



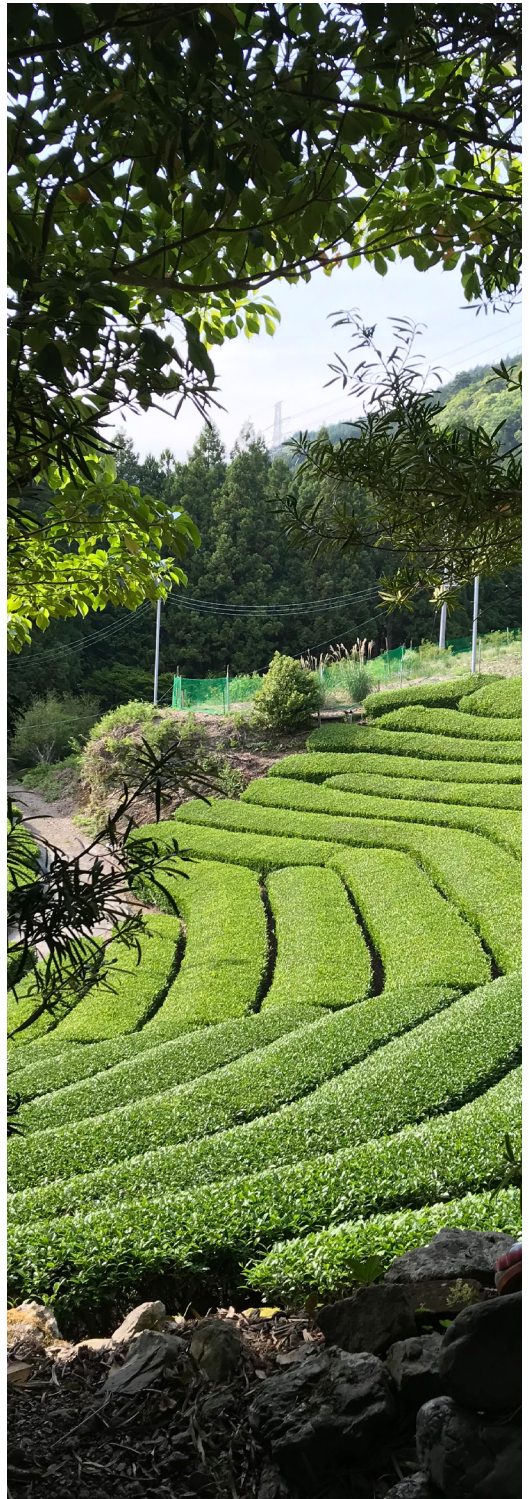
TEEREISEN MIT LÄNGGASS-TEE

Japan und Südkorea

Dienstag 5. Mai 2026 –
Freitag 15. Mai 2026

Hadong
Kyushu
Kyoto

GRÜNTEE



Reiseprogramm

Individuelle Anreise nach Seoul. Lukas Lange ist Ihnen gerne behilflich bei der Suche nach geeigneten Flügen.

Tag 1 | Südkorea

Reise von Seoul nach Hadong (ca. 4h). Zwischenhalt bei einem Künstler, welcher koreanische Keramik und Tonware herstellt.

Hadong beheimatet das älteste südkoreanische Teeanbaugebiet um den Berg Jiri und ist bekannt dafür, dass dort die Grüntees nach wie vor von Hand verarbeitet werden.

Tag 2 | Südkorea

Mit eigenen Händen pflücken und verarbeiten wir einen Grüntee, den wir anschliessend mit nach nehmen werden.

Vor dem Abendessen erkunden wir den malerischen Ssanggyesa-Tempel und tauchen in seine ruhige Atmosphäre ein.

Tag 3 | Südkorea

Besuch bei Cho Yun Seok, Teeproduzent und Lebensmittelingenieur. Er beeindruckt durch sein handwerkliches Können und seiner gleichzeitigen Faszination für technische Errungenschaften und den damit verbundenen Möglichkeiten aus Tee die unterschiedlichsten Produkte herzustellen (Zahnpasta, Salben usw.). Ein Besuch in seine Teegärten zeigt, wie sorgfältig er im Umgang mit seinen Pflanzen arbeitet. Begleiten von Cho Yun Seok bei der Herstellung von handverarbeitetem Grüntee von aussergewöhnlicher Qualität.

Nachmittags fahren wir im Auto nach Busan (ca. 2h) und gehen mit der Nachtfähre nach Japan. Geschlafen wird in Einzel- oder Doppelkabinen.

