre hinweg gelang es ihm, etwa 20 000 Sämlinge und Stecklinge der Teepflanze aus China hinauszuschmuggeln und nach Indien zu verschiffen. Auch konnte er einige chinesische Teebauern überreden, mit ihm nach Indien zu gehen, um dort beim Aufbau der Teeplantagen zu helfen.

## TEE EROBERT DIE WELT

Heute wird Tee auf der ganzen Welt getrunken, auch wenn die Trinkkultur von Region zu Region variiert. In Japan folgen alle Handgriffe der Teezubereitung bis ins kleinste Detail einem Ritual, das seit Jahrhunderten festgelegt ist. Im Zentrum der Zeremonie steht eine Teeschale mit dem pulverisierten grünen Matcha-Tee. Der Teemeister fügt dem hellgrünen Pulver heißes Wasser zu und rührt das Gemisch mit einem Bambusbesen schaumig. In Russland liebt man den schwarzen Tee stark und süß, oft mit Marmelade. »Rot wie Kaninchenblut soll der Tee sein«, sagt man in der Türkei – und meint damit einen sehr starken Tee, zu dem Süßspeisen gereicht werden. In England ist die *tea time* bis heute Teil der nationalen Identität. Der Tee wird mit Milch und Zucker getrunken. In Deutschland sind die Ostfriesen die Meister-Teetrinker. Sie trinken ungefähr zehnmal so viel Tee am Tag wie der durchschnittliche Bundesbürger. Außerhalb Asiens ist Marokko das Land mit dem höchsten Grüntee-Konsum.

## 茶征服世界

如今,世界各地的人都在饮茶,尽管不同地区的饮茶文化各不相同。在日本,泡茶的步骤,包括细微之处,都遵循着传承数百年的仪式。仪式的核心是一个装有抹茶粉的茶碗。茶艺师往淡绿色粉末中倒入热水,再用竹制茶筴将茶粉搅拌均匀。俄罗斯人喜欢喝浓稠香甜的红茶,他们通常会配上果酱。土耳其人说“茶应该像兔子血一样鲜红”,意思是指茶要非常浓郁,再配上甜点。英国人的下午茶仍是民族特征的一部分,他们喝茶时要加牛奶和糖。德国东弗里斯兰人则是饮茶高手,他们每天喝的茶是普通德国人的十倍。除亚洲外,摩洛哥是绿茶消费量最高的国家。



Straßenszene in Kanton (Guangzhou) um 1860.  
1860年前后广州街景

## MIT BUBBLE ZURÜCK NACH CHINA

Die Leidenschaft der Briten für Tee mit Milch ist auf Umwegen wieder nach China zurückgekehrt. Beginnend in Taiwan und Hongkong sind seit einigen Jahren Bubble-Tea-Läden wie Pilze aus dem Boden geschossen. Mit Tapiokaperlen angereichert und in vielen, meist fruchtigen Geschmacksrichtungen ist dies das derzeitige Kultgetränk der jungen Generation in China.



## 珍珠奶茶回到中国

近年来,英国人对奶茶的热情以一种迂回的方式回到中国。珍珠奶茶店在台湾和香港如雨后春笋般涌现出来,再传向大陆。这种饮品添加了珍珠状木薯颗粒,口味多样,以水果味为主,是目前中国年轻一代的时尚饮品。





*Vom Ballast zum  
Luxusobjekt:*

# YIXING *und* JINGDEZHEN

*in der  
europäischen  
Teekultur*

从压舱物到奢侈品：  
欧洲茶文化中的

## 宜兴和 景德镇 陶瓷

Text / 文: Benjamin Creutzfeldt 田亚明  
Aus dem Deutschen / 中文翻译: Xu Yin 徐胤

艺术

**Unser Autor Benjamin Creutzfeldt erzählt, wie mit dem Tee auch das Porzellan seinen Weg nach Europa fand und eine wahre China-mania auslöste. Zwei wichtige Orte, die man sich merken sollte: Jingdezhen und Yixing. Beide sind heute noch bedeutende Produktionsstätten für Teekeramik und Porzellan in China.**



Böttger-Steinzeug, Meißen, um 1710  
博特格尔石器, 迈森, 约1710年

**U**nternehmungslustige Händler aus Holland brachten um 1610 den ersten Tee aus China nach Europa. Es war eine kostspielige Ware, selten und neu – und sofort wussten die Menschen, dass sie davon mehr haben wollten. Binnen kurzem wurde Tee zum Modegetränk schlechthin. Aber die getrockneten Blätter stießen auch auf einiges Unverständnis: Was genau machte man mit diesem Zeug? Geeignete Teekannen gab es in Europa noch nicht und so wurden importierte Utensilien bewundert und oft durch den Zusatz von Silber- oder Goldornamenten veredelt.

Einerseits wollte man sich die Teekultur zu eigen machen, andererseits aber war die Ästhetik dieser fernöstlichen Waren so fes-

selnd, dass auch die in Europa Ende des siebzehnten Jahrhunderts hergestellten Teekannen in Form und Dekoration oder beidem einem chinesischen Prototyp nachempfunden wurden. Die erste Porzellanmanufaktur Europas auf Burg Meißen, Produkt von Johann Friedrich Böttger – zuerst Gefangener, dann Protégé des sächsischen Kurfürsten – ahmte Vorbilder aus Fernost detailgetreu nach.

In China hingegen ist Tee seit über tausend Jahren nicht nur ein Getränk, sondern ein zentraler Teil der Kultur und zugleich ein Genussmittel von hoher Symbolkraft. Im Laufe der Geschichte haben sich zwei besondere Produkte in der chinesischen Teekultur hervorgehoben und diese geprägt: das Jingdezhen-Porzellan und die Yixing-Teekannen.

本文作者田亚明为我们讲述瓷器是怎样与茶叶一道找到通往欧洲的道路并引发了一股真正的中国热。有两个重要的地名不应被忘记:景德镇和宜兴。直到今天,它们仍是中国重要的陶瓷和紫砂茶具生产地。

**1** 610年前后,一群敢于冒险的荷兰商人率先将茶叶从中国带到了欧洲。这种昂贵的商品新奇稀有,很快就令人们争相竞购。没过多久,茶叶便成了风靡一时的饮品。但这些干叶瓣也导致了一些困惑:这东西究竟该如何享用呢?当时欧洲还没有合适的茶壶,所以进口茶具受到人们的推崇,甚至还经常被镀上黄金。

欧洲人尽管一方面想要发展自己的茶文化,但另一方面却因为被远东茶具的美深深折服,所以17世纪末欧洲生产的茶壶在造型和/或装饰上都在仿制来自中国的真品。位于迈森城堡的欧洲首家瓷器工厂将远东茶具的细节模仿得惟妙惟肖。它的创始人约翰·弗里德里希·博特格一度沦为阶下囚,后来得以在萨克森选帝侯的庇护下为其制造瓷器。

而在中国,有着数千年历史的茶叶不仅是一种

饮品,更是其文化的核心元素,是一种有着高度象征意义的享味品。在漫长的历史中,两样特殊的产品脱颖而出,对中国的茶文化产生了深远的影响:这就是景德镇陶瓷和宜兴紫砂壶。



Teekanne aus Yixing (ca. 1680) mit europäischen Goldmontierungen derselben Epoche  
宜兴茶壶 (约1680年), 配有同时期的欧洲鎏金杯座

Auf dieser Keramikplatte ist der Prozess der Porzellanherstellung während der Qing-Dynastie dargestellt.  
这个瓷盘描绘的是清朝的制瓷工艺



## JINGDEZHEN

Jingdezhen, eine Stadt in der südöstlichen Provinz Jiangxi, ist in China seit über tausend Jahren der Inbegriff für hochwertiges Porzellan. Die Produktion begann dort während der Tang-Dynastie (618–907) und erreichte ihren Höhepunkt während der Ming- und Qing-Dynastien (14.–19. Jahrhundert), als das Porzellan aus Jingdezhen in die höchsten Kreise der Gesellschaft gelangte und speziell – wenn auch nicht ausschließlich – der Kaiserhof in Peking damit bedient wurde. Die hochgebrannte Glasur veränderte den Geschmack des Getränks in keiner Weise. Der charakteristisch bläulich-weiße Glanz des Porzellans

ermöglichte es, die Farbe und Klarheit des Tees besser zu beurteilen und so seine Qualität einzuschätzen. Unterglasurmalerei mit Kobaltoxid und die zunehmend farbenfrohe Emailmalerei machten diese Objekte zunehmend begehrenswert. So entwickelte sich das Teetrinken in China zu einem multi-sensoriellen Erlebnis und die Gefäße begleiteten das beliebte Getränk auf seinem Erfolgsweg um die Welt.

Die Niederländische Ostindien-Kompagnie oder VOC (Vereenigde Oostindische Compagnie) war eine wichtige Treiberin dieses Handels. Ab 1602 baute die VOC als erste Aktiengesellschaft der Welt ein weitreichendes Handelsnetzwerk auf und hatte bis ins 17. Jahrhundert eine Vorrangstellung im Handel mit



Porzellan-Tee-Set,  
hergestellt in  
Jingdezhen zwischen  
1750 und 1780.  
1750年至1780年间  
景德镇制作的青花瓷  
茶具

## 景德镇

景德镇位于中国东部的江西省, 上千年来一直是高级瓷器的代名词。那里的瓷器生产始于唐朝(公元618-907年), 并在明清时期(14-19世纪)达到顶峰。当时, 景德镇出产的瓷器进入顶层社会, 主要供北京的皇室使用。高温烧制的釉面不会改变饮品的风味, 而瓷器所特有的蓝白光泽使人们能够更好地观察茶水的颜色和清澈程度, 并由此判断其

品相。用钴化物做呈色剂的釉下彩绘和日趋丰富多彩的珐琅彩绘使得这些瓷器愈加受人追捧。于是, 饮茶在中国逐渐成为一种多感官体验, 而茶具也伴随着这一广受欢迎的饮品远销世界各地。

荷兰东印度公司是这项贸易的重要推动者。作为世界上首家股份制公司, 这家1602年成立的企业建立了广泛的贸易网络, 直到17世纪在欧亚贸易中扮演着举足轻重的角色。而陶瓷茶具——特别是景德镇出产的瓷器——还有着出人意料的实用功能。为了保持船只的稳定, 荷兰人在商船上装载陶瓷制

Asien inne. Dabei spielte Tee-Keramik – vorwiegend das Porzellan aus Jingdezhen – eine unerwartet praktische Rolle. Um die Stabilität der Schiffe zu gewährleisten, beluden die Niederländer ihre Handelsschiffe mit Keramikobjekten als Ballast, darunter vor allem mit dem blau-weißen Porzellan aus Jingdezhen, das nach seiner Ankunft in Europa verkauft wurde. Diese Praxis war nicht nur ökonomisch sinnvoll, sie hatte auch einen entscheidenden Einfluss auf die Verbreitung und Popularität chinesischen Porzellans in Europa.

Die Ankunft chinesischer Keramik in Europa war der Beginn einer wahren China-manie. Die europäische Oberschicht war fasziniert von der exquisiten Handwerkskunst und der empfundenen Exotik chinesischer Porzellane und Teekannen. In den Wohnräumen des Adels wurden chinesische Porzellanartikel nicht nur zur Teezeremonie verwendet, sondern auch als dekorative Objekte aufgestellt. Vom Beginn des 17. Jahrhunderts bis zum Ende des 18. Jahrhunderts importierten die verschiedenen europäischen Ostindien-Kompanien zusammen über 70 Millionen Stück Porzellan. Während das Haupt-Importprodukt aus China nach Europa anfangs Seide war, stieg der Anteil des Tees am Anfang des 18. Jahrhunderts auf über achtzig Prozent. Je mehr Bürger des Mittelstands täglich Tee tranken, desto mehr Teekannen wurden gebraucht – und Porzellan war billiger als Silber.

品作为压舱物, 其中主要就包括景德镇出产的青花瓷器。这些瓷器在到达欧洲后被转手出售, 这种做法不仅有经济上的合理性, 也对中国瓷器在欧洲的传播和流行产生了决定性的影响。

随着中国瓷器登陆欧洲, 一股“中国热”在这里蔓延开来。欧洲上流社会被中国瓷器和茶壶的精湛工艺及其异国情调深深吸引。在贵族的居所内, 中国瓷器不仅被用于茶道仪式, 还被用作装饰摆件。从17世纪初到18世纪末, 荷兰东印度公司连同英国、法国、瑞典和丹麦等国的东印度公司共计进口瓷器超7000万件。欧洲从中国进口的主要商品原本是丝绸, 但到了18世纪初, 茶叶所占的比重已经超过80%。随着越来越多的中产市民将饮茶纳入日常生活, 对茶壶的需求越来越大, 而瓷器则比银器更为实惠。



Europäischer Händler in China, dargestellt auf einem Teebehälter von 1760, Kopie von 2003  
这件1760年的茶叶罐上描绘了一位在华欧洲商人, 2003年复制

## BEGINN DER AUF-TRAGSPRODUKTION

Mit den zunehmenden Importen stieg auch die Nachfrage nach vertrauten, praktischen Formen. Europäische Produkte wie Becher, Krüge, Henkeltassen, Terrinen und Kerzenständer waren in China unbekannt, so dass den chinesischen Töpfereien Modelle zum Kopieren geschickt wurden. Während man früher annahm, dass Gefäße aus Silber das ursprüngliche Vorbild für viele der Formen waren, die in Porzellan reproduziert wurden,

## 来自欧洲的特需订单

随着出口贸易的增长, 越来越多的欧洲人希望购买的陶器皿有着自己平时习见的实用款式。但在当时, 欧洲样式的平底无柄杯、大腹壶、带柄杯、盖碗、烛台等物件中国人还没有见过。于是, 欧洲人给中国的陶器作坊送去样品供其仿制。虽然银器可能是许多瓷器最初的原型, 但人们现在普遍认为当时提供给中国陶工的是木质模型。

与此同时, 中国茶具逐渐超越了纯粹的茶饮功能, 开始成为一种风尚。这种趋势也在绘画中得到反映: 中国瓷器经常在静物画中出现。此外, 欧洲的瓷器制造商也在努力仿制中国瓷器, 从而形成了所谓的“中国风”。



Frans Snyders Stilleben mit Früchtekorb (ca. 1620) zeigt auch chinesisches Porzellan  
 弗里斯·斯奈德的果篮静物画 (约1620年), 画中也展示了中国瓷器

geht man heute davon aus, dass den chinesischen Töpfern Holzmodelle zur Verfügung gestellt wurden.

Parallel entwickelte sich eine Mode für chinesische Keramik, die weit über den reinen Teekonsum hinausging. Diese Tendenz

spiegelte sich auch in der Malerei wider, wo chinesische Keramiken oft in Stillleben abgebildet wurden. Darüber hinaus versuchten europäische Keramikhersteller, chinesisches Porzellan nachzuahmen, was zur Entstehung des sogenannten »Chinoiserie«-Stils führte.

## 宜兴

位于中国东部的江苏宜兴从宋朝 (公元960-1279年) 开始制作茶壶。这种茶壶的独特之处在于烧制时使用的陶土, 这种土有着极易辨识的黯肝色, 它被称为“紫砂”。“紫砂”的一大特性是其较高的氧化铁含量, 这使它具有更好的导热性和保温性, 能够使茶水长时间保持恒温。这种特性有利于萃取茶香, 能带来更为浓郁悠长的口感。此外, 紫砂的材质不同于釉面瓷器, 它具有多孔性, 能够更好地吸收茶叶的香气和油脂。久而久之, 宜兴紫砂壶会形成一层包浆, 这有助于提升日后所冲泡茶水的口感。因此, 即使其朴素的式样从20世纪30年代乃至19世纪初开始就几乎没有变化, 收藏家们仍然十分珍视上年份的紫砂壶。

总之, 景德镇瓷器和宜兴紫砂壶都是茶饮历史上审美与功能相结合的典范。它们使得茶不再仅仅是一种饮品: 集工艺、艺术和仪式感于一身的陶瓷制品代表了一种文化, 而茶则被视作好客、尊重和唯美的象征。饮茶时配上这些珍贵的器皿已经成为了一种仪式, 它能够提升感官的认知, 有助于宁神静气, 也能促进和谐大同。从这层意义上看, 景德镇和宜兴的历史不仅根植于过去, 也在我们今天所饮用的每一杯茶中得以延续。

田亚明曾就读于汉学和亚洲艺术史专业, 毕业后进入佳士得拍卖行工作, 专攻中国瓷器。后来, 他在景德镇经营一家瓷器作坊长达五年有余, 并完成了与中国对外政策相关的博士论文。他从2023年2月起担任莱比锡孔子学院执行院长。



## YIXING

Die Teekannenherstellung in Yixing in der ostchinesischen Provinz Jiangsu begann während der Song-Dynastie (960–1279). Das besondere an diesen Teekannen ist der unverwechselbare rötliche Ton, aus dem sie gebrannt werden. Er ist als »Zisha« oder »violetter Sand« bekannt ist. Eine Eigenschaft von *Zisha*-Ton ist seine hohe Eisenoxydkonzentration, die für eine bessere Wärmespeicherung sorgt und so eine konstante Temperatur des Tees ermöglicht. Diese Eigenschaft verbessert die Extraktion der Aromen und führt zu einem reicheren und tieferen Geschmack. Darüber hinaus ist *Zisha*-Ton porös und nimmt – ganz im Gegensatz zum glasierten Porzellan – die Aromen und Öle des Tees auf. Mit der Zeit entwickeln Yixing-Teekannen eine Patina, die dazu beiträgt, den Geschmack der zukünftigen Aufgüsse zu verfeinern. Aus diesem Grunde schätzen Sammler *Zisha*-Objekte hohen Alters, selbst wenn die rustikalen Formen aus den 1930er Jahren oder gar dem frühen neunzehnten Jahrhundert weitgehend gleichgeblieben sind.

