

Der Teekatalog

# Der Teekatalog



Läng  
Gass  
Tee



Läng  
Gass  
Tee

Katrin & Gerhard Lange  
Länggassstrasse 47  
CH-3012 Bern  
Tel 031 302 15 28  
Fax 031 305 94 84  
[www.laengasste.ch](http://www.laengasste.ch)



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



## Inhaltsverzeichnis

- 1 Vorwort
- 2 Über uns
- 3 Teehaus

### TEE

- 16 Weisser Tee**
- 17 Gelber Tee**
- 18 Grüner Tee China**
- 19 Jasmin Tee
- 20 Long Jing
- 24 Bi Luo Chun
- 28 Special Tee
- 31 Mao Feng
- 32 Gunpowder
- 34 Grüner Tee Taiwan**
- 36 Grüner Tee Japan**
- 40 Sencha und Shincha
- 41 Gyokuro und Maccha
- 42 Bancha und Gen Mai Cha
- 43 Hojicha, Kukicha, Tama Ryo.
- 44 Grüner Tee Korea**
- 45 Oolong China**
- 46 Grüner Oolong China
- 50 Brauner Oolong China
- 51 Wuyi Oolong
- 56 Phoenix Oolong
- 61 Oolong Taiwan**
- 62 Grüner Oolong Taiwan
- 66 Brauner Oolong Taiwan
- 70 Chinesische Blumentees**
- 72 Pu Er**
- 74 Pu Er gepresst
- 76 Pu Er offen
- 77 Anderer gelagerter Tee**
- 80 Schwarzer Tee**
- 82 Schwarz Tee China
- 84 Schwarzer Tee Indien
- 87 Schwarzer Tee Ceylon
- 88 Schwarzer Tee Andere
- 89 Schwarzteemischungen

- 90 Aromatisierter Tee**
- 91 Fruchtschalentee und Kräutermischungen**
- 92 Sommer- und Eistees**
- 93 Gewürztee und Mate**  
Mate, Rooibos und Stevia
- 96 Kräutertee Aries**

### REISEBERICHTE

- 4 Eindrücke, Teehaus
- 22 Über den Löwengipfel
- 35 Teebauer Huang
- 38 Im Teegarten von Zuisho-en
- 48 Eine Fahrt in eine andere Welt
- 54 Im Stadtbus
- 64 Besuch am Ali Shan
- 67 Besuch bei Fam. Kan

### WISSENSWERTES

- 7 Von der Kunst den Tee zu geniessen
- 8 Camellia Sinensis
- 10 Die Verarbeitung
- 14 Die Auswahl und der Einkauf
- 26 Die Verarbeitungsvorschrift
- 33 Von Qualität und Geschmack
- 55 Wie der Teebeutel in die Welt kam
- 58 Chin. Teezeremonie, Gong Fu Cha
- 60 Taiwans Teekultur
- 68 Die Wirkung des Tees
- 78 Die zehn klassischen Tees
- 94 Kleine Geschichte des Tees
- 102 TeeRaumimpressionen



Läng  
Gass  
Tee

Katrin & Gerhard Lange  
Länggassstrasse 47  
CH-3012 Bern  
Tel 031 302 15 28  
Fax 031 305 94 84  
www.laenggasstee.ch

### Öffnungszeiten des Ladens und des TeeRaumes:

Mo 12.00–18.00  
Di–Fr 09.00–18.00  
Sa 09.00–17.00

### Impressum

Redaktion und Texte: Katrin, Gerhard & Kaspar Lange  
Übersetzungen chinesisch: Kaspar Lange  
Fotos: Gerhard & Kaspar & Moritz Lange, Valentin Blank,  
Jonathan Dubois, Roland Voegtli (www.punctumsaliens.ch).  
Gestaltung: Jenny Leibundgut Bern  
Druck: Kästli Druck Bern  
Papier: FWC Papier  
Buchbinder:  
Copyright: Länggasstee 2007

## *Vorwort*

Liebe Kundschaft,

Sie halten unseren neuen Katalog in der Hand. Er wird für einige Jahre gültig bleiben, die Preisliste liegt bei und wird halbjährlich aktualisiert werden.

Der vorliegende Katalog ist im Vergleich zu den vorhergehenden Listen deutlich umfangreicher. Nebst der Auflistung unseres Teesortiments enthält er viel Wissenswertes und Geschichten rund um den Tee und einige Erfahrungsberichte aus unseren Asienreisen.

Wir möchten Ihnen damit das Thema Tee übersichtlicher, informativer und unterhaltsamer präsentieren.

Natürlich können wir Sie vor Ort in Bern im persönlichen Kontakt noch umfassender beraten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Bern, im Januar 2008

Katrin, Gerhard, Kaspar Lange und Team



## Über uns

Im Oktober 1983 begannen wir, Katrin und Gerhard Lange, mit viel Begeisterung und Liebe zum Tee und mit unserem damals einen Monat altem Sohn Kaspar die Unternehmung Länggass-Tee. Im Laufe der Jahre ist dies alles gewachsen, gewachsen sind in dieser Zeit auch die sekundären Arbeiten. Waren wir früher hauptsächlich direkt mit der Kundschaft in Kontakt, so sind wir heute vor allem im Hintergrund tätig.

Die persönlichen Kontakte zu Teebauern und Teehändlern, die unabdingbar sind im Bestreben, die besten und typischsten Tees zu bekommen, die täglichen Anfragen, die uns von überall als Anlaufstelle für Themen rund um den Tee

erreichen und die vielen Beratungen für Private, Firmen und die Gastronomie haben diese Veränderungen im Tagesablauf bewirkt.

2006 ist Kaspar, der älteste Sohn, ins Geschäft eingetreten. Er kennt sich im ganzen Themenbereich sehr gut aus, durch sein Studium in Beijing und diverse Aufenthalte in China ist er mit dieser Kultur und ihren Tees vertraut.

Heute nun präsentiert sich unser Laden als etablierter Betrieb mit zehn MitarbeiterInnen, über Bern und die Schweiz hinaus bekannt und tätig.

## Teehaus

Vor einigen Jahren haben wir begonnen unsere Vision eines Teehauses auszuarbeiten. Es ist als Fortsetzung unseres Teeweges zu sehen und wir möchten Sie einladen, auch daran teilzunehmen.

Das Teehaus wird ein Ort sein, an dem Tee und seine Kultur gelehrt oder aber auch einfach in Gastfreundschaft weitergegeben wird.

(Detailliertere Unterlagen bitte bei uns anfordern oder unter [www.laenggasstee.ch](http://www.laenggasstee.ch))

Nachfolgend einige Eindrücke aus Asien, die erahnen lassen, was im Teehaus alles möglich sein wird.



## Eindrücke Teehaus

*Teehaus He Cha Guan (喝茶馆) «Trink Tee Haus»* April 2007  
 «...Dies ist ein neueres Teehaus, steht aber in bester Tradition; gediegen, gemütlich, grosszügig. Typisch die Abteile für vier bis sechs Personen und die verschliessbaren Zimmer für Besprechungen, kleine Feiern oder andere Aktivitäten im intimen Rahmen.

Das grosse und vorzügliche Buffet und die ausgezeichnete Teeauswahl lassen kaum Wünsche offen, die aufmerksame Bedienung und die ruhige Ausstrahlung der Räumlichkeiten auch nicht. Ein klassischer Ort, wie aus einem alten Bild zu neuem Leben erweckt. Stimmige Atmosphäre im gedämpften Licht mit leiser Hintergrundmusik. Lebendigkeit aus benachbarten Abteilen, Kartenspieler klopfen ihre Trümpfe auf den Tisch, Mütter balancieren mehrlagig Delikates vom Buffet zum Familientisch, Geschäftsherren tratschen, Hausfrauen diskutieren, Touristen erleben und geniessen: Ausgezeichneten grünen Oolong vom LiShan, Taiwan, köstliche Kleinigkeiten vom Buffet. Verschiedene Dim Sum, Frühlingsrollen, Fleischhäppchen, Gemüse und Früchte. Wir hören, schauen, kauen und schlürfen. Hier lässt sich's aushalten!»

*Im Ryokan* April 2007  
 «...Mount Yoshino, bekannt für seine Kirschblütenpracht im Frühling, ein klassisches Ryokan an bester Lage, ein typisch japanisches Gasthaus. Der flache Holzbau, leicht und doch gediegen, liegt zur Hälfte in einem schönen Garten, zur anderen Hälfte am Berghang mit Sicht in die Blütenpracht. Das schönste Zimmer des Hauses liegt im Obergeschoss, mit der ganzen Front bergseitig. Zimmer heisst in diesem luxuriösen Teil zwei grosse Räume, gegeneinander und zur u-förmigen Veranda hin mit den leichten japanischen Schiebetüren variabel zu öffnen und schliessen. Die Veranda durchgehend mit leichten Schiebefenstern verglast. Alles mit Tatami ausgelegt, edle und schön verarbeitete Hölzer allerorten. Dazu der Eingangsbereich mit eigenem kleinen Bad, wenn nicht eines der geschlechtergetrennten Gemeinschaftsbäder benutzt wird.

Das Frauenbad vom Morgen wird am Abend zum Männerbad und umgekehrt. Japanisch baden heisst nackt mit den Waschutensilien den Waschbereich zu betreten, hier ist gründliche Körperreinigung angesagt. Und äusserlich rein in das Heisswasserbad (41-43°C) zu steigen, für den inneren Ausgleich, die innere Reinigung – den Seelenfrieden. Eine Sauna ist auch vorhanden, wird aber nicht sehr rege benutzt.

Denn das Bad allein ist schon ausserordentlich entspannend, ohne dabei zu ermüden.

So parentief rein und geläutert ist das intime Abendessen im leichten Hausmantel in einem der schönen Räume des Ryokan ein wunderbarer Tagesausklang.»

Ryokan Mount Yoshino



*Eine Schale Tee* April 2004  
 «...Kyoto, im Park vom Nijo Castle (mit dem berühmten Nachtigallenboden). Ein kleiner Stand am Wegrand, zwei reizende junge Frauen dort im Kimono mit darüber getragener Regenjacke, des Nieselregens wegen. Ob ich einen Tee trinken möchte? Doch, das möchte ich eigentlich immer, und nach einer so lieblich vorgetragenen Einladung erst recht. Ich folge meiner Gastgeberin über einen schmalen Pfad aus einzelnen Trittsteinen durch einen Ruhe und Harmonie ausstrahlenden Garten. Wir kommen an ein kleines Teehaus, ein zweiseitig offener Raum. Hier übergibt mich meine Gastgeberin einer anderen Obhut und verabschiedet mich mit einer Verbeugung. Ohne Schuhwerk betrete ich die Tatami des Teeraumes und hocke auf einem kleinen Kissen ab. Mit Sicht in den Garten und den Teich, auf dessen Oberfläche die feinen Nieselregentropfen zarte Ringe werfen. Der graugrüne Teich, das satte Grün des Gartens, die Ruhe, die Harmonie, dazu die Schale Maccha, die warm in meinen Händen liegt – hier ist gut sein. Alle Hektik, alles Belastende verliert sich, wandelt sich zu Harmonie. Die Welt bleibt stehen, eine wunderbare Leere breitet sich aus, einzig das Zirpen des Nachtigallenbodens tönt noch fein nach.»



## Zu Besuch bei Master Ho

Mai 2005

«...Es ist ein sehr schöner und warmer Nachmittag, wir kommen durch den kleinen, gegen aussen abschirmenden, Vorgarten auf die Veranda und ein köstlicher Duft empfängt uns – in der Ecke steht eine runde Schale aus Steingut, obendrauf ein Bastkorb. Hier wird High Mountain Oolong über einer schwachen Holzkohleglut nachgeröstet, mindestens 24 Stunden lang.

Herzliche Begrüssung durch Master Ho und seine Mitarbeiterin und Schülerin Leona – sie ist auch für die Übersetzung ins Englische zuständig.

Zur Erklärung: ein Teemaster in Asien ist Teelehrer, Teeeinkäufer, Teeverarbeiter, Teeverkäufer, Teegeniesser.

Zu vielen Teerunden werden viele unserer Fragen beantwortet. Wir trinken einen ausgezeichneten Tee nach dem anderen, die Gänge auf die Toilette werden immer häufiger.

Gegen Abend stellt sich Hunger ein, wir ziehen in ein naheliegendes Restaurant, zum Schabu-Schabu. Das ist eine Art Fleischfondue, wobei nach der Fleischrunde noch diverses Gemüse in die Brühe kommen, anschliessend auch noch Nudeln – und zuletzt wird die köstliche Brühe gelöffelt. Zur Abwechslung trinken wir keinen Tee, sondern Rotwein zum Essen, die Stimmung wird noch lockerer, Master Ho fängt sogar an, englisch zu sprechen.

Nach der Rückkehr zu Master Ho's Räumlichkeiten wird es dann richtig spannend. Zuerst kommt ein gelagerter Pao Chung zum Aufguss, sehr dunkel, fast wie ein Pu Er. Darauf folgt ein 9jähriger High Mountain-Oolong und als absolute Krönung zum Schluss eine grosse Rarität, schon lange ausverkauft, nur noch eine Dose in Master Ho's Privatbesitz. Auch ein High Mountain-Oolong, der vor 15 Jahre den ersten Preis im Teewettbewerb gewonnen hat und seitdem verschlossen in der Dose auf seine Erweckung wartet. Besonders interessant, dass der Tee die ganze Zeit über eingeschweisst und vakuumiert war, also keinerlei Luftkontakt hatte. Es ist eine Köstlichkeit: ein noch recht grüner und hocharomatischer Oolong, zugleich frisch und reif im Geschmack.

Ein sehr gelungener Abschluss, mittlerweile ist es weit nach Mitternacht und unsere Blasen sind schon völlig ausgeleiert.»

## Von der Kunst, den Tee zu geniessen

Um dem Tee gerecht zu werden, um die jedem Tee eigenen charakteristischen Merkmale freizusetzen, braucht es Sorgfalt auf allen Ebenen. Dazu gehört nebst dem Wissen um Anbau und Verarbeitung die werterhaltende Lagerung und natürlich die dem jeweiligen Tee angepasste Zubereitungsart.

Es braucht aber auch die Erfahrung, wie man sich entspannen kann und wo man einen gemütlichen Ort findet, um den Tee ruhig geniessen zu können.

Nebst einem guten, klaren Wasser ist ein schönes Teegeschirr von Bedeutung. Als Trinkgefässe eignen sich sehr gut dünnwandige Porzellancups, innen weiss, so dass die Farbnuancen der verschiedenen Tees sichtbar werden. Dickwandige Tassen lassen das Aroma des Tees weniger spürbar werden. Ausnahmen bestätigen aber die Regel!

Eine gute Teekanne kann aus Glas, Gusseisen, Metall, Porzellan, Stein, Steingut oder Ton sein. Wird die Teekanne für verschiedene Teearten verwendet, z.B. reine und auch aromatisierte Tees, ist eine glasierte (emailierte) Innenwand von Vorteil. Für reine Tees empfehlen wir speziell Yixing-Kannen aus China bzw. entsprechende Qualitäten aus Japan und Taiwan.



Angebot und Preise siehe Preisliste

Wir führen eine grosse Auswahl an Teezubehör im Laden, unter [www.laenggasstee.ch](http://www.laenggasstee.ch) ist dieses abgebildet.

Die Zubereitung des Tees, westliche Methode: Damit die Teeblätter ihr volles Aroma entwickeln, müssen sie zu ihrer Entfaltung frei im Wasser schwimmen. Dies ist nur gewährleistet, wenn der Tee nicht in ein Ei, Netz etc. eingesperrt wird.

### Grundzubereitung für alle Teearten des Teestrauches:

- 1 Teeblätter abmessen (12g pro Liter)
- 2 Entsprechende Menge Wasser kochen
- 3 Einen beliebigen Krug nehmen, Teeblätter hineingeben und mit Wasser aufgiessen
- 4 Ziehen lassen
- 5 In die vorgewärmte Teekanne absieben

Es gilt die drei Komponenten Menge, Ziehzeit und Temperatur in ein optimales Verhältnis zu bringen. Für genaue Angaben zu den einzelnen Tees beraten wir Sie gerne. Ausserdem geben wir auf der Rückseite der Teetüten bzw. dem Etikett der Raritätenbox unsere Empfehlungen zu den jeweiligen Tees an.



## Camellia sinensis

Wenn wir von Tee sprechen, dann sind immer die verarbeiteten Blätter der *Camellia sinensis* gemeint. Leider gilt im deutschen Sprachgebrauch der Begriff Tee für alle Arten von Aufgussgetränken, was leicht zu Verwechslungen führen kann. In anderen Sprachen kennt man z.B. die Unterscheidung zum Kräutertee (tisane, infusion).

Natürlich gibt es unter dem Begriff *Camellia sinensis* viele Sorten, wie sich unter dem Begriff Traube div. Sorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir, Syrah und noch viele andere versammeln. Aber es ist immer die *Camellia sinensis*, die eine Tee-pflanze.

Unbeeinflusst entwickelt sich die *Camellia sinensis* zu einem 20–30 m hohen Baum, er braucht ein subtropisches Klima und kann sehr alt werden. Mehrhundertjährige Teebäume werden noch regelmässig abgeerntet und deren Blätter zu Tees höchster Qualität verarbeitet. (> Yunnan Pu Er, Ancient Beauty > Guangdong Phoenix). In der Provinz Yunnan sind über 1000jährige Teebäume bekannt und sogar in Bearbeitung.

Für den Teeanbau wird die Pflanze allerdings normalerweise auf die Grösse eines Busches (ca. 1m hoch) geschnitten. Gepflückt wird von Hand, mit einigen Ausnahmen (Japan, z.T. Taiwan, Grossplantagen). Als Pflückregel für gute Tees gilt nach wie vor «two leaves and a bud», das heisst die oberste Blattknospe und die darunterliegenden zwei Blätter.

Nach der Pflückung entstehen die Tees, d.h. die Verarbeitung entscheidet, ob es weisser, gelber, grüner, brauner, schwarzer Tee oder Pu Er Tee wird. Mehr dazu können Sie bei den einzelnen Teebeschreibungen erfahren.

Aus der *Camellia sinensis* entstehen also die sechs oben genannten Teesorten, nicht mehr. Jeder Tee lässt sich auf eine dieser sechs Verarbeitungsarten zurückführen. Die unendliche Vielfalt im Teeangebot entsteht durch geografische und klimatische Unterschiede, und natürlich durch den steuernden Einfluss der menschlichen Hand, der künstlerischen Handschrift des Teemeisters, der die Verarbeitung leitet. In der Terminologie des Weins gibt es diesen wunderbaren Begriff Terroir, der alle diese Einflüsse umschreibt.

Da der Tee ein Rohprodukt ist, entstehen zusätzliche Unterschiede durch Sitten und Gebräuche, also kulturell unterschiedliche Teezubereitungen. So gibt es z.B. den berühmten Englischen Tee, obwohl in England kein Tee wächst, allenfalls werden spezifische Teemischungen für den Landesgeschmack und die vorhandene Wasserqualität hergestellt.

Oder den Indischen Tee, der einerseits Tee aus Indien ist (Assam, Darjeeling, Nilgiri), andererseits die indische Art der Zubereitung, Tschai (Chai) = Schwarzer Tee mit Gewürzen und Milch.

Genau so verbirgt sich hinter dem «Thé à la menthe» aus Nordafrika kein blosser Minzente, sondern eine jahrhundertealte Tradition des Teetrinkens, eine Verbindung zwischen China (und dessen Grüntee) und Nordafrika (und dessen Minze).

Alte Teebäume mit Kletterhilfe



Büsche auf günstige Pflückhöhe zurückgeschnitten



## Die Verarbeitung des Tees (Übersicht)

<b>WEISSER TEE</b>	<i>getrocknet</i>
<b>GELBER TEE</b>	<i>gewelkt, getrocknet</i>
<b>GRÜNER TEE</b>	<i>gewelkt, gedämpft/erhitzt, getrocknet</i>
<b>OO LONG</b>	<i>gewelkt, anfermentiert, getrocknet</i>
<b>SCHWARZER TEE</b>	<i>gewelkt, gebrochen, fermentiert, getrocknet</i>
<b>PU ER ROH</b>	<i>gewelkt, gedämpft, gepresst, getrocknet, gelagert</i>
<b>PU ER FERMENTIERT</b>	<i>gewelkt, 2 Monate fermentiert/kompostiert, getrocknet</i>

### WEISSER TEE

Die gepflückten ganzen Blätter werden schonend an der Sonne getrocknet.

### GELBER TEE

Nach der sorgfältigen Ernte der obersten, jungen, noch ungeöffneten Blätter (sogenannte Tips) werden diese auf ein spezielles Papier (cow skin paper) gelegt und dann wird das Ganze aufgerollt. Das ergibt eine Rolle mit den Blättern als Inhalt, wie eine Roulade. Auf diese Weise bleiben die Blätter relativ verschont von Luftzutritt, ohne aber hermetisch abgeschlossen zu sein. Sie verbleiben 24 Stunden eingerollt, in dieser Zeit welken die Blätter und eine Fermentation beginnt. Nun werden die leicht gelb verfärbten Blätter ausgerollt. Es folgt eine kurze Erhitzung und die vollständige Trocknung. Die Farbe der fertig getrockneten Blätter hat einen Stich ins Gelbe.

### GRÜNER TEE

Die gepflückten ganzen Blätter werden zum Welken ausgelegt, hier wird das Blatt weich und verliert an Feuchtigkeit. Anschliessend werden die Blätter kurz in grossen Eisenpfannen erhitzt (bei japanischem Tee geschieht die Erhitzung

mit Wasserdampf). Dies, um die Veränderungsprozesse im Blatt zu stoppen und die grüne Farbe zu fixieren. Nach einer Ruhezeit werden in der zweiten Erhitzungsphase die Blätter geformt und vorgetrocknet. Abschliessend werden die Blätter im Schatten ausgelegt und langsam vollständig getrocknet.

### OO LONG (GRÜN)

Die Blätter werden erst bei einer bestimmten Blattgrösse gepflückt. Nach kurzem Welken (je nach Aussentemperatur an der Sonne oder beschattet) kommen die Blätter locker in flache grosse Bambuskörbe um weiter zu welken. Dies geschieht für mehrere Stunden bei Raumtemperatur, zwischendurch wird das Blattgut durch schütteln aufgelockert. In dieser Zeit beginnt schon eine leichte Fermentation, welche später in beheizten Trommeln weitergeführt wird. Dort kommen die Blätter jeweils nur für einen kurzen Moment (30–60 Sek.) hinein. Danach werden die Blätter geformt zu offenen, leicht verdrehten Blättern oder aber eng zusammengepresst in ballgrossen Baumwollsäcken in einem Rollprozess zu kugeligen Blättern. Das hin und her zwischen beheizter Trommel und Rollprozess dauert ca. 6 Std. Der Teemeister bestimmt den

Zeitpunkt und beendet die Fermentation durch die Trocknung. Grüner Oolong wird mancherorts auch als «Blauer Oolong» bezeichnet. Grüner Oolong ist unter 20% fermentiert.

### OO LONG (BRAUN)

Hier wird das Blattgut, im Unterschied zum grünen Oolong, während des Welkvorgangs in den flachen Bastkörben mehr geschüttelt. Dadurch brechen die Blattkanten auf und es setzt eine stärkere Fermentation ein. Sobald das Blattgut beginnt nach Orchideen zu duften, wird der Fermentationsprozess durch Erhitzung in grossen Eisenpfannen gestoppt. Danach erfolgt die langsame Endtrocknung. Brauner Oolong ist zwischen 20 und 50% fermentiert.

### SCHWARZER TEE

Er ist vollständig fermentiert. Das frisch gepflückte Blatt wird zum Welken ausgelegt, wodurch ca. 1/3 der Feuchtigkeit verloren geht. Durch das anschliessende maschinelle Rollen zerreißen die Blätter und der austretende Zellsaft verbindet sich mit dem Sauerstoff der Luft, er oxydiert / fermentiert. Dadurch erhält der Tee seine rostbraune Farbe. Die Dauer der Fermentation (ca. drei Stunden bei First Flush Darjeeling, bis acht Stunden bei anderen Schwarztees) hat grossen Einfluss auf das Aroma des Tees, hier sind Erfahrung und Intuition des Teemeisters gefordert. Mit einer Erhitzung durch heisse Luft wird der Fermentationsprozess gestoppt. Anschliessend an den fixierenden Erhitzungsgang erfolgt die langsame Trocknung und die Sortierung der Blätter nach Grösse.

## Verarbeitung zu grünem Oolong

In der Trommel wird gelockert und erwärmt



Der zusammengewürgte Baumwollsack



Der Rollprozess





## PU ER ROH

Eine ausführliche Beschreibung finden Sie auf den Pu Er Seiten.

### Zusammenfassung:

Die frisch gepflückten Blätter werden einige Stunden gewelkt und dann in Säcke gepackt. Am nächsten Tag wird eine abgemessene Menge Blätter über Wasserdampf erhitzt und anschließend in Form gepresst und an der Luft getrocknet. Ein solcher Tee kann frisch getrunken werden, seine besondere Qualität erreicht er aber erst nach jahrelanger Lagerung.

#### 1 Abwägen der Teeblätter



#### 2 Erwärmung und Befeuchtung mit Wasserdampf



#### 3 Vorformen mit dem Baumwollssack



#### 4 Form- und Gewichtssteine



#### 5 Das braucht Druck am Anfang



#### 6 Druckfrei, zum trocknen



#### 7 Einzeln in Papier verpackt, zu siebt (Qizi)



#### 8 In Bambusblätter gebündelt



#### 9 Auf dem Weg in die Länggasse



## PU ER FERMENTIERT

### Zusammenfassung:

Die frisch gepflückten Blätter werden gewelkt und dann mit Wasser befeuchtet und zu grossen Haufen geschichtet. Die im Blätterhaufen einsetzende Gärung und Hitzeentwicklung wird durch häufiges Umschichten gleichmässig auf alle Blätter verteilt. Nach zwei Monaten werden die nun schwarzen Blätter getrocknet.

## Die Auswahl und der Einkauf

Praktisch jeder Tee in unserem Programm ist durch Auslese via Verkostung und Vergleich zu seinem Platz im Sortiment gekommen. Dies ist eine sehr schöne, aber auch sehr zeitaufwendige Tätigkeit. Standard in der Teeverkostung sind immer noch die Probiersets mit 110ml Inhalt. Hier können sehr gut vergleichende Serien angegossen und probiert werden.

Auch Sie als Kunde haben im TeeRaum die Möglichkeit, Probiersets zu bestellen und zu verkosten. Sei es nach Ihrer Wahl oder nach unseren Vorgaben.

Zusätzlich bzw. parallel probieren wir aber auch die dafür geeigneten Tees in der chinesischen > Gong Fu Cha-Zubereitung. Einerseits um den entsprechenden Tees gerecht zu werden, denn sie sind für diese Art Zubereitung gemacht, andererseits, um noch mehr Feinheiten und auch Unterschiede bei fast gleichen Tees feststel-

len zu können. Haben wir uns entschieden, erfolgt der eigentliche Einkauf. Welche Menge brauchen wir voraussichtlich für die Zeit bis zur nächsten Ernte bzw. wieviel ist überhaupt verfügbar für uns.

Wir pflegen direkte Kontakte zu Teebauern, lokalen Händlern und sog. Tee-Meistern in China, Japan und Taiwan. Wir besuchen diese mit dem Tee lebenden Menschen regelmässig und probieren vor Ort die jeweiligen Tees. Es sind dies sehr angenehme, persönliche Kontakte. Und besonders in China und Taiwan ist das Interesse am Westen sehr gross, und auch die Freude, dorthin die besten Tees zu verkaufen. Zu unserem Glück, denn die Nachfrage und das Preisniveau für solche Tees ist im Inland mehr als ausreichend. Diese guten Kontakte sind eine grosse Chance für uns, denn durch die enorme wirtschaftliche Entwicklung, speziell in China, wird die Nachfrage nach edlen Tees immer grösser.



Mit dem Schiff über die Meere

Von «unseren» Grosshändlern in Deutschland, mit denen wir nun auch schon über 20 Jahren in regelmässigem und freundschaftlichem Kontakt stehen, erhalten wir pro Jahr zighundert Teemuster. Diese werden im Länggass-Tee-Laden sorgfältig verkostet und auf ihre Qualität geprüft. Entscheidend für unsere Auswahl ist einerseits der Geschmack des Tees, andererseits sollte er sich gut ins bestehende Sortiment einfügen, so dass unsere Kundschaft ihren Lieblingstee über die Jahre hinweg in gewohnter Qualität kaufen kann.

