805

Die Buddhistischen Mönche Eichu, Kukai u. Saicho bringen erstmals Tee aus China mit zurück nach Japan

Der Tee jener Zeit heißt “Dancha” – Teeblätter werden nach d. Dämpfen u. Trocknen zu Pulver zerstampft und zu Kugeln geformt, die dann über Feuer getrocknet werden; vor der Zubereitung (Kochen in heißem Wasser) wird die Kugel dann wieder pulverisiert.

815

Eichu serviert Saga, d. 52. Japanischen “Tenno”, eine Schale Tee und kann d. Kaiser für diesen begeistern

815-894

Erste Teepflanzungen in mehreren Regionen Japans auf Bereiben von Tenno Saga

Auch Kukai, der dem Kaiser nahesteht, bringt diesem den Tee näher, so dass auf Betreiben Sagas in der Folgezeit erste Teepflanzungenen in verschiedenen Regionen Japans entstehen, darunter in der Region der heutigen Präfektur Shiga.

Ab 894 bewirkt ein vorübergehender Abbruch d. Beziehungen zwischen Japan u. China eine Zäsur i. d. Entwicklung d. jap. Teekultur.

1186

Zen-Mönch Eisei pflanzt aus China mitgebrachte Teesamen an verschiedenen Orten in Japan an

Neben den Teesamen bringt Eisei auch eine neue Form der Zubereitung mit aus China - das Übergießen / Aufschlagen des Teepulvers mit heißem Wasser anstatt des Kochens darin.

1200

Eisei’s Schüler Myoe pflanzt auf dessen Geheiß Teesamen in Togano’o, nahe dem heutigen Kyoto

13. Jahrh.

Während des 13. Jahrhunderts gilt nur Tee aus Togano’o als “echter Tee”

Tee-Wettbewerbe rund um die Unterscheidung des „echten“ Tee von anderem, „nicht-genuinem“ Tee etablieren sich als beliebte Kurzweil unter Angehörigen des Adels und der Kriegerkaste.

Invention der Beschattung von Teepflanzen zur Nachahmung der Anbaubedingungen im waldreichen Togano’o.

14. Jahrh. — *Ausbreitung des Anbaus von hochwertigem (“echtem”) Tee über die gesamte Uji-Region*

15. Jahrh. — *Weitere Verbreitung des Tees in der jap. Oberschicht über die buddhistischen Tempel und ihre Mönche*

Entstehung einer prunkvollen (Matcha-) Teezeremonie durch die Teemeister Marato Shuko 1423-1502) u. Takeno Joo (1502-1555).

Entwicklung von Teeräumen und Tee–Pavillons; zunehmende Verwendung japanischer Tee-Utensilien anstatt von chinesischen.

16. Jahrh. — *Perfektionierung d. japanischen (Matcha-) Teezeremonie durch Teemeister Sen no Rikyu (1522 – 1591)*

Ästhet. Orientierung v. Rikyu‘s Teezeremonie an der von ihm geprägten „wabi-sabi“ Ästhetik (Unvollkommenheit + Vergänglichkeit).

1654 — *Gründung des Mamokuchi-Tempels in Uji durch den aus China berufenen Ingen Ryuki (1592 – 1673)*

Ingen Ryuki propagiert am einflußreichen Mamokuchi-Tempel erstmals das Aufgießen von Teeblättern anstatt v. Pulvertee (Matcha).

Hierzu zur gleichen Zeit auch die Weiterentwicklung der chinesischen Seitengriff-Teekanne zur japanischen „Kyusu“-Teekanne.

1738 — *Nagatani Soen (1681 – 1771) entwickelt eine Methode zum Rollen der Teeblätter nach dem Dämpfen*

Nagatani Soen‘s Erfindung markiert die Geburtsstunde des Sencha, wie wie ihn heute kennen.

1739 ff — *Bettelmönch Baisao (1675 – 1763) verbreitet d. Zubereitung u. d. Genuss v. Sencha-Tee i. gemeinen Volk*

Baisao propagiert den Genuss einfachen Sencha-Tees unter einfachen Leuten – zu Fuß unterwegs auf den Straßen Kyotos mit geschulterten Flechtkörben tauscht er Tee gegen Dinge des täglichen Bedarfs und rezitiert Weisheiten zu der von ihm begründeten „Sencha-Do“.

