

云南乔木古樹茶
Yunnan Qiaomu Gushu Bingcha

生茶
Sheng Cha



普洱茶
Pu Er Cha



Reisebericht Neuheiten 2014

Länggass-Tee Familie Lange AG

产品名称：普洱茶（生茶）
原料：茶葉
规格：357克
执行标准：GB/T5311

茶餅樹古
Guchu Bingcha



普洱茶
Pu Er Cha



Einleitung

Wie jedes Jahr sind wir (Kaspar und Gerhard Lange) auch 2014 nach Asien gereist. Zum Tee-Einkauf, zur Kontaktpflege bzw. um neue Kontakte zu knüpfen und insbesondere zum Lernen. Über Tee, den Anbau und die Verarbeitung, und um das erste Mal selber Tee zu produzieren - aber nicht als touristisches Highlight, sondern, so paradox das klingen mag, um die Qualität nochmals zu steigern. Dieses «selber produzieren» bezieht sich auf rohen Pu-Er. Weil das A und O bei dessen Herstellung die Qualität und gesicherte Herkunft der Blätter ist.

So können wir die 2014er Pu Er, in unser «Länggass-Tee»-Papier gewickelt und mit der Herkunftsgarantie des eingepressten Blattes «Les Feuilles Vertes» in einer Qualität anbieten, die in China selber kaum zu bekommen ist. Und wenn so ein Cake wie z.B. Yiwu Laojie angeboten wird, hat er einen horrenden Preis - und ausser dem Produzenten weiss keiner, ob wirklich 100% der Teeblätter aus Yiwu und von gepflegten, alten Bäumen stammen.

Die Verkostung zeigt dann auch eine bisher nicht gekannte Aromenvielfalt und Eleganz. Wir sind sehr stolz auf diese Arbeit, die Kaspar Lange mit seinem chinesischen Freund und Partner Weng Liping für Länggass-Tee geleistet hat!

Bei anderen Tees können wir ebenfalls von Weng Liping und seiner Frau Chen Zhuang profitieren: In langjähriger Arbeit suchten und fanden sie Teebauern, die nicht nur für den momentanen chinesischen Markt produzieren, sondern Tee als originales Qualitätsprodukt, als Kunsthandwerk herstellen. Diese ausgewählten Teebauern haben sie über Jahre hinweg begleitet zu einer wirklich ursprünglichen, handwerklich traditionellen Verarbeitung - und zu entsprechendem Anbau und Pflege der Teegärten. So ist beispielsweise bei den 2014ern Long Jing Shi Feng und Bi Luo Chun Single Wok nochmals eine deutliche Qualitätssteigerung zu den bisherigen Long Jing und Bi Luo Chun zu verzeichnen.

Auf der anderen Seite, also bei günstigeren Tees, wird es immer schwieriger, die Qualität zu halten. Die Verhältnisse ändern rapide, Pflückung von Hand wird mehr und mehr zur Ausnahme, der Trend zum schnellen Geschäft mit allen negativen Begleiterscheinungen immer stärker. So kaufen wir einige Tees nicht mehr im Grosshandel, sondern direkt in China und Taiwan, um die Qualität zu halten oder sogar zu verbessern, allerdings wird Handarbeit und dadurch diese Tees etwas teurer. Andere Tees kaufen wir weiterhin im Grosshandel, um den Preis zu halten, jedoch werden immer mehr solche Tees nicht mehr handgepflückt und sehen dementsprechend weniger schön aus.

In Japan entdeckte Gerhard Lange in diesem Jahr eine grosse Besonderheit. Japanische Tees werden zwar hoch technologisch jedoch fast ausschliesslich maschinell geerntet und verarbeitet. Nur wenige Teemeister produzieren ihre Tees heute noch nach traditioneller Art von Hand. Einen davon konnte Gerhard Lange auf seiner Reise besuchen. Sein sogenannter Temomicha (handverarbeiteter Tee) ist kaum zu übertreffen.

Reisen Sie mit uns in die unterschiedlichen Welten des Tees.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen

Familie Lange und Team



Verschiedene Long Jing Shi Feng zum Degustieren - gleicher Produzent, verschiedene Tagesproduktionen.

Reisebericht: Jinghong, 28. März - 01. April 2014

Ende März 2014 bin ich in Jinghong angekommen. Hier sollte ich Weng Liping treffen, wir wollen dieses Jahr beginnen, zusammen selber Pu Er zu produzieren. Ihn und seine Frau habe ich vor zwei Jahren bei einem Lieferanten kennengelernt; sie sind Belgier chinesischer Abstammung und reisen wie wir jedes Jahr nach China, um Tee zu suchen und einzukaufen, über Tee und Produktion zu lernen etc. - und, für uns besonders wichtig: über ihr mittlerweile immenses Teewissen die Produzenten dazu bringen, den Tee noch besser, echter, originaler, klassischer zu verarbeiten. Da sie jedoch keinen eigenen Laden haben (wollen), können sie jeweils nur Kleinstmengen kaufen. Eine Zusammenarbeit hat sich angeboten, wir können von ihrem Wissen und ihren Kontakten profitieren, zusammen können wir grössere Mengen einkaufen, wodurch es sich für die Produzenten mehr lohnt, für uns die aufwendigere Arbeit für wirklich gut produzierte Tees auf sich zu nehmen.

