



Einzig deutschsprachige
Tessiner Zeitung: Wöchentliche Ausgabe

REDAKTION
Chefredaktion:
Marianne Baltisberger (mb)

Rolf Amgarten (ra)
Martina Kobiela (mk)

TZ/Magazin
Ute Joest (uj), Leitung
Bettina Secchi (bs)

Die TZ-Redaktion betreut auch:
www.ticinoweekend.ch

Ständige Mitarbeit
Gerhard Lob (gl)
Sarah Coppola-Weber (italien)

Agenturen
Dienste: Schweizerische
Depeschagentur (sda)
Fotoagentur Ti-Press

Ticino-Agenda
Monica Huwiler
Stef Stauffer

VERLAG
Herausgeber: Giò Rezzonico
Verkaufte Auflage: 6'920
(WEMF-beglaubigt, Basis 2015/16)

KONTAKTE
Verlag und Redaktion
Rezzonico Editore SA
Via Luini 19, 6601 Locarno
Tel. 091 756 24 60
Fax 091 756 24 79
tz@tessinerzeitung.ch (Redaktion);
agenda2@tessinerzeitung.ch (Magazin);
info@rezzonico.ch (Verlag)

Abonnements
Email: aboservice@tessinerzeitung.ch Schweiz:
1 Jahr Fr. 149.- (inkl. die Zeitschrift TicinoVino
Wein Fr. 33.50)

Administration
Postcheck 65-200-3
Tel. 091 756 24 00
Fax 091 756 24 09

Marketingleiter
Maurizio Jölli
Tel. 091 756 24 00
Fax 091 756 24 97
marketing@rezzonico.ch

Werbung
Tessiner Zeitung
Via Luini 19 – 6600 Locarno
Tel. 091 756 24 37 - Fax 091 756 24 35
pubtz@rezzonico.ch

Werbeberater
Antonio Fidanza 079 235 16 40
Giuseppe Scarale 091 756 24 17
Susanna Murara 091 756 24 16
Für kleine Inserate:
Publicitas
Tel. 091 910 35 65
Fax 091 910 35 49

**INSERTIONSPREISE FÜR DIE
EINSPALTIGE MILLIMETERZEILE**
Inseratenseite
(Spaltenbreite 25 mm):
81 Rp. - Rubrikanzeigen:
Stellenangebote 88 Rp.,
Immobilien, (nur Inserate): 98 Rp.,
Occasions-Fahrzeuge 88 Rp.,
Finanz (nur Inserate): 88 Rp.
Todesanzeigen und Vermisstanzeigen
(im redaktionellen Textteil): Fr. 2.15 -
Reklameseite (Spaltenbreite 44 mm):
Fr. 2.98; Für Jahresabschlüsse
Preiserlässigungen

