

Yuki Teiichi 湯木貞一

geboren am 26.05.1901 in Kôbe, gestorben am 07.04.1997 in Ôsaka

Leben und Familie

Die Yuki Familie war ursprünglich eine Samurai-Familie des Hiroshima-han. Yukis Vater war der Besitzer des Nakagencho 中現長 Restaurants in Kobe und bestand darauf, dass Yuki ab dem Alter von 15 Jahren auch zum Chefkoch ausgebildet wird, entgegen Yukios Streben nach weiterführenden Bildung.

Yuki heiratete seine Cousine und wurde Vater von einem Sohn Toshio 敏夫 und vier Töchtern Teruko 照子, Junko 準子, Sachiko 佐知子 und Yoshiko 義子.

Nach seinem Tod, vererbte Yuki sein Vermögen seinem Schwiegersohn Tokuoka Koji 徳岡孝二 (*1936), welcher mit Yuki Junko die Ehe eingegangen ist.

Berufliche Karriere

Sein Leben lang befasste sich Yuki mit der japanischen Küche und legte Wert darauf, diese stark mit der japanischen Kultur zu verbinden. Er sah die japanische Küche sowie die japanische Tee-Kunst als die „zwei Räder des Lebens“ (*jinsei no ryôrin* 人生の両輪) an und verfasste auch einige Bücher zu seiner Philosophie. Für die Idee, die japanische Essenskultur mit der Teekultur zu verbinden erhielt Yuki 1988 einen Preis als Kulturschaffender (*bunka kôrôsha* 文化功勞者), welcher erstmalig an einen Chefkoch verliehen wurde.

Nachdem Yuki einige Jahre in einem kleinen Restaurant Erfahrungen gesammelt hatte, eröffnete er 1930 das *Kaiseiki* 懐石 (ästhetisch arrangiertes leichtes Mahl) Restaurant *Kitcho* in Ôsaka und baute es 1939 zur Aktiengesellschaft *Kabushikigaisha Kitcho* aus. *Kitcho* ist mit 16 Filialen in Tôkyô, Kyôto, Ôsaka, Kôbe, Nagano und Hokkaidô eine landesweit führende Restaurantkette. Um sein Restaurant auf einem weltweit hohen Standard zu halten, begab sich Yuki auf eine Reise nach Europa zur Sichtung europäischer Restaurants.

Die *Kitcho* Filiale in Arashiyama, Kyôto wird von Yukis Enkel Tokuoka Kunio 徳岡邦夫 (*1960) in der dritten Generation nach Yukis Schwiegersohn Tokuoka Koji geleitet. Die Reservierung in einem der *Kitcho* Restaurants ist Außenstehenden nicht gestattet, sondern nur über Bekanntschaften möglich. Die Gerichte variieren von Jahreszeit zu Jahreszeit und werden nur aus den feinsten Zutaten zubereitet. Anschließend an das Essen wird der Tee genossen.

Tee-Weg

Im Alter von 24 Jahren stoß Yuki auf das *Chakaiki* 茶会記 (Tee-Protokoll) des bekannten Tee-Meisters Matsudaira Fumai 松平不昧 (1751-1818), welches seine Begeisterung für den Tee-Weg (*sadô* 茶道) erweckte. Allerdings trat er erst zwölf Jahre später der Omotesenke 表千家-Schule bei, um den Tee-Weg zu erlernen. Später veranstaltete Yuki auch eigene Tee-Begegnungen.

Sammlung

Im Alter von 36 Jahren machte Yuki Bekanntschaften mit einflussreichen Geschäftsmännern und Kunstsammlern wie [Kobayashi Ichizô](#) 小林一三 (1873–1957) und [Hatakeyama Issei](#) 畠山一清 (1881–1971) und schlug auch seinen eigenen Weg als Sammler ein. Die Sammlung besteht hauptsächlich aus von Yuki gesammelten Teeutensilien sowie Gemälden von der Nara-Zeit bis hin zur Edo-Zeit und beinhaltet 13 wichtige Kulturgüter sowie drei wichtige Kunstwerke.

Yuki Bijutsukan 湯木美術館

Das Museum wurde 1987 von Yuki Teiichi selbst in Chûô, Ôsaka gegründet. Die Ausstellungsräume befinden sich im ersten Obergeschoss des Yuki Gebäudes (*Yuki biru* 湯木ビル). Im zweiten Obergeschoss befindet sich ein Tee-Raum, wo regelmäßig Tee-Begegnungen stattfinden und an denen gegen eine Gebühr teilgenommen werden kann. Die offizielle Webseite des Museums ist abrufbar unter <http://www.yuki-museum.or.jp>.

Quellen

- HAYASHIYA, Tatsusaburô (Hrsg.) 林屋辰三郎 (編) : *Kadokawa chadô daijiten: fukkyûban* 角川 茶道大事典: 普及版. Tôkyô: Kadokawa shoten 2002, (S. 1392).
- „Kyoto Kitcho“. Abrufbar unter <https://kyoto-kitcho.com> (letzter Zugriff am 22.06.2019).
- „Tokyo Kitcho“. Abrufbar unter <https://www.kitcho.com/tokyo/> (letzter Zugriff am 22.06.2019).
- „Yuki Museum of Art“. Abrufbar unter <http://www.yuki-museum.or.jp/> (letzter Zugriff am 20.06.2019).

Anna Rudinski

From:

<https://wiki.uni-koeln.de/!kunstsammler-japan/> - Private Kunstsammler in Japan

Permanent link:

https://wiki.uni-koeln.de/!kunstsammler-japan/doku.php?id=yuki_teichi&rev=1561849330

Last update: 2019/06/30 01:02

