

## SCHÖNE DINGE I

Von Jutta Christoph

Sencha, Kukicha, Hojicha, Bancha ... Eduardo Geijos spricht über japanische Grüntees wie andere über ihre Kinder. Nachdem er seine Arbeit in einer Informatikfirma verlor, erfüllte er sich seinen Traum und eröffnete im Januar einen Teeladen – seine Chance, das zu tun, wofür er innerlich brennt. In die Welt des Tees tauchte der Mallorquiner schon vor Jahren ein. Er trinkt viel Tee, probiert gerne neue Sorten aus – und hat sich über Herkunft, Verarbeitung und Zubereitungsarten viel Wissen angeeignet. „Aus Japan kommen traditionell die edelsten Tees der Welt. Vor allem Grüntee spielt in der japanischen Teekultur eine große Rolle“, erzählt Eduardo Geijo, dessen Nachname fast ein wenig japanisch klingt.

In Japan ist der aus León stammende Spanier dagegen noch nie gewesen. Aber auch dieser Traum wird sich irgendwann erfüllen, glaubt er. Bis es so weit ist, erfreut er sich der japanischen (Tee-)Kultur seines Ladens. „Mir gefallen die klaren Formen, der Minimalismus und die Konzentration auf das Wesentliche, die typisch sind in der japanischen Kunst.“ Die Teezeremonie sei in dieser Hinsicht mit Kendo (der Schwertkunst) oder Ikebana (der Kunst, Blumen zu arrangieren) zu vergleichen.

Eduardo Geijo beschloss denn auch, sein Ladenlokal in der Nähe der Plaça Major so schlicht und klar wie möglich einzurichten. Er tünchte die Wände weiß und ließ hier und da ein paar Marèssteine unverputzt. An einer Wand befindet sich ein großes Regal mit Teedosen, rund 100 verschiedene Sorten stehen zur Auswahl. Auf dem türkisfarbenen Tresen werden Weihrauch und Räucherstäbchen der Marke Shoyeido präsentiert, die in handgefertigten Papiertütchen kunstvoll verpackt sind. Auch die edlen Teedosen mit japanischen Schriftzeichen sowie die Mönchskerzen mit Aprikosenblütenduft (5 Euro) wirken auf schlichten weißen Regalen am besten.

Wenn man die originellen Verpackungen, raffinierten Schriftzüge und farbenfrohen Aufdrucke der Teeverpackungen ausreichend studiert hat, kann man sich endlich dem Wesentlichen widmen – den Teeblättern. Kenner japanischer Teesorten werden schnell die Dosen mit Aufschriften finden wie Koi



■ Teeschale für Matcha, einzelne Teeportionen kunstvoll verpackt, japanischer Tee in Originaldosen. FOTO: NELE BENDGENS

## Der zarte Duft Japans

Eduardo Geijos Liebe gilt japanischem Tee, auch wenn er nie in Japan war. Sein „Tea Ritual“ ist eine Einladung, sein Faible zu teilen



■ Eduardo Geijo in seinem Teeladen Tea Ritual (ob.). Darunter: der Raum für die Teezeremonien.

FOTOS: NELE BENDGENS

Hojicha, Matcha, Sencha und Genmaicha – letzteres ein mit Grüntee gemischter und mit Matcha veredelter Reis. Wer Beratung braucht, für den braut Eduardo Geijo erst einmal einen Tee auf und erzählt,

während der Tee zieht, etwas über die Geschichte dieses Getränks. Grüne Sorten sind im Gegensatz zu schwarzen nicht fermentiert. Die Blätter werden nach dem Pflücken erhitzt, geröstet oder gedämpft,

so bleiben alle ursprünglichen Inhaltsstoffe im Blatt erhalten. Japanischer Tee schmeckt eher grasig und frisch, chinesischer ist meist herber, rauchiger oder blumiger im Geschmack.

Sein Angebot teilt sich auf in grünen, roten, blauen, weißen und schwarzen Tee, pur oder aromatisiert, er kommt aus Japan, China, Singapur und Sumatra. Einige Tees werden auch in Bio-Qualität angeboten (100g ab 3,80 Euro). Mit einer Schale *hoja de bambú* in der Hand, eine grün-weiße Teemischung verfeinert mit ganzen Rosenblüten, lässt man sich von Eduardo Geijo verschiedene Dosen öffnen und versucht zu erschnuppern,

welche Mischung den eigenen Geschmack trifft. Die Entscheidung fällt schließlich auf einen milden chinesischen Oolong mit leichter blumiger Note, der mehrmals aufgegossen werden kann.