Zusammen betrachtet, sind Jingdezhen-Porzellan und Yixing-Teekannen sowohl Ausdruck der Ästhetik als auch der Funktionalität in der Geschichte des Teetrinkens. Durch sie ist Tee mehr als nur ein Getränk: Mit der

Verbindung von Handwerk, Kunst und Ritual repräsentieren diese Keramiken eine Kultur, in der Tee als Ausdruck von Gastfreundschaft, Respekt und Ästhetik gesehen wird. Der Einsatz dieser wertvollen Utensilien beim Tee trinken hat eine Tradition geformt, die die sensorische Wahrnehmung schärft, den Geist beruhigt und Gemeinschaft und Harmonie fördert. In diesem Sinne bleibt die Geschichte von Jingdezhen und Yixing nicht nur in der Vergangenheit verwurzelt, sondern lebt in jeder Tasse Tee weiter, die wir heute trinken. ☯

---

**Benjamin Creutzfeldt** studierte Sinologie und asiatische Kunstgeschichte, bevor er sich am Auktionshaus Christie's auf chinesisches Porzellan spezialisierte. Danach betrieb er in Jingdezhen über fünf Jahre lang eine Porzellanwerkstatt, promovierte später zu einem Thema der chinesischen Außenpolitik und ist seit Februar 2023 Geschäftsführer des Konfuzius-Instituts Leipzig.



# ZU TROCKEN, ZU HEISS, ZU NASS.

—— Der Klimawandel zwingt Teebauern zum Umdenken

Text / 文: Maja Linneman 马雅

Aus dem Deutschen / 中文翻译: Wang Yukuan 王雨宽

太干，太热，太潮湿 —— 气候变迁迫使茶农改变思路







## **Extreme und unvorhersehbare Witterungsbedingungen schaden den Teebüschen und können auf Plantagen verheerende Schäden anrichten. Wie können sich die Bauern darauf einstellen?**

**D**ürre- und Hitzeperioden, Starkregen und veränderte Regenzeiten – das alles sind Folgen des weltweiten Klimawandels, die sich auch auf den Teeanbau, auf Erntemengen und Qualität auswirken. Während bis vor Kurzem für Gesamtchina jährliche Zuwachsraten sowohl der Anbauggebiete als auch der Produktion gemeldet wurden, sank die Grüntee-Ernte in

**难以预测的极端天气会影响茶树的生长，进而给茶园带来严重的损失。面对气候变化，茶农们该如何调整自身？**

**全**球气候变化导致了干旱、高温、强降雨和变化不定的雨季，而这也影响了茶叶的种植、采摘量及品质。尽管近期的报道显示中国全国的茶园面积与茶产量仍呈现出增长的趋势，但在河南地区，2023年的绿茶产量却减少了百分之四十，福建和云南地区的绿茶则分别减产了百分之三十与百分之二十。令茶叶减产的罪魁祸首是2022年夏季的极端干旱天气，在此期间，许多地区都遭受了旱灾的侵袭。

气候数据分析显示，在过去的60年间，季节性干旱的严重程度有所增加，与此同时，受旱灾影响的地区面积也在明显扩大。其影响主要集中在中国东部地区。在线杂志《第六声》

Henan im Jahr 2023 um 40 Prozent, in Fujian um 30 Prozent und in Yunnan um 20 Prozent. Schuld war die extreme Trockenheit im Sommer 2022, unter der viele Landesteile zu leiden hatten.

Die Auswertung der Wetterdaten zeigt, dass die Intensität der saisonalen Trockenheit in den letzten 60 Jahren leicht zugenommen und sich gleichzeitig das von Trockenheit betroffene Gebiet erheblich vergrößert hat. Das betrifft vor allem den Osten Chinas. Im Online-Magazin SixthTone erzählt die Redakteurin Cai Yiwen von einer Reise in ein bedeutendes Teeanbaugebiet in den Bergregionen der Provinz Zhejiang. Im August 2022 wollte sie dort der drückenden Sommerhitze Shanghais entkommen.

Ein Stausee, der normalerweise dem Wassersport dient, war zu ihrer Verwunderung beinahe ausgetrocknet. Dies lag allerdings nicht nur an der Dürre allein, sondern auch daran, dass verzweifelte Teebauern aus dem Umland Wasser aus dem Stausee abgepumpt hatten.

In ihrem Artikel zitiert Cai einen führenden Wissenschaftler für Teeanbau an der Chinesischen Akademie für Wissenschaften, Li Xin. Dieser bestätigte, dass die Dürre 2022 verheerende Auswirkungen auf die Qualität und Gesundheit der Teebäume des Landes gehabt habe. Für den Anbau von Tee sind Temperaturen um 19 °C optimal. Steigende Temperaturen führen dazu, dass die Teepflanzen mehr Polyphenole produzieren, was zu einem bittereren, weniger wertvollen Tee führt.

(Sixth Tone) 的编辑蔡艺文 (音) 报道了她的一次茶园之行: 2022年8月, 为了躲避上海的酷暑天气, 她前往位于浙江山区的一个知名茶园避暑。然而, 令她感到意外的是, 过去主要被用作水上运动的一个水库竟然已接近干涸。令水库干涸的并不仅仅是干旱的天气, 还有水库周边绝望的茶农们: 他们从水库中抽取水源, 灌溉茶树。

蔡在文章中引用了茶叶栽培领域权威科学家、中国科学院茶树栽培研究所所长李新的成果。李新的研究证明, 2022年的旱情令茶树的品质和健康遭到了严重的破坏。对于茶树栽培而言, 最适宜的气温应该是19摄氏度左右。过高的温度会促使茶树生成过多的茶多酚, 从而使茶叶变得更加苦涩, 茶叶的品质也会随之下降。李新表示, 2022年的旱情造成了大量茶树无法逆转的枯死。据他的观察, 由于气候变化的影响, 茶树的种植区正在发生从南向北、自东向西的迁移。

除了干旱和炎热, 雨季的延长也会影响主要茶叶种植基

2022 seien viele Teebäume verdorrt und nicht mehr zu retten gewesen, so Li. Nach seiner Beobachtung verlagern sich die Teeanbaugebiete aufgrund der klimatischen Veränderungen vom Süden in den Norden und vom Osten in den Westen.

Neben Trockenheit und Hitze bedrohen aber auch verlängerte Monsunzeiten die Teeproduktion in den etablierten Anbaugebieten. Um herauszufinden, welche Auswirkungen stärkerer Regen tatsächlich hat, und wie Bauern mit den neuen Bedingungen umgehen können, hat ein Forscherteam an der Tufts Universität in Massachusetts historische Wetterdaten aus den Jahren 1980 bis 2011 untersucht. Es schlägt unter anderem vor, vermehrt regenresistentere Teesorten anzubauen oder das Wasserspeichervermögen der Böden zu erhöhen.

Aber nicht nur die Menge der Niederschläge spielt eine Rolle, sondern auch ihre Intensität. Forscher aus Macao, China, haben festgestellt, dass der gleichmäßige und feine Regen, der für ein ideales Wachstum der Teebäume notwendig ist, seltener geworden ist. Stattdessen zeige der aktuelle Trend häufige extreme Regenfälle und langanhaltende Dürreperioden.

Während alte Teebäume, deren Wurzeln mehr als einen Meter tief reichen und bei Trockenheit unterirdisch Wasser aufnehmen können, sind die Wurzeln von neu gepflanzten Setzlingen anfälliger für das Austrocknen durch die heiße Sonne, da ihre Wurzeln nur bis zu einer Tiefe von 30 Zentimetern reichen.

Obwohl sich Klimawandel regional unterschiedlich und nicht immer nur negativ auswirkt, stellt er dennoch die Branche insgesamt vor große Herausforderungen. Es gibt jedoch auch Ideen zur Anpassung. Der

地的茶产量。为了弄明白增加的降水量会对茶树的生长带来怎样的影响，也为了帮助茶农们更好地适应新的气候条件所带来的挑战，一支来自马萨诸塞州塔夫茨大学的研究团队分析了1980年至2011年的历史天气数据。而他们给出的初步建议是：种植更多耐雨的茶树品种，提高土地的保水性能。

但问题不仅仅是降水量，还有降水强度。来自中国澳门的研究者发现，茶树生长需要平衡而均匀的降水，如今这种降水已变少。他们认为，目前的趋势表明，极端降雨天气或漫长的旱季将会频繁出现。

老茶树品种的根系能深入地下超过1米，因此，即使在干旱的气候下，它们也能有效吸收地下的水份。然而，新培育幼苗植株的根系却只能抵达地下30厘米的深度，因此它们很难扛过阳光灼晒的考验。

即使气候变化在各地表现不同，即使它所带来的并不完全是负面的影响，但它还是给茶行业带来了巨大的挑战。然而，

Agronom William Osmont, der zusammen mit seiner Frau in der Kleinstadt Pu'er lebt, den gleichnamigen Tee produziert und unter dem Label *Farmerleaf, Jing Yu Tian Xiang* 景域天香 vertreibt, sagt: »In unserer Gegend dauert die Trockenperiode bereits seit zehn Jahren an. Bewaldete Teegärten kommen besser durch die Extremwetterphasen als offene Teeplantagen. Der Schatten der Bäume sorgt für etwas Abkühlung, verhindert Photorespiration und trägt dazu bei, Feuchtigkeit zu speichern.« Außerdem empfiehlt er, aus Samen gewachsene Pflanzen zu verwenden anstelle von Klonvarianten, um die genetische Vielfalt und die Widerstandsfähigkeit zu erhöhen. Osmont prognostiziert, dass sich der Teeanbau bei steigenden Temperaturen auch über die bisher übliche 2200 Höhenmetergrenze hinaus ausdehnen wird.

In jedem Fall werden die Bauern in den Teeanbaugebieten die Anbaupraktiken überdenken und anpassen müssen, um zu überleben, da extreme Hitze, Trockenheit und Regenfälle häufiger auftreten werden und schwer vorherzusagen sind. ☹

Offene Teeplantagen leiden mehr unter Extremwetter als bewaldete Teegärten.  
露天茶场比林地茶园更容易受到极端天气的影响



并非没有应对的措施。与妻子共同居住在普洱市、经营着茶叶品牌“景域天香”并生产普洱茶的农学家威廉·奥斯蒙特 (William Osmont) 指出：“在我们的地区，干旱已经持续了十年。比起开放式茶园，林木茶园能够更好地对抗极端天气的影响。林木能够遮阴防晒降温，阻止光呼吸，并提高储水能力。”此外，他还建议种植天然茶种，而非克隆品种，以保持基因的多样性，并提高品种的适应能力。奥斯蒙特预测，随着气温的升高，茶叶种植也将突破目前为止的海拔限制，即2200米的海拔高度。

无论如何，为了生存，茶农们将不得不重新审视并调整茶叶种植的方法，以适应日益频繁且难以预测的高温、干旱或暴雨等极端天气。 ☹



# TEE

# 茶

### Anteil verschiedener Teesorten an der Gesamtproduktion in China, 2022

2022年中国种植茶叶品类



### Gesamtfläche der Teeplantagen in China

中国茶叶种植面积

2060000 ha  
(über 2,8 Mio Fußballfelder)

206万公顷  
(超过280万个足球场面积)

2011

3310000 ha  
(über 4,6 Mio Fußballfelder)

331万公顷  
(超过460万个足球场面积)

2021

## TEEANBAU 茶树/茶叶种植

### Gesamtfläche der Teeplantagen in ausgewählten chinesischen Provinzen, 2017

2017年中国各省区茶树种植园面积

466.600 ha  
46万6600公顷

Yunnan 云南

218.530 ha  
21万8530公顷

Fujian 福建

204.000 ha  
20万4千公顷

Zhejiang 浙江

186.830 ha  
18万6830公顷

Anhui 安徽

177.530 ha  
17万7530公顷

Hunan 湖南

### Produktionsvolumen von Tee in einigen chinesischen Provinzen, 2021

2021年中国各省区茶叶产量

502.110 Tonnen  
50万2110吨  
Yunnan 云南

487.900 Tonnen  
48万7900吨  
Fujian 福建

404.420 Tonnen  
40万4420吨  
Hubei 湖北

374.800 Tonnen  
37万4800吨  
Sichuan 四川

### Führende Tee-Erzeugerländer 2021, Weltmarktanteil

2021年世界产茶大国, 全世界市场占比

20,54%  
1.329.040 Tonnen  
132万9040吨

Indien 印度

8,24%  
533.000 Tonnen  
53万3千吨

Kenia 肯尼亚

48,23%  
3.120.000 Tonnen  
312万吨

China 中国

4,63%  
299.399 Tonnen  
29万9399吨

Sri Lanka 斯里兰卡

18,36%  
1.188.152 Tonnen  
118万8152吨

Sonstige Länder 其他国家

**Jährlicher Pro-Kopf-Teeverbrauch weltweit, 2022**  
2022年世界各国人均茶叶消费量

2,79 kg / 公斤  
Türkei 土耳其

2,42 kg / 公斤  
Brasilien 巴西

1,51 kg / 公斤  
China 中国

0,3 kg / 公斤  
Deutschland 德国

**Jährlicher Pro-Kopf-Konsum Tee, Deutschland, 2021**

德国2021年人均饮茶量以及品种

71,5 Liter

42,7 Liter  
davon Kräuter- und Früchtetee  
草本茶以及花果茶为

28,8 Liter  
davon Schwarz- und Grüntee  
其中红茶以及绿茶为

**ZUM VERGLEICH: KAFFEEKONSUM**  
与咖啡消费相比

6,2 Tassen im Jahr  
每年6,2杯

China 中国

**Pro-Kopf-Konsum Kaffee, 2022**  
2022年人均咖啡饮用量

4 Tassen am Tag  
每天4杯

Deutschland 德国

**TEEKONSUM**  
茶叶消费

**Häufigkeit von Teekonsum in China, 2022**  
2022年中国人饮茶频率

7,7%  
Selten  
偶尔喝茶

1%

So gut wie nie  
极少或从不喝茶

47,5%  
Täglich  
每天喝茶

43,8%  
Zwei-/dreimal im Monat  
每个月喝两到三次茶

**Teetrinker nach Alter, China, 2021**  
2021年中国饮茶人群年龄分布

11%  
18-24 Jahre 岁

20%  
45-54 Jahre 岁

5%  
55-64 Jahre 岁

34%  
25-34 Jahre 岁

29%  
35-44 Jahre 岁

**Tee-Zubereitungsarten zu Hause, China, 2019**  
2019年中国人在家饮茶方式

42%  
Ausschließlich/ bevorzugt loser Tee  
主要喝散装茶叶

33%  
Ausschließlich/ bevorzugt Beuteltee  
主要喝袋泡茶

83%  
Frucht-Tees 果茶  
(mit Fruchtsäften versetzte echte Tees)  
(纯茶水添加果汁)

74%  
Tee mit Milchschaum  
茶水加发泡牛奶  
(»Käse-Milchtee«)  
(“奶盖茶”)

64%  
Milchtee  
奶茶

27%  
Purer Tee  
纯茶

**Beliebteste Teegetränke in China, 2019 (Alter der Befragten 10-49)**  
2019年中国人最喜欢的茶饮料 (受访者为10岁-49岁)

25%  
Loser Tee/ Beuteltee gleichermaßen  
散装茶叶与袋泡茶两种都喝



**In den Bergen von Yunnan wachsen jahrhundertealte Teebäume. Neuerdings stehen ihre Blätter hoch im Kurs, doch die Ernte ist aufwändig und der richtige Umgang mit diesem Schatz muss noch gelernt werden.**

云南山区生长着数百年树龄的茶树。近年来，这些树的叶子变得异常珍贵，但采摘过程相当辛苦。如何正确处理这一宝藏，仍有待学习。



In Nannuoshan in Yunnan, nahe der Stadt Jinghong, klingen die Gesänge, das Lachen und Rufen der Pflückerinnen fröhlich durch den Tee-Dschungel. Es ist die leichteste und schönste Art, sich ohne Sichtkontakt zu verständigen und zu orientieren. Seit Generationen reisen die Pflückerinnen aus dem südlich gelegenen laotischen und thailändischen Grenzgebiet zur Erntezeit in diese Teegärten. Ihre von den Blättern und der Sonne dunkel gegerbten Hände und Gesichter erzählen von harter Arbeit. Die wertvollen Teeblätter an den bis zu sechs Meter hohen Bäumen müssen sorgfältig und geschickt gepflückt werden, ohne sie zu verletzen. Das Gewicht der geernteten Blätter, die in den frühen Morgenstunden bis zum Sonnenaufgang gepflückt wurden, bestimmt den Lohn der Arbeiterinnen. Anschließend werden sie zu Pu'er-Tees verarbeitet.

Die Teepflanze ist ein uraltes Gewächs, das vermutlich schon seit Jahrmillionen existiert. Sie gehört zur Gattung der Kamelien, ihr Ursprung liegt in einem tropischen Landstrich, der sich von Südchina über Nordvietnam, Nordlaos, Nordmyanmar bis nach Assam in Nordostindien zieht. In diesen Regionen gibt es mehrere hundert, manchmal sogar über tausend Jahre alte Bäume.

Lange Zeit standen diese wilden Bäume im Schatten des hoch effizienten Plantagen-Teeanbaus und wurden kaum oder nur für den privaten Gebrauch der Landbevölkerung geerntet. Da alle Pflanzen aus Samen gewachsen sind, unterscheiden sich die Bäume in Größe, Farbe und Form der Knospen und Blätter. Auch die hohe Biodiversität des Umfelds und das wechselhafte Klima in den Bergen tragen zur Verfeinerung der Blattaromen bei. Hier ist jeder Baum einzigartig.