Bereits seit Mitte März ist Liping in Xishuangbanna unterwegs. Er suchte Teebauern, besuchte mit ihnen die Teegärten und hat unzählige Tees degustiert und bereits einiges gekauft, seit ich da bin haben wir weitere Muster probiert und Tees gekauft. Zusätzlich gibt es einiges zu organisieren; Chauffeur und Begleiter, Teefabrik zum Pressen, Verpackung mit unserem jeweiligen Design, Stempel für Herkunft etc. Dazu kommt, dass man ein einmal gekaufter guter Tee nicht aus den Augen lassen darf, sonst wird er womöglich ausgetauscht, gemischt, falsch verpackt oder wer weiss was.

Als ich vorgestern Morgen, am 28. März, Im Hotelzimmer von Liping alle bereits gekauften Tees zusammen mit weiteren Mustern von ihm und von mir degustierte, lag die ganze Ladung bereits gekaufter Tees (in Form von noch ungepresstem Maocha) im Hotelzimmer von Lipings Begleiter, einem langjährigen Freund aus Shanghai.

Den ganzen 29. März verbrachten wir in der Teefabrik in einem an die Stadt Jinghong angewachsenen Dorf, um das Pressen zu Cakes zu überwachen. In einem von einem Holzfeuer beheizten Wok wird Wasserdampf erzeugt, der dann durch ein Metallgefäss mit der portionierten Menge Maocha geleitet wird. Die so geschmeidig gemachten Blätter werden in einem Jutesack geformt und dann unter einem 25kg schweren Stein gepresst, danach ausgepackt und zum Trocknen auf eine Holzpalette gelegt. Von 7 Uhr morgens bis nach 8 Uhr abends haben der Fabrikbesitzer, der Chauffeur und der Begleiter von Liping sowie 2 weitere Helfer insgesamt 245kg Maocha zu 750 Stück gepressten Cakes verarbeitet, davon 147 Stück à 200g und 603 Stück à 357g. Frühstück, Mittag- und Abendessen haben wir natürlich in der Umgebung der Fabrik eingenommen, alles „Dorf-Essen“, viel besser als in der Stadt.

Den heutigen Tag (30. März) haben wir etwas ruhiger verbracht. Vormittags waren wir in einem Teehaus in einem wunderschönen Garten und haben dort weitere Muster verkostigt und analysiert. Nach dem Mittagessen waren wir in einem Stempelladen. Jeder Cake wird in ein handgemachtes Papier



Verschiedene Maocha (noch nicht gepresste Pu Er) zur Qualitätsbeurteilung.



Der Maocha wird zusammen mit dem Neifei (Gütesiegel) mit feuererzeugtem Wasserdampf zum Pressen geschmeidig gemacht.

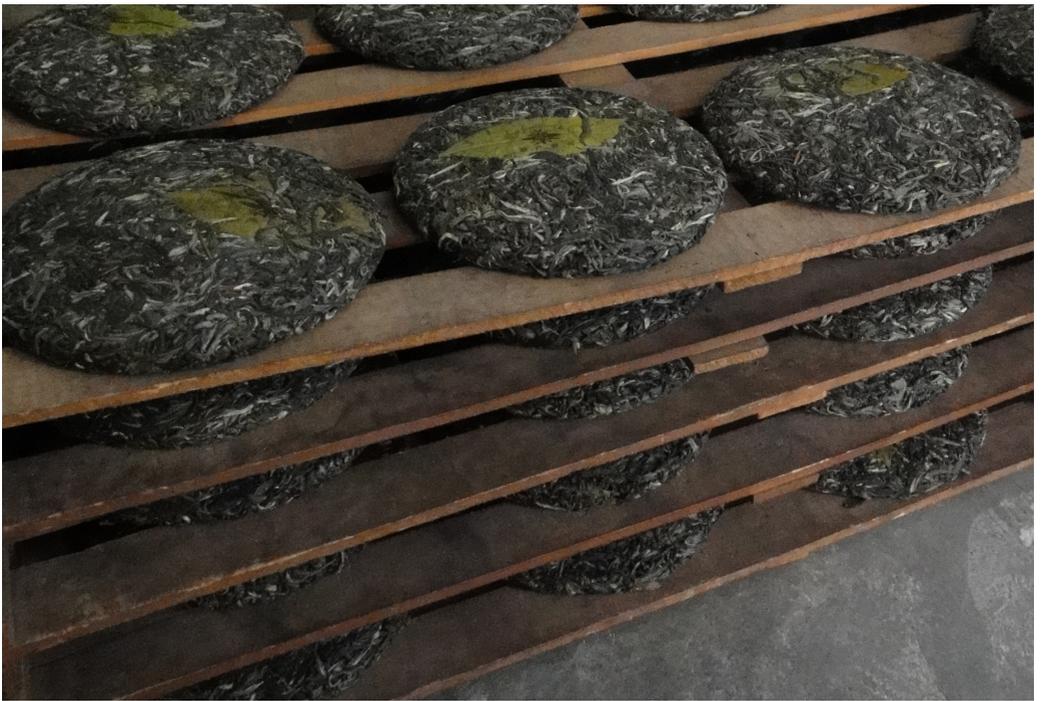
verpackt und dann mit diversen Stempeln versehen werden: Herkunft des Rohmaterials (Berg und Dorf) sowie Name des Teebauern, Erntedatum sowie je nach dem weitere Angaben. Nach einer zweistündigen Pause haben wir uns zum Abendessen getroffen und das morgige Programm organisiert. Das Papier zum Verpacken der Cakes war mittlerweile bei Liping eingetroffen, morgen früh beginnen wir in der Teefabrik mit dem Verpacken; wir hoffen, fertig zu werden und den Tee abends nach Shanghai zu verschicken, von wo er dann nach Europa versandt wird. Die gepressten Cakes (mit eingepresstem sichtbarem Neifei „innen fliegen“, ein Label als Qualitäts- und Originalitäts-Garantie, so kann nichts mehr vertauscht etc. werden) liegen zum Trocknen in der Teefabrik in einem mit der ausglühenden Kohle geheizten Raum.

