

# Teeliste

2017-2019



Läng  
Gass  
Tee®

## Länggass-Tee auf einen Blick

### Laden – Beratung und Verkauf

Tee sowie Kräuteraufgüsse und das entsprechende Zubehör stehen im Zentrum unseres Schaffens. Kompetente Beratung und ein sorgfältig ausgewähltes Sortiment liegen uns besonders am Herzen. Der Laden ist das Tor zu unserer Teewelt. Hier werden alle Angebote gebündelt und über den Ladentisch angeboten.

### Raritätenladen – Ausführliche Beratung und Verkaufsdegustation

Ganz im Sinne der chinesischen Tradition werden in unserem Raritätenladen Tees vor dem Einkauf verkostet. Als interessierte Kundin, als interessierter Kunde können Sie sich hier ausführlich zu unseren Teeschätzen beraten lassen, erfahren mehr über die Geschichte des einzelnen Produktes und erhalten Einblick in die chinesische Art der Tee-Zubereitung Gong Fu Cha.

### TeeRaum und Lounge – Geniessen und Entdecken

In unserem TeeRaum sowie in unserer Lounge im ersten Stock empfangen wir Sie zum Tee. In ruhiger Atmosphäre servieren wir unsere Spezialitäten, unsere Raritäten und Ländertees in ihrer jeweiligen Zubereitungsart. Mit unserem High Tea bieten wir nach englischer Art süsse und salzige Köstlichkeiten zum Tee und mit sogenannten Degustations-Sets können Sie die Welt des Tees persönlich ergründen.

### Chashitsu – Japanischer Teeraum

Die Japanische Teezeremonie ist in allem, was der Tee sein kann, etwas Aussergewöhnliches. Dies aufgrund ihrer Ästhetik, ihrer Vielschichtigkeit und natürlich auch der Art, den Tee zu zubereiten. Entsprechend werden Japanische Teezeremonien oftmals in dafür vorgesehenen Räumlichkeiten vollzogen, dem Chashitsu. Gerne empfangen wir Sie zu einer Schale Maccha in unserem Chashitsu „yûsô ken“ im ersten Stock.

### Die Teeschule – Geniessen und Verstehen

Die Teeschule bietet allen Teeliebhaberinnen und Teeliebhabern sowie Fachpersonen aus Gastronomie und Detailhandel einen vertieften Einblick in die Welt des Tees. Hintergründe zu Teeverarbeitung, Produktion, Handel, Zubereitung und zur Geschichte des Tees werden genussvoll kombiniert mit vielfältigen Degustationen.

# Teeliste

2017-2019



## Inhalt

Einleitung	4	<b>DIE VERARBEITUNG DES TEES</b>	22	<b>SCHWARZER TEE – HONG CHA</b>	32	<b>HAUSMISCHUNGEN</b>	42
Qualität, Preis, Originalität	6						
Gedanken zu Bio und Fair Trade	8	<b>JASMIN, OSMANTHUS, GINGSENG</b>	24	<i>Schwarzer Tee chinesischer Art</i>	32	Teemischungen	42
Die Zubereitung des Tees	10			Min Hong (Fujian-Schwarztee)	32	Aromatisierter Tee	42
Teereisen	12	<b>FORMENTEEES – BLUMENTEEES</b>	24	Yan Xiao Zhong (Rauchtee)	33	Schwarzteebasis	42
				Qi Hong (Keemun-Schwarztee)	33	Grünteebasis	42
<b>WEISSER TEE – BAI CHA</b>	14	<b>LÄNDERTEES</b>	24	Weitere Schwarztees chinesischer Art	33	Fruchtschalenbasis	42
				Dian Hong (Yunnan-Schwarztee)	34	Rooibosbasis	42
Bai Hao Yin Zhen	14	<b>SÉLECTION GRAND HOTEL</b>	25	Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen	34	Kräuter- und Gewürzmischungen	42
Bai Mu Dan	14			<i>Schwarzer Tee indischer Art</i>	35		
Spezielle Weisstees	14	Sélection Grand Hotel	25	Nilgiri	35	<b>ARIES-KRÄUTER</b>	43
		Sélection Au Salon	25	Darjeeling	35	Aries-Mischungen	43
<b>GELBER TEE – HUANG CHA</b>	15	Sélection Einzelverpackung	25	First Flush	35	Offen	43
				Second Flush	36	Abgepackt	43
<b>GRÜNER TEE – LÜ CHA</b>	15	<b>OOLONG – WU LONG CHA</b>	26	Autumnal	36	Aries-Planetentees	43
				Assam	36	Aries-Einzelkräuter	44
<i>Grüner Tee China</i>	15	<i>Grüner Et Brauner Oolong</i>	26	Ceylon (Sri Lanka)	36	<i>Kräutertees aus aller Welt</i>	44
Bian Xing Cha (inkl. Long Jing)	16	Bao Zhong	26	Andere Schwarztees indischer Art	37		
Zhen Xing Cha (Nadelblatt)	16	Min Nan Wu Long	27				
Mao Feng	17	An Xi Tie Guan Yin	27	<b>POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA</b>	37		
Mao Jian (inkl. Bi Luo Chun)	17	Zhang Ping Shui Xian	27				
Mei Cha (Chun Mee)	17	Fancy Oolong	28	<i>Gepresste Formen</i>	38	<i>Adressen und Kontaktdaten</i>	<i>Siehe Umschlag (hinten)</i>
Zhu Cha (Gunpowder)	18	Oriental Beauty (Dong Fang Mei Ren)	28	<i>Pu Er Tee</i>	38		
<i>Tee aus Korea</i>	18	Kugelblatt-Oolong (Quan Qiu Cha)	28	Sheng Cha – roher Pu Er	38		
Koreanische Grüntees	18	High Mountain Tea (Gao Shan Cha)	29	San Cha – Offen	38		
Balhyocha	18	Gui Fei	29	Bing Cha – Cakes	39		
<i>Grüner Tee Japan</i>	19	Wuyi Rock Tea (Wu Yi Yan Cha)	30	Tuo Cha Et Zhuan Cha	40		
Gyokuro	19	Phoenix Single Bush	30	Shu Cha – fermentierter Pu Er	40		
Sencha	19	(Fenghuang Dancong)	30	San Cha – Offen	40		
Maccha	19	Gelagerter Oolong	31	Tuo Cha Et Zhuan Cha	41		
Shincha	20			Bing Cha – Cakes	41		
Bancha	20			<i>Andere Postfermentierte Tees</i>	41		
Tamaryokucha	20						
Kukicha	20						
Genmaicha	20						
Hojicha	20						
Temomicha	21						
Gyokuro Kenpin	21						



## Liebe Leserin, lieber Leser

Mit Freude präsentieren wir die Teeliste von Länggass-Tee für die Jahre 2017-2019. Neben der immerwährenden Suche nach aussergewöhnlichen Raritäten, nach vertieftem Fachwissen und besonderen Produzentinnen und Produzenten stand im Jahr 2016 unser Sortiment an Alltagstees und Spezialitäten im Fokus, denn das Thema Qualität beschäftigt uns in allen Preislagen. Dafür setzen wir auf direkten Handel und suchen auch ausserhalb der originalen Anbaugelände. Dort gibt es wundervoll hergestellte Tees, die zu einem günstigeren Preis gehandelt werden können als ihre originalen Pendanten. Wir geniessen den Reichtum der Teewelt und gestalten ein möglichst diverses Sortiment, in welchem unbekannte Schätze genauso ihren Platz finden wie bewährte Klassiker.

Gleichzeitig hat sich Länggass-Tee ganz einer lebendigen Teekultur verschrieben und so gibt es rund um den Tee Raum für Kreativität, für Freude am Genuss, an den Geschichten hinter den Produkten und an jenen Traditionen aus aller Welt, die mit Gastfreundschaft, mit Achtsamkeit und Wertschätzung verbunden sind. Mit verschiedensten Angeboten laden wir Sie ein, die Teekulturen dieser Welt zu entdecken, zu geniessen und sich inspirieren zu lassen.

### Ländertees

Ein Ausdruck dieser Arbeit ist eine neue Teereihe: die Ländertees. Dabei wird der verkaufte Tee begleitet durch Wissen rund um Geschichte und Entwicklung einer Tradition; gleichzeitig werden mögliche Zubereitungsarten des Tees vorgestellt. So zum Beispiel der Ostfriesentee, dessen Trinken während der von der Regierung erlassenen Restriktion einen Akt der Rebellion darstellte.

### Im Chashitsu

Auch rund um unseren Chashitsu tut sich einiges – vereint doch die Japanische Teezeremonie viele Aspekte der Teekultur, welche uns wichtig sind. Und so bieten wir einmal monatlich einen Asacha an, den Morgentee. Dabei wird ein kleines japanisches Frühstück genossen und anschliessend eine Schale Tee getrunken. Dadurch ergibt sich ein ganz anderer Beginn in den Tag. Des Weiteren soll im September 2017 zum ersten Mal ein offenes Chaji (also eine formelle Einladung zum Tee) stattfinden.

### Gazette

Auf einer ganz anderen Ebene bewegt sich unsere Gazette – dabei handelt es sich um eine gedruckte Zeitung, welche zweimal jährlich erscheint. Sie bildet Teile des Lebens im und um den Teeladen ab. Mal näher an der Camellia sinensis, mal weiter entfernt – aber auf jeden Fall ein wichtiger Teil unseres Verständnisses von Kultur.

### Casa del Tè – Monte Verità

Seit Januar 2017 führen Katrin und Gerhard Lange zusammen mit Corinne und Tobias Denzler die Casa del Tè am Monte Verità. Im aussergewöhnlichen Mikroklima rund um Ascona ist es möglich, Teepflanzen anzubauen. So findet sich dort ein kleiner, schöner Teegarten und damit die Möglichkeit, auch hier mit dem Rohstoff Tee zu arbeiten, zu experimentieren und ihn ganz einfach wachsen und gedeihen zu sehen. Die Casa del Tè steht für eine tiefe Verbindung zur japanischen Teekultur und ist gleichzeitig ein Ort der Begegnung.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken und Geniessen.



## Qualität, Preis, Originalität

Wie kommt der Tee zu seinem Preis? Die grossen Preisunterschiede zwischen günstigen Alltagstees und teuren Raritäten lassen oft Fragen aufkommen. Grundsätzlich soll der Preis des Tees mit seiner Qualität korrespondieren, allerdings steigt oftmals der Preis überproportional zur Qualität. Dies ist jedoch bei jedem Produkt der Fall, sofern es von Hand verarbeitet wird. Denn um eine köstliche Rarität zu produzieren, bedarf es grosser Erfahrung in Kombination mit überliefertem Wissen, Wetterglück und sehr viel (Hand-)Arbeit. Nicht nur bei der Ernte, sondern auch bei der Pflege der Teepflanzen und vor allem in der Verarbeitung vom frischen Blatt zum fertigen Produkt.