Doch die Welt des Pu'er ist verrückt geworden. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts wurde der besondere Wert der alten Pflanzen wiederentdeckt, seither kennt der Boom keine Grenzen. Gesucht werden die Blätter der alten Teebäume, um sie zu Tees von höchster Qualität zu verarbeiten. Leider steht derzeit vor allem der Profit im Fokus. Dabei wird es auf die Wertschätzung der Pflanzen und den sorgsam Umgang mit ihnen in der Zukunft ankommen, wenn ihre Blätter dauerhaft geerntet werden sollen. ☯



在云南景洪市附近的南糯山，采茶女工们的歌声、笑声和叫喊声在茶树丛中欢快回荡。这是大家在无法看到彼此的情况下进行沟通 and 定位的最简单与最美妙的方式。采茶女工来自云南南部的与老挝和泰国接壤的边境地区，她们世代在采茶季节来到这里的茶园。她们工作十分辛苦，手和脸被茶叶和阳光染晒得黝黑。茶树最高可及六米，她们必须身手敏捷，采摘时小心翼翼，不能损伤这珍贵的树叶。在清晨日出前采摘下来的茶叶重量决定了女工们的报酬。这些树叶随后被加工成普洱茶。

茶树是一种古老的植物，可能已经存在了数百万年。它属于山茶属，起源于热带，从中国南部到越南、老挝和缅甸的北部直至印度东北部阿萨姆邦这一地区均有分布。这些地区茶树的树龄有几百年甚至上千年。

长期以来，这些野生茶树与茶场的高产茶树相比显得黯淡无光，几乎无人问津，或只被村民采来自用。由于所有植物都是从种子生长出来的，因此树木的大小、颜色以及芽叶的形状各不相同。山区环境丰富的生物多样性和多变的气候使得茶叶的香味得到了升华，每一株茶树都是独一无二的。

然而，普洱茶让人变得疯狂起来。21世纪初，人们重新发现了这些古老植物的特殊价值，此后，普洱茶热势不可挡。人们寻找老茶树的叶子，把它们加工成最高品质的茶叶。可惜，人们这么做只是为了逐利。今后，要想可持续采摘这些茶叶，关键就在于要重视并精心呵护这些茶树。



# Lu Yu und sein Tee-Klassiker

## 东方有嘉木， 满目皆为茶

*Wenn wir über die lange Tradition der chinesischen Teekultur sprechen, darf ein Mann nicht unerwähnt bleiben: der als »Tee-Weiser« bekannte Lu Yu und sein Werk, »Das Buch vom Tee«.*

谈及中国源远流长的茶文化，我们不得不提及一个人和一本书，这就是被称为茶圣的陆羽和他的《茶经》。

Text / 文: Zhou Wenjin 周文劲

Aus dem Chinesischen / 德文翻译: Martin Leutner 罗马丁



一生为家立业，半世为道。素德而  
身，秋月为常，祖德为造。德



# Lu Yu, der »Gott des Tees«

Der Tang-zeitliche Gelehrte Lu Yu (ca. 733–804), auch bekannt als Lu Hongjian, stammte aus Jingling, dem heutigen Tianmen in der Provinz Hubei. Er war leidenschaftlicher Teeliebhaber und ein Meister der Teezeremonie. Bekanntheit erlangte er durch seine Schrift über den Tee, den *Tee-Klassiker*, »Chá jīng« 茶经, »Das Buch vom Tee«.

Lu Yus frühe Kindheit war so elend, dass es in seiner Autobiografie heißt, er habe »nicht gewusst, wer seine leiblichen Eltern waren«. Der Legende nach wurde er als Säugling unter einer kleinen Steinbrücke in Jingling ausgesetzt, weil er so hässlich war. Zum Glück des Neugeborenen kam das Oberhaupt des Long-Gai-Tempels, Zen-Meister Zhiji, an der kleinen Brücke vorbei. Als er unter dem Kreischen der Gänse das Schreien eines Babys vernahm, ging er hinunter und fand ein zitterndes und weinendes Kind, das eine Schar Gänse mit geöffneten Flügeln vor dem Wind schützte und so vor dem Erfrieren rettete. Der Zen-Meister nahm das Baby mit ins Kloster, um es dort aufzuziehen. Die kleine Steinbrücke wurde später »Alte Gänsebrücke« genannt, um an den Vorfall zu erinnern.

Zen-Meister Zhiji behielt das Findelkind im Tempel. Er gab ihm den Namen Lu Yu und lehrte es lesen und schreiben, das Rezitieren buddhistischer Schriften und das Zubereiten von Tee. Obwohl Lu Yu im Tempel aufwuchs, wollte er kein Mönch werden. Wenn Lu Yu ungehorsam war, bestrafte Zen-Meister Zhiji ihn damit, »den Tempelhof zu fegen, die Latrinen der Mönche zu reinigen und eine Herde von dreißig Rindern zu hüten«. Mit zwölf Jahren floh Lu Yu aus dem Kloster und schloss sich einer Schaustellertruppe an.

Im Jahr 751 begann Lu Yu seine Wanderschaft. Er reiste durch bergige Gegenden, pflückte Tee, suchte nach Quellen und traf berühmte Mönche und Gelehrte mit denen er die Teezeremonie praktizierte. Unter anderem verbrachte er drei Jahre mit Cui Guofu, dem Sekretär von Jingling, verkostete Tee und Wasser und plauderte über Poesie und Literatur, was trotz einer großen Altersdifferenz zu einer beständigen Freundschaft führte. Auch mit dem berühmten Mönch Jiaoran verband ihn eine Freundschaft, die vierzig Jahre lang andauern sollte. Drei Jahre lang lebte Lu Yu mit Jiaoran in der Abgeschiedenheit des Miaoxi-Tempels. Während dieser Zeit konzentrierte er sich darauf, Informationen über Tee für seine umfassende Darstellung zu allen As-

## 茶圣陆羽

陆羽(约733年—约804年),字鸿渐,唐朝复州竟陵(今湖北天门市)人。陆羽(一生嗜茶,精于茶道,因所著茶学专著《茶经》而闻名于世。

陆羽幼年非常凄惨,他在自传中说自己“不知所生”。相传陆羽幼时因相貌丑陋而被遗弃于竟陵的一座小石桥下。当时的龙盖寺主持智积禅师路过小石桥,听到群雁哀鸣和婴儿的啼哭声,便寻下桥去,发现一婴儿瑟瑟发抖,啼哭不止,一群大雁惟恐婴儿受冻,都张开翅膀为婴儿遮风。见到这个场景,禅师把婴儿抱回寺中抚养。后人把这座小石桥称为“古雁桥”。

智积禅师将弃婴养在寺中,取名陆羽,教他学文识字,习诵佛经,还教他煮茶。陆羽虽然生长在寺庙之中,但执意不愿削发为僧。智积禅师见他桀骜不驯,罚他“扫寺院、洁僧厕、牧牛一百二十蹄”。陆羽不习寺院生活,十二岁时逃离寺院做了伶人。



pekten des Tees zu sammeln und zusammenzutragen. Im Jahr 751 begann er ein zurückgezogenes Leben an den Ufern des Flusses Tiao Xi (heute Huzhou in der Provinz Zhejiang), wo er neue Freundschaften mit zahlreichen berühmten Mönchen und Priestern schloss, darunter dem großen Kalligraphen, Politiker und Dichter Yan Zhenqing (709–784) und sein Wissen erweiterte. Im Jahr 780, nach etwa dreißig Jahren Arbeit daran, hatte Lu Yu sein wegweisendes enzyklopädisches Meisterwerk, »Das Buch vom Tee«, vollendet. Auch nachdem er bereits Berühmtheit erlangt hatte, reiste Lu Yu noch immer kreuz und quer durch das Land, um Quellen zu besuchen und weitere Teesorten kennenzulernen, bevor er nach Huzhou zurückkehrte, wo er 804 friedlich starb. Begraben wurde er am Zhu-Berg in einem Vorort von Huzhou in der Provinz Zhejiang.

Fast 1250 Jahre ist es her, dass Lu Yu seine Schrift über den Tee veröffentlichte. 陆羽发表《茶经》，距今已有近1250年的历史



## Der Tee-Klassiker

Der »Das Buch vom Tee« ist das erste umfassende Werk über Tee in China, das systematisch alle Themen rund um den Tee bis zur Zeit der Tang-Dynastie behandelt. Das Werk, das auch als »Enzyklopädie des chinesischen Tees« bekannt ist, ist in drei Bände und zehn Abschnitte mit etwa 7000 Zeichen unterteilt. Der erste Abschnitt befasst sich mit dem Ursprung des Tees, der Form, der Funktion, dem Namen und der Qualität; der zweite Abschnitt handelt von den Werkzeugen für die Teeernte und -zubereitung; der dritte Abschnitt erläutert die Entstehung des Tees einschließlich der Teesorten und

Erntemethoden. Im vierten Abschnitt (Band zwei) geht es um die Utensilien – hier werden die zum Kochen und Trinken von Tee verwendeten Gefäße beschrieben. Im fünften Abschnitt (Band drei) schreibt Lu Yu über das Aufbrühen des Tees und die Qualität des verwendeten Wassers; im sechsten Abschnitt geht es um das Trinken des Tees und die Art der Verkostung; der siebte Abschnitt enthält Anekdoten zu Tee aus älteren Schriften, unter anderem zur medizinischen Wirkung des Tees; der achte Abschnitt vergleicht die Teesorten aus verschiedenen Regionen; Abschnitt neun beschreibt



公元751年，陆羽开始了他的游历生涯。他走遍名山大川，采茶觅泉，结识名僧高士，共研茶道。陆羽与竟陵司马崔国辅交游三年，品茶鉴水，谈诗论文，成就了一段“忘年之交”的千古美谈。他还与唐代名僧皎然结识，开始了长达四十年的友谊。皎然隐居妙喜寺，陆羽也在那里住了三年。这段时间，他潜心收集整理与茶有关的资料，为《茶经》的写作做了充分的准备。公元760年，陆羽结庐苕溪（今浙江湖州）之滨，开始了隐居生

活。期间陆羽与唐代大书法家、大政治家、大诗人颜真卿等一大批湖州的高僧名士结交往来，继续广泛收集资料。到公元780年，历经三十年年，陆羽完成了划时代的科学巨著《茶经》。陆羽成名后，依然四处品泉问茶，游历大江南北，后又返回湖州，于贞元末年（公元804年）悄然逝去，葬于浙江湖州郊区的杼山。

Werkzeuge und Tee-Utensilien, die je nach den äußeren Bedingungen weggelassen werden können; der zehnte Abschnitt zeigt Bilder des gesamten Prozesses der Ernte, der Verarbeitung und des Teetrinkens.

»Das Buch vom Tee« war das erste Teebuch der Welt und hat eine wichtige Rolle bei der Entwicklung, Weitergabe und Verbreitung der chinesischen Teekultur gespielt.

## Zur Bedeutung des chinesischen Zeichens für Tee

Im Laufe der Jahrhunderte ist Tee zu einem beliebten und allgegenwärtigen Getränk geworden und es hat sich eine vielfältige Teekultur entwickelt. Auch das Schriftzeichen für Tee 茶 *chá* wurde von den Menschen seit alters her immer wieder interpretiert und mit positiver Bedeutung versehen. Hier zwei Beispiele:

Der ersten Interpretation zufolge ist das Zeichen ein Symbol für Langlebigkeit. Der obere Teil des Zeichens ähnelt dem Zeichen 廿 *niàn* (»zwanzig«), der mittlere Teil 人 *rén* ähnelt 八 *bā* (»acht«), und der untere Teil 木 *mù* kann in 八 *bā* (»acht«) und 十 *shí* (»zehn«) aufgeteilt werden. So kann man das Zeichen als Gleichung verstehen:  $20 + 8 + 80 = 108$ . Daher



### 《茶经》

《茶经》是我国第一部系统总结唐代及唐代以前有关茶事的综合性茶学著作，凝聚了陆羽大半生的心血。这部被称为中国茶叶百科全书的《茶经》共分三卷十节，约7000字。卷上：一为源，讲茶的起源、形状、功用、名称、品质；二为具，谈采茶制茶的用具；三为造，论述茶的种类和采制方法。卷中：四为器，传述煮茶、饮茶的器皿；卷下：五为煮，记载烹茶法及水质品位；六为饮，记载饮茶风俗和品茶法；七为事，汇辑有关茶叶的掌故及药效；八为出，产地及各地所产茶叶的优劣特点；九为略，指茶器的使用可因条件而异，不必拘泥；十为图，指将采茶、加工、饮茶的全过程绘在绢素上，悬于茶室，品茶时可以亲眼领略茶经之始终。

《茶经》也是世界上第一部茶书，它对中华茶文化的发展、传承和传播具有不可替代的作用。

wurden in alten Texten Personen, die 108 Jahre alt wurden, als »tee-alt« bezeichnet und das Wort Tee im Laufe der Zeit verwendet, um Langlebigkeit zu repräsentieren.

Nach einer anderen Interpretation steht das Zeichen für die Rückkehr zur Natur. Es kann von oben nach unten in die drei Teile »Gras«, »Mensch« und »Holz« unterteilt werden. Von Tee-Liebhabern wird dieses Bild eines Menschen zwischen Gras und Holz so interpretiert: »Wer würde denn wohl keinen Tee trinken, wenn er inmitten von Gras und Bäumen lebt?«. Bei dieser Interpretation wird die Rückkehr zur Natur empfohlen und eine ausgeglichene Lebensweise zwischen Mensch und Natur betont.

## Ein Tee-Gedicht

In der Tang-Dynastie erlebte die Teekultur eine nie dagewesene Blütezeit und sogenannte »Tee-Gedichte« erfreuten sich großer Beliebtheit. Bevor Lu Yu bekannt geworden war, waren lediglich zehn Tee-Gedichte in die berühmten Sammlungen von Tang-Gedichten aufgenommen worden, während nach seinem Erfolg weitere 378 Tee-Gedichte hinzukamen. Das am weitesten verbreitete und von Teeliebhabern am meisten gepriesene Gedicht war das Tee-Gedicht »Sieben Schalen mit Tee-Versen« aus der »Umgehenden Antwort zum Dank an Meng Jianyi für die Übersendung von frisch geerntetem Tee« des Tang-Dichters Lu Tong, in dem der Tee auf einzigartige Weise beschrieben wird:

### 茶字趣解

千百年来，茶已成为深得人们喜爱并且在日常生活中必不可少的饮品，并形成丰富的茶文化。“茶”字本身也被古人赋予了美好吉祥的含义。其中两种解字方法流传最广：

第一种，以“茶”字象征长寿。“茶”字的草字头与“廿”相似，中间的“人”字与“八”相似，下边的“木”则可分解为“八”和“十”。将由“茶”字分解出来的“廿”加上“八”再加“八十”等于一百零八。因此，古代文人便把一百零八岁的老人称为“茶寿老人”。久而久之，“茶”字被用来代表长寿的意思。

第二种，以“茶”字倡导回归自然。“茶”字可分为“草”字头以及“人”和“木”三个部分，“人”在草之下，木之上，即为茶，爱茶人将其解为：人在草木间，孰能不饮茶，同时也有倡导人们回归自然的意味。



一碗喉吻润，两碗破孤闷。  
 三碗搜枯肠，唯有文字五千卷。  
 四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。  
 五碗肌骨清，六碗通仙灵。  
 七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。  
 蓬莱山，在何处？  
 玉川子，乘此清风欲归去。

*Die erste Schale befeuchtet meine Lippen und meine Kehle,  
 die zweite Schale durchbricht meine Einsamkeit.  
 Die dritte Schale dringt tief in mein Innerstes,  
 wo sie nur auf die Worte fünftausender Schriftrollen trifft.  
 Die vierte Schale lässt mich leicht schwitzen und alle  
 Ungerechtigkeiten des Lebens fließen durch meine Poren hinaus.  
 Die fünfte Schale reinigt mein Fleisch und Gebein.  
 Die sechste Schale ruft meine Seele zu den Unsterblichen.  
 Die siebte Schale darf schon nicht getrunken werden,  
 weil sich ein kühler Wind aus meinen Ärmeln hebt.  
 Wo ist der Penglai-Berg<sup>1</sup>? Yuchuanzi<sup>2</sup> möchte auf dieser  
 nüchternen Brise reiten und dahinkommen.*

## 咏茶诗

唐代是中华茶文化的一个兴盛时代，茶诗的创作也进入了一个空前繁荣时期。以陆羽成名分为分界，在此之前收入《全唐诗》及《全唐诗外篇》的茶诗仅十多首，而陆羽成名之后，录入的茶诗则多达三百七十八首，其中最广为流传，为茶人所赞誉的是唐代诗人卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》中的一段茶诗，即《七碗茶诗》，将饮茶解烦写得别具一格：

1 Anm.d.Ü.: laut chinesischer Mythologie ist Penglai ein Berg im ostchinesischen Meer, wo die Unsterblichen leben.

2 Anm.d.Ü.: Dichter Lu Tong ist gemeint.

**Zhou Wenjin**, Direktor der Abteilung für Öffentlichkeitsarbeit, Chinesisches Teemuseum (Hangzhou, Provinz Zhejiang)

周文劲，中国茶叶博物馆（浙江省杭州市），  
 宣教部主任









多 彩 中 国 茶  
DIE BUNTE  
VIELFALT  
DES  
TEES

Text / 文: Jiang Wenqian 蒋文倩

Aus dem Chinesischen / 德文翻译: Philipp Niemietz 倪飞鹏



**Für die meisten Leute hat er wohl entweder die Farbe Schwarz oder Grün. Aber eigentlich ist er bunt: Chinesischer Tee gleicht einem farbenprächtigen Gemälde. Auf diesem riesigen Gemälde ist Grün die intensivste Farbe. Es ist auch die Farbe, in der die Welt den chinesischen Tee zum ersten Mal erblickte.**

对于大多数人来说，茶的颜色可能仅仅是红色或是绿色；然而，茶其实是五颜六色的。中国的茶就像一幅绚烂多彩的画卷。在这幅悠长的画卷上，最先出现也是色彩最浓重的便是绿色，那是世界与茶最初相遇时的颜色。



**D**er Legende nach soll der Urkaiser Shennong, der sagenhafte Begründer der chinesischen Zivilisation, auf der Suche nach essbaren und als Arznei verwendbaren Pflanzen für die Menschen unzählige Kräuter gekostet haben. Eines Tages probierte er ein Kraut, das wohl giftig war, und sank schmerzerfüllt zu Boden. Als ihn seine Kräfte schon beinahe verlassen hatten, tropfte ihm der Tau von den sattgrünen Blättern eines großen, kräftigen Baumes direkt in den Mund – und Shennong war gerettet. Dieser auf wundersame Weise entgiftend wirkende Baum war ein Teebaum.