Den 31. März verbrachten wir ganztags wieder in der Teefabrik. Die am 29. März gepressten Pu Er Sheng Cha Cakes waren mittlerweile getrocknet. Das Fabrikbesitzer-Ehepaar war den ganzen Tag beschäftigt mit Einpacken der Cakes in Papier, dann wurden jeweils 7 Stück zu einem sogenannten Tong in Bambusblätter verschnürt. Wir haben alle Papiere vorgängig mit den verschiedenen am Vortag designten und (maschinell) geschnittenen Stempel geprägt. So ist jeder Cake mit dem Produktionsdatum (März 2014), dem jeweiligen Namen des Berges sowie je nach dem wie viel wir an Informationen erhalten haben auch dem jeweiligen Namen des Dorfes und des Teebauern versehen. Daneben mussten wir auch kontrollieren, dass jeder Cake die richtige Verpackung erhält, alle Tong sowie die Schachteln zu 6 Tong angeschrieben werden und unsere sowie diejenigen von Liping schön auseinandergehalten werden. So hatten wir ebenfalls den ganzen Tag mehr oder weniger zu tun und konnten nebenbei viele andere Dinge besprechen und organisieren.

Nachdem endlich alle Cakes verpackt und alle Tong geschnürt waren, war es schon wieder nach 8 Uhr. Weil die Bambusblätter zum Formen und Verschnüren der Cakes feucht gemacht wurden, mussten wir diese noch trocknen lassen, bevor wir sie in Kartons verpacken und verschicken konnten. Nach dem gemeinsamen Nachtessen im selben sehr guten Restaurant wie zwei Tage zuvor haben wir die ganze Ware wieder in das Hotelzimmer von Lipings Begleiter aus Shanghai verstaut.

Am 1. April haben wir mal endlich wieder ausgeschlafen und dann als erstes unsere Weiterreise organisiert, nach einer langen Mittagspause haben wir die Ware gut verpackt und nach Shanghai verschickt, von wo sie dann später nach Europa gesendet wird. Weiter haben wir nach Musterdegustationen der letzten Tage noch einen Pu Er Sheng Cha gekauft, von einer Vertrauensproduzentin von Liping, mit welcher er schon einige Jahre zusammengearbeitet hat. Sie wird den Maocha zu Cakes pressen, verpacken zu Tong schnüren und ebenfalls nach Shanghai schicken. Dazu braucht sie natürlich unser Verpackungsmaterial. Papier und Neifei sowie zwei Stempel mussten wir noch nachdrucken bzw. nachmachen.

Kaspar Lange



Die ersten fertig gepressten rohen Pu Er Cakes produziert von Länggasste.



Nach dem Trocknen und Einpacken werden jeweils sieben Cakes zu einem Tong mit Bambusblättern kunstvoll verpackt.

Reisebericht: Iruma, April 2014

Heute wieder mit einer neuen übersetzenden Begleitung unterwegs – und wieder mal an meine Grenzen gekommen. Im Grunde wäre es einfacher, direkt mit den Tee-Leuten zu reden bzw. sich mit Händen und Füßen zu verständigen. Zumal Hiruma-san, den ich heute besuchen will, ein wenig Englisch kann. Natürlich können dann keine Feinheiten diskutiert werden – aber die Feinheiten kommen in diesen Übersetzungen eh nicht rüber. Im Gegenteil, eigentlich klare Dinge werden verwischt, vernebelt, verfälscht. Und wenn sich sprachliche bzw. fachsprachliche Probleme mit einer grundsätzlich total anderen Logik bzw. einer Art Unaufmerksamkeit verbinden, dann gute Nacht.

