Endlich ist es soweit und Sie halten das erste Paket mit unseren Teeschätzen in der Hand. Es sind schlicht verpackte Tees à jeweils 24g. Wir empfehlen die Zubereitung des chinesischen Gongfucha; jeweils 3g in einem Gefäss von einem guten Deziliter (wie zum Beispiel ein Gaiwan) mehrmals aufgiessen und jeden Aufguss ca. eine Minute ziehen lassen. So können sie jeden Tee acht Mal geniessen.

Mit diesem Begleitbrief möchten wir Ihnen kurz erläutern, welche Tees wir für Sie ausgewählt haben; weiter erhalten Sie hier ausführliche Informationen zu den einzelnen Tees:

Yin Zhen

Eine Top-Qualität eines echten Baihaoyinzhen in traditioneller Verarbeitung. Ungefähr 50 Stunden an der Sonne gewelkt, länger als die allermeisten heutigen Weisstees. Dadurch ist der Tee dunkler und sanfter, weniger grün-grasig als andere. Er wird am Taimushan angebaut, einer der Top-Lagen für Weisse Tees im Gebiet Fuding.

Weisser Tee ist schon seit den Anfangen in unserem Sortiment. Anfänglich bezogen wir ihn ausschliesslich über Grosshändler in Deutschland, seit mittlerweile 10 Jahren suchen und finden wir gute bis sehr gute Qualitäten direkt am Produktionsort in Fuding. 2015 haben sich für uns neue Welten eröffnet: Zum ersten Mal haben wir einen wirklich klassischen, genügend lange gewelkten Weisstee gefunden, eben den Yin Zhen der Ernte 2015.

Yin Zhen ist ganz normal im Sortiment von Länggass-Tee und kann problemlos nachgekauft werden.

Huang Xiao Cha

Ein sehr guter Alltags-Gelbtee, als gerader Mao Feng verarbeitet. Huang Xiao Cha meint Kleiner Gelbtee und bezeichnet die bessere Qualität der späteren Ernte, während Huang Da Cha (Grosser Gelber Tee) die günstigste Qualität wäre. Das Pflückgut für diesen Huangxiaocha kommt vom selben Teegarten wie der Meng Ding Huang Ya und wird wie jener in klassischer Art als Gelber Tee verarbeitet, mittels traditionellem Menhuang "schwül/stickig gelb werden": Er wurde portionsweise in spezielles Papier gepackt (aufgeschichtet) und in einen warmen, feuchten Raum gelegt.

Gelber Tee ist sehr schwer zu finden. Oder anders gesagt: die meisten dem Namen nach Gelben Tees sind Grüne Tees. Der Produktionsschritt des Menhuang ist aufwendig und schwierig, weshalb kaum noch jemand echte Gelbe Tees macht. Der Produzent unseres traditionellen Gelbtees Meng Ding Huang Ya machte im Frühling 2016 aus der zweiten Ernte diesen einfacheren, günstigeren Gelbtee, der ebenso traditionell verarbeitet wurde.

Huang Xiao Cha wird Anfang Juni ins Sortiment aufgenommen und kann problemlos nachgekauft werden.

Meng Ding Mao Feng

Ein wunderbarer, leicht herber Zhi Maofeng aus der Gegend um den Mengding in der Provinz Sichuan. Zhi Maofeng bedeutet im geraden Blatt verarbeiteter Maofeng. Mengding ist wahrscheinlich das älteste nicht wilde, also vom Menschen bepflanzte Teeanbaugebiet.

Grüne Tees werden überall in China produziert, dabei handelt es sich neben Heicha um die älteste heute noch existierende Verarbeitungsart der Teepflanze. Sehr viele berühmt gewordenen Grüntees werden zu hohe Preisen gehandelt. Dieser hier ist ein "Tee ohne Namen", ein gelungener, gut gemachter Grüntee vom selben Produzenten wie Huang Xiao Cha.

Momentan ist bei uns noch die 2015er Ernte im Sortiment, die etwas weicher geraten ist als diejenige vom Frühling 2016, die Sie erhalten haben.

