Feature II

Japan Heritage.
Ein Land entdeckt seine historischen Wurzeln neu und versucht, sie Ausländern zugänglich zu machen

Lesern der *OAG Notizen* zu erzählen, Japan blicke auf eine Jahrtausende alte Geschichte zurück, das Land strotze nur so von Zeugen alter Zeiten, käme dem Eulentragen nach Athen gleich. Um so mehr muss es – zumindest vordergründig betrachtet – verwundern, dass es Japan selbst ist, das erst vor nicht allzu langer Zeit angefangen hat, sich seine historischen Wurzeln erneut bewusst zu machen. Die Gründe hierfür mögen mannigfaltig sein und sich dem Beobachter aus dem Westen nicht immer auf den ersten Blick erschließen. Neues Nationalbewusstsein, schmerzlicher Verlust von Kulturdenkmälern durch Naturkatastrophen und ein ganz natürlicher Konkurrenzkampf mit anderen ostasiatischen Nationen seien hier nur beispielhaft erwähnt.

Mit der Gründung der Initative „Japan Heritage“ (*Nihon isan*, 日本遺産) im Jahre 2013 versucht das japanische Kultusministerium aber gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe zu schlagen, indem es die Bewusstmachung kulturellen Erbes mit der kommerziellen Nutzung dieses Erbes verbindet.

JAPAN HERITAGE
日本遺産

„Japan Heritage“ sieht den Schwerpunkt seiner Tätigkeit und Zuständigkeit in

► dem Erkennen der Geschichten, die die regionalen Kulturgüter Japans verbinden

► der kohärenten Erhaltung und Nutzung der regionalen Kulturgüter

► der strategischen und effektiven Förderung der japanischen Kulturgüter im In- und Ausland

Dabei macht „Japan Heritage“ keinen Hehl daraus, dass eine der Haupttriebfedern seiner Aktivitäten das Anlocken und Kanalisieren von Besuchern aus dem Ausland ist. Die in den letzten fünf Jahren sprunghaft angestiegen Besucherzahlen (bereits 2016 wurde die ursprünglich einmal für 2020 angepeilte Zielgröße von 20 Millionen Besuchern pro Jahr eindrucksvoll überschritten) geben den Verantwortlichen Anlass zu den schönsten Hoffnungen auf weitere, fast grenzenlose Steigerung (bis 2030 sind

nunmehr 40 Millionen Besucher aus dem Ausland „geplant“ – und die noch weiter in die Zukunft reichenden Planungen sehen ein nicht einfach nur lineares Anschwellen der Besucherströme voraus). An dieser Stelle soll nicht weitergehend über die Sinnhaftigkeit und Nachhaltigkeit solcher „Planungen“ spekuliert werden – die sich nur aus der Steigerung der Besucherzahlen in den vergangenen Jahren ergebenden Auswirkungen auf den Tourismussektor sind bereits unübersehbar. Die Verknappung und damit einhergehende Verteuerung des Angebots an Übernachtungsmöglichkeiten, sich in den Touristenzentren ballende Menschenmassen, ein unerwarteter – wenngleich inzwischen auch schon wieder abebbender – Boom bei den Verkaufszahlen der großen Kaufhauskonzerne gehören sicher dazu.

Gerade die Ballung der kulturell interessierten Besucher aus dem Ausland (die, wenn man die Statistiken genauer betrachtet, aber nur den deutlich kleineren Anteil der Touristen ausmachen) führt zwar zu einer erfreulichen Belebung des Fremdenverkehrs in den Touristenmagneten (Kyoto, Tokyo, Nikkō etc.), aber auch zu einer erneut zunehmenden Stereotypisierung Japans, einem verengten Blick auf die reichhaltige, breit gefächerte Kultur des Landes.

„Japan Heritage“ will nun durch die sich über das ganze Land erstreckende Auswahl herausragender Beispiele für das, was japanisches Kulturerbe ausmacht, einerseits für eine Diversifizierung des kulturellen und touristischen Angebots sorgen und andererseits damit auch einer Konzentration touristischen Interesses auf einige wenige Orte entgegenwirken. Waren so bis 2015 insgesamt 18 Orte, Gebäude oder Bräuche als japanisches Kulturerbe anerkannt, kann man heute bereits auf 37 entsprechend geprüfte und die Kriterien erfüllende „designated stories“ verweisen. Wie diese Bezeichnung bereits suggeriert, geht bei der Anerkennung der Kulturgüter in erster Linie um die „Geschichten“, die diese Kulturgüter vermitteln können.