Da Tee jedoch als Naturprodukt von vielen Faktoren abhängig ist (z.B. klimatischen Einflüssen), ist es manchmal sehr aufwendig einen Ersatz für einen bestimmten Tee zu finden. Zuweilen gelingt dies gar nicht. Dies bezieht sich besonders auf reine Gartentees, bei Mischungen (Blends) können viel besser Schwankungen ausgeglichen werden. Daraus resultiert dann jedes Jahr auch ein neues Sortiment, neue interessante Tees kommen hinzu, andere wiederum fallen aus dem Programm.

Immer wieder öffnen sich neue Kanäle, so konnten wir 2007 endlich einen Kontakt in Korea knüpfen und so erstmals einen koreanischen Grüntee in hervorragender Qualität kaufen.

Eine besonders gute Verbindung haben wir seit vielen Jahren auch zu Indien (Assam und Nilgiri). So haben wir Zugriff auf die Tees der beiden besten Assam-Gärten (Halmaru und Duflating), die ein guter indischer Freund exklusiv im deutschsprachigen Raum anbietet. Neu ist von Assam ein spezieller und wirklich köstlicher Tee aus einer Kleinproduktion, der Amlongchung. Anstelle der Produktion in üblichen Teefabriken, die für grossen Durchsatz optimiert sind, wird dieser Tee in einer kleinen, von Taiwan importierten (Garagen)-Fabrik produziert, in entsprechend kleinen Mengen.

Angebot und Preise siehe Preisliste



*«...Klar, die Schweiz ist ein kleines Land.*

*Aber immerhin haben wir weltberühmte Uhren, wir haben Nummernkonten und das Bankgeheimnis, wir haben Heidi, Roger Federer, Adolf Ogi, nicht zu vergessen Beni Turnherr – und dann das:*

*Ich fragte hier im Quanzhou Mandarin Hotel (in dem ich seit der Ankunft heute morgen bis jetzt auf verschiedenen Ebenen wirklich gute Erfahrungen punkto Service und Freundlichkeit gemacht hatte) nach einem Paketservice. Nach Hause, in die Schweiz eben.*

*«Switzerland». «Swiss». 瑞士 (rui shi)». Aufgeschrieben, Visitenkarte gezeigt. «In the middle of Europe, between Germany, France and Italy» (sorry Österreich, hier).*

*Nichts, totale Unkenntnis, obwohl sprachliches Verständnis sonst gut. Das hat mir dann doch fast die Sprache verschlagen!!!*

## Weisser Tee, China

Die Herstellung des weissen Tees ist die einfachste Form der Teeverarbeitung, sie ist eigentlich nur eine Trocknung des frischen grünen Blattes.

Weisser Tee ist in zwei Hauptlinien unterteilt, Bai Mu Dan 白牡丹 = Weisse Pfingstrose und Yin Zhen 银针 = Silver Needle.

Bai Mu Dan Tees sind eher günstige Qualitäten, es werden Blattknospen und Blätter verwendet. Der Tee hat eine hellbraune Farbe im Aufguss, das Aroma ist blumig-süsslich und hat eine gewisse Fülle. Es sind sehr angenehme Tees für alle Tage.

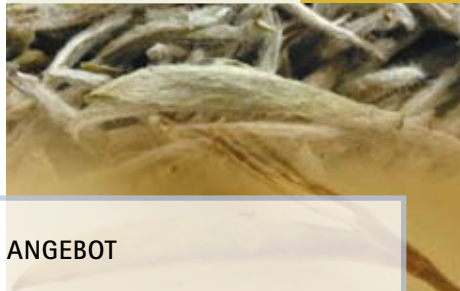
Yin Zhen und Silver Tips werden vorwiegend in der Provinz Fujian angebaut und im Frühling geerntet, allerdings, und dies ist eine der Besonderheiten dieser Tees, werden nur die voll entwickelten, noch ungeöffneten Blattknospen gepflückt. Nach einer kurzen Ruhezeit werden diese Blätter getrocknet, die feine Behaarung der Blattknospen ist weiss-silbrig und gibt dem Tee sein typisches Aussehen. Der Aufguss eines solchen Tees ist sehr hell, eben beinahe weiss.

Der Geschmack der weissen Tees ist sehr leicht und lieblich mit einer gewissen Süsse und auch einer erdigen Note im Hintergrund.

Yin Zhen



Silver Tips trocken und angegossen



### ANGEBOT

- Fujian **BAI MU DAN**  
*Std. 6900. Frisch, geschmeidig, typisch.*
- Fujian **BAI MU DAN SUP**  
*Std. 6900 Special. Ausgewogen, aromatisch, weich.*
- Fujian **WHITE NEEDLE**  
*Feiner und milder weisser Tee.*
- Anhui **SILVER TIPS**  
*Sehr zart und leicht süsslich, eine Köstlichkeit.*
- Fujian **YIN ZHEN**  
*Klassische Rarität, fein-aromatisch, süsslich, hervorragend.*

## Gelber Tee, China

Gelber Tee wird ausschliesslich in China produziert, und auch da nur wenige Sorten in relativ kleinen Mengen. Die aromatischen Unterschiede zum weissen und grünen Tee sind nicht gross, seine Bedeutung bekommt der gelbe Tee in der chinesischen Medizin.

Unabhängig davon bietet gelber Tee grossen Trinkgenuss.

Der Geschmack eines gelben Tee ist sanft, leicht herb und im Nachgeschmack süsslich. Insgesamt sehr ähnlich einem weissen Tee, aber etwas fülliger im Aroma.

Meng Ding Yellow Bud: sein Name stammt vom Berg Meng Ding 蒙顶 «Neblicher Gipfel», der in der Provinz Sichuan steht und um den meist dichter Nebel liegt. Gepflückt wird Anfangs bis Mitte April, für 500g Tee braucht es ungefähr 10 000 frische Teeknospen.

*Einer Erzählung nach haben die Unsterblichen diesen Berg in Nebel gehüllt um die Gärten vor Plünderern zu schützen.*

Meng Ding Yellow Bud



### ANGEBOT

- Jiangxi **SUNON YELLOW TEA**  
*Einfacher, typischer und sehr süffiger gelber Tee.*
- Hunan **JUN SHAN SILVER NEEDLE**  
*Leichter und milder gelber Tee.*
- Sichuan **MENG DING YELLOW BUD**  
*Schwertförmiges Blatt, weich und voll.*



## Grüner Tee, China

Das Angebot der grünen Chinatees bietet ein enormes Spektrum. Die verschiedensten Blattformen gelangen in den Handel, von saftig gelbgrün bis schwarzgrün reicht die Farbpalette, zwischen kräftig und duftig-leicht variieren die Aromen. Zu finden sind neben einfachen guten Alltagstees mit typischen Aromen auch ausserordentliche Raritäten, welche alles bieten, was ein Teeliebhaber nur wünschen kann.

Grüner Tee sollte frisch genossen werden. Je besser und feiner der Tee, desto wichtiger ist eine sorgfältige Lagerung. Der Tee soll mit möglichst wenig Luft in Berührung kommen und vorzugsweise kühl (+5°C) gelagert werden.

Die in unsere Raritätenschachteln verpackten Tees sind schwach vakuumiert, so dass einerseits die Luft entzogen ist, andererseits das empfindliche Blattgut nicht beschädigt wird. Ein so verpackter und kühl gelagerter grüner Tee kann im Vergleich der frischen Ernte des folgenden Jahres durchaus ebenbürtig sein.

Es gibt 17 Provinzen, die in China Tee anbauen, dementsprechend ist die Artenvielfalt riesig. Wie bei allen edlen Tees ergeben sich durch die verschiedenen klimatischen Bedingungen und Bodenbeschaffenheiten viele verschiedene Geschmacksnuancen: ein grüner Tee kann leicht, mittelkräftig bis stark sein, herb bis süsslich, fruchtig oder blumig. Ein frischer Tee ist hellgrün in der Tasse. Starkes Oliv deutet darauf hin, dass der Tee nicht mehr so frisch ist.

Pflückerinnen unterwegs



Feinster Frühlingstrieb



### ÜBERSICHT

- *Jasmin*
- *Long Jing*
- *Bi Luo Chun*
- *Spezial*
- *Mao Feng (Jian)*
- *Gunpowder*
- *Zhen Mei*

## Jasmin Tee, China

Jasmin-Tee 茉莉花茶 gehört zu den chinesischen Blütentees. In einem Regal werden abwechselungsweise mit Grüntee belegte Gitter und solche mit Jasminblüten übereinander gestellt. Wenn die Blüten ihren Duft dem grünen Tee abgegeben haben, werden sie durch Neue ersetzt. Dieser Vorgang wird so oft wiederholt bis der Grüntee von dem Jasminduft gesättigt ist. Je nach gewünschter Qualität werden die Jasminblüten mehr oder weniger häufig erneuert.

Die Qualität bzw. das Aroma eines Jasmin-Tees setzt sich immer aus den beiden Komponenten zusammen, dem Tee sowie den Blüten. Beides sollte einem definierten Standard entsprechen. Oder, anders ausgedrückt, es macht nicht Sinn, besonders feine und hochwertige Jasminblüten einem eher einfachen und schweren Grüntee beizumischen.

Geschmack und Zubereitung: bei den günstigeren Tees überwiegt eher der kräftige Grünteegeschmack, bei den teureren Sorten ist der Jasmin deutlicher zu schmecken und der Grüntee ist als leicht herbe Note im Hintergrund.

Jasmin Dragon Phoenix Pearl



### ANGEBOT

- Fujian **JASMIN MANDARIN**  
*Einfacher mittelkräftiger Grüntee, mit Jasminblüten aromatisiert.*
- Fujian **JASMIN STD.**  
*Guter Standard-Jasmin. Relativ kräftiger Basis-Grüntee.*
- Fujian **JASMIN CHUN HAO**  
*Unser Klassiker. Ausgewogen, mild und typisch. Preiswert.*
- Fujian **JASMIN DRAGON PHOENIX PEARL**  
*Sehr schöner Basis-Grüntee in kugelförmiger Form. Fein-frisches Grüntee-Aroma in Verbindung mit intensiver Jasmin-Note. Das trockene Blatt duftet wie eine frisch aufgeschnittene Ananas.*
- Fujian **JASMIN SILVER NEEDLE**  
*Aussergewöhnlich schöner Tee (Silver Tips) mit hervorragendem Jasminaroma, grosse und rare Spitzenqualität.*



## Long Jing, China

Traditionell höchstgeachtet ist der Long Jing 龙井 aus der Provinz Zhejiang, westlich vom Xi Hu 西湖 (West Lake). Er gehört zu den zehn klassischen China-Tees, ist also schon seit Urzeiten berühmt.

*Der Name bedeutet «Drachenbrunnen». Viele Legenden gibt es dazu, eine davon lautet so: Eine langandauernde Trockenheit herrschte in der Gegend von Hangzhou. Die Bauern sahen ihren Long Jing am Strauch verdorren und verzweifelten. Da erbarmte sich ein Taoist ihrer, er suchte den Drachen, der seiner Meinung nach in einer den Gärten naher Quelle wohnte. Er fand den Drachen und bat ihn um Hilfe für diese armen Bauern und für den wundervollen Tee. Bald darauf kam der erbetene Regen. Seit dem wird die Quelle Drachenbrunnen genannt und auch der Tee. Es heisst, dass nur das Wasser dieser Quelle dem Tee zu seiner grössten Güte ver helfe.*

Wie bei jedem Tee ist die Erntezeit und die Verarbeitung sehr wichtig. So liefert beim Long Jing die Frühlingsernte die höchste Qualität. Es ist die Zeit vor dem Fest des klaren Lichtes (Qing Ming 清明), vor der Regenzeit, also zwischen Mitte März und Mitte April. In diesen Wochen wird täglich gepflückt und dafür Pflückerinnen als Saisonières aus anderen Provinzen (speziell Anhui) angeheuert.

Typisch für die Verarbeitung des Long Jing ist die Formung der Blätter. Dies geschieht von Hand in grossen Woks durch pressen an die heisse Wandung. Hier braucht es viel Erfahrung. Das Verhältnis von Wärme, Anpressdruck und Dauer ist sehr wichtig. Einerseits sollen die Teeblätter in Form gebracht werden, andererseits darf das Blattgut nicht zu heiss werden.

Der Geschmack des Long Jing ist fein und leicht mit einer milden floralen Süsse. Dabei sehr vollmundig und mit einem ungewöhnlich langen Nachgeschmack, der weniger im Mundraum entsteht als vielmehr aus der Kehle zurückströmt. Bei Spitzentees bietet sich, vorausgesetzt Wasserqualität, Zubereitung und Teegeschirr sind adäquat, ein ganz ausserordentlicher Teegenuss! Eine spezielle Rarität ist der Long Jing Nr. 43. Dieser wird ausschliesslich aus Nr. 43-Teebüschen hergestellt. Nr. 43 ist eine veredelte Variation der Long-Jing-Teebüsche und ergibt ein spitzeres, ausgeprägteres Aroma.

*Dieses «aus der Kehle zurückströmende Aroma» wird in folgender Legende beschrieben: Der Kaiser von China reiste zum Qing-Ming-Fest nach Hangzhou, um dort von der neuen Ernte des besten Long Jing zu probieren, von dessen sagenhafter Qualität seit einiger Zeit am Kaiserhof die Rede war. Nun gefiel dem Kaiser zwar der frische und klare Geschmack des Tees, aber eine herausragende Stellung konnte er dem Tee doch nicht zugestehen.*

*Auf der Rückfahrt aber nahm der Kaiser die ungewöhnlich intensive Nachhaltigkeit des Long Jing Aromas wahr, die den kaiserlichen Mund eine rechte Weile aufs angenehmste füllte.*

*Und er hob anerkennend eine kaiserliche Augenbraue.*

Long Jing Shi Feng



### ANGEBOT

- Zhejiang **LONG JING GRADE 3**  
*Kräftig, gut, ausgeprägt. Einfach, typisch, aussagekräftig.*
- Zhejiang **LONG JING GRADE 2**  
*Abgerundet und ausgeglichen, etwas milder als Grade 3.*
- Zhejiang **LONG JING GRADE 1**  
*Voll, rund, intensiv. Schon ein ausgezeichnete Long Jing.*
- Zhejiang **LONG JING SHI FENG**  
*Hier sind die typischen Long-Jing-Merkmale auf höchstem Niveau vereint.*
- Zhejiang **LONG JING NR. 43**  
*Höchste Qualität aus den speziellen Nr.43-Büschchen. Klar, rein, grossartig.*



## Über den Löwengipfel

April 2007

«...Ausgangspunkt ist das Dorf Long Jing nahe des Xi Hu (West Lake) bei Hangzhou, der Hauptstadt der Grüntee Provinz Zhejiang. Am oberen Ende des Dorfes führt ein Weg in die Hügel hinauf, stetig Stufen steigend geht es durch die Teegärten. Immer wieder sind Gruppen von Pflückerinnen zu sehen, mit breitrandigen Strohhüten gut gegen die heiße Frühlingssonne geschützt. Es sind fröhliche und lockere Frauen-Gruppen, es wird geschwätzt, und – angesichts der fremden Westler – gestaunt und gelacht, wenn auf eine anzügliche Bemerkung ihrerseits von uns eine entsprechende Replik kommt. Es ist eine entspannte, lockere und zufriedene Atmosphäre, hier wie auch an anderen Orten, an denen hochwertige Tees gepflückt und verarbeitet werden.

Die Krete zwischen den Dörfern Long Jing und Mei Jia Wu ist schnell erreicht, einige hundert Meter weiter dann auch schon die Ostseite des Löwengipfels, chinesisch Shi Feng 狮峰. Dies ist nun der berühmte Ort, die Blätter dieser Büsche werden zu den besten und teuersten Long Jings. Der Löwengipfel bietet die besten klimatischen Bedingungen für diese Tees, wichtig ist zum Beispiel nebst der Höhe auch die Morgensonne.

Der Abstieg nach Mei Jia Wu erfolgt wieder durch Teegärten. Neben dem allgegenwärtigen Tee nur noch ein wenig Bambus.

Im Dorf Mei Jia Wu herrscht große Bautätigkeit, in den letzten Jahren hat sich enorm viel verändert, wie überall in China. Der Wohlstand wächst, damit die Nachfrage nach Luxusgütern und eben auch raren und edlen Tees. Umso wichtiger sind für uns die persönlichen Kontakte, nicht nur wegen des Preises, sondern auch um solche Tees in Zukunft überhaupt zu erhalten.

Mei senior sitzt, wie jedes Jahr, am Wok und verarbeitet seinen Long Jing. Ursprünglich waren diese Woks holzbefeuert, heute wird fast ausschließlich in elektrisch beheizten und mit Thermostat gesteuerten Pfannen der Tee erhitzt.

Die Trocknung und Formung der Teeblätter im Wok ist der Verarbeitungsgang, der am meisten Erfahrung und Fingerspitzengefühl braucht. Einerseits sollen die Blätter durch Druck an die heiße Wandung in Form gebracht werden ohne dabei zu heiss zu werden und zu verbrennen, andererseits soll den Blätter genug Feuchtigkeit entzogen werden.

Weil wir um die Mittagszeit angekommen sind geht es jetzt zuerst ins nahe liegende Restaurant zum essen. Hier ist Mei Junior unser Gesprächspartner, Mei Senior bleibt am Wok bei seinem Long Jing.

Beim Essen wird berichtet, gefragt und geantwortet. Und der Kauf unseres Long Jing Shi Feng geregelt. Dann der Abschied mit allen guten Wünschen bis zum nächsten Jahr und die Rückfahrt nach Hangzhou.»

Herr Mei verarbeitet Shi Feng



## Bi Luo Chun, China

Bi Luo Chun 碧螺春 kommt traditionell von der Halbinsel Dongting 洞庭 bzw. der Insel Xidongting 西洞庭 im Tai Hu 太湖 (See), südlich der für ihre Gärten berühmten Stadt Suzhou 苏州.

Der Name Bi Luo Chun bedeutet «Jadegrüne Frühlingschnecke», dies seiner Form und Farbe wegen. Der Tee hat spiral- oder eben schneckenförmige Blätter. Beim Bi Luo Chun müssen die Blätter auf 80grädiges Wasser gelegt statt aufgegossen werden. Die Blätter sinken dann langsam ab, in einem schlanken Glas wird das zu einem sehr schönen visuellen Ereignis.

Nur ganz junge zarte Blätter werden für erstklassige Bi Luo Chun gepflückt, für 1kg fertigen Tee braucht es ca. 15 000 Blätter! Die weitere Verarbeitung erfolgt in genau festgelegten Schritten auch von Hand, dies erklärt unter anderem den hohen Preis dieser Tees.

Zwischen den Teebüschen stehen aller Art Obstbäume, es ist also eine Mischkultur. Das Aroma dieser Obstsorten (Mango, Pfirsich, Pflaume, Apfel) wird von den Teebüschen aufgenommen und findet sich im fertigen Tee wieder.

Meng Ding Gan Lu 蒙顶甘露, «süsser Tau vom Nebligen Gipfel», ist ein wie ein Bi Luo Chun verarbeiteter Tee vom Meng Ding. Dort wurde wahrscheinlich zuallererst Tee angebaut. Einer der hervorragenden unbekannteren grünen China-Tees, nomen est omen.

Buddhist Teas 佛茶 sind von ihrer Verarbeitung (und der Pflanzung zusammen mit Obstbäumen) her auch Bi Luo Chuns, allerdings kommen sie vom Peach Flower Island, einer kleinen Insel der Zhoushan Islands im Ostchinesischen Meer. Auf Peach Flower Island wird nur zertifizierter Bio-Tee produziert.

*Einer Legende zufolge kam einmal der Kaiser von China nach Suzhou und auch an den Tai Hu. Hier begegnete ihm beim Lustwandeln durch die schöne Natur eine Kolonne von Teepflückerinnen, die den Kaiser für einen Wanderer hielten und darum auf gleicher Ebene mit ihm ins Gespräch kamen. So boten sie ihm auch von den hiesigen Teeblättern an, die sie in ihre Hosentaschen zu stopfen pflegten für den privaten Gebrauch, und die dort den lieben langen Tag an der feuchten Körperwärme lagerten. Auf die kaiserliche Frage, wie dieser Tee denn heissen würde, antworteten die Pflückerinnen, er würde «Fürchte Dich zu Tode Tee» genannt, dies aufgrund seines strengen Geruches. Der Kaiser aber, als er später diesen Tee in seiner Unterkunft getrunken und als ausserordentlich wohlschmeckend erkannt hatte, wollte von dem doch eher abschreckenden Namen nichts wissen und nannte den Tee aufgrund seiner Blattform Bi Luo Chun (Jadegrüne Frühlingschnecke).*

Pflückbereit



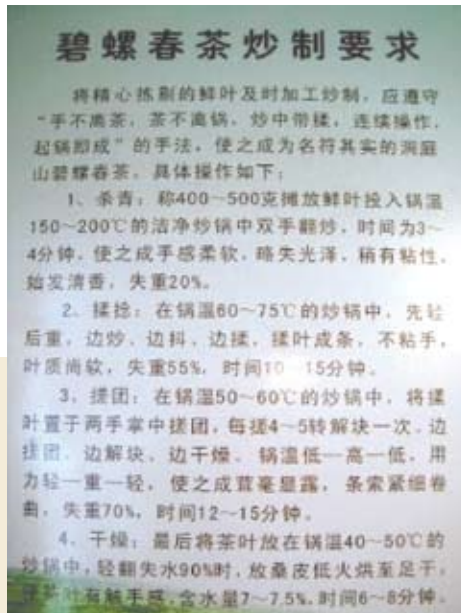
Frisch gepflückte Bi Luo Chun Blätter



### ANGEBOT

- Jiangsu **BI LUO CHUN STD.**  
*Typischer und guter Bi Luo Chun.*
- Jiangsu **BI LUO CHUN SUP.**  
*Endlich haben wir einen hervorragenden klassischen Bi Luo Chun. Wir haben ihn vor Ort nach vielen Probierrunden gekauft. Wunderschön und typisch.*
- Zhejiang **BUDDHIST TEA**  
*Sehr gut, mild und aromatisch, vom Peach Flower Island.*
- Zhejiang **BUDDHIST TEA SUP.**  
*Ausgezeichnete Qualität, grössere Blätter als Bi Luo Chun, aber gleichartig verarbeitet. Sehr vollmundig und aromatisch. Peach Flower Island.*
- Sichuan **MENG DING GAN LU**  
*Voller und süffiger grüner Tee. Intensives Aroma. Hervorragende Rarität.*

## Die Verarbeitung des Bi Luo Chun.



Tafel an der Wand im Büro des Teemeisters

### Übersetzung

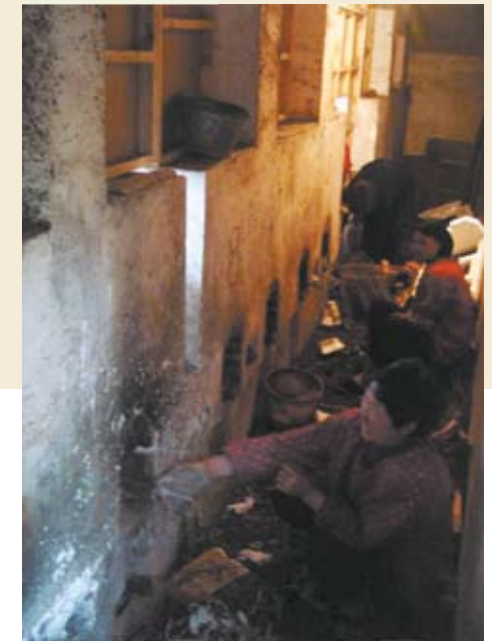
Man solle mit äusserster Vorsicht erlesene und gepflückte frische Teeblätter zum richtigen Verarbeitungszeitpunkt rösten und die «Hand geht nicht vom Tee weg, Tee geht nicht aus der Pfanne, in der Mitte der Zone rösten und reiben, konstant arbeiten, die Pfanne anheben sofort ausführen»-Technik respektieren, um ihn zu einem wirklichen, den Namen DonTingShan-BiLuoChun-Tee verdienenden Tee zu machen. Arbeite spezifisch wie folgt:

- 1 Stoppe das Grün: Wäge 400–500g ausgelegte frische Blätter ab und lege sie in die Mitte eines 150–200° warmen, sauberen Wok und röste sie, mit beiden Händen zart bewegend, 3–4 Minuten lang. So werden sie weich, verlieren den Glanz, bleiben etwas klebrig und beginnen ihren puren Duft zu entwickeln und verlieren 20% des Gewichts.
- 2 Massieren und zwischen den Fingern drehen: In der 60–75°C warmen Mitte des Woks, zuerst sanft und dann hart, gleichzeitig rösten, schütteln, massieren. Reibe die Teeblätter bis sie nicht mehr an den Händen kleben, aber noch immer weich sind und 55% Gewicht verloren haben, Zeitdauer 10–15 Minuten.
- 3 Kreisförmig zwischen den Fingern reiben: In der Mitte des 50–60°C warmen Woks, sollten die Blätter in der Mitte beider Handflächen kreisförmig gerieben werden, jede Drehung 4–5 Mal ausführen und vor allem die Klumpen lösen. Gleichzeitig kreisförmig reiben, Klumpen lösen und trocknen. Die Pfannentemperatur wechselt von tief auf hoch auf tief, brauche deine Kraft dementsprechend sanft-stark-sanft. Mache sein flaumiges Haar deutlich sichtbar und schaue, dass die Blätter feste feine Locken aufweisen. Die Blätter verlieren 70% ihres Gewichts, Zeitdauer 10–15 Minuten.
- 4 Trocknen: Lege zum Schluss die Teeblätter in die Mitte eines 40–50°C warmen Woks. Sobald sie sich umdrehen und 90% des Wassers verloren haben, starte des Maulbeerbaumrinde-Bodenfeuer und erhitze die Blätter bis sie genügend trocken sind, um die Teeblätter so zu machen, damit sie sich fein in den Händen anfühlen. Zeitdauer 6–8 Minuten, Wassergehalt noch 7–7.5%.

Verarbeitung im holzbeheizten Wok



Von hinten wird geheizt





## Spezial Tees, China

In diese Rubrik haben wir Tees eingeordnet, die einerseits zwar berühmte Raritäten sind, andererseits aber nicht in die üblichen Blattgrade eingeordnet werden können.

An Ji Bai Cha 安吉白茶 aus der Provinz Zhejiang, nur eine Busstunde vom West Lake (Long Jing) entfernt. Die Blattform ist letzterem verwandt, ist aber grösser und nicht so flachgedrückt. Der Name (Bai Cha = weisser Tee) irritiert, denn die Verarbeitung ist die eines Grüntees. Die Bezeichnung Bai Cha bezieht sich auf die silbrig-weissliche Farbe der Blätter zum Zeitpunkt der Ernte, was auf einen Genfehler der dortigen Teepflanzen zurückzuführen ist. Lange waren diese Teesträucher Gegenstand einer Legende, bis sie 1981 tatsächlich wiederentdeckt wurden.

Liu An Gua Pian 六安瓜片, ein sehr schöner, eher dunkler und kräftiger grüner Tee aus der Provinz Anhui. Einer der klassischen Zehn! Gua Pian bedeutet Melonenscheibe und meint das zweite offene Blatt des Teetriebes. Anstatt sich beim Pflücken an den Grundsatz «two leaves and a bud» zu halten, wird für diesen Tee nur das zweite Blatt verwendet.

Tai Ping Hou Kui 太平猴魁, ein weiterer Klassiker aus der Provinz Anhui. Wir haben ihn nach einigen Jahren Pause wieder ins Programm genommen, nachdem wir eine wirklich gute Qualität gefunden haben. Seine Teeblätter müssen Sie mal anschauen! Sie sind riesig, schlank und gerade und verdienen ihren Namen: Hou Kui, «Affenkönig».

Der Tai Ping Hou Kui ist auch für den Gaumen ein Genuss. Er hat einen ganz leichten natürlichen Orchideengeschmack, der dadurch entsteht, dass die wilden Orchideen in der Umgebung genau dann blühen, wenn die Teeblätter sich öffnen.

Lü Mu Dan (綠牡丹) und Tian Mu (天目), beide schon lange im Programm, sind den Mao-Jian-Tees verwandt, allerdings gerader geformt.