Bei günstigen wie bei teuren Tees ist die Vermeidung von Verarbeitungsfehlern immanent wichtig. Tee von einfacherer Qualität muss ebenso gut, richtig, den Umständen entsprechend verarbeitet werden wie eine Top-Qualität. Dabei ist beispielsweise dem vom Wetter sowie von der Tageszeit abhängigen Feuchtigkeitsgehalt in den gepflückten Blättern Sorge zu tragen. Ein fehlerhafter Tee sollte nicht gekauft werden, auch wenn er billig ist.

In den letzten Jahren ist zu beobachten, dass immer häufiger die Pflückung maschinell oder halb-maschinell erfolgt; auch bei der Verarbeitung werden immer öfter Maschinen eingesetzt. Maschinell gepflückte Tees sehen weniger schön aus, sind aber qualitativ fast gleichwertig. Gerade bei den japanischen Grüntees ist zu sehen, dass auch (fast) vollständig maschinell verarbeitete Tees von sehr guter Qualität sein können.

Die Preise von wertvollen, originalen und echten Tees sind hoch, daher lohnt es, genau hin zu sehen. Originalität bezieht sich auf den Herkunftsort, Echtheit auf die Verarbeitung; beide beeinflussen auch die Qualität. Doch was heisst genau Originalität; muss ein bestimmter Tee überhaupt original sein? Das Problem stellt sich besonders bei berühmten Tees aus China. Das ursprüngliche Anbaugebiet - und damit die verfügbare Menge an Tee - ist oft relativ klein und umfasst ein bestimmtes Terroir mit den damit verbundenen Eigenschaften wie Bodenbeschaffenheit, Mikroklima, Teepflanzenvarietäten und Verarbeitungstradition. Ausserhalb dieses Gebietes sind diese Eigenschaften bzw. Faktoren und damit eben das Terroir anders. Das bedeutet nicht, dass nicht-originale Tees per se von schlechterer Qualität sind. Häufig ist es aus Gründen des Preises und der Menge sehr sinnvoll, nicht-originale Tees zu kaufen. Problematisch wird es jedoch, wenn ein auswärtiger Tee als original verkauft wird.

Die Echtheit eines Tees ist davon nicht ganz zu trennen; auch hier geht es in gewissem Sinne um Originalität. Etliche Tees werden heutzutage sehr grün produziert, viele entscheidende Verarbeitungsschritte werden schneller und weniger sorgfältig als eigentlich bzw. ursprünglich nötig beendet: Dazu kommt, dass oft falsche Teepflanzenvarietäten verwendet werden: junge statt alte Bäume für Pu Er, günstigere oder ergiebigerer Sorten statt der originalen.

Was bedeutet all dies für den heutigen Teehandel? Weil in China nicht immer drin ist, was drauf steht und da originale und echte Tees sehr teuer sein können, ist es wichtig, anhand des Geschmacks und Duftes des Tees diese Einflüsse beurteilen zu können. Dazu bedarf es langer Erfahrung, viel Übung und konstantes Weiterlernen. Daher ist es für uns unglaublich wichtig, uns immer wieder mit Teebauern, Produzentinnen, Händlern und Teemeisterinnen auszutauschen, um so unsere Fachkompetenz weiterzuentwickeln und damit ein Sortiment zusammenzustellen, das in allen Preisklassen umfassend und stimmig ist.



## Gedanken zu Bio und Fair Trade

Wir leben in einer Zeit der globalen Vernetzung. Als Teehandelsgeschäft bewegen wir uns zwischen den Kulturen, zwischen unterschiedlichen Traditionen und werden ständig herausgefordert, unsere europäisch-schweizerische Denkweise aufzuweichen und die Welt mit anderen Augen zu sehen. Eine gute Verbindung zu Produzentinnen und Produzenten entsteht durch die gemeinsame Liebe zum Tee, durch Wertschätzung gegenüber den Menschen sowie der Natur. Daraus entstehen wertvolle Partnerschaften. Wenn wir bereit sind, unsere persönlichen Grenzen zu überwinden, uns auf Unerwartetes einzulassen und einfühlsam zu agieren, ist es möglich, über die Grenzen der Kulturen hinaus partnerschaftliche Handelsbeziehungen einzugehen.

Der Wunsch nach Klarheit in Bezug auf die sozialen sowie ökologischen Bedingungen rund um die Herstellung eines Produktes ist in Anbetracht des globalen Handels verständlich. Grundsätzlich fehlt eine direkte Verbindung zwischen Konsumierenden und Produzierenden sowie zwischen ihren jeweiligen Lebenswelten. Der Handel ist in viele Teilstrecken unterteilt und der Weg eines Produktes oftmals nicht nachvollziehbar.

Labels wie Bio oder Fair Trade haben zum Ziel, ökologische sowie soziale Standards zu gewährleisten und einen Teil der fehlenden Verbindung wiederherzustellen. Die Realität hinter den Labels ist allerdings hochkomplex und verwickelt in ein globales Wirtschaftssystem, das sich mehr an den Regeln des Marktes orientiert als an den darin agierenden Menschen. Hinzu kommt, dass die kulturell bedingten Unterschiede in einem grenzüberschreitenden Standardsystem kaum als Ganzes zu fassen sind. So können in Asien Tees von höchster Qualität in nachhaltiger naturverbundener Landwirtschaft kultiviert und kunsthandwerklich mit grosser Wertschätzung für die Mitarbeitenden hergestellt werden, ohne jemals ein Label zu tragen. Im Gegensatz dazu können grosse Konzerne Teile ihres Unternehmens zertifizieren lassen, selbsten Plantagen einen Marktvorteil verschaffen und mit minimalem Engagement einen grossen Marketing-Effekt bewirken.

Wir setzen uns für Qualität ein, suchen wo immer möglich den persönlichen Kontakt zu den Produzierenden oder pflegen langjährige, vertrauensvolle Handelspartnerschaften. Die wertvollsten Kontakte ergeben sich erfahrungsgemäss jenseits der Suche nach zertifizierten Tees.

Die Labels unterstützen Konsumierende in ihrer Produktwahl, dennoch lohnt es, noch einen Schritt weiter zu denken, auch ein zertifiziertes Produkt kritisch zu hinterfragen und offen zu sein für die Geschichten hinter nicht zertifizierten Produkten.

Grundsätzlich gilt:

- Je besser die Qualität eines Tees, desto sorgfältiger die Produktion.
- Je sorgfältiger die Produktion, desto bedeutender jeder Arbeitsschritt.
- Je bedeutender jeder Arbeitsschritt, desto bedeutender das Fachwissen der Menschen, die den Tee verarbeiten.
- Je bedeutender das Fachwissen, desto grösser die Wertschätzung der Arbeitskraft.
- Je grösser die Wertschätzung der Arbeitskraft, desto «fairer» die Arbeitsbedingungen.
- Je familiärer der Betrieb, desto sozialer der Umgang mit jeder einzelnen Person.



## Die Zubereitung des Tees

Um jedem Tee gerecht zu werden und die charakteristischen Merkmale freizusetzen, braucht es Sorgfalt auf allen Ebenen. Tee ist in vielen Kulturen tief verwurzelt und wird weltweit auf verschiedenste Arten zubereitet. Für die Zubereitung eines guten Tees gilt es grundsätzlich, Teemenge, Wassertemperatur und Ziehzeit in Einklang zu bringen. Je nach Tradition und je nach Tee kann das Zusammenspiel der drei Faktoren ganz unterschiedlich funktionieren; so werden Spezialitäten nach europäischer Art anders dosiert als Raritäten nach chinesischer oder japanischer Art.

Nebst einem guten, klaren Wasser ist ein schönes Teegesirr von Bedeutung. Gerne beraten wir Sie für die Auswahl des Zubehörs. Wir führen ein breites Sortiment, jeweils passend zu den verschiedenen Teetraditionen und Zubereitungsarten. In unserem Onlineshop unter [www.laenggasstee.ch](http://www.laenggasstee.ch) ist unser Angebot abgebildet und beschrieben.

Und letztlich bedarf es zum köstlichen Tee sowie zum passenden Zubehör die Erfahrung, wie man sich entspannen kann und wo man einen gemütlichen Ort findet, um den Tee ruhig geniessen zu können.

### Gong Fu Cha für chinesische Raritäten

Tee und Zubehör: 4-6g Tee, Tonkännchen oder Gaiwan (100-200ml), Chahai (Glaskrügeli), kleine Tassen, Tee-Tablett, temperiertes Wasser.

Geschirr vorwärmen. Wasser in Tonkännchen, via Sieb in Chahai, in Tassen und über Tee-Tablett ausgiessen.

Tee in Tonkännchen geben und riechen.

Tee aufwecken. Wasser in Tonkännchen, via Sieb in Chahai, in Tassen und über Tee-Tablett ausgiessen.

Tee erneut riechen.

Tee zubereiten: für die ersten drei Aufgüsse Tee übergiessen und umgehend wieder abgiessen.

Für alle weiteren Aufgüsse Ziehzeit nach und nach verlängern, bis der Tee keine Aromen mehr abgibt.

### Sencha-Do für japanische Raritäten

Tee und Zubehör: 5-10g Tee (für einen leichten Tee eher 5g, für einen intensiven Tee oder einen Tee für vier und mehr Personen eher 10g), Stielkanne/Hohin, Tassen, temperiertes Wasser

Tee in Stielkanne/Hohin mit ca. 1dl temperiertem Wasser übergiessen.

45 - 60 Sekunden ziehen lassen und zwischen den Tassen hin- und herwandernd verteilen.

Zweiten und dritten Aufguss je 20 - 40 Sekunden ziehen lassen.

### Zubereitung nach westlicher Art

Tee und Zubehör: 12g Tee pro Liter, Aufgussgefäss, Teekanne, Tassen, temperiertes Wasser

Teeblätter mit temperiertem Wasser aufgiessen, nach angegebener Zeit ziehen lassen.

In eine vorgewärmte Teekanne abgiessen und servieren.





