

# Teeliste

2022



**KONTAKT**

LADEN UND RARITÄTENRAUM  
TEERAUM UND JAPANISCHER TEERAUM  
BÜRO, LAGER  
Länggass-Tee  
Familie Lange AG  
Länggassstrasse 47  
3012 Bern

HAUPTLAGER  
Mittelstrasse 9  
3012 Bern

+41 (0) 31 302 15 28  
info@laenggasstee.ch  
www.laenggasstee.ch

**ÖFFNUNGSZEITEN**

LADEN, RARITÄTENRAUM UND TEERAUM  
Montag 12.00 – 18.00 Uhr  
Dienstag – Freitag 09.00 – 18.00 Uhr  
Samstag 09.00 – 17.00 Uhr

BÜROZEITEN  
Montag – Freitag, 9.00 – 12.00 und 13.00 – 18.00 Uhr

**VERSAND**

Gerne senden wir Ihnen die gewünschten Tees zu, standardmässig per B-Post, wobei wir einen Versandkostenanteil von CHF 8.50 verrechnen. Auf Ihren Wunsch und gegen Verrechnung versenden wir auch per A-Post, Express oder Velokurier. Am vorteilhaftesten ist die Bestellung im Onlineshop oder per E-Mail.

Liste Herbst 2022. Bei Angebot, Preisen und Öffnungszeiten bleiben Änderungen vorbehalten. Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

**IMPRESSUM**

INHALTE  
Länggass-Tee, Familie Lange AG

BILDER UND GRAFIKEN  
S. 9, 13: Robin Oberholzer  
S. 11, 15, 36, 62: Maurice K. Grünig  
S. 7, 32: KARGO Kommunikation GmbH

LAYOUT UND DESIGN  
KARGO Kommunikation GmbH, Bern

DRUCK  
Vögeli AG, Langenthal

**EDITORIAL**

Dieses Jahr bringt uns der Frühling nicht nur frische Tees sondern auch ganz frischen Wind. Die Jahre 2020 und 2021 verlangsamten den Lauf der Dinge und luden uns ein innezuhalten und unseren Blick nach innen zu wenden.

Länggass-Tee besteht seit dem Jahre 1983 und ist seit jeher angetrieben von der Freude am Tee. Die Teewelt ist so reich an Möglichkeiten, dass unser Geschäft wachsen und gedeihen durfte und sich auch in Zukunft weiterentwickeln möchte – stets im Zeichen des Tees.

Wir haben uns intensiv mit unseren Produkten auseinandergesetzt, unsere Werte überprüft, unsere Visionen auf den Tisch gelegt und dabei neue Verpackungen entwickelt, die Raumgestaltung überdacht und neue Angebote kreiert. Ein Abenteuer, das uns noch eine Weile begleiten wird, denn die Neuheiten zeigen sich Schritt für Schritt. Wir freuen uns, den nächsten Wegabschnitt mit Ihnen gemeinsam zu gehen und unsere Tees in all ihren Ausdrucksformen mit Ihnen zu teilen. Es ist an der Zeit die Schatzkiste zu öffnen. Seit den ersten Reisen nach China, Japan und Taiwan ist unser Raritätensortiment zu einem ausgewachsenen Schatz herangereift. Die Tatsache, dass wertvolle Pu Er Sheng Cha, seltene Feng Huang Dan Cong, gefragte Grünteas und andere Raritäten in unser Fachgeschäft in Bern gelangen, können wir oft selbst kaum fassen. Wenn Sie das Spiel der Sinne lieben, bieten unsere Raritäten die schönste Spielwiese. Seien Sie Willkommen in unserem TeeRaum oder in unserem Raritätenraum und lassen Sie sich in diese schöne, wertvolle Welt begleiten, die unsere Tees aus auserlesenen Teegärten bieten.

Mit unserer Teeliste möchten wir Ihnen ein Instrument in die Hand geben, welches Ihnen ermöglicht sich in der Komplexität des Fachgebietes zurecht zu finden. In der Teeschule vermitteln wir die passende Sprache und die Grundausstattung für die Navigation in diesem weitreichenden Gebiet.

Und vor allem begrüssen und beraten wir Sie jederzeit gerne persönlich in unserem Geschäft. Dort können Sie sich durch das Sortiment führen lassen, in das Tee-universum abtauchen und einfach geniessen.

Herzlich,  
Kaspar und Katrin Lange (Geschäftsleitung 2. und 1. Generation) und das ganze Länggass-Tee-Team

EDITORIAL 03

VERARBEITUNG DES TEEES 06

EINKAUFSPHILOSOPHIE 08

GEDANKEN ZU LABELS  
WIE BIO UND FAIR TRADE 10

EINZIGARTIGE TEEES 12

GESCHICHTEN HINTER  
DEN GESCHICHTEN 14

## 16–17

WEISSER TEE –  
BAI CHABAI HAO YIN ZHEN 17  
SPEZIELLE WEISSTEEES 17  
BAI MU DAN 17

## 18

GELBER TEE –  
HUANG CHA

## 19–27

GRÜNER TEE –  
LÜ CHAGRÜNER TEE CHINA 20  
BIAN XING CHA  
(INKL. LONG JING) 20  
MAO JIAN (INKL. BI LUO CHUN) 21  
ZHEN XING CHA (NADELBLATT) 21  
GRÜNTEE-VARIANTEN  
IN VERSCHIEDENEN FORMEN 22  
MAO FENG 22  
ZHU CHA (GUNPOWDER) 22  
MEI CHA (CHUN MEE) 22TEE AUS KOREA 23  
KOREANISCHE GRÜNTEES 23  
BALHYOCHA 23GRÜNER TEE JAPAN 24  
SENCHA 24  
GYOKURO 25  
SHINCHA 25  
MACCHA 25  
IHOCHA 25  
TAMARYOKUCHA & KAMAIRICHA 26  
KUKICHA 26  
BANCHA 26  
GENMAICHA 26  
HOJICHA 26  
TEMOMICHA 27  
GYOKURO KENPIN 27

## 28–29

FORMENTEEES  
BLUMENTEEES  
|  
JASMIN UND  
BEDUFTETE TEEES  
– HUA CHA

## 30–35

SÉLECTION  
MONTE VERITÀSÉLECTION  
GRAND HOTELÉDITION  
CLASSIQUEÉDITION  
SUPÉRIEURE

## 37–44

OOLONG –  
WU LONG CHAGRÜNER & BRAUNER OOLONG 38  
MIN NAN WU LONG 38  
AN XI TIE GUAN YIN 39  
ZHANG PING SHUI XIAN 39  
BAO ZHONG 39  
KUGELBLATT-OOLONG  
(QUAN QIU CHA) 40  
GUI FEI 40  
HIGH MOUNTAIN TEA  
(GAO SHAN CHA) 40  
GELAGERTER OOLONG 41  
FANCY OOLONG 42  
ORIENTAL BEAUTY  
(DONG FANG MEI REN) 42  
WUYI ROCK TEA  
(WU YI YAN CHA) 43  
PHOENIX SINGLE BUSH 44

## 45–52

SCHWARZER TEE  
– HONG CHASCHWARZER TEE  
CHINESISCHER ART 46  
MIN HONG  
(FUJIAN-SCHWARZTEE) 46  
YAN XIAO ZHONG (RAUCHTEE) 47  
QI HONG  
(KEEMUN-SCHWARZTEE) 47  
DIAN HONG  
(YUNNAN-SCHWARZTEE) 48  
WEITERE SCHWARZTEES  
CHINESISCHER ART 49  
SCHWARZE TEEES AUS  
OOLONG-TEEPFLANZEN 49SCHWARZER TEE  
INDISCHER ART 50  
ASSAM 50  
DARJEELING & TYPÄHNLICHE 51  
First Flush 51  
Second Flush 51  
Autumnal 51  
CEYLON (SRI LANKA) 52  
ANDERE SCHWARZTEES  
INDISCHER ART 52

## 53–61

POSTFERMEN-  
TIERTER TEE –  
HEI CHAGEPRESSTE FORMEN 54  
PU ER TEE 54  
SHENG CHA – ROHER PU ER 55  
zum Kennenlernen 55  
Mini Cakes assortiert 55  
Mini Cakes 7g 55  
Ältere, gelagerte Pu Er Sheng Cha 55  
Pu Er Sheng Cha nach Herkunft 56  
> Nördliche Gegenden 56  
Jinggu/Zhenyuan 56  
Mengku 56  
> Westlich des Flusses Mekong 56  
Mengsong 56  
Bulangshan 57  
Nannuoshan 57  
> Östlich des Flusses Mekong 58  
Youleshan 58  
Yibang / Gedeng / Manzhuan 58  
Yiwushan 59SHU CHA –  
FERMENTIERTER PU ER 60  
San Cha – Offen 60  
Bing Cha – Cakes 60  
Tuo Cha & Zhuan Cha 60ANDERE  
POSTFERMENTIERTE TEEES 61

## 63–64

HAUS-  
MISCHUNGENTEEMISCHUNGEN 63  
AROMATISIERTER TEE 64  
Schwarzteebasis 64  
Grünteebasis 64  
Fruchtschalenbasis 64  
Rooibosbasis 64  
KRÄUTER- UND  
GEWÜRZMISCHUNGEN 64

## 65–67

KRÄUTERTEES

KRÄUTERTEES AUS ALLER WELT 65  
ARIES-MISCHUNGEN 66  
Offen 66  
Abgepackt 66  
ARIES-PLANETENTEES 67  
ARIES-EINZELKRÄUTER 67

## DIE VERARBEITUNG DES TEES

Im folgenden Diagramm ist die Verarbeitung der sechs Tee-Verarbeitungsarten dargestellt. Die Begriffe werden nebenan erläutert. Die Verarbeitungen der einzelnen Tee-Arten sind ausführlicher im jeweiligen Kapitel beschrieben. Grundsätzlich sind alle Tees aus derselben Pflanze namens *Camellia sinensis*, die ursprünglich aus Yunnan stammt. Aus jeder Teepflanze können alle sechs Tee-Arten gemacht werden. Die Teepflanze ist jedoch in eine Unmenge von Varietäten unterteilt, die auch immer noch neu gezüchtet und gekreuzt werden. Einige Varietäten werden speziell für eine jeweilige Verarbeitung kultiviert. Ebenfalls kann aus jeder Pflanze jede gewünschte Qualität hergestellt werden. Alte Sorten eignen sich grundsätzlich besser, um volle, komplexe Tees traditioneller Machart herzustellen, neue Varietäten eher für duftende, gut aussehende Tees. Für gute bis sehr gute Qualitäten braucht es aber Sorgfalt, Wissen und handwerkliches Können vom Anbau bis zur fertigen Verarbeitung. Für Top-Qualitäten braucht es sehr viel Handarbeit, jedoch werden heutzutage viele der einzelnen Schritte mit speziell dafür hergestellten Maschinen gemacht. Doch auch hier braucht es das Können des Teemeisters, der Teemeisterin, so dass auch in einzelnen Schritten maschinell verarbeitete Tees artisanal produziert sind.

**AUSLEGEN:**

Kurzes Welken, damit die Blätter etwas Feuchtigkeit verlieren und geschmeidiger werden.

**WELKEN:**

Durch langes Welken werden verschiedene biochemische Prozesse in Gang gesetzt. Die Zellmembranen werden durchlässiger und es kommt zur Spontanoxidation einzelner Inhaltsstoffe. Gleichzeitig verliert das Blattgut an Feuchtigkeit.

**AUSKÜHLEN:**

Die Blätter «erholen» sich vom Welken, nehmen Luftfeuchtigkeit auf und werden wieder frisch.

**SCHÜTTELN:**

Zellwände und sonstige Blattstrukturen brechen teilweise auf, Blattenzyme werden frei-gesetzt. Das Blatt bleibt intakt.

**ROLLEN:**

Die Blätter werden gedreht, geknetet, gerollt, um alle Zellwände und sonstige Blattstrukturen zu brechen und die Blattenzyme freizusetzen. Das Blatt bleibt intakt.

**OXIDIEREN:**

Die Inhaltsstoffe der Teeblätter oxidieren durch die Blattenzyme mit dem Luftsauerstoff. Eine gelingende Oxidation bedingt ein genügend langes Welken.

**BEFEUERN:**

Die Blätter werden stark erhitzt, um die Blattenzyme zu deaktivieren und die Oxidation zu stoppen bzw. gar nicht erst beginnen zu lassen.

**GELBEN:**

Die warmen, noch feuchten Blätter werden zu Haufen geschichtet und eingepackt, um im stickig-schwülen Raum gelb zu werden. Hier passiert eine Art Spontanfermentation.

**FORMEN:**

Die Blätter werden in Rollmaschinen und/oder Drehtrommeln gerollt, in Schüttelmaschinen hin- und herbewegt oder im Wok von Hand gerollt, angedrückt oder mit dem Besen hin- und herbewegt. Häufig findet Formen und Trocknen gleichzeitig statt, da z.B. Woks, Drehtrommeln und Schüttelmaschinen beheizt werden.

**TROCKNEN:**

Die Blätter werden im Wok, im Ofen, an der Sonne oder über Holzkohle endgetrocknet.

**RÖSTEN:**

Der fertige Tee wird bei hohen Temperaturen im Ofen oder über Holzkohle geröstet, was den Tee länger haltbar bzw. lagerfähig macht und den Geschmack verändert.

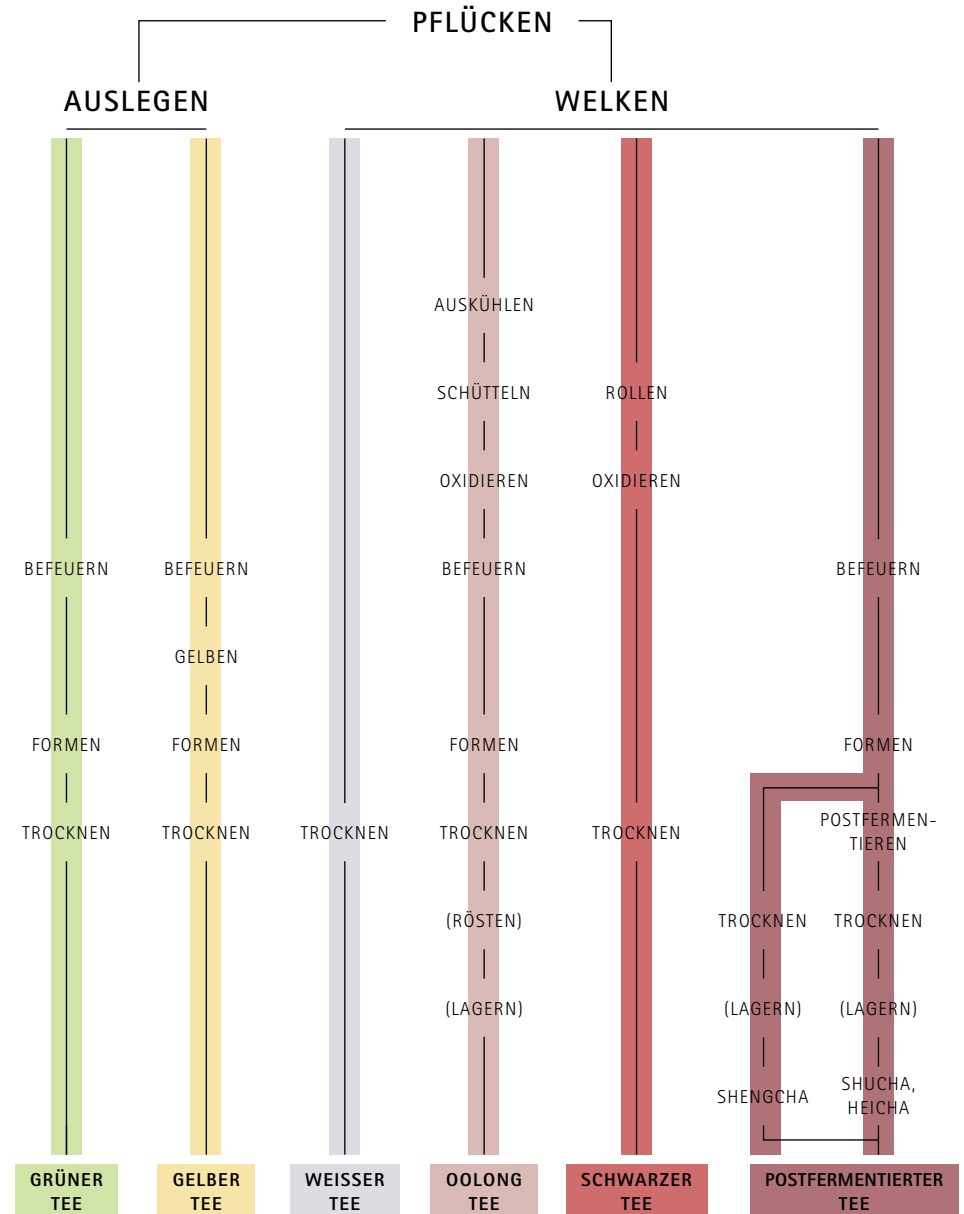
**POSTFERMENTIEREN:**

Der Tee wird in einem kontrolliert feucht-heissen Raum aufgeschichtet und während ein bis zwei Monaten immer wieder umgeschichtet. Natürliche Mikroorganismen fermentieren den Tee und verändern dabei die chemische Struktur im Blatt völlig.

**LAGERN:**

Im Austausch mit der Umgebungsluft fermentieren und oxidieren die Tees ganz langsam und natürlich weiter.

## CAMELLIA SINENSIS



## EINKAUFSPHILOSOPHIE

Tee ist ein weites, facettenreiches, weltumspannendes Fachgebiet. Jedes Teefachgeschäft hat seine ganz eigene Weise, sich dem Thema anzunähern, einzukaufen und das Fach zu vermitteln. Gerne bieten wir Einblick in unser Schaffen und unsere Art, die Teewelt zu erforschen und Genuss zu leben.

### HAUS FÜR TEE UND TEEKULTUR

Wir laden die Welt des Tees in unser Haus ein. Sie finden in unserem Teeraum einen Ort für den puren Genuss, im Chashitsu einen Raum für die Japanische Teezeremonie, im Raritätenraum einen chinesischen Teeladen und im Laden gelebte Freude am Schaffen mit Tee und den Menschen, welche ihn genießen.

### KLASSISCHE TEES, KLASSISCHE ANBAUGEBIETE

In der Fülle der Teewelt fokussieren wir auf jene Tees aus den ursprünglichen Teeanbaugebieten. Wir suchen Klassiker in allen Segmenten. Tee aus China und Japan faszinieren uns, da sie auf eine lange Tradition bauen und sowohl als Alltagstees wie auch als hochwertigste Raritäten ihren Ausdruck finden. Als europäisches Teefachgeschäft zieht zudem Indien unser Interesse auf sich mit seinen schönen Darjeeling und kräftigen Assam Tees, die lange Zeit den europäischen Teehandel geprägt haben.

### JEDER TEE WIRD MEHRFACH VERKOSTET

Vom günstigsten Alltagstee bis zur wertvollsten Rarität wird in unserem Haus jeder Tee mehrfach verkostet und auf seine Qualität geprüft. Unsere Sinne sind unser Garant für die Qualität, die wir uns wünschen. Jeder Tee soll sensorisch in Harmonie sein, die Qualität soll innerhalb des Segmentes stimmig sein und so der Geniesserin, dem Geniesser Freude bereiten. Nicht jede Rarität ist hochwertig und nicht jeder Alltagstee ist «billig». Mit der richtigen Auswahl gibt es in allen Preisklassen wundervolle Tees zu entdecken.

### DIE EINKAUFSPHILOSOPHIE DIENT DER KONTAKTPFLEGE, DEM PIONIERGEIST UND DER WEITERBILDUNG

Wir pflegen einerseits langjährige Kontakte zu deutschen Grosshandelsfirmen und bauen dort auf eine vertrauensvolle, bereichernde Zusammenarbeit. Raritäten beziehen wir direkt vor Ort bei den Produzentinnen und Produzenten in den Anbaugebieten Chinas und Japans – meist in Begleitung langjähriger Partner und Partnerinnen, welche für uns die Türen öffnen. Hochwertigste Raritäten sind ohne die lokalen Netzwerke kaum zu bekommen. Kaspar Lange bereist die Anbaugebiete und pflegt dabei die persönlichen Kontakte genauso wie er Einblick hält in die landwirtschaftlichen Methoden und Verarbeitungsprozesse. Auf diese Weise dient jede Reise der Entdeckung von unschätzbaren wertvollen Tees genauso wie der Weiterbildung und dem tiefen Verständnis der Begebenheiten vor Ort. Das Sortiment von Länggass-Tee verbindet solide Alltagstees mit Raritäten, die europaweit einzigartig sind. Wir wünschen, dass unser Angebot alle Menschen anspricht, welche den Tee lieben und die Freude an Genuss und Echtheit mit uns teilen.