Wer die passenden Utensilien für eine echte Teezeremonie sucht, wird im Tea Ritual ebenfalls fündig. Es gibt handgearbeitete Matcha-Teeschalen (ab 15 Euro), darin wird der zu feinstem Pulver vermahlene Grüntee mit heißem Wasser übergossen und mit einem Bambusbesen, Cha-sen genannt, schaumig geschlagen. „Je höher und fester der Schaum, desto besser ist der Tee gelungen“, verrät Eduardo Geijo.

Es gibt zudem verschiedene Sets mit Teekanne und Schalen, darunter auch modern designte eines japanischen Künstlers. Ebenfalls speziell sind handgefertigte Mineraltassen, durch deren Wände die Farbe des Tees scheint. Zur Teeaufbewahrung eignen sich Lackdosen mit doppeltem Deckel (ab 12 Euro).

Zum Schluss präsentiert Eduardo Geijo noch eine Besonderheit: eine dicke Tafel Tee, so groß wie ein Buch, aus gepressten roten Teeblättern. „Früher wurde Tee oft in solche Formen gepresst, um ihn haltbar zu machen und um damit zu handeln“, sagt der Spanier. Nur mit einer Art Eispickel kann man Stücke davon abbrechen und daraus einen Tee zubereiten.

Die Teewelt sei unermesslich groß, so Eduardo Geijo. Um darin einzutauchen, bietet er regelmäßig Teeverköstigungen im hinteren Raum seines Ladens an. Die nächste findet am 9.3. statt, probiert werden drei verschiedene japanische Tees. Die Kunst des Tee-genusses ist einfach zu erlernen und lässt sich schön mit Worten des japanischen Meisters Sen no Rikyu beschreiben: „Der Urgrund des Teewegs: Wasser sieden, Tee bereiten und diesen mit aufrichtigem Herzen trinken – mehr nicht! Dies zu wissen, ist unerlässlich.“

## TEEPROBE

Tea Ritual, C/ de les Monges, 6, Palma, Tel.: 871-71 41 17.  
Geöffnet Mo-Fr 10-14 Uhr,  
16.30-20.30 Uhr, Sa 10-20.30  
Uhr. Nächste Teeverköstigung:  
Sa 9.3., 17.30-20 Uhr.  
www.tearitual.es

## SCHÖNE DINGE II

## Ein Hingucker am Arm, mit dem frau jetzt auffällt

Handtaschen lösen bei Frauen den gleichen Haben-wollen-Reflex aus wie Schuhe, vor allem jetzt – wenn die neuen Frühlingsmodelle uns den Kopf verdrehen. Hingucker sind da auch die Taschen von Laura Mallorca, eine Marke, unter der es bisher nur edle Kissen gab. Seit ein paar Tagen hat die Kissen-Kollektion nun Zuwachs bekommen, Designerin Laura Hahne lässt



aus ihren südspanischen Trachtenstoffen nun auch edle Lederhandtaschen fertigen. Die dicke, glänzende Viskose in leuchtenden Farben stammt aus einer Weberei in Andalusien, die gebürtige Berlinerin schneidet die Stoffe in ihrem Atelier in Capdepera für jede Tasche einzeln zu. Jede Tasche ist ein Einzelstück, da die Designerin alle sechs Monate neue Stoffe kauft und nie zweimal dasselbe Muster mit einem Leder kombiniert.



■ Frühlingshaft und edel kommen Lauras Taschen daher.

FOTO: PRIVAT

Zusammen genäht werden die Stücke von Hand in einer Werkstatt in Madrid, das butterweiche Leder stammt ebenfalls aus Spanien. Und weil frau, na klar, für jede Lebenslage eine andere Tasche benötigt, hat Laura Hahne gleich mehrere Modelle, Größen und Farb-

kombinationen entworfen. Darunter klassische Henkeltaschen, Shopper und Beutel (ab 209 Euro) sowie kleinere Abendtaschen komplett aus Stoff (ab 39 Euro). Jede Tasche schließt mit einem Reiß- oder Clipverschluss, besitzt geräumige Innenfächer und -taschen, manche haben auch einen Schulterriemen.

„Das ausgefallene Design macht aus den Taschen echte Schmuckstücke, die zwar

nicht unbedingt für jeden Tag, aber bestimmt für den großen Auftritt geeignet sind“, so Laura Hahne. Anfassen und ausprobieren kann man die Modelle in der Kunstgalerie ihres Mannes in Cala Ratjada.

## HABEN WOLLEN

Taschen von Laura Mallorca gibt's in der Galería Frank Krüger, Paseo Colón, 13, Cala Ratjada, Tel.: 618-14 33 83 und online: www.lauramallorca.com

