



Der Rheintaler  
9442 Berneck  
071/ 747 22 44  
www.rheintalverlag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 10'614  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 038.033  
Abo-Nr.: 38033  
Seite: 21  
Fläche: 51'570 mm<sup>2</sup>

## Kultur aus der Schale

Was trinken andere Völker? Warum? Und wie produzieren sie ihr Hauptgetränk? Diese und andere Fragen beantwortet die Ausstellung «Trinkkultur – Kultgetränk» im Völkerkundemuseum der Universität Zürich.



Buttertee in der Hand:  
Frau und Kind sitzen in einem tibetischen Wohnhaus in der Küche.

Bild: Pietro Francesco Mele

DIANA BULA

Ihren ersten Buttertee wird Martina Wernsdörfer nie vergessen. Es war 1998, soeben hatte die Gruppe nach einer anstrengenden Wanderung den Kailash erreicht, einen heiligen Berg im Westen des tibetischen Hochlandes. In einem Kloster dann bot ein Mönch den Touristen eine Schale mit dem warmen Getränk an. «Es war nicht sehr lecker, die

ingerührte Butter nicht mehr ganz frisch. Zudem schwammen Tierhaare drin», erinnert sich Wernsdörfer. Sie trank den Buttertee dennoch. «Es ging mir um die Begegnung, um das Erleben eines Kulturgetränks.»

### Butter für Körper und Lippen

Ikonische Getränke wie den Buttertee erklärt die aktuelle Ausstellung im neu renovierten Völkerkundemuseum der Universität Zürich; Wernsdörfer hat sie als Kuratorin mitgestaltet. Die Botschaft: Die Menschen trinken

Kultgetränke nicht nur des Durstes wegen. «In jeder Schale stecken technisches Wissen, praktisches Können und Informationen über soziale Organisationsformen der Trinkgesellschaften.»





Der Rheintaler  
9442 Berneck  
071/ 747 22 44  
www.rheintalverlag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 10'614  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 038.033  
Abo-Nr.: 38033  
Seite: 21  
Fläche: 51'570 mm<sup>2</sup>

Ein üppiges Mahl ist nach dem Buttermilchtee nicht mehr nötig. Denn er ist nahrhaft und schmeckt eher wie eine salzige, cremige Suppe denn wie ein wässriger Sud. Kennt man die Geschichte des Buttermilchtees, so erstaunt das nicht: Tibetische Hochlandbewohner hatten das Getränk erfunden. Sie trotzen tagein, tagaus extremen Umweltbedingungen. Da kam ein Tee, der Getränk und Nahrung zugleich ist, gelegen. Die Flüssigkeit verhindert Dehydrierung, das Salz kurbelt die Verdauung an, Butter schmiert die trockenen Lippen. Ein Allerweltsmittel.

Weil das tibetische Hochland kein geeignetes Terrain für Teeanbau ist, kommt das Kraut dafür noch immer vorwiegend aus China. Das Salz schöpften Nomaden aus den Seen im Norden des Hochplateaus ab. Heute haben Maschinen die Männer abgelöst. Auch die Zubereitung des Getränks hat sich verändert: Auf dem Land vermengen die Einheimischen Butter, Tee und Salz nach wie vor mit dem Stößel in einem Mischzylinder. In Lhasa aber, der Hauptstadt mit Strom, geschieht das längst mit einem Mixer. Erhältlich ist nun ebenfalls Instantpulver für Buttermilchtee. Pulver und Geräte vereinfachen

das Zubereiten. Damit geht jedoch ein Stück Kulturgut verloren. Die Zubereitung dauert weniger lange, weniger Zeit für Gesang, weniger Zeit für Trinkspiele und die Überlieferung von Geschichten. Etwa jene der unglücklichen Liebe zweier Nomadenkinder. Sie verwandeln sich in Tee und Salz, verschmelzen so trotz aller Einwände – in der Trinkschale. «Da die Tibeter viel Buttermilchtee trinken, sind die beiden häufiger zusammen als jemals zuvor», endet die Sage.

Die Ausstellung führt in sieben Getränke ein: Kawa aus Polynesien etwa, das aus Pflanzen besteht, die «junge Männer und Frauen mit gutem Gebiss» zuvor gekaut hatten; das in Pulverform als Medizin vertrieben wird, die in Europa mal zugelassen, dann wieder verboten ist. Da ist aber auch das Maniokbier aus Südamerika, in das Frauen spucken, um die Gärung zu beschleunigen. Und in Asien gewinnen Männer, nur durch einen Gurt aus Lianen gesichert, in bis zu zwanzig Metern Höhe Palmwein.

#### Die Welt ist klein

Filme und Hörstücke lockern den Rundgang auf. In erster

Linie aber haben die Besucher viel zu lesen. Wer sich die Mühe nimmt, taucht ein in andere Welten – ohne in den Flieger steigen zu müssen. Doch nicht alle Getränke muten so exotisch an.

Auch die Milch ist Thema, jene aus Afrika. Füllten Frauen sie dort einst in Kalebassen und schüttelten diese so lange, bis Butter oder Sauermilch entstand, so ist die Milchwirtschaft im Osten des Kontinents unterdessen technisiert. Bauern setzen auf europäische Leistungskühe, Maschinen melken die Tiere. Das Produkt lagert oft nicht mehr in Gefässen aus Holz oder Kürbissen, sondern in Tetra Pak und Alu-Kannen. Wie sehr sich Altes und Neues mischt, verdeutlicht ein Foto: Ein Bub lenkt ein altes Velo, auf dem Gepäckträger ist eine moderne Milchkanne befestigt. Während sich der afrikanische Milchbauer mit Gesängen einen reichen Ertrag wünscht, bittet der Palmzapfer in Asien so um einen sicheren Aufstieg. Der Schweizer Senn tut nichts anderes, wenn er den Alpsegen spricht. Die Welt ist klein.

Die Ausstellung «Trinkkultur – Kultgetränke» im Völkerkundemuseum der Universität Zürich dauert bis am 21. Juni 2015.