## GEDANKEN ZU LABELS WIE BIO UND FAIR TRADE

Der Teehandel verbindet Mensch zu Mensch über Grenzen und Kulturen hinweg. Tee steht in Verbindung zur Natur, zu einer bestimmten Lebenswelt und zu einer bestimmten Art und Weise wirtschaftlich zu handeln. Wir wünschen uns lebendige Teegärten sowie ehrliche und vertrauenswürdige Beziehungen. Unsere Erfahrung zeigt, dass diese Werte in keinem Label-System abgebildet und kontrolliert werden können. Labels wie Bio und Fair Trade zielen im Teehandel leider allzu oft auf wirtschaftliche Vorteile für grosse Konzerne ab und bewirken somit genau das Gegenteil von dem, was wir uns eigentlich wünschen. Unsere Herangehensweise ist direkt, auf Augenhöhe, analytisch und kritisch, menschlich und stets offenherzig.

Wir orientieren uns an den persönlichen Erfahrungen aus Jahrzehnte langem Handel und an den Kontakten in den Teeanbaugebieten, welche wir Jahr für Jahr pflegen. Es ist im Teehandel durchaus üblich, dass ein Tee aus industrieller Grossproduktion ein Label trägt. Ein Tee aus einem kleinen Familienbetrieb, der auf allen Ebenen hochwertig ist und strukturell weit über Bio und Fair Trade hinausgeht, wird hingegen selten ein Label tragen.

Wir wählen unsere persönliche Erfahrung als Wegweiser, denn darauf können wir vertrauen. Im Segment der günstigen Alltagstees gibt es mehr und mehr Teegärten, welche auf kontrolliert biologische Produktion umstellen, um die Qualität des Tees auszuweisen. Diese Projekte schätzen und unterstützen wir gerne. So gibt es schöne Produkte, welche ein Bio-Label tragen genauso wie es schöne Produkte gibt, welche kein Label tragen. In jedem Falle prüfen wir unsere Produkte, um mit oder ohne Label den für uns ehrlichsten Tee zu finden. Wir arbeiten mit unseren Teeproduzenten und Teehändlerinnen auf Augenhöhe, dies ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir möchten stets wissen, woher unsere Produkte stammen, wer sie angebaut hat und wie die Teegärten bewirtschaftet werden. Wir suchen nach Authentizität und Echtheit und finden diese nicht in einem Label-System sondern immer im persönlichen Kontakt.



## EINZIGARTIGE TEES

Es gibt Tees auf dieser Welt, welche an Tiefe, Vielschichtigkeit und Kraft nicht zu überbieten sind. Wir sind sehr stolz, dass Länggass-Tee über eine breit gefächerte Sammlung dieser einzigartigen und aussergewöhnlichen Teesorten verfügt. Kaspar Lange bringt mit seiner Expertise, den Reisen nach China und Japan und seiner langjährigen sensorischen Erfahrung erlesenste Tees in das Berner Fachgeschäft.

Der Raritätenraum ist die Schatzkammer von Länggass-Tee und birgt Trouvailen, die weltweit ihres Gleichen suchen.

### FENG HUANG DAN CONG – PHOENIX SINGLE BUSH

Feng Huang Dan Cong haben Tiefgang. In ihrer Vielschichtigkeit, Klarheit, Eleganz und Kraft sind sie einzigartig. Sie wissen ihre Geschichte zu erzählen, denn sie inspirieren unsere Sinne, erwecken unsere Fantasie, klären den Geist und führen uns in eine Aromenwelt, die klar und direkt mit der Essenz der Natur verbunden ist. Diese Tees von höchster Qualität berühren unsere Herzen, denn sie beinhalten alle Schönheit der Teekultur und die Sorgfalt höchster Handwerkskunst.

### WUYI YAN CHA – WUYI ROCK TEA

Die Tees aus Wuyishan tragen das Summen der Berge in sich. Yan Yun – der Vibe der Berge – untermalt die mineralischen, holzigen, runden Noten der Wuyi Yan Cha. Die Röstung dient oft der Täuschung, denn damit kann die wahre Natur des Tees verborgen und Fälschungen in Umlauf gebracht werden. Die echten Tees hingegen, jene die wir suchen und auch finden, nutzen das Mittel des Röstens, um die Qualitäten eines jeden Tees in ihrer schönsten Ausdrucksform zum Strahlen zu bringen. Erhaben und ehrwürdig zählen diese Tees zu den Klassikern der Teewelt.

### PU ER SHENG CHA – ROHER PU ER

Die alten Teebäume, welche die Blätter für die ausgewählten Pu Er Sheng Cha tragen, stehen seit mehreren Jahrhunderten in den Urwäldern Yunnans. Ihr tiefgreifendes Wurzelwerk erlaubt der Pflanze reiche und kraftvolle Blätter wachsen zu lassen. Jeder Aufguss ist besonders und zeugt von einer Erdverbundenheit, die Kraft, Bodenhaftigkeit und Tiefgang in sich trägt.

Rohe Pu Er sind lagerfähig und gewinnen über die Jahre an finanziellem Wert. Deshalb sind sie ein begehrtes Handels- und Spekulationsgut. Umso schwieriger ist es, die echten, originalen, wahrhaftigen Tees ausfindig zu machen. Die Sammlung von Länggass-Tee ist transparent und umwerfend. Daran möchten wir Sie teilhaben lassen.

## WEITERE SCHÄTZE

Die Geschichte ist immer dieselbe; um hochwertige Tees ranken sich Erzählungen, Legenden und Geld in hohen Summen. Ein Spiel? Ganz bestimmt! Wir jedoch suchen den Ursprung der Dinge, die authentischen Tees und dies auch in den hoch angesehenen Regionen der klassischen Teeanbaugebieten. Diese Namen mögen Ihnen noch unbekannt erscheinen doch gehören sie mit zu den wertvollsten Tees der Welt.

XI HU LONG JING  
DONG TING BI LUO CHUN  
TAI PING HOU KUI  
JUN SHAN YIN ZHEN  
AN XI TIE GUAN YIN  
JIN JUN MEI  
SENCHA  
GYOKURO  
MACCHA

Dies ist eine Auswahl unserer Schätze. Wir laden Sie herzlich ein, diese wundervollen Tees in unserem TeeRaum zu geniessen oder in einer Verkaufsgustation im Raritätenraum zu verkosten.



## GESCHICHTEN HINTER DEN GESCHICHTEN

Hier möchten wir berichten, was hinter den Begegnungen mit Tee, dem Lernen und der Dokumentation der Herstellung unserer geschätzten Tees steckt. Denn Tee ist zwar eine Geschichte von Handwerk und Industrie, von Handel und Austausch, von historischem Flair und modernster Technologie – das ist richtig. Doch eigentlich erzählt Tee die Geschichte von Menschen und Beziehungen.

Kaum ein wertvoller Tee wird verkauft ohne ein freundliches Lachen, ohne gemeinsames Speisen, gemeinsames Rauchen oder auch dem gemeinsamen Trinken von Schnaps und Bier in kleineren oder auch grösseren Mengen. Je nach Beziehung wiederholt sich dieses Vorgehen mehrmals. Regionale Unterschiede zeigen sich in der konkreten Form des Ablaufs. So wird man mancherorts in ein schönes Restaurant ausgeführt oder isst in der Bauernküche frisch gekochtes Gemüse, Schweinebauch und Fisch.

Hier gilt es zu erfüllen, ob die gemeinsamen Aktivitäten zu Verpflichtungen führen, ob sie die Mittel der Gastgeber und Gasteberinnen übersteigen oder ob es gar möglich ist, sich zu begegnen ohne die vorgegebenen Formen zu leben. Bei aller Förmlichkeit ist die Neugier auf allen Seiten gross. Am Esstisch begegnen sich unterschiedliche Kulturen, Menschen die unterschiedlich aussehen und «lustige» Sprachen sprechen. Kaspar Lange, der fast zwei Meter hoch ist, mit hellem Haar, versetzt die Teemenschen in China und Japan immer wieder in Erstaunen. Es werden Fotos gemacht. Viele. Es wird gelacht und geschwätzt.

In Japan ist das Einhalten der Form von besonderer Bedeutung. Selbstverständlich wird die Reisegruppe von Länggass-Tee zu einer japanischen Teezeremonie eingeladen. Die Aufregung, ja der Stress der Gastgeber ist jedoch gross. Was, wenn die europäischen Reisenden die Form nicht wahren können? Wäre der Verlust zu gross für die Gastgeber? Auch dies, ein spannendes Erlebnis für alle Beteiligten. Ganz im Bewusstsein der Unterschiede und ganz in der Haltung der höflichen Übereinkunft alles für alle möglichst richtig zu machen. Es braucht Mut so unterwegs zu sein, es braucht die Freude am Menschen in allen kulturellen Lebensweisen und es braucht immer wieder ein herzliches Lachen, das vermag so manche Spannung zu lösen.

Unterwegs lesen wir Bücher. Ein Blick in die Runde lässt uns erkennen, dass wir die einzigen sind. Smartphones, Tablets und Laptops bestimmen das Bild in



den chinesischen Zügen. Gemeinsam ist uns mit den chinesischen Mitreisenden jedoch eines: sobald wir uns setzen, packen wir unsere Knabbereien aus und essen, die ganze Fahrt. Wir im Wechsel mit dem Blick in unser Buch, die anderen Reisenden im Wechsel mit dem Blick auf die elektronischen Geräte.

Die Liebe zum Essen und Trinken lassen uns in China, Japan oder Indien heimisch fühlen. Das verbindet uns, denn neben Tee lieben wir Kulinarik in all ihren Formen und dafür ist jede Reise nach Asien eine Abenteuerfahrt in kulinarische Kuriositäten und gustatorische Höhenflüge.



# WEISSER TEE — BAI CHA

Dafür werden die gepflückten Blätter sehr lange zum Welken an der Sonne ausgelegt, grössere Produktionen oft auch in einer Art durchlüftetem Gewächshaus, um den Prozess bei jedem Wetter durchführen zu können. Andere werden im Schatten gewelkt. Durch langes Welken werden verschiedene biochemische Prozesse in Gang gesetzt. Die Zellmembranen werden durchlässiger und es kommt zur Spontanoxidation einzelner Inhaltsstoffe. Gleichzeitig verliert das Blattgut an Feuchtigkeit. Nach dem Welken wird das Blattgut sonnengetrocknet (günstige Qualitäten per Heissluft) und zum Schluss oft kurz über Holzkohle endgetrocknet. Meistens werden Weisse Tees im Frühling (März/April) geerntet. Die Verarbeitung entstand um 1780 in Jianyang in der Provinz Fujian. Die traditionellen Weissen Tees kommen aus Zhenghe und vor allem Fuding – beide etwas östlich von Jianyang – werden aber mittlerweile vielerorts produziert. Weisse Tees sind im Allgemeinen sehr fein, ohne Bitterstoffe, und trotzdem sehr aromatisch.

## BAI HAO YIN ZHEN

Bai Hao Yin Zhen bezeichnet die ausschliesslich aus Tips (auch Buds oder Knospen genannt) gemachten Weissen Tees. Der Name bedeutet übersetzt «Weiss-Haar Silber-Nadel», Yin Zhen wird oft auch als Silver Tips bezeichnet. Die weissen Haare sind nichts anderes als der Flaum auf den Blättern, der fertige Tee sieht aus wie silberne Nadeln. Klassische Bai Hao Yin Zhen kommen aus den Dörfern Fuding und Zhenghe (Provinz Fujian, China), heute wird solcher Tee in vielen Gegenden hergestellt. Bai Hao Yin Zhen sind sehr fein und leicht, doch trotzdem sehr aromatisch.

<b>SILVER TIPS</b>	<b>75g</b>	<b>43.50</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING		

<b>HUANG YE CHA</b>	<b>50g</b>	<b>44.00</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING / PANXI / JINGU		

<b>BAI MAO CHA</b>	<b>50g</b>	<b>43.50</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING / DIANTOU / DA'E		

<b>YIN ZHEN</b>	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING / GUANYANG		

## SPEZIELLE WEISSTEES

Spezielle Weisstees nennen wir die Tees, die in der Art der Weissen Tees hergestellt werden – also nur gewelkt und getrocknet – die aber nicht im eigentlichen Sinne Tee sind, da sie nicht aus der TeePflanze *Camellia sinensis* hergestellt werden, sondern aus ähnlichen, aber anderen Kamelienarten.

<b>GU SHU CHA YA</b>	<b>50g</b>	<b>20.00</b>
CHINA / YUNNAN / LINCANG		

<b>WILD MOUNTAIN TEA</b>	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN		

## BAI MU DAN

Bai Mu Dan sind Weisse Tees, wofür two leaves and a bud oder für bessere Qualitäten nur ein Blatt und die Knospe gepflückt und verarbeitet werden. Der Name bedeutet übersetzt «Weisse Pfingstrose». Günstigere Qualitäten aus einfacherem, späterem Pflückgut werden Shou Mei genannt. Klassische Bai Mu Dan kommen aus den Dörfern Fuding und Zhenghe (Provinz Fujian, China), heute wird solcher Tee auch in anderen Gegenden hergestellt. Bai Mu Dan sind süffig weich und relativ kräftig.

<b>SHOU MEI</b>	<b>125g</b>	<b>14.30</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING		

<b>BAI MU DAN</b>	<b>125g</b>	<b>20.00</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING		

<b>WHITE NEEDLE</b>	<b>50g</b>	<b>20.00</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING / PANXI / JINGU		

<b>MU DAN WANG</b>	<b>50g</b>	<b>32.50</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING / GUANYANG		

<b>BAI MU DAN 2013</b>	<b>50g</b>	<b>22.50</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING / DIANTOU / DA'E		

<b>YUE GUANG BAI</b>	<b>125g</b>	<b>25.00</b>
CHINA / YUNNAN / PU'ER / SIMAO / NANPING / ZHENGWAN		

<b>QIAO KE LI XING BAI CHA 2021</b>	<b>50g</b>	<b>21.60</b>
CHINA / YUNNAN / MENGHAI, JINGMAI, DEHONG		

<b>DIAN MU DAN BINGCHA 2019</b>	<b>357g</b>	<b>145.00</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI / XIDING / BABING		

<b>HOU KUI BAI CHA 2017</b>	<b>25g</b>	<b>19.00</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / XINMING / SANHE / HOUKENG		

## GELBER TEE — HUANG CHA

Dieser wird ähnlich hergestellt wie Grüner Tee und wird ebenfalls im Wok oder mit Heissluft befeuert. Danach wird das noch relativ feuchte Blattgut zum sogenannten «schwül/stickig Gelben» (chinesisch Men Huang) aufgeschichtet und eingepackt, wobei eine Spontanfermentation stattfindet. In einem kontrolliert feucht-warmen Raum muss der Tee während dem Gelben immer wieder ausgepackt und umgeschichtet werden, um nicht kaputtzugehen. Heute werden die meisten Gelben Tees leider nur noch sehr kurz geжелbt, also sehr Grüntee-ähnlich produziert. Wir kaufen allerdings nur echte Gelbe Tees. Zum Schluss wird das Blattgut im Wok, per Heissluft und/oder auf Holzkohle getrocknet. Neben grünteeähnlichen Aromen ist eine leicht rauchige, aber süsse Note typisch. Der Aufguss ist je nach Sorte unterschiedlich kräftig.

<b>SUNON YELLOW TEA</b>	<b>125g</b>	<b>14.30</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / SHE / TANGLI		
<b>MI JING</b>	<b>125g</b>	<b>25.00</b>
CHINA / YUNNAN / PU'ER / SIMAO / NANPING / ZHENGWAN		
<b>FANG ZHI HUANG CHA</b>	<b>100g</b>	<b>33.00</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / SHE / TANGLI		
<b>HUO SHAN HUANG DA CHA</b>	<b>100g</b>	<b>25.00</b>
CHINA / ANHUI / LU'AN / HUOSHAN / DAHUAPING		
<b>HUO SHAN HUANG XIAO CHA</b>	<b>75g</b>	<b>35.00</b>
CHINA / ANHUI / LU'AN / HUOSHAN / DAHUAPING		
<b>DA TUAN HUANG CHA</b>	<b>50g</b>	<b>52.50</b>
CHINA / ZHEJIANG / XINCHANG / LUOKENGSHAN		
<b>MENG DING HUANG DA CHA</b>	<b>50g</b>	<b>20.00</b>
CHINA / SICHUAN / YA'AN / YUCHENG / DENGJIASHAN		
<b>MENG DING HUANG XIAO CHA</b>	<b>50g</b>	<b>31.50</b>
CHINA / SICHUAN / YA'AN / YUCHENG / DENGJIASHAN		
<b>MENG DING HUANG YA</b>	<b>50g</b>	<b>70.00</b>
CHINA / SICHUAN / YA'AN / YUCHENG / DENGJIASHAN		
<b>JUN SHAN YIN ZHEN</b>	<b>25g</b>	<b>92.50</b>
CHINA / HUNAN / YUEYANG / DONGTINGHU / JUNSHANDAO		

## GRÜNER TEE — LÜ CHA

Je nach Sorte und Qualität werden two leaves and a bud, ein Blatt und die Knospe oder nur die Knospe gepflückt. Die Blätter werden draussen im Schatten und/oder drinnen zum Feuchtigkeit Verlieren kurz zum Welken ausgelegt, worauf sie mit hoher Temperatur befeuert werden. Dieser Vorgang, auf Chinesisch Sha Qing, «das Grün töten», deaktiviert die Blattenzyme, verhindert so vorerst jegliche Oxidation und Fermentation und kann auf vier Arten durchgeführt werden: Sontentrocknen, Dämpfen (mit Wasserdampf), Backen (mit Heiss-luft) und Rösten (im Wok). Nach dem Auskühlen werden die Blätter geformt und getrocknet. Die allermeisten Grünen Tees werden im Frühling (März/April) gepflückt und verarbeitet, es gibt aber auch Sommerernten. Grüner Tee ist die älteste Art der Teeverarbeitung, allerdings kam Blatttee erst im 12. Jahrhundert auf, vorher wurden die Blätter gedämpft und gepresst. Seit dem 16. Jahrhundert ist Rösten und Backen bekannt. In Japan wird seit dem 12. Jahrhundert Tee produziert, dort noch heute in der gedämpften Variante. Grüne Tees haben meistens eine sehr präsenle herbe Note, die vor allem bei günstigen Qualitäten auch ins Bittere übergehen kann.

## GRÜNER TEE CHINA

In fast allen Teeanbaugebieten in China werden auch Grüntees produziert, wenn auch häufig eher einfache, nur lokal bekannte. Einige sind jedoch als Klassiker berühmt geworden und sind in verschiedenster Qualität erhältlich. In China existieren alle Methoden des Befeuerns; Dämpfen und Sonnentrocknen jedoch nur noch sehr selten. Edlere Tees sind meistens geröstet, während günstigere sehr oft gebacken werden. Auch die Kombination der beiden Arten ist möglich. Nach dem Befeuern werden die Blätter zum Abkühlen ausgelegt und werden danach etwas weniger heiss im Wok oder mit Heissluft geformt und getrocknet, selten auch auf Holzkohle geröstet. Dies wird je nach Teesorte mehrmals gemacht. Die Form der verarbeiteten Blätter beeinflusst den Geschmack des Tees massgeblich, daher werden China-Grüntees der Form nach in Kategorien zusammengefasst.

## BIAN XING CHA (INKL. LONG JING)

Bian Xing Cha, «Flachformtee», sind Grüne Tees mit flach gepressten Blättern. Normalerweise werden die Knospe und zwei Blätter gepflückt. Die typische flache Form der Blätter erhält der Tee beim Wok-Befeuern und Trocknen durch Pressen an die heisse Wok-Wandung von Hand oder maschinell. Der grösste Teil der Bian Xing Cha wird als Long Jing verkauft. Originale, echte Longjing kommen aus der Gegend um den Xihu (West-See) westlich von Hangzhou (Provinz Zhejiang) und werden Xi Hu Long Jing genannt. Long Jing Shi Feng, «Drachenbrunnen Tee vom Löwengipfel» aus dem Dorf Longjing sowie Weng Jia Shan Long Jing aus dem Dorf Wengjiashan gelten als die Besten. Longjing-artiger Tee wird auch in anderen Gegenden Chinas produziert und leider sehr häufig als originale Long Jing verkauft. Weitere bekannte Bian Xing Cha sind der Ding Gu Da Fang (wo die Flachform erfunden wurde) und der exquisite Tai Ping Hou Kui, die original aus den Dörfern Houkeng und Hougang in den Gelben Bergen «Huangshan» kommen. Bian Xing Cha sind leicht und süss mit einer Nussnote neben dem sehr klaren, typischen leicht herben Grünteegeschmack.