Die Kriterien für eine Anerkennung als japanisches Kulturerbe lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Historisch einmalige Traditionen oder Bräuche, die seit Generationen überliefert werden
- Eine klares Leitmotiv, das den besonderen Reiz der Region/des Ortes ausmacht und das das Herzstück der „erzählten Geschichten“ darstellt. Hierunter können auch Kulturgüter wie Gebäude, archäologische Stätten, Sehenswürdigkeiten oder örtliche Feste fallen.
- Einbeziehung einer „Geschichte“, anstatt lediglich eines Abrisses des regionalen Historie und einer Beschreibung des lokalen Kulturguts.

Hierbei wird unterschieden zwischen auf einen Ort beschränkten, „lokalen“ Kulturgütern und „kollektiven“ Kulturgütern, die sich über eine Region bzw. mehrere Orte erstrecken.

Ōbaku-san Manpuku-ji

In diesem Text soll anhand der Geschichte, die sich rund um die über 800-jährige Historie japanischen Teeanbaus und japanischer Teezubereitung erzählen lässt, eines dieser anerkannten Kulturerbe dargestellt und damit auch veranschaulicht werden, dass es „Japan Heritage“ weniger um solitäre Sehenswürdigkeiten geht, sondern um das Erzählen und Vermitteln anschaulicher, erlebbarer „Geschichten“ – der obengenannten „designated stories“.

Auf Einladung des japanischen Kulturministeriums hatten die beiden Autoren im März dieses Jahres die Möglichkeit, an einer zweitägigen Erkundungs- und Testreise zum „Japan Heritage Nr. 9“ teilzunehmen, das unter der „Story“-Bezeichnung „Ein historischer Rundgang durch 800 Jahre japanischen Tees“ 2015 als „Japan Heritage“ anerkannt wurde. Dieser historische Rundgang führte in die Region südlich von Kyoto, wo die Teeplantagen von Uji und Minamiyamashiro ebenso eindrückliches Zeugnis von einer alten Tradition ablegten, wie das Konglomerat von traditionellen Tee-Großhändlern in Kizugawa und das Geburtshaus von Nagatani Sōen in Ujitawara.

Die Geschichte beginnt – wie könnte es anders sein – mit den ersten Tee-Sorten, die während der Tang Dynastie (618-907 n. Chr.) von China nach Japan kamen. Die Minamiyamashiro-Region (südlich von Kyoto) wurde allmählich zu einem Zentrum für den Anbau und den Vertrieb von grünem Tee. Außerdem wurden hier verschiedene Sorten grünen Tees entwickelt, wie z.B. „*matcha*“ (抹茶), wie er in klassischen Teezeremonien verwendet wird oder „*sencha*“ (煎茶) wie man ihn aus der eher „häuslichen“ Zubereitung kennt und schließlich auch „*gyokuro*“ (玉露), der als einer der feinsten grünen Tees der Welt gilt.

Seit mehr als 800 Jahren widmet sich die Region nicht nur der eigenständigen Entwicklung neuer Teesorten und -Qualitäten, sondern sieht sich auch der Bewahrung der Traditionen (wie z.B. der berühmten japanischen Teezeremonie) verpflichtet. Als „Japan Heritage“ vermittelt die Region dem Besucher die verschiedenen Entwicklungsstufen im Anbau, der Verarbeitung und dem Vertrieb des Tees – atemberaubende Teelandschaften sind deswegen ebenso Bestandteil des Kulturerbes, wie bewahrte Produktions- und Umschlagsplätze und bis in die heutige Zeit gelebte Volksfeste, die um das Thema „Tee“ veranstaltet werden.

Erste Station auf unserer Reise durch die Geschichte japanischen Teeanbaus war der Ōbaku-san Manpuku-ji (黄檗山萬福寺), der nicht nur der Haupttempel der Ōbaku-Sekte des japanischen Zen-Buddhismus, und als einer der wenigen des Landes im Stile der Ming-Zeit gehalten ist, sondern auch als einer der heiligen Ort des „Weges des *sencha*“ (煎茶道) gilt. Der Gründer des Tempels, Ryūki Ingen (隠元隆琦) (1592-1673), machte Japan mit der eher „chinesisch“ anmutenden Teezeremonie mit *sencha* bekannt, die aber erst durch den Mönch Baisao (売茶翁) (1675-1763) große Popularität erlangte, der nebenher auch einen schwunghaften Teehandel in Kyoto betrieb.