Ming Qian Weng Jia Shan Long Jing

Dieser Longjing Shifeng kommt von den allerbesten Lagen für Longjing. Grosse Rarität in phantastischer Qualität. Wir kaufen diesen Tee direkt beim Teebauern im Dorf Wengjiashan. Mingqian bedeutet vor dem Fest Qingming (um den 5. April) und verweist auf den Erntezeitpunkt. Solche früh gepflückten Tees sind recht wertvoll und normalerweise besser, dichter, frischer als die späteren. Das Wok-Befeuern verläuft maschinell, das Formen und Trocknen von Hand im Wok in traditioneller Art: Die Blätter werden nicht zu flach gepresst, so dass das Aroma voll bleibt, der Tee jedoch weniger regelmässig und "schön" aussieht.

Der König unter den chinesischen Grüntees ist Long Jing Shi Feng (Drachenbrunnentee vom Löwengipfel). Das originale Herkunftsgebiet um die Dörfer Longjing, Wengjiashan und Meijiawu ist gut zugänglich, allerdings sind die meisten vor Ort verkauften Tees von auswärts zugekauft - echte, originale Long Jing Shi Feng sind sehr schwer erhältlich. Jahrelang hatten wir bei einem Teebauern im Dorf Meijiawu Long Jing Shi Feng gekauft, doch über die Jahre waren wir nicht mehr so überzeugt von seinen Tees - wenn es denn überhaupt immer seine Tees waren. Seit 2014 kaufen wir Long Jing Shi Feng bei drei verschiedenen Teebauern in den Dörfern Longjing und Wengjiashan, diese Tees sind wirklich wunderbar und garantiert original.

Im Sortiment von Länggass-Tee sind verschiedene Long Jing Shi Feng erhältlich. Sie erhalten hiermit als erste einen der Tees aus frischer Ernte 2016; Anfang Juni werden wir die frischen Tees ins Sortiment nehmen. Dann werden wir auf der Homepage unter Blog&News auch über die verschiedenen Long Jing Shi Feng informieren.

Cui Feng Dong Pian

Sehr guter High Mountain Oolong vom Lishan aus der ursprünglichen taiwanesischen Teepflanze Qingxin Wulong, "Klares Herz Oolong". Dieser High Mountain Tea ist etwas speziell: Nach der letzten Ernte im Herbst/Winter (normalerweise im November) ruhen die Teepflanzen. Wenn nun plötzlich eine Wärmeperiode auftritt, treiben die Pflanzen aus wie im Frühling und die Blätter beginnen zu spriessen. Solche Tees nennt man Dongpian, "Winterscheibe".

Ein sehr schöner Hochgebirgs-Oolong aus Taiwan von über 2000m.ü.M. Wir führen seit Jahren sehr schöne High Mountain Tea, mitunter auch spezielle, seltene und solche aus (noch) nicht berühmten

Lagen. Cuifeng ist zwar am berühmten Berg Lishan gelegen, gilt aber nicht als Top-Lage. Dass in so grosser Höhe eine Winterernte möglich ist, kommt sehr selten vor. Der Tee ist wunderbar leicht und hat dennoch die Fülle der Oolong aus grosser Höhe.

Diesen Tee haben wir exklusiv für Sie als Mitglieder des Cha Ma Gu Dao gekauft. Es sind noch 2x50g übrig, bestellbar per Mail an kaspar.lange@laenggasstee.ch

Nannuoshan Sancha 2016

Von Länggasstee zusammen mit Les Feuilles Vertes selber produzierter Pu Er in allerbester Qualität. Vom Nannuoshan aus alten Teebäumen, traditionell verarbeitet, an der Sonne getrocknet. Bester Garten des ganzen Berges Nannuo, sehr wenig kleine Büsche, grosse Bäume geschützt von anderen, grösseren Bäumen, grosse Biodiversität, sehr dicke Stämme. Der Teebauer San He hat seine kleinen Büsche seinem Cousin weitergegeben damit ihm nur die alten Teebäume bleiben. Sein Garten ist der beste und grösste des Dorfes: Anstatt drei gibt es nur 2 Erntesaisons, im Sommer pflückt er nicht, um die Bäume zu schonen (und den Geschmack des Tees besser zu halten); sein Garten ist höher gelegen als die anderen des Dorfes.