<b>LONG JING GRADE 3</b>	<b>125g</b>	<b>16.50</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / SHE / JINCHUAN		

<b>LONG JING GRADE 2</b>	<b>125g</b>	<b>22.50</b>
CHINA / ZHEJIANG / HANGZHOU / LIN'AN		

<b>LONG JING GRADE 1</b>	<b>125g</b>	<b>30.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / ZHOUSHAN / TAOHUADAO		

<b>DING GU DA FANG</b>	<b>125g</b>	<b>36.00</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / SHE / JINCHUAN		

<b>DA FO LONG JING</b>	<b>100g</b>	<b>44.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / SHENGZHOU / XIBAISHAN		

<b>LONG JING NR. 43</b>	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / XINCHANG / LUOKENGSHAN		

<b>BAI YA LONG JING</b>	<b>50g</b>	<b>52.50</b>
CHINA / ZHEJIANG / SHENGZHOU / XIBAISHAN		

<b>WENG JIA SHAN LONG JING</b>	<b>50g</b>	<b>85.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / HANGZHOU / WENGJIASHAN		

<b>LAO CONG LONG JING</b>	<b>50g</b>	<b>85.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / HANGZHOU / JIUXI		

<b>LONG JING SHI FENG</b>	<b>50g</b>	<b>95.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / HANGZHOU / LONGJING		

<b>TAI PING HOU KUI</b>	<b>50g</b>	<b>80.00</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / XINMING / SANHE / HOU GANG		

<b>TAI PING HOU KUI VERSION 1915</b>	<b>50g</b>	<b>140.00</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / XINMING / SANHE / HOU GANG		

<b>TAI PING HOU CHUAN TONG</b>	<b>25g</b>	<b>92.50</b>
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / XINMING / SANHE / HOU GANG		

## MAO JIAN (INKL. BI LUO CHUN)

Mao Jian («Haarige Spitze») sind Grüne Tees, die spiral- oder schneckenförmig gekrümmt sind und normalerweise starke Flaumbehaarung aufweisen – je nach verwendeter Teepflanzenvarietät aber nur wenig. Der berühmteste ist Bi Luo Chun, dessen Name oft auch für andere Tees verwendet wird. Das Pflückgut für Mao Jian kann aus einem oder zwei Blättern und Knospe oder nur aus der Knospe bestehen. Die Blätter werden im Wok von Hand gerollt oder mit der Rollmaschine. Durch das Rollen wird die Flaumbehaarung nach aussen gekehrt sowie Feuchtigkeit aus dem Blattgut herausgedrückt, und die Blätter erhalten ihre Form. Danach wird der Tee im Wok oder per Heissluft getrocknet. Mao Jian unterscheiden sich nach Herkunft und Teepflanzenvarietät, jedoch weisen alle schöne fruchtig-süsse Noten und eine prägnant herbe Grüntee note auf.

<b>YUE YANG MAO JIAN</b>	<b>125g</b>	<b>38.50</b>
CHINA / HUNAN / YUEYANG / PINGJIANG		

<b>FO CHA BUDDHIST TEA</b>	<b>125g</b>	<b>40.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / ZHOUSHAN / TAOHUADAO		

<b>TAIWAN BI LUO CHUN</b>	<b>125g</b>	<b>45.00</b>
TAIWAN / XINBEI / SANXIA		

<b>BI LUO CHUN</b>	<b>50g</b>	<b>43.00</b>
CHINA / JIANGSU / SUZHOU / XISHAN		

<b>BI LUO CHUN SINGLE WOK</b>	<b>50g</b>	<b>65.00</b>
CHINA / JIANGSU / SUZHOU / DONGSHAN		

<b>GU ZHANG MAO JIAN</b>	<b>100g</b>	<b>30.00</b>
CHINA / HUNAN / XIANGXI / GUZHANG		

<b>JIN JIANG HUI MING</b>	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / LISHUI / JINGNING		

<b>MENG DING GAN LU</b>	<b>50g</b>	<b>52.50</b>
CHINA / SICHUAN / YA'AN / MINGSHAN / SHIFO'AN		

## ZHEN XING CHA (NADELBLATT)

Zhen Xing Cha werden in vielen Gegenden Chinas hergestellt. Die Übersetzung lautet «Nadelform-Tee», die nur aus Knospen bestehenden werden auch Bambusblatt-Tee genannt. Die meisten dieser Tees werden zum Erhitzen im Ofen mit Heissluft gebacken, einige werden jedoch wokbefeuert. Um die Nadelform zu erhalten, werden die Blätter mit einem Besen leicht angedrückt und hin- und hergeschoben. Maschinell wird dies mittels einer beheizten Schüttelmaschine erreicht. Zhen Xing Cha sind fein und süsslich mit einer typischen aber, dezenten herben Grüntee note.

<b>TIAN MU</b>	<b>125g</b>	<b>28.50</b>
CHINA / ZHEJIANG / ZHOUSHAN / TAOHUADAO		

<b>GU ZHU ZI SUN</b>	<b>50g</b>	<b>30.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / CHANGXING / SHUIKOU		

<b>AN JI BAI CHA</b>	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
CHINA / ZHEJIANG / ANJI / XILONG / DASHANWU		

<b>ZHU YE QING</b>	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
CHINA / SICHUAN / LESHAN / MABIAN		

<b>LU AN GUA PIAN</b>	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
CHINA / ANHUI / LU'AN / JINZHAI / QISHAN / BIANFUDONG		

## GRÜNTEE-VARIANTEN IN VERSCHIEDENEN FORMEN

Fünf spezielle Tees vom selben Produzenten, davon drei aus verwilderten hochgewachsenen Teepflanzen, die so nicht im Sortiment von Länggass-Tee sind.

**GRÜNTEE VARIANTEN XINCHANG** 5x25g 115.00  
CHINA / ZHEJIANG / XINCHANG UND SHENGZHOU

### MAO FENG

Mao Feng («Haariger Gipfel») wird vielerorts in China produziert, original wahrscheinlich aus Huangshan (Provinz Anhui). Meistens werden die Knospe und zwei Blätter verwendet, oft Blätter aus zweiter Pflückung. Das Blattgut wird zum Erhitzen meistens im Ofen mit Heissluft gebacken. Mao Feng sind eher dunkelgrün und zum Teil sehr süffig, die herbe Grünteernote ist hier eher im Hintergrund.

**VIETNAM GRÜN** 125g 9.80  
VIETNAM / HÀ GIANG / B C QUANG

**MAO FENG** 125g 16.50  
CHINA / HUNAN / HUITONG

**WU LÜ** 125g 21.60  
CHINA / ZHEJIANG

**WHITE MONKEY** 125g 28.50  
CHINA / FUJIAN / FUDING

**YUN NAN PINE NEEDLE** 125g 28.50  
CHINA / YUNNAN / LINCANG /  
FENGQING / FENGSHAN

**HUANG SHAN MAO FENG** 125g 40.00  
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / SHE / FUXI

**MENG DING MAO FENG** 50g 18.50  
CHINA / SICHUAN / YA'AN / MINGSHAN / SHIFO'AN

## ZHU CHA (GUNPOWDER)

Zhu Cha, im Westen bekannt als Gunpowder, sind in der Regel sehr einfache Tees, wofür grosse Blätter aus den Sommerernten zu Kugeln gerollt werden. Jedoch werden im Frühling vielerorts auch bessere Qualitäten produziert. Diese Grüntees werden in einem Wok mit sich bewegender Schaufel zu Kugeln geformt. Das chinesische Zhu Cha bezieht sich wie Gunpowder auf die Form, meint aber «Perlen-Tee». Zhu Cha sind eher kräftig-herb und rauchig, können aber auch süss, dicht und weich sein.

**GUNPOWDER** 125g 7.10  
CHINA

**TEMPLE OF HEAVEN** 125g 16.50  
CHINA / ZHEJIANG / SHENGZHOU / CHONGREN

**SONG LUO** 125g 20.00  
CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / XIUNING / HECHENG

**YUN WU** 75g 30.00  
CHINA / ZHEJIANG / XINCHANG / LUOKENGSHAN

**FO XIANG BAI CHA** 50g 40.00  
CHINA / ZHEJIANG / SHENGZHOU / XIBAISHAN

## MEI CHA (CHUN MEE)

Mei Cha, im Westen bekannt als Chun Mee. Der Name meint die Form und ist mit «Augenbrauen-Tee» zu übersetzen. Diese Tees mit kleinen und gekrümmten Blättern sind eher günstigere Qualitäten, häufig auch aus zweiter Ernte. Mei Cha sind recht kräftig-herb und süffig.

**ZHEN MEI** 125g 5.50  
CHINA / HUBEI / ENSHI

**YUNNAN GRÜN** 125g 10.50  
CHINA / YUNNAN / PU'ER / SIMAO

**EN SHI YU LU** 125g 12.50  
CHINA / HUBEI / ENSHI / XUAN'EN

**SHU XIANG CHUN** 125g 27.50  
CHINA / SICHUAN / LESHAN / MABIAN

## TEE AUS KOREA

Auch aus Korea kommen hochwertige Tees, vor allem Grüne Tees: verschiedene Qualitäten aus verschiedenen Erntedurchgängen derselben Sorte. Weiter werden sogenannte Balhyocha produziert, die von der Verarbeitung her zwischen Gelben und Schwarzen Tees liegen.

### KOREANISCHE GRÜNTEES

Koreanische Grüntees ähneln den chinesischen Mao Jian, die Blätter sind aber weniger behaart. Sie werden ebenfalls wokbefeuert, zwischen den zwei Durchgängen aber über Nacht bei ventilierter Luft getrocknet. Zur Formgebung werden sie gerollt und im Wok von Hand hin- und hergeschoben. Koreanische Grüntees sind ziemlich süss, die herbe Grünteernote geht vom Kräftigen ins Weiche.

**HA DONG DAE JAK** 100g 52.50  
KOREA / GYEONGSANGNAM / HADONG / HWAGAE

**HA DONG SE JAK** 50g 52.50  
KOREA / GYEONGSANGNAM / HADONG / HWAGAE

**JIRISAN WU JEON** 50g 70.00  
KOREA / GYEONGSANGNAM / HADONG / JIRISAN

### BALHYOCHA

Balhyocha, wörtlich «Fermentierte Tees», sind koreanische oxidierte Tees, die Elemente von Schwarzen und Gelben Tees aufweisen. Sie werden folgendermassen verarbeitet: Welken-Auskühlen-Rollen-Oxidieren-Befeuern-Formen (Roller)-Auslegen-Trocknen. Deong-i Cha («Klumpen-Tee», kann man Schwarztee nennen) wird danach ein Jahr verschlossen aufbewahrt und dann zu Kugeln geformt, Hwang Cha («Gelber Tee») wird draussen im Tau ausgelegt, dann getrocknet und geröstet. In beiden Fällen passiert eine Spontan-Fermentation.

**HWANG CHA** 50g 52.50  
KOREA / GYEONGSANGNAM / HADONG / HWAGAE

**DEONG-I CHA** 100g 105.00  
KOREA / GYEONGSANGNAM / HADONG / HWAGAE

## GRÜNER TEE JAPAN

Japanische Grüntees werden im Gegensatz zu anderen nicht trocken befeuert, sondern das Deaktivieren der Enzyme in den Teeblättern geschieht durch heißen Wasserdampf. Neben den Unterschieden von Klima und Boden ist dies das entscheidende Merkmal, welches den typischen Geschmack der Japan-Tees ausmacht. Grüne Tees aus Japan werden alle fast gleich verarbeitet, die Grundverarbeitung ist Sencha, «gedämpfter Tee»; sie werden normalerweise im Spätfrihling (Mai) gepflückt. Die Teeblätter werden nach dem Pflücken kurz gewelkt, danach werden sie kurz gedämpft. Zum Trocknen und Formen werden sie in einem Röstofen gerollt, dann abgekühlt und noch zwei Mal gebacken und gerollt. Zum Schluss werden je nach gewünschter Qualität und Menge verschiedene solche Asacha genannte «unfertigen» Tees gemischt und maschinell endgetrocknet und aussortiert. Die unterschiedlichen Kategorien entstehen durch die Verwendung von unterschiedlichem Blattgut oder durch leichte Veränderungen im Herstellungsprozess. Japanische Grüntees sind alle gemüsig-grasig mit einer dezent herben Grünteeote und können je nach Qualität kräftig, süffig und süsslich sein.

## SENCHA

Sencha, «gedämpfter Tee», ist der klassische Japan-Grüntee, beziehungsweise dessen Grundverarbeitung. Dafür werden nur Blätter von nicht oder nur wenig beschatteten Teebüschen gepflückt und verarbeitet. Sencha sind frisch, süffig bis kräftig.

<b>SENCHA KYUSHU</b> JAPAN / KUMAMOTO	<b>125g</b>	<b>15.30</b>
--	-------------	--------------

<b>SENCHA FUKAMUSHI</b> JAPAN / KAGOSHIMA	<b>125g</b>	<b>21.60</b>
--	-------------	--------------

<b>SENCHA YAMATO</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME & UKIHA	<b>125g</b>	<b>25.00</b>
--	-------------	--------------

<b>SENCHA UJI</b> JAPAN / KYOTO / WATSUKA	<b>100g</b>	<b>40.00</b>
--	-------------	--------------

<b>SENCHA IRUMA</b> JAPAN / SAITAMA / IRUMA / KAMIYAGANUKI	<b>100g</b>	<b>55.00</b>
---	-------------	--------------

<b>SENCHA KIRISHIMA</b> JAPAN / KAGOSHIMA / KIRISHIMA	<b>50g</b>	<b>17.50</b>
--	------------	--------------

<b>SENCHA SHIZUOKA</b> JAPAN / SHIZUOKA / KAWANEHON	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
--	------------	--------------

<b>SENCHA HOSHINO</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO	<b>50g</b>	<b>42.50</b>
---	------------	--------------

<b>SENCHA HINPYOUKAI</b> JAPAN / SAITAMA / IRUMA / KAMIYAGANUKI	<b>50g</b>	<b>55.00</b>
--	------------	--------------

Jede einzelne Varietät hat ihren ganz eigenen Charakter; ob blumig und süß, grasig und saftig oder würzig und pflanzlich - es gibt so viele Formen des Genusses. Deshalb präsentieren wir Ihnen mit unseren Sencha-Set eine sensorische Spielwiese, die kulinarisches Vergnügen mit purem Genuss verbindet... Nun von zwei sehr unterschiedlichen Tee-Regionen: die klassische Sencha-Region Shizuoka mit dem Set Sencha Varietäten Kawanehon und die moderne, experimentelle Region Sayama mit dem Set Sencha Varietäten Iruma.

<b>SENCHA VARIETÄTEN KAWANEHON</b> 5x50g JAPAN / SHIZUOKA / KAWANEHON	<b>100.00</b>
--	---------------

<b>SENCHA VARIETÄTEN IRUMA</b> 5x50g JAPAN / SAITAMA / IRUMA / KAMIYAGANUKI	<b>120.00</b>
--	---------------

## GYOKURO

Gyokuro sind die edelsten Tees aus Japan, der Name bedeutet «Jadetautropfen». Hierfür werden Blätter von beschatteten Teebüschen verwendet. Durch das Beschatten (jap. Kabuse) der Teebüsche verlangsamt sich das Wachstum, dadurch enthalten die Teeblätter mehr Aroma und Wirkstoffe. Für Gyokuro werden die Teebüsche 21 Tage vor der Ernte beschattet, für Kabuse mindestens eine Woche. Gyokuro sind äusserst vielschichtig, gehaltvoll und aromatisch.

<b>KABUSECHA</b> JAPAN / KAGOSHIMA / KIRISHIMA	<b>100g</b>	<b>37.50</b>
---	-------------	--------------

<b>GYOKURO KYOTO</b> JJAPAN / KYOTO / WAZUKA	<b>100g</b>	<b>55.00</b>
---	-------------	--------------

<b>GYOKURO HOSHINO C</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO	<b>50g</b>	<b>32.50</b>
--	------------	--------------

<b>GYOKURO HOSHINO B</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO	<b>50g</b>	<b>42.50</b>
--	------------	--------------

<b>GYOKURO HOSHINO A</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
--	------------	--------------

<b>GYOKURO UJI</b> JAPAN / KYOTO / KYOTANABE	<b>50g</b>	<b>80.00</b>
---	------------	--------------

## SHINCHA

Shincha bezeichnet die früheste Ernte in Japan und heisst ganz einfach «Neuer Tee». Shincha wird sofort fertig verarbeitet und hat einen etwas höheren Feuchtigkeitsgehalt als andere japanische Tees. Shincha sind noch frischer und grüner als Sencha.

<b>SHINCHA YAME</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME	<b>100g</b>	<b>40.00</b>
---	-------------	--------------

## MACCHA

Maccha ist der Tee für die japanische Teezeremonie. Es ist ein Gyokuro-ähnlicher Tee namens Tencha, «Tee für die Mühle», der wie Gyokuro vor der Ernte beschattet, aber nach dem Dämpfen nicht gerollt, sondern schonend getrocknet wird. Nach dem Aussortieren von Stengeln etc. wird der Tee in Steinmühlen gemahlen. Maccha bedeutet «Pulvertee». Maccha sind sehr intensive, aromatische Tees, sämig und eigen im Geschmack.

<b>MACCHA KYOTO</b> JAPAN / KYOTO / WAZUKA	<b>40g</b>	<b>24.00</b>
---	------------	--------------

<b>MACCHA HOSHINOTSUYU</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO	<b>40g</b>	<b>30.00</b>
--	------------	--------------

<b>MACCHA UJI SAMIDORI</b> JAPAN / KYOTO / UJI	<b>40g</b>	<b>40.00</b>
---	------------	--------------

<b>MACCHA ENNENOMUKASHI</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO	<b>20g</b>	<b>30.00</b>
---	------------	--------------

<b>MACCHA UJI</b> JAPAN / KYOTO / KYOTANABE	<b>20g</b>	<b>40.00</b>
--	------------	--------------

<b>MACCHA KAMAIRI</b> JAPAN / SAGA / URESHINO	<b>20g</b>	<b>35.00</b>
--	------------	--------------

## ICHOCHA

Ichocha heisst «gewelkter Tee». Die Blätter werden wie für Oolong oder Schwarztee nach dem Pflücken lange gewelkt, wobei etliche biochemische Prozesse stattfinden und eine mögliche Oxidation vorbereitet wird. Danach werden die Blätter allerdings nicht oxidiert, sondern gedämpft und wie ein normaler Sencha geformt und verarbeitet. Ichocha sind herber und üppiger als normale Sencha.

<b>ICHOCHA ZAIRAI</b> JAPAN / SHIZUOKA / KAWANEHON	<b>100g</b>	<b>35.00</b>
---	-------------	--------------

<b>ICHOCHA SAYAMA KAORI</b> JAPAN / SAITAMA / IRUMA / KAMIYAGANUKI	<b>50g</b>	<b>30.00</b>
---	------------	--------------

**TAMARYOKUCHA & KAMAIRICHA**

Tama Ryokucha ist Grüner Tee, welcher wie Sencha mit Wasserdampf erhitzt wird. Als Pflückgut werden jüngere, kleiner Blätter verwendet und der Tee wird ohne die letzte Etappe des Walzens getrocknet, wodurch die Blätter kleiner, runder und schwerer werden. Deshalb auch der Name Tama Ryokucha, was «Kugel-Grüntee» bedeutet. Kamairicha ist Wok-befeuerter Tee wie heute in China üblich. Diese Verarbeitungsart kam vor 600 Jahren von China nach Japan. Tama Ryokucha sind voll, süffig und doch frisch, Kamairicha sind voll und spritzig mit Röstnoten.

<b>TAMA RYOKUCHA</b>	<b>125g</b>	<b>27.50</b>
JAPAN / SAGA / URESHINO		

<b>KAMAIRICHA</b>	<b>125g</b>	<b>28.50</b>
JAPAN / SAGA / URESHINO		

<b>TAMA RYOKUCHA KAMA-IRI</b>	<b>50g</b>	<b>30.00</b>
JAPAN / SAGA / URESHINO		

**KUKICHA**

Kukicha bedeutet «Stengeltee». Für diese Art Grüntee werden Blätter und Stengel vom Teebusch verwendet. Oft wird der bei der Sencha-Produktion anfallende, nicht mehr aussortierbare Rest als Kukicha weiterverarbeitet. Kukicha sind weicher und leichter als Sencha.

