

Priesterhaus geöffnet

STUTTGART. Ab 5. Januar bieten die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg an dem beliebten Ausflugsziel auf dem Württemberg wieder einen besonderen Service: Das Priesterhaus unterhalb der Grabkapelle auf dem Württemberg wird an den Sonntagen in der Winterpause von 12 bis 16 Uhr geöffnet sein. Im Besucherzentrum können sich dann die Spaziergänger, die in den Weinbergen unterwegs sind, über das Angebot der Staatlichen Schlösser und Gärten informieren. Die Grabkapelle selbst wird zur Saisoneroöffnung ab dem 1. April wieder zugänglich sein. „Wir haben mit der Öffnung des Besucherzentrums im Winter sehr gute Erfahrungen gemacht. Das ist eine Zeit, in der man sich ganz in Ruhe über das breite Angebot und die besonderen Veranstaltungen der Staatlichen Schlösser und



Winterliche Ruhe: Foto: Staatliche Schlösser/Günther Bayerl

Gärten informieren kann“, erläutert Christiane Grau. Als Service für alle Spaziergänger sind auch die Toiletten im Priesterhaus an den Sonntagen geöffnet. Die Sonntagsöffnung gilt bis zum 29. März: Dann startet die Grabkapelle wieder in die Saison. Die Grabkapelle auf dem Württemberg liegt in den Weinbergen und verfügt über keine Parkplätze. Die Staatlichen Schlösser und Gärten empfehlen daher die Anfahrt mit den Bussen der Linie 61 der VVS ab Unterürkheim.

www.grabkapelle-rotenberg.de

Touren & Themen

Brunnen und Fachwerk

MARBACH. Die Schillerstadt Marbach lädt zur ersten Winterstadtführung in dieser Saison am Sonntag um 15.30 Uhr ein. Die Führung beginnt mit einem kurzen Besuch in Schillers Geburtshaus und führt anschließend durch eine der ältesten Landstädte Württembergs, deren ummauerte Altstadt seit 1983 als Gesamtanlage unter Denkmalschutz steht. Sie ist geprägt durch die malerischen Holdergassen, sorgfältig restaurierte Fachwerkhäuser und zahlreiche Brunnen. Dabei heißt es, auf den Spuren der Familie Schiller zu wandeln, aber auch anderen großen Marbachern wie dem bedeutenden Naturwissenschaftler des 18. Jahrhunderts, Tobias Mayer, zu begegnen. Anmeldungen nimmt Schillers Geburtshaus unter Telefon 0 71 44 / 1 75 67 oder info@schillersgeburtshaus.de entgegen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Der Preis beträgt pro Person inklusive einem Becher Glühwein oder alkoholfreiem Punch sechs Euro, ermäßigt vier Euro. Kinder unter zwölf Jahren sind frei. Treffpunkt ist in Schillers Geburtshaus in der Niklastorstraße 31. Weitere Termine für die Führung sind am 2. Februar und am 1. März.

Märkte & Museen

Genialer Uhrmacher

KORNWESTHEIM. Das Philipp-Matthäus-hahn-Museum in Kornwestheim in der Pfarrstraße 7 ist am Sonntag 5. Januar, von 14 Uhr bis 17 Uhr für Besucher geöffnet. Zahlreiche Originale und Repliken aus den Kornwestheimer Jahren (1770 - 1781) des berühmten Erfinders, Uhrmachers und Dorfpfarrers Philipp Matthäus Hahn (1739 - 1790) sind in der historischen Werkstatt im Pfarrhaus ausgestellt. Planetenuhren, Sonnenuhren, Waagen und eine der ersten funktionierenden Rechenmaschinen wurden von dem genialen Erfinder in Kornwestheim konstruiert und von begabten Mitarbeitern gebaut. Seine Taschenuhren mit Anzeiger für Stunde, Minute und Sekunde zeigen auch noch die Wochentage und die Mondphasen an. Kurze Filme und Anekdoten geben weitere interessante Einblicke in das Leben und Wirken des Tüftlers. Der Eintritt ist frei.

Von Fest zu Fest

LUDWIGSBURG. Sonderführungen warten in der ersten Woche des neuen Jahres im Residenzschloss Ludwigsburg auf ihre Gäste: Am Samstag, 4. Januar, steht um 17 Uhr die Sonderführung „Baron von Bühler empfängt Gäste“ auf dem Programm. Früher tanzte der württembergische Hof von Fest zu Fest, doch Herzog Carl Eugen ist älter geworden. Jetzt aber will er sein Schloss glänzen sehen: Baron von Bühler ist beauftragt, ein Jagdfest vorzubereiten. Ausnahmsweise dürfen Bürger daran teilnehmen. Der Baron zeigt die Festräume und erklärt die Hofsitzen des 18. Jahrhunderts. Für die Veranstaltungen ist eine telefonische Anmeldung (0 71 41 / 18 64 00) erforderlich.



Die Teeschale wird mit beiden Händen überreicht und auch mit beiden Händen in Empfang genommen.

