

## St. Moritz Gourmet Festival 2016

# Die hohe Kunst der Tee-Tradition



Sie beherrscht die japanische Teezubereitung nach traditionellem Ablauf: Teemeisterin Soyu Yumi Mukai.

Rainer Wolfsberger

**Soyu Yumi Mukai führt im Museum Rietberg in die Kunst der japanischen Teezeremonie ein. Am St. Moritz Gourmet Festival ist sie zu Gast im Hotel Kronenhof in Pontresina.**

FRANZISKA EGLI

**Soyu Yumi Mukai, bei uns dauert eine Teezubereitung gerade mal zwei, drei Minuten, bei Ihnen kann sie durchaus mehr als eine Stunde dauern. Warum?**

Der Gast erlebt das ganze Zeremoniell vom Feuermachen bis zum Reinigen der Teeschale alles hautnah mit. Das gehört zum Ablauf, der eine Atmosphäre der Besinnung und Stille schafft und schliesslich im Genuss des Tees gipfelt. Es gibt aber nicht einfach eine Art der Zubereitung, sondern unzählige, die unterschiedlich lange dauern.

**Das heisst?**

Eine traditionelle Tee-Einladung kann bis zu vier Stunden dauern und beinhaltet zwei verschiedene

Matcha-Tee-Zubereitungen und Essen. Der hochwertige grüne, pulverisierte Matcha-Tee wurde im 13. Jahrhundert anfangs vorwiegend von den Zen-Mönchen als konzentrationsförderndes Heilmittel betrachtet und diente dem Tee-Ritual im Kloster. Im Kreis der Adligen wurde dieses Ritual weiter kultiviert, und es entstanden spielerische Zusammenkünfte, bei denen man – analog der Weinkultur hierzulande – zehn verschiedene Tees blind verkostete. Der berühmte Teemeister Sen no Rikyū schliesslich schuf aus der Teezubereitung eine eigene Kunstform, den sogenannten Cha-do, den «Weg des Tees». Daraus resultieren die vier Teeregeln, die uns noch heute

in den Alltag begleiten: Harmonie, Respekt, Reinheit und Stille.

**Erzählen Sie uns mehr über diesen Weg. Wo beginnt er?**

Wenn die Gäste den Raum betreten. Dann erscheint der Gastgeber, er begrüssigt die Gäste, er legt Kohle auf die Feuerstelle, macht Feuer, nimmt die Kanne, besorgt kaltes Wasser... Dies alles geschieht nach einem streng strukturierten Ablauf, in einem klaren Zeitraster. Ausgeführt wird alles in möglichst feinen Bewegungen, damit es keine unangenehmen Geräusche gibt und nichts den Ablauf stört.

**Was ist ausserdem wichtig?**

Dem allem geht das Bewusstsein voraus, dass eine einzige falsche Bewegung, eine Handlung zum falschen Zeitpunkt weitreichende Folgen haben kann. Oder anders gesagt: Hat man keine Kohle, gibt es kein Feuer, und ohne Feuer gibt es keinen Tee. Es braucht jahrzehntelange Übung

und viel Erfahrung, bis man alle Bewegungen meistert, ohne gross überlegen zu müssen, und so dem Gast eine Atmosphäre der Achtsamkeit und inneren Ruhe beschern kann.

**Wird dies auch heute noch in Japan so kultiviert?**

Aber ja. Es ist eine Tradition, die bis heute sehr lebendig ist und auch von jungen Menschen gelehrt wird. In manchen Kindergärten ist das Teeritual gar obligatorisch. Im Gymnasium und an Hochschulen ist es ein Freifach, wie Fussball spielen. Nicht zuletzt dient diese Philosophie der Gastfreundschaft auch als Vorbild in unserer Gastronomie. Ohne aufdringlich oder untertänig zu sein, schenkt ein Teemeister dem Gast höchste Aufmerksamkeit. Das Wohlbefinden des Gastes steht dabei an erster Stelle.

**Nun bieten Sie während dem St. Moritz Gourmet Festival 2016 den Gästen im Hotel Kronenhof in Pontresina an**



Weitere Infos zu den Spezial-Events am St. Moritz Gourmet Festival 2016 auf [htr.ch/smgf2016](http://htr.ch/smgf2016)

**zwei Tagen einen Einblick in die authentische japanische Teezeremonie. Passt das in die Luxushotelserie?**

Natürlich. Die Architektur, die Umgebung spielt beim «Cha-do» eine grosse Rolle. So muss der Raum reduziert und sorgfältig eingerichtet sein, damit nichts, keine überflüssige Dekoration für Ablenkung sorgt. Auch die Menge an Matten beispielsweise, auf denen die Gäste sitzen und der Meister das Ritual vorbereitet, ist vorgegeben. Aber an einen Ort gebunden ist das Zeremoniell nicht. Es kann in einem klassischen Teeraum, in einer einfachen Teehütte oder in einem Hotel stattfinden. Ich habe auch schon im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken, im Kunsthaus in Zürich oder gar im Freien bei Vollmond Tee zubereitet, und das passt sogar sehr gut. Die Kunst des Teemeisters besteht nicht zuletzt darin, dass er, egal wo, eine Atmosphäre der Besinnung und Konzentration entstehen lassen kann, sodass das Geniessen einer Tasse grünen Tee zu einem beglückenden Erlebnis wird. Das

Schöne einer unüblichen Umgebung, wie etwa dem «Kronenhof», besteht darin, dass sie dem Gast gar einen zusätzlichen Genuss bietet.