<b>KUKICHA KYUSHU</b>	<b>125g</b>	<b>15.30</b>
JAPAN / KAGOSHIMA		

<b>KUKICHA KAGOSHIMA</b>	<b>100g</b>	<b>23.00</b>
JAPAN / KAGOSHIMA		

<b>KUKICHA MACCHA</b>	<b>100g</b>	<b>20.00</b>
JAPAN / FUKUOKA / YAME & UKIHA		

<b>KUKICHA GYOKURO</b>	<b>100g</b>	<b>30.00</b>
JAPAN / FUKUOKA / YAME		

**BANCHA**

Bancha ist der einfache japanische Alltagstee, deutsch «(Arbeits-)Schicht-Tee». Er wird im Sommer aus den etwas grösseren Blättern der zweiten Ernte gemacht. Bancha sind weniger frisch als Frühlingstees, dafür sehr süffig.

<b>BANCHA KYUSHU</b>	<b>125g</b>	<b>15.30</b>
JAPAN / KAGOSHIMA		

**GENMAICHA**

Genmaicha heisst übersetzt «Naturreis-Tee». Dem Basis-Tee (Sencha, Kukicha oder Bancha) werden geröstete Reiskörner beigefügt. Ursprünglich vor allem von Mönchen während des Fastens getrunken. Gen Mai Cha haben neben dem Geschmack des Basis-Tees eine Art Reiswaffel-Note.

<b>GEN MAI BANCHA</b>	<b>125g</b>	<b>17.50</b>
JAPAN / KAGOSHIMA		

**HOJICHA**

Hojicha ist, was der Name übersetzt auch heisst, «Gerösteter Tee». Dafür wird der fertige Basis-Tee (Sencha, Kukicha oder Bancha) in Pfannen geröstet. Der Dreijahrestee besteht nur aus gerösteten, holzigen Stengeln. Hojicha sind eher rauchig und brotig im Geschmack.

<b>HOJICHA</b>	<b>70g</b>	<b>13.50</b>
JAPAN / KAGOSHIMA		

<b>HOJICHA GYOKURO KUKI</b>	<b>100g</b>	<b>21.60</b>
JAPAN / KYOTO / WAZUKA & UJI		

<b>DREIJAHRESTEE</b>	<b>100g</b>	<b>18.50</b>
JAPAN / SHIZUOKA		

**TEMOMICHA**

Temomicha – von Hand gerollter Tee. Eine Seltenheit in Japan, da die Teeproduktion grösstenteils maschinell vonstatten geht. Der Tee wird nach dem Dämpfen auf einer Art beheiztem Tisch von Hand weiterverarbeitet. Dieses Verfahren kann bis zu sieben Stunden dauern und fordert grosse Aufmerksamkeit und äusserste Sorgfalt. So entstehen kleinste Mengen an Tee von höchster Qualität. Am Ende dieses Prozesses steht ein im Blatt unglaublich schöner Tee mit einem sehr guten und eigenen Geschmack.

Wir kaufen Sencha Temomicha von Hiruma-san, der anerkannter Top-Produzent handverarbeiteter Japan-Tees ist. Die Tees kommen erst nach dem Wettbewerb im Herbst in den Handel und nur zu den entsprechenden Preisen. Parallel dazu konnten wir seit 2014 durch unsere hervorragenden Kontakte zu Hoshino-Seichaen auf der Insel Kyushu jeweils eine kleine Menge handverarbeiteten Shincha (frühster Tee des Erntejahres) kaufen. 2016 konnten wir zum ersten Mal von einem handgerollten Gyokuro kaufen, der aus dem wohl ältesten dokumentierten Gyokuro-Garten aus Uji kommt. Diese drei in bester japanischer Tradition von Hand hergestellten Tees sind seltene und aussergewöhnliche Köstlichkeiten!

<b>SHINCHA TEMOMICHA</b>	<b>20g</b>	<b>25.00</b>
JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO		

<b>SENCHA TEMOMICHA</b>	<b>25g</b>	<b>55.00</b>
JAPAN / SAITAMA / IRUMA / KAMIYAGANUKI		

<b>GYOKURO TEMOMICHA</b>	<b>10g</b>	<b>30.00</b>
JAPAN / KYOTO / KYOTONABE / FUGENJI		

**GYOKURO KENPIN**

Wie in China und auf Taiwan gibt es auch in Japan regionale und nationale Wettbewerbe (Kenpin) für die klassisch-berühmten Sorten. An den Wettbewerben werden die eingereichten Tees von Tee-meistern verkostet und bewertet. Tees, die einen Wettbewerb mit Auszeichnung beendet haben,

werden entsprechend teuer verkauft. So kann ein Goldmedaillen-Gyokuro pro Kilo einen fünfstelligen Frankenbetrag kosten. Ein (Gold-)Medaillentees ist auch nur sehr begrenzt verfügbar. Der Teebauer, die Teebäuerin produziert gezielt von ausgewählten Pflanzen und unter optimalen Bedingungen einen Tee, von dem er sich Erfolg am Wettbewerb erhofft, das kann zwangsläufig nur eine kleine Menge sein. So gab es 2012 und 2014, als Länggass-Tee jeweils 1kg Goldmedaillen Gyokuro kaufen konnte, nur 4kg von diesen Tees. Das heisst, ein Viertel dieser beiden Goldmedailleigewinner landeten in der Schweiz!

Über Sinn und Unsinn liesse sich streiten – aber es braucht wohl diesen Anreiz, nämlich Gewinner = Goldmedaille = Bester zu werden/sein, um den enormen Aufwand und auch das Risiko auf sich zu nehmen, so einen perfekten Tee zu produzieren. Denn nur zwei Tage unpassendes Erntewetter reichen, um einen Goldmedaillenwärter auf eine «nur» Top-Qualität herabzustufen. Wer jemals einen Goldmedaillen-Gyokuro in perfekter Zubereitung (Sencha-do) geniessen durfte, weiss den Aufwand und den Preis im Vergleich zum Genuss zu schätzen. Es ist ein schlicht überwältigendes Geschmackserlebnis, kaum zu beschreiben, noch weniger sich auszumalen. Zur Zeit ist bei Länggass-Tee der Goldmedaillen-Gyokuro von 2016 in Kleinstmengen verfügbar. Durch die gekühlte und vakuumierte Lagerung des Tees sind sie nach wie vor in erntefrischem Zustand.

<b>GYOKURO OYAMADA</b>	<b>50g</b>	<b>80.00</b>
JAPAN / FUKUOKA / YAME / KUROGI		

<b>GYOKURO TOKUNAGA</b>	<b>20g</b>	<b>50.00</b>
JAPAN / FUKUOKA / YAME / KUROGI		

<b>GYOKURO MIYAHARA</b>	<b>10g</b>	<b>30.00</b>
JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO		

<b>GOLD MEDAL GYOKURO</b>	<b>10g</b>	<b>100.00</b>
JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO		

## FORMENTEES — BLUMENTEES

Als besonders schöne Kunstform werden fertig verarbeitete Teeblätter mit Blüten zu Teeblumen oder Formentees gebunden. Nicht nur schön zum Anschauen, sondern auch in guter Qualität. Die Formentees können wie Teebeutel verwendet und zum Trinken in der Tasse bzw. im Glas gelassen werden.

<b>GREEN BALLS</b>	<b>10 Stk.</b>	<b>18.50</b>
GRÜNER TEE CHINA / YUNNAN / WENSHAN		
<b>DOUBLE MARIGOLD</b>	<b>9 Stk.</b>	<b>18.50</b>
GRÜNER TEE CHINA / YUNNAN / WENSHAN		
<b>GOLDEN CAMELLIA</b>	<b>10 Stk.</b>	<b>18.50</b>
SCHWARZER TEE CHINA / GUANGXI / LONGLIN		
<b>JASMIN YU LONG TAO</b>	<b>12 Stk.</b>	<b>25.00</b>
GRÜNER TEE CHINA / YUNNAN / WENSHAN		
<b>TEEKUGELN GEMISCHT</b>	<b>10 Stk.</b>	<b>20.00</b>
GREEN BALLS, GOLDEN CAMELLIA & YU LONG TAO		

## JASMIN UND ANDERE BEDUFTETE TEES — HUA CHA

Obwohl jeweils ein Tee aus einer der sechs Verarbeitungsarten als Basis fungiert, wird Huacha, wörtlich «Blumentee» oft als eigene Kategorie gefasst.

Jasmintee meint mit Jasminblüten bedufteter Grüntee. Dies ist eine alte Tradition in China. Die im Sommer geernteten Jasminblüten werden auf Sieben ausgelegt und über und unter entsprechende Siebe mit Teeblättern gestellt. Der Duft der Blüten geht auf den Tee über. Manchmal werden die Blüten dem Tee auch beigemischt.

Eine weitere Variante des natürlichen Aromatees ist das Verpacken von fertig verarbeitetem Tee in ganze, getrocknete Schalen von Zitrusfrüchten. Das Aroma der Fruchtschalen geht dann auf den Tee über. Oft verwendet man dafür Schwarze Tees oder fermentierte Pu Er. Neuerdings werden Oolong-Tees mit Osmanthus-Blüten beduftet oder mit Ginseng-Pulver bestäubt. Jasmintees und ähnliche haben neben dem Geschmack des Basistees mehr oder weniger intensive Jasmin-Noten (respektive der jeweiligen Zutat).

<b>JASMIN STANDARD</b>	<b>125g</b>	<b>9.80</b>
CHINA / GUANGXI		
<b>JASMIN CHUN HAO</b>	<b>125g</b>	<b>16.50</b>
CHINA / FUJIAN / FUDING		
<b>JASMIN PIAO XUE</b>	<b>125g</b>	<b>30.00</b>
CHINA / GUIZHOU / TONGREN / DEJIANG		
<b>JASMIN DRAGON PEARL</b>	<b>100g</b>	<b>54.00</b>
CHINA / FUJIAN / PANXI, CHUNCHI, GULING		
<b>JASMIN SILVER NEEDLE</b>	<b>75g</b>	<b>50.00</b>
CHINA / FUJIAN / PANXI, CHUNCHI, GULING		
<b>GAN CHA PU ER</b>	<b>1 Stk.</b>	<b>25.00</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI		

## SÉLECTION MONTE VERITÀ

Die Auswahl der 8 Sorten der Sélection Monte Verità ist eigens für das Casa del Tè, Monte Verità kreiert worden. Inspiriert von den Landschaften des Tessins bietet die Sélection Monte Verità ein Erlebnis für Geniesser wie Expertinnen und ergänzt die Linie Sélection Grand Hotel ideal. Einfach in der Handhabung, ausgezeichnet im Aroma.

<b>BANCHA KUMAMOTO</b> Tè Verde / Grüner Tee	<b>30 Beutel</b>	<b>23.00</b>
<b>BUONA MATTINA</b> Tè nero / Schwarzer Tee	<b>30 Beutel</b>	<b>23.00</b>
<b>HOJICHA</b> Tè Verde / Grüner Tee	<b>30 Beutel</b>	<b>23.00</b>
<b>SHENG TAI</b> Tè Pu Er / Pu Er Tee	<b>30 Beutel</b>	<b>29.00</b>
<b>LA VERITÀ</b> Tisana / Kräuter	<b>30 Beutel</b>	<b>29.00</b>
<b>CAMOMILLA / KAMILLE</b> Tisana / Kräuter	<b>30 Beutel</b>	<b>23.00</b>
<b>BUONA SERA (ABENDTEE)</b> Tisana / Kräuter	<b>30 Beutel</b>	<b>29.00</b>
<b>MANGO ROSSO</b> Tisana / Kräuter	<b>30 Beutel</b>	<b>23.00</b>

## SÉLECTION GRAND HOTEL

Erlesener, hochwertiger portionierter Tee  
—  
Edelbeutel-Linie für Teekultur und Komfort  
—  
Erlesene Tees aus berühmten Gärten  
—  
Schweizer Produkt

Die Auswahl der 18 Sorten gibt dem Gast einen Einblick in die reiche Welt des Tees und deren verschiedenen Herstellungsarten, von Klassikern zu Trouvaillen. Die Qualität der Edelbeutel überzeugt den Geniesser genauso wie die Teekennerin.

Jeder Tee wird von Länggass-Tee sorgfältig ausgewählt und die Dosierung in aufwendigen Degustationen geprüft. Die Edelbeutel-Linie entsteht aus dem Zusammenspiel jahrzehntelanger Erfahrung mit Tee und aus Liebe zur Gastronomie.

Die Sélection Grand Hotel ist für private Geniesserinnen und Geniesser genauso geeignet wie für den Ausschank in der Gastronomie.





Preise für Gastronomiebetriebe und  
Wiederverkäufer auf Anfrage

	SÉLECTION GRAND HOTEL GROSS		SÉLECTION GRAND HOTEL KLEIN	
	Beutel pro Dose		Beutel pro Dose	
<b>WHITE NEEDLE</b> CHINESE WHITE TEA	60	49.00	20	22.00
<b>SENCHA YAMATO</b> JAPANESE GREEN TEA	70	55.00	20	22.00
<b>LONG JING</b> CHINESE GREEN TEA	70	55.00	20	22.00
<b>JASMINE PEARL</b> CHINESE GREEN TEA	70	57.00	20	22.00
<b>TIE GUAN YIN</b> CHINESE OOLONG TEA	70	49.00	20	22.00
<b>PHOENIX</b> CHINESE OOLONG TEA	60	57.00	20	22.00
<b>ASSAM HALMARI</b> INDIAN BLACK TEA	70	43.00	20	22.00
<b>INDIAN CHAI</b> SPICES & BLACK TEA	70	41.00	20	17.00
<b>EARL GREY</b> BLACK TEA WITH BERGAMOT	70	39.00	20	17.00
<b>QIMEN HAOKA</b> CHINESE BLACK TEA	70	49.00	20	22.00
<b>PU ER</b> CHINESE POST FERMENTED TEA	70	57.00	20	22.00
<b>VERVEINE</b> HERBAL TEA	70	45.00	20	17.00
<b>MENTHE DU MAROC</b> HERBAL TEA	70	41.00	20	17.00
<b>EDELWEISS</b> HERBAL TEA	70	43.00	20	17.00
<b>MÉLANGE ROUGE</b> HERBAL TEA	70	39.00	20	17.00
<b>BERNER ROSEN</b> FRUIT & FLOWER TEA	60	44.00	20	22.00
<b>GINGER LEMON</b> HERB & FRUIT TEA	60	44.00	20	22.00
<b>ROOIBOS BOURBON</b> ROOIBOS WITH VANILLA	70	39.00	20	17.00
<b>SÉLECTION GRAND HOTEL GESCHENKSCHACHTEL</b> 18 EINZELVERPACKUNGEN ASSORTIERT				29.00

# ÉDITION CLASSIQUE

Die Auswahl der 23 Sorten bietet einen Überblick über die geschätzten Tees aus den klassischen Anbaugebieten. Jeder einzelne Tee zeigt die typischen Charaktereigenschaften seiner Art und bietet damit Einblick in die unendliche Aromenvielfalt der Teewelt. Für Freude, Genuss und sinnliche Entdeckungsreisen.

## Aus der Teepflanze Camellia Sinensis

<b>BAI MU DAN</b> CHINESE WHITE TEA	60g	12.00
<b>SUNON</b> CHINESE YELLOW TEA	120g	16.00
<b>SENCHA</b> JAPANESE GREEN TEA	215g	27.50
<b>MAO FENG</b> CHINESE GREEN TEA	135g	20.00
<b>JASMINE</b> CHINESE GREEN TEA	150g	22.00
<b>FENG XUE</b> CHINESE OOLONG TEA	135g	20.00
<b>ANXI</b> CHINESE OOLONG TEA	130g	20.00
<b>ASSAM</b> INDIAN BLACK TEA	190g	18.50
<b>YUNNAN</b> CHINESE BLACK TEA	180g	16.00
<b>DARJEELING</b> INDIAN BLACK TEA	135g	20.00
<b>CEYLON</b> SRI LANKAN BLACK TEA	200g	16.00
<b>PU ER</b> CHINESE POST FERMENTED TEA	165g	27.50

<b>EARL GREY</b> BLACK TEA WITH BERGAMOT	150g	13.00
---	------	-------

<b>TARRY LAPSANG</b> SMOKED BLACK TEA	160g	16.00
--	------	-------

## Kräuter, Früchte und Gewürze

<b>MENTHE DU MAROC</b> SWISS HERBAL TEA	50g	17.00
--	-----	-------

<b>VERVEINE</b> SWISS HERBAL TEA	40g	18.00
-------------------------------------	-----	-------

<b>EDELWEISS</b> SWISSALPS HERBAL TEA	45g	13.00
--	-----	-------

<b>BERNER ROSEN</b> FRUIT & FLOWER TEA	130g	20.00
---	------	-------

<b>GINGER LEMON</b> HERB & FRUIT TEA	120g	20.00
---	------	-------

<b>BIRNENTRAUM</b> HERB & FRUIT TEA	210g	27.50
--	------	-------

<b>PAUSENTEE</b> HERBAL TEA	30g	18.50
--------------------------------	-----	-------

<b>ROOIBOS BOURBON</b> ROOIBOS WITH VANILLA	200g	18.50
--	------	-------

<b>INDIAN CHAI</b> SPICES & BLACK TEA	180g	16.00
--	------	-------

## Eistees

<b>EISTEE MIT SCHWARZTEE</b>	140g	12.00
------------------------------	------	-------

<b>EISTEE MIT ROOIBOS</b>	200g	20.00
---------------------------	------	-------

<b>EISTEE MIT GRÜNTEE</b>	140g	22.00
---------------------------	------	-------

<b>EISTEE MIT FRÜCHTEN</b>	170g	17.00
----------------------------	------	-------

<b>EISTEE MIT KRÄUTERN</b>	85g	12.00
----------------------------	-----	-------

# ÉDITION SUPÉRIEURE

Hochwertige Teesorten werden in aufwendigen Verfahren angebaut und sorgfältig veredelt. Die Qualität zeigt sich in den weissen Knospen eines Silver Tips aus China, im strahlenden Grün eines Gyokuro aus Japan oder im intensiven Duft eines würzigen Oolong aus Taiwan. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern Sie Ihre Sinne mit den überraschenden Aromen des veredelten Teeblattes.

## Aus der Teepflanze Camellia Sinensis

<b>SILVER TIPS</b> CHINESE WHITE TEA	50g	32.00	<b>DONG DING</b> TAIWANESE OOLONG TEA	100g	25.00
<b>HUANG DA CHA</b> CHINESE YELLOW TEA	50g	15.00	<b>PHOENIX</b> CHINESE OOLONG TEA	50g	18.00
<b>SHINCHA</b> JAPANESE GREEN TEA	100g	34.00	<b>WUYI</b> CHINESE OOLONG TEA	50g	15.00
<b>GYOKURO</b> JAPANESE GREEN TEA	100g	34.00	<b>TIE GUAN YIN</b> CHINESE OOLONG TEA	75g	20.00
<b>MACCHA</b> JAPANESE GREEN TEA	70g	25.00	<b>QIMEN</b> INDIAN BLACK TEA	100g	21.00
<b>BI LUO CHUN</b> CHINESE GREEN TEA	75g	26.00	<b>MI XIANG HONG CHA</b> TAIWANESE BLACK TEA	50g	23.00
<b>LONG JING</b> CHINESE GREEN TEA	75g	23.00	<b>SHENG TAI</b> CHINESE POST FERMENTED TEA	50g	19.00



## OOLONG TEE — WU LONG CHA

Eine grosse und sehr vielfältige Kategorie ist Wulongcha, was «Schwarzer Drachen Tee» bedeutet. Um die sehr grossen Blätter zu erhalten, werden sie relativ spät gepflückt. Je nach Gegend werden Frühlings- und Herbst- / Winterernten gemacht, wobei hier nicht two leaves and a bud, sondern ein Stengel mit drei bis fünf grossen Blättern gepflückt wird, die dann beim Kugelblatt-Oolong zum Teil auch mit Stengel verarbeitet werden. Die frischen Blätter werden zuerst draussen am Schatten oder an der Sonne zum Welken ausgelegt, später kühlen sie drinnen ab. Die biochemischen Prozesse während des Welkens ermöglichen später eine regelmässige Oxidation. Danach werden sie geschüttelt, wodurch die Feuchtigkeit im Blatt verteilt und die Zellstruktur zum Teil gebrochen wird. Dies ermöglicht das Zusammenkommen der Inhaltsstoffe mit Blattenzymen, welche diese oxidieren, also mit Luftsauerstoff verbinden. Dieser Vorgang wird fälschlicherweise auch Fermentation genannt; Oolong werden oft als halbfermentierte Tees bezeichnet. Nach dem Schütteln wird das Blattgut in Portionen aufgeschichtet, über Nacht oxidiert und zwischendurch wieder mit wachsender Intensität geschüttelt. Je nach Häufigkeit des Schüttelns, Dicke der Haufen, Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit werden die Blätter schwächer oder stärker oxidiert; zwischen 10 und 50%. Nach der Oxidation werden die Blätter in Rollmaschinen und in beheizten Drehtrommeln gerollt und befeuert, um die Oxidation zu stoppen. Zum Schluss werden die Tees mit Heissluft, Feuer oder Holzkohle getrocknet. Eine Holzkohleröstung (oder Heisslufteröstung) kann auch nach dem Trocknen oder sogar später vorgenommen werden. Hier wird der Tee je nach Temperatur nicht nur getrocknet, sondern auch im Geschmack verändert. Geröstete Oolong-Tees können auch gelagert werden und verändern sich dabei. Die Oolong-Verarbeitung entstand wahrscheinlich um 1500 auf dem Wudong in Phoenix und kam über Anxi nach Wuyishan und Taiwan.