Eine weitere irritierende Sache betrifft den Zielort. Irimanogyokenshu Center ist abgemacht und wird dem Taxifahrer gezeigt. Aaah, ooh, das übliche Verhalten, wenn Unwissen herrscht. Auch das Nachfragen bei den anderen Taxifahrern am Stand bringt nichts. Über Telefon entsteht Kontakt zu Hiruma-san, der lotst dann den Taxifahrer. Dieses Trainingscenter stellt sich als Touristenmagnet heraus, Tee selber pflücken und verarbeiten. Busse und entsprechende Touristen stehen herum – und die Taxifahrer vor Ort kennen das nicht? Dummerweise fange ich in einer Anwendung von Höflichkeit und Kontaktaufnahme ein Gespräch in einer kurzen Wartezeit an: Es sei doch merkwürdig, dass die Taxifahrer hier diesen Ort nicht kennen, wo doch so viele Touristen hier seien, mit Bussen. Ja, die Busfahrer kennen den Ort. Gut, ist natürlich auch eine Form von Logik, aber nicht eigentlich eine erwartete Antwort auf meine Frage.

Hiruma-san ist DER Spezialist für handverarbeitete Tees, hat diverse Goldmedaillen in dieser Kategorie Tee gewonnen – ist aber auch gewohnt sich zu vermarkten, muss er wohl auch, man will ja leben und das nicht nur von Wasser und Brot in einem Pappkarton am Strassenrand. In diesem Trainingszentrum bei Iruma ist er der Publikumsmagnet. So läuft das hier und überall. Ich sehe nun die Handverarbeitung und erfahre trotz aller verbalen Schwierigkeiten so einiges.

Die Handrollung erfolgt auf Tischen, wie ich sie auch in Ureshino gesehen habe, mit handgeschöpftem Papier ausgeschlagen und von unten mit Gas auf 70°C geheizt. Die Temperatur im Teeballen ist dann ca. 35°C. Der Rollvorgang geht 7 Stunden lang, ohne Unterbruch, von einer Person durchgeführt. Also eine anstrengende Geschichte. Wobei ich nicht soo sicher bin, ob nicht doch die eine oder andere Pause drinliegt. Aber wichtiger ist zu sehen, dass die Tees grundsätzlich in einem Arbeitsgang fertig verarbeitet werden.

Nach einiger Zeit in diesem Bereich zeigt Hiruma-san die Teegärten. Für die hochwertigeren Tees sind sie in Gewächshäusern. Für Teeanbau sind wir hier drum schon ziemlich nördlich und sie haben mit Frösten und auch Schnee (60cm im Februar) zu kämpfen.

Froh bin ich, als Hiruma-san fragt, ob ich seine eigenen Teegärten sehen möchte (hier ist er eher der auswärtige Berater, oder auch Initiator und Publikumsmagnet). Nach einer kurzen Autofahrt sind wir angelangt. Auch hier wieder die übliche Anlage zur Ernte per Maschine. Aber auch abgedeckte Felder mit uneinheitlichen Büschen zur Handpflückung (und Weiterverarbeitung). Und endlich gibt



Bedeckte Teegärten für die handgerollten Tees in Iruma.



Das zweite und das dritte Blatt werden gepflückt.

es auch Tee, im kleinen Laden von Hiruma-san, den seine Mutter hütet. Wirklich köstlich, dieser handmade tea! Und die ungewöhnlich grossen und sehr schönen Blätter, die er speziell so erntet bzw. sortiert. Also 2. und 3. Blatt. Das jüngste Blatt, das eben klein und edel wäre, verarbeitet er extra, den Tee probieren wir auch, ebenfalls köstlich – und sein bevorzugter Tee im Alltag, wie er verschmitzt lächelnd sagt.

Zwischendurch sind wir in einem Nudelrestaurant zum Essen. Hier können die 6 verschiedenen Gerichte (die Nudeln sind immer gleich, nur die Zutaten variieren) in 10 Portionsgrössen bestellt werden, je nach Hunger. Die Nudeln kommen kalt an den Tisch und werden Portion für Portion in einen köstlichen heissen Sud getaucht und so erwärmt. Gegen Ende ist dieser Sud dann aber auch nicht mehr soo heiss.

Später sitzen wir wieder im kleinen Laden von Hiruma-san und trinken verschiedene handgerollte Tees.

Die Schönheit der ganzen Blätter im Aufguss ist schon eindrücklich, der Geschmack sowieso. Erfahre so nebenbei, zwischen zwei Aufgüssen, vom sehr speziellen Welkverfahren, welches Hiruma-san entwickelt hat: er lässt die grünen Blätter unter ultraviolettem Licht welken. Dieses Verfahren erlaubt den Aromen im Tee, sich noch besser zu entwickeln.

Nun geht es darum, ob und zu welchen Preisen solche Tees zu kaufen wären. Wie immer gibt es unterhalb der kaum zahlbaren Preisgewinner-Tees solche, die qualitativ sehr nahe dran, preislich aber in angemessener Entfernung sind. Und momentan wären da noch 1.5kg verfügbar. Die nun auch in meinem Gepäck verstaut sind. Die Bezahlung wollen wir via paypal abwickeln, die Daten bekomme ich von Hiruma-san später per mail, nehme den Tee erstmal so mit. Ebenfalls per mail werde ich eine komplette Angebotsliste bekommen. Dies alles können wir übrigens problemlos ohne übersetzende Begleitung abwickeln, und im direkten Kontakt ist es grundsätzlich deutlich angenehmer zu verhandeln.