Übrigens erinnert ein Gedenkstein gegenüber dem Haupttor zum Tempelgelände an eine Geschichte aus den frühen Jahren japanischen Teeanbaus, die dem Mönch Myōe (明恵) (1173-1232) nachgesagt wird: Die Bauern von Uji waren in dieser Zeit noch etwas überfordert, wenn es darum ging, die Teepflanzen in den richtigen Abständen zueinander zu setzen. Myōes Anweisung sei seinerzeit gewesen, die Pflanzen in den Abständen zu pflanzen, die die Hufabdrucke seines Pferdes in den Teefeldern hinterlassen hatten.

Der Manpuku-ji ist aber auch für diejenigen, deren Herz weniger für grünen Tee schlägt, schon aufgrund seiner schieren Ausmaße und seiner außergewöhnlichen Architektur hochinteressant. Ebenso empfehlenswert sind die dort gereichten Zen-buddhistisch-vegetarischen Gerichte, das „*shōjin ryōri*“ (精進料理) – wer glaubt, fleischlose Kost müsse zwangsläufig langweilig sein, wird hier eines Besseren belehrt.

Unter den unter dieser „Japan Heritage“ zusammengefassen Orten ist der Manpuku-ji obendrein der wahrscheinlich am leichtesten zu erreichende Ort, da er in wenigen Schritten Entfernung von den Bahnhöfen JR Ōbaku und Keihan Ōbaku liegt, die z.B. von Kyoto aus in weniger als einer halben Stunde zu erreichen sind.

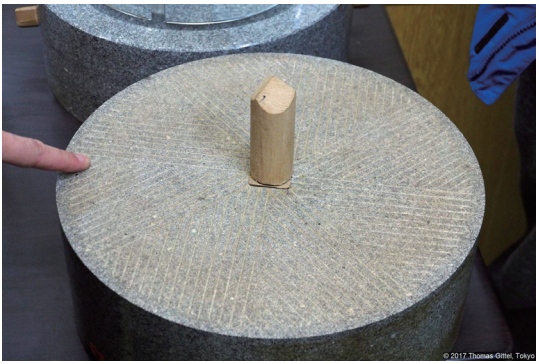
Wurde man am Ōbaku-san Manpuku-ji in die eher esoterische Welt des Tees eingeführt, verhieß schon die nächste Station auf unserer Rundreise ein Eintauchen in und praktisches „Erleben“ Jahrhunderte alter Teetraditionen in den Okunoyama (奥の山) Teeplantagen in Uji. Hierbei handelt es um eine der ältesten, ununterbrochen bewirtschaf-

teten Teeplantagen, die auf eine 650-jährige Geschichte zurückblicken kann. Heute nennt sich die Plantage „Horii Shichimeien“ (堀井七茗園) und wird von Chotaru Horii bereits in sechster Generation geführt. Sie ist die einzige der ursprünglich sieben berühmten Teegärten, die unter der Patronage des Ashikaga Shōguns Yoshimitsu (1358-1408) standen.

Waren die Tees aus Uji schon zu Zeiten der Ashikaga Shōgune im ganzen Land berühmt, hat man sich aber auch nach der Zeitenwende, die die Meiji-Restauration (1868) einläutete, nicht etwa auf seinen Lorbeeren ausgeruht. Unter dem dritten Patriarchen des Horii Clans wurden in den 20er Jahren des vergangenen Jahrhunderts Verfahren entwickelt, die eine besonders schonende, mechanische Verarbeitung der Teeblätter (*tencha*, 点茶) zu besonders feinem *matcha* sicherstellten. Diese Verfahren wurden überall im Lande kopiert – sie sind heutzutage praktisch „Standard“ bei der Verarbeitung von hochwertigem „*tencha*“ zu „*matcha*“.

Die unterschiedlichsten Geschmacks-, Aroma- und Farbtonvarianten grünen Tees werden durch spezielle, über Jahrhunderte entwickelte Düngeverfahren und eine seit dem 16. Jahrhundert verfeinerte Methode der teilweisen und kompletten Beschattung der jungen Blatttriebe erreicht.

Leider konnte im Hauptgeschäft von „Horii Shichimeien“ nur eine verkürzte Teezeremonie geboten werden – das lag einerseits an der knapp bemessenen Zeit während der Erkundungsfahrt, andererseits aber auch daran, dass sich der kontemplative Aspekt einer Teezeremonie mit einer größeren Gruppe von Besuchern nun einmal nicht umsetzen lässt.



Um so interessanter war der Einblick in die Fabrikationshalle, in der in einem automatischen Prozess getrockneter *tencha* unterschiedlicher Qualität mittels 60 mechanischer Mühlsteine zu feinstem *matcha* zerrieben wurde – schon allein des intensiven Dufts wegen eine ganz besondere Erfahrung.