Christian Bernhard, Teereise nach China 2016

## Teereisen

### Kundenreisen nach Asien

Die Suche nach schönstem Tee und vertieftem Fachwissen führt Gerhard und Kaspar Lange seit über einem Jahrzehnt regelmässig nach Asien. Auf einer Reise zum Tee lässt sich jedoch noch viel mehr entdecken. Die unterschiedlichen Teeländer und Anbauregionen bieten vielfältige, eindrucksvolle Landschaften. Ein Besuch bei Teeproduzierenden bedeutet, auch Einblick zu bekommen in eine andere Kultur auf der Basis einer starken Verbindung, nämlich der Liebe zum Tee.

Lukas Lange ist Teeliebhaber, seine Leidenschaft ist das Reisen. Eine erfreuliche Kombination, denn als Reisespezialist führt er Sie nach Asien, in unterschiedliche Teegebiete, zu den Teepflanzen sowie zu den Herstellerinnen und Herstellern.

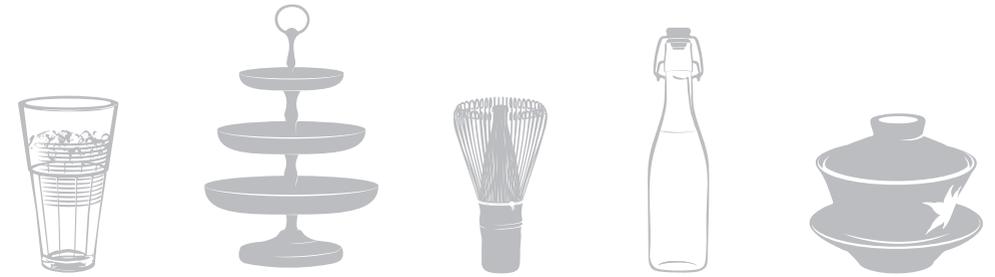
### China

Lukas Lange führt Sie in klassische Teeanbaugebiete Chinas. Die Reisen finden jeweils im Frühling statt, zur wichtigsten Erntezeit. Den Tee direkt an seinem Ursprung zu verkosten, ist ein besonderes Erlebnis für jeden Teeliebhaber, jede Teeliebhaberin.

### Japan und Südkorea

Japan hat neben China die älteste Teetradition. Der Erntebeginn findet ebenfalls im Frühling (Mai) statt. Die Teereise führt Sie in verschiedene Teeregionen Japans und lädt ein, die feinen Unterschiede zu sehen und zu kosten. Dieselbe Reise führt weiter nach Südkorea, wo der grüne Tee ebenfalls nach eigener Tradition verarbeitet wird.

Weitere Informationen rund um die Kundenreisen zum Tee finden Sie auf unserer Homepage [www.laengasstee.ch](http://www.laengasstee.ch)



### Ländertees – Teereise

Seit das Einflussgebiet des Tees sich nach und nach von China aus über die ganze Welt erstreckt hat, haben sich durch die Jahrhunderte innerhalb der verschiedenen Kulturkreise unzählige, durch den Volkscharakter bestimmte Zubereitungsarten entwickelt. Unter Ländertees verstehen wir die jeweiligen kulturellen Zubereitungsarten, denn Tee ist ein Rohprodukt, welches vor dem Genuss zubereitet werden muss.

Unsere zehn Ländertees bieten zusammen eine Reise rund um den Globus und laden ein zu einer Fahrt von Japan über China, Russland und Indien bis nach England. Eine wohlschmeckende Weltreise, in deren Rahmen auf die Geschichte und Kultur der einzelnen Länder eingegangen wird.

Weitere Informationen rund um die Ländertees finden Sie auf Seite 24 oder auf unserer Homepage [www.laengasstee.ch](http://www.laengasstee.ch)



## WEISSER TEE – BAI CHA

Dafür werden die gepflückten Blätter sehr lange zum Welken an der Sonne ausgelegt, danach oft auch in einer Art durchlüftetem Gewächshaus, um den Prozess bei jedem Wetter durchführen zu können. Andere werden am Schatten, dafür noch länger gewelkt. Während des langen Welkens geschieht eine Art Spontanoxidation. Die Zellstruktur der Blätter wird jedoch nicht gebrochen, so dass vor allem das Chlorophyll oxidiert. 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>33.00</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi / Jingu</i>		
<b>Ye Huang Cha</b>	<b>50g</b>	<b>26.80</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou / Da'e</i>		
<b>Yin Zhen</b>	<b>50g</b>	<b>41.50</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Taimushan</i>		

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». 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>Bai Mu Dan</b>	<b>125g</b>	<b>15.30</b>
<i>China / Fujian</i>		
<b>Bai Mu Dan Superior</b>	<b>125g</b>	<b>25.00</b>
<i>China / Fujian</i>		
<b>White Needle</b>	<b>50g</b>	<b>16.00</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi / Jingu</i>		
<b>Xiao Bai Cha</b>	<b>50g</b>	<b>23.00</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi / Jingu</i>		
<b>Mu Dan Wang</b>	<b>50g</b>	<b>21.60</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Taimushan</i>		
<b>Bai Mu Dan 2003</b>	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou</i>		
<b>Shou Mei Bingcha 2012</b>	<b>300g</b>	<b>65.00</b>
<i>China / Fujian / Fuding</i>		

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>
<i>China / Yunnan / Pu'er / Simao</i>		
<b>Wild Mountain Tea</b>	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
<i>China / Anhui / Huangshan</i>		

## GELBER TEE – HUANG CHA

Dieser wird ähnlich hergestellt wie Grüner Tee. Um die biochemischen Prozesse zu starten, die man beim Grüntee nicht will, werden die gepflückten Blätter etwas länger gewelkt und danach 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 nur noch sehr kurz gegelbt, also sehr Grüntee-ähnlich produziert. Zum Schluss wird das Blattgut im Wok, per Heissluft und/oder auf Holzkohlen 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>13.50</b>
<i>China / Anhui / Lu'an / Huoshan</i>		
<b>Fang Zhi Huang Cha</b>	<b>100g</b>	<b>26.80</b>
<i>China / Anhui / Huangshan / She / Tangli</i>		
<b>Huo Shan Yellow Bud</b>	<b>75g</b>	<b>35.00</b>
<i>China / Anhui / Lu'an / Huoshan</i>		
<b>Jun Shan Silver Needle</b>	<b>50g</b>	<b>55.00</b>
<i>China / Hunan / Yueyang / Junshan</i>		
<b>Jun Shan Yin Zhen</b>	<b>21g</b>	<b>142.50</b>
<i>China / Hunan / Yueyang / Dongtinghu / Junshandao</i>		
<b>Huang Xiao Cha</b>	<b>75g</b>	<b>25.00</b>
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		
<b>Meng Ding Huang Ya</b>	<b>50g</b>	<b>75.00</b>
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		

## 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 für eine gewisse Zeit jegliche Oxidation und Fermentation und kann auf vier Arten durchgeführt werden: Sonnentrocknen, Dämpfen (mit Wasserdampf), Backen (mit Heissluft) 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 präzente 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, Top-Qualitäten aus den drei Dörfern Wengjiashan, Longjing und Meijiawu heissen Long Jing Shi Feng, «Drachenbrunnentee vom Löwengipfel». Long-Jing-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 eher einfache Ding Gu Da Fang und der exquisite Tai Ping Hou Kui. Bian Xing Cha sind leicht und süss mit einer Nussnote neben dem sehr klaren, typischen leicht herben Grünteegeschmack.

<b>Ding Gu Da Fang</b>	125g	18.50
<i>China / Anhui / Huangshan / She / Tangli</i>		
<b>Long Jing Grade 3</b>	125g	16.50
<i>China / Zhejiang / Pan'an</i>		
<b>Long Jing Grade 2</b>	125g	23.50
<i>China / Zhejiang / Pan'an</i>		
<b>Long Jing Grade 1</b>	125g	34.00
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>		
<b>Da Fo Long Jing</b>	100g	44.00
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>		
<b>Bai Ya Long Jing</b>	50g	44.00
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>		
<b>Long Jing Nr. 43</b>	50g	37.50
<i>China / Zhejiang / Lishui / Jingning</i>		
<b>Long Jing Shi Feng</b>	50g	81.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Longjing</i>		
<b>Weng Jia Shan Long Jing</b>	50g	81.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Wengjiashan</i>		
<b>Lao Cong Long Jing</b>	50g	81.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Jiuxi</i>		

<b>Tai Ping Hou Kui</b>	50g	85.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Hougang</i>		
<b>Tai Ping Hou Kui Version 1915</b>	21g	62.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Hougang</i>		
<b>Tai Ping Hou Kui Chuan Tong</b>	21g	100.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Hougang</i>		

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 Grünteernote.

<b>Tian Mu</b>	125g	26.80
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>An Ji Bai Pian</b>	100g	26.80
<i>China / Zhejiang / Anji / Xilong</i>		
<b>An Ji Bai Cha</b>	50g	37.50
<i>China / Zhejiang / Anji / Xilong / Huangdu</i>		
<b>Gu Zhu Zi Sun</b>	50g	25.00
<i>China / Zhejiang / Changxing / Shuikou</i>		
<b>Kai Hua Long Ding</b>	50g	25.00
<i>China / Zhejiang / Kaihua / Xikou</i>		
<b>Zhu Ye Qing</b>	50g	35.00
<i>China / Sichuan / Emeishan / Puxing</i>		
<b>Lu An Gua Pian</b>	50g	40.00
<i>China / Anhui / Lu'an / Jinzhai / Qishan</i>		

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.

<b>Mao Feng</b>	125g	16.50
<i>China / Hubei / Xiangyang / Longzhong</i>		
<b>Wu Lü</b>	125g	17.50
<i>China / Jiangxi</i>		
<b>White Monkey</b>	125g	20.00
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi</i>		
<b>Huang Shan Pine Needle</b>	125g	26.80
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen / Fufeng</i>		
<b>Huang Shan Mao Feng</b>	125g	30.00
<i>China / Anhui / Huangshan / She / Fuxi</i>		
<b>Meng Ding Mao Feng</b>	50g	18.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		

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 Grünteernote auf.

<b>Jin Zhu Mao Jian</b>	125g	14.30
<i>China / Anhui / Huangshan</i>		
<b>Fo Cha Buddhist Tea</b>	125g	33.50
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>Yue Yang Mao Jian</b>	125g	33.50
<i>China / Hunan / Yueyang / Pingjiang</i>		
<b>Taiwan Bi Luo Chun</b>	125g	45.00
<i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>		
<b>Bi Luo Chun</b>	50g	37.50
<i>China / Jiangsu / Suzhou / Xishan</i>		
<b>Bi Luo Chun Single Wok</b>	50g	65.00
<i>China / Jiangsu / Suzhou / Dongshan</i>		
<b>Gu Zhang Mao Jian</b>	100g	36.00
<i>China / Hunan / Xiangxi / Guzhang / Caijia</i>		
<b>Jin Jiang Hui Ming</b>	50g	28.00
<i>China / Zhejiang / Lishui / Jingning</i>		
<b>Meng Ding Gan Lu</b>	50g	28.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Dangcunba</i>		

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.