Gerhard Lange



Auf einem beheizten Tisch wird das Blattgut von Hand gerollt.



Hiruma-san in seinem Teegarten.

TEENEUHEITEN 2014

Auf der folgenden Doppelseite sind alle Tees aufgelistet, die wir seit dem Erscheinen der Teeliste 2013-2015 NEU gekauft haben - dies gemäss der Kategorien der Teeliste. Hier sind nur Teename, Herkunft, Verpackungseinheit und Preis angegeben. Weitere Informationen und Fotos sind im Internet auf blog.laenggasstee.ch unter [Neue & Frische Tees](#) zu finden; dortselbst auch die Tees, die wir 2014 FRISCH gekauft haben. Diese Tees aus neuer Ernte sind zum Teil von neuen Lieferanten, von besserer Qualität, typischer in ihrer Art - oder ganz einfach (fast) dieselben Tees jedoch frisch aus neuer Ernte. Diese frischen Tees sind hier nicht aufgeführt.

GELBER TEE – HUANG CHA

Huo Shan Huang Ya	50g	50.00
-------------------	-----	-------

China / Anhui / Lu'an / Jinzhai / Taiping

GRÜNER TEE – LÜ CHA

*Grüner Tee China*Mao Jian (inkl. Bi Luo Chun)

Bi Luo Chun Single Wok	50g	67.50
------------------------	-----	-------

China / Jiangsu / Suzhou / Dongshan

Mao Feng

Si Chuan Mao Feng	125g	27.50
-------------------	------	-------

China / Sichuan / Ya'an / Mingshan

Zhen Xing Cha (Nadelblatt)

Lü Mei Zhan	50g	35.00
-------------	-----	-------

China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Shifo'an

Gua Pian Chun Mo	125g	28.50
------------------	------	-------

China / Anhui / Lu'an / Jinzhai / Jishan

Mei Cha (Chun Mee)

Shu Xiang Chun	125g	21.60
----------------	------	-------

China / Sichuan / Ya'an / Mingshan

Zhu Cha (Gunpowder)

Yun Wu Superior	100g	35.00
-----------------	------	-------

Zhejiang / Shaoxing / Shengzhou / Xibaishan

Fo Xiang Bai Cha	50g	30.00
------------------	-----	-------

China / Zhejiang / Shaoxing / Xinchang / Xiaojiang

Grüner Tee Japan

Shincha

Shincha Temomicha <i>ausverkauft</i>	50g	55.00
--------------------------------------	-----	-------

Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino

Sencha

Sencha Temomicha Grade 1 (2013)	50g	150.00
---------------------------------	-----	--------

Japan / Shizuoka

Sencha Temomicha Grade 2 (2013)	50g	50.00
---------------------------------	-----	-------

Japan / Saitama/ Uji

Tamaryokucha

Tama Ryokucha Kama-iri	50g	30.00
------------------------	-----	-------

Japan / Saga / Ureshino

OOLONG TEE – WU LONG CHA

Fancy Oolong

Fan Zhuang Wu Long	75g	26.00
--------------------	-----	-------

Taiwan / Nantou / Mingjiang / Jirsan

Wuyi Rock Tea (Wu Yi Yan Cha)

Wuyi Rock Tea aus Teepflanzenvarietäten, die nicht aus Wuyishan stammen.

Huang Guan Yin	50g	34.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Dashan</i>		

SCHWARZER TEE – HONG CHA

*Schwarzer Tee chinesischer Art*Dian Hong (Yunnan-Schwarztee)

Dian Hong Gu Shu Ya	50g	27.50
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshanmen</i>		

Min Hong (Fujian-Schwarztee)

Yin Jun Mei	50g	27.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tongmuguan</i>		

Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen

Hong Fo Shou	50g	20.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi</i>		

Hong Mei Zhan	50g	35.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Shifo'an</i>		

Dan Cong Hong Cha	50g	20.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		

*Schwarzer Tee indischer Art*Andere Schwarztees indischer Art

Nepal Jiri	125g	25.00
<i>Nepal / Jiri</i>		

DarjeelingSecond Flush

Darjeeling Phuguri	125g	30.00
<i>Indien / Darjeeling / Phuguri DJ 109</i>		

POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA

Sheng Cha – roher Pu ErSancha – Offen

Pu Er Sheng Tai 2014	125g	31.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Lancang / Jingmaishan</i>		

Nannuoshan Danzhu 2014	50g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpolaozhai</i>		

Laobanzhang Danzhu 2014	50g	225.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laobanzhang</i>		

Lao Huang Ye 1960	50g	150.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		

Gushu Bingcha – Cakes von alten Teebäumen

Zhenyuan 2014	357g	150.00
<i>China / Yunnan / Lancang / Jingmaishan</i>		

Nannuoshan 2014	357g	250.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>		

Yiwushan 2014	357g	330.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		

Yiwu Laojie 2014	357g	520.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		

Bulangshan Herbst 2013	200g	305.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Bulang</i>		