Foto: Annette Frühauf

Die Kunst des Tee Genusses

Bei einer Zeremonie lernt man die Feinheiten und Unterschiede des beliebten Getränks kennen und schätzen

Eine Teezeremonie ist ein Erlebnis für alle Sinne, entspannt und reinigt den Geist. Die chinesische Teemeisterin Aimin Wagner entföhrt ihre Gäste dabei in die Welt der grünen Blätter.

VON ANNETTE FRÜHAUF

STUTTGART. Der Duft erinnert an Gebäck, vielleicht auch an geröstete Maronen und entströmt dem länglichen Becher, Duftfasse genannt, in den Aimin Wagner den Oolong-Tee gefüllt hat. Die interessierten Zuschauer nehmen zuerst das Aroma wahr, dann die leicht smaragdgrün bis golden schimmernde Flüssigkeit in den kleinen Schalen, aus denen getrunken wird. Der erste Schluck ist weich, fast schon ein bisschen cremig. „Spüren Sie das Röstaroma auf der Zunge?“ Das fragt die Teemeisterin, die zuvor konzentriert die einzelnen Schritte der Gong-Fu-Teezeremonie ausgeführt hat. Auf diese Weise wird der Oolong serviert – es ist eine aufwendige, sehr kultivierte Art des Genusses.

In traditioneller chinesischer Kleidung sitzt die Teeexpertin ihren Gästen gegenüber und führt alle Handgriffe wie im Schlaf aus: Das leichte Schwenken des Tees in der Kanne, das Eingießen und das Drehen der Tassen. Kein Wunder stammt sie doch aus Yunnan, einer südwestchinesischen Provinz im Hochland und eines der ältesten Teeanbaugebiete.

Alle Aufmerksamkeit ist auf die zierliche Chinesin gerichtet. Sie erzählt die Geschichte des Tees und lässt dabei ihre Heimat lebendig werden. Die Teezeremonie entstand aus der höfischen Teekultur der späten Ming-Dynastien und verfeinerte sich über

die Jahrhunderte am Kaiserhof, bis sich letztlich Rituale zum Tee Genuss herausgebildet haben, so wie Gong-Fu.

Weniger um Genießen ging es den Mönchen in den chinesischen Klöstern, deren Zeremoniell von strengen Regeln, Ruhe und Meditation geprägt ist. „Es gibt verschiedene Legenden über die Entdeckung des Tees“, erläutert Aimin Wagner. Sicher sei, dass das Getränk vor rund 4700 Jahren wohl mehr zufällig in China entdeckt wurde.

Schwarzer Tee enthält weniger Inhaltsstoffe als grüner Tee

Aus dem Reich der Mitte kommen auch gleich sechs Teesorten, die sich nur durch die Bearbeitung der Blätter unterscheiden: grüner Tee (naturbellen), weißer Tee (schwach fermentiert), Oolong (halbfermentiert), schwarzer Tee (stark fermentiert), Pu-Erh-Tee, eine Teesorte, die in der südchinesischen Provinz Yunnan aus Blättern der Assam-Tee Pflanze hergestellt wird. Dazu gibt es noch den gelben Tee, eine seltene Sorte, die von ihrem Fermentationsgrad zwischen weißem Tee und Oolong Tee liegt und reich an Vitaminen, Antioxidantien und Koffein ist. „Schwarzer Tee enthält daher weniger Inhaltsstoffe als beispielsweise der unbehandelte grüne Tee, in dem neben Vitaminen auch Flavonoide, Aminosäuren und Mineralstoffe enthalten sind“, weiß Wagner.

Die Teemeisterin bereitet den zweiten Aufguss zu. Die Voraussetzung für die Entfaltung der Aromen ist die sorgfältige Zubereitung. „Sie bringt die Reichhaltigkeit der Blätter zum Ausdruck. Wichtig sind vor al-

Info

Teezeremonie

- **Tai Chi Teehaus** Schwabstraße 18, Stuttgart. Die rund 90-minütige Teezeremonie findet ab 4 Personen statt und kostet 20 Euro pro Person. Unter anderem werden auch Tee-Workshops angeboten sowie Trinkwasser-Seminare. Mehr Infos unter: www.taichi-teehaus.de
- **China:** Wer Yunnan persönlich erleben möchte, kann mit der Teemeisterin nach China reisen, die nächste Reise findet vom 3. bis 18. April 2020 statt.
- **Tea Room:** Auch im English Tea Room in der Weißenburgstraße 29 kann man beim Afternoon Tea und in Seminaren mehr über Teesorten und ihre Zubereitung erfahren: www.the-english-tearoom.de (af)

lem Temperatur und Qualität des Wassers, aber auch Dosierung und Ziehzeit und nicht zuletzt die Qualität der Blätter“, weiß Aimin Wagner, die sich seit ihrer Kindheit für Tee interessiert und sich im Stuttgarter Westen 2011 ihren Traum vom Teehaus erfüllte.