Roher Pu Er ist ein hochspannendes Gebiet und wird in China (zu) sehr geschätzt - Mittlerweile werden sehr viele wunderbare Tees produziert, seit 10-20 Jahren nach einzelnen Herkunftsbergen separiert und ausschliesslich aus alten Teebäumen. Weil rohe Pu Er gerade von berühmten Lagen aus alten Teebäumen extrem teuer sein können, sind viele Fälschungen beziehungsweise Mischungen auf dem Markt, was den Handel mit solchen Tees erschwert. So haben wir vor mittlerweile 2 Jahren angefangen, zusammen mit Les Feuilles Vertes (Belgier chinesischer Abstammung) unter eigenem Label Pu Er zu produzieren und die Tees direkt bei den Teebauern einzukaufen.

Dieser Tee wird als Cake gepresst als Nannuoshan 2016 im Sommer ins Sortiment von Länggass-Tee aufgenommen. Für Sie als Mitglieder von Cha Ma Gu Dao haben wir vorab eine kleine Menge des ungepressten, offenen Tees (chinesisch Sancha) gekauft, den Sie nun also ebenfalls exklusiv erhalten. Vom offenen Tee sind noch 4x50g erhältlich, ebenfalls bestellbar per Mail an kaspar.lange@laenggasstee.ch

---

In den Paketen der Gesellschafter/Innen mit Mitgliedschaft PLUS sind folgende Tees zusätzlich dabei:

Bi Luo Chun Single Wok

Eine sehr seltene Spezialität: originaler Dongting Biluochun Wok für Wok, traditionell in 100prozentiger Handarbeit verarbeitet, in unvergleichlicher Qualität. Im Gegensatz zu der heutzutage üblichen Produktion wird weniger Pflückgut aufs Mal bearbeitet, die dafür nötige Zeit wird genommen, ein Durchgang dauert länger. Dann wird der Tee Wok für Wok verpackt - normalerweise wird die Produktion eines oder sogar mehrerer Tage gemischt, um eine gewisse Menge zu erreichen und Unterschiede (und Fehler) auszugleichen.

Das Pflückgut stammt aus verschiedenen Teegärten auf der Halbinsel Dongshan südwestlich von Suzhou, wo Teebüsche inmitten von Obstbäumen und anderen Pflanzen wachsen. Der originale Herkunftsort von Biluochun wird Dongting genannt und besteht aus den beiden Halbinseln Dongshan und Xishan.

Neben Long Jing Shi Feng ist Dong Ding Bi Luo Chun der berühmteste Tee aus China. Auch hier ist es nicht ganz einfach, originale Tees zu erhalten - auf dem Teemarkt in Suzhou sind Biluochun aus der Nachbarprovinz Zhejiang und sogar aus der in Südwestchina gelegenen Provinz Sichuan gang und gäbe. Seit 2 Jahren haben wir die Gelegenheit, nach traditioneller Art hergestellte Biluochun von zwei ProduzentInnen in einem Dorf auf der Halbinsel Dongshan kaufen zu können. Die Tees werden in einem Durchgang im Wok verarbeitet (Befeuern-Formen-Trocknen) und werden anschliessend nicht gemischt, daher Single Wok.

Bi Luo Chun Single Wok findet man ganz normal im Sortiment von Länggass-Tee, ab Anfang Juni die Ernte 2016. Je nach Wok gibt es 2-3x50g, die wir in Serie verkaufen. Auf Wunsch können Packungen von verschiedenen Woks bestellt werden.

Tai Ping Hou Kui Lan Xiang

Ein echter, originaler Taiping Houkui aus Houkeng in der moderneren Verarbeitungsart mit einem ausgeprägten Orchuideenduft (chinesisch Lanhua Xiang). Sehr sorgfältig und bedacht verarbeitet aus Teebüschen der Varietät Shidacha. Die Blätter wurden bewusst nicht zu fest gepresst, womit der Tee weniger dem modernen Ideal vom Aussehen eines Taiping Houkui entspricht, jedoch vielschichtiger und voller im Geschmack ist.

Taiping Houkui, "Affenkönig (vom) Taiping (-See)", ist ein sehr schön verarbeiteter Flachformtee (Bianxingcha) mit sehr grossen, flach gehämmerten Blättern und gilt als klassischer China-Grüntee, obwohl er unter diesem Namen erst nach 1900 erschien, als die verbesserten Methoden schönere und bessere Qualitäten ermöglichten. Die sehr langen Blätter der Varietät Shidacha werden wok-befeuert und sorgfältig von Hand gepresst und gehämmert. Heutzutage sind auch maschinell verarbeitete mit extrem flachen und langen hellgrünen Blättern auf dem Markt.