Im Tee-Klassiker »Cha jing« aus dem Jahr 780 schrieb der Tang-zeitliche Gelehrte Lu Yu: »[Das Tee-trinken] begann mit Shennong, bekannt wurde es durch Zhou Gong des Staates Lu«. Der Qing-zeitliche Gelehrte Chen Yuanlong beschrieb die Legende in seiner Enzyklopädie »Gezhi Jingyuan« aus dem Jahr 1717 wie folgt: »Shennong probierte Hunderte von Kräutern und stieß täglich auf Dutzende von Giften, die er mit Tee unschädlich machen konnte.« Im Originaltext steht für den Tee anstelle des heute gebräuchlichen 茶 *chá* das Zeichen 荼 *tú*, das früher reife, dunkelgrüne Teeblätter bezeichnete.

Seit dem 1. Jahrhundert v. u. Z. war Tee fester Bestandteil des chinesischen Alltags. Die einfachen Leute servierten ihn Gästen, Kaiser nahmen ihn mit ins Grab in der Hoffnung, ihn auch im Jenseits genießen zu können. Im Tee-Klassiker wird detailliert geschildert, wie aus Teeblättern sogenannte »Teekuchen« hergestellt wurden: Die an einem sonnigen Tag frisch gepflückten Blätter wurden erst rasch ge-

**相** 传，华夏始祖炎帝神农氏为了给百姓寻找可以食用和有药用价值的植物，遍尝百草。有一天，他吃下了有毒的草，痛苦地倒在地上。正当他无计可施的时候，头顶一株苍翠大树上，有露水滑过碧绿的树叶，滴入他口中，神农氏由此得救。这株有神奇解毒功效的树，就是茶树，它的树叶便是茶叶。

陆羽在《茶经》（780年）里写道：“（饮茶）发乎神农，闻于鲁周公”。清代陈元龙在《格致镜原》（约1717年）里这样记载了这个传说：“神农尝百草，日遇七十二毒，得荼而解之。”这里的荼，即是茶叶的古称，也表示成熟浓绿的茶树叶片。

最晚在2100年前，茶叶就出现在中国人的生活中。百姓用它招待客人，皇帝则将它带入陵寝，希望在另一个世界继续享用。《茶经》详细记述了当时茶叶被制成茶饼的过程：人们在晴天采下茶叶后快速蒸透，将软嫩的叶子放

dämpft, dann in eine Form gepresst, durch Backen getrocknet und schließlich zusammengeschnürt und versiegelt.

Bei diesem als »Fixieren durch Dämpfen«, auf Chinesisch 蒸青 *zhēng qīng*, bezeichneten Prozess bleibt die grüne Farbe der Teeblätter weitestgehend erhalten. Der Dampf dringt sehr schnell in die Blätter ein und verhindert die Oxidation des Zellsaftes und damit die rötliche Verfärbung der Blätter. Mit heißem Wasser aufgegossen zeigt sich dann das saftige Grün des Teesuds und der entfalteten Teeblätter. Vom 9. bis zum 16. Jahrhundert war das Dämpfen die vorherrschende Zubereitungsart. Im 17. Jahrhundert begann man, die frischen Teeblätter in einer Eisenpfanne unter Rühren zu backen und durch die Hitze den Duft und den Geschmack des Tees zu verfeinern. Aber ganz gleich auf welche Weise die Blätter getrocknet werden, entsteht immer ein frischer, grüner Tee, der sich an seinem »dreifachen Grün« erkennen lässt: das Grün der getrockneten Teeblätter, das Grün des Teesuds und das Grün der im heißen Wasser entfalteten Teeblätter. Zu den bekanntesten Grünteessorten zählen *Xihu Longjing* aus Hangzhou, *Biluo Chun* aus Suzhou, *Jingting Green Snow* aus Xuancheng und *Green Peony* aus Jiangshan.

In seinen »Anmerkungen zu Tee« berichtete der Ming-Gelehrte Xu Cishu im Jahr 1597 von einem Zwischenfall bei der Teeherstellung: Einige Teebauern hatten gerade Teeblätter in einer Eisenpfanne geröstet und diese, noch bevor sie abkühlen konnten, in einen Bambuskorb gefüllt. Schon bald wurden die Blätter welk und verfärbten sich gelb. Durch diesen Patzer war der Tee zwar nur von minderwertiger Qualität, aber aufge-

gossen offenbarte er eine kräftig-gelbe Farbe und einen vollmundigen Geschmack – so, wie es die meisten Teebauern liebten.

In den darauffolgenden 400 Jahren wurden nur noch zarte Teeblätter ausgewählt und mit großer Sorgfalt verarbeitet, um einen verbrannten Beigeschmack unbedingt zu vermeiden. Das Ergebnis waren milde, fruchtig duftende Tees von aprikosengelber Farbe. Die verwendeten zarten Blattknospen gaben der Sorte ihren Namen: *Huangyacha* 黄芽茶, Gelbknospentee. Dieser wird heute in verschiedenen Regionen hergestellt. So gibt es den *Mengding-Gelbknospentee* aus der Provinz Sichuan oder den *Huoshan-Gelbknospentee* aus Anhui. Für den *Junshan-Silbernadel-Tee* aus Hunan werden nur die allerzartesten Blattknospen verwendet. Als Endprodukt des akribischen Verarbeitungsprozesses heben sich von der goldgelben Blattoberfläche feine, silbern schimmernde Härchen ab. Die Teeblätter nehmen die Form der Nadel an und machen so dem Namen *Silbernadel* alle Ehre.

Neben dem gelben Tee gibt es noch viele weitere Sorten, die durch Verarbeitungsfehler oder Zufälle entstanden sind, darunter den noch früher entdeckten dunklen Tee<sup>1</sup>. Überlieferungen zufolge stieß ein Tee-Transportboot aus Anhua der Provinz Hunan auf dem Jing-Fluss der Provinz Shaanxi mit einem anderen Schiff zusammen, wodurch mehrere große Säcke mit grünem Tee ins Wasser fielen. Es war schwierig, die herausgefischten Teesäcke schnell wieder zu trocknen und so wurden sie

1 Anm.: Um die in Europa verbreitete Bezeichnung »schwarzer Tee« zu vermeiden, der im Chinesischen als »roter Tee« *hóngchá* 红茶 bekannt ist, wurde hier der Begriff »dunkler Tee« für die Übersetzung von *hēichá* 黑茶 gewählt.

到模具中, 捣实压紧后烘干, 再穿串封好即可。

这种被称为“蒸青”的工艺, 最大限度地保留了茶叶原本的绿色, 蒸汽快速穿透茶叶, 阻止了茶叶润涵物质的氧化发红。浸泡入水后, 茶汤、叶底都呈碧绿色。从公元9世纪到16世纪, 蒸青茶占据着茶艺的主导地位。17世纪前后, 人们改进制法, 将新鲜茶叶放在铁锅里翻炒, 运用灼热的锅体, 激发出茶叶的香气和滋味。无论用烘焙还是煸炒的方法将茶干燥, 都能得到滋味清新, 干茶、汤色、叶底均绿中带黄, 以“三绿”著称的绿茶。其中西湖龙井、碧螺春、敬亭绿雪、江山绿牡丹等都是广为人知的绿茶。

许次纾在《茶疏》(1597年)中记载了一则茶叶生产的故事: (茶农)用铁锅炒茶, 炒好的茶还没放凉, 就被装进窄口竹篓里, 很快茶叶就萎蔫发黄。这种茶虽然是制茶失误造成的下品茶, 但其汤色浓黄, 滋味浓醇, 正好符合一般茶农的口味。

此后的400多年里, 人们选用优质细嫩的原料, 精心制作, 不让茶叶发出焦味, 就可以产生出温和且带有果香的茶叶, 其汤色也会呈现明亮的杏黄色。这样的茶, 因其原料细嫩, 被称为黄芽茶。根据产地的不同, 有四川的蒙顶黄芽, 安徽的霍山黄芽。而湖南的君山银针, 则只取最嫩的茶芽, 经过精细加工, 茶叶的绒毛伏顺地贴在表面, 从金黄的底色中反射出银色的光彩, 冲泡以后茶叶根根直立在杯中, 因而得名“银针”。

和黄大茶一样, 源于加工失误或意外事故的茶还有很多, 比如诞生更早的黑茶。相传一艘来自湖南安化的运茶船, 在陕西泾阳县外的泾河发生撞船事故, 几大包绿茶掉入泾河水中。捞起的茶包很难快速烘干, 在堆放的过程中, 茶叶开始逐渐发黑。茶商只能硬着头皮将发黑的茶叶烘干。然而他们意外地发现, 这种黑色的茶竟然透出一股类似木材的香气。

人们将这种茶叶泡开后发现, 黑茶汤色黄中带红, 滋味浓郁却不苦涩。如果加上牛奶熬煮, 可以中和奶腥气和腻感, 增



zunächst in Haufen aufgeschichtet. Die Teeblätter verfärbten sich aber allmählich schwarz. Wohl oder übel mussten die Teehändler die Teeblätter nun dennoch trocknen. Zu ihrer Überraschung stellten sie aber fest, dass von diesem schwarz gewordenen Tee ein holziger Duft ausging.

Als sie den Tee aufbrühten, erhielten sie einen gelben Teesud mit rötlichen Schattierungen, der kräftig im Geschmack, aber keineswegs bitter war. Fügt man Milch hinzu und kocht die Mischung auf, wird der Geschmack der Milch abgemildert und das Aroma des Tees hervorgehoben. Tut man nun noch etwas Zucker oder Salz hinzu, hat man eine duftende, vollmundige Tasse Milchtee. Noch heute halten beispielsweise Mongolen, Uiguren und Tibeter an der über 400 Jahre alten Tradition fest, dunklen Tee zur Zubereitung von Milchtee, Buttertee, Dufttee und anderen Getränken zu verwenden.

Noch unterhaltsamer aber liest sich die Entstehungsgeschichte des roten Tees (*hóngchá* 红茶), die im 17. Jahrhundert, während des Übergangs von der Ming- zur Qing-Dynastie, ihren Anfang nahm. In einem kleinen Dorf namens Tongmuguan im Wuyi-Gebirge, Provinz Fujian, lebten die Menschen seit Generationen von Teeanbau und -herstellung. Eines Tages zogen Soldaten durch das Dorf, die sich ein besonders neugieriger Teebauer genauer ansehen wollte. Er vergaß dabei seine Teeblätter, die er zu Hause zum Trocknen ausgelegt hatte. Als er zurückkam, bemerkte er, dass die Teeblätter rot geworden waren und leicht nach Alkohol rochen. »Schlimmer kann es eh nicht werden«, dachte sich der Bauer und fuhr mit dem Rösten und Trocknen der Blät-

ter fort. Kaum ein Händler aber zeigte Interesse an seinem Tee – bis auf einen, der bereit war, ihm beim Verkauf zu helfen. Niemand hätte gedacht, dass schließlich ein über die Weltmeere angereister Kaufmann aus Europa den Tee aufkaufen und damit einen über 300 Jahre andauernden »Teeboom« in Europa auslösen würde. Bedauerlich ist nur, dass dieser Kaufmann die roten Teeblätter als »schwarzen Tee« bezeichnete und dem chinesischen Tee damit komischerweise eine ungenaue Fremdbezeichnung verlieh. Roter Tee sieht beim Trocknen schwarz aus und erhält erst nach dem Aufgießen seinen charakteristischen rotbraunen Farbton. Der Teesud ist ebenfalls rot, mit einem Hauch von Gelb. Sein Duft erinnert an eine Longan-Suppe und sein Geschmack ist weich und vollmundig.

加茶香, 再加入少许糖或盐, 就做成一碗香浓的奶茶。今天, 蒙古族、维吾尔族、藏族等中国少数民族, 依然保持着400多年前的传统, 用黑茶制作奶茶、酥油茶、香茶等饮料。

相比黑茶和黄茶, 红茶的诞生更具戏剧性。明末清初之时, 在福建武夷山地区的桐木关乡, 当地百姓世代以种茶制茶为生。一天, 一队兵丁路过那里, 一茶农前去凑热闹围观士兵, 却忘记了家中摊晾多时的茶叶。回家后他才发现, 茶叶已经全部变成红色, 微微散着酒味。抱着“破罐子破摔”的心理, 茶农炒制、烘干了茶叶。但他的茶叶鲜有客商问津, 只有一位客商表示愿意帮他卖掉。谁也没有想到, 最终的买家却是远渡重洋而来的欧洲商人, 由此欧洲开启了一场持续300多年的“茶叶热”。唯一遗憾的是, 买主把那批红掉的茶叶称为“黑茶”(Black Tea), 使得中国的红茶有了一个名不副实的洋名。红茶干燥时呈黑色, 泡开后, 露出红褐的底色, 汤色红中泛黄, 香气如桂圆汤, 滋味醇和丰富。



Foto o.: Zhou Wenjin u.: Anna Kucherova/Shutterstock

Im Jahr 1662 heiratete die portugiesische Prinzessin Katharina von Braganza den englischen König Charles II. Als Mitgift brachte sie über 220 Pfund des berühmten roten Tees aus dem Wuyi-Gebirge mit. Der vertraute Geschmack des Tees machte sie glücklich. Gleichzeitig brachte sie damit die Teekultur auf die britischen Inseln, wo der Nachmittagstee zu einem der zeremoniellsten Bestandteile des Alltags der Briten wurde.

Jedoch sind nicht alle Teesorten, die das Schriftzeichen 紅 *hóng*, rot, im Namen tragen, auch tatsächlich rote Tees. Der bekannte Da Hong Pao 大红袍 ist so eine Ausnahme.

Es war einmal ein junger Student, der in der Hauptstadt an der kaiserlichen Beamtenprüfung teilnehmen wollte. Für eine Weile wohnte er in einem buddhistischen Tempel im Wuyi-Gebirge, wo er sich seinen Studien widmete. Kurz vor der Prüfung aber erkrankte er plötzlich. Der alte Mönch im Tempel brachte ihm eine Schüssel mit einem orangerot schimmernden Tee, der einen betörenden Duft verströmte. Nachdem der junge Mann davon getrunken hatte, wurde er rasch gesund und bestand die Prüfung als Bester. Auf dem Rückweg in seine Heimat besuchte er den Tempel erneut, um sich beim Mönch und dem Teebaum dafür zu bedanken, dass sie ihm das Leben gerettet hatten. Die rote Robe, die ihm der Kaiser verliehen hatte, hängte er in den Baum. Dessen Tee wurde fortan Da Hong Pao, »große rote Robe«, genannt. Allerdings wird diese Teesorte auch als Wulong- oder Oolong-Tee 乌龙茶 (wörtlich: »schwarzer Drachen-Tee«) bezeichnet. Mit einem »schwarzen Drachen« hat dieser Name aber nichts zu tun: Im Fujian-Dialekt bedeutet *wulong* ein unerwarte-

1662年，葡萄牙公主凯瑟琳远嫁英国国王查理二世。她的陪嫁中，有220多磅来自中国的武夷红茶，这成了最让她开怀的“家的味道”，同时她也把饮茶的风气带到了英伦三岛。下午茶也成为了英国人最具仪式感的生活方式之一。

然而，并不是所有茶名里带“红”字的茶都是红茶。大名鼎鼎的大红袍就是一个例外。

从前，有一位年轻的书生准备进京赶考。他来到武夷山的一间佛寺暂时住下，终日苦读。考试在即，他却病倒了。老和尚端来一碗橙红颜色，香气扑鼻的热茶汤，让他喝下。喝了这碗神奇的茶汤，书生很快康复并考中状元。返回家乡的路上，他再次来到佛寺，感谢老和尚和后山那棵救了他性命的茶树，并将皇帝赏赐的红色袍子披在茶树上。“大红袍”茶由此得名。



tes Missgeschick. Offensichtlich ist also auch die Entstehung des Wulong-Tees auf einen Zufall zurückzuführen – genau wie beim gelben, roten und dunklen Tee.

Weißer Tee hingegen ist das Produkt der harmonischen und behutsamen Interaktion der Teebauern mit der Natur. 1554 wies der Ming-Gelehrte Tian Yiheng in seinem Werk »Kleine Klassifikation von Quellwasser für die Teezubereitung« darauf hin, dass Tee weder geröstet noch gerollt, sondern in der Sonne getrocknet werden sollte, um ihn zu höchster Qualität zu veredeln. Diese Beschreibung kommt der modernen Herstellungsmethode von weißem Tee am nächsten.