## GRÜNER &amp; BRAUNER OOLONG

Die Unterscheidung zwischen Grünen und Braunen Oolong ist neueren Datums. Die Bezeichnung Blauer Tee für Grüne Oolong geht auf das chinesische Qingcha «blau-grüner Tee» zurück, was für die neueren, weniger oxidierten und nicht oder nur leicht gerösteten Oolong steht. Die Bezeichnung Brauner Tee für Braune Oolong ist eine europäische Erfindung, um zwischen Grüntee und Schwarztee eine dazwischenliegende Farbbezeichnung für die halboxidierten Tees (eben die Oolong) einzuführen.

Klassische Oolong waren alle «braun», also relativ stark oxidiert und mittelstark bis stark geröstet, normalerweise über Holzkohle. Heutzutage wird ein grosser Teil der Oolong «grün» produziert. Die Grundverarbeitung wird auf drei verschiedene Arten geändert: 1. Das Welken wird kürzer gehalten und/oder es wird weniger geschüttelt, so dass die Oxidation leichter wird, also weniger Teile des Blattes werden oxidiert. 2. Das Rösten wird ganz weggelassen oder es wird nur leicht geröstet, oft als Trocknungsschritt mit Heissluft im Ofen. 3. Die Oxidation wird in mittels Klimaanlagen gekühlten Räumen durchgeführt. So kann einerseits auch tagsüber oxidiert werden, andererseits wird der Geschmack viel frischer, grasiger, «grüner»; die Tees sind aber weniger gut haltbar und werden wie die Grüntees kühl gelagert.

MIN NAN WU LONG  
(ANXI UND UMGEBUNG)

Min Nan Wu Long ist ein Sammelbegriff für die Oolong aus Anxi und Umgebung und heisst wörtlich «Oolong südlich des Flusses Min». Sie werden im Kreis Anxi und in Nachbarkreisen in grossen Mengen aus einer Reihe von Teepflanzenvarietäten hergestellt. Die meisten werden sehr grün produziert, die Oxidation wird oft in mittels Klimaanlagen gekühlten Räumen durchgeführt. Normalerweise wird nach der Oxidation das Blattgut in einem Sack verpackt wiederholt auf den Boden geschlagen, um die oxidierten Ränder zu entfernen. Danach wird das Blattgut abwechslungsweise in beheizten Drehtrommeln befeuert und in Säcken auf Rollmaschinen zu kleinen Klümpchen geformt. Zum Schluss werden die Tees noch mit Heissluft im Ofen endgetrocknet, manchmal auch über Holzkohle geröstet. Der berühmteste Min Nan Wu Long ist An Xi Tie Guan Yin, oft werden aber auch andere Tees so genannt. Ein Spezialfall ist Zhang

Ping Shui Xian, der zu kleinen Kissen geformt wird. Min Nan Wu Long sind sehr süffig mit fruchtig-blumigen, manchmal grasigen Aromen. Leicht (nach-)geröstete sind voller, schwerer, fruchtiger und nicht ganz so blumig.

<b>QI LAN</b> CHINA / FUJIAN / PINGHE / DAQINSHAN	125g	13.50
<b>MAO XIE</b> CHINA / FUJIAN / ANXI	125g	17.50
<b>HUANG JIN GUI</b> CHINA / FUJIAN / ANXI	125g	30.00
<b>BEN SHAN</b> CHINA / FUJIAN / ANXI	100g	25.00
<b>JIN GUAN YIN</b> CHINA / FUJIAN / ANXI	100g	35.00

## AN XI TIE GUAN YIN

An Xi Tie Guan Yin sind Minnan Wulong aus der Teepflanzenvarietät Tieguanyin. Die Varietät ist benannt nach Guanyin (Avalokiteshvara in Indien), deshalb wird der Teename auch mit «Eiserner Buddha des Mitgefühls» übersetzt. Verarbeitet werden diese Tees wie die anderen Minnanwulong: Die meisten werden sehr grün produziert, die Oxidation wird oft in mittels Klimaanlagen gekühlten Räumen durchgeführt. Normalerweise wird nach der Oxidation das Blattgut in einem Sack verpackt wiederholt auf den Boden geschlagen, um die oxidierten Ränder zu entfernen. Danach wird das Blattgut abwechslungsweise in beheizten Drehtrommeln befeuert und in Säcken auf Rollmaschinen zu kleinen Klümpchen geformt. Zum Schluss werden die Tees noch mit Heissluft im Ofen endgetrocknet. Traditioneller verarbeitete werden länger gewelkt, mehr und ungekühlt oxidiert sowie geröstet. An Xi Tie Guan Yin sind dezent, aber sehr aromatisch.

<b>LAO GUAN YIN</b> CHINA / FUJIAN / ANXI / BIJIASHAN	50g	30.00
<b>CHUAN TONG TIE GUAN YIN</b> CHINA / FUJIAN / ANXI / BIJIASHAN	50g	40.00
<b>HONG BIAN TIE GUAN YIN</b> CHINA / FUJIAN / ANXI / BIJIASHAN	50g	46.50

## ZHANG PING SHUI XIAN

Zhang Ping Shui Xian ist der Lokal-Tee des Gebietes der kreisfreien Stadt Zhangping, nordwestlich des Kreises Anxi und gehört zu den Minnan Wulong. Hier wird ausschliesslich die Teepflanzenvarietät Shuixian angebaut. Die Tees werden ähnlich wie andere Minnanwulong verarbeitet, jedoch werden die oxidierten Ränder nicht entfernt. Sie werden ebenfalls in beheizten Drehtrommeln befeuert, allerdings nicht zu kleinen Klümpchen geformt, sondern zu kleinen Portionskissen gepresst.

<b>ZHANG PING SHUI XIAN</b> CHINA / FUJIAN / ZHANGPING / YONGFU	ca. 50g	27.50
<b>TAN BEI ZHANG PING SHUI XIAN</b> CHINA / FUJIAN / ZHANGPING / NANYANG	ca. 50g	70.00

## BAO ZHONG

Bao Zhong heisst wörtlich «eingewickelte Sorte», weil er früher zum Trocknen in Papier eingewickelt wurde – oder weil der Tee in Papier eingewickelt verkauft wurde. Er ist einer der wenigen nicht zum Kugelblatt gerollten Oolong aus Taiwan. Bao Zhong haben ein grosses, offenes Blatt. Im Geschmack sind sie frisch, süffig, weich und blumig-süssllich.

<b>MING JIAN BAO ZHONG</b> TAIWAN / NANTOU / MINGJIAN	125g	41.50
<b>WEN SHAN BAO ZHONG</b> TAIWAN / XINBEI / PINGLIN	50g	27.50

## KUGELBLATT-OOLONG (QUAN QIU XING)

Kugelblatt-Oolong, chinesisches Quan Qiu Xing, «Komplett-Kugel-Form», ist eine in den 1990er Jahren auf Taiwan perfektionierte Formgebungstechnik für vor allem Grüne Oolong. Klassische Oolong werden noch heute im offenen, verdrahteten Blatt verarbeitet, ältere Kugelblatt-Oolong sind viel weniger schön kugelförmig, eher klümpchenförmig. Nach der Oxidation wird das Blattgut, oft mit Stengel, abwechselungsweise in beheizten Drehtrommeln befeuert und in Säcken auf Rollmaschinen zu kleinen Kugeln geformt. Kugelblatt-Oolong sind süffig, weich und voll mit ausgewogenen blumigen und würzigen Aromen, die durch Rösten sehr schön unterstrichen werden können.

<b>DONG DING</b> TAIWAN / NANTOU / LUGU	125g	28.50
<b>JADE OOLONG CUI YU</b> TAIWAN / NANTOU / MINGJIAN	100g	32.50
<b>MEER OOLONG GANG KOU CHA</b> TAIWAN / PINGDONG / MANZHOU / GANGKOU	100g	45.00
<b>MU ZHA TIE GUAN YIN</b> TAIWAN / TAIBEI / WENSHAN / MUZHA	50g	32.50
<b>DONG DING SUPERIOR</b> TAIWAN / NANTOU / LUGU / DONGDING	100g	36.00
<b>DONG DING WU YI</b> TAIWAN / NANTOU / LUGU / DONGDING	50g	35.00
<b>LAO DONG DING</b> TAIWAN / NANTOU / LUGU / DONGDING	50g	52.50
<b>URONCHA</b> JAPAN / SAITAMA / IRUMA / KAMIYAGANUKI	50g	30.00

## GUI FEI

Guifei bedeutet «Kaiserliche Konkubine» und ist eine neuere Verarbeitungsart, die nach dem letzten grossen Erdbeben auf Taiwan am Berg Dongding erfunden wurde. In vernachlässigten und verwilderten Teegärten wurden die Teebüsche von Insekten befallen. Da im Frühling nicht geerntet wurde, waren die Blätter nach dem Insektenbefall sehr gross und konnten nicht als Oriental Beauty verarbeitet werden, also wurden grünere Kugelblatt-Oolong gemacht: Nach der Oxidation wird das Blattgut, oft mit Stengel, abwechselungsweise in beheizten Drehtrommeln befeuert und in Säcken auf Rollmaschinen zu kleinen Kugeln geformt. Guifei kombinieren die Leichte der Grünen Oolong mit den schweren süssfruchtigen Noten der Oriental Beauties.

<b>JIN XUAN GUI FEI</b> TAIWAN / JIAYI	125g	28.50
<b>DONG DING GUI FEI</b> TAIWAN / NANTOU / LUGU	50g	35.00
<b>LI SHAN GUI FEI</b> TAIWAN / NANTOU / REN'AI / CUIFENG	50g	80.00

## HIGH MOUNTAIN TEA (GAO SHAN CHA)

High Mountain Tea, chinesisches Gao Shan Cha sind Oolong aus Teegärten von über 1000 m.ü.M. Höhe. In den 1980er Jahren begannen die Teebauern auf Taiwan, Tee an hohen Berglagen anzubauen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wurde auf Taiwan Oolong vor allem für den Export in westliche Länder und Anfang des 20. Jahrhunderts, unter der japanischen Kolonialherrschaft, Schwarztee ebenfalls für den Export produziert. Die nun begonnene Herstellung von High Mountain Tea war vor allem für taiwanesisches Teeliebhaber und -liebhaber

rinnen gedacht, wird aber auch als Statussymbol angesehen. Im Bergklima, wo oft Nebel und Regen das Wetter bestimmen, wächst die Teepflanze langsamer, der Geschmack der Tees wird intensiver. Zusätzlich ist es schwieriger und aufwendiger, einen schönen, gut produzierten Tee herzustellen. Als Teepflanzenvarietät wird fast immer Qingxin Oolong, seltener auch Jinxuan verwendet. Andere Varietäten haben sich als ungeeignet erwiesen. Verarbeitet werden High Mountain Teas als Kugelblatt-Oolong: Nach der Oxidation wird das Blattgut, oft mit Stengel, abwechselungsweise in beheizten Drehtrommeln befeuert und in Säcken auf Rollmaschinen zu kleinen Kugeln geformt. High Mountain Tea sind sehr angenehme, weiche und süffige Tees mit erstaunlich intensiven und vielfältigen Aromen, zum Teil durch Rösten sehr schön eingebettet.

<b>YUNNAN HIGH MOUNTAIN</b> CHINA / YUNNAN / LAN CANG / XIAOXINZHAI	100g	30.00
<b>A LI SHAN JIN XUAN</b> TAIWAN / JIAYI / MEISHAN / LONGYANLIN	50g	21.60
<b>A LI SHAN DONG PIAN</b> TAIWAN / JIAYI / MEISHAN	50g	33.50
<b>A LI SHAN</b> TAIWAN / JIAYI / ZHUQI / ZHONGHE / SHIZHUO	50g	37.00
<b>SHAN LIN XI</b> TAIWAN / NANTOU / LUGU / DALUNSHAN	50g	27.50
<b>LI SHAN</b> TAIWAN / TAIZHONG / HEPING	50g	45.00
<b>LI SHAN TIE GUAN YIN</b> TAIWAN / TAIZHONG / HEPING	50g	52.50
<b>HE HUAN SHAN</b> TAIWAN / NANTOU / REN'AI	50g	50.00
<b>LA LA SHAN</b> TAIWAN / TAORYUAN / FUXING / LALASHAN	50g	65.00

## GELAGERTER OOLONG

Oolong-Tees können auch gelagert werden, wobei sich Aroma und Intensität deutlich ändern und auch die Farbe dunkler wird, wobei die Tees ursprünglich auch Grüne Oolong sein können. Meistens werden die Tees nachgeröstet, was einerseits die Haltbarkeit verbessert, da weniger Feuchtigkeit in den Tees bleibt, andererseits auch den Geschmack verändert. Gelagerte Oolong sind sehr komplex, voll, aromatisch und haben häufig schöne Dörrfruchtaromen.

<b>TIE GUAN YIN 2002</b> CHINA / FUJIAN / ANXI / CHANGKENG	50g	30.00
<b>YING ZHI HONG XIN 2003</b> TAIWAN / XINBEI / SHIMEN	50g	30.00
<b>GANG KOU CHA (MEER OOLONG) 2006</b> TAIWAN / PINGDONG / MANZHOU / GANGKOU	50g	30.00
<b>BAO ZHONG 1992</b> TAIWAN / XINBEI / PINGLIN	50g	35.00
<b>HUANG JIN GUI 1993</b> CHINA / FUJIAN / QUANZHOU / ANXI	50g	40.00
<b>SHUI XIAN 1990</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN	50g	45.00
<b>A LI SHAN 1999</b> TAIWAN / JIAYI / ZHUQI / ZHONGHE / SHIZHUO	50g	45.00
<b>FO SHOU BUDDHAS HAND 1999</b> TAIWAN / XINBEI / SHIDING	50g	45.00
<b>SHAN LIN XI 2009</b> TAIWAN / NANTOU / ZHUSHAN / DA'AN	50g	46.00
<b>SHUI XIAN DAN CONG 1990</b> CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG	50g	60.00
<b>LI SHAN 2006</b> TAIWAN / TAIZHONG / HEPING / PINGDENG	50g	65.00
<b>DONG DING 1980</b> TAIWAN / NANTOU / LUGU	50g	75.00
<b>LAO DAN CONG 1994</b> CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG	40g	84.00

**FANCY OOLONG**

Fancy Oolong sind die Export-Oolong aus Taiwan, günstigere Qualitäten werden Choice Oolong genannt. Der chinesische Name für Fancy lautet Fanzhuang und kann mit «von Barbaren (Ausländern) verpackt» übersetzt werden. Fancy Oolong ist auf Taiwan also der Ausländer-Tee. Es sind relativ stark oxidierte, nicht geröstete Oolong, welche das ganze Jahr über geerntet werden. Fancy und Choice Oolong sind je nach Qualität weich bis kräftig, süsslich-weich und bisweilen an leichte Schwarztees erinnernd.

**ORIENTAL BEAUTY  
(DONG FANG MEI REN)**

Oriental Beauty wird aus insektenbefallenen Teebüschen im Sommer geerntet. Die Teebüsche wurden aber bereits im Frühling abgepflückt, die nachwachsenden Blätter sind dann nicht mehr so gross. Der Name «Oriental Beauty» soll von der englischen Queen Victoria stammen und wurde ins Chinesische übersetzt zu Dong Fang Mei Ren. Früher galt Insektenbefall als schlecht, der Tee musste vorher geerntet werden. Ein Teebauer hat seinen insektenbefallenen Tee trotzdem an einen Ausländer verkauft – zu einem sehr hohen Preis. Deshalb wird Oriental Beauty auf Taiwan auch «Angeber-Tee» genannt, im dortigen Dialekt heisst das Pong Fong. Für Oriental Beauties werden two leaves and a bud gepflückt, das Blattgut wird vergleichsweise stark oxidiert, aber normalerweise nicht geröstet. Die insektenbefallenen Teeblätter sondern einen Abwehrstoff ab, welcher dem Tee seine honigsüsse Note verleiht. Oriental Beauties sind überaus aromatisch, weich und samtig, oft mit Zitronen- und Zimtnoten.

<b>FENG XUE WU LONG</b> CHINA / YUNNAN / BAOSHAN	<b>125g</b>	<b>16.50</b>
<b>CHOICEST OOLONG</b> TAIWAN	<b>125g</b>	<b>10.50</b>
<b>FANCY OOLONG</b> TAIWAN	<b>125g</b>	<b>30.00</b>
<b>FAN ZHUANG WU LONG</b> TAIWAN / NANTOU / MINGJIAN	<b>75g</b>	<b>25.00</b>

<b>YUNNAN BEAUTY</b> CHINA / YUNNAN / LANFANG / XIAOXINZHAI	<b>50g</b>	<b>21.60</b>
<b>ANCIENT BEAUTY</b> CHINA / YUNNAN / PU'ER / LANFANG / JINGMAISHAN	<b>50g</b>	<b>21.60</b>
<b>DONG FANG MEI REN</b> TAIWAN / MIAOLI / TOUFEN	<b>50g</b>	<b>50.00</b>
<b>BAI HAO WU LONG</b> TAIWAN / MIAOLI / TOUFEN	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
<b>SUPERIOR BEAUTY</b> TAIWAN / XINBEI / XINZHU	<b>50g</b>	<b>90.00</b>

**WUYI ROCK TEA (WU YI YAN CHA)**

Wu Yi Rock Tea oder Felsentee, chinesisch Wu Yi Yan Cha, kommen ausschliesslich aus Wuyishan, den Wuyi-Bergen in der Provinz Fujian. Wuyi wurde früher Bohea genannt, Bohea Black Teas waren eigentlich Oolong-Tees aus Wuyishan. Auf felsigem, mineralischem Untergrund werden verschiedene Teepflanzenvarietäten angebaut, deren Namen auch den Teenamen ergeben. Zu den Si Da Ming Cong, «vier grosse berühmte Büsche», gehören die folgenden vier Varietäten: Da Hong Pao, Bai Ji Guan, Shui Jin Gui und Tie Luo Han. Zwei weitere berühmte Teepflanzen, Shui Xian und Rou Gui, stammen aus anderen Gegenden. In Wuyishan gibt es weitere heimische Teepflanzenvarietäten und noch heute werden neue Varietäten gezüchtet. Wuyi Rock Tea werden sehr heiss verarbeitet, vor allem stark über Holzkohle geröstet, wodurch sie nicht zu frisch getrunken werden sollten, aber extrem lang haltbar sind. Die Tees unterscheiden sich untereinander nicht nur durch die Varietät, sondern auch durch den Grad der Oxidation und vor allem durch die Stärke der Röstung, die durch Zeit und/oder Temperatur variiert wird. Weitere Unterschiede ergeben sich durch die Qualität und den Anbau in verschiedenen Tälern. Wuyi Rock Tea haben drei Geschmacksmerkmale, die jeweils unterschiedlich ausgeprägt zum Vorschein kommen: mineralisch durch den Boden, brotig durch die Röstung und fruchtig-süss durch die Teepflanzenvarietät.