<b>Zhen Mei</b>	125g	6.00
<i>China / Zhejiang</i>		
<b>Yunnan grün</b>	125g	8.60
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Bai Sha Lü</b>	125g	14.30
<i>China / Hainan / Baisha</i>		
<b>Shu Xiang Chun</b>	125g	21.60
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		

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 Grünteas 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.

<b>Gunpowder</b>	125g	7.10
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>Temple of Heaven</b>	125g	15.30
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Chongren</i>		
<b>Song Luo</b>	125g	17.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Xiuning / Liuzhou</i>		
<b>Yun Wu</b>	100g	35.00
<i>China / Zhejiang / Xinchang / Luokengshan</i>		
<b>Fo Xiang Bai Cha</b>	50g	32.50
<i>China / Zhejiang / Xinchang / Xiaojiang</i>		

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 Grünteas

Koreanische Grünteas ähneln den chinesischen Mao Jian, die Blätter sind aber weniger behaart. Sie werden ebenfalls wokbeheizt, 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 Grünteas sind ziemlich süss, die herbe Grünteete note geht vom Kräftigen ins Weiche.

<b>Ha Dong Dae Jak</b>	100g	40.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		
<b>Ha Dong Se Jak</b>	50g	41.50
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		
<b>Jirisan Wu Jeon</b>	50g	75.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		

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-Beheizen-Formen (Rollen)-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.

<b>Hwang Cha</b>	50g	35.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		
<b>Deong-i Cha</b>	100g	70.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		

Grüner Tee Japan

Japanische Grünteas werden im Gegensatz zu anderen nicht trocken beheizt, 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 Spätfrühling (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. Die unterschiedlichen Kategorien entstehen durch die Verwendung von unterschiedlichem Blattgut oder durch leichte Veränderungen im Herstellungsprozess. Japanische Grünteas sind alle gemüsig-grasig mit einer dezent herben Grünteete note und können je nach Qualität kräftig, süffig und süsslich sein.

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>Kabuse Okumidori</b>	100g	35.00
<i>Japan / Kagoshima / Kirishima</i>		
<b>Gyokuro Hoshino C</b>	50g	32.50
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Gyokuro Hoshino A</b>	50g	42.50
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Gyokuro Hoshino Tenka-ichi</b>	50g	70.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Gyokuro Uji</b>	50g	77.50
<i>Japan / Kyoto / Uji</i>		

Sencha

Sencha, «gedämpfter Tee», ist der klassische Japan-Grünte, 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 Kumamoto</b>	125g	15.30
<i>Japan / Kumamoto</i>		
<b>Sencha Fukamushi</b>	125g	21.60
<i>Japan</i>		
<b>Sencha Yamato</b>	125g	26.80
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Sencha Kirishima</b>	50g	20.00
<i>Japan / Kagoshima / Kirishima</i>		
<b>Sencha Hoshino</b>	50g	40.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Sencha Uji</b>	100g	40.00
<i>Japan / Kyoto / Uji</i>		
<b>Sencha Shizuoka</b>	50g	30.00
<i>Japan / Shizuoka / Kawanehon</i>		
<b>Sencha Zairai</b>	100g	30.00
<i>Japan / Shizuoka / Kawanehon</i>		

Maccha

Maccha ist der Tee für die japanische Teezeremonie. Es ist ein Gyokuro-ähnlicher Tee namens Tencha, „gemahlener Tee“, 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 „Pulvert“. Maccha sind sehr intensive, aromatische Tees, sämig und eigen im Geschmack.

<b>Maccha Hoshinotsuyu</b>	40g	30.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Maccha Ennomukashi</b>	20g	30.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Maccha Uji</b>	20g	40.00
<i>Japan / Kyoto / Uji</i>		

### 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>	<b>100g</b>	<b>45.00</b>
<i>Japan / Fukuoka / Yame</i>		

### Bancha

Bancha ist der einfache japanische Alltags Tee, 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 Kumamoto</b>	<b>125g</b>	<b>15.30</b>
<i>Japan / Kumamoto</i>		

### Tamaryokucha

Tama Ryokucha ist Grüner Tee, welcher nicht in die sonst übliche nadelartige Form gebracht wird, wodurch die Blätter kleiner, runder und schwerer werden. Deshalb auch der Name Tama Ryokucha, was «Kugel-Grüntee» bedeutet. Tama Ryokucha sind voll, süffig und doch frisch.

Die traditionelle Variante des Tama Ryokucha ist Kama-iri Cha, was «im Kessel gerösteter Tee» bedeutet. Dieser wird wie die chinesischen Grüntees nicht gedämpft, sondern im Wok befeuert. Geschmacklich sind sie herber und leichter, weniger süffig.

<b>Tama Ryokucha</b>	<b>125g</b>	<b>25.00</b>
<i>Japan / Saga / Ureshino</i>		

<b>Tama Ryokucha Kama-iri</b>	<b>50g</b>	<b>30.00</b>
<i>Japan / Saga / Ureshino</i>		

### 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 Kumamoto</b>	<b>125g</b>	<b>15.30</b>
<i>Japan / Kumamoto</i>		

<b>Kukicha Kagoshima</b>	<b>100g</b>	<b>25.00</b>
<i>Japan / Kagoshima</i>		

<b>Kukicha Maccha</b>	<b>100g</b>	<b>26.00</b>
<i>Japan / Kagoshima und Aichi</i>		

### 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>
<i>Japan / Kagoshima</i>		

### 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>100g</b>	<b>16.50</b>
<i>Japan / Kagoshima</i>		

<b>Dreijahrestee</b>	<b>125g</b>	<b>12.50</b>
<i>Japan</i>		

### 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-Seichae auf der Insel Kyushu jeweils eine kleine Menge handverarbeiteten Shincha (früherster 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>50g</b>	<b>65.00</b>
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		

<b>Sencha Temomicha</b>	<b>25g</b>	<b>60.00</b>
<i>Japan / Shizuoka / Fujieda</i>		

<b>Gyokuro Temomicha</b>	<b>25g</b>	<b>110.00</b>
<i>Japan / Kyoto / Uji / Ogura</i>		

### 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 Teemeistern 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.

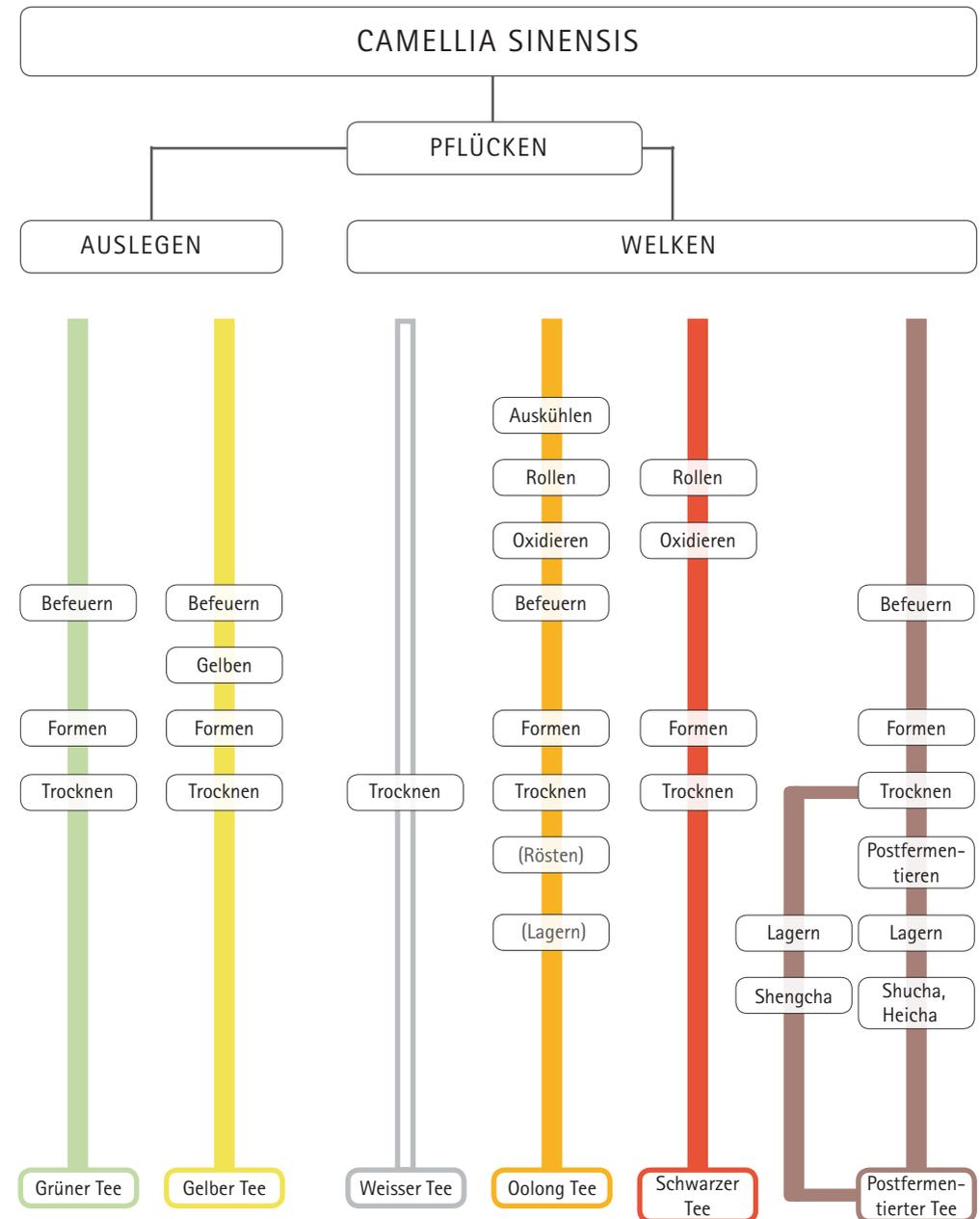
Zur Zeit ist bei Länggass-Tee der Goldmedaillen-Gyokuro von 2016 in Kleinstmengen verfügbar. Durch die gekühlte und vakuumierte Lagerung des Tees sind sie nach wie vor in erntefrischem Zustand.