Wild Mountain Tea 奇鷹神野生茶 ist eine aussergewöhnliche Rarität. Er kommt von in steilen Felswänden wild wachsenden Sträuchern (1500–1600 m.ü.M.). Die Felswände sind den ganzen Tag über sonnenbeschienen und geben dann ihre gespeicherte Wärme am Abend wieder ab. Der Mythos besagt, dass dieser Tee nur von Affen gepflückt werden kann. Tatsächlich ist die Ernte sehr mühselig, die Pflücker seilen sich von oben in die Felswand zu den einzelnen Sträuchern ab zu einem relativ späten Zeitpunkt, wenn wirklich genug Blätter zum ablesen bereit sind. Dadurch kommen viel wildere, verholztere und dunklere Blätter als üblicherweise in den Pflückkorb.

Der Geschmack ist einzigartig: wild, harzig und mineralisch.

In China sagt man, eine einzige Tasse davon genügt und der Tee wohnt den ganzen Tag in einem. Diese Erfahrung habe ich auch gemacht. Wen man ihn gern hat, ist das schön...

Zhu Ye Qing 竹叶青, ein typischer Bamboo-Leaf-Tee. Ein flaches Blatt wie Long Jing, aber kürzer und mit kleinen weissen Pünktchen versehen.

Bamboo Leaf (Zhu Ye Qing)



### ANGEBOT

- Yunnan **YUNNAN GRÜN**  
*Kräftiger Grüntee mit unregelmässigem Blatt und markantem Aroma.*
- Zhejiang **TIAN MU**  
*Grosses, eher längliches, dunkelgrünes Blatt. Feines Aroma.*
- Anhui **LIU AN GUA PIAN**  
*Süffiger Tee mit dunkelgrünem, länglichem Blatt.*
- Zhejiang **LÜ MU DAN**  
*Saftig grüner, flachgepresster Grüntee mit vollem, aber feinem Aroma.*
- Sichuan **ZHU YE QING**  
*Eine berühmte Rarität. Wörtlich Bambusblattgrün. Sehr schöne und gleichmässige Blätter. Kräftig und köstlich!*
- Anhui **WILD MOUNTAIN TEA**  
*Der Std. Tee in der Wild Mountain Linie. Schon sehr aromatisch, wild und harzig.*



## An Ji Bai Cha



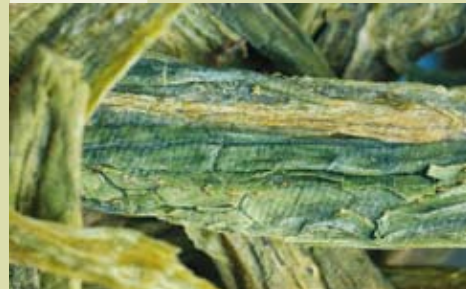
Anhui **WILD MOUNTAIN SUP**  
*Eine Auslese mit schöneren und gleichmässigeren Blättern. Noch etwas intensiver im Aroma.*

Anhui **WILD MOUNTAIN BUD**  
*Weitere Auslese, nur noch die obersten Blattspitzen werden für diesen Tee genommen. Intensiver und doch weicher.*

Zhejiang **AN JI BAI CHA**  
*Ein köstlicher, feiner und leicht süsslicher Tee.*

Anhui **TAI PING HOU KUI**  
*Leichter und milder Tee mit sehr grossen Blättern.*

## Tai Ping Hou Kui



## Wild Mountain Tea (Buds)



## Mao Feng &amp; Mao Jian

Mao Feng (毛峰) oder die alternativ verwendete Bezeichnung Mao Jian (毛尖) bezeichnet eine Blattform, die nach einem einfachen Rollvorgang entsteht, also praktisch ein zur Längsachse aufgerolltes Blatt ist. Beide Namen bedeuten Flaumige Spitze, das heisst ein noch frisches, flaumiges Blatt. Diese Blattform ist sehr weit verbreitet. Bei grünen Tees aber auch bei einer speziellen Art der Schwarzteeverarbeitung (Qimen Mao Feng).

Die Qualität dieser Tees reicht von guten, einfachen Alltagstees bis hin zu edlen Raritäten.

## Mao Feng-Blatt aufgegossen und trocken



## ANGEBOT

- Jiangxi **MAO FENG**  
*Vollmundig, fruchtig, aromatisch. Guter Alltagstee.*
- Jiangxi **FINEST MAO FENG**  
*Sehr weich und voll, gelblicher aromatischer Aufguss.*
- Hunan **GUZHANG MAO JIAN**  
*Kräftig und würzig. Grosses gedrehtes Blatt.*
- Anhui **JIN ZHU MAO JIAN**  
*Milder und feiner Tee mit sehr grossen Blättern.*
- Anhui **HUANGSHAN PINE NEEDLE**  
*Saftig grüner Tee, sehr aromatisch und intensiv, klassischer Mao Feng.*
- Guangxi **LING YUN SILVER NEEDLE**  
*Voll und frisch, ein wenig erdig.*
- Jiangxi **MIST & CLOUD**  
*Sehr rarer grüner Tee, kräftig, rund, leicht erdige Note.*
- Henan **XIN YANG MAO JIAN**  
*Ursprünglich einer der berühmtesten China-Grüntees, heute eher unbekannt. Voll und kräftig, frisch und sehr aromatisch. Toller Tee.*
- Guizhou **DU YUN MAO JIAN**  
*In seiner ursprünglichen Form fast ein Bi Luo Chun Typ. Voll, intensiv.*



## Gunpowder & Zhen Mei, China

Gunpowder oder Zhu Cha 珠茶, ist eine weitere, altbekannte chinesische Grünteesorte.

Einer Legende gemäss wurde der Name «Gunpowder» von einem jungen englischen Teehändler erfunden. Die grünen, eng zusammen gerollten Kügelchen erinnerten ihn an Schiesspulver. Auch Namen wie Pea leaf (Erbsenblatt) waren gebräuchlich. Der chinesische Name Zhu Cha bedeutet Perlentee und beschreibt also auch die äussere Form.

Die grünen Teeblätter werden zu Kugeln gerollt, bei Spitzensorten bis hinunter zu Stecknadelkopfgrosse. Das braucht spezielle Fertigkeit, der Tee ist aber besser haltbar als andere Tees mit offenem Blatt, das mag auch der Grund sein für diese Verarbeitung. Mit Abstand die grössten Mengen werden als Gunpowder oder Temple of Heaven produziert, dies sind einfache, kräftige und günstige Tees, gut für alle Tage und sehr beliebt in Nordafrika für den dort heimischen Thé à la Menthe (Gunpowder mit marrokanischer Minze und viel Zucker). Sehr stark zusammengerollte Tees bzw. solche aus sehr jungen und kleinen Blättern, also sogenannte Pin Head Teas, habe ich zwar schon als Muster gesehen und probiert, aber sie haben mich weder im Aroma (eher streng) überzeugt noch waren sie preislich interessant.

Eine sehr schöne und edle Variante ist der Pan Long Yin Hao 蟠龙银毫 «sich kringelnder Drache mit Silberhaar», aus jungen frischen Blättern produziert, mit silbrig behaarten Tips und zu eher lockeren Kugeln gerollt. Dies ist ein echter Spitzentee der weit über den üblichen Gunpowder herausragt.

Zhen Mei 珍眉 «edle/wertvolle Augenbraue», sind halbmondförmig geformte Tees, die bis auf wenige Ausnahmen eher günstig und einfach sind.

### Gunpowder



### ANGEBOT

- |          |  |
|----------|--|
| Zhejiang | <b>GUNPOWDER</b>                               |
| Peach    | Typischer Kugelblatt-Tee.                      |
| Flower   | Einfach und kräftig, guter Alltags-Grüntee.    |
| Zhejiang | <b>TEMPLE OF HEAVEN</b>                        |
| Peach    | Zu kleinen Kugeln gerollter,                   |
| Flower   | kräftig-fülliger Alltags-Grüntee. Süffig, gut. |
| Zhejiang | <b>ZHEN MEI</b>                                |
| Peach    | Einfacher und kräftiger                        |
| Flower   | Grüntee guter Qualität.                        |
| Zhejiang | <b>YUNWU</b>                                   |
| Peach    | Guter, kräftiger Grüntee mit                   |
| Flower   | vollem Aroma.                                  |
| Zhejiang | <b>PAN LONG YIN HAO</b>                        |
|          | Sehr schönes Kugelblatt. Hocharomatischer Tee. |

## Im Nr. 1 Teeladen

April 2006

«...Die weltweit vertretenen Tian Fu-Kette hat alleine in China 500 Läden. Aber dieser hier ist eben die Nr.1, sie haben auch schon 500g des allerallerbesten Long Jing frischer Ernte. Jetzt nur noch 450g. Was für ein Tee! Du musst dich langsam rantasten, kommst mal als Tourist rein, trinkst einen darge-reichten Pappbecher Tee «Green tea, good for health». Gibst Interesse an Long Jing bekannt, siehst diese in den grossen Gläsern auf dem Ladentisch. Gibt es noch etwas Besseres? «Yes yes, please sit down over there, I will serve you very good Long Jing, new tea». Dann kommt ein schöner Long Jing Shi Feng, im Gaiwan serviert, wirklich schon gut. Du kommst ins Gespräch, weißt das eine und andere, wirst langsam wahrgenommen wie ein Chinese am Globus Delicatessa Käsetresen, der neben Emmentaler und Greyerzer noch Vacherin und Sbrinz und Mutschli vom Hasli-berg kennt. Gibt es noch etwas Besseres? «Yes, but very very expensive, only 500g in the shop here». Und so geht das weiter mit Tie Guan Yin und Pu Er und du musst aufpassen, in der Rolle des zu Beratenden zu bleiben, es gilt, die Verhältnisse zu wahren.»

### Im Nr. 1 Teeladen



Angebot und Preise siehe Preisliste

## Von Qualität und Geschmack

Über Geschmack lässt sich nicht streiten, über Qualität hingegen lässt sich einiges Klärendes sagen: Im Laufe der 5000jährigen Teegeschichte sind naturgemäss unzählige Varianten von Tee erprobt und im Alltag angewendet worden. Blatt-Tee, wie wir ihn heute kennen, gibt es seit gut 600 Jahren. Seit dieser Zeit haben sich die sechs Hauptverarbeitungslinien herauskristallisiert, Unterarten der Teepflanze sind entstanden oder wurden und werden gezüchtet. So sind heute eine grosse Zahl klassischer Tees aus China, Japan und Taiwan bekannt, deren jeweiligen typischen Merkmale der Herkunft, Verarbeitung, äusseren Erscheinung und des Geschmacks genau definiert sind. Zum Beispiel ist ein Long Jing vom Westlake, typischerweise von Hand im Wok zu flachgedrückten Blättern verarbeitet, im Aufguss gelbgrün, im Aroma frisch und nachhaltig mit einer leicht floralen Süsse. Wenn nun die Farbe des Aufgusses olivgrün ist, der Geschmack eher dumpf und abgestanden, die Blätter krümelig – ist dies auf jeden Fall qualitativ kein guter Long Jing, auch wenn eventuell jemandem gerade der Geschmack dieses Tees speziell gefällt. Nun gibt es natürlich innerhalb der Long Jing Tees qualitative und preisliche Abstufungen, wobei aber auch ein einfacher, günstiger Long Jing den Qualitätsvorgaben grundsätzlich entsprechen soll.

Da nun die jeweiligen Tees, so sie den klassisch definierten Qualitätsmerkmale auf höchster Ebene entsprechen, sehr rar sind, ist es logisch, dass sie auch sehr teuer sind. Es ist also praktisch nicht möglich, einen wirklich hochwertigen klassischen Tee billig einzukaufen. Die Höhe des Preises ist eine gute Orientierungshilfe, wenn nicht die Möglichkeit einer Degustation gegeben ist. Leider bedeutet dies nicht im Umkehrschluss, dass jeder teure Tee eine hochwertige klassische Rarität ist.

Über Qualität lässt sich nicht streiten, der Geschmack bedarf einer Klärung durch Erfahrung.

## Grüner Tee, Taiwan

Grüntee wird auf Taiwan 台湾 zwar in guter bis hervorragender Qualität produziert, nimmt aber doch eher eine Nebenrolle ein. Die Hauptrolle in der taiwanesischen Teeproduktion spielt der Oolong. Wir haben unsere grünen Tees von Familie Huang, die ihren Betrieb in Sanxia nahe Taipei hat. Herr Huang bekommt regelmässig Auszeichnungen für seine Bi-Luo-Chun-Tees 碧螺春查茶, er ist aber ein bescheidener, sehr sympathischer und der Tradition verpflichteter Teebauer geblieben.

Die taiwanesischen Grüntees sind eigenständig, sie unterscheiden sich deutlich von den chinesischen Namensvettern bzw. Namensgebern.

Herr Huang giesst uns 1. und 2. Preis Bi Luo Chun an



Grüner Tee, Taiwan

Long Jing maschinell



Auszeichnungen als Wandschmuck



### ANGEBOT

- Sanxia **LONG JING** (Fam. Huang)  
*Schönes, grosses, flachgepresstes Blatt.  
Kräftig-aromatischer Grüntee mit  
weich-herbem Charakter.*
- Sanxia **BI LUO CHUN** (Fam. Huang)  
*Sehr schöner blumig-fruchtiger Grüntee  
mit dem für Taiwan Bi Luo Chun  
typischen gross-gedrehtem Blatt.  
Sehr angenehmer und süffiger Tee.*
- Sanxia **BI LUO CHUN 1. PREIS** (Fam. Huang)  
*Rarer Bi Luo Chun in hervorragender  
Qualität. 1. Preis-Gewinner im  
Wettbewerb des Teebauernverbandes.  
Sehr feiner, leichter und milder Tee.*

Angebot und Preise siehe Preisliste



Reisebericht

April 2004

## Familie Huang, Teebauern

«...Sanxia, eine Ortschaft in der Nähe von Taipei. Hier ist eines der ältesten Teeanbaugelände auf Taiwan, hier ist Familie Huang in der 5. Generation als Teebauernfamilie ansässig. Früher, vor ca. 150 Jahren, wurde grüner Tee angebaut, dann, in der Zeit der japanischen Besatzung, schwarzer Tee. Heute wachsen hier vor allem Büsche der Sorte Qingxin Ganzhong, eigentlich speziell geeignet zur Oolong-Verarbeitung. Herr Huang produziert von diesen Büschen aber Bi Luo Chun, einen hervorragenden lieblich-blumigen grünen Tee. Diese Bi Luo Chuns sind von ausserordentlicher Qualität, seit Jahren werden sie von der Jury des Teebauernverbandes mit Preisen prämiert. 2006 sogar mit dem Extrapreis, der pro Jahr nur ein Mal vergeben wird. Leider haben wir viel zu spät davon erfahren, und Herr Huang hat von sich aus nichts von dieser Ehrung erzählt. Denn für ihn sind die Urteile der Jury heutzutage nicht mehr so viel wert wie noch vor einigen Jahren, die Kompetenz sei gesunken, die Bewertungen der Jury für Herrn Huang nicht immer nachvollziehbar. Und darum ist ihm der Extrapreis auch nicht so wertvoll, am liebsten redet er nicht darüber.

Dafür reden seine Tees umso mehr. Schon der gewöhnliche Bi Luo Chun ist ein grosser Gaumenschmeichler, und dann der 1. Preis-Gewinner. Diese fruchtige liebliche Frische ist schon etwas ganz besonderes und wir sind froh, wenigstens eine kleine Menge kaufen zu können.

Aber nicht nur Bi Luo Chun wird im Garten der Huangs produziert, auch ein ungewöhnlich lieblicher schwarzer Tee, der Mi Xiang Hong Cha 蜜香红茶 «Honigduftender Roter (Schwarzer) Tee».

Und dann erinnere ich mich an meinen Besuch im Jahr 2004. Wir trafen gerade in dem Moment ein als Mutter Huang souverän und stilischer den Long Jing verarbeitete, eine weitere Spezialität des Hauses.

Der schönste Eindruck von diesem Besuch war aber das Bild von vier Generationen Huang:

Herr und Frau Huang, die Mutter, die Kinder und dann die über 90jährige Grossmutter. Klein und von der Last der Jahre gebeugt, mit weissen Haaren und tausend Falten im Gesicht, ein liebenswertes Zeugnis von einem Leben aus einer anderen Zeit.»



## Grüner Tee, Japan

Vor rund 1500 Jahren brachten buddhistische Mönche Teepflanzen von China nach Japan. Dies war der Beginn der Entwicklung einer grossen Teekultur, die alltägliche Handlung des Teetrinkens wurde in den Rang einer einmaligen Kunstform erhoben. Diese umfasst Architektur, Gartenkunst, Keramik und vieles mehr.

Der grüne Tee ist in Japan allgegenwärtig. Er wird einerseits im Alltag getrunken, wie in den anderen asiatischen Ländern auch, andererseits ist er die Basis für viele Kaltgetränke, Drinks und Gebäcke. Hierfür wird der pulverisierte Grüntee (Maccha 抹茶) gebraucht.

Sie finden bei uns neuerdings auch einen Maccha in billigerer Qualität extra zum Backen. Eigentlich aber wird Maccha für die japanische Teezeremonie gebraucht, und zwar ausschliesslich erstklassige Qualitäten.

Diese Zeremonie lässt sich nicht in wenigen Worten beschreiben. Um eine Ahnung davon zu vermitteln, was sie bedeutet, zitiere ich hier gerne aus dem Buch von Jana und Dietrich Roloff: «Teezeremonie ist mehr als die Kunst

eines noch so hoch verfeinerten Zeitvertreibs. Sie ist vielmehr ein lebenslanges Bemühen, das nicht nur auf eine immer weitere Vervollkommnung von Fertigkeiten abzielt, sondern auf eine grundsätzliche Änderung der gesamten Lebensführung...»

«Wer sich als Mensch des Tees (茶人chajin) auf den Weg (茶道chadō) begibt, lässt sich darauf ein, durch fortwährende disziplinierte Arbeit an sich selbst einem Ideal näher zu kommen: nicht Macht und Besitz, nicht Geltung, Statussymbole und luxuriöser Lebensstil machen das erfüllte Leben aus, sondern Achtsamkeit im Umgang mit den Dingen, Gewissenhaftigkeit im eigenen Tun, Sensibilität für das Wohlergehen anderer und ein gelassenes Zurücknehmen seiner selbst...die beglückende Erfahrung mit den Tee-gästen die Stunden der Harmonie und der Stille des Herzens zu teilen.»

Und Sōshitsu Sen XV sagt in seinem Buch:  
«Der Geist des Tees ist der Geist des Friedens, und die Kultur des Tees ist eine Kultur der Gastfreundschaft.»



Jack Konvery, Teelehrer (Meister) der Urasenke-Schule, kommt jedes Jahr einmal mit seiner Frau Hiromi nach Europa um Tee zu lehren. Diese Teewochen finden in der Schweiz statt. Wir können sie wärmstens empfehlen. Er bietet sie in Zusammenarbeit mit Evi Kienast an, sie lehrt Raku-Keramik. *Auskünfte bei Länggass-Tee.*

## Im Teegarten von Zuisho-en

«...Zu fünft fahren wir mit einem grossen topmodernen japanischen Van zu den Teegärten. Nach 10minütiger Fahrt mit leichtem Höhengewinn kommen wir an. Dörflich hier, sehr enge Strassen, Teegärten an den Hängen, viele davon bedeckt bzw. abgedeckt.

Die Gärten von Zuisho-en liegen an einem gegen Süden ausgerichteten Hang, der Ort gilt als beste Lage. Rote Erde, gute Sonneneinstrahlung. Auch wenn die Sonne dann durchs Abdecken doch ein wenig ferngehalten wird.

Abgedeckte Teegärten mit Ventilatorenmasten



Wir haben gut Platz unter der Abdeckung, die bis auf einige wenige zentimeterbreite Sonnenlichtstreifen total ist.. Sehr schöne und saubere Blätter sehen wir, grosse schlanke Form, saftig grün. Sie haben hier alles abgedeckt. Die höhere Abdeckung, unter der wir jetzt zwischen den kniehohen 20jährigen Büschen hinaufsteigen, deckt auch die Sencha-Büsche. Die Gyokuro-Büsche, mit etwas dunkleren Blättern, sind nochmals direkt auf den Buschreihen abgedeckt. Nächste Woche soll der erste Gyokuro geerntet werden, maschinell wie fast alles hier. Die Büsche sind zwar ziemlich uniform und die Maschine so eingestellt, dass sie den Zweig unterhalb des 2. Blattes nehmen soll, aber es wird dann doch das eine oder andere Fehlblatt, und vor allem Stengel, dabei sein. Dies wird dann später in der Fabrik mittels elektrostatischer Aufladung aussortiert. Und aus den Stengeln auch gleich Kukicha fabriziert. Die Kukicha-Ernte ist also kein eigener Vorgang. Ist ja auch noch logisch und gibt generell eine höhere Ausbeute.

Zuisho-en pflückt in zwei Ernteperioden. Vom Shincha zum Gyokuro die Frühlingsernte, dann noch eine Sommerernte für einfachere Qualitäten.

Im Abstand von ca. 20m sind im Garten Masten mit elektromotorenbetriebenen Ventilatoren aufgestellt. Diese werden bei zu tiefen Temperaturen eingeschaltet. Sie durchmischen die kältere Bodenluft mit den wärmeren Schichten in 5m Höhe. Für die Dorfbewohner wird es dann unangenehm laut.»

Sencha-Blätter, voll im Saft



### ÜBERSICHT

- *Shincha*
- *Sencha*
- *Gyokuro*
- *Maccha*
- *Bancha*
- *Dreijahrestee*
- *Gen Mai Cha*
- *Hojicha*
- *Kukicha*
- *Tama Ryokucha*

Der Teewächter



Abdeckung über dem Garten



## Sencha und Shincha, Japan

Sencha 煎茶, gedämpfter Tee, ist die bekannteste und meistgetrunkene Art. Die Qualitäten reichen von einfachen, kräftigen Tees bis hin zur absoluten Spitzenklasse in Qualität und Preis. Es gibt im Sommer kaum etwas Erfrischenderes als ein süffiger Sencha, angegossen mit der empfohlenen Wassertemperatur von 50–70°C.

Japan lässt viel Sencha in China produzieren, dies können durchaus gute Tees sein zu deutlich günstigeren Preisen als echt japanische Senchas. Dem Kenner bleibt allerdings das Fehlen typischer Geschmacksnoten nicht verborgen. Dies wäre an sich kein Problem, wenn die Deklaration eindeutig wäre. Denn ein chinesischer Sencha, in Japan umverpackt, darf offiziell als Japan-Tee deklariert werden! Dem Missbrauch ist hiermit Tür und Tor geöffnet.

Shincha 新茶, neuer Tee, ist die Bezeichnung für die ersten geernteten Tees im Jahr. Dies sind traditionellerweise Senchas, also sind unsere Shinchas die ersten und frischesten Senchas des Erntejahres. Verstärkt wird dieser Frischefaktor durch das Auslassen der zweiten Trocknung, die eine Fixierung der Farbe und des Aromas auf Kosten der Frische bewirkt.

Das ist Frische!



### ANGEBOT

- Kagashima **SENCHA STD.**  
*Ein kräftiger und guter, typischer Sencha.*
- Kagashima **SENCHA TAKE**  
*Guter und typischer Sencha.*
- Uji **SENCHA YAMATO**  
*Eine hervorragende hocharomatische Qualität.*
- Uji **SENCHA SUP ASAGIRI**  
*Etwas besseres in Sachen Sencha ist mir noch nicht untergekommen! Sehr voll und intensiv im Aroma, dabei aber doch sehr süffig.*
- Uji **SHINCHA HATSUTSUMI**  
*Der erste sehr gute Sencha des Jahres, sehr schöner frischer Tee.*
- Uji **SHINCHA SUP HASHIRI**  
*Sehr frisch, fast saftig und in gewohnter Spitzenqualität.*

## Gyokuro und Maccha, Japan

Gyokuro 玉露, edler Tautropfen, ist die beste und edelste Art des japanischen Blatt-Tees. Zur Herstellung von Gyokuro werden die Teebüsche, sobald die Blattknospen sich zu öffnen beginnen, doppelt beschattet. Dies verlängert die Reifezeit und verstärkt die Aromaentwicklung. Es entsteht ein feiner Tee mit ausserordentlich süsslich-cremigem Aroma. Eine Offenbarung ist ein sehr guter Gyokuro in der konzentrierten Zubereitung. Ein absolut umwerfender Fingerhut voll eines Nektars, in Konsistenz und feiner Wuchtigkeit jenseits von dem, was gemeinhin als Tee verstanden wird.

Maccha 抹茶, Pulvertee, ist der Tee für die klassische japanische Tee-Zeremonie. Es ist ein fein gemahlener Grüntee auf Basis eines speziell verarbeiteten Gyokuros. Der Maccha für die «Usucha 薄茶»-Variante (schwacher Tee, dünn-mehlige Konsistenz) kann von sehr guter bis ausgezeichneter Qualität sein, jener für die «Koicha 濃茶»-Variante (starker Tee, dick-breilige Konsistenz) muss auf absolutem Top-Niveau sein. Von aussen betrachtet mag die unbestreitbar ästhetische japanische Teezeremonie etwas steif wirken. Von innen, als Ausübender, erfährt man eine bezaubernde Ruhe und Gelassenheit. (Siehe auch den Text zur Teezeremonie S. 36)

### Konzentratzubereitung

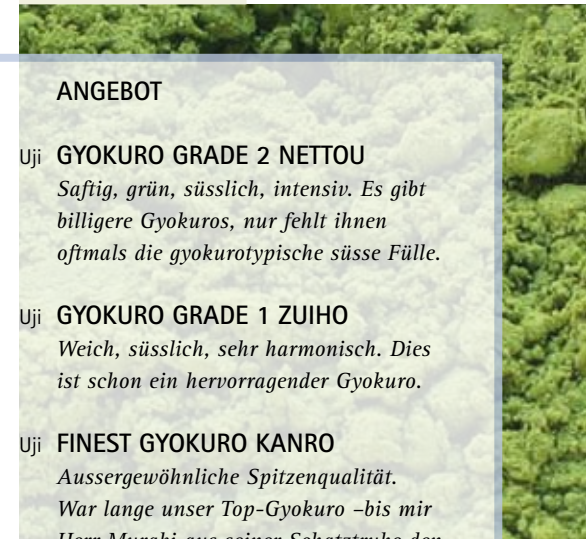
Die untenstehenden Zubereitungsarten ergeben starke bis sehr starke Konzentrate, dazu eignen sich nur qualitativ hochstehende Tees. Mehrere Aufgüsse sind möglich.

- GYOKURO** 10g mit 80ml Wasser (50°C)  
übergossen, ½ Min. ziehen lassen
- SENCHA** 10g mit 300ml Wasser (70°C)  
übergossen, 1 Min. ziehen lassen
- HOJICHA** 10g mit 350ml Wasser (95°C)  
übergossen, ½ Min. ziehen lassen

Hochklassige Shinchas, Senchas, Kukichas und Tama Ryokuchas können auch wie Gyokuro zubereitet werden.

Für die Konzentrat-Methode bieten wir eine sehr schön gearbeitete kleine schwarze Japan-Tonkanne (1.5 dl) mit Siebeinsatz und seitlichen Stilgriff an.

Maccha Tokiwa no Mukashi



### ANGEBOT

- Uji **GYOKURO GRADE 2 NETTOU**  
*Saftig, grün, süsslich, intensiv. Es gibt billigere Gyokuros, nur fehlt ihnen oftmals die gyokurotypische süsse Fülle.*
- Uji **GYOKURO GRADE 1 ZUIHO**  
*Weich, süsslich, sehr harmonisch. Dies ist schon ein hervorragender Gyokuro.*
- Uji **FINEST GYOKURO KANRO**  
*Aussergewöhnliche Spitzenqualität. War lange unser Top-Gyokuro –bis mir Herr Muraki aus seiner Schatztruhe den Gyokuro Sup zeigte!*
- Uji **GYOKURO SUP TENKA-ICHI**  
*«Der Erste unter dem Himmel» Äusserst intensiv. Weich, ölig, süss und voll. Speziell in der Konzentrat-Variante ein die Sinne betörender Genuss.*
- Uji **MACCHA TOMOMUKASHI**  
*Ausgezeichneter Pulvertee für die Usucha-Zubereitung.*
- Uji **MACCHA TOKIWA NO MUKASHI**  
*Sehr rare Spitzenqualität, hocharomatisch. Sehr gut auch für die Koicha-Zubereitung.*



## Bancha, Dreijahrestee & Gen Mai Cha, Japan

Bancha 番茶 ist der japanische Alltagstee. Mit grossen Blättern und einem kräftigen Aroma. Ein süffiger Tee für alle Gelegenheiten. Der Bancha wird spät geerntet, die Blätter sind schon älter und die Säfte haben sich wieder in die Zweige zurückgezogen. Dadurch ist der Teein-gehalt geringer als gewöhnlich. Bancha ist also ein natürlich teeinarter Tee.