<b>WUYI OOLONG GRADE 3</b> CHINA / FUJIAN	<b>125g</b>	<b>12.50</b>
<b>WUYI OOLONG GRADE 2</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / KENGGOU	<b>125g</b>	<b>30.00</b>
<b>WUYI OOLONG GRADE 1</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / GUOJIAFENGJINGQU	<b>125g</b>	<b>41.50</b>
<b>ROU GUI</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / LONGTOUDONG	<b>50g</b>	<b>36.00</b>

<b>RUI XIANG</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / YUHUAYAN	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
<b>DA HONG PAO</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / YUHUADONG	<b>50g</b>	<b>50.00</b>
<b>SHUI JIN GUI</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / YUHUAYAN	<b>50g</b>	<b>52.00</b>
<b>WU YI FO SHOU</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / MA'ANYAN	<b>50g</b>	<b>55.00</b>
<b>AI JIAO WU LONG</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / YUHUADONG	<b>50g</b>	<b>55.00</b>
<b>SHUI XIAN</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / MITUOYAN	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
<b>BAN TIAN YAO</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / FOGUOYAN	<b>50g</b>	<b>65.00</b>
<b>BAI JI GUAN</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / YUHUAYAN	<b>50g</b>	<b>75.00</b>
<b>WU YI DAN CONG</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / SHUILIANDONG	<b>50g</b>	<b>90.00</b>
<b>TIE LUO HAN</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / FOGUOYAN	<b>50g</b>	<b>95.00</b>
<b>LAO CONG SHUI XIAN</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / MA'ANYAN	<b>50g</b>	<b>95.00</b>
<b>LAO CONG DA HONG PAO</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / YANZIXIA	<b>25g</b>	<b>55.00</b>
<b>ROU GUI SUPERIOR</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / YUYUANJIAN	<b>25g</b>	<b>80.00</b>

## PHOENIX SINGLE BUSH (FENGHUANG DANCONG)

Phoenix Single Bush, chinesisch Feng Huang Dan Cong, werden an den Hängen des 1200 Meter hohen Berges Wudong beim Dorf Fenghuang sowie beim Nachbardorf Shiguping am Ostrand der Provinz Guangdong angebaut und produziert. Dort ist im 16. Jahrhundert wahrscheinlich die Oolong-Verarbeitung erfunden worden. Noch heute werden die dortigen Tees in traditioneller Art verarbeitet, und oben am Wudong existieren noch sehr viele mehrhundertjährige Teebäume. Der Begriff Single Bush im heutigen Gebrauch bezieht sich nicht mehr auf diesen wortwörtlichen einzelnen Busch, sondern auf verschiedene Büsche, die allesamt aus Stecklingen von einem einzigen sogenannten Mutterbusch stammen, also genetisch identisch sind. Alle diese Teepflanzen sind Unterarten der Teepflanzenvarietät Shui Xian. Die einzelnen Tees unterscheiden sich durch die jeweilige Untervarietät oder Mischung solcher, das Alter der Teepflanzen, die genaue Lage bzw. Höhe und natürlich die genaue Endverarbeitung, hier vor allem durch Mischen verschiedener Untervarietäten sowie durch unterschiedliche Stärke und Qualität des Röstens. Phoenix Single Bush haben immer einen zweiseitigen Geschmack: einerseits fruchtig-süss, andererseits herb-bitter. Durch die Röstung entsteht ein ausgewogenes, rundes Gesamtaroma.

<b>FENG HUANG DAN CONG</b>	<b>125g</b>	<b>26.80</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU</small>		

<b>FENG HUANG WU LONG</b>	<b>125g</b>	<b>36.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU</small>		

<b>DIE CHUN</b>	<b>50g</b>	<b>25.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU</small>		

<b>DA WU YE</b>	<b>50g</b>	<b>32.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG</small>		

<b>YU LAN XIANG</b>	<b>50g</b>	<b>30.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / WUDONG</small>		

<b>YE LAI XIANG</b>	<b>50g</b>	<b>41.50</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / WUDONG</small>		

<b>MI LAN XIANG</b>	<b>50g</b>	<b>45.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / SHIGUPING</small>		

<b>HUANG ZHI XIANG</b>	<b>50g</b>	<b>52.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / WUDONG</small>		

<b>ROU GUI XIANG</b>	<b>50g</b>	<b>54.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG</small>		

<b>SHI GU PING WU LONG</b>	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / SHIGUPING</small>		

<b>YA SHI XIANG</b>	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / SHIGUPING</small>		

<b>GONG XIANG</b>	<b>50g</b>	<b>65.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / SHIGUPING</small>		

<b>WU DONG CHEN MEN</b>	<b>50g</b>	<b>85.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / WUDONG</small>		

<b>LAO XIAN WENG</b>	<b>50g</b>	<b>95.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / SHIGUPING</small>		

<b>ZHI LAN XIANG</b>	<b>50g</b>	<b>95.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / ZHONGPING</small>		

<b>LEI KOU CHAI</b>	<b>25g</b>	<b>50.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / CHUDICUO</small>		

<b>TUAN SHU YE</b>	<b>25g</b>	<b>55.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / LIZAIPIING</small>		

<b>JIANG MU XIANG</b>	<b>25g</b>	<b>60.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / ZHONGPING</small>		

<b>WU DONG DAN ZHU</b>	<b>25g</b>	<b>70.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / WUDONG</small>		

<b>XING REN XIANG</b>	<b>25g</b>	<b>70.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / LIZAIPIING</small>		

<b>WU DONG SONG ZHONG</b>	<b>25g</b>	<b>70.00</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / ZHONGXINYAN</small>		

<b>NIANG ZAI SAN</b>	<b>25g</b>	<b>72.50</b>
<small>CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU / FENGHUANG / WUDONG</small>		

## SCHWARZER TEE — HONG CHA

Weltweit die bekannteste, jedoch jüngste Tee-Art ist Schwarzer Tee. Korrekterweise müsste man ihn «Roter Tee» nennen, denn so ist der Name in den asiatischen Sprachen, zum Beispiel chinesisch Hongcha. Der Ursprung der Bezeichnung Schwarztee ist wahrscheinlich Oolong-Tee, was ja «Schwarzer Drache Tee» heisst. Denn vor der Erfindung des Schwarzen Tees haben Briten und andere Europäer neben den Grüntees auch Oolong aus Wuyishan importiert, die sie «Bohea Black Tea» nannten. An den dortigen Teemärkten sind um 1730 die ersten Schwarztees aufgetaucht, welche aus einem vereinfachten, weniger aufwendigen Oolong-Prozess entstanden sind. Die Bezeichnung Black Tea ist wohl für diese neue Teeverarbeitung übernommen worden. In China werden Frühlings- und Herbsterten gemacht, in Indien sogar drei oder mehr Ernten jährlich. Die frisch gepflückten Blätter werden zuerst zum Welken ausgelegt, normalerweise drinnen. Die biochemischen Prozesse während des Welkens ermöglichen später eine regelmässige Oxidation. Im zweiten Schritt werden die Blätter gerollt und geknetet, um die Zellstruktur der Blätter aufzubrechen, sodass die Blattenzyme die Inhaltsstoffe oxidieren, also mit Luftsauerstoff verbinden können. Dieser Prozess wird gemeinhin, aber falsch, Fermentation genannt. Er findet in abgeschlossenen Kammern statt, wo ein kontrolliert heiss-feuchtes Klima erzeugt wird, was die Oxidation beschleunigt und konstant hält. Zum Schluss werden die Tees zum Formen gerollt und getrocknet. Je nach Qualität werden Schwarze Tees mehr maschinell oder mehr von Hand verarbeitet.

## SCHWARZER TEE CHINESISCHER ART

In China nimmt Schwarzer Tee nur einen kleinen Teil der Gesamtproduktion ein. Ein grosser Teil davon ist günstiger Exporttee, es gibt sogar chinesische CTC. Dennoch finden sich von den klassischen Schwarzteesorten auch gute bis Top-Qualitäten, und in letzter Zeit werden auch vielerorts neue Schwarztees in sehr guten Qualitäten kreiert. So werden auch in Taiwan, Korea und Thailand Schwarze Tees nach chinesischer Art produziert. Traditionellerweise werden China-Schwarztees als Gongfucha verarbeitet: der verarbeitete Tee wird nach Blattgraden maschinell sortiert. Heutzutage werden die meisten als ganzblättrige, nicht aussortierte Tees verkauft. Neuerdings wird auch Schwarztee aus Oolong-Teepflanzenvarietäten hergestellt, was sehr aromatische, süssliche Schwarztees ergibt.

### MIN HONG (FUJIAN-SCHWARZTEE)

Min Hong, «Fujian-Schwarztee», werden an verschiedenen Orten in der Provinz Fujian hergestellt. Früher wurden sie alle als Gongfucha produziert, heutzutage werden die meisten ganzblättrig verkauft, auch wenn sie noch immer den Namen Gongfucha tragen, «mit grosser Aufmerksamkeit, grossem Können (gemachter) Tee» – wir nennen nur diejenigen Gongfu, die auch wirklich sortiert sind. Aus den Dörfern Tanyang, Bailin und Zhenghe kommen die traditionellen Min Hong Gong Fu, die seit 1851 berühmt sind. Seit 2005 sehr bekannt ist auch Jin Jun Mei aus Tongmuguan bei Wuyishan. Min Hong werden entweder aus lokalen Xiao Ye Zhong (Klein-Blatt-Sorten) oder aus Da Bai (Teepflanzen für Weisse Tees) produziert. Die Schwarzteeverarbeitung wurde um 1800 im Hinterland von Wuyishan erfunden, die Min Hong gehören also zu den ältesten Schwarztees überhaupt. Fu Jian Hong Cha, kurz Min Hong, sind mittelkräftig, intensiv, samtig-süss mit fruchtig-aromatischen Noten.

<b>BAI LIN GOLDEN NEEDLE</b> CHINA / FUJIAN / FUDING	125g	17.50
<b>TAN YANG GOLDEN MONKEY</b> CHINA / FUJIAN / SHOUNING	125g	19.50
<b>TAN YANG MAO FENG</b> CHINA / FUJIAN / NANPING	125g	40.00
<b>BAI LIN JU HONG</b> CHINA / FUJIAN / FUDING / BAILIN	50g	21.60
<b>TAN YANG GONG FU</b> CHINA / FUJIAN / FU'AN / TANYANG	50g	25.00
<b>TONG JUN MEI</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / XINGCUN / TONGMUGUAN	50g	45.00
<b>YIN JUN MEI</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / XINGCUN / TONGMUGUAN	50g	80.00
<b>JIN JUN MEI VERSION 2005</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / XINGCUN / TONGMUGUAN	25g	75.00

### YAN XIAO ZHONG (RAUCHTEE)

Yan Xiao Zhong, «Rauchtee», kommt ursprünglich aus Tongmuguan bei Wuyishan und wird heute in der ganzen Provinz Fujian hergestellt. Der ursprüngliche, seit 1851 bekannte Zheng Shan Xiao Zhong, «kleine Sorte wirklich vom Berg», ist wahrscheinlich durch einen Unfall entstanden: Eine durchziehende Armee brauchte Quartier, worauf der zum Oxidieren aufgeschichtete Tee nach draussen gelegt wurde und mit dem Rauch der Lagerfeuer in Kontakt kam. Noch heute sind die über Pinienholz geräucherten Zheng Shan Xiao Zhong die besten Qualitäten und werden oft auch als Gongfucha produziert, also nach Blattgraden sortiert. Einfachere, industriell hergestellte (und meist sehr stark geräucherte) Tees werden Tarry Lapsang Souchoung genannt. Yan Xiao Zhong sind je nach Basistee weich, mittelkräftig und einfach bis hocharomatisch. Dazu kommen kräftige oder dezente Rauchnoten.

<b>TARRY LAPSANG SOUCHONG</b> CHINA / FUJIAN	125g	10.50
<b>ZHENG SHAN XIAO ZHONG</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / XINGCUN / TONGMUGUAN	100g	44.00
<b>CHUAN TONG ZHENG SHAN</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / XINGCUN / TONGMUGUAN	100g	45.00
<b>LAO CONG ZHENG SHAN</b> CHINA / FUJIAN / WUYISHAN / XINGCUN / TONGMUGUAN	50g	44.00

### QI HONG (KEEMUN-SCHWARZTEE)

Qi Hong, «Keemun-Schwarztee», wurde erstmals 1875 gemacht. Ein Teebauer aus Qimen hatte in Wuyishan die Schwarzteeverarbeitung gelernt und diese in seiner Heimat, wo vorher nur Grüntee produziert wurde, angewandt. Mittlerweile werden in der ganzen Gegend vor allem günstige Exporttees hergestellt, meistens maschinell nach Blattgraden sortiert, also Gongfucha. Solche Keemun sind seit langem auch im Westen bekannt. Um das Dorf Qimen werden aber auch weiterhin – sehr schwer erhältliche – Top-Qualitäten in klassischer Art aus ganzen Blättern produziert. Qi Men Hong Cha, abgekürzt Qi Hong sind weich, leicht rauchig und schokoladig-süss.

<b>QI MEN KO102</b> CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / QIMEN	125g	10.50
<b>QI MEN A30</b> CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / QIMEN / SHANLI	125g	16.50
<b>QI MEN HAO YA</b> CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / QIMEN / HONGCUN	125g	30.00
<b>QI MEN MAO FENG</b> CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / QIMEN / LIUYAN	100g	44.00
<b>QI MEN XIANG LUO</b> CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / QIMEN / HONGQI	50g	22.50



**DIAN HONG (YUNNAN-SCHWARZTEE)**

Dian Hong, «Yunnan Schwarztee», wurde 1936 zum ersten Mal hergestellt, damals zur Finanzierung des Widerstandes gegen die japanische Besatzung in Ostchina. Vorher wurde hier vor allem Grüntee gemacht, aber auch CTC-Schwarztee. Mittlerweile wird Dian Hong in mehreren Regionen rund um Fengqing angebaut. Im Gegensatz zu anderen China-Schwarztees werden Dian Hong verarbeitet aus Varietäten der Da Ye Zhong (Gross-Blatt-Sorte oder *Camellia sinensis* var. *assamica*). Im Westen bekannt wurden vor allem die einfacheren Qualitäten, die jedoch meistens auch ganzblättrig verarbeitet werden. Gute bis Top-Qualitäten werden in verschiedenen Varianten (diverse Formen und Teepflanzenuntervarietäten) produziert. Yun Nan Hong Cha, abgekürzt Dian Hong sind kräftig, voll, malzig, jedoch ohne bittere Noten.

<b>YUN NAN CTC</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG / SHUANGJIANG	125g	5.00
<b>GOLDEN YUN NAN</b> CHINA / YUNNAN / PU'ER / SIMAO	125g	9.50
<b>YUN NAN SUPERIOR</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG / YONGDE	125g	25.00
<b>DA YE HONG</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG / FENGQING / FENGSHAN	125g	30.00
<b>DIAN HONG PINE NEEDLE</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG / FENGQING / FENGSHAN	125g	30.00
<b>DIAN HONG JIN YA</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG / FENGQING / FENGSHAN	75g	42.50
<b>YE SHENG HONG</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG / FENGQING / FENGSHAN	75g	42.50

**WEITERE SCHWARZTEES  
CHINESISCHER ART**

Weitere Schwarztees chinesischer Art wurden Ende des 19. Jahrhunderts an verschiedenen Orten in Südostchina entwickelt, meistens nach dem Vorbild des Qi Hong, «Keemun-Schwarztee» oder der Min Hong Gong Fu, den «Fujian Gong Fu Schwarztees». Zu dieser Zeit wurde auch in Georgien angefangen, Keemun-artiger Schwarztee herzustellen. In neuerer Zeit werden auch in einigen Nachbarländer Chinas Schwarztees produziert. Sie werden verarbeitet aus Varietäten von Xiao Ye Zhong (Klein-Blatt-Sorte oder *Camellia sinensis* var. *sinensis*), selten auch aus Dayezhong (Gross-Blatt-Sorte oder *camellia sinensis* var. *assamica*). Sie sind weich bis mittelkräftig und ziemlich aromatisch.

<b>HU HONG</b> CHINA / HUNAN / SHIMEN	125g	6.00
<b>LAOS BLACK TEA</b> LAOS / BOKEO / MEUNG	125g	20.00
<b>GEORGIEN</b> GEORGIEN / GURIEN / OSURGETI	125g	18.50
<b>GEORGIEN SUPERIOR</b> GEORGIEN / IMERETI / CHIATURA	125g	27.50
<b>YING DE HONG CHA</b> CHINA / GUANGDONG / QINGYUAN / YINGDE	125g	42.50
<b>CHUAN HONG MAO FENG</b> CHINA / SICHUAN / YA'AN / TIANQUAN	125g	40.00
<b>JIU QU HONG MEI</b> CHINA / ZHEJIANG / HANGZHOU	50g	23.00
<b>LAO CHUAN HONG</b> CHINA / SICHUAN / YA'AN / MINGSHAN / HONGYAN	50g	30.00
<b>MENG KU HONG CHA</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG / SHUANGJIANG / MENGKU	50g	45.00
<b>KOCHA</b> JAPAN / SAITAMA / IRUMA / KAMIYAGANUKI	50g	30.00

**SCHWARZE TEES AUS  
OOLONG-TEEPFLANZEN**

Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen sind eine neuere Spezialität aus China. Traditionelle Schwarztees sind allesamt aus verschiedenen Varietäten von Xiao Ye Zhong (Klein-Blatt-Sorte oder *Camellia sinensis* var. *sinensis*), die auch und vor allem für Grüntee verwendet werden, mit einigen Ausnahmen aus Da Ye Zhong (Gross-Blatt-Sorte oder *Camellia sinensis* var. *assamica*). Aus Kreuzungen von Da Ye Zhong mit Oolong-Teepflanzenvarietäten entstanden die ersten dieser Schwarztees aus Oolong-Pflanzen. Um die Jahrtausendwende begannen Teebauern und -bäuerinnen in für Oolong bekannten Gegenden mit der Schwarztee-Produktion aus Oolong-Teepflanzenvarietäten, die innerhalb der *Camellia sinensis* var. *sinensis* fungieren, in China als Zhong Ye Zhong (Mittel-Blatt-Sorte) gruppiert. Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen weisen neben dem typischen Schwarztee-Basisgeschmack im Hintergrund wunderbare leichte, aromatische und süsse Noten auf.

<b>JIN MU DAN GONG FU</b> CHINA / ANHUI / SHITAI / RENLI	125g	15.30
<b>ZHANG PING HONG CHA</b> CHINA / FUJIAN / ZHANGPING / YONGFU	ca. 50g	21.60
<b>HONG GUAN YIN</b> CHINA / FUJIAN / ANXI / BIJIASHAN	50g	30.00
<b>HONG MEI ZHAN</b> CHINA / SICHUAN / YA'AN / MINGSHAN / SHIFO'AN	50g	45.00
<b>MI XIANG HONG CHA</b> TAIWAN / XINBEI / SANXIA	50g	19.00
<b>HONG YU HONG CHA</b> TAIWAN / NANTOU / YUCHI	50g	28.50

## SCHWARZER TEE INDISCHER ART

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde in Britisch-Indien begonnen, im grossen Stil Tee anzupflanzen, um dem chinesischen Monopol zu entgehen. In Assam wurden wilde, aus dem relativ nahe gelegenen Yunnan stammende Teebäume gefunden und vermehrt; in höher gelegenen Gegenden wie Darjeeling hat man Pflanzen aus China (wahrscheinlich aus Fuding) geschmuggelt, da diese für das dortige Klima besser geeignet waren. Das Geheimnis der Schwarzteeverarbeitung hatten die Europäer in Fujian «gestohlen». Gemäss dem damals vorherrschenden, von der Industrialisierung geprägten Zeitgeist wurden die Teepflanzen in grossen Plantagen angelegt und weitgehend maschinell verarbeitet. Später wurde auch in Britischen Kolonien in Afrika Tee angebaut. Auch Holland begann in Niederländisch-Indien (Indonesien) mit Teeanbau, sogar noch etwas früher als die Briten. Neuerdings werden in diesen Gebieten auch Grüne und Weisse Tees hergestellt, die aber nicht sehr aussagekräftig sind, bzw. sich geschmacklich nicht sehr von den Schwarzen Tees unterscheiden. Alle diese Tees wurden und werden primär für den Export produziert, was grosse Mengen und effiziente, wenn möglich maschinelle Arbeit erfordert. Daher existieren wenig sehr gute Qualitäten, viele Tees sind gebrochen oder geschnitten, ganzblättrig verarbeitete kommen fast ausschliesslich nach Blattgrade aussortiert in den Handel. Die Tees werden innerhalb sogenannter Tea Estates oder Teegärten produziert, ein fertiger Tee besteht also ausschliesslich aus Büschen eines Teegartens.

### ASSAM

Assam ist das weltgrösste zusammenhängende Teeanbaugesamt. Im Bundesstaat Assam im Nordosten Indiens wurden anfangs des 19. Jahrhunderts wilde Teebäume entdeckt. Diese wurden vermehrt und im assamesischen Tiefland um den Fluss Brahmaputra angebaut. Seit 1837 wird Tee aus Assam exportiert. Die Tees werden in verschiedenen Erntedurchgängen mehrheitlich im Sommer gepflückt und als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet. Assam sind dunkel, kräftig, herb mit malzigem Charakter und zum Teil würzigen Noten.