Andere Postfermentierte Tees

Gui Zhou Hei Cha 1982	500g	540.00
<i>China / Guizhou</i>		

Reisebericht: Suzhou, 03.-06. April 2014

Am 3. April nachmittags sind wir mit dem Hochgeschwindigkeitszug nach Suzhou gefahren; dieser fährt so schnell, dass die Anfahrt zum Bahnhof in Shanghai mehr Zeit in Anspruch nahm. Tickets haben wir reserviert über eine Freundin namens Xiuru von Liping (unserem chinesischen Teefreund aus Belgien, vgl. Reisebericht Jinghong auf Seite 4) und seiner Frau Sanmao, die in Shanghai einen Teeladen hat und sie auf den Teereisen oft begleitet, so auch ab heute. Bei der Übermittlung meiner Passnummer hatte sich ein Fehler eingeschlichen, so dass wir mein Ticket nicht abholen konnten. Wir haben uns dann mit der Kaufbestätigung auf ihrem Smartphone durchgeschlagen...

Am Bahnhof Suzhou ist noch Lukas Lange zu uns gestossen; er wird ab dem 7. April eine Teereise leiten, bis dahin wird er mit uns unterwegs sein. Danach sind wir mit zwei Taxis direkt auf die Halbinsel Dongshan gefahren, in ein ca. 800jähriges noch erhaltenes (und geschütztes) Dorf, wo wir in einem in traditioneller Art neu gebauten Hotel eingekcheckt haben. Die Fahrt dauerte über eine Stunde, danach haben wir direkt im Hotel gegessen und abends noch einige Dinge organisiert und besprochen.

Am nächsten Morgen, dem 4. April sind Sanmao, Liping und Xiuru zu ihren zwei hiesigen Kontakten gegangen; sie wollten vorerst uns Westler nicht mitnehmen, vor allem damit nicht plötzlich zu hohe Preise verlangt würden. Lukas und ich hatten sowieso noch etwas anderes zu erledigen. Wir sind in die Stadt Suzhou gefahren, um im dortigen Teemarkt einen langjährigen Grünteelieferanten zu besuchen. Wir sind erst am späteren Nachmittag zurückgekommen. Abends wie gehabt essen, mit den anderen austauschen, Tee trinken, lesen, etc.

Am Vormittag des 5. April haben wir eine Reihe der Bi Luo Chun probiert, welche die anderen drei am Vortag nach sehr intensiven Degustationen gekauft hatten, dazu auch noch meine drei Muster. Nachmittags sind Lukas und ich mit Liping nochmals zum Teeproduzenten gegangen, der am Vorabend mit seiner Frau weitere Bi Luo Chun verarbeitet hat. Bei ihm waren wir schon letztes Jahr, vergleiche dazu den Reisebericht Suzhou 2013, zweiter Abschnitt. Er lässt grundsätzlich niemand Neues in sein Haus herein, seine Stammkundschaft ist bereits gross genug, und die Menge an Tee, die er und seine Frau produzieren können, sehr begrenzt. Auf langjähriges Insistieren seitens Liping produziert dieser ehemalige Physiker, nun Biluochun-Produzent, seine Tees nun Wok für Wok. Ebenso haben er und Liping anlehnend an die traditionelle Verarbeitung minutiös den Produktionsprozess verbessert. Dies ergibt weniger als 200g pro Tee, jeder unterscheidet sich vom anderen, was wir in einer Degustation erneut feststellen konnten. Anderswo wird normalerweise die Tagesproduktion von einem Ort oder sogar von mehreren Orten gemischt, um auf eine gewisse Menge zu kommen und auch um eventuelle Fehler auszubügeln.



Bei hoher Temperatur wird das gewelkte Blattgut wok-befeuert. Der Wok wird mit Holz beheizt.



Bei tieferer Temperatur wird das Blattgut gerollt (und gleichzeitig getrocknet). Der ganze Prozess verläuft in einem Durchgang und dauert ca. 45 Minuten.

Diese Bi Luo Chun sind auf einem ansonsten unerreichten Niveau, die Verfügbarkeit ist sehr klein – alles in allem konnten wir etwas über ein Kilo für Länggasstee erhalten. Die Hälfte von diesem ehemaligen Physiker, die andere Hälfte vom sogenannten Plan B von Liping und Sanmao: Eine Familie mit eigenem Teegarten im selben Dorf; die Frau wurde ebenfalls seit Jahren von Liping und Sanmao instruiert und produziert ebenso Bi Luo Chun in unerreichter Qualität Wok für Wok. Dorthin werden wir heute nach dem Abendessen gehen.

Am 5. April nach dem Nachtessen sind wir zur zweiten Kontaktfamilie von Liping und Sanmao in diesem Dorf auf der Halbinsel Dongshan gegangen, die ebenfalls für uns Bi Luo Chun Wok für Wok produziert. Am Vortag sowie tagsüber verarbeiteten sie bereits viele Wok-Ladungen; diejenigen von ihrem Mann sind allerdings qualitativ nicht ganz so gut wie ihre, vorallem sind sie zuwenig gut getrocknet, einige davon mischten sie bereits zu 500g zusammen. Während wir angekommen sind, waren vier Leute damit beschäftigt, das gewelkte Pflückgut auszusortieren, bald sollte der letzte Tee für diesen Tag verarbeitet werden. Bis es soweit war, haben wir einige Ladungen vergleichend degustiert, kommentiert, analysiert. Wie die Tees vom Physiker-Teeverarbeiter und dessen Frau alle auf sehr hohem Niveau, natürlich mit Unterschieden in Qualität, genaue Herkunft/Höhe und Geschmack. Einige haben wir uns zum Kauf vorgemerkt. Nun waren wir gespannt auf die Teeverarbeitung, einmal mehr konnten wir den ganzen Wok-Durchgang mit ansehen, der ca. 45 Minuten dauert; übrigens länger als bei den meisten anderen Produzenten, die mehr auf Geschwindigkeit als Qualität achten.