Dreijahrestee 三年茶 ist ein Stengel bzw. Zweiglein-Tee. Er wird in einem 3jährigen Rhythmus geerntet und ist praktisch teeinfrei. Der Geschmack ist allerdings deutlich anders als von einem Blatt-Tee, nämlich rauchig, mit Röst-Aromen.

Gen Mai Cha 玄米茶 ist die Bezeichnung für Tee gemischt mit geröstetem Vollkornreis. Das Verhältnis Tee zu Reis beträgt ca. 60 zu 40. Der für die Mischung verwendete Tee komplettiert dann den Namen, z.B. Gen Mai Bancha.

Dieser Tee wird gerne während Fastenzeiten getrunken, weil er einen nährenden Charakter hat.

Gen Mai Cha



Dreijahrestee



### ANGEBOT

Shizuoka **BANCHA**  
*Weich, harmonisch, wenig Teein.*

Shizuoka **BANCHA AOYAGI**  
*Hervorragender Bancha. Voll, weich, süffig.*

Shizuoka **GEN MAI BANCHA**  
*Bancha mit geröstetem Vollkornreis.*

Uji **GEN MAI KUKICHA**  
*Sehr guter Kukicha mit geröstetem Reis.*

Shizuoka **DREIJAHRESTEE**  
*Die braunen Stengel trocken in einer Pfanne anrösten, mit entsprechender Menge kaltem Wasser übergiessen und aufkochen.*

## Hojicha, Kukicha und Tama Ryokucha, Japan

Hojicha 焙じ茶 heisst gerösteter Tee und hat ein dem 3-Jahres-Tee verwandtes Aroma. Allerdings klarer und reiner, aber abhängig vom verwendeten Basistee. Ohne zusätzlichen Namen ist es ein gerösteter Bancha. Es werden aber auch andere, hochwertigere Tees geröstet, wie z.B. ein hochwertiger Kukicha, der dann zum Hojicha Kuki wird.

Kukicha 茎茶, Stengeltee, ist eine Mischung von jungen Teestrauchstengeln (ohne Teein) mit Sencha. Es können Senchas verschiedener Qualität verwendet werden.

Tama Ryokucha 玉緑茶 bedeutet kugeliger Grüntee. Dies ist ein sehr guter reiner Grüntee mit leicht gekräuseltem Blatt.

Tama Ryokucha Gyokushin



### ANGEBOT

Shizuoka **HOJICHA KUKI**  
*Fein gerösteter Kukicha. Spitzenqualität. Leicht prickelndes Aroma.*

Shizuoka **KUKICHA TAMAORE**  
*Jungel Stengel des Teestrauches mit gutem Sencha. Teeinarm.*

Uji **KUKICHA ORITAKA**  
*Hervorragende Qualität. Leicht, mild, voll und süffig.*

Uji **KUKICHA – MACCHA**  
*Sehr guter Kukicha (Blätter und Stengel-Tee) mit Maccha (feinst gemahlener Gyokuro) vermischt. Sehr intensiv im Aroma und in der Farbe.*

Kagashima **TAMA RYOKUCHA**  
*Guter und sehr aromatischer Grüntee.*

Kagashima **TAMA RYOKUCHA GYOKUSHIN**  
*Sehr gute Qualität mit intensivem Aroma.*





## Grüner Tee, Korea

Korea gehört zu den klassischen Teeländern, die koreanische Kultur hatte auch grossen Einfluss speziell auf die japanische Teekultur. Nach langem Suchen haben wir endlich einen hervorragenden koreanischen Grüntee im Programm. Es ist der beste frei verkaufte Grüntee vom berühmten Tee-Meister Cho Tae Youn.



### ANGEBOT

Korea **HA DONG SE YAK**  
*Excellenter koreanischer Grüntee. Intensiv, hocharomatisch und sehr süffig.*

Tsukubai



## Oolong, China

Der Oolong-Tee hat seinen Ursprung in den Wuyi-Bergen an der Westgrenze von Fujian. Dieser Gebirgszug ist bekannt für seine neunundneunzig ausgeprägten Felswände und für die sechsunddreissig Gipfel, die mit Teesträuchern bewachsen sind. Auf vielen Teedosern und sonstigen Teeabbildungen werden diese steilen, felsigen Hügel dargestellt.

*Oolong, eigentlich Wu Long Cha 乌龙茶, heisst schwarzer Drachentee. Dieser Name kommt gemäss Legende daher, dass in der Region dieses Tees sich viele kleine schwarze Schlangen auf den Teebäumen aufhielten. Da aber «Schlange» eher Unglück bringt, hat man kurzerhand die Schlangen zu Drachen (Long) gemacht, und diesen wird eine glückbringende Bedeutung zugeordnet.*

Oolong ist eine bedeutende Verarbeitungsart des Teebusches mit einer sehr grossen Bandbreite an Varietäten – und doch ist er im Westen relativ unbekannt. Vereinfacht ausgedrückt sind Oolongs alle Tees, die verarbeitungsmässig zwischen grünem und schwarzem Tee liegen. Einerseits grüne Oolongs, die in der Farbe der Blätter und des Aufgusses kaum von grünem Tee zu unterscheiden sind, andererseits braune Oolongs, die farblich und manchmal auch geschmacklich an einen Schwarztee erinnern. Also kaum fermentierte Tees bis zu Tees mit über 50%iger Fermentation.

Zusätzlich können Oolongs auch noch nachgeröstet werden. Hier werden die fertig bearbeiteten Blätter über einer schwachen Holzkohleglut bis zu drei Tage lang geröstet, was zu einer dunkleren Färbung und einem intensiveren Aroma führt.

Ein weiterer wichtiger Unterschied zu grünem Tee ist das Alter und die Grösse der gepflückten Blätter: Generell werden die Blätter spät

gepflückt und haben bereits eine entsprechende Grösse, was sehr schön im aufgegossenen und entfalteten Blatt zu sehen ist. Diese Tees haben denn auch weniger Teein, ähnlich wie beim japanischen Bancha ziehen sich die Zellsäfte damit das Teein wieder aus den vordersten Blättern zurück.

Untrennbar verbunden mit Oolong ist die traditionelle > Gong-Fu-Cha-Zubereitung 功夫茶. Mit Gong Fu (Kung Fu) ist in der chinesischen Tradition jede Handlung gemeint, die meisterhaft ausgeführt wird. So auch die Teezubereitung, deren Besonderheit im wiederholten Aufgessen derselben Teeblätter in sehr kleinen Teekannen liegt. Erst in dieser Art der Teezubereitung offenbaren sich die wahren Qualitäten guter Oolongs. Ein sehr guter Oolong kann bis zu zwanzig Mal aufgegossen werden.

Blätter angegossen, Blätter trocken



### ÜBERSICHT

#### GRÜNE CHINA-OOLONG:

- Tie Guan Yin
- Huang Jin Gui
- Jin Guan Yin
- Ginseng Oolong
- Zhang Ping Shui Xian

#### BRAUNE CHINA-OOLONG:

- Wuyi Oolong
- Phoenix Oolong
- Ancient Beauty
- Fucha



## Grüner Oolong, China

Einer der grossen klassischen Oolongs aus China ist der Tie Guan Yin aus der Region Anxi安溪. Das Klima und der dortige rote Boden sind hervorragend geeignet für den Anbau dieser hocharomatischen Oolongs.

Tie Guan Yin 铁观音 bedeutet Eiserner Buddha des Mitgefühls. Zu diesem Namen kam der Tee folgender Legende nach:

*Eine arme Bäuerin kam auf dem Weg vom Feld zu ihrer Hütte immer an einem der Gottheit Guan Yin geweihten Tempel vorbei, der zusehendst verfiel. Sie hatte zwar keine Mittel, diesen Tempel wieder instanzzusetzen, aber wenigstens wollte sie ihn regelmässig säubern, die Standbilder reinigen und Räucherstäbchen anzünden. Dieses tat sie traditionsgemäss jeweils am ersten und fünfzehnten jeden Monats. Nach einiger Zeit erschien ihr im Schlaf die Göttin Guan Yin und sprach zu ihr:*

*«In der Höhle hinter dem Tempel gibt es einen Schatz, der vielen Generationen von Nutzen sein kann. Gehe und teile ihn grosszügig mit deinen Nachbarn».*

*Gleich am nächsten Morgen suchte die Bäuerin diesen geträumten Schatz, fand in der Höhle aber nur einen kleinen Teesprössling. Der sah nun zwar nicht wie der erhoffte Schatz aus, aber sie nahm ihn mit, um ihn bei ihrer Hütte an einem geeigneten Platz wieder einzupflanzen. Der Teesprössling entwickelt sich schnell zu einem Strauch und die Bäuerin las die Blätter ab und übergoss einige davon in einer Schale mit heissem Wasser. Schnell verbreitete sich in der ärmlichen Hütte der Bäuerin ein aussergewöhnlich aromatischer Duft, und auch der Geschmack des Aufgusses war wunderbar. Dies blieb auch nach vielen weiteren Aufgüssen so. Daraufhin pflegte die Bäuerin den Strauch umso aufmerksamer und ver-*

*mehrte ihn. Nach einigen Jahren war ein kleiner Teegarten daraus geworden und die Bäuerin konnte den hergestellten köstlichen Tee, den sie der Göttin zu Ehren «Tie Guan Yin» nannte, zu einem guten Preis verkaufen. Mit dem Erlös liess sie unverzüglich den alten Tempel instand setzen. Ihren Nachbarn gab sie bereitwillig Samen und Setzlinge, dass auch sie diesen edlen Tee anpflanzen konnten.*

Ursprünglich ein brauner, nachgerösteter Oolong, wird der Tie Guan Yin heute in China vorwiegend als sehr grüner Oolong produziert. Er wird in grossen Mengen für den einheimischen Markt und den Export produziert, und in raren Mengen ganz außergewöhnlicher Spitzenqualität zu den entsprechenden Preisen für Liebhaber. In Anxi 安溪 befindet sich auch der grösste Teemarkt Chinas, genannt chinesische Teehauptstadt 中国茶都.

Jin Guan Yin 金观音 (Goldener Buddha des Mitgefühls) ist eine aus einer Kreuzung von Tie Guan Yin- und Da-Hong-Pao-Teebüschen entstandene Rarität aus den Wuyi-Bergen 武夷山. Dieser Tee verbindet sehr schön die Aromen dieser beiden Oolongs.

Huang Jin Gui 黄金桂 (Gelbgoldener Osmanthus) ist ein weiterer dem Tie Guan Yin ähnlicher Tee, günstig und leicht.

Zhang Ping Shui Xian 漳平水仙 (Narzisse aus Zhang Ping) ist ein Sonderfall. Dieser Tee ist in Form eines kleinen Kissens, streichholzschachtelgross, gepresst. Er wird in der Nähe von Anxi produziert und verbindet die fruchtige Süsse eines Tie Guan Yins mit einem leicht schwebenden Aroma.

Ginseng Oolong 人参乌龙茶 ist in China weit verbreitet. Basis ist ein guter grüner Oolong, der bestäubt wird mit fein gemahlenem Ginseng.

«Chinesische Teehauptstadt» Anxi, riesige Dimensionen – alles für Tee



und so geht es drinnen zu



Angebot und Preise siehe Preisliste

### ANGEBOT

- Fujian **TIE GUAN YIN**  
*Leichter, aromatischer und milder Oolong zwischen grün und braun.*
- Fujian **TIE GUAN YIN K 100**  
*Schöner «Eiserner Buddha des Mitgefühls».*
- Anxi **ANXI TIE GUAN YIN**  
*Sehr hell, leicht und grün, köstlich.*
- Anxi **ANXI GUAN YIN SUP**  
*Grosse Rarität. Fantastischer Tee, süsslich-volles Aroma, leicht, grün, köstlich. Verarbeitung und Aroma auf absolutem Top-Niveau.*
- Anxi **ANXI GUAN YIN WANG**  
*Ausserordentliche Qualität, köstlich!! Einer der besten Tie Guan Yin überhaupt.*
- Anxi **ANXI GUAN YIN KAO HUO**  
*Stärker fermentiert, rund und köstlich.*
- Anxi **HUANG JIN GUI**  
*Frischer günstiger Oolong aus Anxi, leicht und süffig.*
- Wuyi **JIN GUAN YIN**  
*Eine echte Rarität, hervorragendes Aroma zwischen Tie Guan Yin und Da Hong Pao.*
- Fujian **ZHANG PING SHUI XIAN**  
*Sehr spezieller Tee. Zu einem kleinen Päckli gepresst. Süsslich, blumig, gut.*
- Fujian **GINSENG OOLONG**  
*Grüner Oolong mit Ginseng bestäubt. Süsslich-herb.*

## Eine Fahrt in eine andere Welt

April 2006

«...Nach einem kurzen Besuch in der eher sehr einfachen, aber neuen Teebude unserer hiesigen Gastgeber, mit einem schnellen Tie Guan Yin, geht es mit zwei Autos zu den Teegärten in die Berge. Dies wird zu einer Fahrt in eine andere Welt. Mal ewig lang, fast 3 Stunden, und dann in Verkehrsverhältnissen, die ich so noch nie erlebt habe. Die Strassen durch die Dörfer im Naturzustand, nach einigen Tagen Regen arg verschlammt. Riesige regenwassergefüllte Schlaglöcher, dann wieder eine schmale Betonplattenspur einseitig verlegt mit 30cm Absatz zum bestehenden Fahrweg.

Ein unglaublich chaotisches Kreuz und quer von Fahrzeugen jeder vorstellbaren Gattung. Und eine riesige Menge Töfflis und Töffs und auch moderner Roller. Aber fast keine Velos mehr, hier ist rasanter Fortschritt feststellbar. Die Töfflis und Töffs mit bis zu fünf Personen besetzt. Und in einer steilen Engpass-Situation auf so einer verschlammten verlöchernten Stelle geht es dann wirklich nur noch drunter und drüber. Wir brauchen da für 50m eine Stunde. Töffs aus allen Himmelsrichtungen schlängeln, würgen und quetschen sich neben vor und hinter uns durch. In unserer Fahrtrichtung und entgegengesetzt, manchmal müssen die Fuhren abgeladen werden und zu Fuss hinter dem Fahrer hertröten.

Dann wieder schlingert ein wagemutiger Familienvater mit aufgeladener Mannschaft durch irgendeine unsichtbare Lücke. Es hat auch sehr viele sehr junge Frauen mit Töff und vollster Beladung. Und dann natürlich diese altertümlichen Dreiradwagen, die beladen kaum die Kraft haben, kleinere Steigungen zu bewältigen. Und diese sehr urtümlichen kleinen Lastwagen mit offenem 1-Zyl.-Bollerdiesel vor dem Fahrerhaus. Das rumpelt und stinkt und schleicht im Schnecken tempo dahin – aber bewegt sich. Und wir mittendrin, bestaunt. Denn Touristen hat es hier keine, westliche schon gar nicht.

Ausserhalb der Dörfer viele terrassierte Reisfelder, wieder diese rote Erde. Viele Ziegeleien auch mit einer sehr eigenen, frühindustriellen Ausstrahlung. Bilder könnte man hier machen... Immer wieder auch irgendwelche Werkstätten, manchmal finstere Löcher mit prähistorischen Antriebsmaschinen – und aus dem Dunkel heraus lachende Gesichter. Viele viele fröhliche Gesichter.

Die Maschinen in der Teefabrik, unserem Zielort, sind dann auch aus einer früheren industriellen Phase. Der Arbeitsablauf gleich wie beim Taiwan-Oolong, aber die Maschinen jeweils Generationen älter. Spontan beelenden solche Bilder ja immer, es wirkt stillgelegt, unsauber. Aber in einem andern Massstab ist es sehr stimmig. Es funktioniert und ist offensichtlich sehr gut leibar – nimmt man die gesunde und fröhliche Ausstrahlung als Massstab. Neben dieser Teefabrik in der Grösse einer Doppelgarage, die bei jedem Haus hier ähnlich vorhanden ist, eine Grundschule. Die Kinder haben gerade Pause und im Nu sind wir umringt und bestaunt von Vier- bis Sechsklässlern. Dann Einladung zum Essen durch unsere Begleiter.

In einem völlig kahlen Raum ein kleiner quadratischer plastikfolienverschönter Holztisch mit vier sehr schmalen (15cm breites Sitzbrett) Bänkchen. Kleine Schalen für uns Gäste, Stäbchen natürlich und mal eine dampfende Schüssel Reis. Nach und nach mehr Schüsseln mit diversen Sachen,

Fleisch, Tofu, Gemüse, Nudeln. Viel zu viel für diesen Tisch, aber irgendwie geht auch das. Wir probieren alles mögliche, viel fettes, aber schmackhaftes Fleisch. Frag nur nicht von welchem Getier. Es hat übrigens sehr viele Hunde hier. Schöne in der Art kleiner Huskys.

Nach dem Essen dann in den Hauptraum, den Teeraum. Hier nun gemütliche Sitzmöbel, grosszügig, aus Holz mit Polsterkissen. Klar, wo die Schwerpunkte liegen. Durch die vergitterte Fensterhöhle sehe ich vier kleine Mädchen (ca. 10jährig) furchtbar neugierig und kichernd auf's Haus zukommen. Nach einer Weile ziehen sie im Gänsemarsch hinter und neben unseren Sitzgelegenheiten durch, wie selbstverständlich, hätten wohl hinten in der Küche etwas zu erledigen. Nach einem Augenblick die ganze Prozedur zurück. Unsere ganze Runde lacht herzlich. Weil es so wunderbar offensichtlich ist. Unsere Begleiterin Fanfan meint, wir wären wohl die ersten Westler hier. Wieder nur eine sehr kurze Teerunde mit irgendeinem Tie Guan Jin. Dann noch weiter in die Berge zu weiteren Plantagen, schon fast im Nebel oben. Kurzer Halt, gesunde Büsche anschauen, Fotos machen».

Anxi County



Angebot und Preise siehe Preisliste

## Brauner Oolong, China

Neben den auf Extraseiten vertretenen Wuyi Mountain und Phoenix Mountain Oolongs seien hier noch andere braune Oolongs aus China erwähnt.

Eine besondere Stellung nimmt der Ancient Beauty 古树茶 ein, diese Rarität haben wir folgendermassen entdeckt:

In SiMao, einer sehr neu wirkenden Stadt, laufen wir erst ein wenig unschlüssig herum bis wir dann zum Teemarkt am Stadtrand fahren. Ein Pu-Er-Laden am anderen. Schlendern so durch bis wir dann doch an einem Laden hängen bleiben, der sich durch spezielle Verpackungen von den anderen Läden unterscheidet. Schnell sind wir aufgerufen, doch richtig einzutreten (diese Läden sind immer, wenn ebenerdig, zur Strassenseite völlig offen, es hat nicht die zu öffnende Tür als Hemmschwelle) und einen Tee zu trinken. Interessante Dinge entwickeln sich. Die speziellen Verpackungen beinhalten «Ancient Beauty», das heisst ein Oriental Beauty (Brauner Oolong Taiwan), aus Blättern von ganz alten Pu-Er-Teebäumen gemacht.

Eine interessante Kombination der blumigen Leichtigkeit eines Oriental Beauties mit der bodenständigen Fülle eines Pu Ers.

Mit dem Fucha Cocos Brick Tea haben wir eine sehr alte Teeart im Programm. Dieser Typ Tee ist erstmals im 16. Jahrhundert erwähnt worden. Er gilt als ältester brauner Tee, ist aber, weil stark fermentiert, ein sehr dunkler Tee mit dem Charakter eines schwarzen Tees.

Brauner Oolong, China

Gepresster Fucha



Ancient Beauty



### ANGEBOT

Hunan **FUCHA**

*Eine sehr alte Produktionslinie, erstmals im frühen 16ten Jahrhundert erwähnt. Gilt als ältester brauner Tee, ist aber stark fermentiert.*

Yunnan **ANCIENT BEAUTY**

*Grosse Rarität. Aus Blättern von alten Pu Er Bäumen produzierter Oriental Beauty.*

## Wuyi Oolong, China

Oolong aus den Wuyi-Bergen 武夷山, das heisst vor allem Da Hong Pao. Kein anderer Tee hat mich bis heute mehr beschäftigt als dieser. Für keinen Tee werden dermassen horrenden Preis bezahlt wie für ihn – wenn er von den ursprünglichen vier Büschen stammt. Diese werden aber ca. alle 30 Jahre neu gepflanzt, sind also so ursprünglich auch nicht. Es geht hier wohl mehr um den Mythos.

Bei keinem Tee fällt es mir schwerer, typische Qualitätsmerkmale zu beschreiben. Da Hong Pao ist mir in den letzten Jahren zum ständigen Begleiter geworden, ich trinke und probiere und trinke und lerne...

Aber Da Hong Pao ist nicht der einzige köstliche Tee aus den Wuyi Mountains, er ist nur die Krönung der Reihe der sogenannten Wuyi Rock Teas 武夷岩茶, also Tees von Büschen, welche in nur wenig Erdreich stehen, deren Wurzeln auf die Felsen stossen und von dort eine gewisse mineralische Note erhalten. Sie werden häufig auch stark geröstet, was das Mineralische noch verstärkt. Ein Problem dieser gerösteten Tees ist, dass dafür oftmals Tees gebraucht werden, die nicht die üblichen Qualitätsansprüche erfüllen – und mit der (starken) Röstung einige Mängel überdeckt werden können.

Die vier älteren, klassischen Teesorten der Wuyi Rock Teas sind in China unter dem Namen Si Da Ming Cong 四大名枞 bekannt, was vier grosse berühmte Sorten bedeutet. Es sind dies Da Hong Pao, Shui Jin Gui (Golden Turtle), Tie Luo Han und Bai Ji Guan.

*Wuyi Rock Teas sind auch bekannt als «red robes», vor allem in Frankreich und Amerika kommen sie unter diesem Namen in Handel, allerdings häufig in sehr einfachen Qualitäten. Der Da Hong Pao wurde als «big red robe»*

Brauner Oolong, China

*(«grosse rote Robe») berühmt, weil ein Mandarin der Ming-Dynastie sterbenskrank von ihm kostete und bald darauf gesundete. Er legte seine Beamtenkleidung, die rote Robe, über die Teebüsche und verneigte sich vor ihnen.*

Nach Jahren der Suche, des Probierens, des Lernens, des Verstehens dieser aussergewöhnlichen Tees haben wir nun eine Reihe in unserem Programm vereint, die höchsten Ansprüchen gerecht wird:

Da Hong Pao 大红袍 «Grosse Rote Robe». Sozusagen die Krönung der Teeschöpfung. Fruchtig-blumig und doch sehr voll. Je nach Verarbeitung leicht bis stark geröstet. Die Qualität des Da Hong Pao ist nicht unbedingt auf Anhieb erkennbar, dies ist kein Tee der spontan begeistert. Er braucht Zeit und viel Aufmerksamkeit.

Rou Gui 肉桂 «Zimt» ist qualitativ direkt unterhalb der Da Hong Pao angesiedelt, etwas leichter, etwas blumiger, mit einer holzigen Note.

Shui Xian 水仙 «Narzisse» ist eigentlich der Name einer relativ neueren Teesortenzüchtung aus Wuyishan, welche hervorragende Oolongs hergibt. Daher gibt es Shui Xian auch aus anderen Anbaugebieten, wo dann aber der jeweilige Ortsname vorangeht, so zum Beispiel Phoenix Shui Xian. Die Shui Xian Rock Teas sind sehr blumig, hocharomatisch und intensiv.

Golden Turtle oder Shui Jin Gui 水金龟 ist ein ungewöhnlich leichter und blumiger Tee, verbunden mit einer wunderbaren weich-ölgigen Konsistenz. Der überschwenglichste aller Wuyi-Oolongs.



Tie Luo Han 铁罗汉 heisst «Eiserner Arhat» also «Eiserner Buddhistischer Würdiger». Nach diesem Tee war ich lange auf der Suche. Eher per Zufall bin ich dann im Frühling 2007 in einem abgelegenen Teegarten darauf gestossen, konnte aber nur eine kleine Dose des vor Ort probierten sehr guten Tees kaufen. Über unsere Verbindungen in Wuyishan konnten wir dann speziell für uns einige Kilogramm Tie Luo Han produzieren lassen. Ein guter, typischer Tee, aber ich traure doch ein wenig dem Tee aus der kleinen Dose nach. Werde nächstes Jahr noch einmal auf die Suche gehen.

Bai Ji Guan 白鸡冠, «Weisser Hahnenkamm», ist heute nicht mehr so berühmt wie auch schon; Spitzenqualitäten sind sehr schwer erhältlich und sehr teuer. Nichtsdestotrotz, auch die Mittelklasse davon bietet einen sehr schönen Genuss.

Ban Tian Yao 半天妖, «Geist auf dem halben Weg in den Himmel» gehört eigentlich auch in diese Auflistung. Wir haben diesen Typ Tee aber zur Zeit nur als gelagerten Tee (von 1988), darum wird er an dieser Stelle nicht aufgeführt.

## ANGEBOT

- Wuyi **WUYI OOLONG**  
*Dunkel, erdig, gutes Aroma.*
- Wuyi **WUYI OOLONG SUP**  
*Sehr dunkles Blatt, satte Farbe. Volles, aber doch leichtes Aroma. Sehr gut.*
- Wuyi **BAI JI GUAN**  
*Guter milder China-Oolong mit grossem, offenem Blatt. Weiches Aroma.*
- Wuyi **BAI JI GUAN SUP**  
*Absoluter Top Bai Ji Guan, grosse Rarität. Ausserordentlich schöne und grüne Blätter, Fermentation sehr gut erkennbar. Leichte Blume und zart-herbe Note.*
- Wuyi **TIE LUO HAN**  
*Dunkel, kräftig, erdig. Relativ stark geröstet.*
- Wuyi **SHUI XIAN**  
*Sehr blumig-aromatisch, exzellent.*
- Wuyi **SHUI XIAN NACHGERÖSTET**  
*Kräftige Röstnoten über der Blumigkeit.*
- Wuyi **GOLDEN TURTLE (SHUI JIN GUI)**  
*Ungewöhnlich blumig-leichte Köstlichkeit. Unglaublich!*
- Wuyi **ROU GUI**  
*Die 2. Generation nach Da Hong Pao. Leichter, blumiger und zugänglicher als dieser.*

Die ursprünglichen vier Da Hong Pao-Büsche



Da Hong Pao, 10 Tage vor der Ernte

Wuyi **DA HONG PAO**  
*Da Hong Pao gilt als Vater aller (braunen) Oolongs. Schwerer und voller Tee, ein bisschen geröstet. Da Hong Pao braucht Geduld und grosse Aufmerksamkeit – die dann aber belohnt wird!*

Wuyi **DA HONG PAO YU XI**  
*Ein hervorragender Da Hong Pao kaiserlichen Siegels, noch etwas voller und blumiger, etwas weniger geröstet.*



Da Hong Pao Garten, Mischkultur



«...Einerseits hat es in den chinesischen Städten billige Taxen wie Sand am Meer, andererseits kann die Fahrt in Stadtbussen zu interessanten Eindrücken verhelfen.

In Wuyishan, auf dem Weg von einem ausserhalb liegenden Teegarten zum Firmensitz von Huang Long Pao, werden wir in einem 15plätzigen Kleinbus mitgenommen. Der fährt seine fixe Strecke, hält aber auf Verlangen mehr oder weniger überall. Uns lädt er auf, indem er 30m rückwärts fährt, nachdem wir dem Fahrer bzw. der Schaffnerin aus einem Seitenweg zugewunken haben. Durch die einteilige Tür in Mitte des Busses gelangen wir ins Innere, die Schaffnerin zieht hinter uns die Tür vermittels eines sehr provisorisch wirkenden Schnursystem wieder zu, gibt das Zeichen zur Weiterfahrt und turnt zwischen anderen Fahrgästen, rumstehendem Gepäck und Frachtgut dorthin, wo wir uns mittlerweile niedergelassen haben. Billets und Wechselgeld hält sie rechts, die linke Hand gebraucht sie zum durchhangeln, ähnlich wie Tarzan an den Lianen. Und auch eine chinesische Variante von Tarzan's Urschrei lässt sie hören. Nach einigen Halten und Wiederholungen verstehe ich die Laute, es ist der Name der Endstation. Dies alles passiert mit grösster Selbstverständlichkeit, sie ist klar der Boss im Bus, sie weist den Fahrer an zu halten, wenn sie es für erforderlich hält, sie gibt das Signal zur Weiterfahrt. Ihre Legitimation ist das Bündel Billete und Geldscheine in der rechten Faust, ihre Bekleidung lässt nicht auf etwas wie eine Uniform schliessen. Vielmehr verleihen ihr ihre Kleider den sehr passenden Ausdruck von zupackendem Dienstleister, der auch nicht von einer mal eben zu wechselnden Kurbelwelle gestört werden würde.