Die Blätter der Teebäume für weißen Tee aus Fuding der Provinz Fujian tragen unzählige kleine Härchen, die sich ganz von selbst ohne zusätzliches Rollen flauschig aufrichten. Der aus ihnen hergestellte Tee besteht aus prallen, schweren Blattknospen und ist der berühmteste Vertreter seiner Art: der *Baihao Yinzhen* 白毫银针, der Weißhaar-Silbernadel-Tee aus Fuding in Fujian, der seinem Namen mehr als gerecht wird. ☯

---

**Jiang Wenqian** ist Dozent am Institut für Tee- und Lebensmittelwissenschaften an der Anhui Agricultural University.

不过，这类茶的名字也叫做“乌龙茶”。“乌龙”并不是黑色的龙，而是福建当地方言，指“意外搞错”的事情。可见，乌龙茶的诞生，大约和黄茶、红茶、黑茶一样，都是将错就错的选择。

白茶的诞生，则是茶农在与自然和谐相处中，摸索出来的技艺。按照田艺蘅在《煮泉小品》（1554年）的描述，茶不炒、不揉，用太阳生晒出来，才是上品。这是最接近现代意义下白茶的制作工艺。

福建福鼎的大白茶茶树，叶片上长着丰富的绒毛，不用搓揉就会蓬松起来。用它加工出来的白茶，芽叶肥壮，饱满沉重，成就了今天最具代表性的白茶，福建福鼎的“白毫银针”，真可谓名如其实。 ☯

---

**蒋文倩**：安徽农业大学茶与食品科技学院讲师





# Oase der Ruhe in der Großstadt – ein Nachmittag im Teehaus



茶室清幽有余香



Text / 文: Liu Yi 刘羿 / Zhao Yajing 赵雅静

Fotos / 图: Feng Xiaoping 冯小平

Aus dem Chinesischen / 德文翻译: Verena Menzel 孟维娜

**Wohin an einem heißen Sommertag in der Stadt? Während die Senioren im Teehaus im Park an Bambustischen Majiang oder Karten spielen, zieht es junge Leute eher in die moderne Version des Teehauses. Sogenannte »Teedoktoren« führen dort in die traditionelle Teezeremonie ein und stellen die zahlreichen Teesorten des Landes vor.**



Die Chengduer und ihr Tee – diese Liaison hat eine lange Tradition. Das verraten schon die Aufzeichnungen im »Chengdu Tonglan«, einer historischen Stadtbeschreibung, in denen für Chengdu am Ende des 19. Jahrhunderts 516 Straßen und Gassen sowie sage und schreibe 454 Teehäuser verzeichnet sind. Fast jedes Gässchen hatte also seine eigene Teestube. Schon immer waren die Teelokale Orte der Begegnung, in denen die Menschen ihre Teekultur auf ganz eigene Weise praktizierten. Was also den Parisern ihr Café, ist den Chengduern ihr Teehaus – heute wie damals. Ein beliebter Ort, um die Seele baumeln zu lassen und Zerstreung zu finden.

Seit einigen Jahren erfreuen sich neue, trendige Teestuben im klassischen chinesischen Stil wachsender Beliebtheit und bringen auch junge Menschen und Geschäftsleute in die Teestuben des Landes.

Ein entscheidender Erfolgsfaktor dabei: die als »Teedoktoren« (茶博士 chá bóshì) bezeichneten Tee-

Sommeliers. Ohne sie geht in den Teesalons nichts. Als Service-Allrounder sind sie für die Gästebewirtung und Getränkezubereitung zuständig. Eine dieser »Doktorinnen«, die in einer neuen Trendstube der Metropole »praktiziert«, ist Xiao Qing, so ihr Spitzname. Ursprünglich stammt die junge Frau aus Enshi im Südwesten der Provinz Hubei.

»Guten Tag, kommen Sie doch herein!«, empfängt uns Xiao Qing mit einem strahlenden Lächeln auf den Lippen in einem hellgrünen Qipao-Etuikleid, das Haar adrett hochgesteckt. Durch ein rustikales Bambustor führt sie uns an unseren Platz, vorbei an mit traditionellen Landschaftsmotiven verzierten Raumteilern, die den Raum in einzelne Separees trennen. Sie hebt den Vorhang, hinter dem sich unsere schicke Sitzecke verbirgt. Wir haben einen Fensterplatz, von dem aus uns die Blumen im sonnenlichtdurchfluteten Hof zunicken.

Nachdem wir Platz genommen haben, reicht uns Xiao Qing die Karte und berät bei der Auswahl. Das Sor-



炎炎夏日，城市哪里好去处？老年人会在公园的茶馆里坐在竹制桌旁打麻将或扑克牌，而年轻人则更喜欢去新中式茶馆。那里有“茶博士”为茶客展示传统茶艺，介绍各地丰富多样的茶叶种类。

成都人都爱茶，有着悠久传统。据《成都通览》记载，清末成都有街巷516条，茶馆454家，几乎每条街巷都有茶馆。茶馆一直是成都人必须且重要的公共空间，俗话说“一市居民半茶客”。成都的茶馆类似于巴黎的咖啡厅，是市民休闲娱乐的好去处。

近年来，“新中式茶馆”走入大众视野，并且持续火爆。能喝茶、有空间，成为许多年轻人以及商业人士选择去茶馆的原因。在人人喜欢喝茶的成都，这样的茶馆更是愈发流行起来。

在成都茶馆中，有一类人非常重要，他们是茶馆中的服务人员，负责接待客人、煎茶泡茶等工作，人们称之为“茶博士”。来自湖北恩施的小清（化名），便是一家新中式茶馆中的茶博士。

“您好，请里面坐。”

小青面带微笑，头发盘起，身着淡绿旗袍，把我们迎进茶馆古朴的竹门，带去雅座。她走在前面带路，绕过一扇扇分隔



timent ist riesig. Hat sich der Gast entschieden, macht sich der Teedoktor ans Werk. Anschließend wird der fertig aufgebühte Tee an den Tisch gebracht. Für die meisten Sorten gibt es sogar kostenlosen Nachschank. Ein Highlight ist zweifelsohne der sogenannte »Gong-fu-Tee«, bei dem das Trendgetränk direkt am Tisch zubereitet wird. Die Gäste erleben unmittelbar die hohe Kunst der Teezubereitung und erfahren dabei mehr über die einzelnen Sorten und ihre Besonderheiten. Anschließend verkosten die Teeprofis die verschiedenen Aufgüsse gemeinsam mit den Gästen.

»Dies ist Tieguanyin-Tee aus Wenshan in Yunnan. Er zählt zu den Oolong-Tees, deren Fermentierungsgrad zwischen grünem und schwarzem Tee liegt. Der Geschmack ist intensiv, mit einem anhaltenden und blumigen Aroma, das an Orchideen erinnert. Es heißt, dass der Duft nach dem siebten Aufguss immer noch vorhanden ist.« Während Xiao Qing uns die Eigenschaften des Tees vorstellt, reinigt sie nebenbei versiert die Utensilien und wärmt das Teegeschirr an, bevor sie den Tieguanyin in einem angewärmten Glasbehälter zunächst sachte anbrüht. Anschließend gießt sie die Blätter in einer Teekanne mit kochendem Wasser auf, so dass sie wild durcheinanderwirbeln und sich vollständig entfalten. Das bringe den Geschmack noch besser zur Geltung, verrät sie uns.

»Bitteschön, probieren Sie!« Mit einer speziellen Teepinzette platziert Xiao Qing zwei winzige Probier-tässchen vor uns. Ein duftendes Aroma umschmeichelt unsere Gaumen, als wir in kleinen Schlucken unseren Aufguss kosten. Wir kommen mit unserer Teedoktorin ins Gespräch.

空间的山水屏风，为我们掀开雅座前的帘子。雅座挨着窗户，一转头便有鲜花隔着窗户向我们点头。

待客人坐下后，小清递上菜单，帮助客人点单。

茶馆中茶的品种很多，客人点好后，茶博会沏泡好送过来，大部分茶都可以免费续杯。还有一类服务叫功夫茶，由茶博士为客人当面泡茶，展示茶艺并介绍茶叶，与客人一起品茗。

“这款茶叶是铁观音，产自云南文山。铁观音属于青茶，介于绿茶与红茶之间，清香雅韵，冲泡后有天然的兰花香，滋味纯浓，香气馥郁持久，有‘七泡有余香’之美誉”。小清一边介绍，一边行云流水地温杯洁具，在玻璃杯中放入铁观音温润泡茶，随后悬壶高冲，让叶片在水中翻滚，在开水中充分地舒展，茶汤滋味更佳。

“请各位品茗”，小清用茶夹将两只品茗杯朝向正面放到我们面前。呷一小口茶，便口齿生香，小小茶室的气氛也变得十分轻松，我们愉快地与茶博士攀谈起来。

»Woher kam denn die Idee, als Teedoktorin zu arbeiten?«, wollen wir wissen. Xiao Qiao ist ein bisschen überrascht über unsere Frage, steht uns aber gerne Rede und Antwort. »In erster Linie aus Begeisterung und persönlichem Interesse«, sagt sie. »Nachdem ich hierhergezogen war, habe ich die Leidenschaft der Chengduer für Tee erlebt und gemerkt, wie spannend es ist, Tee zu verkosten und zuzubereiten. Da hat es mich



“你是怎么想到要从事茶博士这个职业的呢？”小清有点惊讶，但还是回答了我们的问题：“其实主要还是热爱和兴趣。我也是来到成都生活，切身体会到成都人爱茶的氛围，发现原来品茶泡茶是如此有趣的事情，便下定决心从事这个职业。”她一边说着一边为我们续上茶水。“那为什么会想到来成都工作呢？”小清微微一笑：“其实原因很简单，因为一首歌，它的名字叫做《成都》，我便来到了成都。”

“而且茶博士这份工作也很有乐趣。每天形形色色的客人来喝茶，和他们交流，相当于每天都在与有不同人生经历的人



gepackt und ich stieg in die Branche ein«, verrät sie, während sie nachschenkt. Und wie hat es sie überhaupt nach Chengdu verschlagen, wollen wir wissen. Xiao Qing muss schmunzeln. »Eigentlich ganz banal: Wegen eines Songs namens ›Chengdu.«

»Der Job ist sehr interessant, weil ich mich Tag für Tag mit den verschiedensten Gästen unterhalten kann. Manche erzählen mir spannende Geschichten, die sie erlebt haben. Der Austausch mit den Gästen ist das A und O in unserem Metier. Der einzige Nachteil ist, dass wir hier nicht immer pünktlich Feierabend machen können. Wenn Gäste zum Beispiel bis spät in den Abend hinein noch Karten spielen, müssen wir auch bleiben.«

Teemeister und Teemeisterinnen sind echte Profis, sie beherrschen alle Tricks und Kniffe rund um das Traditionsgetränk, vor allem Teezeremonien. Für einen echten »Teedoktor« ist eine Ausbildung in einer spezialisierten Einrichtung – sprich der Erwerb einer Zulas-

打交道的，有的客人也会分享自己遇到的一些比较有趣的事情。其实我们最主要的工作就是跟客户沟通，我个人觉得跟客户聊天蛮有意思的。只不过下班时间不是很固定，如果客人打牌打到很晚的话，我们下班时间也要延迟。”

……

“不过也不是所有的人都可以成为茶博士。”小清如是说道：“我们需要系统地学习。在成为茶博士之前，我在专门的培训机构学习培训。在成都做茶博士是需要考证的，要通过相应等级的考试，我考的是高级茶艺师证。”

茶艺师是专门从事茶事工作、展示茶艺的人员。一名茶艺师必须通过专门机构的培训、鉴定，获得相应的资格证书。判断一名茶艺师是否合格，主要考察其是否具备以下五个方面的能力：首先，实际操作能力：包括择水、备具、冲泡等方面的实际能力，熟练掌握茶艺程序和冲泡技巧；其次，语言表达能力：在展示茶艺的同时，要能向客人准确介绍所泡茶叶的种类、

und eines entsprechenden Zertifikats – Pflicht. Auch Xiao Qing hat so einen mehrstufigen Lehrgang absolviert und ist zertifizierte Teemeisterin der höchsten Stufe. Und wie erkennt man nun, ob man einen geschulten Teemeister vor sich hat? Fünf Grundfertigkeiten sollte er oder sie beherrschen:

Erstens: praktische Fertigkeiten wie die Auswahl des richtigen Wassers, die Vorbereitung der Utensilien und die verschiedenen Techniken zum Aufbrühen des Tees und den minutiösen Ablauf der Teezeremonien.

Zweitens: Sprachgewandtheit. Profis sollten bei der Teezeremonie in der Lage sein, der Kundschaft alle wichtigen Hintergrundinfos über die aufgebühten Teesorten, ihre Eigenheiten und Herkunft mit an die Hand zu geben.

Drittens: ein Auge für gute Qualität. Wahre Kenner können die Güte des Tees anhand von Aussehen, Farbe, Aroma, Geschmack und Brühverhalten einstufen sowie Sorte, Güteklasse, Hoch- bzw. Minderwertigkeit fehlerfrei bestimmen.

Viertens: Freude am Umgang mit Menschen. Ein guter Teemeister ist im Umgang mit der Kundschaft stets gut aufgelegt, hat gepflegte Manieren und ist ein guter Gastgeber.



Last but not least: ein Sinn für Ästhetik. Zeremonie, Zubereitung, Wortwahl und Etikette sollen zu einem runden Gesamterlebnis verschmelzen.

Über ihr Leben neben dem Job sagt Xiao Qing: »Mein Zuhause ist nicht weit entfernt, zehn Minuten mit dem Rad. Nach Feierabend bin ich schnell daheim, und wenn der Laden nicht gerade brummt, kann ich auch schon mal früher gehen. Dann schaue ich Filme,

höre Musik und trinke selbst eine Tasse Tee. Manchmal treffe ich mich auch mit Freunden. Das Lebensgefühl hier in Chengdu ist, wie die Einheimischen sagen, »verdammst lässig!«

Die Autorinnen sind Studentinnen im Fachbereich Kulturwirtschaftsmanagement am Institut für Tourismus und Kulturwirtschaft der Universität Chengdu.



特点、产地等相关内容; 第三, 茶叶审评能力: 茶艺师能从外形、汤色、香气、滋味、叶底等方面对茶叶品质审评, 准确鉴别种类、等级、优劣程度; 第四, 沟通交流能力: 待人热情、举止得体、接待有方; 最后, 茶艺师的美学素养, 要在茶艺礼仪、冲泡技艺、言行举止等方面给人美的享受。

谈到工作之余的生活, 小清说: “我家离这里很近, 骑自行车十分钟就到了。每天下班很快就能回家, 如果客人不多, 可

以早点下班, 就能看看电影、听听歌, 然后在家里喝喝茶、练练茶艺, 有时也能和朋友小聚一下。我觉得现在的生活用一句成都话来说, 简直就是巴适得板!”

刘羿, 赵雅静: 成都大学旅游与文化产业学院文化产业管理专业学生



Text / 文: Li Le 李乐  
Aus dem Chinesischen / 德文翻译: Andrea Schwedler 安雅莉

# Der Himmel auf Erden im Gaiwan 盖碗茶里的天与地——三炮台

**Die in den Weiten Nordwestchinas lebenden Hui-Chinesen haben im kreativen Umgang mit der Teekultur etwas Einzigartiges hervorgebracht – den Sanpao-tai-Tee. Er ist nicht nur Getränk, sondern auch Träger der regionalen Geschichte, Kultur und Emotionen.**

生活在中国西北广袤土地上的回族人民，在传承中华茶文化的过程中不断发挥创造力，形成了一种独特的茶文化——三炮台茶。它不仅仅是一种饮品，更是民族历史、文化与情感的载体。

**DER GAIWAN** So unterschiedlich die Gepflogenheiten in der jeweiligen Teekultur, so unterschiedlich auch die Anforderungen an Teeschirr und Teeblätter. Im zweiten Band des Tee-Klassikers »Cha jing« von Lu Yu werden unter anderem die chinesischen Teegefäße behandelt, die man nach ihrer Form in Schalen, kleine Becher, Kannen und Tassen einteilt. Bei den Hui-Chinesen wurden sogenannte Gaiwan-Gefäße (chin. 盖碗 *gàiwǎn* = »Deckel-Schale«), oder einfach Gaiwan, zu einem allgegenwärtigen Alltagsgegenstand.

Gefertigt aus sehr feinem Porzellan, sind sie in ihrer Form einzigartig und sowohl für die Teezubereitung als auch das -trinken geeignet. Oft sind die Gaiwan mit floralen Motiven von eleganter Schlichtheit bemalt. Untertasse, Teeschale und Deckel bilden zusammen ein

**一 盖 一 碗 的 讲 究** 由于各地的饮茶习俗不同，对茶具和茶叶的要求也不一样。据《茶经》“四之器”记载，中国茶具按其外型一般可分为碗、盖、壶、杯等几类。将盖碗这一茶具广泛运用到生活里的，便是回族。

盖碗由细陶瓷烧制而成。它造型独特，既有茶壶泡茶的功能，又兼具茶杯喝茶的用途。盖碗上大多都会绘有各种花纹图案，既古朴大方又精巧雅致。一套完整的盖碗，上有茶盖，下有茶托，中有茶碗，形如古代的炮台，故俗称“三炮台”。其中，盖为“天”，托为“地”，碗为“人”。人在天地间，天涵之，地载之，将“天、地、人”的概念融入饮茶文化的哲学境界。因此，品盖碗茶也是品尝天地自然和人生，其韵味悠长无穷。

三炮台茶源于盛唐，明清时期传入中国西北地区，与当地回族饮茶习俗相结合，形成了具有浓郁地方民族特色的茶品。

Set, das auch als »Sanpaotai« bezeichnet wird – nach einem Geschützturm, an den es der Form nach erinnert. Der Deckel symbolisiert den »Himmel«, die Schale den »Menschen« und die Untertasse die »Erde«. Der Mensch befindet sich zwischen dem Himmel, der ihn umfasst, und der Erde, die ihn trägt. Im Gaiwan verschmilzt also die Teekultur mit dem philosophischen Konzept von »Himmel, Erde, Mensch«.

