



Läng
Gass
Tee®



Teeschule

PERSPEKTIVEN-VERANSTALTUNGEN

Perspektiven–Veranstaltungen

Einführung in die Teekeramik

SAMSTAG, 24. JANUAR 2026, 15.00 – 16.30 | 45 CHF PRO PERSON

Die ostasiatische Teekeramik ist faszinierend vielfältig – von Porzellan über Yixing bis Raku. Mit Toby Hurschler erkunden wir anhand konkreter Beispiele wichtige Kategorien, Formen, Funktionen, Materialien und deren Einfluss auf das Teelerlebnis. Der Schwerpunkt liegt auf Keramiktraditionen aus China und Japan.

Mit Pu Er auf eine Reise in die Vergangenheit

MITTWOCH, 25. MÄRZ 2026, 18.30 – 20.00 | CHF 45 PRO PERSON

Wie sich Top Pu Er Sheng Cha mit dem Alter verändern. Von Dominik Schittny angeleitete Degustation von Tees aus demselben Garten am Youleshan, geerntet zwischen 2015 und 2025.

Tenshin Chakai – Eine angeleitete japanische Teezeremonie

SAMSTAG, 11. APRIL 2026, 17.30 – 20.00 | CHF 85 PRO PERSON

Ein Chakai 茶会 – eine Tee-Zusammenkunft. Mit Chizuko Saurer als Gastgeberin und mit Hitomi Leiser-Nakamura, die erzählend durch den Abend begleitet und so Einblicke in die Hintergründe der Praxis ermöglicht. Mit einer kleinen Mahlzeit (Tenshin 点心).

Maccha Workshop

FREITAG, 15. MAI 2026, 16.00 – 17.00 | CHF 35 PRO PERSON

FREITAG, 26. JUNI 2026, 16.00 – 17.00 | CHF 35 PRO PERSON

Eine praktische Einführung in die Zubereitung einer schönen Schale Maccha.

Mit Chizuko Saurer (Mai) und Hitomi Leiser-Nakamura (Juni).

Vertiefung Verarbeitungsarten – Grüntee

MITTWOCH, 27. MAI 2026, 17.30 – 19.30 | CHF 65 PRO PERSON

Wir gehen mit Dominik Schittny den Arbeitsschritten und Prozessen der Grünteeverarbeitung auf den Grund. Dabei betten wir verschiedene Grünteestile und deren Verarbeitung in ihren geographischen und historischen Kontext ein und degustieren repräsentative Tees.

Degustationsseminar

AN 1-2 SAMSTAGEN IM MONAT (TERMINE AUF DER WEBSITE), 15.00 – 16.30

CHF 45 PRO PERSON

Mit einer ausführlichen Verkostung aus unserem aktuellen Sortiment widmen wir uns jeweils einer bestimmten Tee-Kategorie. Neben dem geschmacklichen Erlebnis geht es dabei um Geschichte, Sensorik, Cultivare, Terroir und den Austausch in der Gruppe.

Mehr Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen, inklusive weiteren Daten, finden Sie auf www.laenggasstee.ch/teeschule. Alle Veranstaltungen können ohne Vorkenntnisse besucht werden.

Anmeldung und Informationen:

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

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