Den nächsten Typ Bus und Schaffnerin erleben wir anderntags. Ein Stadtbus wie wir ihn von Zuhause kennen, Eingangstüre vorn beim Fahrer, in der Mitte des Busses die doppelte automatische Ausstiegstür. Die Schaffnerin hat ihren Platz vorn beim Fahrer und ist uniformiert – da würde jede Stewardess vor Neid erblassen. Ein rotes deux pieces, weisse Bluse, ein keckes Käppi auf dem schönen Kopf und als Krönung ein rotes Lacktäschchen.

Dieser Bus hält an vorgegebenen Haltestellen, unnachahmlich elegant schwingt das schöne Fräulein sich aus der automatisch geöffneten Türe heraus, zeigt ein reizend abgewinkelt Bein mit nahtlosen Nylons, und verkündet in der typisch asiatischen Stimmlage, irgendwo zwischen Zwitschern und Kreischen, den Namen der Endstation. Zusteigende Fahrgäste lässt sie nach einer geschickten Körperdrehung an sich vorbei, schwingt sich noch einmal halb aus dem Bus um das Fahrtziel zu verkünden und gibt dann das Zeichen zur Weiterfahrt. Nun nimmt sie das oben erwähnte rote Lacktäschchen und ich erwarte, dass sie schnell noch etwas Rouge auflegt oder schwungvoll die Augenbrauen nachzieht. Aber nein, dieses Täschchen entpuppt sich als Billet- und Wechselgeldköfferchen. Sie trippelt in ihrem engen Rock nach hinten und kassiert das Fahrgeld. Erst wenn dies erledigt ist und sie nach vorn zurückkehrt, wird das Outfit kontrolliert und gegebenenfalls korrigiert. Weil nun die Fahrstrecken zwischen den Stationen recht lang sind und oben hinter dem Fahrer ein Fernseher in Betrieb ist, und gerade neben mir die beste Fern-Sicht-Position ist, drapiert sie sich dort und leistet reizende Gesellschaft.»

Ich erinnere noch gut den denkwürdigen Tag, als der sagenhafte 黄标签 Huang Biao Qian «Yellow Label» aus den Nebeln der Gerüchteküchen auftauchte und leibhaftig wurde.

Wie so oft war uns auch hier der Zufall zur Hilfe gekommen. Eigentlich waren wir auf der Suche nach den über tausendjährigen Teebäumen in Xishuangbanna, kamen zu diesem Zweck auch mit Gott und der Welt ins Gespräch, als es plötzlich hiess «fragt doch mal Huang Biao Qian, der kennt alles und jedes hier in der Gegend, vor allem was Tee betrifft». Wir waren sofort wie elektrisiert, Huang Biao Qian, DER Name in der jüngeren Geschichte des Tees, der Meister, der so grosse Einfluss auf die Geschichte und die Entwicklung des Tees im Westen hatte, DER Huang Biao Qian, Entdecker des 睡着足茶 (Shui Zhao Zu Cha), DES Tees. Der nach seinem kometenhaften Aufstieg wie vom Erdboden verschluckt schien. Der sollte in wenigen Minuten vor uns stehen, sitzen, leibhaftig – und womöglich auf Fragen antworten. Und tatsächlich, wir kamen an eine ärmliche Hütte, nichts deutete auf die in der Geschichte des Tees so berühmte und einflussreiche Person hin, da erschien in der knarrenden windschiefen Tür Huang Biao Qian. In seiner verschlissenen, ehemals gelben Robe, dürr und ausgetrocknet, fast hölzern wie eine Marionette an einem Faden. Huang Biao Qian leibhaftig. Wir erkannten ihn sofort, zu oft hatten wir das einzige vergilbte Foto angeschaut, das uns, schon damals wundersam, auf einem Dachboden inmitten verstaubten Gerümpels in die Hände gefallen war. Das Foto auf der alten 20er-Schachtel, die einst millionenfach in den Haushalten vertreten war, als der Siegeszug der genialen Entdeckung Huang Biao Qians Europa und Amerika durchraste.

Er bat uns in seine ärmliche Hütte, kochendes Wasser war parat, aber dann....ein kleines Yixing-Kännli, die Cups dazu, eine Porzellanurne mit schönen Teeblättern – so wollte uns Huang Biao Qian Tee bereiten? Wir schauten uns an, die Höflichkeit gebot uns Schweigen, zumindest in diesem Moment. Wir tranken, wir genossen den dargebotenen Tee, aber nach dem dritten Aufguss konnten wir die Spannung nicht mehr ertragen: Warum nur servierte ER, der geniale Entdecker, der Erfinder, uns den Tee so kompliziert und nicht nach seinem wunderbaren einfachen Verfahren?

Diese Frage hätten wir besser nicht gestellt, Tränen schossen Huang Biao Qian aus den alten faltigen Augen, er bejammerte sein Unglück: Alle Welt sei reich geworden an seiner Erfindung, aber er hätte nur Schimpf und Schande in seiner Heimat geerntet, Verrat sei ihm vorgeworfen worden, Verrat an der Sache. Und nur der Rückzug in diese abgelegene Gegend hätte ihm überhaupt das nackte Überleben gesichert. Und nie wieder wolle er mit dieser unseligen Geschichte konfrontiert werden, sei doch eh' alles einer Schnapslaune entsprungen: Was man den ahnungslosen Westlern doch alles andrehen könne.

Wir waren schockiert, unser ganzes Leben war wie auf den Kopf gestellt, alles was war, sollte plötzlich nicht mehr richtig sein, lebenslange Gewissheiten sich in Luft auflösen, Tee plötzlich ein Getränk sein, dessen Zubereitung Aufmerksamkeit bedarf? Und was dann mit dem riesigen Lager Zuhause, den Tonnen von feinstem 睡着足茶 (Shui Zhao Zu Cha) «Eingeschlafene Füsse Tee»? Schweissgebadet erwachte ich aus diesem Alptraum, was hatte das nur wieder zu bedeuten?



## Phoenix Oolong, China

In den Phoenix Mountain 凤凰山 «Feng Huang Shan» werden weitere köstliche braune Oolongs hergestellt. Das Gebiet ist eher klein, daher sind diese Tees nicht so verbreitet. Es lohnt sich aber unbedingt, sie zu probieren, sind sie doch von enorm ausgeprägter Fruchtigkeit im Zusammenspiel mit einer bodenstämmigen Bitterkeit. Eher schwierig in der Zubereitung, wenn aber alle Komponenten stimmen...

Diese Tees erinnern manchmal, trotz ihrer Eigenständigkeit, an aussergewöhnliche Darjeeling Schwarztee, wie sie früher einmal waren. Die helle Tasse, das herbe Aroma, im Hintergrund die volle süsse Frucht und gleichzeitig eine zarte Blume.

Auch im Gebiet der Phoenix Mountain, auf dem Wu Dong 乌崇, hat es noch alte Teebäume, sie gehen auf die Song-Dynastie zurück (960-1279). Neu im Programm haben wir einen Tee von diesen Bäumen, den Wu Dong Song 乌崇宋种.

Die Tees aus den Phoenix-Bergen haben schon im trockenen Zustand einen intensiven süsslichen Duft. Viele dieser Tees haben dann auch einen «duftigen Namen»: Mi Lan Xiang 蜜兰香 – Honigorchideenduft, Qi Lan Xiang 奇兰香 – Ungewöhnlicher Orchideenduft oder Huang Zhi Xiang 黄枝香 – Duft der Gelben Äste. Eine weitere Spezialität ist der Phoenix Shui Xian 凤凰水仙, ein exzellenter bittersüsser Tee aus der Shui-Xian-Pflanze (> Wuyi-Oolong).

Auf dem riesigen Teemarkt in Guangzhou 广州, der Hauptstadt der Provinz Guangdong 广东, an deren östlichem Rand die Phoenix Mountains liegen, findet sich vor allem Tie Guan Yin und Pu Er. Diese Aussage können wir am Ende eines langen Tages machen, nachdem wir wirklich diesen ganzen riesigen Komplex mit

hunderterten von Teeläden abgegrast und immer wieder gefragt haben. Umso höher ist unser erster Besuch zu werten, führt uns der doch gerade in einen Laden mit Schwerpunkt Phoenix Mountain Oolong. Die zwei jungen Frauen hier zeigen uns eine Reihe sehr schöner Phoenix Oolongs und geben uns gerade die Adresse ihrer Eltern in Feng Huang, sie sind dort Teebauern... Am Abend dann, in einem weiteren auf Phoenix Tees spezialisierten Laden, fragen wir noch einmal genau nach, warum denn so viel Pu Er und Tie Guan Yin hier vertreten sind, beides Tees aus Nachbarprovinzen. Und der eigene Feng Huang (Phoenix) Tee so wenig. «Den haben die Leute hier nicht so gern...» bekommen wir auf unsere Frage zur Antwort. Wir haben ihn dafür umso lieber! Diese unglaubliche Fruchtigkeit, allein von der Art der Pflanze, des Bodens, des Klimas und der Verarbeitung herrührend. Auch hier wieder merken wir, wie wichtig die persönliche Inaugenscheinnahme des Herkunftsortes ist. Und die damit verbundenen Kontakte zu Teebauern und Teehändlern. So haben wir unser Phoenix-Angebot komplettiert und sind sehr zufrieden damit. Es hat Tees verschiedener Qualität und nuancierter Geschmacksnoten, die Tees sind hervorragend und aussagekräftig.

### ANGEBOT

- Phoenix **FENG HUANG DONG CHANG**  
*Ausgezeichnete Qualität zu diesem Preis, grosses braunes Blatt, aussergewöhnlich blumig und sehr ölig. Nachhaltig.*
- Phoenix **PHOENIX QI LAN XIANG**  
*Hervorragende Qualität, grosses braunes Blatt, weich und voll bei leichter Herbheit.*
- Phoenix **PHOENIX SHI GU PING HUANG ZHI XIANG**  
*Sehr schöner, eher grüner und heller Phoenix.*
- Phoenix **PHOENIX SHUI XIAN**  
*Hervorragende Qualität, grosses braunes Blatt, weich und voll. Grossartige süssliche Frucht mit einer leichten Bitterkeit! Sehr rarer Tee.*
- Phoenix **PHOENIX MI LAN XIANG**  
*Hervorragende Qualität, relativ grosses Blatt, süss-blumig und leicht herb im Aufguss.*
- Phoenix **PHOENIX WU DONG SONG ZHONG**  
*Hervorragende Qualität, schönes Phoenix-Blatt, sehr aromatisch, köstlich. Von alten Bäumen.*
- Phoenix **PHOENIX LING TOU**  
*Excellenter Tee, grosses braunes Blatt, aussergewöhnlich blumig und sehr ölig. Nachhaltig.*

Über 700jähriger Teebaum aus der Song-Dynastie



Phoenix, erntereif



## Die Chinesische Teezeremonie Gong Fu Cha

Tee kommt ursprünglich aus China, so kann man wohl auch behaupten, dass die dortige Teekultur die älteste ist. Ein wichtiger Bestandteil dieser Kultur ist die Chinesische Teezeremonie. Zeremonie wird in Europa mit kompliziert und für Laien nicht durchführbar in Verbindung gebracht. Man könnte daher auch ganz einfach von der chinesischen Art der Teezubereitung sprechen. In China sagt man dazu «gong fu cha 功夫茶 oder cha dao 茶道. Ersteres heisst «Kunst des Tees», was für die Verwendung des Begriffs Zeremonie spricht. Letzteres heisst «Weg des Tees», was eher das alltäglich wiederkehrende Teeritual bezeichnet.

Die Idee dahinter ist ganz einfach. Ein qualitativ guter Tee birgt viele verschiedene Aromen, die man alle zu geniessen versucht. Mit der europäischen Zubereitung, also 12g Tee pro Liter in heissem Wasser einige Minuten ziehen lassen, hat man alle Aromen eines Tees in einem Aufguss, jede Tasse aus einer grossen Kanne ist der gleiche Tee.

Nicht so beim Gong Fu Cha: Jeder neue Aufguss derselben Teeblätter ist anders, die Aromen sind einzeln erkennbar. Wo beim westlichen Aufguss ein Gemenge aller Aromen entsteht, zeigt die Gong Fu Cha Zubereitung eine Aromenreihe.

In China werden vor allem Oolong und Pu Er, aber auch Schwarztee nach der Gong Fu Cha Methode zubereitet. Grüner, Gelber und Weisser Tee hingegen nicht, weil diese zu schnell ihre bitteren Komponenten freigeben. Das heisst nicht, dass sie weniger gut wären, sondern vielmehr, dass sie mit anderen Zubereitungsarten besser zu trinken sind.

Für die Chinesische Teezeremonie braucht man folgendes Teegergeschirr: Eine kleine Teekanne mit 1–2 dl Fassungsvermögen; in China werden hier entweder Teekännchen aus Yixing-Ton oder Gaiwan 盖碗, «gedeckte Tasse» aus Porzellan gebraucht. Dazu kommt ein Gefäss von gleicher Grösse, in welches man den Tee abgiesst; in China werden Gefässe aus Yixing-Ton, Porzellan oder Glas verwendet. Die verwendeten Teetassen und Riehcups sind ganz klein, ihr Inhalt ist höchstens ein Schluck. Diese werden auch aus Yixing-Ton oder Porzellan hergestellt. Das Geschirr sollte auf einem so genannten Teeboot stehen, damit die daneben geschüttete Flüssigkeit aufgefangen wird. Zusätzlich wird häufig noch Teebesteck gebraucht, das heisst Sieb, Schaufel, Trichter, Zange, Stocher und Nadel. Mit der Zange fasst der Teezubereiter die Cups in der ersten Phase der Zubereitung, wenn das Vorwärmwasser wieder ausgegossen wird. Den Stocher und die Nadel

braucht man, wenn der Ausguss der Kanne verstopft ist oder man aus sonstigen Gründen im Tee herumstochern möchte. Das Besteck hat vor allem den Zweck, weder das Teekraut noch den Tee als Flüssigkeit von Hand zu berühren.

Als erstes wird alles Geschirr vorgewärmt, das heisst ein «Weg des Tees» wird nur mit heissem Wasser gemacht. Danach werden die Teeblätter (4g pro 1dl Kannengrösse) durch den Trichter in das Kännchen geschaufelt. Es folgt der Teewaschaufguss, das heisst der Tee wird übergossen und das Geschirr wird an den Tee gewöhnt. Erst jetzt kommt der erste richtige Aufguss. Bei diesem und den folgenden wird der Tee sofort wieder abgegossen bzw. verbleibt das Wasser nur wenige Sekunden auf den Teeblättern., das heisst der Tee wird gleich abgegossen. Erst wenn die Intensität des Geschmacks abnimmt lässt man den Tee etwas länger ziehen. Diese Prozedur, Aufguss um Aufguss, kann man solange machen, bis der Tee keinen Geschmack mehr hat, die Teeblätter also ausgelaugt sind.



In den ersten 3–5 Aufgüssen kommt der Tee in seiner ganzen Frische; mit leichten Aromen, als hätte man den Geruch flüssig gemacht. Die Tradition sagt, der zweite Aufguss sei der Beste, was meistens auch stimmt. Nachher stösst man auf den bodenständigen Tee; jetzt spürt man viel mehr Fülle als Frische. Nach und nach kommen einzelne Aromen hervor und verschwinden wieder, hier kann man dann auch mit der Ziehdauer spielen und den einen oder anderen Geschmack beeinflussen. Jeder Aufguss ist anders, jeder Tee ist anders, und sogar derselbe Tee ist nicht jedes Mal gleich. Es lohnt sich, diese Zubereitung auszuprobieren, es lohnt sich für den Tee wie für dessen Trinker.



## Taiwans Teekultur

Die Bezeichnung Taiwan kam Ende des 17. Jahrhunderts in Gebrauch, vorher und parallel bis heute wurde die von portugiesischen Seefahrern geprägte Bezeichnung Formosa (die Schöne) benutzt. Der Teeanbau ist auf Taiwan erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts bekannt. Diese junge Tradition steht im Gegensatz zum heutigen Selbstverständnis Taiwans; ist Taiwan doch massgeblich verantwortlich für die Erhaltung und Weitergabe der chinesischen Teetraditionen, sei es durch Neupflanzungen alter Teearten auf Taiwan selbst, oder durch Wiederbewirtschaftung von in der Kulturrevolution zerstörten Teegärten auf dem chinesischen Festland. Und vor allem auch durch die Wiederbelebung der alten Teehauskultur, die im chinesischen Alltag kulturell und sozial seit je eine sehr grosse Rolle spielte und wie so viele andere Traditionen auch in den Zeiten der Kulturrevolution fast vollständig ausgeradiert wurde. Wenn hier von Taiwanern und chinesischer Teekultur die Rede ist, so bezieht sich das auf die Millionen von Festlandchinesen, die insbesondere aus der Provinz Fujian seit Ende des 17. Jahrhunderts Taiwan besiedelt haben, im Gepäck Samen und Ableger der *Camellia sinensis*. Heute ist Taiwan vor allem für seine Oolong-Tees bekannt.

Die taiwanische Teekultur hat eigenständige und unverwechselbare Werte auf höchstem Niveau hervorgebracht. Ein Da Yu Ling vom Li Shan zum Beispiel, mit seinem frischen, grünen, blumigen und vollmundigen Aroma, das eine perfekte Verbindung zwischen spielerischer Leichtigkeit und intensiver Tiefe darstellt. Und die Schönheit der Blätter! Bei keinem anderen Tee sind die aufgegosenen Blätter dermassen schön und sauber wie bei einem Da Yu Ling oder den anderen hochqualitativen High Mountain Oolongs.

Ähnlich gilt dies auch für die Oriental Beauties. Dies sind leichte braune Tees mit einer enormen Fülle und Nachhaltigkeit.

Es ist zu hoffen, dass Taiwan diesen hohen Standard halten kann. Denn auf dieser sehr stark bevölkerten kleinen Insel wird jeden Tag Kulturland und eben auch Teegärten in Wohn- und Industrieland umgewandelt. Und die Jugend trinkt Kaffee und Cola...

Hochbauten modern...



...und traditionell



## Oolong, Taiwan

Der weitaus grösste Teil der Teeproduktion auf Taiwan 台湾 ist Oolong. Einerseits High Mountain Oolong 高山茶 aus der gebirgigen Mitte des Landes (Nantou 南投 und Chiayi 嘉義) und Bao Zhong 包种, aus der Provinz Taipei 台北 im Norden. Andererseits braune Oolong – Oriental Beauty 东方美人 aus dem Miaoli Distrikt 苗栗 und klassischer Tie Guan Yin 经典铁观音, also nachgerösteter, aus Taipei (Provinz).

Und immer wieder Spezialitäten, entweder aus reaktivierten alten Pflanzenvarietäten, oder innovative Neuentwicklungen. Ein wichtiges Anliegen ist, die ursprünglichen Tees, wie sie aus der Überlieferung bekannt sind, wieder zu produzieren – was immer mit sehr viel Aufwand verbunden ist und entsprechend teuer.

Eine spezielle Stellung nimmt der Meer-Oolong 港口茶 ein. Dieser Tee aus einem genau begrenzten Familiengarten liegt im Süden Taiwans (Pingdong 屏东), am Meer und nicht in den Bergen, wie sonst üblich. Die Bäume in diesem Garten werden nicht aus Setzlingen gezogen, sondern aus Teesamen. Das heisst, die Büsche sind nicht homogen, sondern jeder für sich einzigartig. Auch die Verarbeitung ist speziell, irgendwo zwischen Oolong und Grüntee. Der Tee aber ist eine ausgezeichnete Rarität, das Meer-Aroma ist spürbar, der Tee ist voll und saftig.

Oolong am Ali Shan



im Umfeld



### ÜBERSICHT

#### GRÜNE TAIWAN-OOLONG:

- Ali Shan
- Bao Zhong (Wen Shan)
- Da Yu Ling (Li Shan)
- Dong Ding
- Jade Oolong
- Jin Xuan Oolong
- Osmanthus Oolong

#### BRAUNE TAIWAN-OOLONG:

- Buddhas Hand
- Choice Oolong
- Fancy Oolong
- Oriental Beauty
- Tie Guan Yin



## Grüner Oolong, Taiwan

Taiwanische grüne Oolongs teilen sich in zwei Hauptlinien auf: Die kugeligen High Mountain Oolong oder einfache Qualitäten von tieferen Lagen und Bao Zhong mit offenem gewickelten Blatt.

High Mountain Oolong 高山茶, das sind vor allem Ali Shan 阿里山 und Li Shan 梨山. Die absoluten Top Tees vom Li Shan kommen aus den obersten Lagen über 2200m und heissen dann Da Yu Ling 大禹岭, benannt nach einem berühmten Mönch namens Da Yu.

Dong Ding 冻顶, «Oolong vom Gefrorenen Gipfel» und neuere Pflanzensorten wie Jade Oolong 玉乌龙 und Jin Xuan 金萱 «Goldene Taglilie» gehören auch zu den High Mountain Oolongs. Dong Ding sind eigentlich sehr klassische Tees mit einer würzigen Fülle, solche Tees zu finden wird immer schwieriger, geht der Trend doch zu eher leichten und hellen Tees. In diese Richtung zielen auch die genannten Jade Oolong und Jin Xuan, die diesen Vorgaben besser entsprechen.

Meer Oolong 港口茶 ist ein rarer Sonderfall und hat die Fülle und die Würze, die früher höher geschätzt wurde als heute.

Osmanthus-Oolong 桂花茶 ist ein guter grüner Oolong mit Osmanthus-Blüten versetzt, die ihm eine süß-blumige Note verleihen. Er ist ähnlich blumig wie z.B. ein Jasmin Tee.

Bao Zhong 包种 bedeutet «Gewickelte Sorte», was auf die Form seiner Teeblätter – lang und gewickelt hinweist. Normalerweise kommt dieser vom Wen Shan 文山, dem Berg der Kultur. Bao-Zhong-Tees sind generell etwas leichter als die volleren und eher öligen kugeligen Oolongs.

### ANGEBOT

- Shiding **BAO ZHONG**  
*Sehr guter Taiwan-Oolong zwischen grün und braun. Grosses, offenes Blatt, intensiv-blumiges Aroma. Füllig, aber nicht zu schwer.*
- Pinling **BAO ZHONG SUP**  
*Ausgezeichnet. Grosses, offenes Blatt mit frischer grüner Erscheinung. Der Tee ist leicht, fein und frisch. Sehr süffig.*
- Ali Shan **BAO ZHONG HIGH MOUNTAIN**  
*Hervorragender Tee aus über 1500m Höhe vom Ali Shan, grosse Rarität. Grosses, offenes Blatt mit frischer grüner Erscheinung. Der Tee ist leicht, weich und fein-würzig im Aroma, verbunden mit einer auffallenden Frische.*
- Nantou **JADE OOLONG**  
*Sehr leicht, fein und aromatisch.*
- Nantou **JIN XUAN HIGH MOUNTAIN**  
*Hocharomatischer, voller und öliger Tee. Köstlich.*

Welkende Ali Shan Blätter



Osmanthusblüten



Bao Zhong auf dem Mühlstein bei Herrn Gao, Taipei



- Minjiang **DONG DING**  
*Günstiger aber guter grüner Oolong. Aromatisch, mittelschwer.*
- Nantou **DONG DING SUP**  
*Sehr guter grüner Hochgebirgsoolong. Leicht, fein-aromatisch, blumig.*
- Ali Shan **ALI SHAN HIGH MOUNTAIN**  
*Sehr leicht, fein und hocharomatisch. Berühmter High Mountain Oolong.*
- Li Shan **DA YU LING HIGH MOUNTAIN**  
*Aussergewöhnlich guter, feiner und leichter Tee vom LiShan. Der Garten liegt zwischen 2200 und 2600m Höhe. Intensiv, süsslich, blumig. Die Krönung der High Mountain Oolongs!*
- Pingdong **GANG KOU (MEER-OOLONG)**  
*Grüner Taiwan-Oolong vom einem direkt am Meer gelegenen Teegarten. Etwas kräftiger und voller als andere grünen Taiwan-Oolongs. Hocharomatischer Tee.*
- Nantou **OSMANTHUS OOLONG**  
*Sehr guter grüner Hochgebirgsoolong, mit Osmanthusblüten aromatisiert.*



**Besuch am Ali Shan**

April 2004

«...Anfang April kommen wir am Ali Shan an. Sehr schöne Gegend hier, die Geländeformation dem Berner Oberland verwandt, nur ist die Vegetation viel tropischerer und reicht viel höher hinauf, grün bis auf die Gipfel. Wir fahren an vielen Teegärten und Obstplantagen vorbei, die Pflückung ist in vollem Gang. Die Teebauern sind in Kommunen organisiert, sie haben gemeinsame Pflückkolonnen, jede Familie muss zwei Frauen als Pflückerinnen stellen. Die Frauen werden im Kilogramm-Lohn für die gepflückten Blätter bezahlt.

Nur ein Teil der Bauern verarbeitet selbst, die anderen liefern an die Teefabriken. Fabrik meint hier eine Hausgrösse von ca. 20 x 20m, zweistöckiges Gebäude, Vorplatz mit flachen Gebäuden/Schuppen zweiseitig begrenzt, die dritte Seite schliesst das Fabrikhaus, gegen die Strasse ist der ca. 10 x 20m grosse Platz offen.

Ebenerdig im Haus die Maschinen und der Raum für die übereinandergestapelten Bastkörbe zum Welken des Tees. Zweiter Stock gleich Dachstock, hier werden die Blätter nach dem Ablesen für 20–60 Minuten zum ersten Welken ausgebreitet. Und/oder auf dem Vorplatz, bei Sonnenschein kann dieser abgedeckt werden, denn der Welkprozess soll nicht bei zu grosser Wärme bzw. an der prallen Sonne ablaufen.

In oben beschriebener Fabrik ist die Produktion in vollem Gang, wir halten Augen, Ohren und Nasen offen, machen unzählige Fotos und stellen Fragen bzw. erhalten Erklärungen. Der Teemeister ist auch Besitzer der Fabrik. Und hat diese von mir schon öfter erlebte Ausstrahlung eines Menschen, der voller Vertrauen auf sich und sein Umfeld

Aufbruch am Morgen im warmen Nebel.



Pflückende Frauenhände



Der Teemeister präpariert einen Aufguss aus Blättern im halbverarbeiteten Zustand



Trockenplatz draussen



Trockenplatz drinnen



Bambuskörbe mit welkenden Blättern



ein erstklassiges Produkt herstellt, im besten Sinne bodenständig.

Die beste Pflückzeit ist zwischen zehn und fünfzehn Uhr, da haben die Blätter, schönes trockenes Wetter vorausgesetzt, die geringste Feuchtigkeit. Entsprechend kürzer ist dann der Welkprozess. Gepflückt wird von den oben erwähnten Kolonnen nach Terminplan. Die Bauern geben ihre Wünsche an, wann sie eine oder mehrere Kolonnen haben wollen. Dies geht nicht immer auf und wir erleben heute Geschimpfe über einen Bauern, der, weil ihm das Wetter nicht gut genug ist (bewölkt und neblig), nicht pflücken lassen will obwohl die Kolonnen ihm zugeteilt sind. Und nun herumtelefoniert, um einen Tag Verschiebung der Termine zu erreichen. Bei Regen ist dies kein Problem, da wird sowieso nicht gepflückt, bei der heutigen Wetterlage aber gibt es böses Blut.

Wir können in der Fabrik Tee vom Anfang der Verarbeitung probieren. Das oolongtypische Aroma ist schon da, aber zu dünn, zu spitz, zu unausgewogen.

Dann verlassen wir diesen Ort, nicht ohne vorher eine kleine Menge des noch in der Verarbeitung stehenden Tees zu bestellen. Am Abend kehren wir hierhin zurück, um den fertigen Tee abzuholen. Wir sitzen bis spät in die Nacht, trinken eine Teerunde nach der anderen und sind herzlich aufgenommen. Wieder ein langer Tag inmitten des Tees, mit vielen Eindrücken, vielen Erkenntnissen und vielen sehr schönen Begegnungen mit den Menschen hier, deren Alltag Tee ist.»