Tag 4 | Kyushu

Kyushu ist die drittgrösste japanische Insel und bietet dank idealem Klima und Bodenbeschaffenheit die Möglichkeit, sehr hochwertige Tees herzustellen.

Besuch bei Hoshino Seichaen, im abgelegenen Dorf Hoshino. Dort erhalten wir Einblick in die Verarbeitung des japanischen Grüntees und sehen wie alte Mühlsteine Blätter zu Maccha mahlen.

Übernachtung in einem traditionellen japanischen Hotel, einem sogenannten Ryokan. Ein Ryokan verfügt über ein japanisches Bad, gespiesen aus einer natürlichen heissen Quelle (Onsen).

Tag 5 | Kyushu

Besuch bei unserem Lieferanten Kogacha. Wir besuchen ihre Teegärten und sehen weitere Verarbeitungen der japanischen Grüntees.

Tag 6 | Kyushu

Besuch in der kleinen Teefabrik von Kazuhisa Tokunaga in Ureshino. Hier wird Tama Ryokucha hergestellt, eine wenig bekannte Variante des japanischen Grüntees. In der verhältnismässig kleinen Fabrik wird die Teeherstellung erläutert und in einer Degustation sensorisch nachvollzogen.

Reiseprogramm

Tag 7 | Kyushu

Besuch der Teebörse. Dort wird in regem Treiben und beeindruckendem Tempo der Tee zwischen den Teebauern und den Produzent:innen gehandelt. Letztere übernehmen die abschliessenden Veredelungsschritte, bevor der Tee in den Handel gelangt.

Am Nachmittag besuchen wir Arita, den Geburtsort der japanischen Porzellanherstellung, der für seine kunstvollen und traditionsreichen Keramiken bekannt ist.

Tag 8 | Kyushu – Kyoto

Reise mit dem Shinkansen (japanischer Hochgeschwindigkeitszug), in drei Stunden legt der Zug die 660 Kilometer von Japans südlichster Insel nach Kyoto zurück.

Tag 9 | Kyoto

Kyoto ist die ehemalige Residenzstadt des japanischen Kaisers. Als eine der wenigen japanischen Grossstädte, die während des Zweiten Weltkrieges von Bombardierungen verschont geblieben sind, blieben in Kyoto viele einzigartige, alte Bauwerke erhalten. Kyotos Tempel und Shinto-Schreine sowie andere historische Bauten wurden durch die Unesco zum Weltkulturerbe ernannt.

In einer der Parkanlagen von Kyoto geniessen wir einen Maccha, einen aufgeschäumten Tee aus fein gemahlenden Grüntee-Blättern. Ausserdem schauen wir einer Künstlerin über die Schulter und besuchen den traditionsreichen, berühmten Teeladen Ippodo.

Tag 10 | Kyoto

Ausflug ins nahe gelegene Teeanbaugebiet Uji. Uji ist berühmt für Gyokuro und Maccha und weit über die Grenzen Japans hinaus bekannt als Heimat äusserst hochwertiger

Tees. Besuch bei Hottaen, dort erhalten wir erneut Einblick in die Verarbeitung des japanischen Grüntees. Besuch eines der ältesten Teeläden Japans. Fahrt pro Weg ca. 30 Minuten.

Tag 11 | Kyoto

Besuch bei Jack Convery Soko, Teemeister in der Tradition der Urasenke Schule, einer der drei grossen Schulen für die Teezeremonie in Japan. Sie geht direkt zurück auf den Teemeister Sen Rikyu, der die japanische Teezeremonie grundlegend geprägt hat. Jack Convery Soko ist seit Jahrzehnten auf dem Weg des Tees und befasst sich gleichzeitig mit den buddhistischen Traditionen, die eng mit der japanischen Teezeremonie verbunden sind. Dabei pflegt er einen lebendigen und respektvollen Umgang, der den Zugang zu den teils sehr abstrakten Aspekten dieser Traditionen erleichtert.

Individuelle Rückreise ab Kyoto.

Zeitangaben

Die Reisezeiten und Zeitangaben sind als ungefähren Rahmen zu verstehen, gerade im Verkehr kann es mal kürzer oder länger gehen.

Tee

Tee ist ein Naturprodukt, die Erntezeiten können variieren. Daher behalten wir uns die Möglichkeit vor, das Programm, wenn notwendig, kurzfristig anzupassen. So wäre es z. B. möglich, dass die Programmpunkte von Tag 2 und Tag 3 komplett getauscht würden.

Karte

