

## Open house mit japanischer Teezeremonie



In der japanischen Kultur spielen die Jahreszeiten eine wichtige Rolle. Passend zum Winter, Frühling und Herbst findet jeweils eine Präsentation für Tee-Interessierte statt, welche einen Einblick in diese japanische Tradition genießen möchten.

Nach einer kurzen Einführung wird eine saisonale Zubereitung gezeigt. Alle Teilnehmer erhalten eine Schale Matcha (schaumig geschlagener, pulverisierter Grüntee) und eine Süßigkeit. Freiwillige Spesenbeteiligung.

Die Daten sind:

**Sonntag 14. Februar, 29. Mai und 25. September 2016, Beginn um 14 Uhr**

Ort:

**Meian Soso Ken**, der japanische Teeraum von Christine Junod  
Bächtoldstrasse 15 CH-8044 Zürich

[www.chanoyu.ch](http://www.chanoyu.ch)

Tel: 044 252 25 33 Handy: 079 683 98 66

Die Teilnahme ist auf zwölf Personen beschränkt, **wovon acht die Möglichkeit haben zu sitzen statt zu knien**. Ihre Anmeldung wird nach Eingang berücksichtigt.

Infos und Anmeldung auf:

[www.chanoyu.ch/openHouse.html](http://www.chanoyu.ch/openHouse.html)