## Brauner Oolong, Taiwan

Generell sind dies milde, weiche und blumige Tees, von einfachen bis zu ganz hervorragenden Qualitäten.

Oriental Beauty bzw. Dongfang Meiren 东方美人 ist wohl der berühmteste dieser Tees, ein aussergewöhnlich feiner und aromatischer Oolong, der nur «echt» produziert werden kann, wenn eine bestimmte Insektenart, die kleine grüne Blatt-Zikade 小绿叶蝉 die Blätter am Strauch befällt und sticht. Dadurch setzt bereits vor der Pflückung eine Fermentation und damit einhergehend eine bräunliche Verfärbung ein. So kommt das besondere Aroma zustande.

Buddha's Hand 佛手, ein Tee von einem speziell grossblättrigen Teebusch ist eine Rarität, weich und blumig.

Tie Guan Yin klassisch 经典铁观音. Auf diesen Tee sind wir besonders stolz, denn Herr Gao aus Sanxia produziert exklusiv für uns von einigen alten, originalen Tie Guan Yin Büschen in seinem Garten diesen klassischen Tie Guan Yin, der sich von seinen heutigen (grüneren) Pendants auf dem chinesischen Festland deutlich unterscheidet. Bisher sind diese Büsche immer in die Gesamtproduktion von Herrn Gao eingeflossen. Auf mein Ansinnen bat er sich einige Jahre Probezeit aus, er müsse sich erst in die spezielle Verarbeitung einfinden. Seit 2005 erhalten wir nun von ihm jährlich einige Kilos dieses leicht bräunlichen klassischen Tie Guan Yins.

### ANGEBOT

Taiwan	<b>CHOICE OOLONG</b> <i>Einfacher, dunkelbrauner Oolong. Brotiges Aroma.</i>
Taiwan	<b>CHOICEST OOLONG</b> <i>Voller als der Choice.</i>
Taiwan	<b>FANCY OOLONG</b> <i>Blumig. Schönes Blatt mit weissen Spitzen.</i>
Taiwan	<b>FANCY OOLONG SUP</b> <i>Noch aromatischer, gleichzeitig fein und leicht.</i>
Taipei	<b>OOLONG RARITÄT</b> <i>Sehr guter hellbrauner Oolong, fast schon Oriental Beauty.</i>
Taoyuan	<b>ORIENTAL BEAUTY CHEN</b> <i>Sehr feiner und milder Oriental Beauty mit der typischen leichten Zimnote solcher Tees.</i>
Miaoli	<b>ORIENTAL BEAUTY KAN</b> <i>Hervorragender Oriental Beauty mit vollem und nachhaltigem Aroma. Grosse Rarität. 2. Preis-Gewinner.</i>
Sanxia	<b>TIE GUAN YIN KLASSISCH</b> <i>Klassischer brauner Tie Guan Yin. Von alten Tie Guan Yin Bäumen.</i>
Shiding	<b>BUDDHA'S HAND</b> <i>Die grossblättrige Pflanze hat die Form einer Hand, daher der Name. Klassisch, aber sehr rar.</i>

## Besuch bei Familie Kan

«...Herr Kan ist unser Oriental-Beauty-Produzent, er macht wirklich spezielle und sehr gute Tees. In einem Buch sehen wir, dass er zu den fünf besten Oriental-Beauty-Teebauern Taiwans gehört, obwohl er noch recht jung ist. Seine Tees werden ja auch regelmässig prämiert.

Er wohnt mit seiner Familie und Mitarbeitern inmitten seiner Teegärten auf einem Hof, in der Ausdehnung wie ein Bauernhof, aber die Gebäude flach und leicht gebaut.

Wir machen nach der ersten ausgedehnten Teerunde, mit braunen Oolongs und Oriental Beauty, einen Spaziergang in der Hitze, in der näheren Umgebung. Sehen viele spezielle Pflanzen, hören von Schlangen, die es haben soll, auch wilde Hasen. Gesehen haben wir keine, für die Hasen ist es zu heiss, für die Schlangen noch nicht lang genug heiss. Herr Kan spricht mit uns über seine Zukunftsperspektiven. Seine seit vier Generationen hier ansässige Familie hat den Grundbesitz durch Vererbung immer mehr zerstückelt. Ein Onkel hat nun Land verkauft und es sollen hier nette dreistöckige Häuser entstehen. In der Stadt unten gibt es neu eine Hightech-Industrie mit entsprechendem Personal, die wollen natürlich standesgemäss wohnen. Ist ja verständlich, geht aber auf Kosten der Teeanbaufläche.

Der stündige Rundgang führt über einen gut verlegten Plattenweg, Touristen sollen auch in diese schöne Teegegend gelockt werden, in der Ferne (10 km) ist sogar das Meer zu sehen. Die berühmten kleinen Insekten, die dem Oriental Beauty das spezielle Aroma geben, können wir auch sehen. Sie sind aber für unsere ursprünglichen Pläne zu spät aufgekreuzt, denn gepflückt wird frühestens eine Woche nachdem diese Insekten die Blätter gestochen haben. Also werden wir nicht bei Kans die Pflückung und Verarbeitung des Oriental Beauty' sehen können.

Die folgende Teerunde mit sehr schönen grünen Tees, die Herr Kan nebenbei auch produziert, erfrischt uns nach der Hitze draussen. Es geht auf den Abend zu und wir haben eine lange Rückfahrt nach Taipei vor uns. Ein letzter Tee noch, dann heisst es Abschied nehmen.»

Herr Kan giesst uns Oriental Beauty an



Am Strauch beginnende Fermentation dank der «Kleinen Grünen Blatt Zikade» (小绿叶蝉)



## Die Wirkung des Tees

Zum Anfang sei klargestellt, dass wir die Tees ausschliesslich nach Geschmack und dessen Genuss auslesen, einkaufen und Ihnen dann anbieten. In ruhiger entspannter Atmosphäre etwas Wunderbares geniessen, scheint uns bereits sehr gesund zu sein.

Trotzdem sei hier der gesundheitlichen Wirkung des Tees eine Seite gewidmet. In der chinesischen Medizin ist der Tee ein über 5000 Jahre altes Heilmittel.

Mit «Tee» ist eine der Arten der *Camellia sinensis* gemeint, ob dies nun weisser, gelber, grüner oder roter Tee, Oolong oder Pu Er ist. Die gesundheitlichen Wirkungen der verschiedenen Tees sind recht unterschiedlich, in der klassischen chinesischen Medizin wird dies beschrieben, hier an dieser Stelle ist das nicht möglich. Allerdings sind gewisse Wirkungen, wie z.B. das Anregende oder Entgiftende bei allen Teearten zu finden. So möchte ich hier stellvertretend für viele andere Tees den Tie Guan Yin beschreiben, einer der klassischen Tees Chinas. Sie finden ihn in unserem Katalog in diversen Qualitäten. Ich wähle den Tie Guan Yin, weil er zu meinen Lieblingstees gehört und weil er von sehr vielen Menschen gerne getrunken wird. Er entspricht mit seiner Weichheit, den kaum enthaltenen Bitterstoffen und seinem vorzüglichen Aroma dem Geschmack von sehr vielen TeetrinkerInnen. Der Tie Guan Yin ist ein Oolong Tee. Die besten Qualitäten aus Anxi haben ein unglaublich zart-süssliches Aroma und viele gesundheitliche Vorzüge.

Sie sind anregend und steigern die Konzentrationsfähigkeit. Sie unterstützen die Zusammenarbeit der inneren Organe Magen und Milz und verbessern dadurch die Verdauung. Sie wirken blutreinigend, scheiden Blutfette und Cholesterin aus, und unterstützen die Regulierung des eigenen Körpergewichts. Der Stoffwechsel und die Durchblutung werden angeregt und helfen den Körper entgiften. Wenn man sich jetzt noch vorstellt, dass dieser Tee nicht eine bittere Medizin, sondern ein Hochgenuss ist, was hindert uns dann noch ihn zu trinken?

Gesundheitliche Aspekte entnehme ich unter anderem dem Buch «Die Heilkraft chinesischer Tees» von Runjin Wu, Windpferd Verlag. Leider ist dieses Buch im Moment vergriffen, Sie können aber gerne in unserer Bibliothek im TeeRaum im 1. Stock dieses Buch bei einer Tasse Tee anschauen.

Beijing 2006 – Teehaus



### Teehaus

*gemütlichkeit*

*zeit die nicht davonläuft*

*gedämpftes licht*

*leise leise*

*die musik*

*störend nur die klimaanlage*

*heisser tee*

*voller gedanken*

*voller ideen*

*die durch ihn in mein bewusstsein strömen*

*ein ruhiger ort des friedens*

*inmitten einer chaotischen lauten stinkenden stadt*

Kaspar Lange 14.08.2006



## Chinesische Blumentees

Diese Tees werden aus grossen schönen Blättern in Handarbeit zusammengebunden und, je nach Typ, in eine Form gepresst. Wird diese Kugel dann mit heissem Wasser übergossen öffnet sie sich und ein wunderschönes Gebilde entsteht. Oft werden diese Tees mit Blüten anderer Pflanzen dekoriert. Entweder bereits von aussen sichtbar, oder im Inneren des geformten Teeblattbündel verborgen. Auch eine zusätzliche Aromatisierung mit Jasminblüten ist weit verbreitet. In China ist diese Kunst der Teeblattformung schon lange bekannt, im Westen hat sich diese erst in jüngster Zeit verbreitet. Auch wenn das äussere Erscheinungsbild den stärksten Eindruck hervorruft, die Qualität der verwendeten Teeblätter und deren kunstvolle Formung sind sehr wichtig für das fertige Produkt. Die vorhandenen Qualitätsunterschiede offenbaren sich erst im Aufguss, die damit verbundenen Preisunterschiede bereits beim Einkauf. Wir kaufen nur Tees, die sowohl im Aussehen, wie auch im Geschmack ausgezeichnet sind.

千日紅(Qian Ri Hong) «Tausend Tage rot»  
(Kugelamarant)



### ANGEBOT

- Anhui **GOLDEN CAMELLIA**  
*Haselnussförmig. Sehr schön mit mild-süsslichem Aroma.*
- Anhui **GREEN BALLS**  
*Sehr schöner und aromatischer grüner Tee, zu einer Kugel geformt.*
- Anhui **JASMIN OSMANTHUS**  
*Pilzförmig. Mit Jasmin- und Osmanthusblüten. Sehr aromatisch.*
- Anhui **JASMIN PEARL**  
*Kugelförmig zusammengebundener Jasmin Tee mit einer Blüte, welche sich im Aufguss entfaltet. Sehr schöner und geschmacklich hervorragender Tee.*
- Anhui **MU DAN TEEROSEN**  
*Sehr guter, grossblättriger Grüntee, von Hand gebunden und gepresst zu einer flachen Rosette. In eine grosse Tasse legen, mit heissem Wasser übergiessen. Der Mu Dan (Peony/Pfingstrose) entfaltet sich zu einer «Tee-Rose».*
- Anhui **BLACK MU DAN**  
*Sehr schön gebunder Schwarztee, sehr mild.*
- Anhui **PEONY TEEROSEN**  
*Wie Mu Dan, aber grüne und schwarze Teeblätter zusammengebunden. Sehr guter, kräftig-aromatischer Tee.*

- Anhui **JASMIN YU LONG DAO**  
*Kugelförmig zusammengebundener Jasmin Tee mit einer roten Blüte  
千日紅 (Qian Ri Hong) «Tausend Tage rot», welche sich im Aufguss entfaltet. Sehr schön und sehr gutes Aroma.*



Green Balls



Mu Dan green



## Pu Er Cha 普洱茶

Pu Er Tee bildet eine sehr eigenständige Linie innerhalb der Varietäten der *Camellia sinensis*. Seine Herkunft liegt im Südwesten Chinas in der Provinz Yunnan, in deren südlicher Region Xishuangbanna (西双版纳). Dort wird Pu Er seit je angebaut und verarbeitet. Heute wird dies auch in nördlicheren Gegenden Yunnans gemacht, aufgrund der grossen (Inlands)- Nachfrage. In Xishuangbanna finden sich uralte (über 1000jährige) Teebäume und viele Plantagen oder kleine Wälder mit mehrhundertjährigen Bäumen. Diese Plantagen und Wälder sind abseits der Strassen und Handelswege, oft schwer erreichbar an Berghängen in Gipfelregionen, somit auch weit ab von Umweltbelastungen und Schadstoffen.

Bekannte Herkunftsorte sind Yi Wu 易武, Meng Hai 勐海 und in neuerer Zeit Si Mao 思茅.

Früher gelangten die fertigen Pu Er zum Handel in ein kleines Dorf. Dieses Dorf gab seinen Namen dem hier gehandelten Tee, nämlich Pu Er. Im April 2007 wurde übrigens die Stadt Si Mao in Pu Er City umbenannt.

Pu Er wird in zwei Hauptlinien unterteilt, die älteren und ursprünglicheren Sheng Cha 生茶 «Lebender Tee» (roher/grüner Tee) und die erst vor einigen Jahrzehnten entwickelte Art Shou Cha 熟茶 «Gekochter Tee» (fermentierter Tee). Sheng Cha kommt fast ausschliesslich als gepresster Tee in den Handel, seine Verarbeitung ist einfach und ursprünglich:

Von möglichst alten Bäumen werden die frischen zwei obersten Blätter und die Blattknospe gepflückt und während mehrerer Stunden gewelkt. Anschliessend werden die Blätter in Säcke verpackt. Am nächsten Tag werden diese Blätter portionsweise (für die Standard-Cake-Form 340g) in einem Topf über Wasserdampf erhitzt. Die Blätter fallen in sich zusammen und es

entströmt ihnen ein honigsüßer Duft. Die nun feuchten und geschmeidigen Blätter werden in einen röhrenförmigen Baumwollsack gestopft und unter drücken und zusammendrehen vorgeformt auf einen Durchmesser von 20cm. Es folgt ein kurzer Vorpressgang zwischen Metallplatten, danach der Hauptpressgang unter einem schweren Stein (ca. 30kg). Auf diesen stellt sich der für den Pressvorgang Verantwortliche anfangs zwecks zusätzlicher Belastung. Der fertig gepresste Tee wird aus dem Tuch gewickelt und kommt auf einen Lattenrost zum Trocknen. Weil der biochemische Prozess im Teeblatt nicht vollständig durch Erhitzung gestoppt wurde, läuft ein Fermentations- bzw. Gärungsprozess an, der die noch grünen Blätter brauner und dunkler werden lässt. Dies ist der Beginn der typischen Pu Er Aromabildung.

Junge gepresste Pu Er sind noch recht grün im Aufguss aber intensiv im Aroma. Einfache Qualitäten können in diesem Stadium eine gewisse Schärfe entwickeln, sie sollten einige Jahre lagern, bis sich eine angenehme Trinkreife eingestellt hat. Gute bzw. hervorragende Qualitäten aus Blättern von alten Bäumen bieten auch schon im frischen Zustand hohen Genuss, ihre klare Frische begeistert.

Nach Jahren der Lagerung werden dies ganz ausserordentliche Tees – und sind dann auch entsprechend teuer. So haben wir diesen Frühling in Jinghong/Xishuangbanna bei unserem Produzenten Wang Yong einen fantastischen 30jährigen rohen Pu Er getrunken, der wäre auch noch zu kaufen gewesen – für 7000 RMB (gut 1000 Fr.). Und dreissig Jahre ist noch nicht soo alt, und eben 7000 RMB noch nicht soo teuer für chinesische (Tee)-Verhältnisse.

Eine zeitliche Begrenzung der Lagerfähigkeit ist nicht bekannt. Ich habe schon mit grösstem Genuss 80jährigen Pu Er getrunken, der

sich neben seinem hervorragenden und vielschichtigen Aroma auch durch grosse Frische und Lebendigkeit auszeichnete.

Die gängigste Pressform für Sheng Cha ist der Cake «Bing Cha» 饼茶 («Kuchentee») zu 340g. Aber auch kleinere Cakes zu 100, 125 oder 200g sind üblich. Sehr bekannt ist ausserdem die Form «Tuo Cha» 沱茶 («Tränentee»). Ein weiteres Format ist der Brick «Zhuan Cha» 砖茶 («Ziegeltee»), auch hier wieder in diversen Grössen und Gewichtchen.

Den Formen sind allerdings kaum Grenzen gesetzt, zu dekorativen Zwecken findet man mehrere Meter lange Wandreliefs, oder auch manns-hohe Kegel und riesige Scheiben.

Persönlich bevorzuge ich Bing Cha, mit einem entsprechenden Werkzeug (kurzes, eher stumpfes Messer) lassen sich gut brauchbare Stücke abheben zur Zubereitung eines Tees. Tuo Cha und Zhuan Cha habe ich vor allem als sehr hart gepresste Tees erlebt, die nur mit viel Kraftaufwand zu bearbeiten waren und dann einen hohen Krümelanteil hatten. Zu erwähnen ist noch die spezielle Verpackung der Pu Er Cakes. Jeder Cake wird kunstvoll einzeln in ein spezifisch bedrucktes seidiges Papier gewickelt und sieben Cakes zu einem Zylinder aus Bananen-

blättern geschnürt. Der bekannte Name «Pu Er Seven Sons» kommt von dieser Verpackung. Die Zeichen für sieben Stücke 七子 (Qi Zi) kann man auch als sieben Söhne 七子 (Qi Zi) verstehen.

Die zweite Hauptlinie der Pu Er Tees, der Shou Cha, wird folgendermassen hergestellt: Pflückung und Trocknung erfolgt gleich wie beim Sheng Cha, es kommen allerdings viel seltener Blätter alter Bäume zum Einsatz, meist sind es Blätter von aufs übliche Mass geschnittenen Teebüschen. Die getrockneten Blätter werden zu einem grossen Haufen zusammengeschüttet und befeuchtet. In diesem grossen lockeren Blatthaufen beginnt eine Fermentation. Eigentlich entspricht der Zustand einem Komposthaufen, es entwickelt sich auch grosse Wärme, die Haufen werden zur gleichmässigen Entwicklung immer wieder umgeschaufelt. Dieser Prozess dauert zwei Monate, die Blätter sind dann sehr dunkel und voll durchfermentiert. Sie können entweder, gleich dem Sheng Cha, in Formen gepresst werden, oder aber mit einem Rollvorgang zu einem Loseblatt-Tee ähnlich einem Schwarztee geformt werden. Diese Tees sind deutlich dunkler im Aufguss als die rohen/grünen Pu Er, das Aroma ist ähnlich erdig aber etwas voller, wenn auch nicht ganz so spezifisch. Sie sind ebenso lagerfähig, verändern sich allerdings nur wenig.

Jinghong, Pu Er Ausstellungsraum



## Pu Er gepresst

An dieser Stelle möchte ich regelmässige Pu Er-Trinker- und GeniesserInnen (und Neuinteressierte) besonders auf die gepressten Pu Ers aufmerksam machen. Gegenüber den bei uns bekannteren und gebräuchlicheren Pu-Er-Tees aus losen Blättern ist besonders die einfachere und natürlichere Herstellung auffallend. Klassisch verarbeitete gepresste Pu Ers werden aus grünen ganzen Blättern hergestellt, die allein durch die langsam ablaufende Trocknung im gepressten Zustand und die Lagerung dunkeln und ihr typisches Aroma bekommen. Dieser Prozess ist viel einfacher, geradliniger und nachvollziehbarer, eben natürlicher. Solche Tees werden nicht so dunkel, auch nicht ganz so vollmundig und füllig wie gute fermentierte Pu Ers, haben aber ein ausgezeichnetes und eigenständiges Aroma.

Auch aus fermentierten Blättern werden gepresste Pu Ers hergestellt, diese sind dann generell gleich wie die offenen Blatt Pu Ers, also dunkel bis sehr dunkel, weich und voll. Und natürlich sehr lagerfähig.

Bing Cha



### ANGEBOT PU ER FERMENTIERT:

- Yunnan **TUOCHA 2005**  
*Einfacher Pu Er in Form kleiner Güpfli à 5g.*
- Yunnan **QIZI BINGCHA 2004**  
*Typischer Geschmack. Einfache, aber gute Qualität.*
- Yunnan **BAIZHEN JINLIAN**  
*Sehr dunkler und hocharomatischer Pu Er, 200g.*
- Yunnan **QIZI BINGCHA 1980**  
*Aussergewöhnlich gut und hocharomatisch.*
- Yunnan **QIZI BINGCHA 1993**  
*Bietet schon schönen Trinkgenuss, voll und weich.*
- Yunnan **MENGHAI LANGHE BING CHA 1999**  
*Dunkler und voller Aufguss. Sehr gut und erdig.*
- Yunnan **WASHAN WANJIA BINGCHA 1996**  
*Dunkler und voller Aufguss. Sehr gut und erdig.*
- Yunnan **MENHAI LANGHE BINGCHA 1999**  
*Hervorragender Tee!*

### ANGEBOT PU ER GEPRESST ROH (GRÜN):

- Yunnan **BULANGSHAN QIAOMU BINGCHA 2006**  
*Von alten Bäumen, Produzent Wang Yong, ausgezeichnet.*
- Yunnan **NANNUOSHAN BINGCHA 2006**  
*Von alten Bäumen, Produzent Wang Yong, sehr gut.*
- Yunnan **YIWU QIAOMU GUSHU BINGCHA 2006**  
*Von alten Bäumen, Produzent Wang Yong, hervorragend.*
- Yunnan **YIWU ZHENGSHAN BINGCHA 2004**  
*Jung und frisch, von alten, wilden Teebäumen.*
- Yunnan **BADASHAN QIAOMU GUCHA 2004**  
*Von alten Bäumen (300–800jährig).*
- Yunnan **MENG HAI TUOCHA 2002**  
*Sehr gute Qualität, kann schon gut getrunken werden.*
- Yunnan **QIAOMU GUSHU BINGCHA 2002**  
*Von alten Bäumen (300–800jährig).*
- Yunnan **NANNUOSHAN QINGBING 2002**  
*Exzellente Qualität. Wird in einigen Jahren ein hervorragender Pu Er sein. Jetzt schon ein Genuss!*
- Yunnan **SHUANGJIANG MENGKU 2002**  
*Kleiner (125g) Pu Er. Schöner Tee.*
- Yunnan **XIAGUAN TUOCHA 2001**  
*Sehr gute Qualität, ist schon schön gereift, sehr kräftig.*
- Yunnan **QIZI BINGCHA 2001**  
*Sehr guter Pu Er. Noch relativ hell im Aufguss, erdig.*
- Yunnan **SIMAO BINGCHA 1999**  
*Sehr grosse Blätter. Schon eine gute erste Reife.*
- Yunnan **QIAOMU BINGCHA 1992**  
*Sehr klassische Verarbeitung, von wilden Pu Er Bäumen und über Kieferholzkohle getrocknet.*





## Pu Er offen (lose Blätter)

Hier haben wir nach Jahren des Rätselratens endlich aussagekräftige Information vor Ort erhalten. Das Verfahren ähnelt stark einem Kompostierungsverfahren, wie im Pu Er Text beschrieben. Dies ist eine modernere Variante der Pu-Er-Herstellung, die Informationen darüber, seit wann Pu Er so hergestellt werden, variieren, gehen aber nicht weiter zurück als bis 1930. Wie schon an anderer Stelle beschrieben, sind solche Tees dunkler, voller und erdiger, sie verändern sich auch durch die Lagerung nicht so sehr. Dies können durchaus hervorragende Tees sein wie die aus grünen Blättern hergestellten Pu Er.

Bing Cha an der Wand



Papierdruck



Pu Er, China

Schönes gleichmässiges Blatt



### ANGEBOT

- Yunnan **PU ER GRADE 3**  
*Einfacher und typischer Tee, gut*
- Yunnan **PU ER GRADE 2**  
*Etwas heller als Std. Leichter, feiner, milder Tee*
- Yunnan **PU ER GRADE 1**  
*Sehr weich, voll, erdig und intensiv*
- Yunnan **PU ER ZHEN NIAN**  
*Sehr aromatischer Tee, voll und weich. Kleine Klumpen.*
- Yunnan **PU ER 1999**  
*Gelagerter weicher, milder und ausgewogener Tee*
- Yunnan **PU ER 1984**  
*Gelagert. Sehr weich, mild und voll*
- Yunnan **PU ER SI MAO**  
*Ausserordentlich guter gelagerter Tee. Von 1988.*
- Guanxi **LIU BAO CHA**  
*Klassischer Tee in Pu Er ähnlicher Verarbeitung. Leicht, süffig, typisch. Aus einem gepressten Cake verkleinert.*

## Anderer gelagerter Tee

Diese vom Pu Er bekannte chinesische Spezialität der Teelagerung wird auch beim Oolong angewendet. Dazu bedarf es keiner speziellen Verarbeitung, so kann ein guter Oolong erntefrisch genossen werden, oder aber in luftiger und trockener Umgebung jahrzehntlang kontrolliert gelagert werden. Also ein bis zwei Jahre nach der Ernte oder aber ca. ab fünf Jahren nach der Ernte wieder mit den gereiften, köstlichen Aromen. Sinnvollerweise werden hochwertige Tees verwendet, die dann mit der Lagerung und Alterung eine wunderbare Entwicklung durchlaufen. Seit einigen Jahren legen wir bewusst entsprechende Tees auf die Seite und verfolgen deren Entwicklung.

Bao Zhong 2005



Gelagerte Tees, China

### ANGEBOT

- Taipei **BAO ZHONG 1976**  
*Grosse Rarität, gelagerter Bao Zhong aus der Ernte 1976. Der Aufguss hat nun eine strahlende mittelbraune Farbe, das Aroma ist viel fülliger und hat eine alkoholische Note.*
- Wuyi **BAN TIAN YAO 1988**  
*Grosse Rarität, von über 100jährigen Teebüschen. Die Legende sagt, dass dieser Tee nicht von den Teebauern gepflückt werden konnte weil er für sie unerreichbar am Berg wuchs. Eines Tages pflückte ein Geist die Blätter und machte diesen Tee. Seitdem wird er Ban Tian Yao genannt.*
- Anxi **TIE GUAN YIN 1995**  
*Fast schwarze, lederige Blätter, köstlich. Sehr energisierend.*
- Taipei **BAO ZHONG 2005**  
*Sehr guter, noch relativ junger Taiwan-Oolong, eher grün. Grosses, offenes Blatt, intensiv-blumiges Aroma. Füllig, aber nicht zu schwer. Dieser Tee wurde vom Teebauern nach der normalen Verarbeitung noch über einer Glut von Obstbaumholzkohle nachgetrocknet. Diese Spezialverarbeitung ergibt dunkleren und fülligeren Tee.*
- Nantou **MEER OOLONG 2002**  
*Grosse Rarität. Trotz der wenigen Jahre schon stark verändert. Köstliche reife Note neben dem typischen Jod-Geschmack dieser Tees.*



## Die zehn klassischen Tees

Im Laufe der Zeit haben sich in China hunderte, wenn nicht tausende von Teesorten entwickelt. Immer wieder hört man von den zehn berühmten oder den zehn klassischen Tees aus China. Da es aber keine offizielle Liste dieser top-ten gibt, entstanden viele unterschiedliche Listen, auf welchen natürlich nicht immer die gleichen Teesorten stehen. Einige Tees stehen immer, einige sehr häufig auf diesen Listen der besten zehn. Vielleicht spielt es ja auch keine Rolle, ob es wirklich zehn klassische Tees sein müssen. Folgend eine Tabelle mit den nach unseren Meinungen und Nachforschungen zehn klassischen bzw. berühmten Tees. Mehr Informationen zu den einzelnen Tees finden Sie auf den entsprechenden Seiten: Auch in anderen Listen stehen Long Jing und der Bi Luo Chun fast immer an erster und zweiter Stelle, mit absoluter Sicherheit gehören auch Tie Guan Yin, Da Hong Pao, Qi Men und Pu Er auf die Liste. Tai Ping Hou Kui und Liu An Gua Pian waren vor allem früher weitherum bekannt; sie gelten heute trotz geringerem Bekanntheitsgrad weiterhin als berühmt und sehr gut. Auf vielen anderen Listen gehören auch Huang Shan Mao Feng 黄山毛峰山毛峰 und Bai Hao Yin Zhen 白毫银针 zu den zehn berühmten, des Weiteren tauchen auch Dong Ding Wu Long 冻顶乌龙, Lu Shan Yun Wu 庐山云雾, Meng Ding Gan Lu 蒙顶甘露 und Du Yun Mao Jian 都匀毛尖 relativ häufig auf diesen Listen auf.

