

„Was ist Chanoyu (Japanische Teezeremonie)?“

von Dr. KŌZU Asao, Historiker

Die alte chinesische Methode der Teezubereitung, bei der pulverisierter grüner Tee (Matcha) mit heißem Wasser übergossen, durch Rühren vermischt und dann getrunken wird, wurde im 12. Jh. nach Japan überliefert, und entwickelte sich dort nach 300 Jahren zu einer Form der Zusammenkunft, die „Chanoyu“ genannt wird. Die Schulung in und Ausübung dieser Praxis wurde zu „Chadō“ (Teeweg), und die heutige Form der Teeveranstaltung, bei der in einem geräumigen Raum eine Schale „Usucha“ (leichten Tees) zusammen mit einer Süßigkeit gereicht wird, kann als eine Art Präsentation des „Chadō“ (Teewegs) betrachtet werden. Ursprünglich war „Chanoyu“ eine gesellige Zusammenkunft, bei der sich einige Personen in einem kleinen Teeraum versammelten, um japanisches Essen (Kaiseki-Ryōri) zu essen, Sake (Reiswein) zu trinken, leuchtend grünen Tee zu kosten, der mit besonderen Anbaumethoden hergestellt wurde, und dabei die keramischen und lackierten Gefäße sowie andere Utensilien zu bewundern. Die Praxis des Chanoyu ist also ein Mikrokosmos, der japanische Technologie, Kunst und Kultur in sich vereint.

Ich möchte einige dieser jüngsten Erkenntnisse in der Forschung zum Chanoyu vorstellen.

Profil

Dr. Asao Kōzu

Geboren 1953 Tokyo. Er absolvierte ein Studium an der Fakultät für Politikwissenschaft und Wirtschaft an der Waseda-Universität. Nach dem Abschluss des ersten Teils des Doktorandenprogramms studierte er zwei Jahre lang mit einem Stipendium der Konrad-Adenauer-Stiftung an der Universität Mannheim. Nach seiner Rückkehr nach Japan arbeitete er bei einer Wertpapierfirma, aber er wandte sich der Forschung zur Teezeremonie zu. Nach Abschluss des Doktoratsstudiums an der Tezukayama-Universität erwarb er den Dokortitel (Dr. phil.). Er spezialisierte sich auf die japanische Kulturgeschichte und die Geschichte der Teezeremonie. Nach seiner Tätigkeit als Assistenzprofessor an der Universität der Künste in Kyoto arbeitet er heute als Autor und engagiert sich für die Verbreitung der Chanoyu-Kultur weltweit.

Veröffentlichungen (Auswahl)

Chanoyu to Nihon Bunka (Die Teezeremonie und die japanische Kultur), (Tankōsha, 2012)

Sen no Rikyū no "Wabi" towa nanika (Was ist das "Wabi" von Sen no Rikyū?), (Kadokawa, 2015)

Chanoyu no Rekishi (Die Geschichte der Teezeremonie), (Kadokawa, 2021)

Rikyū, Oribe, Enshū Kuraberu Chanoyu (Rikyū, Oribe, Enshū - Der Vergleich der Teezeremonie), (Tankōsha, 2023)