



CORNELIA SAUER
TEXT & KONZEPTION

Auf dem Teeweg

Das Leben in einer Großstadt ist wunderbar: Kultur, Toleranz, Abwechslung. Und Einkaufen auf höchstem Niveau. Mag es den Landmenschen reichen, einmal in der Woche in den lokalen Discounter einzukehren, wir Stadtmenschen ziehen es vor, mal in diese, mal in jene Richtung auszuschwirren und die besten Produkte der Welt zu entdecken. Wie einen Oolong, den Champagner unter den Tees. Wir fanden ihn im Herzen der Millionenstadt München, mitten in Neuhausen.

Pei-Jen Müller-Lierheim hat sich für den Teeweg entschieden, denn die in Taiwan geborene und seit über zehn Jahren in München lebende Designerin ist von Kindesbeinen an mit Tee groß geworden und hat in ihrem bisherigen Leben einen inneren Zugang zur Teekunst gefunden. Taiwanesischer Tee hat eine lange Geschichte, und anders als im Nachbarland China, wo die Kulturrevolution Mao Zedongs mit Traditionen brach, wird auf der schönen Insel von denen, die Zeit und Muße finden, auch heute noch gern eine richtige Teezeremonie ausgeführt.

Pei-Jen Müller-Lierheim hilft uns auf die Sprünge: Wir sollen den Tee mit Wein vergleichen. Guter Wein kommt aus stimmigen Anbaugebieten, er braucht die optimalen Wachstumsbedingungen, ausreichende Reifungszeiten, erfahrene Winzer. Die besten Weine sind oft verkauft, bevor sie fertig sind, weil echte Weinkenner wissen, was sie von diesem Gut und jenem Wetter erwarten dürfen. Edle Tropfen sind kleine Schätze, fast immer handwerklich hergestellt und werden nur in kleinsten Auflagen vertrieben. Im Supermarkt sind sie eher nicht zu finden. Für Tee gelten die gleichen Regeln. Oder vergleichbare: Er ist handgepflückt, erzeugt von Meistern ihres Fachs – zum Beispiel in den tropischen Höhen Taiwans. Wir erfahren, dass der grüne Tee dem Traubensaft entspricht und der schwarze Tee dem Grappa. Zwischen beiden liege der Oolong, er entspreche im Reifungsprozess dem Wein. Oolong-Tee stammt ursprünglich aus China. Heute werden die besten Sorten in Taiwan angebaut.



CORNELIA SAUER
TEXT & KONZEPTION

Während Pei-Jen Müller-Lierheim uns berichtet, dass führende Feinkostläden der Stadt vielleicht zwei Sorten des Oolong-Tees – zu recht hohen Preisen – verkaufen, blickt sie stolz auf ihr Regal, in dem über vierzig Oolong-Sorten, die sie selbst von den Plantagen importiert hat, in cremefarbenen Dosen lagern. Pei-Jen Müller-Lierheim lädt uns ein zu einer kleinen Teezeremonie. Bei plätscherndem Springbrunnen und umgeben von zarten Düften bereitet sie uns einen Bu Zhi Chun im weißen Porzellankännchen zu, dann einen Dong Ding in der Tonkanne. Der erste Tee schmeckt klar und zart nach Flieder. Wie durch Zufall entdecken wir den Fliederstil in der Vase auf unserem Tisch, und wir werden aufmerksam darauf, dass Pei-Jen Müller-Lierheim heute in zartlilafarbener Seide gekleidet ist. Unsere Trinkschüsselchen wurden vorgewärmt, später durften wir den Duft der Einfüllschale genießen. Der zweite Oolong schmeckt nussiger, kräftiger, sehr elegant. Er ist im Fermentierungsprozess weiter fortgeschritten, und das kann man wirklich schmecken. Weil Teetrinken hungrig macht, knabbern wir ein Reiswäffelchen mit Seetang und greifen das Thema des Teewegs wieder auf. Es ist ein unendlicher Weg, lernen wir. Aber jede Zeremonie bringt neue Gedanken und Erfahrungen in den Endlos-Prozess ein. Reich kann man nicht dabei werden, wenn 50 Gramm Oolong für 5,50 Euro verkauft werden. Aber zufriedener, sagt die Chefin des Laifufu Teesalons, die den Laden nach ihrem Hund und diesen mit den chinesischen Worten für „Das Glück soll kommen“ benannt hat. Unser erster Oolong hieß übrigens „Tee, der den Frühling nicht kennt“, weil er vor der ersten Blüte geerntet wird – während der Dong Ding nach einer Ortschaft in 700 Meter Höhe benannt wurde.

Wir ersparen unseren diesbezüglich sicher schon aufgeklärten Lesern Pei-Jen Müller-Lierheims Kommentare zu großen Tee-Erntemaschinen und Teesortimenten mit großer Aromenvielfalt, bekräftigen aber gern, dass es wirklich keinen Grund gibt, dem Oolong oder anderen feinen taiwanesischen Tees etwas beizumischen, sei es nun Vanille oder Granatapfel. Beim Jasmintee liegen die Dinge etwas anders. Wie genau, das kann am besten Pei-Jen Müller-Lierheim selbst erklären. Sie freut sich über jeden Besuch und jedes Gespräch. Wer ihre Tees kostet, ist nicht zum Kauf verpflichtet – aber vielleicht kauft er ja



CORNELIA SAUER
TEXT & KONZEPTION

anschließend gern. Mit etwas Glück kennt er anschließend auch die Geschichte von den kulturbefreiten Chinesen, die einst auf Pei-Jen Müller-Lierheims Frage nach einem Teesieb empfohlen haben, stattdessen einfach die Zähne zu nutzen.