Diese klassischen und berühmten Tees sind aber nicht zwangsläufig die Besten. Einerseits findet man auch unter diesen Namen Tees von minderer und besserer Qualität, andererseits existiert eine Vielzahl von weiteren guten bis sehr guten Tees, zu viele, um nur einige nennen zu können. Neben den seit jeher bekannten Sorten werden auch immer wieder neue entwickelt wie zum Beispiel Ancient Beauty 古树茶 oder wiederentdeckt wie zum Beispiel An Ji Bai Cha 安吉白茶. Weitere Teesorten entstehen, indem ein bestimmter Tee an einem anderen Ort oder mit sortenuntypischen Teepflanzen angebaut wird. Hier wären Long Jing 龙井 und Bi Luo Chun 碧螺春 aus Taiwan und die auf Peach Flower Island biologisch angebauten Grüntees zu nennen. Gerade Taiwan-Tees tauchen mit Ausnahme des Dong Ding 冻顶 nicht in den Listen der top-ten auf, ebenso wenig die japanischen Grüntees, obwohl in beiden Ländern sehr gute Qualitäten und Sorten hergestellt werden. Tee kommt eben aus dem chinesischen Festland, sowohl Taiwan und Japan wie auch Indien haben erst viel später Teeanbau betreiben und Teekultur entwickeln können.

Lu Yu, Tee-Heiliger



Teename	Chinesisch	Seite
<i>Xi Hu Long Jing</i>	西湖龙井	20
<i>Dong Ting Bi Luo Chun</i>	洞庭碧螺春	24
<i>Tai Ping Hou Kui</i>	太平猴魁	30
<i>Liu An Gua Pian</i>	六安瓜片	29
<i>Xin Yang Mao Jian</i>	信阳毛尖	31
<i>Wu Yi Da Hong Pao</i>	武夷大红袍	51
<i>An Xi Tie Guan Yin</i>	安溪铁观音	46
<i>Yun Nan Pu Er</i>	云南普洱	72
<i>Jun Shan Silver Needle</i>	君山银针	17
<i>Qi Men Schwarztee</i>	祁门红茶	82

Angebot und Preise siehe Preisliste



## Schwarzer Tee

Schwarzer Tee ist bei uns im Westen nach wie vor die bekannteste und am weitesten verbreitete Teeart. Schwarztee, als verarbeitete Art des Teeblattes eine spätere Entwicklung, wurde wohl um das Jahr 1400 erstmals produziert. Zu dieser Zeit wurde der bis dahin gebräuchliche Pulvertée aus grünem Tee vom Blatt-Tee abgelöst, wie wir ihn heute kennen. Damit wurde auch der Weg frei für verschiedene Verarbeitungs- und Fermentationsprozesse, bis hin zum Schwarztee (geschnittene Blätter und voll fermentiert).

Folgend eine Einteilung der Schwarztees nach Art der Verarbeitung:

Blatt-Tee = Orthodoxe Blattverarbeitung mit eher grossen, zusammengerollten Blattstücken. Das gibt das typische Erscheinungsbild (s. unten), variiert farblich (goldene oder silberne Tips) und grössenmässig. Solche Tee werden gerne mit blumigen Bezeichnungen versehen, wie z.B. Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe, abgekürzt SFTGFOP. Weil diese Bezeichnung sehr phantasievoll verwendet werden und nur bedingt aussagekräftig sind, verwenden wir sie nicht. Diese orthodoxe Verarbeitungsform ergibt generell die aromatischsten Schwarztees, in denen das Verhältnis von Aromaentfaltung und Gerbstoffen stimmt.

Broken-Tee = Orthodoxe Blattverarbeitung mit eher kleinen Blattstücken. Wie oben, aber kleiner geschnitten. Diese Tees haben das «B» für Broken als zusätzliche Blattgradbezeichnung. Dies sind ergiebiger Tees, sie sind aber nicht so ausgewogen in ihrer gesamten geschmacklichen Erscheinung. Ausnahmen bestätigen hier die Regel...

Pekoe = Orthodoxe Blattverarbeitung mit eher

kugeligen Blattstücken. Speziell bei Ceylonteas. Zeigt bei diesen Tees gute Ergebnisse, sortentypischer Ceylon-Charakter.

CTC = Crushing-Tearing-Curling (Zerstossen-Zerreißen-Rollen) ist eine modernere Verarbeitungsart, voll mechanisiert, entwickelt für Grossproduktion. In seiner extremsten Form «Dust» (Staub) das Synonym für billige Teebeutel-Tees. Günstige und sehr ergiebige Tees, noch weniger ausgewogen als die Broken-Tees.

Mao Feng = eine Sonderform einiger chinesischer Schwarztees, die im ganzen Blatt fermentiert sind. Im Prinzip wird hier die Oolong-Verarbeitung bis zur 100%igen Fermentation weitergeführt.

Aus Indien, speziell Darjeeling, kennen wir die Unterscheidungen der Ernteperioden: First Flush = Frühlingsernte, Second Flush = Sommerernte, Autumnal = Herbsterte. Einerseits macht es einen geschmacklichen (nicht qualitativen) Unterschied, ob die ersten Blätter des Jahres gepflückt werden oder später im Jahr gewachsene Blätter, andererseits wird ein Darjeeling First Flush nur 2–3 Stunden fermentiert anstatt der üblichen 8 Stunden, ist also noch relativ grün und entsprechend spritzig.

Ganzblättriger China Schwarztee (Jiu Qu Hong Mei)



Kleinblättriger orthodoxer Tee (Qimen Haoya)



CTC (Assam)



Golden Tips (Assam Nahorjuri)



Pekoe (Ceylon)



Drahtiges Blatt (Ceylon Vithanakande)



Kurze Fermentation (Darjeeling First Flush)



### ÜBERSICHT

- CHINA (Anhui, Fujian, Hubei, Sichuan, Yunnan)
- INDIEN (Assam, Darjeeling, Nilgiri)
- CEYLON (Dimbula, Uva)
- ANDERE (Kenia, Nepal, Taiwan)

## Schwarzer Tee, China

Auch beim schwarzen Tee aus China gibt es eine enorme Auswahl. Neben sehr einfachen und günstigen «Dark Teas», die für spezielle regionale suppenähnliche Zubereitungen gebraucht werden, gibt es zwei Hauptlinien:

1. Die grossblättrigen Tees aus Yunnan 云南, geographisch den Assam-Tees viel näher als den anderen China-Schwarztees sind sie voll und sehr dunkel, aber weich und abgerundet im Aroma.

2. Die kleinblättrigen Qimen 祁门 (Keemun) Tees aus Anhui, mit sehr schönen gleichmässigen, fast schwarzen Blättern, wenigen Tips, sehr mild und fast süsslich.

Die Tees aus Sichuan 四川 (Szechuan) sind ihnen verwandt, ebenso die Schwarztees aus Yixing 宜兴 – dem Ort, der durch seine hervorragenden Tonkannen berühmt ist –, die aber etwas grössere Blätter haben.

Bei diesen angesprochenen Typen hat es ausserordentlich Qualitäten, wie immer sind solche rar und teuer.

Eine besondere Verarbeitung erfahren die chinesischen Rauchtees, also Zheng Shan Xiao Zhong 正山小种 bzw. Tarry Lapsang. Die Bezeichnung Tarry Lapsang kommt aus dem Englischen, damit wurde früher der klassische, typische und sehr feine Rauchtee in der ursprünglichen Verarbeitung bezeichnet. Dieser Begriff wurde später dann für alle Rauchtees übernommen, so sind die deutlich einfacheren und günstigeren, mit dem direkten Rauch verbrannter Hölzer getrockneten Tees auch zu dem Namen Tarry Lapsang gekommen. Darum bezeichnen wir unsere edlen, nach altem Verfahren und von den Wuyi Mountains stammenden Rauchtees mit der chinesischen Pin-Yin-Umschrift «Zheng Shan Xiao Zhong».

Dian Hong



### ANGEBOT RAUCHTEE

- Fujian **TARRY LAPSANG SOUCHONG**  
*Typ 8310. Bester Standard-China-Rauchtee.*
- Fujian/  
Taiwan **KARAWANEN-TEE**  
*Kräftiges Raucharoma, Mischung verschiedener Tarry Lapsangs.*
- Fujian **RUSSISCHER TEE**  
*Milde chinesische Schwarz- und Rauchtees.*
- Haus-  
misch. **FONDUE-TEE**  
*Hochlandtee mit wenig Rauchtee.*
- Fujian **ZHENG SHAN XIAO ZHONG**  
*Ursprünglicher Rauchtee, voll, weich, sehr süffig. Köstlich.*
- Fujian **ZHENG SHAN XIAO ZHONG SUP**  
*Die Krönung der Rauchtees. Sehr fein-rauchig, mild und vollmundig.*

### ANGEBOT SCHWARZTEE CHINA

- Yunnan **GOLDEN YUNNAN**  
*Mittelkräftig, erdig, typisches Yunnan-Aroma.*
- Yunnan **YUNNAN SUP**  
*Sehr aromatisch, erdig-weich und dunkel.*
- Yunnan **YUNNAN DIAN HONG**  
*Absoluter Top-Yunnan. Hochtippy, süsslich-erdig.*
- Anhui **QIMEN O.P.**  
*Leicht blumig, gut. Sehr preiswert.*
- Anhui **QIMEN CONGUE**  
*Mild und süsslich. Ein sehr preiswerter Tee.*
- Anhui **QIMEN KO 102**  
*Mild, aromatisch, harmonisch. Ein klassischer Five-o'clock-tea.*
- Anhui **QIMEN HAOYA 'A'**  
*Der beste der kleinblättrigen Qimen-Tees. Weich, voll, schwer.*
- Anhui **QIMEN MAO FENG**  
*Leichter und feiner. Grosses gleichmässiges Blatt.*
- Anhui **NING HONG YIN HAO**  
*Voll, schwer und süsslich. Edelbitteres Schokoladenaroma.*
- Fujian **PANYANG GOLDEN NEEDLE**  
*Voll, weich, schokoladig. Nadelartige Blätter.*
- Fujian **PANYANG GOLDEN MONKEY**  
*Noch intensiver, aber etwas leichter.*
- Jiangsu **YIXING HONG CHA**  
*Milder und weicher Tee, sehr schokoladig, sanftes Aroma.*
- Sichuan **SICHUAN**  
*Mild und fein, etwas erdig.*
- Sichuan **JIU QU HONG MEI**  
*Weich, voll, nicht so schwer. Bester Sichuan-Schwarztee.*

## Schwarzer Tee, Nordindien

Wir führen zur Zeit indische Tees aus den drei wichtigsten Anbaugebieten Assam, Darjeeling und Nilgiri.

Assam, ein ehemals eigenständiges Königreich (Ahom-Könige), nach dem Weggang der Briten Indien zugeschlagen, hat heute mit grossen politischen Problemen zu kämpfen (Unabhängigkeitsbewegung). Dies hat starke Auswirkungen auf das tägliche Leben und die Landwirtschaft, somit auch auf die Teeproduktion. Seit einigen Jahren haben wir über freundschaftliche Verbindungen die Möglichkeit, von den besten Gärten Assams unsere Tees zu beziehen. Die Konstanz der Qualitäten ist überzeugend.

Neu entstehen in Assam kleine Teegärten mit eigenen, aus Taiwan importierten «Garagen-Fabriken» auf einer Fläche von ca. 50m<sup>2</sup>. Dort können pro Woche ca. 2 x 100kg Tee verarbeitet werden, was völlig neue Möglichkeiten eröffnet in Bezug auf spezielle Tees. Aus so einem kleinen Garten (Amlongchung) konnten wir einen ersten Tee kaufen, wirklich hervorragend und sehr speziell.

Garten Nahorjuri



### ANGEBOT ASSAM

Assam **ASSAM AMLONGCHUNG**

*Kleinproduktion. Besondere Rarität.*

Assam **ASSAM CTC**

*Dunkelrotbraun, cremig, stark.  
Sehr gut mit Milch.*

Assam **SONABHEEL**

*Gut, kräftig, malzig. Gutes, typisches Assam-Aroma.*

Assam **MAUD**

*Kräftig, würzig, auch sehr gut mit Milch.*

Assam **LANGHARJAN**

*Frisch, fein-malzig, süffig. Auch dieses Jahr wieder sehr gut.*

Assam **NAHORJURI**

*Cremiger und sehr malzig-aromatischer Tee, geht auch mit Milch.*

Assam **HALMARI** *Kräftig, blumig, voll und malzig. Ausgezeichneter Assam, ein Genuss!*

Assam **JUTLIBARI**

*Von alten Pflanzen in klassischer Verarbeitung, aus der Zeit, bevor die Clone mit dem malzigen Charakter entwickelt und gepflanzt wurde. Speziell.*

Assam **GOLDEN TIPS**

*Der beste und schönste Assam der Saison, ein Hochgenuss!*

Darjeeling am Himalaya, landschaftlich sehr schön und klimatisch deutlich angenehmer als das tropische Flachland Assam, hat mit Überalterung der Teepflanzen zu kämpfen. Dies mag paradox klingen, ist doch in dieser Liste viel von den besonderen Tees von alten Teebäumen in China die Rede. Aber die Pflanzen in Darjeelings Teegärten sind niedrige Büsche, permanent geschnitten und stark bewirtschaftet. Nach 30 Jahren sind solch spezialisierte Büsche ziemlich verbraucht bzw. genügen den Ansprüchen

an Erntemenge nicht mehr. Die kontinuierliche Erneuerung der Pflanzen aber ist in den letzten Jahrzehnten sehr vernachlässigt worden. Wir werden sehen, was die Zukunft hier bringt. Die aktuellen Tees aus den drei Haupternteperioden Frühling (First Flush), Sommer (Second Flush) und Herbst (Autumnal) sind zwar sehr zufriedenstellend, aber unser Programm stellt natürlich eine Auslese dar. Wir haben die Möglichkeit, Rosinen zu picken.

### ANGEBOT DARJEELING

Darjeeling **SINGELL F.F.**

*Guter First Flush, spritzig-herbes Aroma.*

Darjeeling **GIELLE F.F.**

*Ausgezeichneter First Flush.  
Fein und leicht nussig.*

Darjeeling **FLUGTEE F.F.** (ca. April–September)  
*Der erste, frische und sehr blumig-aromatische Frühlingstee.*

Darjeeling **BANNOCKBURN F.F.**

*Fein, weich, aber auch mit der Darjeeling-typischen Herbheit. Ein sehr aromatischer und süffiger Tee.*

Darjeeling **PUTTABONG F.F.**

*Ausgezeichneter mild-herber Tee.*

Darjeeling **THURBO F.F.**

*Spritzig und sehr aromatisch.*

Darjeeling **TUKVAR S.F.**

*Einfacher Second Flush.*

Darjeeling **LINGIA S.F.**

*Voller, kräftiger und weicher Tee.*

Darjeeling **CASTLETON MUSCATEL S.F.**  
*Leicht, herb, anhaltendes Aroma.  
Typische Muscateller-Note.*

Darjeeling **SELIMBONG S.F.**  
*Weicher und runder Tee,  
sehr süffiger Second Flush.*

Darjeeling **RISHEEHAT S.F.**  
*Fein, leicht, mild und typisch.*

Darjeeling **JUNGPANA S.F.**  
*Intensiv-fruchtiger Second Flush  
mit leichtem Muscatellaroma.*

Darjeeling **NAMRING VINTAGE S.F.**  
*Muscatellaroma, mittelkräftig, voll,  
nachhaltig.*

Darjeeling **SUNGMA HERBST**  
*Guter, würzig-aromatischer Tee.  
Spritzige Note.*

Darjeeling **CHAMONG HERBST**  
*Kräftig-aromatischer Tee.  
Ausgeprägtes Aroma.*

Darjeeling **ARYA HERBST**  
*Sehr blumig-fruchtiger Tee.*



## Schwarzer Tee, Südindien

Nilgiri, im Süden Indiens, eine sehr schöne Berglandschaft («Die blauen Berge von Nilgiri»), wäre nicht weiter erwähnenswert, teemässig, wären da nicht die ausgezeichneten First Flush-Tees (Februarernte) aus wenigen, seit einigen Jahren sehr qualitätsbewusst bewirtschafteten Gärten. Unser Nilgiri aus dem Garten Kairbetta hat sich in den letzten Jahren stetig entwickelt zu einem nun wirklich exzellenten, spritzigen, fruchtigen und vollen First Flush, der keinen Vergleich mit den viel berühmteren Darjeeling First Flushes zu scheuen braucht.

### ANGEBOT NILGIRI

Nilgiri **FBOP**

*Runder, süffiger und einfacher Tee in Ceylon-Art.*

Nilgiri **KAIRBETTA FIRST FLUSH**

*Voller, herb und spritzig. Der 2007er ist nun wirklich auf dem Niveau der sehr guten Darjeeling First Flush, hat aber eine eigene Note. Ausgezeichnet.*



## Schwarzer Tee, Ceylon

Auf Ceylon erfolgt die Ernte ganzjährig, allerdings mit unterschiedlichen Höhepunkten in den verschiedenen Distrikten. Die Gärten im Uva-Distrikt liegen in Höhenlagen von 1500-2200m, hier wird der Tee im Sommer geerntet. Es sind kräftige Tees, spritzig und fruchtig. Die Distrikte Dimbula und Nuwara-Eliya sind tiefer gelegen und bekannt für milde, zarte und fruchtige Tees. Hier werden die besten Qualitäten im Februar geerntet. Nach Jahren der Suche und des Hoffens konnten wir nun endlich wieder sehr gute und typische Ceylon Blatt-Tees kaufen, wie wir sie aus den 70er Jahren kennen.

Tee wird auf Ceylon (Sri Lanka) seit 1865 angebaut, vorher war Ceylon eine Kaffeeinsel, dies aber als Monokultur erst nach der englischen Besetzung Ende des 18. Jahrhunderts. Eine plötzlich auftretende Pilzkrankheit ruinierte die Kaffeebüsche in kurzer Zeit und in dieser Not kam man auf den schottischen Pflanzler James Taylor, der mit Teestecklingen aus Nordindien im Looleconderatal experimentierte. Im grossen Stil wurden nun anstelle der kranken Kaffeepflanzen Teepflanzen gesetzt.

In den vergangenen Jahren haben Änderungen in den Besitzverhältnissen (Verstaatlichung/Reprivatisierung) der Teeplantagen zu starken Qualitätsschwankungen geführt. Seit einigen Jahren werden wieder schöne, klassische Blatt-Ceylons produziert, die wir gerne anbieten.

Ceylon Oodoowerre



- Uva **CEYLON CTC**  
*Einfacher, starker, etwas herber Tee. Heller Abguss.*
- Uva **CEYLON PEKOE**  
*Spritzig, fruchtig, aromatisch. Preiswert.*
- Dimbula **CEYLON PETIAGALLA**  
*Leichter Tee mit dunklem Abguss.*
- Uva **CEYLON KOSLANDA**  
*Kräftiger Tee.*
- Uva **CEYLON OODOOWERRE**  
*Fruchtig, klassisch mit feiner Citrusnote.*
- Uva **CEYLON SHAWLANDS**  
*Kräftig, fruchtig, sehr guter klassischer Tee.*



## Schwarzer Tee, Andere

Nepal-Tees werden von Jahr zu Jahr besser. Allerdings ein wenig auf Kosten der typischen Eigenschaften. Zwar haben wir wieder einen Nepal Kanyam im Programm, aber der ist nicht mehr so erdig wie von früher gewohnt. Offensichtlich orientiert man sich am Standard «Darjeeling» und produziert entsprechend.

Leider konnten wir auch dieses Mal keinen Sikkim Tee finden, der qualitativ zufriedenstellend gewesen wäre. Es ist traurig zu sehen, wie sehr die Qualität hier in den letzten Jahren nach abgegangen ist. Zusammen mit einigen Kunden erinnern wir noch den Golden Sikkim aus den 80er Jahren!

### Nepal **KANYAM**

*Guter herber und aromatischer Alltagstee.*

### Nepal **MALOOM**

*Weicher und etwas herber Tee, süffig. Wie ein guter Darjeeling.*

Afrikanische Tees werden vor allem in England verbraucht bzw. in England vermischt, verpackt und wieder exportiert. Es wird fast ausschließlich CTC und Fannings (für Teebeutel) produziert, dies in sehr grossen Mengen in sehr einfacher Qualität. Trotzdem kann man immer wieder gute und kräftige Alltagstees finden.

### Kenia **KENIA CTC**

*Rötliche Farbe. Ein kräftiger und voller Tee. Preiswert.*

### Kenia **KENIA MALEIKA**

*Sehr aromatischer und voller Blatt-Tee, wirklich gut.*

## Schwarzteemischungen

Warum überhaupt Mischungen, wenn doch unvermischte Gartentees schon eine so grosse Palette verschiedener Geschmacksrichtungen abdecken? Üblicherweise werden Mischungen gemacht, um Preis- und Qualitätsschwankungen auszugleichen, d.h. um immer das gleiche Aroma, das gleiche Aussehen und/oder die gleiche Preislage – kurz – den gleichen Tee anbieten zu können. Eine andere Idee ist, interessante geschmackliche Verbindungen auszuprobieren, daran haben auch wir Freude. Einige Ergebnisse unserer Versuche finden Sie auf dieser Seite. Wir mischen von Hand in kleinen Mengen, entweder nach alten Originalrezepten oder von uns entwickelten Rezepten.

### ANGEBOT HAUSMISCHUNGEN

#### OSTFRIESEN-TEE

*Der Echte. Rund, klar, kräftig. Mit Kluntje & Wulkje ein Genuss!*

#### SAMOWAR-TEE

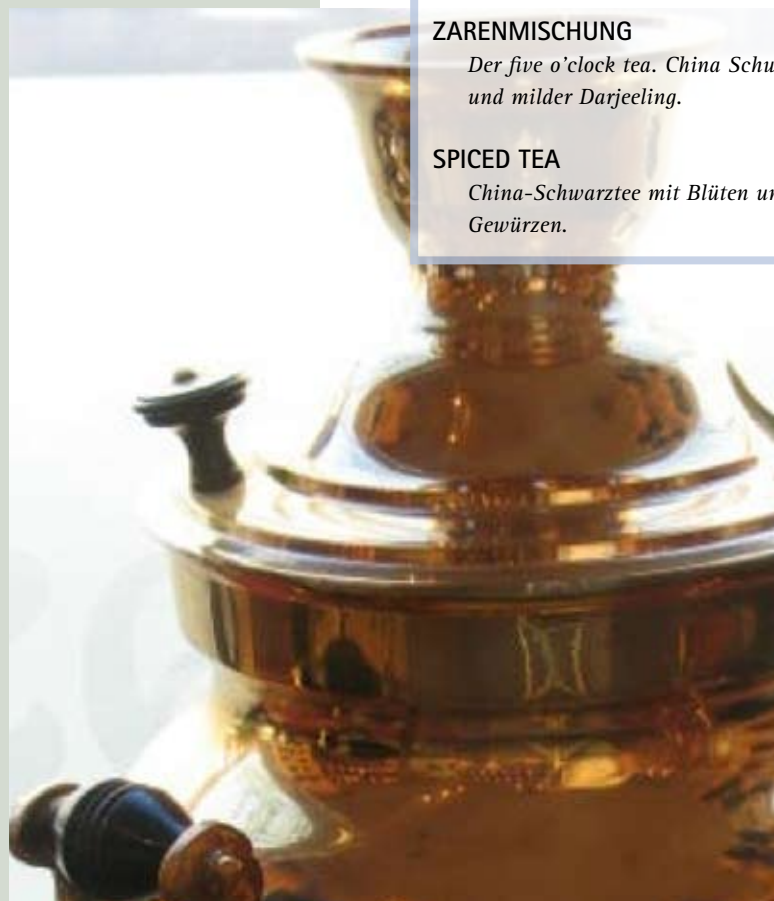
*Der Passende für den Samowargebrauch. Assam/Ceylon.*

#### ZARENMISCHUNG

*Der five o'clock tea. China Schwarztees und milder Darjeeling.*

#### SPICED TEA

*China-Schwarztee mit Blüten und Gewürzen.*



### DREI KÖSTLICHKEITEN

*Hier haben wir erstklassige China Grün- und Schwarztees mit ausgezeichneten First Flush-Darjeelings gemischt. Sehr ausgewogen, fein und aromatisch.*

### HAUSMISCHUNG FEIN

*Feine Hochlandtees und brauner Oolong, mild und blumig.*

### HAUSMISCHUNG KRÄFTIG

*China Grün- und Schwarztees, würzig und ausgeprägt.*

### Z' MORGE-TEE

*Der Alltägliche. Eine Assam/Ceylon-Mischung.*

### IRISH BREAKFAST

*Der Kräftige. Eine Assam/Ceylon-Mischung.*

### ENGLISH BREAKFAST

*Der Klassische. Assam/Ceylon/Darjeeling-Mischung.*

### SUNDAY MORNING TEA

*Der Besondere. Eine Assam/Darjeeling-Mischung.*

### AFTERNOON-TEA

*Unsere neueste Mischung. Milder Chinattee mit spritzigem Hochlandtee. Weich und aromatisch. Ein sehr guter Tee, sowohl für alle Tage als auch zu einem nachmittäglichen High Tea.*



## Aromatisierter Tee

### ANGEBOT (Hausmischungen)

#### ABENDSTERN

Rooibos-Tee mit Sternanis, fein aromatisiert, nur in spezieller Verpackung.

#### ADVENTSTEE

Lieblicher Schwarztee mit feinen Gewürzen, nur in der Adventszeit, nur in spezieller Verpackung.

#### APRIKOSEN-TEE

Schwarztee mit Aprikosenaroma.

#### CASSIS-TEE

Schwarztee mit Cassisaroma.

#### EARL GREEN

Japan-Bancha mit Bergamottearoma. Fein und erfrischend.

#### EARL GREY

Milder China-Schwarztee mit Bergamottearoma. Hier steht der Bergamottegeschmack im Vordergrund.

#### EARL GREY KLASSISCH

Nach altem Rezept gemischt. Unser feinstes, ausgewogenstes Bergamotte-Tee.

#### EARL GREY SPECIAL

Aromatischer Darjeeling-Tee mit Bergamottearoma.

#### GREEN LEMON

China Long Jing mit wenig Lemonaroma, sehr frisch und süffig.

#### LEMON-TEA

Schwarztee mit Zitronenaroma und Schalen.

#### MANGO-TEE

Schwarztee mit Mangoaroma.

#### ORANGE-ROOIBOS

Rooibos mit Orangenaroma.

#### SWEET ORANGE

Schwarztee mit Orangenaroma und Schalen.

#### VANILLE-ROOIBOS

Rooibos mit Vanillearoma.

#### VANILLE-TEE

Schwarztee mit Vanillearoma.

#### WINTER-TEE

Schwarztee mit Mandel-, Zimt- und Vanillearoma, Blüten und Schalenstücken.

#### ZIMT-TEE

Schwarztee mit Zimtaroma und Zimtstücken.

### ANGEBOT (China-Schwarztee)

#### LICHEE-TEA

Original China-Blütentee.

#### ROSE CONGUE

Original China-Blütentee.

## Fruchtschalentee & Kräutermischungen

### ANGEBOT (Hausmischungen)

#### THÉ À LA MENTHE

China Gunpowder-Grüntee und marrokanische Minze. Nordafrikanische Spezialität.

#### GINGER & LEMON

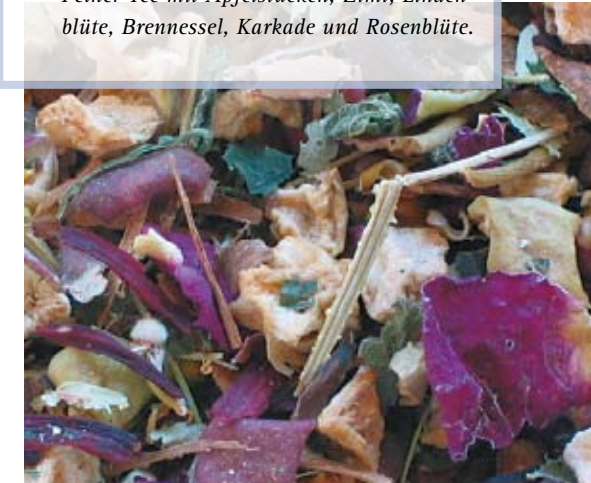
Kräftiger und wärmender Tee mit Ingwer, Lemongras, Apfelstücken, Zitronenthymian und Ringelblume.

