

Teeschule



Läng
Gass
Tee®

Foto Titelbild: Tobias Hurschler

«Jede Zubereitung der Blätter hat ihre
Eigenheit, ihr besonderes Verhältnis zu
Wasser und Wärme, sie trägt bestimmte
Erinnerungen mit sich und hat ihre eigene
Art, eine Geschichte zu erzählen.»

KAKUZO OKAKURA, DAS BUCH VOM TEE

Die Welt des Tees entdecken und geniessen

Die Teeschule bietet allen Interessierten, Einsteiger:innen wie Fachkundigen, Teetrinkenden wie sensorisch neugierigen Genussmenschen, ein Tor in die Weiten der Teewelt. Sie bietet Raum, um in die Vielfalt des Tees einzutauchen, sich Hilfsmittel anzueignen, um den Tee in seinen verschiedenen Facetten zu ergründen und sich mit allen Sinnen auf eine faszinierende Reise zu begeben. Freude am Genuss, Lust am Entdecken und die Begegnung am und mit dem Tee bilden dabei Herzstück und Ausgangspunkt.

UNSERE ANGEBOTE

EINFÜHRUNGSKURS

Grundlagen zu Verarbeitung,
Zubereitung und Sensorik

Im Zentrum des Einführungskurses stehen die Fragen, was Tee ist und wie wir uns diesem vielschichtigen Getränk annähern können. Die Einführung verschafft einen Überblick über die unterschiedlichen Tees und Kulturen, vermittelt eine Sprache, um Tee zu erfassen und zu beschreiben, und zeigt verschiedene Möglichkeiten auf, Tee zuzubereiten und zu degustieren. Der Kurs ist aufgeteilt in 8 Module und findet regelmässig statt.

PERSPEKTIVEN-VERANSTALTUNGEN

Die Facetten des Tees entdecken,
erleben und vertiefen

Die Perspektiven-Veranstaltungen widmen sich der Vielfältigkeit der Teekultur. Vom Workshop über Seminare bis zur Lesung versammeln wir verschiedene Formate, die Räume öffnen zum Entdecken, Ausprobieren und Vertiefen. Das Angebot ist inspiriert von den Entwicklungen, Schwerpunkten und Liebhabereien von Länggass-Tee. Das aktuelle Programm finden Sie auf dem Flyer und auf www.laenggasstee.ch.

EINFÜHRUNGSKURS



MODULE I – IV

Tee im Überblick

In vier Modulen spannen wir den Bogen auf und schaffen einen Überblick: Wir begleiten das Blatt vom Baum in die Tasse, erkunden die unterschiedlichen Verarbeitungsarten der Teepflanze, lernen Grundlagen der Zubereitung kennen und üben uns in der sensorischen Wahrnehmung.

I Was ist Tee?

Tee ist nebst Wasser das meist getrunkene Getränk der Welt. Bleibt die Frage: «Was genau ist ein Tee?» In Modul I steigen wir in die Teewelt ein und machen einen Querschnitt durch die Vielfalt, die es unter dem Begriff ‚Tee‘ zu entdecken gibt – von der Herkunft, Verarbeitung bis hin zur Zubereitung und Sensorik. Anhand konkreter Beispiele schauen wir uns an, wie sich diese Aspekte in einer Tasse Tee widerspiegeln.

II Tee und Sensorik

Über Tee zu lernen, heisst am Tee zu lernen. Dazu sind unsere verschiedenen Sinne ein unerlässliches Instrument. Modul II widmet sich den sensorischen Aspekten des Teetrinkens. Gemeinsam gehen wir den verschiedenen Sinnen nach und schärfen unsere sensorische Aufmerksamkeit, um den Tee in seiner Ganzheit erfassen zu können.

III Tee zubereiten

Tee ist ein Rohprodukt, die trockenen Blätter der Teepflanze müssen zubereitet werden. In Modul III erforschen wir, welche Faktoren bei der Zubereitung einer guten Tasse Tee ins Spiel kommen, wo die Unterschiede in den europäischen und asiatischen Teezubereitungen liegen und legen den Fokus auf das praktische Handwerk der Teezubereitung.

IV Teekulturen

Tee hat eine lange Geschichte und birgt vielschichtige Kulturen. Modul IV gibt anhand ausgewählter Regionen einen Einblick, wie sich Teeproduktion und Teekonsum in unterschiedlichen Kontexten entwickelt haben. Wir ergänzen den Überblick mit Degustationen verschiedener Beispiele und schauen uns an, wie diese Tees historisch und geographisch eingebettet sind.

MODULE V – VIII

Zur vertieften Degustation

Tee kann auf unterschiedliche Weise zubereitet, degustiert und ergründet werden. Die Module V – VIII widmen sich dem Zusammenspiel von Tee, seiner spezifischen Zubereitung und dem sensorischen Erleben. Wir vertiefen uns in unterschiedliche Arten des Teetrinkens und ergründen die Aromenvielfalt der Teepflanze. Dabei entdecken wir Alltagstees genauso wie edle Köstlichkeiten.

V Tee im Degustationsset

Im Degustationsset werden Tees in einem standardisierten Verfahren zubereitet und können so optimal verglichen werden. In Modul V lernen Sie, wie ein Degustationsset richtig zubereitet wird und wie es eingesetzt werden kann, um mehr über Tee zu erfahren.