Druck
Centro Stampa Ticino SA
6933 Muzzano



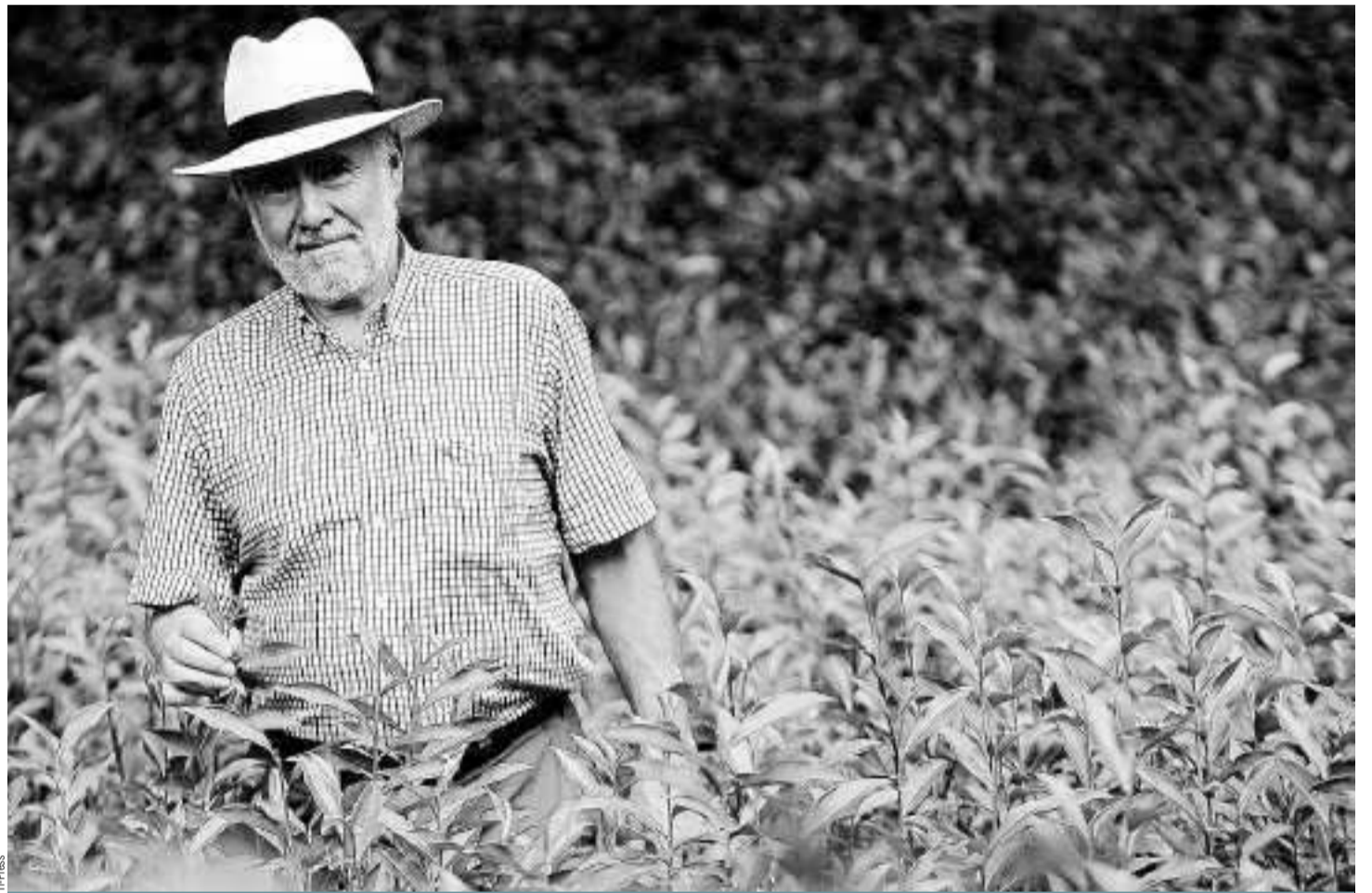
Teekultur am Monte Verità: **Peter Oppliger** übergibt sein Projekt an die Familie Lange

DER TEE-PHILOSOPH GEHT IN PENSION

von **Marianne Baltisberger**

Er wäre kein echter "Tee-Philosoph", wenn er nicht versucht hätte, auch in der Schweiz eine kleine Teeplantage zu errichten, sagt Peter Oppliger. Der diplomierte Drogist schrieb in der Lago-Maggiore-Region Geschichte: Vor 16 Jahren baute er im Botanischen Garten der Brissago-Inseln die ersten Teepflanzen an, seit dem Frühjahr 2006 wächst die *Camellia sinensis* auch auf dem Monte Verità. Heute gehören die Plantage mit 1'400 Pflanzen, ein Zengarten mit Pavillon, das Teehaus "Loreley" und der Laden an der Via Baraggie 3 in Ascona zu einem Gesamtprojekt, das Peter Oppliger nun an die Familie Lange der Teefirma Länggass-Tee in Bern übergibt. Endlich gehe er in Pension, meint Peter Oppliger augenzwinkernd. Im Alter von 77 Jahren. Am Mittwoch hat er zur Begrüssung der neuen Eigentümer seines Unternehmens zu einem Tee-Ritual ins Teehaus auf dem Berg der Wahrheit geladen. Den anwesenden Gästen wurden Schalen mit Matcha, einem traditionellen Pulvertee, hergestellt aus jungen, handgepflückten Schattenblättern, gereicht. Die letzte Schale blieb unangerührt in der Tokonoma, in einer typischen Wandnische des Tee-raums. Er wünschte dem Projekt weiter gutes Gelingen, so Peter Oppliger. Der letzte an diesem Nachmittag mit dem Bambusbesen sorgfältig gerührte Tee sollte die Plantage nähren und Kraft für eine erfolgreiche Zukunft geben.