#### MAI-TEE

Karkade, Pfefferminze, Ringelblume.

#### BERNER ROSE

Feiner Tee mit Apfelstücken, Zimt, Lindenblüte, Brennessel, Karkade und Rosenblüte.



Rose Congue



Als Basis für diese von Hand gemischten Tees dienen China Schwarz- oder Grüntees, Rooibos und beim Earl Grey (klassisch) auch Darjeeling- und Assam-Tees. Je nach Sorte werden Blätter, Blüten oder Fruchtschalen beigemischt und dann natürlich das entsprechende Aromaöl. Wir beschränken uns auf Aromen, welche gut zum Tee passen. Eine Sonderstellung nehmen Lichee-Tea und Rose Congue ein. Dieses sind Original-Chinatees, sie werden hergestellt wie die grünen Jasmin-Tees.





## Sommer Tees &amp; Eistees

## ANGEBOT

## FRÜCHTETEE APRIKOSE

Apfelstücke, Ringelblume, Rosenblüten.  
Mit Aprikosenaroma aromatisiert.

## FRÜCHTETEE CASSIS

Apfelstücke, Cassisbeeren, Hagebutte,  
Malve. Mit Cassisaroma aromatisiert.

## FRÜCHTETEE LEMON

Apfelstücke, Hagebutte, Karkade.  
Mit Zitronenöl aromatisiert.

## FRÜCHTETEE ORANGE

Apfelstücke, Orangenschale, Pfefferminze,  
Ringelblume. Mit Orangenaroma aroma-  
tisiert.

## ROTE CLARA

Karkade, Weinbeeren, Holderbeeren,  
Cassisbeeren. Mit div. Aromen aroma-  
tisiert.

## EIS-TEE 1

Klassischer Eis-Tee. China-Schwarztee,  
Blüten und Fruchtschalen. Mit verschie-  
dene Zitrusaromen aromatisiert.

## EIS-TEE 2

Teinfreier Eistee auf Rooibosbasis.  
Mit Stevia-Süßkraut, Zitrusaromen,  
Vanillearoma.

Rote Clara



## SPEZIELLE ZUBEREITUNG FÜR EISTEE

## EIS-TEE 1

2 EL Tee pro Liter mind. 5 Stunden  
(über Nacht) mit kaltem Wasser im  
Kühlschrank ziehen lassen. Absieben,  
mit Holderblütensirup süßen.

## EIS-TEE 2

1 EL Tee pro Liter ½ bis 1 Stunde mit  
kaltem Wasser im Kühlschrank ziehen  
lassen. Absieben, trinken.

## Gewürztees &amp; Mate

## ANGEBOT

## YOGA-TEE (TSCHAI)

Koreander, Kardamom, Zimt, Ingwer,  
Pfeffer.

## GLÜHWEINGEWÜRZ

Orangenschale, Sternanis, Zimt,  
Nelken, Anis.

## MU-TEE

Orangenschale, Zitronenschale,  
Fenchel, Zimt, Nelken, Anis.

## YERBA MATE

Marke «Tucangua» aus Misiones/Argen-  
tinien. Der Yerbastrauch (Mate) ist ein  
Stechpalmengewächs. Geerntet werden die  
Blätter mit den Stielen. Anschliessend wird  
getrocknet, in der Hammermühle zerklei-  
nert und gelagert.

## MATE GRÜN

Nur Blätter. Milder als Yerba, wird eher  
als Aufguss getrunken.

## MATE GERÖSTET

Geröstete Blätter ergeben einen rauchigen  
Geschmack.

## ROOIBOS

Fermentierter teinfreier Kräutertee aus  
Südafrika. In Geschmack und Zubereitung  
wie ein einfacher Schwarztee. Der Rot-  
buschstrauch (Rooibos) wächst auf sandi-  
gen Böden und in heissem Klima nur an  
einem bestimmten Ort in Südafrika. Die  
abgeernteten nadelartigen Blätter werden  
fermentiert, zerkleinert und getrocknet.

Mu-Tee



## ZUBEREITUNGEN

## YOGA TEE

3 EL Yoga Tee und 2 EL Zucker mit 1 Liter  
Wasser eine halbe Stunde köcheln.  
2 EL Schwarztee dazugeben und  
4 Minuten ziehen lassen.  
Absieben, mit heisser Milch servieren.

## MU TEE

2 EL Mu Tee mit 1 Liter Wasser 10 Minuten  
köcheln. Absieben. Mit Holunderbeerensirup  
süßen.



## Kleine Geschichte des Tees

Wir hören oder lesen immer wieder, die Engländer hätten den Tee nach Europa gebracht. Viele englische Schwarzteemischungen wie English Breakfast, Irish Breakfast oder Earl Grey sind auch weitherum bekannt und in jedem Teegeschäft erhältlich. Leider noch immer die Mehrheit der Europäer kennt Tee nur in der Aufgussbeutelvariante. Obwohl die genannten Tees vor allem aus Indien stammen, ist auch dort die Teekultur nicht älter als in Europa; erst die Briten brachten den Tee im 18. Jahrhundert zum Anbau nach Indien. Die britische Ostindien-Kompanie begann 1673 mit dem Teehandel, ihr holländisches Pendant schon anfangs jenes Jahrhunderts. Doch was war vorher?

Die Entdeckung des Tees wird dem chinesischen Kaiser Shen Nong 神农 zugeschrieben. Er probierte an sich selbst die Wirkung verschiedener Pflanzen, heilenden und giftigen. 2737 v.u.Z., also vor fast 5000 Jahren, entdeckte er die Teepflanze und deren entgiftende Wirkung. Schon vorher war Tee den nicht han-chinesischen Minderheiten in Yunnan und Guizhou bekannt. Dort kommt die Teepflanze wahrscheinlich auch her. Lange Zeit wurde Tee jedoch nur als Heilmittel benutzt. Erst während der Han-Dynastie (206 v.u.Z. bis 220 n.u.Z.) wurde Tee als Getränk eingeführt und wurde zunehmend populär. Doch damals wurde Tee noch anders verarbeitet und zubereitet als heute. Bis zur Song-Dynastie (960–1279) wurde Tee ohne vorherige Verarbeitung in Brickform gepresst. Schon vorher kam der Pulvertee in Mode, so wie heute noch in der japanischen Teezeremonie Chado gebräuchlich. Diese Form löste nach und nach den Bricktee ab. Blatt-Tees wie wir sie heute kennen kamen erst in der Yuan-Dynastie (1279–1368) auf. 1391 erliess der Hof der Ming-Dynastie (1368–1644), dass nur noch Blatt-Tee als Tribut-Tee akzeptiert würden. Bald wurde der meiste Tee in Blattform produziert, was bis heute anhält. Mit dieser Form entstanden auch die verschiedenen Verarbeitungsarten wie Grüntee, Schwarztee oder halbfermentierte Oolongs.

Parallel dazu hat sich die Teekultur entwickelt. Lu Yu 陸羽(733–804), der bis heute als «Teeheiliger» verehrt wird, schrieb als erster eine Monographie über Tee: Das «Cha Jing 茶經», das Buch über den Tee. Er beschreibt Teezubereitung und Teetrinken als künstlerischen Prozess; zur Teekunst gehört nicht nur die Technik und das Können, sondern auch Atmosphäre und Ästhetik; Lu Yu bezog auch Denken und Geist darin ein. Im Teetrinken und Zubereiten sind die konfuzianischen Ideen der Goldenen Mitte und der Harmonie, das buddhistische Streben nach Wahrheit und Reinheit und die taoistische Philosophie des Einswerdens von Natur und Mensch vereint.

Die Teepflanze und der Tee waren auch in Heiratsitten und Begräbnissen wichtige Bestandteile, dem Tee wurde eine hohe Symbolik zugestanden. Da man glaubte, Teesträucher könnte man nicht umpflanzen, war und ist die Teepflanze ein Symbol für Standhaftigkeit und Treue, zusätzlich wird Tee als Symbol für Reinheit und für reine und klare Liebe verstanden. Die Personifizierung des Tees bzw. der Teepflanze ist ein integrierender Charakter. Teesträucher wachsen auf armen Böden und schenken den Menschen Genuss und schöne Blüten, Gesundheit und Wachsein.

Aus der Zeit der Qing-Dynastie (1644–1911) ist folgender Ausspruch von der Dame eines angesehenen Hauses gegenüber einer unverheirateten jungen Frau überliefert:

*Du hast den Tee unserer Familie getrunken, willst Du nicht auch die Schwiegertochter unserer Familie werden?*

Teetrinken war und ist nie einfach Teetrinken. Tee ist nicht nur durstlöschend, sondern fördert auch Freundschaft und Gedankenaustausch. Die Wirkung des Tees hängt eng mit orientalischen Philosophien wie Taoismus, Konfuzianismus und Buddhismus zusammen, welche unter anderem die Einheit von Materie (Körper) und Geist betonen. Schon in der Tang-Dynastie (618–907), also zur Zeit von Lu Yu, wurden dem Tee folgende 10 Wirkungen zugeschrieben:

1. Fördert die Gesundheit und die Zirkulation der Lebensenergie Qi in den Meridianen
2. Befreit von Alkoholeinwirkungen und fördert das Abgewöhnen vom Alkohol
3. Löscht den Durst, in Kombination mit Zutaten ist der «Teebrei» nahrhaft
4. Hilft bei Hitzschlag
5. Hilft bei Schlaflosigkeit
6. Ist gut gegen Stress und Ärger und reinigt die Seele
7. Reduziert Fettansatz, befreit von unangenehmem Geruch und fördert die Verdauung
8. Wirkt entgiftend
9. Verlängert die Lebenserwartung
10. Belebt den Verstand und läutert den Charakter

Über die Handelswege kam auch der Tee aus China ins Ausland. Im Zuge der Verbreitung der chinesischen Kultur und des Buddhismus kam der Tee im Jahr 593 nach Japan, nach Korea wahrscheinlich schon etwas früher. Chinesische Seefahrer erreichten sogar Afrika und Arabien, wo sicherlich auch Tee hingebraht wurde. In Indonesien begann man im 16. Jahrhundert mit dem Teeanbau; Indien lernte den Tee über Tibet kennen. Bereits in der Tang- oder Songdynastie kannten die Inder die chinesischen Teetricksitten, aber erst die Briten brachten den Teeanbau dorthin. Europa hatte die ersten Kontakte mit Tee durch Dschingis Khan und Marco Polo, welcher neben Nudeln und Porzellan auch Tee aus China nach Europa brachte. Im 17ten Jahrhundert begannen dann die eingangs erwähnten Teekompanien den Import von Tee im grösseren Rahmen.

Heute ist Tee im Westen zwar als Getränk bekannt, kaum aber Tee in seiner unglaublichen Vielfalt und seiner Tradition. Unser Ziel ist es, diese Vielfalt und die Tradition zu vermitteln.



## Aries-Kräuter

Das Kräuterhaus Aries wurde 1979 von Christoph Perret-Gentil in Bioley-Orjulaz gegründet. Seine Idee war, eine neue Qualität von Heil- und Gewürzkräutern zu schaffen im Verbund mit einer ganzheitlichen Anschauung. Denn nur, wenn die Pflanze beim Anbau, der Pflege und ihrer Verarbeitung in ihrem Kreislauf nicht gestört worden ist, kann sie ihre Heilwirkung optimal entfalten.

Wir nahmen diese qualitativ ausserordentlich guten Pflanzen 1983 in unser Sortiment, und so hat sich Aries mit seinen Produkten einen festen und grossen Platz in unserem Sortiment gesichert. Ebenso konnten wir durch regelmässige Kontakte über all die Jahre an dem enormen Wissen Christoph Perret-Gentils teilhaben. Ein Spaziergang mit ihm durch eine beliebige Landschaft öffnet die Augen und anderen Sinne für Zusammenhänge und Abläufe in der Natur.

Immer wieder haben wir auch von der Kundenschaft positive Rückmeldungen zu Wirkung und Geschmack der Kräuter und Mischungen erhalten – und natürlich unsere eigenen Erfahrungen mit ihnen gemacht !

Nebenstehende Liste beinhaltet die gängigen Kräuter, Aries hat aber ein viel grösseres Sortiment, wir können jederzeit auch kleine Mengen bestellen, bei Bedarf bitte anfragen. Lieferzeit ca. 1 Woche.

Aries-Kräuter

Malve



Ringelblume



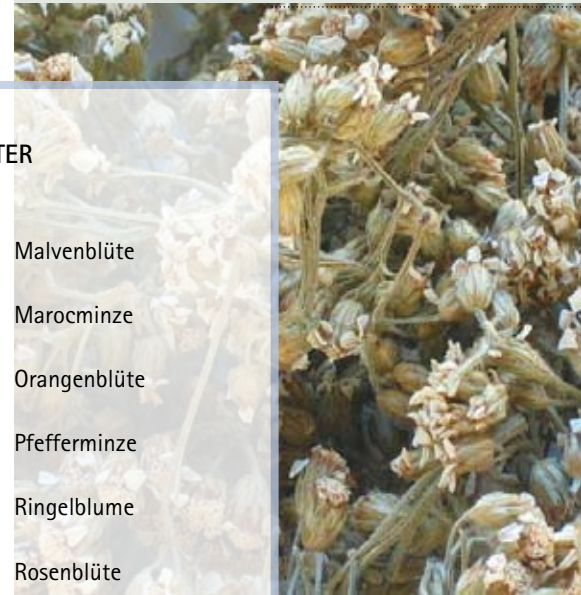
Rosenblüte



Holunderblüte



Aries-Kräuter



### ANGEBOT KRÄUTER

Anis	Malvenblüte
Brennessel	Marocminze
Fenchel	Orangenblüte
Goldmelisse	Pfefferminze
Hagebutte	Ringelblume
Hagebutte/Karkade	Rosenblüte
Holderblüte	Schafgarbe
Johanniskraut	Silbermäteli
Kamille	Verveine
Karkade	Zinnkraut
Lavendel	Zitronenmelisse
Lindenblüte	Zitronenthymian

### DIE ZUBEREITUNG DER KRÄUTERTEES

#### Blüten und Blätter:

1–2 EL mit 1 Liter kochendem Wasser übergossen, 5–10 Min. ziehen lassen.

#### Schalen, Samen und Wurzeln:

1–2 EL mit 1 Liter kaltem Wasser ansetzen, zum kochen bringen, vom Feuer nehmen und 2–10 Min. ziehen lassen.

Angebot und Preise siehe Preisliste



## Angebot Aries-Mischungen

### ABEND-TEE *wachbleiben am Abend und trotzdem schlafen in der Nacht*

Zitronenmelisse, Rosmarin, Thymian, Anis, Majoran, Hornklee, Oregano, Zitronenthymian, Nelken, Schlüsselblume, Quendel, Grüne Minze, Zimt, Johanniskraut, Holunderblüte.

### BEFREIUNGS-TEE *wärmend und krampflösend. Bei Darmproblemen*

Anis, Artischocke, Fenchel, Wacholderbeere, Faulbaumrinde, Eibischwurzel, Malve, Grüne Minze, Zitronenmelisse, Süssholz, Holunderblüte, Bohnenkraut, Brennessel, Schlehdorn.

### BLUTHOCHDRUCKTEE *ausgleichender Tee bei zu hohem Blutdruck*

Weissdorn, Ginster, Olivenblätter, Salbei, Bärentraube, Zinnkraut, Majoran, Zitronenmelisse, Honigklee, Malvenblüte, Schlüsselblume, Rosenblüte.

### C'EST LA VIE *der Frühling in Paris!*

Verveine, Zitronenminze, Schafgarbe, Karkade, Kornblume, Ringelblume.

### DAME BLANCHE *ein Tee für die Wechseljahre*

Salbei, Walnussblätter, Himbeerblätter, Rosmarin, Weissdornblüten, Eschenblätter, Majoran, Johanniskraut, Süssholz, Schafgarbe, Ringelblume, Hirtentäschel.

### DER BESIEGTE DRACHE *zum Kräfte sammeln*

Lindenblüte, Thymian, Ingwer, Verveine, Zitronenmelisse, Orangenblüte, Ysop, Bergtee, Bohnenkraut, Brennessel, Schlehdornblüten.

### ERFRISCHUNGSTEES *erfrischend, auch gut als Eis-Tee*

Lindenblüte, Holunderblüte, Zitronenmelisse, Hagebutte, Karkade, Grüne Minze, Zitronelle.

### ERWÄRMUNGSTEES *wärmend und lösend*

Lindenblüte, Brombeerblätter, Fenchel, Hagebutte, Huflattich, Salbei, Grüne Minze, Borretsch.

### FAMILIEN-TEE *ein milder und guter z'Vieri-Tee*

Lindenblüte, Zitronenmelisse, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Waldmeister, Wacholder, Erdbeerblätter, Schlüsselblume, Stiefmütterchen, Goldmelisse, Rosenblüten, Apfelschalen.

### FRAUEN-TEE *wirkt krampflösend und regulierend*

Kamille, Schafgarbe, Rosmarin, Salbei, Frauenmantel, Gänsefingerkraut, Waldmeister, Hirtentäschel, Taubnessel, Majoran, Beifuss, Brennessel.

### FRÜHLINGS-TEE *hilft, die Schwere des Winters zu vergessen*

Himbeerblätter, Brombeerblätter, Brennessel, Holunderblüte, Waldmeister, Schlehdornblüte, Erdbeerblätter, Schafgarbe, Stiefmütterchen, Wacholder, Klettenwurzel, Zitronenmelisse, Kornblume, Beifuss, Birkenblätter, Beinwell, Schlüsselblume, Heidekraut.

### GNOMEN-TEE *ein Begleiter im Winter*

Lavendel, Borretsch, Ginster, Holunderblüte, Quendel, Lindenblüte.

### GRIECHISCHER TEE *kräftig, sehr erfrischend, auch kalt gut*

Bergtee, Bergminze, Kamille, Ingwer.

### HERBST-TEE *kräftig und würzig*

Engelwurz, Schafgarbe, Ingwer, Kornblume, Heidekraut, Majoran, Brennessel, Verveine, Kieferknospe, Bohnenkraut, Rosenblüte.

### HERZENSFREUDE *hilft, die innere Wärme zu finden*

Rosmarin, Oregano, Thymian, Ysop, Salbei, Bohnenkraut, Minze, Zitronenthym., Majoran, Bergtee, Quendel.

### IM GLEICHGEWICHT *für das Gleichgewicht zwischen Kopf und Herz*

Engelwurz, Wacholder, Linde, Anis, Minze, Orangenblüte, Salbei, Koreander, Zitronenmelisse, Quendel.

### IM VERLAUF DER ZEIT *zur inneren Beweglichkeit (Rheumatee)*

Wiesengeissbart, Holunderblüte, Goldrute, Lindenblüte, Zinnkraut, Walnussblätter, Lindenblatt, Ruscus, Ringelblume, Cassisblätter, Rotes Rebenkraut.

### IN ERFAHRUNG BRINGEN *fördert die Verdauung*

Zitronenmelisse, Linde, Lorbeer, Zitronenthym., Minze, Salbei, Quendel, Johanniskraut, Majoran, Thymian.

### KINDER-TEE *für jeden Tag, jede Nacht, jeden Zahn*

Lindenblüte, Eibischwurzel, Lavendel, Fenchel, Schlüsselblume, Kamille, Queckenwurzel, Haselnussblätter, Weissdornblätter, Kornblume, Borretsch, Mohnblume, Orangenblüte.

### LEBENSBEGLEITER *ein Leber-Gallen-Tee*

Rosmarin, Schafgarbe, Waldmeister, Labkraut, Ringelblume, Wegwarte, Süssholz, Löwenzahn, Odermennig, Grüne Minze, Wasserdost, Artischocke, Tausendgüldenkraut, Enzian.

### MÄNNER TEE *ein Tee für...*

Weidenröschen, Bärentraube, Zinnkraut, Wiesengeissbart, Hauhechelwurzel, Beinwell, Malve, Baldrian, Stiefmütterchen, Ringelblume.

### NOCTURNE *zur Beruhigung und für erholsamen Schlaf*

Melisse, Süssholz, Lavendel, Thymian, Schafgarbe, Hopfen, Kamille, Schlüsselblume, Weissdorn, Majoran, Ginster, Malve, Ringelblume, Engelwurz, Hornklee, Orangenblüte.

### OHNE DEN KOPF ZU VERLIEREN *zum Entspannen*

Holderblüte, Weissdorn, Lavendel, Zitronenmelisse, Anis, Johanniskraut, Lorbeer, Schlüsselblume, Orangenblüte, Wacholder, Waldmeister, Wegwarte.

### RAUM EMPFANGEN *ein Kreislauftee*

Schafgarbe, Holderblüte, Salbei, Cassisblätter, Rosmarin, Johanniskraut, Haselnussblätter, Weissdorn, Rotes Rebenkraut, Kornblume, Rosskastanie, Lavendel, Blutweiderich.

### SEELENWELT *ein weicher und zarter Tee*

Eibischwurzel, Huflattichblüte, Oregano, Malvenblüte, Zitronenmelisse, Königskerze, Beinwell, Ehrenpreis, Salbei, Apfelschalen, Lindenbast, Frauenhaar.

### SICH LEICHTER FÜHLEN *fördert die Entschlackung*

Birkenblätter, Holderblüte, Himbeerblätter, Wiesengeissbart, Brombeerblätter, Lindenbast, Silbermantel, Heidekraut, Fenchel, Majoran, Schafgarbe, Kornblume, Gamander.

### SOMMER-TEE *ein wunderschöner und farbiger Blütentee*

Lindenblüte, Zitronenmelisse, Verveine, Grüne Minze, Lavendel, Zitronelle, Kornblume, Königskerze, Rosenblüte, Anis, Mohnblume, Goldmelisse.

### STILL-TEE *für stillende Mütter. Bis zu 2 Liter am Tag*

Verveine, Brennessel, Basilikum, Anis, Zitronenmelisse, Geissrutenkraut, Fenchel.

### TONLEITER *für eine klare Stimme*

Eibischwurzel, Leinsamen, Malve, Huflattichblüte, Süssholz, Schlüsselblume, Rautenkraut, Spitzwegerich.

### UNDINEN-TEE *ein Blasen-Nieren-Tee*

Birkenblätter, Heidekraut, Zinnkraut, Goldrute, Bärentraube, Brennessel, Kornblume, Ringelblume, Lindenbast, Holunderblüte, Wiesengeissbart, Eibischwurzel, Taubnessel, Schafgarbe, Glaskraut, Hauhechelwurzel.

### UNVERMUTETE BEGEGNUNG *zum Schwitzen bei Grippe*

Wiesengeissbart, Holderblüte, Linde, Quendel, Borretsch, Thymian, Stechpalme, Zitronenthymian.

### WINTER-TEE *zum Still werden und Husten lindern*

Thymian, Ysop, Anis, Borretsch, Zitronenthymian, Schlüsselblume, Quendel, Isländisch Moos, Süssholz, Spitzwegerich, Gundelrebe, Eibischwurzel, Fichtenspitze, Huflattichblüte, Malve, Königskerze, Johanniskraut, Katzenpfötchen, Mohnblume, Lungenkraut.

### ZUGANG NACH INNEN *ein Stoffwechsel-Tee*

Anis, Fenchel, Haselnussblätter, Zinnkraut, Minze, Brennessel, Ysop, Hagebutte, Lindenblüte, Quendel, Weissdornblüte, Schlüsselblume, Lavendel, Blutweiderich, Queckenwurzel, Königskerze, Birkenblätter, Stiefmütterchen, Malve, Kornblume, Ringelblume, Walnussblätter, Holunderblüte, Süssholz.

### ZUKÜNFTIGE MUTTER-TEE *ein Tee für schwangere Frauen*

Zitronenmelisse, Silbermantel, Quendel, Kamille, Himbeerblätter, Cassisblätter, Schlüsselblume, Goldmelisse, Kornblume, Ringelblume, Rosenblüte, Brombeerblätter.

### PLANETENTEES *gut auch als Tagestees*

#### LUNA *Kreativität & persönliches Wohlbefinden*

Silbermantel, Mohn, Kamille, Oregano, Himbeerkätter, Anis, Borretsch.

#### MARS *Energie & Tatkraft*

Ingwer, Haselnussblätter, Karkade, Grüne Minze, Brennessel, Holderblüte, Wacholder.

#### MERCURIUS *Kommunikation, eine Reise planen*

Rebenblätter, Koreander, Majoran, Zitronelle, Hopfen, Waldmeister, Gundelrebe.

#### JOVIS *Gelassenheit & Weitsicht*

Fenchel, Cassisblätter, Hagebutte, Lindenblüte, Lorbeerblätter, Engelwurz, Odermennig.

#### VENUS *Harmonie & Intuition*

Lavendel, Stiefmütterchen, Rosenblüte, Kornblume, Weissdorn, Birkenblätter, Quendel.

#### SATURNUS *geistige Ruhe & Entspannung*

Beinwell, Bärentraube, Heidekraut, Bohnenkraut, Stechpalme, Weidenröschen, Kieferknospen.

#### SOLIS *Jahreszeitenwechsel, Entwicklung & Gemeinschaft*

Königskerze, Bockshornklee, Schlüsselblume, Verveine, Rosmarin, Ginster, Johanniskraut.

#### TARO *würzig und wärmend*

Würzig-blumige Mischung mit Verveine, Tannensprösslingen und Rosenblüten.

## *TeeRaum-Impressionen aus Sicht einer Kundin*

«Der Weg zum Himmel führt an der Teekanne vorbei». So sagt ein englisches Sprichwort, und ich weiss, dass dem so ist...

Der Weg zum Himmel führt durch eine bimmelnde Tür an der Länggassestrasse mit der Hausnummer 47. Beim Eintreten kommt mir ein freundlicher Gruss entgegen, und damit gesegnet steige ich die hölzerne Wendeltreppe hinauf.

Mit der letzten knarrenden Stufe trete ich in klösterliche Ruhe ein, oder – je nach Anzahl Gäste – in einen durch angeregte Gespräche lebhaften Bazar.

Die Menschen die sich hier einfinden, sind so unterschiedlich wie die vier Himmelsrichtungen. Ich treffe auf mit Skripten beladene Studenten, die sich gerne vom würzigen Duft eines Tschais in ihrer Studierarbeit ablenken lassen. Und dann sind da die älteren Damen, welche ihre leisen Freundschaften bei einem englischen Tee pflegen. Oder die vom Nachwuchs geforderten Familienfrauen, die sich gerade mit einer grosszügigen Portion «clotted cream» auf einem Scones, Trost und Energie spenden. Beim Vierer-Tisch verrät ein dreistöckiges Etagere mit feinstem Gebäck, dass es etwas zu feiern gibt. Vielleicht ein Geburtstag, eine Diplomierung oder ein lang ersehntes Wiedersehen?

Ansonsten überzeugte Kaffeetrinker, aber auch eingessene Teekenner, lassen sich gerne von den erfahrenen Mitarbeiterinnen beraten und lauschen ihren Teegeschichten. Die Gäste konzentrieren sich auf ihren Tee, auf das Gespräch mit dem vis-à-vis oder auf die liebevoll kreierten Leckereien. Irgendwann aber, im Geheimen, geschieht bei den Gästen etwas wundervolles: Es schleicht sich ein Lächeln auf ihre Lippen. Und das Lächeln steht ihnen gut!

Die Gastgeber, Katrin und Gerhard Lange samt Team, sind mit Leib und Seele dem Tee und der Gastfreundschaft verbunden. Nicht zuletzt deshalb fühlt sich hier jeder so wohl und gut beraten. Nennen Sie mir eine Tee-Frage, auf welche das Ehepaar keine Antwort weiss und ich lade Sie auf die nächste Schale Tee ein!

Wieder die knarrende Treppe herunter steigend, verabschiede ich mich von einer gemütlichen Stunde voll Genuss und trete auf die belebte Länggasse hinaus. «What is life good for, when you can't have a decent cup of tea?» geht es mir durch den Kopf. Das aber ist nun eine andere Geschichte...

B.V. im Winter 2006



*«Ich setzte das Tablett mit der dampfenden Teekanne und  
den zwei weissen Tassen auf dem Tisch ab...*

*Immer wieder bin ich diesem Getränk, diesen Gegenständen dankbar.  
In duftenden Schwaden steigt der Dampf aus dem flüssigen Gold auf.  
Endlich kann ich Atem schöpfen, mein Gleichgewicht wiederfinden,  
wie schon so oft in solchen Augenblicken... »*

Marie Cardinal