<b>Gold Medal Gyokuro 2016</b>	<b>2x5g</b>	<b>180.00</b>
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		

# 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. 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 beginnt das Chlorophyll zu oxidieren, was auch Spontanoxidation genannt wird.
- **Auskühlen:** Die Blätter „erholen“ sich vom Welken, nehmen Luftfeuchtigkeit auf und werden wieder frisch.
- **Schütteln:** Zellwände und sonstige Blattstrukturen brechen teilweise auf. Das Blatt bleibt intakt.
- **Rollen:** Die Blätter werden gedreht, geknetet, gerollt, um alle Zellwände und sonstige Blattstrukturen zu brechen. Das Blatt bleibt intakt.
- **Oxidieren:** Die Inhaltsstoffe der Teeblätter oxidieren durch die Blattenzyme mit dem Luftsauerstoff.
- **Befeuern:** Die Blätter werden stark erhitzt, um die Blattenzyme zu deaktivieren und die Oxidation vorerst zu stoppen, die aber bei späteren Schritten wieder aufgenommen werden kann oder durch Lagerung von selbst weitergeht.
- **Gelben:** Die nicht ganz trockenen 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.



## JASMIN, OSMANTHUS, GINSENG

Jasmin Tee 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. Oolong-Tees werden mit Osmanthus-Blüten und -öl aromatisiert oder mit Ginseng-Pulver bestäubt. Jasmintees und ähnliche haben neben dem Geschmack des Basistees mehr oder weniger intensive Jasmin-Noten (bzw. Osmanthus- oder Ginseng-Noten).

<b>Jasmin Standard</b> <i>China / Fujian</i>	125g	9.80
<b>Jasmin Chun Hao</b> <i>China / Fujian</i>	125g	13.50
<b>Jasmin Bai Hao</b> <i>China / Fujian</i>	125g	17.50
<b>Jasmin Dragon Pearl</b> <i>China / Fujian / Fuding / Taimushan</i>	100g	35.00
<b>Jasmin Silver Needle</b> <i>China / Fujian / Ningde / Fu'an</i>	75g	39.00
<b>Osmanthus Oolong</b> <i>Taiwan / Nantou</i>	125g	25.00
<b>Ginseng Oolong</b> <i>China / Fujian / Pinghe</i>	125g	16.50

## 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> <i>Grüner Tee China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>	10 Stk.	20.00
<b>Double Marigold</b> <i>Grüner Tee China / Yunnan / Pu'er / Jinggu</i>	9 Stk.	20.00
<b>Golden Camellia</b> <i>Schwarzer Tee China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>	10 Stk.	14.00
<b>Jasmin Yu Long Tao</b> <i>Grüner Tee China / Fujian / Fuding</i>	12 Stk.	25.50
<b>Teekugeln gemischt</b> <i>Green Balls, Golden Camellia und Yu Long Tao</i>	10 Stk.	17.50

## LÄNDERTEES

Unter Ländertees verstehen wir die jeweiligen kulturellen Zubereitungsarten, denn Tee ist ein Rohprodukt, welches vor dem Genuss zubereitet werden muss. Seit das Einflussgebiet des Tees sich nach und nach von China aus über die ganze Welt erstreckt hat, haben sich durch die Jahrhunderte innerhalb der verschiedenen Kulturkreise unzählige, durch den Volkscharakter bestimmte Zubereitungsarten entwickelt.

China – Jasmin Tee	125g	15.00
England – Afternoon Tea	125g	15.00
Indien – Chai Gewürz	125g	11.00
Japan – Maccha Pulver	70g	21.00
Nordafrika – Thé à la Menthe	125g	11.00
Ostfriesland – Ostfriesen Tee	125g	11.00
Russland – Rauch Tee	125g	11.00
Taiwan – Dong Ding Oolong	80g	21.00
Vietnam – Tra Da	125g	11.00
Schweiz – Eis Tee	125g	11.00

## SÉLECTION GRAND HOTEL

- Erlesener, hochwertiger portionierter Tee
- Konzipiert für die hohen Ansprüche der Gastronomie
- Konstanter, vollmundiger Aufguss ohne feste Ziehzeit
- Sorgfältig ausgewählte Sorten für ein vielfältiges Angebot
- Schweizer Produkt

Die Auswahl an hochwertigen Beuteltees wurde gezielt für die Bedürfnisse der Gastronomie entwickelt. Dank sorgfältiger Auswahl der Tees, eines ausführlichen Testverfahrens und der Verwendung von grossen Pyramidenbeuteln bietet die Sélection Grand Hotel einen idealen Aufguss. Die Tees sind an keine Ziehzeit gebunden, bleiben konstant gut und ermöglichen es, den Teebeutel beliebig lange in der Tasse oder Kanne zu lassen.

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

*Preise für Gastronomiebetriebe und Detailhandel werden auf Anfrage kommuniziert.*

White Needle	60 Beutel	43.00
Sencha Yamato	80 Beutel	55.00
Long Jing	80 Beutel	55.00
Jasmin Pearl	80 Beutel	57.00
Tie Guan Yin	70 Beutel	49.00
Phoenix	60 Beutel	55.00
Assam Halmari	80 Beutel	43.00
Indian Chai	70 Beutel	39.00
Earl Grey	80 Beutel	35.00
Qimen Haoya	80 Beutel	49.00
Pu Er	70 Beutel	57.00
Verveine	70 Beutel	43.00
Menthe du Maroc	70 Beutel	39.00
Edelweiss	70 Beutel	43.00
Mélange Rouge	70 Beutel	39.00
Berner Rosen	60 Beutel	41.00
Ginger&Lemon	60 Beutel	41.00
Rooibos Bourbon	80 Beutel	35.00

## SÉLECTION AU SALON

Die Sélection Au Salon besteht aus demselben Sortiment wie die Sélection Grand Hotel, jedoch in kleinerer Verpackung.

White Needle	30 Beutel	23.00
Sencha Yamato	30 Beutel	29.00
Long Jing	30 Beutel	29.00
Jasmin Pearl	30 Beutel	29.00
Tie Guan Yin	30 Beutel	29.00
Phoenix	30 Beutel	29.00
Assam Halmari	30 Beutel	23.00
Indian Chai	30 Beutel	23.00
Earl Grey	30 Beutel	23.00
Qimen Haoya	30 Beutel	23.00
Pu Er	30 Beutel	29.00
Verveine	30 Beutel	23.00
Menthe du Maroc	30 Beutel	23.00
Edelweiss	30 Beutel	23.00
Mélange Rouge	30 Beutel	23.00
Berner Rosen	30 Beutel	29.00
Ginger&Lemon	30 Beutel	29.00
Rooibos Bourbon	30 Beutel	23.00

## SÉLECTION EINZELVERPACKUNG

Die selben Tees in Einzelverpackung für Gastronomiebetriebe sind in Schachteln à 50 Stk. pro Sorte erhältlich.

<b>Geschenkschachtel</b>	1 Stk.	29.00
--------------------------	--------	-------

*Die 18 Sorten der Sélection Grand Hotel in Einzelverpackung*

## OOLONG TEE – WU LONG CHA

Eine grosse und sehr vielfältige Kategorie ist Wulong-cha, 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. Danach werden sie aufgelockert, das heisst geschüttelt, wodurch die Feuchtigkeit im Blatt verteilt und die Zellstruktur zum Teil gebrochen wird. Dies ermöglicht das Zusammenkommen der Inhaltsstoffe mit Blatzenzymen, 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 Heisslufttröstung) 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-Produktion entstand wahrscheinlich um 1500 auf dem Wudong in Phoenix und kam über Anxi nach Wuyishan und Taiwan.

## Grüner Et 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, 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.

## 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-süsslisch.

<b>Bao Zhong</b> <i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>	125g	37.50
<b>Wen Shan Bao Zhong</b> <i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>	75g	25.00
<b>Buddhas Hand Fo Shou</b> <i>Taiwan / Xinbei / Shiding</i>	50g	33.50

## 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 Kissens 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> <i>China / Fujian / Pinghe / Daqinshan</i>	125g	11.50
<b>Mao Xie</b> <i>China / Fujian / Anxi / Pingzhou</i>	125g	15.30
<b>Huang Jin Gui</b> <i>China / Fujian / Anxi / Xiping</i>	125g	30.00
<b>Ben Shan</b> <i>China / Fujian / Anxi / Xiping</i>	100g	30.00
<b>Jin Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Anxi / Xiping</i>	100g	36.00

## 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 Mitgeföhls» übersetzt. Verarbeitet werden diese Tees wie die anderen Minnanwulong: Die meisten werden sehr grün pro-

duziert, 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> <i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiashan</i>	50g	30.00
<b>Guan Yin Wang</b> <i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiashan</i>	50g	40.00
<b>Hong Bian Tie Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiashan</i>	50g	40.00
<b>Chuan Tong Tie Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiashan</i>	50g	40.00
<b>Tai Shi Tie Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiashan</i>	50g	40.00

## 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> <i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>	ca. 50g	28.00
<b>Bei Huo Shui Xian</b> <i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>	ca. 50g	24.50

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.

<b>Choice Oolong</b> <i>Taiwan</i>	125g	9.50
<b>Choicest Oolong</b> <i>Taiwan</i>	125g	12.50
<b>Fancy Oolong</b> <i>Taiwan</i>	125g	20.00
<b>Fancy Oolong Superior</b> <i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>	125g	42.50
<b>Fan Zhuang Wu Long</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	100g	35.00

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>Yunnan Beauty</b> <i>China / Yunnan / Lancang / Xiaoxinzhai</i>	50g	21.60
<b>Ancient Beauty</b> <i>China / Yunnan / Pu'er / Lancang / Jingmaishan</i>	50g	21.60
<b>Dong Fang Mei Ren</b> <i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>	50g	43.50
<b>Superior Beauty</b> <i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>	50g	90.00

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, abwechslungsweise 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>Gu Zao Wei</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	125g	25.00
<b>Jade Oolong Cui Yu</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	100g	32.50
<b>Si Ji Chun</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	100g	32.50
<b>Ming Jian Rou Gui</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	27.50
<b>Ming Jian Ba Xian</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	47.50
<b>Meer Oolong Gang Kou Cha</b> <i>Taiwan / Pingdong / Manzhou / Gangkou</i>	100g	41.50

<b>Dong Ding</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu</i>	125g	28.50
<b>Dong Ding Superior</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Zhangya</i>	50g	33.50
<b>Dong Ding Wu Yi</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Zhangya</i>	50g	30.00
<b>Lao Dong Ding</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Fenghuang</i>	50g	60.00
<b>Shi Men Shui Xian</b> <i>Taiwan / Xinbei / Shimen</i>	50g	30.00
<b>Mu Zha Tie Guan Yin</b> <i>Taiwan / Taipei / Wenshan / Muzha</i>	50g	32.50

