Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 6 (1999)
Heft: 64

Rubrik: Flaschenpost

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

.flaschenpost
von Regula Rutz aus Sri Lanka

Regula Rutz, geboren 1967 im Toggenburg, unterrichtet Französisch und Englisch, führte Rundreisen in Europa und Asien, bringt Yannik, 6, ihrem Patenkind in Sri Lanka, mindestens einmal pro Jahr Schokolade (und wurde zu dieser Reise eingeladen von Anton Jayakodi Travel.)

EINE REISE ANS – ANDERE – ENDE DER WELT

«Your tea, ma'am, it's four o'clock.» Bergführer Indika, die gute Seele der «World's End Lodge», 1500 m ü. M., begrüsst mich trotz früher Morgenstunde mit einem strahlenden Lächeln. Noch steht die weisse Scheibe des fast vollen Mondes leuchtend über den unverhüllten Bergspitzen. Meinen nach lokaler Art stark gesüssten Tee trinkend geniesse ich auf dem Vorplatz meines Zimmers die Stille des anbrechenden Tages. Wären da nicht die zwei bis drei Meter hohen Farne, der knallrote Käfer, der sich über meinen Notizblock müht, ich würde mich in den Alpen wähnen. Auf meine Frage nach dem Weg zieht sich Indika, des Englischen nicht mächtig, mit dem hier üblichen «Yesyes» aus der Klemme. In einem gelben Marlboro-Plastiksack trägt er unseren Lunch. Sein Schuhwerk, Bata-Strandslippers, die Fussbekleidung schlechthin auf der Insel, macht jegliche Zweifel bezüglich meiner Schuhe, leichte Tennisschuhe aus blauem Segeltuch, zunichte – zu Unrecht, wie sich bald herausstellen sollte.

Steil führt der Weg nach oben, über Stock und Stein wieder hinunter, zu einem Wasserfall. Ein verrostetes Eisenstück, einst Teil einer Brücke, erinnert daran, dass dieser gänzlich überwucherte Weg in der britischen Kolonialzeit ein Saumpfad war, Verbindung vom Bungalow des Teeplantagenbesitzers zur Teefabrik.

TEEDÜFTE IN DER LUFT

Die Sicht aufs Ende der Welt, das schroff 1000 Meter abfallende Ende der Hochebene Horton Plains, ist atemberaubend. Am Horizont wird gar der Silberstreifen des Ozeans sichtbar. Wir wandern durch sattgrüne Teeplantagen, in denen bunt gekleidete Tamilinnen unter männlicher Ägide Tee pflücken, vorbei an einfachen Baracken mit gepflegten Gärten. Ich winke den «Hallo, hallo» rufenden Kindern und frage mich trotz der Kamera, wer denn nun wen beäugt.

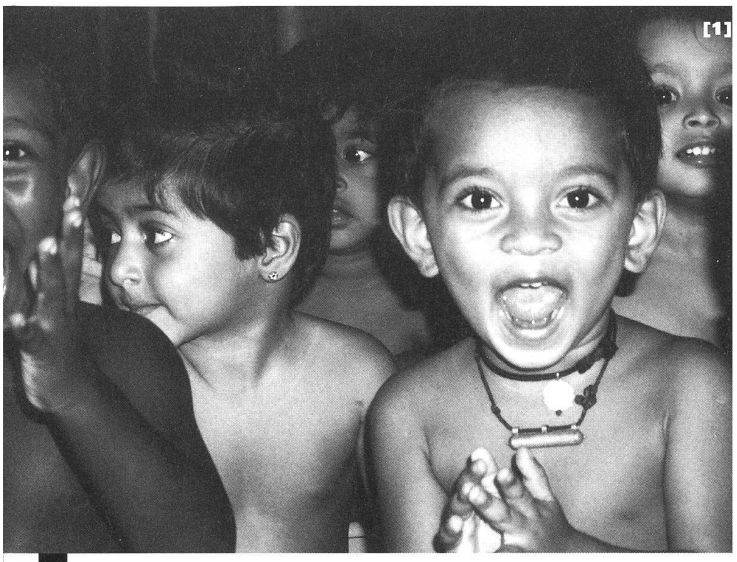
Auf einem Rundgang durch die Teefabrik gewinne ich Einblicke in die Verarbeitung der Ernte. Ashoka, ein Teataster aus Colombo, lässt mich verschiedene Sorten probieren. Er streut den Tee auf ein gefaltetes weisses Blatt Papier, schüttelt ihn leicht, fährt kurz mit der Hand durch, lässt den Tee durch seine Finger rieseln, riecht und legt ihn zu den ausgemusterten Proben: bold, fibre, irregular, open, ragged – ein exklusives Vokabular, das sich mit jenem der Weinkenner vergleichen lässt. Für die zweite Runde, das Testen von Duft und Geschmack des infusionierten Tees, bindet sich Ashoka eine weisse, fast knöchellange Schürze um. Flink werden auf einer elektronischen Waage, die die nostalgische Handwaage abgelöst hat, die geforderten exakt zwei Gramm pro Tasse gemessen und in kleinen Tellern auf die weissen, henkellosen Porzellantassen gestellt. Insgesamt werden pro Durchgang etwa zwölf Teesorten aufgebrüht. Sobald die Teeblätter sich gesenkt haben, werden sie wiederum auf den Tellern zum Beschnuppern und Ertasten bereitgestellt.