Japans Teekultur im Tessin
Sie pflegten auf dem Monte Verità hauptsächlich die japanische Teekultur, weil die gesundheitsbewussten Japaner in der gesamten Tee-Geschichte immer Grüntee, niemals Schwarztee, produziert hätten, erklärt der passionierte Tee-Liebhaber. Zusammen mit seinen Mitarbeiterinnen stellte Peter Oppliger in den vergangenen Jahren ein umfassendes Angebot an japanischen Grüntees zusammen. Sämtliche Tees, versichert er, stammten aus ihm persönlich bekannten Plantagen mit natürlich-organischem Anbau, sie seien garantiert pestizidfrei. Der Heilpflanzen- und Teespezialist hatte auch innovative Ideen für neue Produkte. So kreierte er beispielsweise im *Laboratorio* des Teehauses auf dem Monte Verità einen "Digestivo", in dem er Auszüge von Grüntee und Kräutern, die über Ascona, auf den Monti di Ronco, gedeihen, mit Malaga-Wein mischte. Peter Oppliger schuf auf dem Monte Verità eine "Cultura del Tè" mit einer Plantage, die nicht nur eine kleine aber feine Produktion von Grüntee hervor-



Seit über zehn Jahren pflegt er die Plantage auf dem "Berg der Wahrheit": Tee- und Heilpflanzenspezialist Peter Oppliger

bringt, sondern auch Schulungszwecken dient. Jährlich besuchen über 5'000 Besucher die Institution, in der regelmässig auch Teezeremonien stattfinden.

Entstehung der Teezeremonie
Japans wohl berühmtester Tee-meister, Sen no Rikyu (1522-1591), hat die Teezeremonie kreiert. Bis heute sei daran kaum etwas geändert worden, schreibt Peter Oppliger. Selbst in Japan sei sie noch immer etwas sehr Spezielles und werde hauptsächlich bei besonderen Anlässen zelebriert. Die Ausbildung zum Teemeister beziehungsweise zur Teemeisterin untersteht strengen Regeln. Rituale müssen strikte eingehalten werden.

Bei einer klassischen Zeremonie werden erst alle Utensilien bereitgestellt, dann folgt das Erhitzen des Wassers in einem mit Holzkohle erwärmten Gusseisengefäss (Kama), das Abmessen des Teepulvers (Matcha) mit einem Bambus-Löffel (Cha-Shaku), das Schaumgrühren des Tees mit einem Bambusbesen (Chasen) und schliesslich das rituelle Servieren. Je nach Anlass und Zeitpunkt variiert die Dauer einer Teezeremonie. Sie beträgt jedoch mindestens anderthalb Stunden. Das wahre Verstehen des "Teeweges" brauche Zeit und Einfühlung, heisst es. So werden den Gästen des Teehauses auf dem Monte Verità auch die vier Aspekte der Zen-Philosophie – WA (Harmonie), KEI (Respekt), SEI (Reinheit) und JAKU – vermittelt.

In Indiens Teeplantagen

Seine Leidenschaft für den Tee erwachte in Peter Oppliger im Jahre 1964 während einer Indien-Reise. Er habe damals die "Wahrheit" gesucht, schreibt er in einem seiner Bücher. Diese habe er zwar nicht endgültig gefunden, dafür viele neue Erkenntnisse. Die Erlebnisse und Begegnungen mit interessanten Menschen hätten sein Leben enorm bereichert. Zum ersten Mal besuchte er damals Teeplantagen und lernte die Teepflanze *Camellia sinensis* kennen. Da ihm die indische Teekultur nach englischem Vorbild – Schwarztee, mit viel Zucker und Milch getrunken – aber nicht sonderlich entsprach, wechselte er bald nach Japan. Ins Land des Grünen Tees, wie

er sagt. Dort gehöre der Grüne Tee zur Kultur.