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 -liebhaberinnen 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, abwechslungsweise 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> <i>China / Yunnan / Lancang / Xiaoxinzhai</i>	100g	30.00
<b>A Li Shan Jin Xuan</b> <i>Taiwan / Jiayi / Meishan</i>	50g	21.60
<b>A Li Shan</b> <i>Taiwan / Jiayi / Zhuqi / Zhonghe / Shizhuo</i>	50g	29.00
<b>Nan Hu Da Shan</b> <i>Taiwan / Yilan / Datong / Nanshan</i>	50g	35.00
<b>Shan Lin Xi</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Neihu / Longfengxia</i>	50g	40.00
<b>Da Yu Ling</b> <i>Taiwan / Taizhong / Heping / Pingdeng</i>	50g	50.00
<b>Da Yu Ling Superior</b> <i>Taiwan / Taizhong / Heping / Pingdeng</i>	50g	65.00
<b>La La Shan</b> <i>Taiwan / Taoyuan / Fuxing / Lalashan</i>	50g	67.50

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, abwechslungsweise 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> <i>Taiwan / Jiayi</i>	125g	28.50
<b>Dong Ding Gui Fei</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Dongding</i>	50g	43.50
<b>Li Shan Gui Fei</b> <i>Taiwan / Nantou / Ren'ai / Cui Feng</i>	50g	80.00

Wuyi Rock Tea (Wu Yi Yan Cha)

Wu Yi Rock Tea oder Felsentea, 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> <i>China / Fujian</i>	125g	10.50
<b>Wuyi Oolong Grade 2</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Guojiafengjingqu</i>	125g	30.00
<b>Wuyi Oolong Grade 1</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Guojiafengjingqu</i>	125g	37.50
<b>Rou Gui</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Yulinting</i>	50g	32.00
<b>Huang Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Mituoyan</i>	50g	37.50
<b>Da Hong Pao</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Longtouyan</i>	50g	33.00
<b>Ai Jiao Wu Long</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Yuhuangdong</i>	50g	36.00

<b>Shui Jin Gui</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Zhuqianyan</i>	50g	55.00
<b>Lao Cong Shui Xian</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Ma'anyan</i>	50g	70.00
<b>Ban Tian Yao</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Foguoyan</i>	50g	65.00
<b>Bai Ji Guan</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Mituoyan</i>	50g	70.00
<b>Tie Luo Han</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Foguoyan</i>	50g	95.00
<b>Rou Gui Superior</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Yuyuanjian</i>	21g 50g	112.50 225.00
<b>Lao Cong Da Hong Pao</b> <i>China / Fujian / Wuyishan / Dashuikeng</i>	21g 50g	52.50 105.00

Phoenix Single Bush (Fenghuang Dancong)

Phoenix Single Bush, chinesisch Feng Huang Dan Cong, werden an den Hängen des Wudong, dem über 1300 Meter hohen Berg beim Dorf Fenghuang 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 mehrhundert-jährige 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> <i>China / Guangdong / Chaozhou</i>	125g	26.80
<b>Feng Huang Wu Long</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou</i>	125g	36.00
<b>Bai Ye</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>	50g	26.00
<b>Hong Xiang Lan</b> <i>China / Guangdong / Xiangqiao / Caolanwu</i>	50g	27.50
<b>Da Wu Ye</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>	50g	30.00
<b>Mi Lan Xiang</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>	50g	34.50
<b>Huang Zhi Xiang</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Zhongshan</i>	50g	37.50
<b>Gui Hua Xiang</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Ermao</i>	50g	40.00
<b>Ye Lai Xiang</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Pingzaitou</i>	50g	50.00
<b>Xing Ren Xiang</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Lizaiping</i>	21g 50g	67.50 135.00
<b>Xiong Di Xiang</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Xialiao</i>	21g 50g	67.50 135.00
<b>Wu Dong Song Zhong</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Zhongxinyan</i>	21g 50g	67.50 135.00
<b>Shi Gu Ping Wu Long</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Shiguping</i>	50g	55.00
<b>Shi Gu Ping Ba Xian</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Shiguping</i>	50g	63.00
<b>Ming Jian Dan Cong</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	47.50

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> <i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>	50g	25.00
<b>Ying Zhi Hong Xin 2003</b> <i>Taiwan / Xinbei / Shimen</i>	50g	26.00
<b>Bao Zhong 1992</b> <i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>	50g	30.00
<b>Gang Kou Cha (Meer Oolong) 2004</b> <i>Taiwan / Pingdong / Manzhou / Gangkou</i>	50g	34.50
<b>Huang Jin Gui 1993</b> <i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi</i>	50g	35.00
<b>A Li Shan 1999</b> <i>Taiwan / Jiayi / Zhuqi / Zhonghe / Shizhuo</i>	50g	43.50
<b>Fo Shou Buddhas Hand 1999</b> <i>Taiwan / Xinbei / Shiding</i>	50g	43.50
<b>Ming Jian Rou Gui 1999</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	50.00
<b>Shui Xian Dan Cong 1990</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>	50g	54.00
<b>Rou Gui Gui Fei 2004</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	62.50
<b>Li Shan 2006</b> <i>Taiwan / Taizhong / Heping / Pingdeng</i>	50g	62.50
<b>Dong Ding 1980</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu</i>	50g	67.50
<b>A Li Shan Gui Fei 2008</b> <i>Taiwan / Jiayi / Meishan</i>	50g	80.00
<b>Da Hong Pao 1990</b> <i>China / Fujian / Wuyishan</i>	50g	80.00

## 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 chinesisches 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. 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 aussortiert. 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 Gongfu tragen. Aus den Dörfern Tanyang, Bailin und Zhenghe kommen die traditionellen Min Hong Gong Fu, die seit 1851 berühmt sind. Neuerdings 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>Tan Yang Golden Monkey</b>	125g	16.50
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
<b>Tan Yang Mao Feng</b>	125g	28.50
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
<b>Tan Yang Gong Fu</b>	50g	25.00
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
<b>Bai Lin Gong Fu</b>	125g	21.60
<i>China / Fujian / Fuding</i>		
<b>Bai Lin Ju Hong</b>	50g	21.60
<i>China / Fujian / Fuding / Guanyang / Xikun</i>		
<b>Zheng Shan Hong Cha</b>	50g	47.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Xingcun / Tongmuguan</i>		
<b>Jin Jun Mei Version 2005</b>	21g	90.00
	50g	180.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Xingcun / Tongmuguan</i>		

### 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, einfachere, industriell hergestellte (und meist sehr stark geräucherte) Tees werden Tarry Lapsang Souchong genannt. Yan Xiao Zhong sind je nach Basteeweihe weich, mittelkräftig und einfach bis hocharomatisch. Dazu kommen kräftige oder dezente Rauchnoten.

<b>Tarry Lapsang Souchong</b>	125g	10.50
<i>China / Fujian</i>		
<b>Zheng Shan Xiao Zhong</b>	100g	44.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Xingcun / Tongmuguan</i>		
<b>Lao Cong Zheng Shan</b>	50g	41.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Xingcun / Tongmuguan</i>		

### 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 OP</b>	125g	4.50
<i>China / Anhui</i>		
<b>Qi Men KO102</b>	125g	10.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
<b>Qi Men Gong Fu</b>	125g	18.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
<b>Qi Men Hao Ya</b>	125g	30.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
<b>Qi Men Mao Feng</b>	100g	44.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen / Pingli</i>		
<b>Qi Men Xiang Luo</b>	50g	22.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen / Likou</i>		

### 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». 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>Chuan Hong Mao Feng</b>	125g	31.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Tianquan</i>		
<b>Lao Chuan Hong</b>	50g	18.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		
<b>Ying De Hong Cha</b>	125g	21.60
<i>China / Guangdong / Qingyuan / Yingde</i>		
<b>Yi Xing Hong Cha</b>	50g	21.60
<i>China / Jiangsu / Yixing / Dingshu</i>		
<b>Meng Ku Hong Cha</b>	50g	40.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku</i>		
<b>Teeziegel</b>	1,1kg	36.00
<i>China / Yunnan</i>		

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>Golden Yun Nan</b> <i>China / Yunnan</i>	125g	7.10
<b>Yun Nan Superior</b> <i>China / Yunnan</i>	125g	22.50
<b>Da Ye Hong</b> <i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>	125g	28.50
<b>Dian Hong Pine Needle</b> <i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>	125g	30.00
<b>Dian Hong Jin Ya</b> <i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>	100g	40.00

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 wunderbar leichte, aromatische und süsse Noten auf.

<b>Jin Mu Dan Gong Fu</b> <i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>	125g	21.60
<b>Hong Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Anxi / Bijiashan</i>	50g	21.60
<b>Dan Cong Hong Cha</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>	50g	23.00
<b>Shui Xian Hong Cha</b> <i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>	ca. 50g	21.60
<b>Hong Mei Zhan</b> <i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Shifo'an</i>	50g	36.00
<b>Mi Xiang Hong Cha</b> <i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>	50g	18.00
<b>Hong Rou Gui</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	23.00
<b>Hong Yu Hong Cha</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	25.00

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 Schwarztee-Verarbeitung 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.

Nilgiri

Nilgiri, auch bekannt als die Blauen Berge, ist der Name einer Gebirgskette im Südwesten Indiens an der Grenze der Bundesstaaten Tamil Nadu und Kerala. Im Distrikt The Nilgiris im äussersten Westen von Tamil Nadu wurden aus Assam- und China-Teepflanzen gekreuzte Varietäten angepflanzt und seit 1854 exportiert. Die meisten Nilgiri-Schwarztees werden in günstige Qualitäten als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet, einige aber auch aus reinen China-Pflanzen als kurz oxidierte First Flush analog zu den Hochlandtees aus Darjeeling.

Nilgiri sind dunkel und kräftig herb, die First-Flush-Varianten aus dem Garten Kairbetta sind spritzig-herb, aber dunkler und würziger als Darjeeling First Flush.

<b>Nilgiri Korakundah</b> <i>Indien / Nilgiri / Korakundah</i>	125g	6.50
<b>Nilgiri Kairbetta</b> <i>Indien / Nilgiri / Kairbetta</i>	125g	25.00
<b>Nilgiri Kairbetta First Flush</b> <i>Indien / Nilgiri / Kairbetta</i>	125g	26.80

Darjeeling

Darjeeling ist bekannt für seine Hochlandschwarztees. 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.