Am nächsten Morgen, dem 6. April sind wir auswärts frühstücken gegangen in eine hiesige traditionelle Dorfkneipe. Den Vormittag verbrachten wir mit Arbeiten im Hotel: die nächsten Tage planen, verschiedene Muster anfordern, Excel-Tabellen zwecks Bestellung mit Preisen und Mengen ausfüllen und abgleichen etc. Nach dem Mittagessen ebenfalls in einer Dorfkneipe sind Lukas Lange und ich mit Liping hinter dem Dorf den Hügel hochgegangen zu den Teegärten. Anfangs sahen wir nur Obstbäume, im leicht ansteigenden Gelände schön terrassiert. Je höher wir hinaufstiegen, desto mehr sahen wir Teebüsche, kleine Teegärten zwischen den Obst- und anderen Bäumen, meistens eine sehr hohe Biodiversität. Natürlich sind wir auch an weniger guten Beispielen vorbeigegangen: Größere Gärten ohne Bäume mit zu eng gepflanzten Teebüschen, zum Teil auf kahlem Boden, daneben leere Tüten von Insektiziden, Unkrautvertilgungsmittel oder Dünger.

Nach dem Abendessen haben wir - was sonst - noch einige Tees getrunken bzw. analysiert, mehr zum lernen. Morgen früh wollen wir weiter nach Hangzhou, um frische Long Jing einzukaufen.

Kaspar Lange



Drei verschiedene Bi Luo Chun Single Wok abgewogen zur Degustation.



Teepflanzen unter dem Schutz von Obstbäumen. Gepflückt werden die frischen, hellgrünen Blätter.

Reisebericht: Morioka, April 2014

Morioka, weit im Norden Japans, noch oberhalb Fukushima, an dem ich im Hayabusa-Shinkansen vorbeisause mit 320 km/h.

Habe mir für diesen Ausflug eine übersetzende Begleitung übers Hotel organisiert. Es ist Frau Izu, eine energiegeladene und leicht strenge, kleine Dame in meinem Alter. Ihr Englisch ist gut, sie hat sich professionell vorbereitet.

Das Hauptziel in Morioka ist Suzuki Morihisa, ein alteingesessener kleiner Familienbetrieb zur kunsthandwerklichen Herstellung von Gusseisenwaren. Shigeo Suzuki, 16te Generation, empfängt mich herzlich und möchte mir am Nachmittag gerne die Werkstatt zeigen.

Also erstmal Mittagspause. Essen in einem sehr typischen und berühmten Restaurant hier. Ein Nudelrestaurant mit der Besonderheit, dass die Nudeln in Gabelportionsgrösse serviert werden, Schale um Schale, die Kellnerinnen sind zu diesem Zweck mit grossen Tablettts und Reihen von roten Lackschalen unterwegs bzw. knien sie neben der hockenden Kundschaft und füllen nach und füllen nach. Die leeren Schalen werden dann zum Beweis auf dem Tisch aufgestapelt. Natürlich lädt das zum Wettessen ein und begeistert werden auch die Rekorde vermeldet. Eine Frau hat über 500 Schalen geschafft.... Ich bringe es auf 44, mit den dazugehörenden Zutaten jeweils verfeinert.

Eine sehr lebendige, unruhige Angelegenheit. Lärmende junge Leute (mit viel Hunger).

Ein Verdauungsspaziergang durch die Einkaufspassage vertreibt die Zeit bis zum Termin bei Suzuki Morihisa.

Die Werkstatt im hinteren Teil des Hauses sehr klein, dunkel und staubig. Hier passiert alles von Hand, sieht aus wie im Mittelalter (Bilder und Filme online im Blog). Es riecht nach Eisen und Feuer, wunderbar! Es ist dann eine regelrechte Vorführung. Shigeo Suzuki erklärt anschaulich, wie so eine Gusseisenkanne hergestellt wird. Später sitzen wir dann noch im Laden und besprechen Geschäftliches. Lieferfrist für Teekannen und Kessel für die Teezeremonie ist 2 Jahre. Sie sind reichlich ausgebucht!

Hier fühle ich mich sehr wohl, kleines Geschäft in ewiger Familientradition.

Sind recht lange hier, und zurück nach Tokyo müssen wir auch noch. Frau Izu hat den Fahrplan des Hayabusa Shinkansen dabei, wir können 4:50 p.m. abfahren und wären um 7:04 p.m. in Tokyo und ihr Arbeitstag beendet.