**Sie begannen bereits im Alter von zwölf Jahren mit der traditionellen Teezubereitung. Wie kam es dazu?**

Meine Eltern wollten mich mit der japanischen Tradition vertraut machen. Und während meine Schwester den klassischen japanischen Tanz lernte, begann ich mit Ikebana, der Kunst des Blumenarrangierens, bevor ich in die Kunst der japanischen Teezeremonie eingeführt wurde. Das gefiel mir so gut, dass ich meinen Eltern bereits mit zwölf Jahren verkündete, ich wolle nun Teemeisterin werden (lacht). Viel später führte mich meine

**«Es braucht für die Arbeit des Teemeisters jahrzehntelange Übung.»**

Soyu Yumi Mukai  
Japanische Teemeisterin

Arbeit bei der japanischen Krebsliga in die Schweiz, wo ich der Liebe wegen blieb. Als ich selber Mutter wurde, suchte ich mir eine neue berufliche Herausforderung. Sie führte mich

ins Museum Rietberg, wo ich seit 2002 regelmässig die japanische Teezeremonie anbiete und unterrichte.

**In St. Moritz nun treffen Sie auch auf Ihre Landsleute. Genau, und darauf freue ich mich sehr. Im «Kronenhof» ist Kei Kobayashi Gastkoch, auf den ich sehr gespannt bin. Überhaupt habe ich grossen Respekt vor Kochkünstlern und ihrer Arbeit. Als Teemeisterin Teil dieser Zusammenkunft sein zu dürfen, ist für mich eine grosse Ehre.**

**Fakten Japanischer Tee genuss in St. Moritz und in Zürich**

Am St. Moritz Gourmet Festival 2016 bringt Soyu Yumi Mukai den Gästen die japanische Teezeremonie näher: Am Dienstag und Mittwoch jeweils um 16 Uhr widmet sich die Teemeisterin im Grand Hotel Kronenhof in Pontresina dieser seit Jahrhunderten in Japan kultivierten Tradition. Die in Japan ausgebildete Mukai bietet in der Schweiz seit Jahren die traditionelle japani-

sche Teezeremonie an. Dafür wurde im Museum Rietberg in Zürich eigens der Dachstock der Remise in ein authentisches Teezimmer umgebaut. In diesem empfängt die in Zürich wohnhafte Japanerin jeden zweiten Sonntag Gäste und gibt ihnen während 90 Minuten einen Einblick in die japanische Teezeremonie. [rietberg.ch](http://rietberg.ch)

## Gourmet-Erlebnisse für alle Gäste

**Wer «Gourmet» automatisch mit «teuer» gleichsetzt, erlebt am St. Moritz Gourmet Festival einige Überraschungen: Zum Programm gehören jedes Jahr Angebote, die für ein breites Publikum erschwinglich sind.**

SABRINA GLANZMANN

90 Minuten dauert die japanische Teezeremonie mit Teemeisterin Soyu Yumi Mukai, die am diesjährigen St. Moritz Gourmet Festival als Spezialevent im «Kronenhof» Pontresina aufgelegt wird (siehe Interview oben). Die Gäste kostet diese exklusive Veranstaltung inklusive Getränke pro Person 35 Franken.

Deutlich unter hundert Franken liegt auch der Preis für «The Tasting»: Am Nachmittag des Festival-Mittwochs laden während fünf Stunden verschiedene Anbieter zur kulinarischen Entdeckungstour für Gourmets und insbesondere auch für Gastroprofis ein. Am Marktständen im Kempinski Grand Hotel des Bains können die Gäste so in lockerer Atmosphäre verschiedene Ge-

tränke und Delikatessen degustieren und kennenlernen, Kochbücher aus dem High-End-Bereich vor Ort entdecken und Neuigkeiten und Infos aus der Branche erfahren. Der Preis für «The Tasting» ist bei 45 Franken pro Person angesetzt.

**«Chocolate Cult»: Der Name ist Programm**

Seit seinen Anfängen – das Oberengadin Festival besteht mittlerweile seit 1994 – gehört es zum Konzept, Angebote in dieser Preisspanne anzubieten und sie für ein möglichst grosses Publikum zugänglich zu machen. Ein inzwischen fest etablierter Anlass, der davon jährlich profitiert, ist der «Chocolate Cult». Dieser findet in der Festivalwoche jeweils

von Dienstag- bis und mit Freitag-nachmittag zwischen 15 und 18 Uhr in der «Le Grand Hall» im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz statt und ist regelmässig sehr gut besucht.

Für Festival-Stammgäste und Liebhaber von süssen Kreationen ist diese Veranstaltung ein Pflichttermin: Chefpatissier Stefan Gerber kreiert mit seinem Team ein meterlanges Schokoladen- und Dessertbuffet mit Süssem in den unterschiedlichsten Formen und Geschmacksnoten. Anlässlich der diesjährigen Japan-Ausgabe wird zudem Sepp Fässler, Chef Chocolatier der renommierten Confiserie Sprüngli, in Handarbeit ein japanisch angehauchtes Praliné aus Sprüngli-Schokolade kreieren. Kostenpunkt für dieses süsse



Chefpatisier Stefan Gerber reicht süsse Kreationen am «Chocolate Cult» im Badrutt's Palace Hotel St. Moritz. [swiss-image/andy.mettler](http://swiss-image/andy.mettler)

Happening ist pro Person 40 Franken. «Wir freuen uns sehr über den grossen Zuspruch und die Nachfrage, die wir jährlich am «Chocolate Cult» erfahren dürfen»,

sagte Chefpatisier Stefan Gerber im Gespräch mit der htr schon anlässlich des Festivals 2012. Das dürfte auch heuer, vier Jahre später, nicht anders sein.