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>Darjeeling Singell First Flush</b> <i>Indien / Darjeeling / Steinthal DJ 11</i>	125g	16.50
<b>Darjeeling Gielle First Flush</b> <i>Indien / Darjeeling / Gielle EX 05</i>	125g	27.50
<b>Darjeeling Teesta Valley First Flush</b> <i>Indien / Darjeeling / Teesta Valley DJ3</i>	125g	32.50

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.

Darjeeling Lingia s.f.	125g	13.50
<i>Indien / Darjeeling / Tumsong</i>		
Darjeeling Steinthal s.f.	125g	16.50
<i>Indien / Darjeeling / Steinthal DJ54</i>		
Darjeeling Risheehat s.f.	125g	16.50
<i>Indien / Darjeeling / Risheehat Karka Musk</i>		
Darjeeling Singtom s.f.	125g	18.50
<i>Indien / Darjeeling / Singtom DJ51</i>		
Darjeeling Castleton Muscatel s.f.	125g	32.50
<i>Indien / Darjeeling / Castleton DJ138 Muscatel</i>		

Darjeeling 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.

Darjeeling Tukvar autumnal	125g	8.60
<i>Indien / Darjeeling</i>		
Darjeeling Singbulli autumnal	125g	12.50
<i>Indien / Darjeeling / Singbulli</i>		

Assam

Assam ist das weltgrösste zusammenhängende Teeanbaugebiet. Im Bundestaat 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.

Assam CTC	125g	6.00
<i>Indien / Assam / Oaklands</i>		
Assam Maud	125g	8.10
<i>Indien / Assam / Satrupa</i>		
Assam Satrupa	125g	9.00
<i>Indien / Assam / Satrupa</i>		
Assam Chardwar	125g	9.50
<i>Indien / Assam / Chardwar</i>		
Assam Duliabam Bulk	125g	9.80
<i>Indien / Assam / Duliabam</i>		
Assam Halmari Blend	125g	9.80
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Duflating	125g	11.50
<i>Indien / Assam / Duflating</i>		
Assam Halmari Bulk	125g	25.00
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Halmari Special	125g	27.50
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Hattiali	125g	33.50
<i>Indien / Assam / Hattiali</i>		
Assam Golden Tips	125g	44.00
<i>Indien / Assam / Doomni</i>		

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 Befall der meisten Kaffeepflanzen mit Kaffeerost 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.

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 Grundschemata verarbeitet; die ganz genaue Prozedur kann jedoch recht unterschiedlich sein und wird geheim gehalten. 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 halbfermentierte 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 und Liu Bao Tee werden 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.

Ceylon Petiagalla	125g	6.50
<i>Sri Lanka / Iboolpetiagalla</i>		
Ceylon Aislaby	125g	9.80
<i>Sri Lanka / Aislaby</i>		
Ceylon Adawatte	125g	8.60
<i>Sri Lanka / Adawatte</i>		

Andere Schwarztees indischer Art

Andere Schwarztees indischer Art werden 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. In nordindischen Gebieten wie Dooars oder Sikkim, aber auch in Nepal werden einfache, günstige Tees als kurz oxidierte Schwarztees in der Art der Darjeeling First Flush verarbeitet. Andere Schwarztees indischer Art sind eher einfache Alltagstees, die alle ihre jeweils gebietstypischen Geschmackseigenheiten aufweisen.

Nepal Panitar	125g	11.50
<i>Nepal / Ilam</i>		
Nepal Shangri La	125g	19.50
<i>Nepal / Ilam</i>		
Nepal Jiri	125g	18.50
<i>Nepal / Jiri</i>		
Nepal Jiri First Flush	125g	18.50
<i>Nepal / Jiri</i>		
Sikkim Temi	125g	16.50
<i>Indien / Sikkim / Temi</i>		
Ruanda CTC	125g	4.50
<i>Ruanda</i>		
Ruanda Rukeri	125g	7.10
<i>Ruanda</i>		

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 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 sonnetrocknet, 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.

San Cha – Offen

<b>Pu Er Sheng Tai 2017</b>	125g	41.50
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku</i>		
<b>Wild Pu Er 2007</b>	125g	36.00
<i>China / Yunnan / Dehong</i>		
<b>Nannuoshan Danzhu 2017</b>	50g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpolaozhai</i>		
<b>Nannuoshan Danzhu 2016</b>	50g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpolaozhai</i>		
<b>Bohetang 2017</b>	21g	125.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		
<b>Laobanzhang 2017</b>	21g	92.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laobanzhang</i>		
<b>Laobanzhang Danzhu 2016</b>	21g	110.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laobanzhang</i>		
<b>Laobanzhang Danzhu 2015</b>	21g	112.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laobanzhang</i>		
<b>Laobanzhang 2015</b>	21g	75.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laobanzhang</i>		
<b>Lao Huang Ye 1960</b>	21g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		

Bing Cha – Cakes

<b>Jinggu 2017</b>	357g	210.00	<b>Yiwu Laojie 2014</b>	357g	520.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jinggu / Tianbaoshan</i>					
<b>Nannuoshan 2017</b>	200g	155.00	<b>Bulangshan Herbst 2013</b>	200g	305.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>					
<b>Mengku 2017</b>	200g	155.00	<b>Bulangshan 2013</b>	375g	125.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku</i>					
<b>Mengsong 2017</b>	200g	170.00	<b>Nannuoshan 2013</b>	375g	125.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Huazhuliangzi</i>					
<b>Youleshan 2017</b>	200g	170.00	<b>Yibangshan 2013</b>	375g	210.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong / Yanuocunzhai</i>					
<b>Bulangshan 2017</b>	200g	280.00	<b>Manzhuang 2013</b>	375g	200.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laoman'e</i>					
<b>Jinggu 2016</b>	357g	170.00	<b>Laobanzhang 2013</b>	200g	335.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jinggu / Tianbaoshan</i>					
<b>Nannuoshan 2016</b>	357g	255.00	<b>Nannuoshan 2012</b>	375g	120.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>					
<b>Mengku 2016</b>	200g	145.00	<b>Yibangshan 2012</b>	375g	225.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku</i>					
<b>Youleshan 2016</b>	357g	300.00	<b>Manzhuang 2012</b>	375g	220.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong / Yanuocunzhai</i>					
<b>Bulangshan 2016</b>	200g	285.00	<b>Gedengshan 2012</b>	375g	325.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laoman'e</i>					
<b>Jinggu 2015</b>	357g	165.00	<b>Bingdao 2012</b>	357g	710.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jinggu / Tianbaoshan</i>					
<b>Nannuoshan 2015</b>	357g	250.00	<b>Bulangshan 2011</b>	375g	110.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>					
<b>Nannuoshan Danzhu 2015</b>	200g	220.00	<b>Nannuoshan 2011</b>	375g	90.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>					
<b>Youleshan 2015</b>	357g	300.00	<b>Yiwushan 2011</b>	375g	155.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong / Yanuocunzhai</i>					
<b>Bulangshan 2015</b>	200g	280.00	<b>Manzhuang 2011</b>	375g	160.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laoman'e</i>					
<b>Zhenyuan 2014</b>	357g	155.00	<b>Wuliangshan 2010</b>	250g	105.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Zhenyuan / Lushan</i>					
<b>Nannuoshan 2014</b>	357g	250.00	<b>Bulangshan 2010</b>	375g	115.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>					
<b>Yiwushan 2014</b>	357g	330.00	<b>Nannuoshan 2010</b>	375g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>					

<b>Yiwushan 2010</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>	375g	100.00
<b>Youleshan 2010</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong</i>	375g	110.00
<b>Bulangshan 2009</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	375g	75.00
<b>Nannuoshan 2009</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	375g	65.00
<b>Bulangshan 2007</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	375g	115.00
<b>Nannuoshan Herbst 2007</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	375g	100.00
<b>Bulangshan Herbst 2006</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	375g	130.00
<b>Nannuoshan 2002</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	340g	175.00
<b>Daxueshan 2000</b> <i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku / Daxueshan</i>	400g	650.00
<b>Jingmaishan 1999</b> <i>China / Yunnan / Pu'er / Lancang</i>	357g	460.00
<b>Bian Jing Cha 1990</b> <i>China / Yunnan / Pu'er / Jiangcheng</i>	350g	220.00
<b>Pu Er 8892 (1988)</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>	350g	2800.00

### Tuo Cha Et Zhuan Cha

<b>Pu Er Mini Cake 2014 (à 7-10g)</b> <i>China / Yunnan / Pu'er / Zhenyuan</i>	11 Stk.	25.00
<b>Zhenyuan Herbst 2014</b> <i>China / Yunnan / Pu'er / Zhenyuan / Lushan</i>	100g	37.50
<b>Jingmaishan 2009</b> <i>China / Yunnan / Pu'Er / Lancang</i>	100g	27.50
<b>Yiwu 2002</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>	100g	37.50
<b>Wang Sheng 1997</b> <i>China / Yunnan</i>	100g	70.00
<b>Jingua 1999</b> <i>China / Yunnan</i>	450g	250.00

### 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> <i>China / Yunnan</i>	125g	13.50
<b>Pu Er Grade 2</b> <i>China / Yunnan / Dehong</i>	125g	20.00
<b>Pu Er Grade 1</b> <i>China / Yunnan / Lincang</i>	125g	36.00
<b>Golden Pu Er</b> <i>China / Yunnan</i>	125g	30.00
<b>Pu Er Gong Ting</b> <i>China / Yunnan / Lincang</i>	125g	45.00
<b>Zhen Nian Cha Tou 2005</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	100g	45.00
<b>Pu Er 1995</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	50g	35.00

### Tuo Cha Et Zhuan Cha

<b>Pu Er Mini Tuocha (à 5-6g)</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	90g	25.00
<b>Xia Guan 2005</b> <i>China / Yunnan / Xiaguan</i>	100g	25.00
<b>Jia Ji 2004</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	100g	60.00
<b>Meng Hai V93 (2006)</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	250g	70.00
<b>Meng Hai Brick 1999</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	250g	150.00

### Bing Cha – Cakes

<b>Qizi Bingcha 2006</b> <i>China / Yunnan</i>	357g	60.00
<b>Wa Shan Ying Xiang 2011</b> <i>China / Yunnan</i>	400g	70.00
<b>Meng Hai Jin Hao 2009</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	380g	85.00
<b>Liu Da Cha Shan 2007</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	380g	85.00
<b>Meng Hai Te Ji 2006</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	380g	95.00
<b>Yi Tian Jian 2007 (Meng Hai 2009)</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>	380g	115.00