Diese Kultur hat mittlerweile auch im Westen Anerkennung gefunden. Verschiedene Studien bestätigen die Heilwirkung des Grünen Tees, der auch bei vielen Zivilisationskrankheiten vorbeugend und heilungsfördernd wirkt. Begeistert erwähnt Peter Oppliger den Japaner Kazuko Okakura, auch Okakura Tenshin genannt, der 1906 in englischer Sprache das "Book of Tea" (auf Deutsch: "Das Buch vom Tee") veröffentlichte. Darin würden hingebungsvoll die Teepflanze, der Kult des Teismus, die Philosophie des Tees und die Teezeremonie beschrieben. Okakura erzähle von Menschen, so Peter Oppliger, die sich leidenschaftlich dem Tee widmeten.

Diese würden als "Tee-Philosophen" betitelt. Er habe sich sofort angesprochen gefühlt und beschlossen, seine Berufsbezeichnung nach der Pensionierung als Drogist in Tee-Philosoph zu ändern. Der seit Jahresbeginn nun endgültig im Ruhestand lebende Tee-Philosoph Peter Oppliger bleibt als Präsident der Stiftung AAMI Cultura del Tè Monte Verità (*Accademia Alpinae Medicinalis Integralis*) weiter mit dem Teeanbau im Tessin und dem Monte Verità verbunden.

Buchempfehlung: "Grüner Tee Kultur – Genuss – Gesundheit" von Peter Oppliger, 141 Seiten, erschienen 2010 im AT Verlag, ISBN: 978-3-03800-540-7.

Unter neuer Leitung

Von der Berner Länggasse auf den Monte Verità

Non parlo bene italiano, entschuldigt sich Katrin Lange. Sie sei aber dabei, Italienisch zu lernen. Denn die versierte Tee-Kennerin plant zusammen mit ihrem Mann Gerhard ihre Zukunft in Ascona. Die Inhaber des Länggass-Tee-Ladens in Bern expandieren ins Tessin.

Vor anderthalb Jahren unternahmen sie mit ihren Mitarbeitenden einen Ausflug zur Teeplantage auf dem Monte Verità. Peter Oppliger sprach damals von seinen Plänen, sein Unternehmen an eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger abzugeben. Sie hätten sich die Sache gründlich überlegt, erzählt Katrin Lange. Denn immerhin sei der Schritt über den Gotthard nicht leicht. Und finanziell wagemutig, wie sie anfügt. Es handle sich um ein sogenanntes "Stöckliprojekt", sagt sie. Etwas fürs Alter. Der Laden in Bern, der sich seit seiner Eröffnung 1983 zu einem Kompetenzzentrum für Tee mit Tee-Schule, Degustationen, Seminaren und Reiseangeboten entwickelt hat, werde von den Söhnen weitergeführt. Sie und ihr Mann konzentrierten sich nun auf das Projekt in Ascona. Dabei wollten sie einerseits von der langjährigen Erfahrung Peter Oppligers profitieren und andererseits neue Ideen einbringen. So soll beispielsweise das Sortiment des Teeladens in Ascona erweitert und eventuell auch mit in der Region angebaute Kräuter ergänzt werden. Katrin Lange wünscht sich, mit dem Geschäft bald an einen etwas attraktiveren Standort im Ortszentrum umziehen zu können. Ausserdem sei eine engere Zusammenarbeit mit Restaurants und Hotels, zu denen sie teilweise bereits von Bern aus Kontakt hätten, aber insbesondere auch mit dem Kongresszentrum des Monte Verità geplant. "Wir sind neu hier", sagt die Eigentümerin der Peter Oppliger AG, "und für jeden Rat dankbar."