Der ursprünglich in der Tang-Dynastie getrunkene Sanpaotai-Tee gelangte in der Ming- und Qing-Dynastie nach Nordwestchina. Die dort lebenden Hui-Chinesen integrierten ihn in ihre bestehenden Teetrinkgewohnheiten und begründeten damit eine besondere Teekultur.

**ZUTATEN UND ZUBEREITUNG** Von der Auswahl der Zutaten bis zur Art und Weise des Aufgießens und Trinkens ist die Zubereitung des Sanpaotai-Tee stark ritualisiert. Für den Tee werden die beiden in der Provinz Yunnan angebauten hochwertigen Teesorten Chunjian und Tuo verwendet. Zusammen mit Longan-Früchten, Walnusskernen, Goji-Beeren, Rosinen, roten Datteln, getrockneten Aprikosen, Kandiszucker und Sesam entsteht der »Acht-Schätze-Gaiwan-Tee«, dessen delikater Duft ihn im Zusammenspiel mit dem Aroma der Früchte und der Süße des Kandis zu einem vollmundigen, samtigen Getränk macht.

Zunächst werden alle Zutaten in den Gaiwan gelegt, dieser wird zu einem Drittel mit kochendem Wasser gefüllt und der Tee dann mit geschlossenem Deckel drei bis fünf Minuten ziehen gelassen. Dann wird der Gaiwan ganz aufgefüllt,



wobei das Wasser über die Schalenwand fließend eingegossen wird. Auf der Wasseroberfläche bilden sich kreisende Wellen, die einer sich öffnenden Pfingstrose ähneln, weshalb diese Aufgussmethode auch »Das Erblühen der Pfingstrose« genannt wird.



## 一泡一刮的名堂

三炮台茶从选茶配料到沏茶饮茶, 都独具匠心, 充满仪式感。茶叶以云南春尖茶和沱茶最上档次, 再配以桂圆、核桃仁、枸杞、葡萄干、红枣、杏脯、冰糖、芝麻等食料, 就形成了誉满中外的“八宝盖碗茶”, 它有茶的清香、干果的甜香、冰糖的爽甜, 饮之香浓醇爽、甘甜绵柔。

沏饮三炮台讲究颇多, 也颇具民族特色。茶料入碗后, 第一次仅添沸水三分之一碗, 加盖焖沏三五分钟后, 再沏满。沏水时, 将开水沿碗壁冲出一圈圈浪花, 恰似牡丹开花, 雅称“牡丹花开水”沏茶。端茶饮时一般用左手巧托茶托、茶碗, 用右手的拇指、食指和中指环成兰花状夹起茶盖, 不断用茶盖顺碗口由里向外、由浅及深地慢慢刮动茶水, 民间将这种饮茶方式称为“刮碗子”。别小看这轻轻一刮, 还能刮出很多名堂。回族茶谚说: “一刮甜, 二刮香, 三刮茶露变清汤。”意思是说, 刮第一次时, 能喝到最先溶化的冰糖甜味, 所

Beim Trinken fasst die linke Hand die Untertasse des Gaiwans, während Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger der rechten Hand den Deckel halten und mit diesem langsame Bewegungen an der Schaleninnenseite vom Trinkenden weg vollführen, um Teile von Tee- und Blütenblättern, die an der Oberfläche schwimmen, in Richtung des Gefäßbodens zu rühren. Im Volksmund wird dieser Vorgang als »Schalenschaben« bezeichnet. Ein lokaler Tee-Spruch lautet: »Beim ersten Schaben süß, beim zweiten duftig, und beim dritten klarer Tee.« Das bedeutet, dass man zu Beginn die Süße des Kandis genießt, danach den intensiven Geschmack des Tees und der Trockenfrüchte und zuletzt der nach mehrmaligem Aufguss wässrige Tee den Durst löscht. Der Tee wird ohne zu pusten schlückchenweise getrunken und nach jedem Absetzen die Schale wieder halb abgedeckt. Möchte man eine weitere Tasse trinken, lässt man ein wenig Flüssigkeit in der Schale. Der Gastgeber weiß dann, dass mit frischem Wasser nachgegossen werden soll. Um zu zeigen, dass man keine weitere Tasse wünscht, kann man entweder den Tee ganz austrinken, sich die Dattel oder die Longan-Frucht in den Mund stecken oder die Schale kurz mit der Hand bedecken.

Vier Eigenschaften können mit dem Ritual der Teezubereitung assoziiert werden: leicht, sicher, ruhig und rein. Die Bewegungen beim Aufgießen, Schaben und Trinken des Tees sollten leicht sein und das Aufgießen muss sicher erfolgen, das Wasser darf weder spritzen noch überlaufen. Die Umgebung soll ruhig, hell und sauber und das Teegeschirr und Wasser sollen makellos rein sein.

以“甜”；刮第二次时，茶叶与其他配料经过泡制，香味完全融为一体，这时茶的味道最浓，所以“香”；刮第三次时，只有茶叶淡淡的汤色，可以起到解渴的作用，所以“茶露变清汤”。每刮一次后，以盖倾斜半覆，再细呷慢饮。切忌端起盖碗接连吞饮，也不能对着盖碗吹气吮饮，要一口一口地慢慢啜饮。如果喝完一盅还想喝，要留一点茶水在碗底，主人便会继续添水。如果不再想喝，则把水喝干，或捞起茶里的红枣、桂圆放入嘴中，或用手把盖碗口捂一下，主人便不再谦让倒水。

细饮三炮台的过程，讲究“轻、稳、静、洁”的饮茶礼节。“轻”是说冲茶、刮茶、喝茶的动作要轻；“稳”是说沏茶要稳、落点要准，冲沏时不溅不溢、不漫不流；“静”是说喝茶环境要幽雅，窗明几净，则能凝神品味；“洁”是说茶具和茶水要清洁卫生，一尘不染。

## HERZLICHE GASTFREUNDSCHAFT

Bei der Bewirtung von Gästen legen die gastfreundlichen Hui großen Wert auf die Etikette. An Feiertagen wie dem Fest des Fastenbrechens (Eid al-Fitr), dem Gurban-Fest oder zu anderen wichtigen Anlässen bewirten sie ihre Gäste mit einem aus hochwertigen Zutaten bereiteten Tee. Ganz egal, ob es sich um Verwandte, Freunde oder andere Gäste handelt – mit einer Tasse dampfenden Sanpaotai-Tees drücken die Hui Respekt und Freundschaft aus.

Diese Gastfreundschaft wird auch in Liedern besungen: »Sobald die Gäste das Haus betreten, ist die Hausfrau beschäftigt [...], rote Datteln und Longan-Früchte verströmen ihren Duft, Teeblätter und Goji-Beeren schwimmen im Wasser und die kandierten Trauben glänzen. Eine Tasse Sanpaotai-Tee wird gereicht [...], ein unvergesslicher Genuss.«

Dabei folgt auch das Servieren des Tees bestimmten Regeln. Der Tee wird in Anwesenheit der Gäste zubereitet. Der Gastgeber legt die Teezutaten in die Schale, füllt diese mit Wasser auf und reicht dann den mit Sanpaotai-Tee gefüllten Gaiwan mit bei-



den Händen dem Gast. So lässt er den Gast wissen, dass der ihm angebotene Tee frisch zubereitet wurde und heißt ihn in seinem Haus willkommen.

In der Vorstellung der Hui ist der Brauch, Tee anzubieten, mit den Eigenschaften Einfachheit, Großzügigkeit und Feierlichkeit verbunden.



Die Autorin ist Dozentin für Chinesisch als Fremdsprache am Institut für internationalen Kulturaustausch an der Northwest Normal University in Lanzhou, Provinz Gansu.



## 一敬一赠的热情

以茶敬客，是回族人民非常注重的待客礼仪。在开斋节、古尔邦节等回族重要的节日里，回族人都会拿出最好的盖碗茶原料馈赠亲朋好友和接待客人，以示最隆重的礼节。无论是亲朋好友，还是远道而来的客人，主人都会用一盅热腾腾的三炮台茶来表达他们的敬意和友情。正如回族歌曲《阿妈的盖碗茶》中唱到：“贵客进门忙阿妈……红枣桂圆散着清香，茶叶枸杞泡出了花，冰糖葡萄透着晶亮，热气腾腾请你喝吧，喝一碗盖碗茶……离开了回回的家啊，难忘盖碗茶。”这些歌词生动形象地描绘出用三炮台茶热情款待客人的场景。回族人敬茶也

注重礼节，会当着客人的面，将碗盖揭开，放入茶料，盛水加盖，双手捧送。这样做，一来说明这不是别人喝过的剩茶，二来也表示对客人的尊敬。

在回族人民的观念中，以茶为礼的习俗具有朴实大方、庄重高雅的特点，包涵了人类社会生活中的文明元素。



李乐：西北师范大学国际文化交流学院汉语国际教育教师，博士。



# 景德镇御窑博物馆

## Das kaiserliche Brennofenmuseum Jingdezhen

Text / 文: Pang Jingchuan 庞井川

Aus dem Chinesischen / 德文翻译: Philipp Niemieltz 倪飞鹏

最喜欢的博物馆



# 古

典美学与现代艺术的撞击，指引我来到了景德镇御窑厂遗址，这个几百年前曾经封闭式管理直达圣意的地方，现在以开放的胸襟向世人展示着上千年来瓷器与皇权的兴衰。

如今，在御窑厂厂址上建立了景德镇御窑博物馆。博物馆汲取了清代独创的蛋形柴窑构造，设计了八个长度不一、大小各异的多曲面拱体结构，错落有致地散落在御窑厂遗址以东的区域，拱体外沿是一圈浅浅的水池。

我最喜欢的器物是成化年间的“天字罐”，据说如今存世仅11件，这样的器物在明朝只有皇帝可以使用。

天字罐仅双拳大小，薄胎、直口短颈，丰肩圆腹，广底内凹圈足，有外盖。正因为它体小、薄胎、有外

盖，让它的烧制难度猛增。薄胎，是对烧制技术极大的考验。试想一下，在1300摄氏度的高温中，薄胎和厚胎哪个更容易变形？与此同时，有外盖的器物都比单件器物更难制作！因为罐体和盖子不可能一气呵成，拉坯的力度、施釉程度等多种外部因素都会导致瓷器伸缩比不一，这些都会影响罐体和盖子的吻合程度。

天字罐因底部有“天”字而得名。这个名字非常有趣，专家们对它进行了种种猜测：古代皇帝被称为天子，或许此物是为天子所用，所以罐底有“天”字。另一种猜测是，它或许代表了某种顺序：古代启蒙读物《千字文》中的每一个字都不重复，人们常用《千字文》编排顺序。由于《千字文》的第一句是：天地玄黄……，“天”字便代表排序第一的意思。

**E**s war das Aufeinandertreffen von klassischer Ästhetik und moderner Kunst, das mich zu den Ruinen der kaiserlichen Brennöfen in Jingdezhen zog. Die jahrhundertealte, einst streng abgeriegelte, quasi heilige Stätte ist heute frei zugänglich und zeugt vom Aufstieg und Niedergang des Porzellans und imperialer Macht.

Östlich der Ruinen befindet sich das kaiserliche Brennofenmuseum. In Anlehnung an die für die Qing-Zeit charakteristischen, eiförmigen Brennöfen besteht es aus acht Gewölben unterschiedlicher Größe, Länge und Krümmung, die in pittoresker Unregelmäßigkeit auf dem Gelände angeordnet und auf einer Seite von flachen Wasserbecken eingefasst sind.

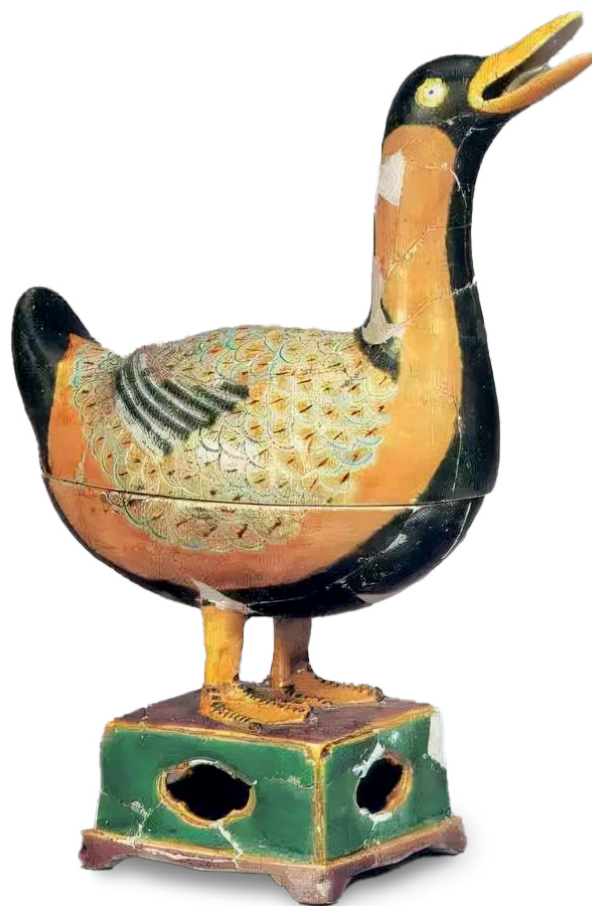
Mein liebstes Ausstellungsstück ist der Tianzi-Krug (chin. 天字罐 *tīanzìguàn*) aus der Zeit des Ming-Kaisers Chenghua. Es soll weltweit nur noch elf dieser Gefäße geben, deren Nutzung ausschließlich den Ming-Kaisern vorbehalten war.

Der dünnwandige Tianzi-Krug ist nicht größer als zwei Fäuste. Die mit einem Deckel versehene, kreisrunde Öffnung mit kurzem Hals sitzt auf dem bauchigen oberen Bereich des Gefäßes, das nach unten hin konisch zuläuft und in einem breiten, konkav gewölbten Fuß endet. Gerade die geringe Größe in Verbindung mit der dünnen Wandstärke sowie dem Deckel erschweren den Brennvorgang erheblich. Fragen Sie sich nur einmal, welches Porzellan Temperaturen von 1300 Grad Celsius wohl eher standhält: dünnes oder dickes? Auch die Herstellung eines Gefäßes mit dazugehörigem Deckel ist eine Herausforderung. Da das Gefäß und der Deckel nicht in einem Arbeitsschritt gefertigt werden, können verschiedene externe Faktoren wie Kraft beim



可见, 一个小小的罐子集皇权、文化、技术于一身, 真是不容小觑。

还有一件器物也令我惊叹: 明成化素三彩鸭形香薰。美! 我一眼就被它的设色吸引住了, 太现代了。黑黄二色为身体主色, 冷暖对撞相当有震撼力, 背部还有鱼鳞状白色浅线勾线, 为黑黄底色增添一丝快意。鸭子站在一个方形底座上, 用鸭身的黄色为



Besondere Ausstellungsstücke: der Tianzi-Krug und das Räuchergefäß in Form einer Ente – beide aus der Zeit des Ming-Kaisers Chenghua.  
特殊展品: 斗彩天字罐和素三彩鸭形香薰 – 均出自明朝成化年间



Das unregelmäßige Arrangement der Gewölbe, die durch quer verlaufende Röhren miteinander verbunden sind, nimmt Rücksicht auf alte Ofenruinen, die teils erst während der Bauarbeiten entdeckt wurden. Neben neuen wurden auch aus alten Brennöfen recycelte Ziegelsteine für den Bau verwendet und damit eine lokale Tradition fortgeführt. Manche der Gewölbe sind für Passanten und Museumsbesucher frei zugänglich. Letztere können die lange Geschichte der Porzellanfertigung in Jingdezhen in den Galerien und fünf thematisch gestalteten Innenhöfen zu ihren Wurzeln aus Gold, Holz, Wasser, Feuer und Erde zurückverfolgen.

这些拱形建筑错落有致，通过横向管道连接，同时充分照顾到了御窑的遗址。有些旧窑是在建设博物馆之时才发掘出来的。建造过程延续了当地的传统，除新建材料外，从旧窑中回收的砖块也被用于这些建筑。部分拱形建筑对行人和参观者开放，来博物馆参观的人能够在长廊及五个主题展厅内了解到景德镇瓷器制造的悠久历史，及其与金、木、水、火、土的深厚渊源。

Ziehen des Formlings oder Dicke der Glasur zu unterschiedlichen Ausdehnungsverhältnissen der Porzellanteile führen, sodass die Passung von Deckel und Gefäß nicht immer leicht zu gewährleisten ist.

Auf der Unterseite des Kruges befindet sich das Schriftzeichen *tian* 天 (dt. Himmel), das dem Gefäß seinen Namen gab. Über die Hintergründe sind sich Experten allerdings uneinig. Eine Erklärung ist, dass die Krüge nur für den Kaiser, der auch als *tianzi* 天子 (dt. »Sohn des Himmels«) bezeichnet wurde, bestimmt und daher mit 天 gekennzeichnet waren. Andere sehen in dem Zeichen einen Hinweis auf eine bestimmte Reihenfolge: Im lehrbuchhaften »*Qiānzīwén*« (dt. Tausend-Zeichen) aus dem 6. Jh., in dem kein Zeichen doppelt vorkommt, weshalb man die Zeichen des Werks auch häufig für die Angabe von Reihenfolgen nutzt, steht *tian* 天 an allererster Stelle. So könnte das Zeichen 天 auf der Unterseite des Kruges als Hinweis auf »die erste Position«, also auf den Kaiser, gedeutet werden. Ein so winziges Gefäß, das Aspekte wie kaiserliche Macht, Kultur und Kunstfertigkeit in sich vereint, sollte man also auf keinen Fall unterschätzen.

