

# Teeliste

2019-2021



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

2019-2021



## Inhalt

Einleitung	4	<b>DIE VERARBEITUNG DES TEES</b>	22	<b>SCHWARZER TEE – HONG CHA</b>	32	<b>HAUSMISCHUNGEN</b>	42
Einkaufsphilosophie	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
Starter-Set für Pu Er und Matcha	13			Qi Hong (Keemun-Schwarztee)	33	Grünteebasis	42
		<b>LÄNDERTEES</b>	24	Dian Hong (Yunnan-Schwarztee)	33	Fruchtschalenbasis	42
<b>WEISSER TEE – BAI CHA</b>	14			Weitere Schwarztees chinesischer Art	34	Rooibosbasis	42
		<b>SÉLECTION GRAND HOTEL</b>	25	Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen	34	Kräuter- und Gewürzmischungen	42
Bai Hao Yin Zhen	14			<i>Schwarzer Tee indischer Art</i>	35		
Bai Mu Dan	14	Sélection Grand Hotel	25	Assam	35	<b>ARIES-KRÄUTER</b>	43
Spezielle Weisstees	14	Sélection Au Salon	25	Darjeeling	36	Aries-Mischungen	43
		Sélection Einzelverpackung	25	First Flush	36	Offen	43
<b>GELBER TEE – HUANG CHA</b>	15	Sélection Monte Verità	25	Second Flush	36	Abgepackt	43
				Autumnal	36	Aries-Planetentees	43
<b>GRÜNER TEE – LÜ CHA</b>	15	<b>OO LONG – WU LONG CHA</b>	26	Andere Schwarztees indischer Art	36	Aries-Einzelkräuter	44
				Nilgiri	37	<i>Kräutertees aus aller Welt</i>	44
<i>Grüner Tee China</i>	15	<i>Grüner Et Brauner Oolong</i>	26	Ceylon (Sri Lanka)	37		
Bian Xing Cha (inkl. Long Jing)	16	Bao Zhong	26				
Zhen Xing Cha (Nadelblatt)	16	Min Nan Wu Long	27	<b>POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA</b>	37		
Mao Feng	17	An Xi Tie Guan Yin	27	<i>Gepresste Formen</i>	38	<i>Adressen und Kontaktdaten</i>	<i>Siehe Umschlag (hinten)</i>
Mao Jian (inkl. Bi Luo Chun)	17	Zhang Ping Shui Xian	27	<i>Pu Er Tee</i>	38		
Mei Cha (Chun Mee)	17	Fancy Oolong	28	Sheng Cha – roher Pu Er	38		
Zhu Cha (Gunpowder)	18	Oriental Beauty (Dong Fang Mei Ren)	28	zum Kennenlernen	38		
<i>Tee aus Korea</i>	18	Kugelblatt-Oolong (Quan Qiu Cha)	28	Ältere, gelagerte	39		
Koreanische Grünteas	18	High Mountain Tea (Gao Shan Cha)	29	nach Herkunft	39		
Balhyocha	18	Gui Fei	29	Shu Cha – fermentierter Pu Er	40		
<i>Grüner Tee Japan</i>	19	Wuyi Rock Tea (Wu Yi Yan Cha)	30	San Cha – Offen	40		
Gyokuro	19	Phoenix Single Bush	30	Tuo Cha Et Zhuan Cha	41		
Sencha	19	(Fenghuang Dancong)	30	Bing Cha – Cakes	41		
Maccha	19	Gelagerter Oolong	31	<i>Andere Postfermentierte Tees</i>	41		
Shincha	20						
Bancha	20						
Tamaryokucha	20						
Kukicha	20						
Genmaicha	20						
Hojicha	20						
Temomicha	21						
Gyokuro Kenpin	21						



## Liebe Leserin, lieber Leser

Eine neue Teeliste frisch ab Druckpresse ist ein freudiges Erlebnis. Selten ist unser Sortiment darin präziser abgebildet als in ebendiesem Moment. Die Welt des Tees ist in ständigem Wandel. Jeder Frühling bringt neue Erkenntnisse, frische und neue Tees, wirtschaftliche sowie gesellschaftliche Entwicklungen und entsprechend angepasste Preise, Teenamen und Aromenwelten.

So sehr wir versuchen der Liste treu zu bleiben, stellen uns die Bedingungen in den Anbaugebieten vor ständig neue Herausforderungen. Unser Schaffen ist geprägt von Entdeckungslust und der Liebe zum Tee genauso wie zum Menschen im Allgemeinen. Dazu gehört das Interesse an unterschiedlichen Lebenswelten, welche die Teeproduktion massgeblich mit prägen. Vor diesem Hintergrund lassen sich Phänomene wie eine überraschend hohe Nachfrage für Weisse Tees sowie markante Preisanstiege zum Beispiel bei Pu Er erklären. Wir möchten mit Ihnen, liebe Teeliebhaberinnen und Teeliebhaber, diese Liebe zur Welt teilen; denn Tee ist ein Kulturgut, genussvoll und klar von Menschenhand geprägt.