<b>ASSAM HATHIKULI</b> INDIEN / ASSAM / HATHIKULI	125g	9.50
<b>ASSAM DIROK</b> INDIEN / ASSAM / DIROK	125g	8.60
<b>ASSAM HALMARI BLEND</b> INDIEN / ASSAM / HALMARI	125g	10.50
<b>ASSAM DULIABAM BULK</b> INDIEN / ASSAM / DULIABAM	125g	12.50
<b>ASSAM HALMARI N436 BULK</b> INDIEN / ASSAM / HALMARI	125g	17.50
<b>ASSAM HALMARI S3A3 BULK</b> INDIEN / ASSAM / HALMARI	125g	17.50
<b>ASSAM HALMARI P126 BULK</b> INDIEN / ASSAM / HALMARI	125g	26.80
<b>ASSAM MANOHARI</b> INDIEN / ASSAM / HATTIALI	125g	40.00
<b>ASSAM GOLDEN TIPS</b> INDIEN / ASSAM / DIKOM	125g	75.00
<b>ASSAM CTC</b> INDIEN / ASSAM / HALMARI	125g	7.50
<b>ASSAM BROKEN</b> INDIEN / ASSAM / CHARDWAR	125g	7.10
<b>ASSAM CHARDWAR</b> INDIEN / ASSAM / CHARDWAR	125g	9.00

### DARJEELING UND TYPÄHNLICHE

Darjeeling ist bekannt für seine Hochlandsschwarztees. Der Distrikt Darjeeling liegt an den Hängen des Himalayas, im Norden des indischen Bundesstaates Westbengalen. Dort begannen die Briten 1856 mit aus China geschmuggelten Teesamen Plantagen anzulegen. Die Hochlandtees aus Darjeeling galten im Westen lange Zeit als beste Schwarztees. Grundsätzlich werden in Darjeeling drei Ernten pro Jahr gemacht, einfache und günstige Tees werden auch zwischen den Saisons geerntet. Sowohl in anderen nordindischen Gebieten wie Dooars oder Sikkim, aber auch in Nepal sowie im südindischen Nilgiri werden Schwarztees in der Art der Darjeeling verarbeitet.

### First Flush

First Flush, die erste Ernte, wird im Frühjahr (Februar/März) geerntet und nur sehr kurz oxidiert, wodurch die Tees viel grüner sind als andere Schwarztees. Im Unterschied zu Oolong, wo TEILE der Blätter oxidiert werden, wird hier das ganze Blatt KURZ oxidiert. Darjeeling First Flush sind spritzig-herb und süss-fruchtig.

<b>DOOARS PUTHARJHORA FIRST FLUSH</b> INDIEN / DOOARS / PUTHARJHORA	125g	16.50
<b>DARJEELING STEINTHAL FIRST FLUSH</b> INDIEN / DARJEELING / STEINTHAL	125g	17.50
<b>NEPAL JUN CHIYABARI FIRST FLUSH</b> NEPAL / DHANKUTA / JUN CHIYABARI	125g	26.80
<b>NILGIRI KAIBETTA FIRST FLUSH</b> INDIEN / NILGIRI / KAIBETTA	125g	28.50
<b>DARJEELING GIELLE FIRST FLUSH</b> INDIEN / DARJEELING / GIELLE	125g	28.50
<b>DARJEELING TEESTA VALLEY FIRST FLUSH</b> INDIEN / DARJEELING / TEESTA VALLEY	125g	30.00

### Second Flush

Second Flush, die zweite Ernte, wird im Sommer (Juni) geerntet und zu vollständig oxidierten Schwarztees verarbeitet. Second Flush sind weich, aber aromatisch und würzig.

<b>DARJEELING STEINTAHL S.F.</b> INDIEN / DARJEELING / STEINTHAL	125g	10.50
<b>DARJEELING SINGTOM S.F.</b> INDIEN / DARJEELING / SINGTOM	125g	16.50
<b>DOOARS PUTHARJHORA S.F.</b> INDIEN / DOOARS / PUTHARJHORA	125g	17.50
<b>SIKKIM TEMI</b> INDIEN / SIKKIM / TEMI	125g	16.50
<b>NEPAL JUN CHIYABARI S.F.</b> NEPAL / DHANKUTA / JUN CHIYABARI	125g	26.80
<b>DARJEELING SEEYOK S.F.</b> INDIEN / DARJEELING / SEEYOK	125g	27.50
<b>DARJEELING SELIMBONG MUSCATEL S.F.</b> INDIEN / DARJEELING / SELIMBONG	125g	30.00
<b>DARJEELING TUMSONG S.F.</b> INDIEN / DARJEELING / TUMSONG	125g	31.50

### Autumnal

Autumnals, die Herbstlichen, werden aus dritter und letzter Ernte gemacht. Sie werden als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet und sind eher einfache, günstige Qualitäten. Autumnals sind weniger würzig als Second Flush, aber sehr ausgewogen und weich.

<b>DARJEELING SNOWVIEW AUTUMNAL</b> INDIEN / DARJEELING / SNOWVIEW	125g	12.50
<b>DARJEELING SAMABEONG AUTUMNAL</b> INDIEN / DARJEELING / SAMABEONG	125g	23.50

**CEYLON (SRI LANKA)**

Ceylon (das heute Sri Lanka genannt wird) war eigentlich ein Kaffee-Produktionsland. 1867 wurde mit dem Anbau von gekreuzten Assam- und China-Teepflanzen begonnen. Nach dem Befehl der meisten Kaffeepflanzen mit Kaffeeroast 1869 wurde fast vollständig auf Tee umgestiegen, seit 1873 wird Tee exportiert. Die Tees werden in verschiedenen Durchgängen von Frühling bis Herbst geerntet und als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet. Ceylon sind eher dunkel und kräftig mit zitronig-zimtigen Noten.

<b>CEYLON UVA PEKOE</b>	<b>125g</b>	<b>8.50</b>
SRI LANKA / UVA / UVA HIGHLANDS		

<b>CEYLON SARNIA PLAIDERIE</b>	<b>125g</b>	<b>6.50</b>
SRI LANKA / UVA / BADULLA		

<b>CEYLON NILWALA</b>	<b>125g</b>	<b>10.50</b>
SRI LANKA / SOUTHERN PROVINCE / NILWALA		

<b>CEYLON IDULGASHINNA</b>	<b>125g</b>	<b>14.30</b>
SRI LANKA / UVA / IDALGASHINNA		

**ANDERE SCHWARZTEES INDISCHER ART**

Andere Schwarztees indischer Art werden neben unbekannteren Regionen Indiens auch in vielen ehemaligen Kolonien produziert, so in Indonesien, Malaysia und vielen Ländern Afrikas. Diese Tees werden ähnlich wie Ceylon oder Assam zu günstigen, vollständig oxidierten Schwarztees verarbeitet. Andere Schwarztees indischer Art sind eher einfache Alltagstees, die alle ihre jeweils gebiets-typischen Geschmackseigenheiten aufweisen.

<b>NEPAL IMPERIAL BLACK</b>	<b>125g</b>	<b>40.00</b>
NEPAL / DHANKUTA / JUN CHIYABARI		

<b>RUANDA CTC</b>	<b>125g</b>	<b>4.50</b>
RUANDA		

# POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA

Eine sehr alte chinesische Spezialität ist Heicha, wörtlich «Schwarzer Tee». Aufgrund der Verwechslungsgefahr mit Hongcha – «Roter Tee», der ja bei uns Schwarzer Tee heisst – wird Heicha im Westen Postfermentierter Tee (oder auch Dunkler Tee) genannt. Diese Tees werden nach einem Grundschema verarbeitet; die ganz genaue Prozedur kann jedoch recht unterschiedlich sein. Die gepflückten Blätter werden gewelkt und heissluft- oder wok-befeuert und danach in Drehtrommeln geformt, zum Teil auch gerollt und zuletzt sonnen- oder heissluftgetrocknet. Dieser halbfertige Tee wird Mao Cha («haariger / unfertiger Tee») genannt. Fermentation und Oxidation finden erst nach der Verarbeitung statt – deshalb postfermentiert. Viele solche Tees werden vor dem Endtrocknen schon fermentiert. Hierfür wird der Tee durch von Menschen gemachte, künstliche Postfermentation, das sogenannte Rengong Houfajiao, verarbeitet und sozusagen alt gemacht. Der Mao Cha wird zu Haufen geschichtet, in der darin entstehenden Wärme und Feuchtigkeit liegengelassen und zwischendurch umgeschichtet. Dieser Prozess dauert bis zu drei Monaten und ist eine durch natürliche Mikroorganismen – vor allem Bakterien, gewisse Hefesorten und andere in der Luft vorhandene Pilze – induzierte Fermentation, welche die chemische Struktur der Teeblätter völlig verändert. Zugleich findet immer auch eine Oxidation mit Luftsauerstoff statt. Zum Schluss werden sie getrocknet, zum Teil auch stark geröstet. Je nach Stärke dieser Postfermentation sind diese Tees gelb-braun bis ganz dunkelrot-schwarz in Blatt und Tasse und werden deshalb Heicha genannt. Pu Er Tee wird auch als Sheng Cha, das heisst «roher / lebendiger Tee» – also im grünen Zustand, fertig verarbeitet, die dann mit dem Alter durch in der Luft vorhandene Mikroorganismen fermentieren, auch mit Luftsauerstoff oxidieren und dadurch dunkler werden, also streng genommen erst ab einem bestimmten Alter Heicha sind. Genauso werden teilweise auch gelagerte Oolong-Tees und gelagerte Weisse Tees Heicha genannt. Die geschichtlichen Ursprünge von Heicha sind nicht klar, aber wahrscheinlich ist es die älteste heute noch existierende Teeverarbeitungsform.

## GEPRESSTE FORMEN

Tuocha, Zhuancha und Bingcha sind verschiedene Pressformen. Die klassischen Bingcha, «Cake-Tee», wiegen 7 Liang, was heute 350-375g entspricht; es gibt jedoch auch kleinere Cakes. Tuocha, «Tränentee», sind 100g, 250g oder sogar noch schwerere Teehalbkugeln. Zhuancha, «Bricktee», werden in verschiedenen Grössen produziert. Zum Pressen wird zuerst die Menge abgewogen. Diese Portion wird dann mit Wasserdampf geschmeidig gemacht und in einem Jutesack von Hand geformt, wonach der Sack in eine Form gelegt wird. Dann wird ein sehr schwerer Stein für einige Zeit daraufgelegt. Danach lässt man den Tee trocknen und er wird in Papier eingepackt. Zum Lagern brauchen die Tees Luft, einigermassen warme Temperaturen und etwas Luftfeuchtigkeit.

## PU ER TEE

Die berühmteste und meistproduzierte Art Postfermentierter Tee ist Pu Er, was in einer alten lokalen, nicht-chinesischen Sprache «Tee» heisst. Pu Er wird nur in Yunnan produziert und dort klassisch im Süden, in Xishuangbanna. Mittlerweile wird natürlich auch in anderen Gegenden Yunnans Pu Er produziert. Zuerst wird Mao Cha produziert, der dann in grossen Säcken bis zum Weiterverarbeiten liegen bleibt. Danach wird dieser entweder als Sheng Cha oder Shu Cha weiterverarbeitet und dann lose oder gepresst verkauft bzw. gelagert. Sehr oft, gerade in den Produktionsorten, werden vorwiegend frisch produzierte oder sonstige sehr junge Sheng Cha Pu Er getrunken. Alte Tees sind wertvoller und viel seltener. Die Preise für Pu Er Tee sind etwas kompliziert: Einerseits bestimmen natürlich Qualität und Alter den Preis, andererseits hat jeder Jahrgang seine spezifischen Ausgangspreise. Tendenziell werden die frischen Tees Jahr für Jahr teurer. Alte Shengcha von hoher Qualität sind äusserst teuer. Wirklich klassische, edle Pu Er Tees werden als Sheng Cha aus Blattgut von Jahrhunderte alten Teebäumen verarbeitet. In Xishuangbanna, dem Ursprung der Teepflanze, jedoch auch weiter nördlich, stehen auf abgelegenen Bergen ganze Wälder solcher alter Bäume, als primitive Plantagen angelegt vor Jahrhunderten. Immer wieder werden solche Teewälder neu- bzw. wiederentdeckt. Shucha, aber auch viele Shengcha werden oft aus Blattgut von neu angepflanzten, jungen Teebüschen gemacht.

## SHENG CHA – ROHER PU ER

Shengcha, «Roher Tee» oder wörtlich «lebendiger Tee», sind Pu Er der klassischen Art. Die Teeblätter werden nach dem langen Sonnen-Welken kurz erhitzt, dann geformt und sonnengetrocknet, einfachere Tees oft auch per Heissluft. Dieser sogenannte Mao Cha, «unfertiger Tee», wird entweder zu verschiedenen Formen gepresst oder als Sancha, «loser Tee», verkauft oder gelagert. Alte Shengcha unterscheiden sich geschmacklich stark von jungen. Jung sind sie stürmisch: herb, andererseits extrem weich und süss. Mit zunehmendem Alter werden sie reifer: das Herbe geht ins Scharfe über und weicht dann ab zu unglaublich feucht-erdigen Aromen. Die Süsse bleibt dezent im Hintergrund.

Einige Fachbegriffe: Xiaoshu bedeutet kleine Bäume und steht für Pu Er aus jungen Teebäumen in ursprünglichen Teewäldern. Die nicht mit Xiaoshu benannten Pu Er ab Herbst 2013 ebenso wie Daxueshan 2000 und Bingdao 2012 sind garantiert aus Gushu – alten Teebäumen. Hier werden Kantou – geschnittene – und Gaogan – hochgewachsene – unterschieden. Danzhu steht für einen einzelnen (alten) Teebaum.

### Pu Er zum Kennenlernen

<b>PU ER SHENG TAI 2020</b>	<b>125g</b>	<b>41.50</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI / XIDING / NANYING ZHONGZHAI		

<b>PU ER MINI CAKE 2014 (à 7-10g)</b>	<b>11 Stk.</b>	<b>30.00</b>
CHINA / YUNNAN / PU'ER / ZHENYUAN		

<b>BAOSHAN 2022</b>	<b>100g</b>	<b>80.00</b>
CHINA / YUNNAN / BAOSHAN / SHIDIAN		

<b>BADASHAN XIAOSHU 2021</b>	<b>100g</b>	<b>30.00</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI		

<b>MENGKU XIAOSHU 2019</b>	<b>100g</b>	<b>47.50</b>
CHINA / YUNNAN / LINCANG / SHUANGJIANG / ZHENGQITANG		

<b>YIWU 2002</b>	<b>100g</b>	<b>40.00</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGLA		

### Mini Cakes assortiert

<b>MINI CAKES 2019 ASSORTIERT</b>	<b>42g</b>	<b>50.00</b>
CHINA / YUNNAN SECHS TEEBERGE – 1 NORD, 2 OST, 3 WEST		

<b>MINI CAKES OST 2022 ASSORTIERT</b>	<b>42g</b>	<b>70.00</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA SECHS TEEBERGE DER ÖSTLICHEN GEGENDEN		

### Mini Cakes 7g aus demselben Tee wie die jeweiligen Cakes

<b>JINGGU MINI 2020</b>	<b>49g</b>	<b>30.00</b>
CHINA / YUNNAN / PU'ER / JINGGU / YAKOUZHAI		

<b>NANNUOSHAN MINI 2021</b>	<b>49g</b>	<b>50.00</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI / BANPOLAOZHAI		

<b>YIWUSHAN MINI 2018</b>	<b>49g</b>	<b>61.50</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGLA / MANXIU		

### Ältere, gelagerte Pu Er Sheng Cha

<b>DAXUESHAN 2000</b>	<b>400g</b>	<b>710.00</b>
CHINA / YUNNAN / LINCANG / SHUANGJIANG MENGKU / DAXUESHAN		

<b>MENGHAI 1999</b>	<b>357g</b>	<b>350.00</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI		

<b>PU ER 8892 (1988)</b>	<b>350g</b>	<b>2800.00</b>
CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGLA / YIWU		

## Pu Er Sheng Cha nach Herkunft

## NÖRDLICHE GEGENDEN

## Jinggu/Zhenyuan

China / Yunnan / Pu'er

<b>JINGGU 2022</b> JINGGU/YAKOUZHAI	200g	120.00
<b>JINGGU 2021</b> JINGGU/YAKOUZHAI	200g	120.00
<b>JINGGU 2020</b> JINGGU/YAKOUZHAI	200g	120.00
<b>JINGGU 2019</b> JINGGU/YAKOUZHAI	200g	120.00
<b>JINGGU 2018</b> JINGGU/YAKOUZHAI	200g	115.00
<b>JINGGU 2017</b> JINGGU/YAKOUZHAI	357g	220.00
<b>JINGGU 2016</b> JINGGU/YAKOUZHAI	357g	180.00
<b>JINGGU 2015</b> JINGGU/YAKOUZHAI	357g	180.00
<b>ZHENYUAN 2014</b> ZHENYUAN/LUSHAN	357g	170.00

## Mengku

China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang

<b>BINGDAO 2020</b> BAWAI	200g	390.00
<b>MENGKU 2018</b> ZHENGQITANG	200g	190.00
<b>MENGKU 2017</b> XIANGZHUHEZHAI	200g	165.00
<b>MENGKU 2016</b> NASAIXIAOCUN	200g	155.00
<b>BINGDAO 2012</b> BINGDAO	357g 50g	740.00 120.00

## WESTLICH DES FLUSSES MEKONG

## Mengsong

China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai

<b>MENGSONG 2022</b> BENGLONGLAOZHAI	200g	225.00
<b>MENGSONG 2021</b> BENGLONGLAOZHAI	200g	225.00
<b>MENGSONG 2020</b> BENGLONGLAOZHAI	200g	225.00
<b>MENGSONG 2019</b> BENGLONGLAOZHAI	200g	225.00
<b>MENGSONG 2018</b> BENGLONGLAOZHAI	200g	210.00
<b>MENGSONG 2017</b> BENGLONGLAOZHAI	200g	180.00

## Bulangshan

China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai

<b>BULANGSHAN 2022</b> LAOMAN'E	200g	350.00
<b>LAOBANZHANG 2022</b> LAOBANZHANG	200g	620.00
<b>BULANGSHAN 2021</b> LAOMAN'E	200g	345.00
<b>BULANGSHAN 2020</b> LAOMAN'E	200g	310.00
<b>LAOBANZHANG 2020</b> LAOBANZHANG	21g	75.00
<b>BULANGSHAN 2019</b> LAOMAN'E	200g	280.00
<b>BULANGSHAN 2018</b> LAOMAN'E	200g	290.00
<b>LAOBANZHANG 2018</b> LAOBANZHANG	200g	660.00
<b>BULANGSHAN 2017</b> LAOMAN'E	200g	290.00
<b>LAOBANZHANG 2017</b> LAOBANZHANG	21g	92.50
<b>BULANGSHAN 2016</b> LAOMAN'E	200g	295.00
<b>LAOBANZHANG DANZHU 2016</b> LAOBANZHANG	21g	110.00
<b>BULANGSHAN 2015</b> LAOMAN'E	200g	295.00
<b>BULANGSHAN HERBST 2013</b>	200g	320.00
<b>BULANGSHAN 2013</b>	357g	145.00
<b>BULANGSHAN 2011</b>	357g	125.00
<b>BULANGSHAN 2010</b>	357g	130.00
<b>BULANGSHAN 2009</b>	357g	90.00
<b>BULANGSHAN 2007</b>	357g	130.00
<b>BULANGSHAN HERBST 2006</b>	357g	145.00

## Nannuoshan

China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai

<b>NANNUOSHAN 2022</b> BANPOLAOZHAI	200g	195.00
<b>NANNUOSHAN DANZHU BING 2022</b> BANPOLAOZHAI - 4 VERSCHIEDENE BÄUME	200g	245.00
<b>NANNUOSHAN 2021</b> BANPOLAOZHAI	200g	195.00
<b>NANNUOSHAN DANZHU MINI 2021</b> BANPOLAOZHAI - 4 BÄUME ASSORTIERT	56g	65.00
<b>NANNUOSHAN 2020</b> BANPOLAOZHAI	200g	185.00
<b>NANNUOSHAN DANZHU 2020</b> BANPOLAOZHAI	50g	60.00
<b>NANNUOSHAN DANZHU BING 2020</b> BANPOLAOZHAI - 3 VERSCHIEDENE BÄUME	200g	225.00
<b>NANNUOSHAN 2019</b> BANPOLAOZHAI	200g	185.00
<b>NANNUOSHAN DANZHU 2019</b> BANPOLAOZHAI	50g	60.00
<b>NANNUOSHAN 2018</b> BANPOLAOZHAI	200g	170.00
<b>NANNUOSHAN 2017</b> BANPOLAOZHAI	200g	165.00
<b>NANNUOSHAN 2016</b> BANPOZHAI	357g	265.00
<b>NANNUOSHAN 2015</b> BANPOZHAI	357g	265.00
<b>NANNUOSHAN DANZHU 2015</b> BANPOZHAI	200g	235.00
<b>NANNUOSHAN 2014</b> BANPOZHAI	357g	265.00
<b>NANNUOSHAN 2013</b>	357g	140.00
<b>NANNUOSHAN 2012</b>	357g	135.00
<b>NANNUOSHAN 2011</b>	357g	105.00
<b>NANNUOSHAN 2010</b>	357g	95.00
<b>NANNUOSHAN 2009</b>	357g	80.00
<b>NANNUOSHAN HERBST 2007</b>	357g	120.00