Anmutig verrichtet die Chinesin mit dem schwarzen Haarzopf die einzelnen Schritte. Im Gegensatz zu der typisch westlichen Tee-Zubereitung verwendet man bei der Gong-Fu-Zeremonie eine kleine Teekanne, das verkürzt die Ziehzeit und verhindert das Lösen von Bitterstoffen. Die wohlschmeckenden und gesunden Süßstoffe treten in den

Vordergrund. Die rituelle Säuberung der Kännchen und Schalen geschieht nur vor dem ersten Aufguss.

Die Expertin nimmt ein Teeblatt aus der Kanne, zeigt die zarten Triebe und sagt: „Hochwertige Tees enthalten junge Blätter, die im Frühjahr geerntet werden.“ Im Übrigen schmecke frisch verarbeiteter Tee besser. Lediglich Pu-Erh-Tee werde durch Lagerung intensiver. Daher fehlen im Verkaufsbereich die großen Teedosen.

Erneut füllt die Teemeisterin das Kännchen mit dem rund 95 Grad heißen Wasser aus der Thermoskanne. Nach kurzer Zeit gießt sie den Tee in die hohen Duftbecher und stülpt eine kleine Schale darüber. Eine Uhr für die Ziehzeit ist nicht nötig. Mit beiden Händen überreicht die Teeliebhaberin die Tassen, die auch mit beiden Händen in Empfang genommen werden. „Das drückt Respekt aus“, erläutert Aimin Wagner. Still wird der Inhalt genossen, der seine Geschmacksfülle mehr und mehr entwickelt. Je nach Qualität wird der Tee sechs- bis achtmal aufgegossen.

Der Geschmack

verändert sich von Aufguss zu Aufguss

Doch welcher Aufguss ist nun der beste? Das Geschmacksbild verändert sich und bietet für die Teekenner Anlass zum Philosophieren, so wie es zum Gong-Fu gehört. Teezeremonien werden auch heute noch in den gebildeten Schichten in China zelebriert. Dorthin versetzt fühlt sich die Runde im Teehaus bei dieser rituellen Zeremonie. Und jetzt noch ein letzter Aufguss.

Über dem Wasser

Kaffeezeit Im Strandcafé Mettnau genießt der Gast einen grandiosen Blick über den Untersee

VON ANNETTE FRÜHAUF

RADOLFZELL. Wer mit etwas Glück einen Fensterplatz ergattert, sitzt im Strandcafé quasi in der ersten Reihe. Hier genießt der Gast nicht nur den Panoramablick, sondern hört auch, wie Wasser leise vor sich hinplätschert. Nebelschwaden haben sich in den Baumwipfeln des gegenüberliegenden Schienerbergs verfängen und erste Regentropfen klopfen an die raumhohen Scheiben des verglasten Kubus. Ein paar Möwen stemmen sich gegen den Wind, der den Wellen weiße Schaumkronen verleiht.

Die heiße Schokolade mit Zimtsirup im gemütlichen Café wärmt

Im Café ist es gemütlich. An einem Sonntagsnachmittag sind alle Plätze besetzt. Die heiße Schokolade mit Zimtsirup wärmt. Die Auswahl zwischen Obstkuchen und Torten fällt nicht leicht. Bis 11 Uhr stehen verschiedene Frühstücksangebote zur Wahl – ganzjährig an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen wird ein Frühstücksbuffet angeboten. Der Blick schweift immer wieder vom Johannisbeerkuchen hin zum See, der sich gerade in ein brodelndes Gewässer verwandelt. Der



Die Plätze mit Aussicht auf den See sind begehrt.

Foto: Café Mettnau

Bodensee ist nicht nur Idylle: Über Jahrhunderte trat er über die Ufer, überspülte Dörfer und Felder, trennte Verbindungswege.

Gerade treibt der Wind die Wolken über die Mettnau bei Radolfzell. Ein großer Teil

der Halbinsel steht unter Naturschutz, die dreieinhalb Kilometer lang und bis zu 800 Meter breit ist. Es ist eines der ältesten Naturschutzgebiete Deutschlands und wird vom Naturschutzbund Deutschland (Nabu)

als regional bedeutendstes Brutgebiet für Wasservögel betreut. Vom 18 Meter hohen Mettnau-Turm überblickt man die gesamte Halbinsel. Der äußerste Zipfel der Halbinsel, auch Mettnauspitze genannt, ist nur über die Wintermonate für Spaziergänger freigegeben, um die störungsfreie Brut und Jungenaufzucht der dort lebenden Vögel zu gewährleisten. Auf der bebauten Hälfte der Halbinsel befindet sich das Kurgebiet mit einem Park und das Strandcafé, in das auch am späten Nachmittag immer mehr kaffeedurstige Besucher drängen und nach einem Platz am Fenster Ausschau halten.

Info

Strandcafé Mettnau

- **Anfahrt** Von Stuttgart sind es über die A 81 rund 150 Kilometer. Die Fahrtzeit beträgt etwa eineinhalb Stunden.
- **Adresse** Strandcafé Mettnau, Strandbadstraße 102, Radolfzell. Geöffnet ist täglich von 11 bis 18 Uhr, an den Wochenenden ab 9 Uhr.
- **Ausflugstipp** Das Rosgartenmuseum im 20 Kilometer entfernten Konstanz: www.rosgartenmuseum.de (af)