### 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>Shan Dong Liu Bao (2001/2002)</b> <i>China / Guangxi / Wuzhou / Liubao</i>	100g	30.00
<b>Liu Bao Cha 1997</b> <i>China / Guangxi / Wuzhou / Liubao</i>	50g	50.00
<b>Te Ji Zang Cha 2012</b> <i>China / Sichuan / Ya'an / Lushan / Shangli</i>	100g	30.00
<b>Ya Xi Zang Cha 2012</b> <i>China / Sichuan / Ya'an / Lushan / Shangli</i>	100g	40.00
<b>Hei Zhuan Cha 2012</b> <i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>	75g	17.50
<b>Qian Liang Cha 2007</b> <i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>	850g	160.00
<b>Fu Zhuan Cha 1997</b> <i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>	450g	110.00
<b>Chuan Zi Lao Qing Zhuan 1992</b> <i>China / Hubei / Chibi</i>	400g	110.00
<b>Gui Zhou Hei Cha 1982</b> <i>China / Sichuan / Ya'an</i>	500g	545.00
<b>Lu An Cha 2007</b> <i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>	250g	85.00
<b>Shui Xian Shi Liang Cha 2014</b> <i>China / Guangdong / Chaozhou</i>	310g	165.00

## 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>	125g	7.10
<i>Schwarztee China, Ruanda</i>		
<b>English Breakfast</b>	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ruanda, Darjeeling</i>		
<b>Irish Breakfast</b>	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ruanda</i>		
<b>Samowar-Tee</b>	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ruanda, China</i>		
<b>Fondue-Tee</b>	125g	7.60
<i>Schwarztee Assam, Rauchtee China</i>		
<b>Russischer Tee</b>	125g	9.80
<i>Schwarztee und Rauchtee China</i>		
<b>Ostfriesen-Tee</b>	125g	9.80
<i>Schwarztee Assam, Ruanda</i>		
<b>Spiced Tea</b>	125g	8.60
<i>Schwarztee China mit Gewürzen</i>		
<b>Hausmischung kräftig</b>	125g	9.80
<i>Schwarztee und Grüntee China</i>		
<b>Hausmischung fein</b>	125g	12.40
<i>Schwarztee Darjeeling und China, Oolong Taiwan</i>		
<b>Sunday Morning Tea</b>	125g	14.30
<i>Schwarztee Assam, Ceylon, Darjeeling</i>		
<b>Afternoon Tea</b>	125g	13.50
<i>Schwarztee China, Darjeeling, Nilgiri</i>		
<b>Eistee mit Grüntee</b>	125g	15.30
<i>Grüntee China, Japan, Jasmintee und Kräuter/Früchte</i>		

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

Aromatisierter TeeSchwarzteebasis

<b>Advents-Tee (Dezember)</b>	125g	9.50
<b>Earl Grey</b>	125g	9.00
<b>Earl Grey Special</b>	125g	11.00
<b>Earl Grey klassisch</b>	125g	12.40
<b>Lady Grey</b>	125g	15.30
<b>Eistee mit Schwarztee</b>	125g	9.00
<b>Lemon Tea</b>	125g	9.00
<b>Mango-Tee</b>	125g	9.00
<b>Rose Congue*</b>	125g	9.00
<b>Sweet Orange</b>	125g	9.00
<b>Vanille-Tee</b>	125g	9.00
<b>Mandel-Tee</b>	125g	9.00
<b>Zimt-Tee</b>	125g	9.00

Grünteebasis

<b>Earl Green</b>	125g	15.30
-------------------	------	-------

Fruchtschalenbasis

<b>Früchtetea Lemon</b>	125g	11.00
<b>Früchtetea Mango</b>	125g	11.00
<b>Früchtetea Orange</b>	125g	11.00
<b>Eistee mit Früchten</b>	125g	11.00

Rooibosbasis

<b>Abendstern</b>	125g	9.50
<b>Eistee mit Rooibos</b>	125g	9.00
<b>Rooibos Orange</b>	125g	9.00
<b>Rooibos Vanille</b>	125g	9.00

Kräuter- und Gewürzmischungen

Aus Zutaten von sehr hoher Qualität.

<b>Berner Rosen</b>	100g	9.50
<b>Ginger &amp; Lemon</b>	100g	15.00
<b>Birnentraum</b>	100g	9.50
<b>Edelweiss*</b>	40g	9.00
<b>Mai-Tee*</b>	50g	9.00
<b>Pausen-Tee</b>	20g	9.00
<b>Thé à la Menthe</b>	125g	9.80
<b>Mu-Tee*</b>	125g	9.00
<b>Chai-Gewürz*</b>	125g	9.80
<b>Glühweingewürz*</b>	125g	9.00

## KRÄUTERTEES

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

## 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 auch 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

<b>Abend-Tee</b>	50g	13.00
<b>C'est la vie</b>	50g	13.00
<b>Der besiegte Drache</b>	50g	13.00
<b>D'un instant à l'autre</b>	50g	13.00
<b>Erfrischungs-Tee</b>	50g	13.00
<b>Erwärmungs-Tee</b>	50g	13.00
<b>Familiantea</b>	50g	13.00
<b>Frühlings-Tee</b>	50g	13.00
<b>Griechischer Tee</b>	50g	13.00
<b>Herbst-Tee</b>	50g	13.00
<b>Herzensfreude</b>	50g	13.00
<b>Im Gleichgewicht</b>	50g	13.00
<b>Kinder-Tee</b>	50g	13.00
<b>Lebensbegleiter</b>	50g	13.00
<b>Nocturne</b>	50g	13.00
<b>Ohne den Kopf zu verlieren</b>	50g	13.00
<b>Seelenwelt</b>	50g	13.00
<b>Sommer-Tee</b>	50g	13.00
<b>Tarot-Tee*</b>	50g	14.50
<b>Winter-Tee</b>	50g	13.00

Abgepackt

<b>Befreiung</b>	60g	14.00
<b>Bluthochdruck-Tee</b>	60g	14.60
<b>Dame blanche</b>	60g	14.60
<b>Der Schlüssel zum Himmelstor</b>	40g	11.50
<b>Frauen-Tee</b>	60g	14.60
<b>Gnomen-Tee</b>	60g	14.60
<b>Im Verlauf der Zeit</b>	60g	14.00
<b>In Erfahrung bringen</b>	60g	15.70
<b>Männer-Tee</b>	60g	14.60
<b>Raum empfangen</b>	60g	14.00
<b>Sich leichter fühlen</b>	60g	14.00
<b>Still-Tee</b>	80g	15.50
<b>Tonleiter</b>	60g	14.60
<b>Undinen-Tee</b>	60g	14.00
<b>Unvermutete Begegnung</b>	60g	14.60
<b>Weihnachts-Tee (Dezember)</b>	40g	11.50
<b>Zugang nach Innen</b>	60g	14.00
<b>Zukünftige Mutter</b>	60g	14.60

Aries-Planetentees

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

<b>Solis</b>	40g	10.50
<b>Luna</b>	40g	10.50
<b>Mars</b>	50g	10.50
<b>Mercurius</b>	40g	10.50
<b>Jovis</b>	50g	10.50
<b>Venus</b>	40g	10.50
<b>Saturnus</b>	40g	10.50

## 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	7.00
Fenchel	50g	10.00
Goldmelisse	10g	10.00
Hagebutte	50g	11.50
Himbeerblätter	50g	11.00
Holunder	25g	7.80
Johanniskraut	30g	9.10
Kamille	15g	7.20
Karkade	30g	4.60
Lavendel	30g	7.90
Lemongras	50g	17.50
Lindenblüte	30g	8.40
Malvenblüten	10g	5.70
Marocminze	30g	12.00
Orangenblüten	20g	8.00
Pfefferminze	30g	10.00
Rosenblüten	10g	6.80
Ringelblume	25g	7.80
Salbei (Griechischer)	30g	7.30
Schafgarbe	30g	7.30
Silbermánteli	30g	7.30
Thymian	25g	6.00
Verveine	30g	13.50
Zitronenmelisse	30g	9.40
Zitronenthymian	50g	13.00

Weitere Kräuter auf Anfrage.

## 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 zusammengepresst. Der Aufguss ist betörend süss, so wie man sich Blüten vorstellt.

*Ku Ding Cha* ist chinesischer Bittertee und wird in China aus gesundheitlichen Gründen sehr viel 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 zusammengenommen mit *Pu Er* aufgegossen, aber auch als Tee für sich getrunken.

*Ama Cha* ist ein süsser japanischer Kräutertee aus einer Gartenhortensie.

*Mugicha* (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.

*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 aber auch teeinhaltig.

<b>Pu Er Teeblüten</b>	250g	120.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Wuliangshan</i>		
<b>Ku Ding Cha</b>	50g	17.50
<i>China / Sichuan / Yibin</i>		
<b>Bambustee</b>	50g	21.60
<i>China / Zhejiang</i>		
<b>Jiao Gu Lan</b>	50g	11.50
<i>China / Xinjiang</i>		
<b>Ju Hua Chrysanthemenblüten</b>	50g	10.50
<i>China / Hubei</i>		
<b>Ama Cha</b>	30g	10.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Mugi Cha</b>	100g	20.00
<i>Japan</i>		
<b>Rooibos</b>	125g	6.50
<i>Südafrika</i>		
<b>Mate Yerba</b>	500g	14.00
<i>Argentinien</i>		

## Adressen

Länggass-Tee  
Familie Lange AG  
Länggassstrasse 45-47  
3012 Bern

*Laden und Raritätenraum, TeeRaum  
und japanischer Teeraum, Büro, Lager*

Mittelstrasse 9  
3012 Bern  
*Hauptlager*

Tel +41 (0) 31 302 15 28  
E-Mail [info@laenggasstee.ch](mailto:info@laenggasstee.ch)  
Internet [www.laenggasstee.ch](http://www.laenggasstee.ch)

*Bürozeiten 9.00 - 12.00 und 13.00 - 18.00 Uhr*

## Öffnungszeiten

*Laden, Raritätenraum und TeeRaum*

Montag	12.00 – 18.00 Uhr
Dienstag – Freitag	09.00 – 18.00 Uhr
Freitagabend	Laden bis 19.00 Uhr
Samstag	09.00 – 17.00 Uhr

## Versand

Gerne senden wir Ihnen die gewünschten Tees zu, standardmässig per B-Post, wir verrechnen einen Versandkostenanteil von CHF 8.50.

Auf Ihren Wunsch und gegen Verrechnung auch mit A-Post, per Express oder Velokurier.

Am vorteilhaftesten ist die Bestellung im Internet-shop oder per E-Mail.

*Liste 2017-2019. Bei Angebot, Preisen und Öffnungszeiten bleiben Änderungen vorbehalten.*