Noch ein anderes Exponat in diesem Museum finde ich bewundernswert: ein dreifarbiges Räuchergefäß in Form einer Ente, ebenfalls aus der Zeit des Ming-Kaisers Chenghua. Einfach wunderschön! Die Farbgebung hat

翠绿色的底座溜边，非常活泼。整体设色非常“波普”，它可比安迪沃霍尔要早300年啊。

方形底座又代表着制坯技术的水平。古代对陶瓷有种说法：一方顶十圆。方形胎需要多块泥板镶制而成。如果没有高超的手艺，拼接的地方在烧制成瓷后会出现裂缝。

在博物馆临水的咖啡厅坐下，一边看着馆内跨越千年的器物，一边看着馆外熙熙攘攘的人群，不由地感叹，一代代匠人穿梭于世间，留下美丽的器物，用智慧和艺术礼赞人间。



庞井川：成都元堂文化传媒有限公司 设计师

mich sofort in ihren Bann gezogen, denn sie könnte kaum moderner daherkommen. Der kühl-warme Kontrast der Hauptfarben Schwarz und Gelb wirkt kraftvoll. Diesen Grundtönen verleihen auf dem Rücken feine weiße, schuppenähnliche Linien eine gewisse Leichtigkeit. Der quadratische, grüne Sockel hebt sich prägnant vom gelben Körper der Ente ab und lässt das Gefäß besonders lebhaft erscheinen. Mich erinnert die Farbgestaltung an Pop Art – die in diesem Fall ganze 300 Jahre älter ist als Andy Warhol!

Der quadratische Sockel belegt das hohe Niveau der damaligen Keramikunst. Ein altes Sprichwort besagt: »Ein rechteckiger Körper übertrifft zehn runde«. Denn ein rechteckiges Keramikgefäß muss aus mehreren

Tonplatten zusammengesetzt werden. Mangelndes handwerkliches Geschick kann zu Rissen an den Verbindungsstellen führen, die sich erst nach dem Brennen zeigen.

Ich sitze im Museumscafé neben den Wasserbecken, schaue auf die Exponate aus mehreren Jahrtausenden und beobachte die geschäftige Menschenmenge im Hof. Schon erstaunlich, wie Generationen von Kunsthandwerkern über die Zeiten hinweg solche wunderschönen Stücke hinterlassen und mit ihrer Weisheit und Kunst der Menschheit ihre Ehre erwiesen haben. ☸

---

**Pang Jingchuan** arbeitet als Gestalterin bei der Chengdu Yuantang Cultural Media GmbH.



HAO  
CHI!



好吃！

»Auf der Suche nach den passenden und interessanten Tee-Rezepten für das vorliegende Buch habe ich mir mehr als ein Jahr lang die verschiedensten Gedanken gemacht und nach dem Einfachen, dem Natürlichen, der Essenz und Möglichkeiten gesucht, Tee in Rezepten einzusetzen. All das im Hinblick auf die Leichtigkeit, in der sich der Tee uns immer wieder präsentiert – klar, flüssig, strahlend, transparent, bunt, heiß, warm und/oder kalt, komplex, einfach und immer anders. In dieser Weise kreiere ich Rezepte. Sie sollen schlicht und einfach, klar lesbar und doch überraschend sein.«

# Backen mit Tee: Schokoladenkuchen

Von Judith Gmür-Stalder, Foodstylistin und Rezeptentwicklerin

- für 12–16 Stück
- Zubereitung: 30 Minuten
- Backzeit: 35 Minuten
- Kühlstellen: 2–3 Stunden oder über Nacht
- 1 Springform von 20–22 cm Durchmesser
- Backpapier
- Butter für den Formenrand

## ZUTATEN

### Schokoladenkuchen

- 200 Gramm Butter, in Stücken
- 200 Gramm dunkle Schokolade, z. B. Crémant, gehackt
- 75 Gramm Zucker
- 75 Gramm Rohrzucker
- 4 Eier
- 2 Prisen Salz
- 2–3 Esslöffel fermentierter Pu'er, im Mörser fein zerstoßen
- 1 Vanillestengel, ausgeschabtes Mark
- 100 Gramm gemahlene Haselnüsse oder Mandeln, geröstet und ausgekühlt
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Kakaopulver

### Für die Garnitur

- 1–2 Esslöffel fermentierter Pu'er
- 1 Teelöffel Butter, flüssig
- 1 Teelöffel Puderzucker
- 1–2 Esslöffel Haselnüsse oder Mandeln, Blättchen oder gehackt
- wenige Kakaonibs, nach Belieben

1. Für den Kuchen: Butter in einer Pfanne schmelzen. Pfanne von der Platte nehmen und die Schokolade darin schmelzen. Zucker, Rohrzucker, Eier, Salz, Pu'er und Vanillemark gut darunter rühren. Haselnüsse, Backpulver und Kakaopulver mischen, unter den Teig ziehen und in die vorbereitete Form geben, glattstreichen.
2. Garnitur: Pu'er mit Butter und Puderzucker mischen, auf der Teigoberfläche verteilen. Mit Haselnüssen oder Mandeln und Kakaonibs bestreuen.
3. Den Kuchen in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten lang backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren 2–3 Stunden kühlstellen und festwerden lassen.

Der Kuchen lässt sich zugedeckt und kühl vier Tage lang aufbewahren. Nach Belieben mit einer Kugel Eis, einem Klecks Schlagrahm oder mit Crème fraîche servieren.

Die Mischung aus Butter, Tee und Puderzucker lässt sich auch in einer Pfanne rösten und man ersetzt damit das Backen auf dem Kuchen. Die Kombination von herbem Tee und der Süße von leicht karamellisiertem Zucker wird mit der Butter ideal zu einem kulinarischen Erlebnis verschmolzen.

Dieses und weitere überraschende Rezepte mit Tee sind im Buch »Gong Fu Cha« enthalten.

# 普洱巧克力蛋糕

茶

chá

*Tee*

*(sowohl die Teepflanze,  
die Blätter  
und das Getränk)*





## 柴米油盐酱醋茶

chái mǐ yóu yán jiàng cù chá

Feuerholz, Reis, Öl, Salz, Sojasauce, Essig und Tee (die wichtigsten Waren des täglichen Gebrauchs), Metapher für den Alltag

## REDEWENDUNGEN MIT 茶

### 粗茶淡饭

cū chá dàn fàn

ein einfaches Leben führen; einfache Kost (wörtl.: schnöder Tee und fades Essen)

### 三茶六饭

sān chá liù fàn

ein hingebungsvoller Gastgeber sein (wörtl.: drei Sorten Tee und sechs Speisen auftragen)

### 茶余饭后

chá yú fàn hòu

ein Thema oder eine Angelegenheit sollte beim gemütlichen Zusammensein besprochen werden (wörtl.: während einer Tasse Tee oder nach dem Essen)

Obwohl Tee aus China stammt und dort schon seit tausenden Jahren getrunken wird bzw. die Blätter verzehrt werden, ist das Schriftzeichen 茶 *chá* noch gar nicht so alt: Auf Orakelknochen oder Bronzeinschriften sucht man das Zeichen vergeblich. Stattdessen stößt man auf das zum Verwechseln ähnliche Zeichen 荼 *tú*, das für sich genommen »Distel« bedeutet oder auch bittere Pflanzen im Allgemeinen beschreibt. Erst im Zeitraum zwischen der Jin- und der Tang-Dynastie wurde 荼 *tú* durch Weglassen eines Pinselstrichs zu 茶 *chá*. Der Legende nach soll der Tang-Gelehrte Lu Yu 陆羽 (733–804), der den Klassiker 茶经 *chá jīng* (»Das Buch vom Tee«) schrieb, dem Zeichen seine heutige Form gegeben haben. Schauen wir uns das Zeichen nun noch einmal genauer an: Im oberen Bereich finden wir das Radikal 艹 *cǎo*, welches »Gras« bedeutet und in vielen Zeichen mit Bezug zur Botanik zu finden ist. Der untere Teil ist eine Modifikation des Zeichens 余 *yú*, was »Rest« oder »Überbleibsel« bedeutet und wohl der lautgebende Teil von 荼 *tú* ist. Durch den fehlenden Pinselstrich bei 茶 *chá* entspricht der untere Teil des Zeichens dem Zeichen 木 *mù* für »Baum« – passend, denn Teepflanzen können mehrere Meter hoch werden.

## DIE ENTWICKLUNG DES SCHRIFTZEICHENS 茶



Orakelknocheninschrift  
甲骨文 *jiǎgǔwén*



Kleine Siegelschrift  
小篆 *xiǎozhuàn*



Vereinfachtes Schriftzeichen  
简体字 *jiǎntǐzì*

## WÖRTER MIT 茶

茶叶

chá yè  
Teelblätter

功夫茶

gōng fū chá  
Gongfu-Tee, eine spezielle Art des Teetrinkens, bei der kleine Mengen Tee kurz, aber dafür häufig aufgegossen werden

茶壶

chá hú  
Teekanne

茶道

chá dào  
Teeceremonie

泡茶

pào chá  
Tee aufbrühen

# 半途而废

bàntú'érfèi

## AUF HALBEM WEG AUFGEBEN

Die Bedeutung dieses Chengyu setzt sich aus den Zeichen 半 *bàn* »halb«, 途 *tú* »Weg, Strecke«, 而 *ér* »aber« und 废 *fèi* »aufgeben« (auch: »abschaffen, wegwerfen«) zusammen und ähnelt damit stark einer Redensart, die wir auch im Deutschen kennen, nämlich »auf halber Strecke/ auf halbem Weg aufgeben« (auch nützlich 中途就停了 *zhōngtú jiù tíng le* »mitten auf dem Weg anhalten«). Das Chengyu 半途而废 *bàntú'érfèi* wird also wie das deutsche Sprichwort für Situationen verwendet, in

denen jemand bereits begonnen hat, etwas zu tun, dann aber vor der eigentlichen Vollendung des Vorhabens das Handtuch wirft (放弃 *fàngqì*/ 废弃 *fèiqì* »aufgeben, verwerfen, das Handtuch werfen«). Weitere nützliche Vokabeln in diesem Zusammenhang sind 有耐心 *yǒu nàixīn* »Geduld haben, geduldig sein«, 没有耐心 *méiyǒu nàixīn* »keine Geduld haben, ungeduldig sein« sowie 坚持到底 *jiānchí dàodǐ* »bis zum Schluss durchhalten, bis zum Ende weitermachen«.

大明,你怎么不去上绘画课了呀?

Daming, wieso gehst du denn nicht mehr in den Zeichenkurs?

不想去了,没劲。

Ich will da nicht mehr hin, ist mir zu öde.

你不能老是这么半途而废啊,最后什么都没学成!

Du kannst doch nicht immer bei allem auf halber Strecke das Handtuch werfen. Am Schluss lernst du nichts richtig!

哎呀,你就别管了!

Mensch, jetzt misch dich doch nicht immer in alles ein!

### Zusätzliche Ausdrücke

你怎么...? *Nǐ zěnmē...*

Wie kommt es, dass...

绘画 *huìhuà*

malen, zeichnen, ein Bild zeichnen, Malerei, Bild, Gemälde

没劲 *méi jìn*

wörtl.: keine Kraft/Energie haben, ugs.: langweilig/öde sein, keinen Bock haben

老是 *lǎoshì*

immer, jedes Mal, ständig

你不能老是. *Nǐ bù néng lǎoshì*

Du kannst doch nicht jedes Mal/ständig ...

学成 *xuéchéng*

etw. erlernen/meistern, sich etw. durch Lernen erfolgreich aneignen

别管了! *bié guǎn le*

»Misch dich nicht ein!«, »Halt dich da raus!«

## Und du?

你呢?

- 你是否曾经半途而废?
- 你事后后悔了吗?
- 你有很好的耐力吗?
- 有什么事情你认为你放弃得太晚了?

二

二

èr

**SCHRÄG, SELTSAM,  
FREAKY, KOMISCH;  
BEHÄMMERT, BEKLOPPT**

Eigentlich bedeutet 二 èr natürlich »zwei«, doch in der Umgangssprache und Internetsprache wird das Wort heute auch als Adjektiv verwendet (你很二。Nǐ hěn èr. »Du bist echt schräg/bekloppt.«), um sich über alle möglichen Formen von komischem Verhalten oder seltsamem Aussehen seiner Mitmenschen auszulassen. 二 èr trägt zwar eine eher abwertende Bedeutung, stellt jedoch generell kein schlimmes Schimpfwort dar. Je nach Situation lässt sich der Begriff im Deutschen mit Attributen wie »schräg«, »seltsam«, »freaky«, »komisch« oder auch »behämmert«, »bekloppt« oder »doof« wiedergeben.

Manchen Quellen zufolge wurde die neue Verwendungsweise von verschiedenen dialektalen Einflüssen geprägt, da es in zahlreichen chinesischen Dialekten (方言 fāngyán) unterschiedliche abwertende Begriffe gibt, in denen das Zeichen 二 èr auftaucht. Verwandt ist die neue Verwendungsweise in der allgemeinen Umgangssprache sicherlich auch mit dem Begriff 二百五 èrbǎiwǔ »zweihundertfünfzig«, was soviel wie »Idiot, Depp, Trottel« bedeutet (他是个二百五 Tā shì ge èrbǎiwǔ. »Er ist ein Trottel.«).

亲,我们今晚桑吃森么呢?我丝丝很口耐哦?

Schatzi, was össen wür zweu denn heute Abönd?  
Bün ich nüch süß so?

你能不能正常一点儿。整天学台湾明星的口音,恶不恶心啊?  
你一个纯北方女孩儿这么说话真的挺二的,别再吓人了好吗?

Jetzt hör' doch mal auf mit der Alberei. Den ganzen Tag machst du die Aussprache von diesen Stars aus Taiwan nach. Da läuft's einem ja kalt den Rücken runter! Bei jemandem wie dir, Nordchinesin durch und durch, klingt diese Aussprache echt einfach nur total freaky. Also hör' auf, mich so zu erschrecken, okay?

你这么严肃干吗啊?真没情趣。不跟你玩儿了。

Was bist du denn so bierernst? Mit dir ist echt nichts anzufangen. Mit dir blödel ich nicht mehr herum.

泡茶  
pào chá  
Tee aufgießen

EIN BILD -  
VIELE WÖRTER

来, 喝茶吧!  
Lass uns  
Tee trinken!



茶壶  
chá hú  
Teekanne



采茶, 摘茶  
cǎi chá, zhāi chá  
Tee pflücken

茶树  
chá shù  
Teebaum

炒青, 炒茶  
chǎo qīng, chǎo chá  
Tee trocknen

茶道  
chá dào  
Teezeremonie

茶叶  
chá yè  
Teeblätter



绿茶  
lǜ chá  
Grüner Tee

乌龙茶  
wū lóng chá  
Oolong-/Wulong-Tee

红茶  
hóng chá  
Schwarzer (roter) Tee

喝茶  
hē chá  
Tee trinken

黑茶  
hēi chá  
Dunkler Tee

白茶  
bái chá  
Weißer Tee



茶杯  
chá bēi  
Teetasse



茶农  
chá nóng  
Teebauer

茶醉, 醉茶  
chá zuì, zuì chá  
tee-, befrunken

茶几  
chá jī  
Teetisch

# HSK-Prüfungstermine 2023

Die HSK-Prüfung (汉语水平考试 Hanyu Shuiping Kaoshi) ist die offizielle internationale Standardprüfung zum Nachweis der Chinesischkenntnisse von Nicht-Muttersprachlern. Die HSKK-Prüfung (汉语水平口语考试 Hanyu Shuiping Kouyu Kaoshi) ist dagegen eine rein mündliche Prüfung.

## **KI Bremen**

HSK 1–6, HSKK: 18.11.

## **KI Bonn**

HSK 1–2: 18.11.

## **KI Düsseldorf**

HSK 1–6: 18.11.

## **KI Frankfurt**

HSK 1–6: 18.11., 3.12. (Kassel)

## **KI Freiburg**

HSK 1–6, HSKK: 2.12.

## **KI Hamburg**

HSK 1–6: 15.10.

## **KI Hannover**

HSK 1–6, HSKK: 3.12.

## **KI Heidelberg**

HSK 1–6, HSKK: 3.12.

## **KI Leipzig**

HSK 3–6, HSKK Grund- und Mittelstufe: 1.12. (Zwickau)

## **KI Metropole Ruhr (Duisburg-Essen)**

HSK 1–6, HSKK: 2.12.

## **KI München**

HSK 1–6, HSKK: 15.10., 3.12.

## **KI Nürnberg-Erlangen**

HSK 1–6, HSKK, alle Stufen: 3.12.

## **KI Paderborn**

HSK 1–6, HSKK, alle Stufen: 3.12.

## **KI Wien**

HSK 1–6, HSKK, alle Stufen: 3.12.



## Konfuzius-Institute

Weltweit gibt es mehr als 550 Konfuzius-Institute. Das erste wurde 2004 in Seoul eröffnet. Seit 2006 gibt es sie auch im deutschsprachigen Raum. Die Konfuzius-Institute widmen sich der Vermittlung der chinesischen Sprache und Kultur.