Tee inspiriert und wir schaffen mit an unserer ganz eigenen Teekultur. Tee als Genuss, Tee als Inspiration, Tee für das Spiel der Sinne, Tee als Verbindung zwischen den Kulturen.

### Das Buch ist da

Unter dem Titel *Gong Fu Cha, Tee als Handwerkskunst und das bewusste Geniessen* geht Tina Wagner Lange gemeinsam mit der Fotografin Maurice K. Grünig und der Rezeptautorin Judith Gmür-Stalder dem Thema auf den Grund. Fachwissen zu den unterschiedlichen Herstellungsarten sowie zum Teeanbau, der Geschichte des Tees oder der Zubereitung wird verknüpft mit einem Porträt der chinesischen Gesellschaft, wie sie sich auf den Reisen in die Ursprungsgebiete des Tees offenbart. Tee ist ein Kulturgut, von Menschen gemacht für Menschen. Diese Faszination liegt dem Werk zugrunde.

### Thé concertant

Tee und klassische Musik gehen im Thé concertant eine harmonische Verbindung ein. Die Freude am Spiel mit den Sinnen lässt uns experimentieren und geniessen. Je vielschichtiger unsere Wahrnehmung angeregt wird, desto schöner, intensiver, lustvoller wird jeder Genussmoment. So inspiriert der Tee die Musikerinnen und Musiker genauso wie die Musik zur richtigen Teeauswahl führt. Ein Konzert auf allen Sinnesebenen, wozu wir Sie herzlich einladen.