Und wer wollte, konnte seine Muskelkraft beim manuellen Mahlen von *matcha* unter Beweis stellen.

Einem weiteren Wegbereiter der Popularität japanischen grünen Tees, Nagatani Sōen (永谷宗円, 1681-1778), wird in dessen Geburtshaus in Yuyadani, Ujitawara-chō, gehuldigt. Das Edo-zeitliche Originalgebäude, in dem Nagatani geboren wurde, existiert zwar nicht mehr, aber die in den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts neu errichtete Replika (das mächtige, reetgedeckte Dach wurde letztmals ab April 2007 erneuert) gibt auch heute noch einen sehr anschaulichen Einblick in die Einfachheit des damaligen Lebens.

Nagatani gilt sozusagen als Vater des japanischen „*sencha*“, weil er den Prozess der Aufbereitung der Teeblätter, der für uns heute als selbstverständlich erscheint, erfunden hat. Bis in seine Tage war grüner Tee in Japan praktisch nur in zwei Formen bekannt: Als *matcha*, der schon aufgrund seines aufwändigen und nur wenigen Händlern erlaubten Herstellungsverfahrens so kostbar war, dass er dem Shōgun und dem Adel vorbehalten blieb, bzw. als brauner „*bancha*“ (番茶) oder „*hōjicha*“ (焙じ茶), gerösteter Grüntee, der dem gemeinen Volk vorbehalten war. Man könnte Nagatani fast einen Revolutionär nennen, denn er wollte, dass alle Japaner in den Genuss wirklich grünen Tees kamen. Allerdings gelang ihm erst im zarten Alter von 58 Jahren die Verfeinerung des Verfahrens, bei dem die frischen, gedünsteten Teeblätter durch permanentes Kneten und Rollen auf einer beheizbaren Unterlagen (mit starkem japanischem Papier – „*washi*“ – bespannte Netze über einer kontrolliert befeuerten Heizgrube) bis zu deren kompletten Austrocknung gebracht werden. Erst dieses Verfahren hat japanischem grünen Tee das Aussehen und das Aroma verliehen, wofür er heute weltberühmt ist. Und da Nagatani sein Wissen um diese Verarbeitungsmethode mit den Teebauern teilte, verhalf er der ganzen Region zu einem unerhörten Boom.

Im „Geburtshaus“ des Nagatani Sōen sind Utensilien der Teeverarbeitung sowohl in der einfachen Form zu sehen, die Nagatani seinerzeit zum Erfolg verhalfen, als auch in der – im Grunde nur unwesentlich abgewandelten – Form der Neuzeit. Außerdem durften wir uns bei unserer Ankunft in dem abgeschieden in einem urigen Wald gelegenen Gebäude vom Wohlgeschmack lokalen grünen Tees (*sencha*) überzeugen.

Doch was nützt all der gute Tee, wenn er keine Kunden findet? Rund 7 km von dem Geburtsort Nagatanis entfernt, liegt Kamikoma, das Viertel der Teegroßhändler. Nachdem Uji und die Region Minamiyamashiro sich als Teeanbaugebiet etabliert hatten und hochwertiger Tee auch von immer weiteren Kreisen der

Oben und rechts: Regenrinne mit dem Zeichen für Wasser und einem Fisch/Wasservogelhals sowie dem Firmenlogo

Die nach der Öffnung Japans ins Land gekommenen Ausländer lernten den grünen Tee ebenfalls kennen und schätzen, und die Teegroßhändler versprachen sich durch den Export des japanischen grünen Tees nach Europa und Amerika großen Gewinn. Offenbar war es aber technisch enorm schwierig, den Tee per Schiff in der gewünschten Qualität zu verschiffen, da er spätestens auf der Höhe des Äquators anfing zu gären und somit seine Farbe und seinen feinen Geschmack zu verlieren.

Bevölkerung getrunken wurde, war es wichtig, die Produkte schnell an den Kunden zu bringen.

Kamikoma eignete sich hierfür perfekt, liegt es doch an dem Fluss Kizugawa, der sich mit dem Yodogawa vereint, der wiederum in die Bucht von Osaka mündet. Hier konnte der Tee leicht umgeschlagen werden.

Der Export ins ferne Ausland wurde deshalb bald eingestellt und erst in vergleichsweise jüngster Zeit wieder aufgenommen.