CUI JIAN:  
»FALSCHER  
MÖNCH«



新长征路上的  
《假行僧》

Cui Jian gilt als »Vater des chinesischen Rock 'n' Roll«. Der am 2. August 1961 in Peking geborene Musiker wurde 1981 als Trompeter in das Pekinger Symphonieorchester aufgenommen. 1986 schrieb er seinen ersten Rocksong: »Es ist nicht so, dass ich nicht verstehe«. Im Mai 1986 nahm er am »World Peace Year Concert« in Peking teil und sang zum ersten Mal »Ich habe nichts«. Der Auftritt machte ihn schlagartig bekannt. Wie er in einer alten, olivgrünen, lässig aufgeknöpften Militärjacke und mit langen, strubbeligen Haaren auf der Bühne stand und ins Mikro röherte, stellte die Vorstellungen des chinesischen Publikums von einem Bühnenkonzert auf den Kopf. Neben den typischen westlichen Rock-Instrumenten gab es bei vielen Stücken auch Passagen mit traditionellen chinesischen Instrumenten. Die Zeile »Wann gehst du mit mir mit« inspirierte eine große Anzahl junger Menschen, ihm auf seinem »New Long March des Rock 'n' Roll«, wie seine 1988 mit der Pekinger Band ADO aufgenommene Platte hieß, zu folgen. Bereits Ende der 1980er Jahre trat er erstmalig im Ausland auf, 1993 auch in Berlin.

Der Song »Falscher Mönch« wurde im Februar 1989 veröffentlicht. Er verkörpert den rebellischen und widerspenstigen Geist eines jungen Vagabunden, der sein Schicksal nicht von der Gesellschaft bestimmen lassen will und mit seinen Idealen im Kopf durch die Welt zieht. Das Lied traf den Nerv der jungen Leute in den 80er Jahren, und so kündigte auch ich mit diesem Lied auf den Lippen meinen festen Job bei einer staatlichen Theatertruppe und machte mich auf, meinen Träumen zu folgen. Cui Jian selbst scheint nicht zu altern – auch 2022 konnte er mit einem Online-Konzert über 40 Millionen Fans begeistern.

崔健被媒体誉为“中国摇滚之父”。他1961年生于北京市，1981年考入北京交响乐团担任小号乐手。1986年，写出第一首摇滚歌曲《不是我不明白》。1986年5月，参加北京“世界和平年演唱会”，首唱《一无所有》而一炮走红。他穿着敞开扣子的旧军装，顶着一头蓬乱长发，用喉咙嘶吼出歌曲。除了正常的摇滚乐配器外，他们还在乐队中加入了古筝，可以说颠覆了中国观众的认知。当他唱完“你何时跟我走”这句时，一大批热血青年便随着他走上了“新长征”之路。崔健不仅在国内引起强烈的震荡，他还走出了国门，1993年他还应邀在柏林演出。

《假行僧》发行于1989年2月。作品展现了一个年轻的流浪者叛逆不羁的灵魂，他拒绝被社会安排命运，怀揣着理想浪迹天涯。这首歌出现后很快引起了八十年代年轻人的共鸣，我就是哼着这首歌辞掉了事业单位稳定的工作从而走上了追求梦想的道路。崔健可谓中国摇滚界的常青树，三十多年过去了，粉丝量有增无减，2022年他举办了网上音乐会，粉丝高达四千万之多。



+

Hier scannen und  
das Lied anhören!

# 《假行僧》

## »Falscher Mönch«

我要从南走到北，  
wǒ yào cóng nán zǒu dào běi  
我还要从白走到黑。  
wǒ hái yào cóng bái zǒu dào hēi  
我要人们都看到我，  
wǒ yào rénmen dōu kàn dào wǒ  
但不知道我是谁。  
dàn bù zhīdào wǒ shì shuí  
假如你看我有点累，  
jiǎ rú nǐ kàn wǒ yǒudiǎn lèi  
就请你给我倒碗水。  
jiù qǐng nǐ gěi wǒ dào wǎn shuǐ  
假如你已经爱上我，  
jiǎ rú nǐ yǐjīng ài shàng wǒ  
就请你吻我的嘴。  
jiù qǐng nǐ wěn wǒ de zuǐ.  
我有这双脚，我有这双腿，  
wǒ yǒu zhè shuāng jiǎo, wǒ yǒu zhè shuāng tuǐ  
我有这千山和万水。  
wǒ yǒu zhè qiān shān hé wàn shuǐ

我要这所有的所有，  
wǒ yào zhè suǒyǒu de suǒyǒu  
但不要恨和悔。  
dàn bù yào hèn hé huǐ  
要爱上我你就别怕后悔，  
yào ài shàng wǒ nǐ jiù bié pà hòuhuǐ  
总有一天我要远走高飞。  
zǒng yǒu yītiān wǒ yào yuǎn zǒu gāo fēi  
我不想留在一个地方，  
wǒ bù xiǎng liú zài yīgè dìfāng  
也不愿有人跟随。  
yě bù yuàn yǒu rén gēnsuí  
我要从南走到北，  
wǒ yào cóng nán zǒu dào běi,  
我还要从白走到黑。  
wǒ hái yào cóng bái zǒu dào hēi  
我要人们都看到我，  
wǒ yào rénmen dōu kàn dào wǒ  
但不知道我是谁。  
dàn bù zhīdào wǒ shì shuí

我只想看到你长得美，  
wǒ zhǐ xiǎng kàn dào nǐ zhǎng dé měi  
但不想知道你在受罪。  
dàn bù xiǎng zhīdào nǐ zài shòuzuì  
我想要得到天上的水  
wǒ xiǎng yào dé dào tiānshàng de shuǐ  
但不是你的泪。  
dàn bù shì nǐ de lèi  
我不愿相信真的有魔鬼，  
wǒ bù yuàn xiǎng xìn zhēn de yǒu mó guǐ  
也不愿与任何人作对。  
yě bù yuàn yǔ rèn hé rén zuò duì  
你别想知道我到底是谁，  
nǐ bié xiǎng zhī dào wǒ dào dǐ shì shuí  
也别想看到我的虚伪。  
yě bié xiǎng kàn dào wǒ de xū wěi  
嘞嘞-----

Ich will von Süden nach Norden gehen  
Ich will von Weiß nach Schwarz gehen  
Ich will, dass mich alle sehen,  
Aber nicht wissen, wer ich bin  
Wenn du siehst, dass ich müde bin,  
Dann gib mir eine Schale Wasser  
Wenn du dich in mich verliebt hast,  
Dann gib mir einen Kuss.  
Ich hab diese Beine und hab diese Füße  
Ich hab tausend Berge und Flüsse  
Ich will alles davon,

Nur keinen Hass und keine Reue  
Wenn du mich liebst, dann fürchte  
nicht die Reue,  
Denn eines Tages werde ich  
weiterziehen  
Ich will nicht an einem Ort bleiben,  
Und will nicht, dass mir jemand folgt  
Ich will von Süden nach Norden gehen  
Ich will von Weiß nach Schwarz gehen  
Ich will, dass mich alle sehen,  
Aber nicht wissen, wer ich bin

Ich möchte nur deine Schönheit sehen,  
Aber nicht dein Leid.  
Ich möchte die Wasser des  
Himmels kosten  
Aber nicht deine Tränen.  
Ich will nicht an Dämonen glauben,  
Will mich niemandem entgegenstellen  
Frag nicht, wer ich bin,  
Und versuch nicht, hinter meine  
Fassade zu schauen.  
Lei, lei, lei...

Text, Musik &amp; Gesang / 词/曲/演唱: Cui Jian 崔健

# 孔子学院

ci.cn

## 孔院人的云上家园



孔子学院全球门户网站 (ci.cn) 以服务全球孔院学员、教师为出发点，设有“中文课堂”“学术天地”“文化视窗”“活动空间”“合作伙伴”等重点栏目。同时，网站还将为所有孔院配套设置具备信息展示、资源获取、课程管理、对外联络等功能的独立子站，推动各孔院线上线下融合发展，更好实现数字化转型，实现全球孔院互联互通！



ci.cn

即刻登陆 ci.cn，体验不一样的云端孔子学院！





# Build Your *FinTech Dream* here at *SFRUC*

*Application for*  
the MS\_FinTech Program  
(for international students only)  
is open for registration!  
(scholarships offered)

The program is designed to train global FinTech hybrid professionals and business leaders equipped with financial expertise, technology skills and innovative spirits.



## School of Finance, Renmin University of China (SFRUC)

- The **1<sup>st</sup>** school to open Advanced Finance courses in China
- Finance and Public Finance ranked **Top 1** discipline by China's Ministry of Education
- Alumni ranked as **Top 3** by the Chinese Universities Alumni Association (CUAA)



Scan the QR code to download the program brochure.

**Application portal opens in early Nov:**

**Tel:** +86-10 82509889

**E-mail:** ms\_finance@ruc.edu.cn

**Official Web:** <http://sf.ruc.edu.cn/msf/>

## ab 14.9.



### **Tee-Tastings online: Gemeinsam am Bildschirm Tee trinken**

Wenn Sie nach der Lektüre dieses Heftes neugierig geworden sind, dann gönnen Sie sich doch eine Teeverkostung, an der Sie gemütlich zuhause teilnehmen können. Auf Einladung der Konfuzius-Institute Leipzig, Metropole Ruhr und Erfurt präsentiert der Teekenner, Mediziner und Sinologe Wieland Schulz ausgesuchte Tees, passend abgestimmt auf die Jahreszeit. Er führt durch die Tee-Verkostung und die Gäste erfahren Wissenswertes über die Besonderheit der jeweiligen Sorte und die Region. Die angemeldeten Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten den Tee nach Anmeldeschluss per Post nach Hause geschickt. Der Kostenbeitrag ist 29 € / ermäßigt 18 €.

Ort: Online auf Zoom

Jeweils Do 17.30–19.30 Uhr

14. September Teeregion Taiwan I: Gereifte Wulongs

12. Oktober Guangdong: Heimat der Dancong-Wulongs

16. November Teeregion Taiwan II: Wulongs (wärmend)

14. Dezember Teeregion Taiwan III: Rote Tees

[www.konfuzius-institut-ruhr.de](http://www.konfuzius-institut-ruhr.de)

## 14.10.23– 28.4.24



### **Große Sonderausstellung: Buddhismus**

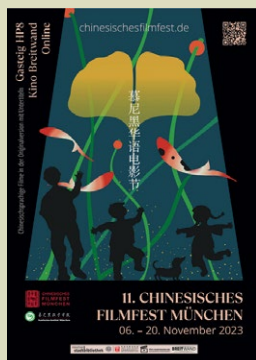
Der Buddhismus ist eine der großen Religionen der Menschheit. Meditation, Achtsamkeit, Yoga – viele buddhistische Praktiken haben Einzug in unseren heutigen Alltag gefunden. Doch wie verbreitete sich der Buddhismus in der Welt? Welche Lehren, Rituale und Ausrichtungen gibt es in dieser Religion? Kann der Buddhismus neue Perspektiven auf dringliche Probleme der Gegenwart eröffnen? Diese Fragen stehen im Zentrum der großen Sonderausstellung »Buddhismus« im Übersee-Museum Bremen, in der ein Viertel der rund 1000 buddhistischen Objekte im Bestand des Museums gezeigt werden. Sie geht der Geschichte, der Verbreitung und der kulturellen Vielfalt der Weltreligion nach und spannt einen thematischen Bogen von den historischen Anfängen bis hin zur Gegenwart.

Ort: Bremen Überseemuseum, Bahnhofspatz 13, Bremen

Öffnungszeiten: Di bis Fr 10–17 Uhr, Sa+So 10–17 Uhr, Mo geschlossen

[www.uebersee-museum.de](http://www.uebersee-museum.de)

## 6.–20.11.



### **11. Chinesisches Filmfest München**

Veranstaltet vom Konfuzius-Institut München findet vom 6. bis 20. November 2023 das 11. Chinesische Filmfest München statt. Die Filme sind sowohl online über ein Streamingportal – Freitag 10.00 Uhr bis Sonntag 23.00 Uhr – als auch offline im Gasteig HP8 zu sehen.

Von Arthouse und Action über Melodram bis Zombie wird für jeden Geschmack etwas dabei sein. Alle Filme sind in der Originalversion mit Untertiteln zu sehen. Auch chinesische Filmemacher und Filmschaffende werden teilweise die Filmvorführungen im Livestream begleiten.

Ort: Kulturzentrum Gasteig HP8, Hans-Preißinger-Straße 8, 81379 München

Details zum Programm: [www.chinesischesfilmfest.de](http://www.chinesischesfilmfest.de)

## 18.-22.10.



### 75. Frankfurter Buchmesse

In diesem Jahr sind wieder viele chinesische Verlage als Aussteller in Frankfurt. Wie jedes Jahr ist das **Konfuzius-Institut Frankfurt** mit einem Stand auf der Buchmesse präsent und fördert mehrere Veranstaltungen:

»Übersetzung und Vermittlung chinesischer Literatur in Deutschland«

Zeit: Freitag, 20.10.2023, 11.30–12.30 Uhr

Ort: Übersetzerzentrum, Frankfurter Buchmesse

Teilnehmer: Dr. Marc Hermann, Karin Betz (Übersetzer),

Dr. Jing Bartz (Moderatorin)

Mehr Informationen:

[www.konfuzius-institut-frankfurt.de](http://www.konfuzius-institut-frankfurt.de)

Auch der auf China spezialisierte **Drachenhaut Verlag** präsentiert auf der Buchmesse (in Halle 3.1. am Stand A88) seine Neuerscheinungen.

Drei Lesungen von Autorinnen sind geplant:

»Es lebe der Sozialismus!« mit der Autorin Zhang Lijia

Samstag, 21.10.2023, 17–17.30 Uhr,

Frankfurt Studio, Saal Europa, Halle 4.0

»Staatenlos in Shanghai« mit der Übersetzerin Sophie Sobkowiak

Samstag, 21.10.2023, 17–17.30 Uhr

Leseinsel der unabhängigen Verlage, Halle 3.1.

»Am Fuße des Kavulungan« mit der Autorin Lung Yingtai

Samstag, 21.10.2023, 14–15 Uhr

International Stage zwischen den Hallen 5.1. und 6.1.

《孔子学院》中德文对照版 2023年7月 • 总第50期

主管: 中华人民共和国教育部

主办: 中国国际中文教育基金会

编辑出版: 《孔子学院》编辑部

协办: 上海外国语大学 德国莱比锡大学孔子学院

总编辑: 赵灵山 李岩松

副总编辑: 张君丽 衣永刚

主编: 张雪梅 郭嘉碧

副主编: 陈新力 岳拓 赵爽

特约编辑: 陈惠安明

编辑: 陈新力 赵爽 岳拓 马雅 倪飞鹏 刘志敬

主审: 叶澜 李国强

校对: 陈新力 赵爽 安明 陈惠 岳拓 马雅 倪飞鹏 刘志敬, Elke Müller

美术设计/排版: Franziska Weißgerber

图片编辑: 薄维雅

图片处理: 岳拓

封面图: 岳拓

中文刊名题字: 欧阳中石

印刷: siblog, Dresden

发行总监: 莱比锡孔子学院

国际连续出版号: 2095-7742

国内统一刊号: CN10-1188/C

邮发号: 80-751

定价: RMB 16 / EURO 6

编辑部地址: 中国 北京 海淀区 学院路15号

邮政编码: 100083

电话: +86-(0)10-63240631

网站: [www.ci.cn](http://www.ci.cn)

上海编辑部地址: 上海外国语大学 上海市虹口区大连西路550号

电话: +86-(0)21-35373252

投稿邮箱: [ki-magazin@shisu.edu.cn](mailto:ki-magazin@shisu.edu.cn)

德国编辑部地址: 莱比锡大学孔子学院

Otto-Schill-Str. 1, 04109 莱比锡德国

电话: +49-(0)341-9730390

邮箱: [magazin@konfuziusinstitut-leipzig.de](mailto:magazin@konfuziusinstitut-leipzig.de)

电子杂志下载: [www.konfuziusinstitut-leipzig.de](http://www.konfuziusinstitut-leipzig.de)

订阅: [abo@konfuziusinstitut-leipzig.de](mailto:abo@konfuziusinstitut-leipzig.de)

#### Rechtliche Hinweise

Alle Inhalte, Copyrights und Nutzungsrechte dieser Publikation befinden sich im rechtmäßigen Besitz unserer Zeitschrift. Sobald eingereichte Textbeiträge von uns angenommen werden, gilt, dass der Autor folgende Rechte seines Werks für mehrere Sprachen an unsere Zeitschrift abgetreten hat: das Änderungsrecht, das Recht zur Vervielfältigung, das Recht zur Publikation, das Recht zur Umarbeitung, das Recht zur Kompilation, das Recht zur Übersetzung, das Recht zur Verbreitung in Informationsnetzwerken, das Copyright für digitale Produkte sowie andere Urheberrechte (mit Ausnahme des Namenszeichnungsrechts und des Rechts, die Unversehrtheit des Werkes zu schützen). Jede Einrichtung oder Einzelperson, die einen Beitrag nachdrucken möchte, hat mit der Redaktion des Magazins Konfuzius Institut Kontakt aufzunehmen. Wenn die in dieser Zeitschrift veröffentlichten Artikel, Bilder, Formate, Logos, Schriftarten und sonstigen Inhalte die legitimen Rechte und Interessen anderer verletzen, haftet der Anbieter der genannten Inhalte für die unerlaubte Handlung.

#### Periodikveröffentlichung

本期刊所有内容、版权、使用权均受法律保护。来稿一经采用,即视为作者认可编辑所做修改,并将作品多语种复制权、发行权、改编权、汇编权、翻译权和信息网络传播权及电子数码产品版权等著作权(署名权、保护作品完整权除外)在全球范围内转让给《孔子学院》编辑部。未经许可,任何个人及媒体不得转载。因本刊刊登的文章、图片、版式、标识、字体等内容侵犯他人合法权益的,由前述内容的提供者承担侵权责任。所投稿件自编辑部确认后,5个工作日内未接到用稿通知,作者可自行处理,请勿一稿多投。

字  
手  
解  
字  
Die Lösung des Schriftzeichnersels  
vom Anfang des Hefts ist: 冰 bing Eis