## ÖSTLICH DES FLUSSES MEKONG

**Youleshan**

China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong

<b>YOULESHAN 2022</b> YANUOZHAI	<b>200g</b>	<b>220.00</b>
<b>YOULESHAN 2021</b> YANUOZHAI	<b>200g</b>	<b>220.00</b>
<b>YOULESHAN 2020</b> YANUOZHAI	<b>200g</b>	<b>220.00</b>
<b>YOULESHAN 2019</b> YANUOZHAI	<b>200g</b>	<b>220.00</b>
<b>YOULESHAN 2018</b> YANUOZHAI	<b>200g</b>	<b>195.00</b>
<b>YOULESHAN 2017</b> YANUOZHAI	<b>200g</b>	<b>180.00</b>
<b>YOULESHAN 2016</b> YANUOZHAI	<b>357g</b>	<b>310.00</b>
<b>YOULESHAN 2015</b> YANUOZHAI	<b>357g</b>	<b>315.00</b>
<b>YOULESHAN 2010</b>	<b>375g</b>	<b>125.00</b>

**Yibang/Gedeng/Manzhuan**

China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla

<b>MANZHUAN 2022</b> GUOYOU LIN	<b>200g</b>	<b>375.00</b>
<b>YIBANG MAO'ERDUO 2022</b> LAOJIEZIZHAI	<b>200g</b>	<b>420.00</b>
<b>YIBANGSHAN 2021</b> LAOJIEZIZHAI	<b>200g</b>	<b>345.00</b>
<b>YIBANG MAO'ERDUO 2021</b> MANGONG	<b>25g</b>	<b>60.00</b>
<b>YIBANG MAO'ERDUO 2020</b> DAHEISHAN	<b>200g</b>	<b>420.00</b>
<b>YIBANG XIAOSHU 2019</b> WANGZISHAN	<b>200g</b>	<b>330.00</b>
<b>MANZHUANG 2013</b>	<b>375g</b>	<b>220.00</b>
<b>YIBANGSHAN 2013</b>	<b>375g</b>	<b>230.00</b>
<b>MANZHUANG 2012</b>	<b>375g</b>	<b>240.00</b>
<b>YIBANGSHAN 2012</b>	<b>375g</b>	<b>245.00</b>
<b>GEDENGSAN 2012</b>	<b>375g</b>	<b>350.00</b>
<b>MANZHUANG 2011</b>	<b>375g</b>	<b>175.00</b>

**Yiwushan**

China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla

<b>YIWUSHAN 2022</b> MANXIU	<b>200g</b>	<b>340.00</b>	<b>YIWUSHAN 2018</b> MAHEI	<b>200g</b>	<b>185.00</b>
<b>YUAN YE GAO GAN 2022</b>	<b>200g</b>	<b>320.00</b>	<b>BOHETANG XIAOSHU HERBST 2016</b> BOHETANG	<b>200g</b>	<b>255.00</b>
<b>BOHETANG KANTOU 2022</b> BOHETANG	<b>200g</b>	<b>750.00</b>	<b>YIWUSHAN 2014</b> SANHESHE	<b>357g</b>	<b>345.00</b>
<b>BOHETANG GAOGAN 2022</b> BOHETANG	<b>200g</b>	<b>1160.00</b>	<b>YIWU LAOJIE 2014</b> LAOJIE	<b>357g</b>	<b>550.00</b>
<b>YIWUSHAN 2021</b> MANXIU	<b>200g</b>	<b>330.00</b>	<b>YIWUSHAN 2011</b>	<b>357g</b>	<b>170.00</b>
<b>YUAN YE GAO GAN 2021</b>	<b>200g</b>	<b>320.00</b>	<b>YIWUSHAN 2010</b>	<b>357g</b>	<b>115.00</b>
<b>GAOSHANZHAI 2021</b>	<b>50g</b>	<b>85.00</b>			
<b>BOHETANG KANTOU 2021</b> BOHETANG	<b>200g</b>	<b>750.00</b>			
<b>BOHETANG GAOGAN 2021</b> BOHETANG	<b>200g</b>	<b>1160.00</b>			
<b>YIWUSHAN 2020</b> MANXIU	<b>200g</b>	<b>310.00</b>			
<b>YUAN YE GAO GAN 2020</b>	<b>200g</b>	<b>320.00</b>			
<b>GUAFENGZHAI 2020</b>	<b>50g</b>	<b>95.00</b>			
<b>BOHETANG KANTOU 2020</b> BOHETANG	<b>21g</b>	<b>97.50</b>			
<b>BOHETANG GAOGAN 2020</b> BOHETANG	<b>21g</b>	<b>152.50</b>			
<b>YIWUSHAN 2019</b> MANXIU	<b>200g</b>	<b>280.00</b>			
<b>YUAN YE GAO GAN 2019</b>	<b>200g</b>	<b>320.00</b>			
<b>YIWUSHAN 2018</b> MANXIU	<b>200g</b>	<b>250.00</b>			
<b>YUAN YE GAO GAN 2018</b>	<b>200g</b>	<b>330.00</b>			

## SHU CHA – FERMENTIERTER PU ER

Shucha, wörtlich «reifer Tee», sind Pu Er einer modernen Verarbeitung, die im Westen aber bekannter sind als die traditionellen Shengcha. Er wird seit den 70er Jahren, je nach Quelle auch schon früher gemacht. Das Blattgut wird einer zwei bis drei Monate dauernden, vom Menschen gemachten, künstlichen Postfermentation (Rengong Houfajiao) unterworfen – einem Prozess, der von den älteren anderen Heicha übernommen, verbessert und verlängert wurde. Danach werden die Tees gepresst und getrocknet, häufig auch als loser Tee getrocknet und verkauft. Auch Shucha fermentiert noch weiter, verändert sich aber langsamer als Shengcha. Alte Shucha können wie alte Shengcha sehr teuer werden. Geschmacklich verändern sie sich auch: Jüngere Shucha sind zwar auch schon äusserst voll und erdig, aber weniger ausgewogen als ältere.

### San Cha – Offen

<b>PU ER GRADE 3</b> CHINA / YUNNAN	125g	13.50
<b>PU ER GRADE 2</b> CHINA / YUNNAN / DEHONG	125g	20.00
<b>PU ER GRADE 1</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG	125g	36.00
<b>PU ER GONG TING</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG	125g	45.00
<b>ZHEN NIAN CHA TOU 2016</b> CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI	100g	55.00
<b>PU ER 2016</b> CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI	50g	27.50

### Bing Cha – Cakes

<b>LI MING 2008</b> CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI	357g	90.00
<b>ZHENYUAN 2015</b> CHINA / YUNNAN / PU'ER / ZHENYUAN	200g	80.00
<b>YI TIAN JIAN 2007</b> <b>(MENG HAI 2009)</b> CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI	380g	130.00
<b>YIWU YUANYE HERBST 2018</b> CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGLA / YIWU	200g	320.00

### Tuo Cha & Zhuan Cha

<b>PU ER MINI TUOCHA (Ä 5–6g)</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG / MATAI	125g	20.00
<b>MENG HAI F902</b> CHINA / YUNNAN	100g	40.00
<b>PU ER 7581 2006</b> CHINA / YUNNAN / XISHUANGBANNA / MENGHAI	250g	215.00

## ANDERE POSTFERMENTIERTE TEES – HEICHA

Andere Heicha, also Postfermentierte Tees, die nicht Pu Er sind, werden in verschiedenen Provinzen produziert, die meisten davon sind sogar in Teekreisen unbekannt. Heicha aus den Provinzen Hunan, Hubei, Sichuan und Anhui gehören zu den sehr seltenen und unbekannteren, traditionellen Heicha, die einen von Menschen gemachten, künstlichen Postfermentationsprozess (Rengong Houfajiao) durchmachen, jedoch einfacher und weniger lang als die neuen Shu Cha Pu Er. Sie werden wie Pu Er ebenfalls in verschiedenen Varianten produziert, jedoch nicht so klar getrennt wie Pu Er Sheng Cha und Pu Er Shu Cha. Diese Heicha sind denn auch heller in der Tasse, sehr ungewohnt, urchig im Geschmack. Oft werden sie zu sehr grossen Stücken gepresst. Während der Lagerung fermentieren sie ebenfalls weiter. Heicha sind allgemein sehr eigen im Geschmack, schwierig und komplex, zum Teil aber wunderschön süss und auf alle Fälle hochinteressant.

<b>LAOS MAOCHA (2019)</b> LAOS / BOKEO / MEUNG	125g	25.00	<b>SHI LIANG CHA 2010</b> CHINA / HUNAN / ANHUA / MALU / TIAN'E	500g	210.00
<b>SHAN DONG LIU BAO (2001/2002)</b> CHINA / GUANGXI / WUZHOU / LIUBAO	100g	32.50	<b>QIAN LIANG CHA 2007</b> CHINA / HUNAN / ANHUA	850g	185.00
<b>LIU BAO CHA 2008</b> CHINA / GUANGXI / WUZHOU / LIUBAO	100g	25.00	<b>FU ZHUAN CHA 1997</b> CHINA / HUNAN / ANHUA	450g	140.00
<b>LU AN CHA 2014</b> CHINA / ANHUI / HUANGSHAN / QIMEN	500g	110.00	<b>CHUAN ZI LAO QING ZHUAN 1992</b> CHINA / HUBEI / CHIBI	400g	140.00
<b>ZANG CHA 2017</b> CHINA / SICHUAN / LESHAN / MABIAN	500g	125.00	<b>SHUI XIAN SHI LIANG CHA 2014</b> CHINA / GUANGDONG / CHAOZHOU	310g	180.00
<b>TIAN JIAN 2013</b> CHINA / HUNAN / ANHUA / MALU / QIXIANDONG	50g	30.00	<b>GOISHICHA (2021)</b> JAPAN / KOCHI	100g	85.00



## HAUSMISCHUNGEN

Von Länggass-Tee selbst ausgetüftelt und gemischt, oft basierend auf klassischen Rezepten.

### TEEMISCHUNGEN

Klassische und neue Mischungen mit Tee, ohne Aroma.

<b>Z'MORGE-TEE</b> SCHWARZTEE CHINA, CEYLON	125g	7.10	<b>SPICED TEA</b> SCHWARZTEE CHINA MIT GEWÜRZEN	125g	9.80
<b>ENGLISH BREAKFAST</b> SCHWARZTEE ASSAM, DARJEELING, CEYLON	125g	9.00	<b>AFTERNOON TEA</b> SCHWARZTEE CHINA, DARJEELING, NILGIRI	125g	14.30
<b>IRISH BREAKFAST</b> SCHWARZTEE ASSAM, CEYLON	125g	8.60	<b>SUNDAY MORNING TEA</b> SCHWARZTEE ASSAM, CEYLON, DARJEELING	125g	20.00
<b>RUSSISCHER TEE</b> SCHWARZTEE UND RAUCHTEE CHINA	125g	9.80	<b>EISTEE MIT GRÜNTEE</b> GRÜNTEE CHINA, JAPAN, JASMINTEE UND KRÄUTER/FRÜCHTE	125g	18.50
<b>OSTFRIESEN-TEE</b> SCHWARZTEE ASSAM, CEYLON	125g	8.60			



## AROMATISIERTER TEE

## SCHWARZTEEBASIS

<b>EARL GREY</b>	125g	9.00
<b>EARL GREY SPECIAL</b>	125g	12.40
<b>EARL GREY KLASSISCH</b>	125g	14.30
<b>EISTEE MIT SCHWARZTEE</b>	125g	9.00
<b>LEMON TEA</b>	125g	9.00
<b>MANGO-TEE</b>	125g	9.00
<b>SWEET ORANGE</b>	125g	9.00
<b>VANILLE-TEE</b>	125g	9.00

## GRÜNTEEBASIS

<b>EARL GREEN</b>	125g	17.50
-------------------	------	-------

## FRUCHTSCHALENBASIS

<b>FRÜCHTETEE LEMON</b>	125g	11.00
<b>FRÜCHTETEE ORANGE</b>	125g	11.00
<b>EISTEE MIT FRÜCHTEN</b>	125g	11.00

## ROOIBOSBASIS

<b>EISTEE MIT ROOIBOS</b>	125g	10.50
<b>ROOIBOS ORANGE</b>	125g	10.50
<b>ROOIBOS VANILLE</b>	125g	10.50

## KRÄUTER- UND GEWÜRZMISCHUNGEN

<b>BERNER ROSEN</b>	100g	13.50
<b>GINGER &amp; LEMON</b>	100g	15.00
<b>BIRNENTRAUM</b>	100g	12.50
<b>EDELWEISS*</b>	40g	9.00
<b>MAI-TEE*</b>	50g	12.50
<b>PAUSEN-TEE</b>	20g	11.00
<b>THÉ À LA MENTHE</b>	125g	9.80
<b>MU-TEE*</b>	125g	9.00
<b>CHAI-GEWÜRZ*</b>	125g	9.80

\* von Länggass-Tee ausgetüftelt und direkt beim jeweiligen Lieferanten nach unseren Vorgaben gemischt.

## KRÄUTERTEES

Unter Kräutertee versteht man Aufgüsse aus allen Arten von Kräutern und Früchten ausser der Teepflanze.

## KRÄUTERTEES AUS ALLER WELT

**Pu Er** Teeblüten sind zwar von alten Teebäumen, jedoch sind die Blüten natürlich nicht Tee im herkömmlichen Sinn. Sie werden zu einem Cake zusammengespreßt. Der Aufguss ist betörend süß, so wie man sich Blüten vorstellt.

**Ku Ding Cha** ist chinesischer Bittertee und wird in China eher aus gesundheitlichen Gründen getrunken. Wie der Name sagt, ist dieser Tee sehr bitter, aber auch süß.

**Bambustee** besteht wirklich aus getrockneten Bambusblättern.

**Jiao Gu Lan** ist ein Kräutertee aus einem Kürbisgewächs aus China mit denselben Süsstoffen wie Ginseng; wird auch Kraut der Unsterblichkeit genannt.

**Ju Hua Chrysanthemenblüten** wird in China häufig zusammen mit Pu Er aufgegossen, aber auch als Tee für sich getrunken.

**Mugi Cha** (Gerstentee) ist ein in Japan sehr verbreitetes Getränk. Hierfür wird geröstete, geschälte Gerste mit heissem Wasser aufgebrüht oder ein bis zwei Stunden im kalten Wasser angesetzt. Insbesondere im Sommer erfreut sich kalter Mugicha mit etwas Eis grösster Beliebtheit.

**Soba Cha** ist ein typisch japanischer Aufguss aus leicht geröstetem Buchweizen. Er wird im Sommer auch sehr gerne kalt getrunken.

**Sakura Ha Cha** sind fermentierte, geschnittene Kirschbaumblätter.

**Rooibos** ist ein fermentierter Kräutertee aus Südafrika, der als Alternative zu Schwarztee getrunken wird.

**Mate Yerba** wird aus einer Stechpalmenart gemacht, ist das Nationalgetränk in Argentinien und wird in ganz Südamerika viel getrunken, ist ebenfalls teinhaltig.

<b>PU ER TEEBLÜTEN</b> CHINA / YUNNAN / LINCANG	357g	80.00
<b>KU DING CHA</b> CHINA / SICHUAN / YIBIN	50g	20.00
<b>BAMBUSTEE</b> CHINA / ZHEJIANG	50g	21.60
<b>JIAO GU LAN</b> CHINA / XINJIANG	50g	11.50
<b>JU HUA CHRYSANTHEMENBLÜTEN</b> CHINA / HUBEI	50g	12.50
<b>MUGI CHA</b> JAPAN	100g	11.50
<b>SOBA CHA</b> JAPAN / FUKUOKA / YAME / HOSHINO	100g	30.00
<b>SAKURA HA CHA</b> JAPAN / EHIME / SAIJO	50g	30.00
<b>ROOIBOS</b> SÜDAFRIKA	125g	9.00
<b>MATE YERBA</b> ARGENTINIEN	500g	9.90

**ARIES-KRÄUTER**

Das Kräuterhaus Aries kauft ihre Kräuter nur von ausgesuchten Lieferanten und Lieferantinnen, welche alle deren ganzheitlichen Methoden folgen. Das heißt, alles wird möglichst natürlich und naturbelassen angebaut und geerntet. Als Ergebnis steht eine Top-Qualität an Kräutern, die in der jeweiligen Wirkung und im Geschmack voll überzeugen.

**ARIES-MISCHUNGEN**

Die Mischungen von Aries sind alle aus ausgewogenen Zutaten zusammengemischt, welche jeweils dem Zweck der jeweiligen Mischung entsprechen.

**Offen**

ABEND-TEE	50g	14.70
C'EST LA VIE	50g	14.70
DER BESIEGTE DRACHE	50g	14.70
ERFRISCHUNGS-TEE	50g	14.70
ERWÄRMUNGS-TEE	50g	14.70
FAMILIENTEE	50g	14.70

FRÜHLINGS-TEE	50g	14.70
GRIECHISCHER TEE	50g	14.70
HERBST-TEE	50g	14.70
HERZENSFREUDE	50g	14.70
IM GLEICHGEWICHT	50g	14.70
KINDER-TEE	50g	14.70
LEBENSBEGLEITER	50g	14.70
NOCTURNE	50g	14.70
OHNE DEN KOPF ZU VERLIEREN	50g	14.70
SEELENWELT	50g	14.70
SOMMER-TEE	50g	14.70
TAROT-TEE*	50g	14.70
WINTER-TEE	50g	14.70

**Abgepackt**

BEFREIUNG	60g	16.00
BLUTHOCHDRUCK-TEE	60g	16.00
DAME BLANCHE	60g	16.00
DER SCHLÜSSEL ZUM HIMMELSTOR	40g	12.50
D'UN INSTANT À L'AUTRE	40g	16.40
FRAUEN-TEE	60g	16.40

GNOMEN-TEE	60g	16.40
IM VERLAUF DER ZEIT	60g	16.00
IN ERFAHRUNG BRINGEN	60g	17.00
MÄNNER-TEE	60g	16.40
RAUM EMPFANGEN	60g	16.00
SICH LEICHTER FÜHLEN	60g	16.00
STILL-TEE	60g	16.40
TONLEITER	60g	16.40
UNDINEN-TEE	60g	16.00
UNVERMUTETE BEGEGNUNG	60g	16.40
WEIHNACHTS-TEE (DEZEMBER)	60g	16.40
ZUGANG NACH INNEN	60g	16.00
ZUKÜNFTIGE MUTTER	60g	16.40

**ARIES-PLANETENTEEES**

Sie können Planeten und Wochentagen zugeordnet werden und bestehen aus je sieben Zutaten.

SOLIS	40g	12.00
LUNA	40g	12.00
MARS	50g	12.00
MERCURIUS	40g	12.00
JOVIS	50g	12.00
VENUS	40g	12.00
SATURNUS	40g	12.00

**ARIES-EINZELKRÄUTER**

Aries führt alle möglichen Einzelkräuter, wovon wir die folgenden fest im Sortiment haben. Andere können bestellt werden. Bei eingeschränkter Verfügbarkeit kaufen wir einige dieser Kräuter auch bei anderen Lieferanten.

BRENNESSEL	25g	7.70
FENCHEL	50g	10.70
HAGEBUTTEN	50g	11.70
HIMBEERBLÄTTER	50g	13.70
HOLUNDER	25g	8.20
JOHANNISKRAUT	30g	9.60
KAMILLE	15g	8.40
KARKADE	50g	6.10
LAVENDEL	30g	8.70
LEMONGRAS	50g	17.50
LINDENBLÜTEN	30g	10.00
MALVENBLÜTEN	10g	6.00
MAROCMINZE	30g	13.20
ORANGENBLÜTEN	20g	8.60
PFEFFERMINZE	30g	11.10
ROSENBLÜTEN	10g	7.10
RINGELBLUMEN	25g	8.20
SALBEI (GRIECHISCHER)	30g	8.40
SCHAFFGARBE	30g	9.90
THYMIAN	25g	6.70
VERVEINE	30g	14.70
ZITRONENMELISSE	30g	10.00
ZITRONENTHYMIAN	25g	7.70

Weitere Kräuter auf Anfrage.

**PRODUCT OF SWITZERLAND**

Länggass-Tee, Familie Lange AG, Bern, Switzerland  
T +41 (0) 31 302 15 28, [www.laengasste.ch](http://www.laengasste.ch)