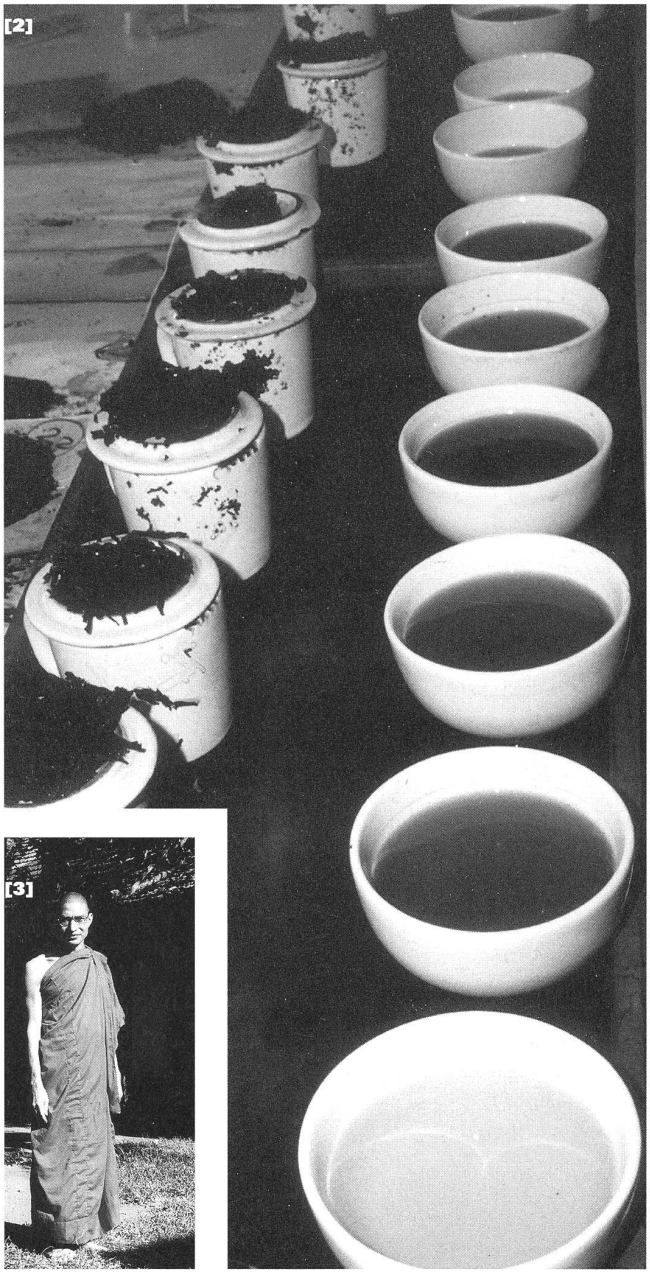
Nach jahrzehntelanger Erfahrung spuckt Ashoka mehr als ein Dutzend Teeproben pro Minute in den hüfthohen Behälter. Nachdem er Farbe, Duft und Geschmack der Infusion und Blätter studiert hat, fällt er sein Urteil: Für den trockenen Tee versprechen Wörter wie bloom, black, clean, twisted, wiry höchsten Teegenuss. Sollte das aufgegossene Blatt auch noch bright und coppery sein, die Infusion body, character, quality und strength, stehen der Ersteigerung bei der wöchentlichen Auktion nur noch die Konkurrenten im Weg.

Je einheitlicher ein Tee, je regelmässiger gerollt die Blätter, je kleiner der Anteil an rötlichen und je grösser derjenige an silbern schimmernden Teespitzen, desto besser die Qualität. Ashoka erzählt, wie wichtig es sei, die vom Kunden gewünschte Mischung garantieren zu können, da der echte Teetrinker traditionsbewusst sei und der einmal gewählten Sorte treu bleibe. Er zeigt uns eine Liste mit den 21 verschiedenen Teeangeboten, die er bei der letzten Auktion erstanden hat, um sie anschliessend zu mischen, damit wir nicht auf unseren 5 o'clock Tea verzichten müssen.