1835

Kakei Yamamoto verfeinert die Methode der Beschattung von Teesträuchern durch Reisstroh

1841

Eguchi Shigeyuro entwickelt eine Technik zum Rollen von Tencha und nennt das Ergebnis „Gyokuro“

1859

Öffnung der großen japanischen Handelshäfen für den Export nach Westen

Handelsverträge mit den USA, Niederland, Russland, Großbritannien und Frankreich bringen japanischen Grüntee auch nach Europa, wo die Nachfrage ihn neben Seide schon bald zum stärksten Exportprodukt Japans machen.

1885

Patentierung d. 1. Maschine zum Dämpfen u. Rollen v. Teeblättern d. Kenzo Takabayashi (1832 – 1901)

Das Patent für Kenzo Takabayashi‘s Teeverarbeitungsmaschine ist eines der ersten in Japan angemeldete Patent überhaupt; Takabayashi entwickelt und patentiert außerdem eine Maschine zum Trocknen der Teeblätter.

Die Verfügbarkeit v. Verarbeitungsmaschinen begründet d. Trend zum Wegfall der Welkphase aus dem trad. Verarbeitungszyklus.

20. Jahrh.

Die Entwicklung von Agrochemikalien ermöglicht ein immer höheres Maß an Anbaukontrolle

Seit Beginn des 20. Jahrhunderts ermöglicht die Entwicklung immer effizienterer Agrochemikalien ein immer höheres Maß an Anbaukontrolle. Beispiele hierfür sind der Einsatz stark stickstoffhaltiger Düngemittel zugunsten eines ausgeprägteren Umami-Geschmacks sowie die Vermeidung von Schädlingsbefall und „Unkraut“ durch Pestizide, Fungizide und Herbizide.

Die verbesserte Anbaukontrolle und die Mechanisierung der Teeproduktion ermöglichen d. Kultivierung v. Tee i. d. Ebene (anstatt des trad. Teeberges) u. begünstigen so d. Entwicklung größerer u. ertragsstärkerer Teeanbaugebiete in Shizuoka und Kagoshima.

1913

Entwicklung und Marktgang der ersten (mechanischen) Pflückschere

1953 — *Etablierung d. nationalen Registrierungssystems f. Teekultivare durch d. jap. Landwirtschaftsministerium*

1956 — *Patentierung der ersten handgehaltenen (1 Person) Pflückmaschine (mechanisch) - ab 1962 elektrisch*

1960er — *Entwicklung eines pragmatischen Standards für d. (asexuelle) Reproduktion v. Teekultivaren d. Ableger*

1971 — *Tragbare 2-Personen-Pflückmaschine erzielt bis zu 60 Mal den Output der Handpflückung*

Als Folge verschwindet die Tradition der alljährlichen Teepflückung (Frauen gehen im Frühling für mehrere Wochen zur Pflückung in die Teeberge) in den entsprechenden Regionen aus der japanischen Gesellschaft.

1970er — *Zunehmendes Ersetzen der nativen Teepflanzen in Japans Teegärten durch Kultivare*

1980 sind 77% aller Teepflanzen in Japan „Jabukita“, ein als besonders pflegeleicht, ertragreich u. wohlschmeckend erachteter Kultivar.

Insgesamt führen die Mechanisierung und Automatisierung der Teeproduktion, der Trend zu Kultivaren im Allgemeinen und zu Jabukita im Besonderen sowie der Einsatz von Pestiziden und die geschmackliche Präferenz der Japaner für „umami“ während der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts zu einer immer stärkeren Vereinheitlichung des japanischen Grüntees und der Teekultur in Japan.

heute — *Tendenz zur (Re-) Diversifizierung v. Kultivaren, Verarbeitungsvariationen sowie hin zu ökol. Anbaustilen*

Seit Beginn des 21. Jahrh. zeichnet sich ein Trend zugunsten einer stärkeren Diversifizierung v. Verarbeitungsmethoden und Kultivaren mit dem Ergebnis einer größeren Sortenvielfalt des jap. Tee-Portfolios ab. Gleichzeitig mehren sich die Bestrebungen zu ökologischeren Anbaustilen.