Da noch ein wenig Zeit bleibt, besuchen wir den Laden auf der anderen Gassenseite. Auch Suzuki (Syuzendo). Ladenlokal etwas grösser und moderner. Man sei verwandt über die Gasse. Was nicht zwangsläufig etwas aussagt über die Harmonie dieser Beziehung. Und eine so lange Tradition haben sie hier ziemlich sicher nicht – sonst würde im Laden oder im Prospekt etwas daraufhinweisen. Aber Gusseisenkannen haben sie auch, und einige Modelle sogar zum Verkauf. Also erstehe ich hier eine



Ein Rohling einer Gusseisenkanne.



Verschiedene Gussformen und halbfertige Kannen.

sehr schöne handgemachte Kanne – auch als Muster für das, was uns erwartet wenn wir bei Suzuki (Morihsa!) bestellen.

Was mir heute noch fehlt, ist das Feuer, der eigentliche Guss. Das könne ich ev. morgen sehen bei Iwachu. Das ist die grössere Firma hier vor Ort, die ich als Lieferant für Gusseisenkannen kenne, wir haben die einfacheren, günstigeren, serienmässig gefertigten Modelle bei uns im Laden, aber nicht direkt von Iwachu sondern über einen Lieferanten in der Schweiz.

Was bedeutet, morgen noch einmal nach Morioka zu fahren. Ist machbar, habe ein wenig Platz im Plan – und dank Railpass kann ich hier gratis rundüsen. Wäre allerdings auf mich allein gestellt, was bei Iwachu kein Problem sein sollte, da englischsprechende Managerin.

Iwachu, ein grösseres Fabrikgebäude inkl. grosser Ausstellungs-/Verkaufsräumlichkeiten. Sehe die bekannten Modelle in div. Farben. Sehe aber auch, analog zu Suzuki, kunsthandwerklich gefertigte Kannen in sehr schöner Ausführung, die dann auch preislich in entsprechenden Regionen sind. Lieferfristen nicht soo dramatisch, aber doch auch.

Dann hat die Managerin Zeit für mich. Risako Asanuma kommt schnell zur Sache: ob sie fragen dürfe, wieviel wir ungefähr verkaufen, wo wir ihre Kannen bisher bezogen haben usw. Mir ist nicht wohl in dieser Situation, denn ich habe nicht die Absicht, unseren langjährigen zuverlässigen und sympathischen Lieferanten in der Schweiz auszubooten, bin da so in die Grosshandelsmaschinerie hineingerutscht.

Aber ich könnte die kunsthandwerklich gemachten Kannen über unseren bisherigen Lieferanten bestellen. Der hat sie zwar nicht auf seiner Liste, kann das aber an seine üblichen Bestellungen anhängen.

So viel zum Handel, nun geht es mir aber noch um's Feuer.

Auch im grösseren Rahmen von Iwachu ist der Umgang mit dem glühenden Eisen sehr archaisch. Die Pfanne über dem Feuer, die Hitze, der vermummte Giesser. Der immer gefährliche Gang mit der glühenden Schmelze zu den Gussformen. Das Eingiessen unter Dampf, Zischen und Rauch. Urtümlich, mittelalterlich – eben Handwerk.

Gerhard Lange



Bereits bemalte, fast fertige Gusseisenkannen.



Ausgestellte fertige Gusseisenkannen, verschiedene Modelle.

Teereisen

Reisen in Asien, immer auf der Suche nach schönsten Tees und mehr Fachwissen. So sind Kaspar und Gerhard Lange seit über einem Jahrzehnt in China, Japan und Taiwan unterwegs. Reist man zum Tee findet man jedoch noch viel mehr. Die unterschiedlichen Teeländer und Anbauregionen bieten vielfältige, eindruckliche Landschaften. Ein Besuch bei unseren Teeproduzenten bedeutet auch Einblick 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, zu den Herstellern und Produktionsstätten, in eine andere Kultur.

Im Frühling 2014 führte Lukas Lange erstmals zwei Reisegruppen nach China, in das Land des Tees. Ziel der diesjährigen Reise war das westliche China: Suzhou, das sogenannte Venedig des Ostens, Heimat des Bi Luo Chun; Hangzhou beim berühmten Westlake, die Heimat des Long Jing, des Drachenbrunnen-Tees und Wuyishan mit seiner als UNESCO-Welterbe anerkannten Landschaft, eine der Ursprungsregionen des Oolong.

Wir freuen uns sehr, dass Lukas und Gerhard Lange im Herbst 2014 weitere Gebiete auskundschaften und Kontakte vertiefen, um Sie sehr bald auch in andere Teeregionen zu führen: Yunnan, Japan und Südkorea.

Da die Lust am Reisen Lukas Lange überall hin bringen kann, hoffen wir zu gegebener Zeit auch Reisen nach Nepal, Taiwan oder anderen Teedestinationen anbieten zu können.

Sind Sie interessiert? So melden Sie sich direkt bei Lukas Lange, lukas.lange@laenggasstee.ch. Gerne informiert er Sie über zukünftige Teereisen und die genauen Rahmenbedingungen.



Pflückerinnen unterwegs in den Teegärten für Long Jing.



Long Jing wird von Hand im Wok geformt und getrocknet.



Läng
Gass
Tee®