VI Tee im Gong Fu Cha

Gong Fu Cha – mit voller Aufmerksamkeit Tee trinken – ist die chinesische Art, Tee zu trinken. In mehreren Aufgüssen wird ein Tee in seinen verschiedenen Facetten ergründet. In Modul VI geht es um das Üben der konkreten Handhabung, indem wir Tees selber im Gong Fu Cha zubereiten und ihre Feinheiten im achtsamen Umgang entdecken.

VII Tee im Sencha-Do

Grüntee hat in Japan eine lange Geschichte. Jeder Aufguss birgt ein intensives und komplexes Geschmackserlebnis. In Modul VII widmen wir uns dieser Teekultur und erkunden das Zusammenspiel von Herstellung, Zubereitung und dem Aufguss in der Tasse.

VIII Mit grosser Aufmerksamkeit Tee trinken

In Modul VIII tauchen wir in die Vielschichtigkeit und Komplexität einer Tasse Tee ein. Wir trinken mit viel Aufmerksamkeit besondere Schätze der Teewelt und versuchen, diese in ihren Tiefen zu erfassen. Dabei streifen wir noch einmal verschiedene Aspekte des Teelerlebnisses, von der Pflanzenvarietät, der Verarbeitung und der Herkunft des Tees über die Zubereitung bis hin zum eigenen bewussten Wahrnehmen.

DATEN EINFÜHRUNGSKURS 2024 | 2025

Abendkurse

Besuchen Sie den Einführungskurs in regelmässig stattfindenden Abendmodulen und tauchen Sie ein in die Welt des Tees.

MODULE	DATUM	ZEIT
Modul I	Di, 14.01.25 (Zusatztermin)	19.00 – 21.00
Modul I	Do, 16.01.25	19.00 – 21.00
Modul II	Do, 23.01.25	19.00 – 21.00
Modul III	Do, 30.01.25	19.00 – 21.00
Modul IV	Do, 06.02.25	19.00 – 21.00
Modul V	Do, 13.02.25	19.00 – 21.00
Modul VI	Do, 20.02.25	19.00 – 21.00
Modul VII	Do, 27.02.25	19.00 – 21.00
Modul VIII	Do, 06.03.25	19.00 – 21.00

Intensivkurs

Während vier Tagen widmen wir uns ganz dem Tee und tauchen ein in diese vielfältige Welt – zu entdecken gibt es viel. Hintergründe zu Teeverarbeitung, Produktion, Handel, Zubereitung und zur Geschichte des Tees werden im Intensivkurs mit unterschiedlichen Arten der Teedegustation kombiniert.

MODULE	DATUM	ZEIT
Modul I Modul II	Di, 05.08.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00
Modul III Modul V	Mi, 06.08.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00
Modul IV Modul VII	Do, 07.08.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00
Modul VI Modul VIII	Fr, 08.08.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00

PREISE PRO PERSON

1 Modul	CHF 65.00
4 Module	CHF 240.00
8 Module	CHF 480.00

Das aktuellste Programm mit Zusatzterminen finden Sie jeweils auf www.laenggasstee.ch/teeschule

Wochenendkurs

Zwei Wochenenden rund um den Tee. Das erste Wochenende ist eine Einführung in die Welt des Tees und des Teetrinkens. Das zweite Wochenende widmet sich der vertieften Degustation und Ergründung der Aromenvielfalt der Teepflanze, vom Alltagsstee bis zur edlen Köstlichkeit.

MODULE	2024	2025	ZEIT
Tee im Überblick	Sa, 28.09.24	Sa, 28.06.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00
Module I – IV	So, 29.09.24	So, 29.06.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00
Zur vertieften Degustation	Sa, 05.10.24	Sa, 05.07.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00
Module V – VIII	So, 06.10.24	So, 06.07.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00

PREIS GANZER KURS PRO PERSON: CHF 480.00

Cours d'introduction en français

Le cours d'introduction pendant deux week-ends sous forme condensée: Le premier week-end fait un tour d'horizon de l'univers du thé. Le deuxième week-end se consacre à la dégustation approfondie et à la découverte de la richesse des arômes du théier.

MODULES	2024	2025	HORAIRES DES COURS
Thé – un aperçu (compact)	Sa, 31.08.24	Sa, 30.08.25	17.00 – 19.00
	Di, 01.09.24	Di, 31.08.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00
Pour une dégustation approfondie (compact)	Sa, 07.09.24	Sa, 06.09.25	17.00 – 19.00
	Di, 08.09.24	Di, 07.09.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00

PRIX PAR PERSONNE POUR LE COURS COMPLET : CHF 360.00

Introductory course in english

Gaining insight into the rich world of tea with a condensed form of the introductory course: During the first weekend, we explore the processing of tea, its preparation and our sensory experiences. The second weekend is dedicated to in-depth tastings of the tea plant's various flavors.

MODULES	DATE	TIME
Tea – an overview (compact)	Sat, 26.04.25	17.00 – 19.00
	Sun, 27.04.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00
Delving into brewing and tasting (compact)	Sat, 03.05.25	17.00 – 19.00
	Sun, 04.05.25	10.00 – 12.00, 14.00 – 16.00

FEEES PER PERSON FOR THE COMPLETE COURSE: CHF 360.00

Anmeldung und weitere Informationen

Länggass-Tee Familie Lange AG
Länggassstrasse 47
3012 Bern, Switzerland

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