Dieser grossblättrige Flachformtee ist mittlerweile ebenfalls ein berühmter China-Grüntee, jedoch unter Umständen sehr teuer. Wir führen Taiping Houkui bereits seit Jahren, letztes Jahr allerdings konnten wir zum ersten Mal wirklich echte, originale Tai Ping Hou Kui kaufen; den etwas günstigeren, nicht ganz originalen führen wir parallel dazu. Der Preisunterschied zu den echten ist gross, jedoch sind die wirklich originalen Tai Ping Hou Kui ein aussergewöhnlicher Genuss.

Tai Ping Hou Kui Lan Hua Xiang konnten wir nur in kleiner Menge kaufen, er wird jedoch ganz normal ins Sortiment von Länggass-Tee aufgenommen. Auch hierzu werden wir unter Blog&News informieren.

Jun Shan Yin Zhen (nur 12g)

Die Top-Qualität der echten Junshan Yinzhen (Silbernadel vom Berg Jun) original von der Insel Junshandao im See Dongtinghu, produziert als klassischer Gelbtee in Nadelblatt-Form (Zhenxingcha). Er wurde total 60 Stunden lang eingewickelt in einem warmen Raum gegelbt, zwischendurch wurde das Blattgut ausgepackt und umgeschichtet. Dieser entscheidende Prozess wird Menhuang genannt, wörtlich "schwül/stickig gelb werden". Das originale Gebiet für Junshan Yinzhen auf der Insel Junshandao ist sehr klein, was diesen Tee so begehrt und damit teuer macht. Dazu kommt der sehr aufwendige Prozess des Menhuang, welcher den Gelben Tee ausmacht.

Originaler Jun Shan Yin Zhen ist der rarste unter den sowieso seltenen Gelben Tees, dessen originales Herkunftsgebiet eine kleine Insel im See Dongtinghu ist. Schon länger führen wir Jun Shan Silver Needle, der zwar aus Junshan, jedoch nicht von der Insel kommt. Vor zwei Jahren habe ich zum ersten Mal von diesem originalen, echten Gelbtee kaufen können - die 50g waren schnell weg. Der Tee ist auch geschmacklich anspruchsvoll - er verlangt, langsam und aufmerksam genossen zu werden. Letztes Jahr konnten wir eine sehr schöne Qualität für Länggass-Tee kaufen - ob es im 2016 wieder möglich sein wird, ist noch ungewiss.

Der 2015er Jun Shan Yin Zhen ist noch in kleinen Mengen verfügbar - Wir hoffen, 2016 wieder zu kriegen und werden darüber unter Blog&News informieren.

Wu Dong Song Zhong (nur 12g)

Ein sehr schöner Fenghuang Dancong in hervorragender Qualität, der viel Aufmerksamkeit braucht. Pflückgut aus sehr grosser Höhe oben am Berg Wudong von über 50jährigen Teebüschen der Untervarietät Songzhong, sorgfältig verarbeitet und mittelstark über Litschi-Holzkohle geröstet. Songzhong, "Song(-Dynastie)-Sorte" bedeutet folgendes: Von einem Teebaum, der aus der Song-Dynastie stammt und dementsprechend mindestens 700 Jahre alt ist, wurden Stecklinge genommen und neu gepflanzt. Diese Teebüsche sind selber nicht sehr alt, jedoch ihr genetisches Material, was sich natürlich auch im Geschmack äussert. Solche echten Wudong Songzhong werden in China zu ehren von Mao Zedong auch Dongfanghong ("Der Osten ist rot") genannt.

Im Frühling 2015 war ich in Chaozhou bei einem neuen Lieferanten - er ist die Koriphäe für Feng Huang Dan Cong (Phoenix Single Bush). Er ist ein Meister im Auswählen, Mischen und Rösten dieser traditionellen Oolong aus der Provinz Guangdong. Seine Tees sind seit Januar 2016 bei Länggass-Tee im Sortiment. Einer seiner besten Tees ist der Wu Dong Song Zhong.

Wu Dong Song Zhong ist ganz normal im Sortiment von Länggass-Tee. Über die Suchfunktion auf der Homepage findet sich der Blogeintrag zu den neuen Feng Huang Dan Cong.

Ich wünsche viel Vergnügen beim Trinken und Degustieren, Riechen und Schmecken

Kaspar Lange