



## Teezeremonie Zürich

Im Museum Rietberg, unter dem Dach der Remise, befindet sich das Teezimmer, das Isshin-an. Gestaltet wurde der Raum nach den Vorgaben von Soyu Mukai, seit 1988 japanische Teemeisterin. Das Museum bietet öffentliche Teezeremonien nach japanischer Tradition an.

- [rietberg.ch](http://rietberg.ch)
- [chado.ch](http://chado.ch)





## «Die Teezeremonie begleitet mich durchs Leben»

Bereits mit 13 Jahren startete Soyu Mukai in Japan ihre Ausbildung zur Teemeisterin. Heute bietet sie Teezeremonien im Museum Rietberg an.

### **Wie viel Tee trinken Sie täglich?**

Ich trinke eine Kanne voll Schwarztee und zwei bis drei Tassen Macha-Tee.

### **Wie wird man Teemeisterin?**

Man geht wöchentlich zu einem Teemeister oder einer Teemeisterin in den Unterricht. Insgesamt kann

## «Die Teezeremonie begleitet mich durchs Leben»

Bereits mit 13 Jahren startete Soyu Mukai in Japan ihre Ausbildung zur Teemeisterin. Heute bietet sie Teezeremonien im Museum Rietberg an.

### **Wie viel Tee trinken Sie täglich?**

Ich trinke eine Kanne voll Schwarztee und zwei bis drei Tassen Macha-Tee.

### **Wie wird man Teemeisterin?**

Man geht wöchentlich zu einem Teemeister oder einer Teemeisterin in den Unterricht. Insgesamt kann man dort bis zu 200 verschiedene Zubereitungen erlernen. Einige Zubereitungen kann man allerdings nur zu bestimmten Jahreszeiten und Tagen anwenden, somit ist die Chance, diese Zubereitung zu erlernen, sehr gering. Bis zum Teemeistertitel dauerte es bei mir 17 Jahre, da man damals noch ein Mindestalter von 30 Jahren haben musste. Da die Teezeremonie nicht nur die Zubereitungsform, sondern auch ein japanisches vielfältiges Kulturwerk und eine Schulung der inneren Einstellung beinhaltet, gilt die Vertiefung in dieses Lernen bei Manchen als Lebensschule.

### **Was fasziniert Sie an Ihrem Beruf noch heute?**

Es war mein Jugendtraum eine Teemeisterin zu werden. Von Anfang an haben mich die Atmosphäre und die Ruhe der Teezeremonie sehr fasziniert. Auch nach der langen Zeit bedeutet mir dies sehr viel und ich spüre durch die Erfahrungen immer mehr die Symbolik und die tieferen Bedeutungen des Geistes des 16. Jahrhunderts.

Ob in einem einfachen oder vornehmen Raum, drinnen oder sogar im Freien: Für die Zeremonie spielt das keine Rolle. So lange der Meister die Regeln beherrscht, ist alles möglich. Sehr wichtig ist allerdings, dass man alle Gäste gleich behandelt und jeden einzelnen schätzt.

### **Was erwartet einen Besucher während der Teezeremonie?**

Ich bringe den Gästen den historischen Hintergrund der Teezeremonie näher und mache eine Teezubereitung. Dabei erhält jeder Gast eine japanische Süßigkeit und danach eine Schale Macha-Tee. Nach der Teezubereitung beantworte ich gerne Fragen. Nicht nur zum Tee oder dessen Herstellungsprozess, sondern auch über die Zen Philosophie und Kunstobjekte.

### **Was steckt kulturell dahinter?**

Die Teezeremonie hat einen grossen kulturellen wie vielseitigen Hintergrund: Sie beinhaltet die Zen Philosophie, die elementarische Symbolik, die Körperbeherrschung, kaligraphische Kenntnisse, das No Tanztheater und die Räucherwarenzeremonie. Die Architektur spielt ausserdem eine grosse Rolle: Gartenbau, Blumenkunst, Kunstgegenstände aus Keramik oder Holz. Auch die japanische Esskultur bis zur Literatur kommt dabei vor.

### **Wie viele unterschiedliche Arten der Teezubereitung gibt es?**

Um 1856 gab es 850 verschiedene Zubereitungsformen in der Uraseke Schule. Heutzutage ist es möglich, etwa 200 zu erlernen. Die Zubereitungsvariationen entstehen aus Jahreszeiten, Raum, Gästen und Utensilien.

### **Was bedeutet Tee heute für Sie?**

Die Teezeremonie begleitet mich durch das Leben. Je mehr man mit der Essenz der Teezeremonie in Berührung kommt, desto mehr schätzt man die wesentlichen Werte.

### **Was ist am Teeraum im Museum Rietberg besonders?**

Isshin-an, der Teeraum, ist authentisch und von hohem handwerklichem Niveau. Vom Fenster des Teerraums aus blickt man auf die Baumkrone einer Buche,

tung. Dabei erhält jeder Gast eine japanische Süsseigkeit und danach eine Schale Macha-Tee. Nach der Teezubereitung beantworte ich gerne Fragen. Nicht nur zum Tee oder dessen Herstellungsprozess, sondern auch über die Zen Philosophie und Kunstobjekte.

### **Was steckt kulturell dahinter?**

Die Teezeremonie hat einen grossen kulturellen wie vielseitigen Hintergrund: Sie beinhaltet die Zen Philosophie, die elementarische Symbolik, die Körperbeherrschung, kaligraphische Kenntnisse, das No Tanztheater und die Räucherwarenzeremonie. Die Architektur spielt ausserdem eine grosse Rolle: Gartenbau, Blumenkunst, Kunstgegenstände aus Keramik oder Holz. Auch die japanische Esskultur bis zur Literatur kommt dabei vor.

### **Wie viele unterschiedliche Arten der Teezubereitung gibt es?**

Um 1856 gab es 850 verschiedene Zubereitungsformen in der Uraseke Schule. Heutzutage ist es möglich, etwa 200 zu erlernen. Die Zubereitungsvariationen entstehen aus Jahreszeiten, Raum, Gästen und Utensilien.

### **Was bedeutet Tee heute für Sie?**

Die Teezeremonie begleitet mich durch das Leben. Je mehr man mit der Essenz der Teezeremonie in Berührung kommt, desto mehr schätzt man die wesentlichen Werte.

### **Was ist am Teeraum im Museum Rietberg besonders?**

Isshin-an, der Teeraum, ist authentisch und von hohem handwerklichem Niveau. Vom Fenster des Teerraums aus blickt man auf die Baumkrone einer Buche, die dem Teeraum die Natur nahe bringt. Die Buche ist so nah am Teeraum, dass man das Gefühl hat, auf einer mächtigen Baumkrone im tiefen Wald zu sein.