Seine Blütezeit erlebte Kamikoma von ca. 1855 bis ca. 1930, als es bis zu 120 Großhändler gab; heute sind es immerhin noch rund 40. Die großen Häuser, in denen der Tee für den Transport und Experot aufbereitet wurde und die zahlreichen Speicher, die man heute noch sehen kann, zeugen von dem Reichtum dieser Region.

Oben und unten, links:
Schöne architektonische Details

Unten, rechts:
Im Innern eines Teehandelshauses

Der Teeanbau in dem Gebiet Wazuka, das heute zu den produktivsten in der Uji/Minamiyashiro-Region gehört, geht der Legende nach auf den Mönch Jishin des Kaijūsen-Tempels zurück, der Teesamen aus der Hand von Mönch Myōe erhielt und sie um den Berg herum pflanzte. Damit verhalf er den Bewohnern dieser Gegend zu einer neuen Lebens- und Erwerbsgrundlage, eigneten sich die relativ steilen und viele Stunden im Schatten liegenden trockenen Hänge weniger für die Landwirtschaft – für die Teepflanzen boten sie jedoch ideale Bedingungen.

Auf dem Tempelgelände, von dem man einen herrlichen Blick in die Ebene hat, steht eine fünftstöckige Pagode, die als einzige aus der Kamakura-Zeit (1185–1333) erhaltene den Rang eines Nationalschatzes hat.

Auf beiden Seiten des Wazuka-Flusses schmiegen sich Teeplantagen an die sanften Hügel, so weit das Auge reicht. Bedingt durch die Jahreszeit (März) hatten die Teesträucher noch nicht wieder ausgetrieben. Mit etwas Vorstellungskraft konnten wir zur Zeit unseres Besuchs aber erahnen, wie schön frisch und grün die langen Reihen der teilweise handbeschnittenen, größtenteils aber maschinenbeschnittenen Teesträucher aussehen müssten.

Viele Ventilatoren, die auf Masten hoch über den Teefeldern drehen, sollen durch die permanente Umwälzung der Luft die Auswirkungen von Nachtfrösten mildern, die eine ganze Ernte verderben können.

Auf dem allergrößten Teil der Teeplantagen werden Biozide eingesetzt, um der Schädlinge Herr zu werden – es gibt aber zunehmend Bauern, die so weit es geht versuchen, davon Abstand zu nehmen. Die Nachfrage nach grünem Bio-Tee vor allem aus Europa und den USA wirkt offenbar stimulierend, denn der Verbrauch an grünem Tee in Japan selbst stagniert oder geht sogar leicht zurück, da sich die die Trinkgewohnheiten der Bevölkerung ändern, die zudem zahlenmäßig auch noch schrumpft.

Zum Abschluss gab es im „Takumi no yakata“ in Uji eine Tee-Verkostung von Sencha, bei der es darum ging, zu erleben, welche unterschiedlichen und teilweise wirklich völlig unerwarteten Geschmacksstufen grüner Tee durchmacht, je nach dem, um welchen Aufguss es sich handelt, mit welcher Wassertemperatur der Tee aufgegossen wird und wie lange man die Blätter ziehen lässt. Nach drei bis vier Aufgüssen konnten die inzwischen vollständig aufgequollenen Blätter mit *Ponzu*, einer Sojasauce, die mit dem Saft von Zitrusfrüchten vermischt wird, gegessen werden. Der Geschmack ähnelt feinem Spinat und ist durchaus gut.

Die zweitägige Tour konnte nur einen ersten Einblick in die Welt des Uji-Tees bieten. Viel Zeit mussten wir im Bus verbringen, sind die Orte in einer angemessenen Zeit doch nur per Auto zu erreichen. Es gibt noch viele weitere Stationen mit Tee-Bezug, die aus Zeitgründen und wegen der Größe der Gruppen ausgelassen werden mussten. Interessant ist aber der Ansatz, diese Teekultur-Region als Ganzes zu vermarkten.

Wenn es den Verantwortlichen gelingt, die einzelenen Stationen noch besser mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu vernetzen und die Aus- und Beschilderung der Sehenswürdigkeiten auch für Nichtjapaner verständlich zu machen, dann ist eine zwei-bis dreitägige Reise durch dieses „Teekulturgebiet“ sicherlich höchst lohnend.

Thomas Gittel & Maike Roeder

Unter folgendem Link kann das 36 Seiten starke, sehr informative Heft *A Walk through the 800-year History of Japanese Tea. Yamashirp, Kyoto* heruntergeladen werden.
http://www.kyoto-kankou.or.jp/updir/pamphlet/101_en.pdf