EIN VOLLMOND FÜR BUDDHA

Während des Rundgangs durch die Fabrik komme ich ins Gespräch mit Dammayanthi, einer 25jährigen Singhalesin. Da die Universität in Colombo wegen des Bürgerkriegs über Monate geschlossen blieb, bewarb





[1] Kinder (alleinerziehender Mütter) in einer Krippe in Ratmalana, einem Vorort Colombos **[2]** Pro Teatasting werden 8 bis 12 verschiedene Sorten aufgereiht. **[3]** Bhikkhu Upatissa, Mönch aus Nepal, in einem buddhistischen Tempel in Colombo

sie sich erfolgreich um ein Stipendium in Amerika, wo sie heute die westlichen Freiheiten geniesst und sich in einen Amerikaner verliebt hat. Jetzt wollen sie heiraten. Unglücklicherweise hat ihre Mutter ebenfalls angefangen, einen passenden Schwiegersohn zu suchen.

Noch heute kommt es in Sri Lanka wie auf dem ganzen indischen Subkontinent zu zahlreichen arranged marriages – Ehen, bei denen die Partnerin oder der Partner von den Eltern bestimmt werden und sich oft erst kurz vor der Hochzeit zum ersten Mal sehen. Sollten die Auserwählten nicht den Vorstellungen entsprechen, wird zwar die Möglichkeit offengelassen, sich gegen sie zu entscheiden. Nach zwei bis drei Vorschlägen wird jedoch ein Ja erwartet.

Einmal schon hat Dammayanthi eine Vorstellung über sich ergehen lassen und abgelehnt. Nun steht sie vor der schwierigen Aufgabe, die Mutter über ihre Absichten aufzuklären – und darüber, dass sie wohl nicht in ihre Heimat zurückkehren und das Haus, das die Eltern für sie gebaut haben, nicht bewohnen wird.

Durch die Teeplantagen geht es zu den Horton Plains, mit 2000 m ü. M. Sri Lankas höchstgelegener Ebene, die, abgesehen von dem hier lebenden Rotwild und den selten gewordenen Leoparden, an Mitteleuropa erinnert. Bei einer Wildhütte angekommen, drücke ich Indika, der zur Lodge zurückkehren wird, um dort neue Gäste in Empfang zu nehmen, das hier übliche Trinkgeld in die Hand. Ein Jeep bringt mich hinunter nach Nuwara Elyia, der Stadt des Lichts, die bis heute an die britische Kolonialmacht erinnert. Ihr Klima lädt zu einem fast schon mitteleuropäisch kühlen Teenachmittag ein. Leider reicht die Zeit in der zu einem Hotel umgebauten Teefabrik nur zu einer kurzen Teepause, wartet doch in Kandy ein langjähriger Bekannter, ein buddhistischer Mönch aus Nepal.

Die Stadt liegt an einem künstlichen See, auf dessen schwimmender Mitte einst des Erbauers Harem gelebt haben soll. Kandy sei eine «living city», sagt Siril, der Fahrer. Zwischen den Vollmonden im Juli und August wird sie gar zum kulturellen Mittelpunkt: Anlässlich der Perahera, einer Prozession von 50-60 Elefanten, wird der Zahn Buddhas, der scharf bewacht im Tempel von Kandy gehütet wird und einst im Haar einer Prinzessin aus Indien nach Sri Lanka geschmuggelt worden sein soll, vom schönsten Elefanten des ganzen Landes, dem Maligama Tusker, durch die Stadt getragen.

Upatissa, unser Mönch, steht, wie üblich in Orange gehüllt, vor dem Eingang des Temple of the Tooth. Auch sein Tag hat früh angefangen, mit Gebeten und Meditation, einem gemeinsamen Frühstück der Mönche. Zum Mittagessen, ihrer letzten Mahlzeit des Tages, werden die Mönche oft von einer dankbaren Familie eingeladen. Upatissa hat den ganzen Tag im Tempel meditiert und Predigten zu Ehren Buddhas gehalten. Auf dem Rundgang durch den Tempel erzählt er vom Leben Buddhas und dem jährlichen Fest zu seinen Ehren. In Sri Lanka ist jeder Poya, jeder Vollmond, ein Feiertag. Vesakh heisst jener Vollmond im April oder Mai, je nach Jahr, an dem Geburt, Erleuchtung und Tod Buddhas gefeiert werden. Auch heute geht die mächtige, rotgelb leuchtende Scheibe hinter der grossen Buddhastatue auf einem Hügel über der Stadt auf, während das rege Treiben der living city an mein Ohr brandet.