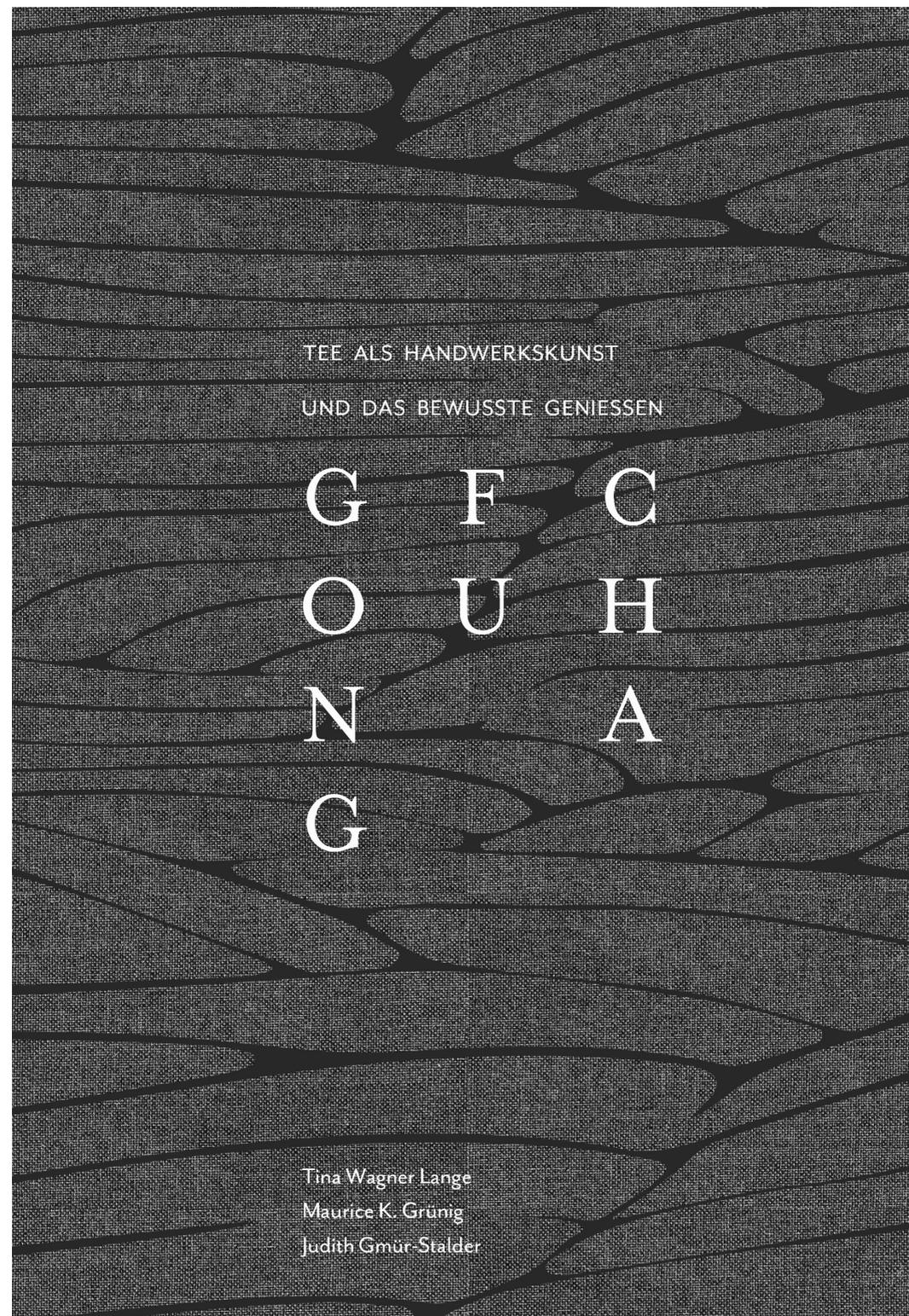
### Asacha

Jeden ersten Mittwoch im Monat laden wir ein zum Asacha. Ein japanisches Frühstück führt Sie als Gast in unbekannte Geschmackswelten, zur japanischen Sorgfalt in der Gastfreundschaft und zum japanischen Tee in der Teezeremonie. Mitten in Bern bietet sich die einzigartige Möglichkeit für einen kurzen Moment mit der faszinierenden japanischen Kultur in Verbindung zu gehen. Auch hier trifft eine schön orchestrierte Komposition auf ein genussvolles Spiel der Sinne.

### Teereisen

Unsere Kundenreisen zum Tee sind immer aktuell. Der Schritt über die Grenzen der Schweiz hinaus nach China oder Japan und Südkorea ermöglichen einen aussergewöhnlichen Zugang zu den Herkunftsgebieten des Tees. Das dort tief verwurzelte Kulturgut erzählt viel über die Lebenswelten, die in den Produktionsstätten hautnah erlebt werden können.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken und Geniessen.



## Einkaufsphilosophie

Wie kaufen wir von Länggass-Tee unsere Tees ein? Kaspar Lange reist seit 2003 jedes Jahr nach Asien auf Tee-Einkaufsreise. Immer China, einige Male auch Taiwan, Japan, Korea, Indien. Es geht um das Knüpfen von neuen und Pflegen von langjährigen Kontakten, Wiederbesuchen von bekannten und Entdecken von weiteren Teeanbaugebieten. Es geht um ein Suchen von Tee-ProduzentInnen und –MeisterInnen, von Menschen, denen es um den Tee, um die Qualität, um das Produkt geht – und nicht in erster Linie um Geld und Geschäft; wobei es schlussendlich immer um beides geht. Nicht zuletzt sind diese Einkaufsreisen immer auch Lernreisen. Kenntnisse über Anbauggebiete, Teepflanzenvarietäten, Verarbeitungsarten werden vertieft im direkten Austausch vor Ort sowie über intensive, vergleichenden Degustationen mit Fachleuten – HändlerInnen und ProduzentInnen. Dieses angeeignete Fachwissen ist sowohl vor Ort in den verschiedenen Teeanbauregionen als auch im Geschäft in Bern zur Beurteilung der Qualität der Teemuster notwendig und hilfreich.

Die Qualität eines Tees hängt von vielen Faktoren ab. Nicht nur vom Wetter und vom Terroir, sondern zu einem grossen Teil von der Verarbeitung, sei es in Familienbetrieben mit Teegärten oder in Fabriken mit Teeplantagen. Von der Lage des Teegartens, der Biodiversität, über den Anbau, das Pflücken zur sorgfältigen Verarbeitung: alles spielt eine Rolle. Hinzu kommen je nach Art eines Tees unterschiedliche Anforderungen an Typizität, Echtheit und Originalität.

Raritäten kaufen wir grundsätzlich direkt bei den TeeproduzentInnen beziehungsweise über das Netzwerk von HändlerInnen und ProduzentInnen, welches wir uns aufgebaut haben. Sehr wichtig sind hier unsere chinesisch-belgischen Freunde, über die wir Zugang zu vielen schwer erhältlichen, gesuchten chinesischen Raritäten haben, neben anderen Top-Tees vor allem auch Pu Er. Über eine befreundete Teehändlerin in Zürich erhalten wir über ihre Direktkontakte Raritäten aus Taiwan.

Alltagstees finden wir einerseits über chinesische und japanische Grosshändler, andererseits über alteingesessene Teeunternehmen in Deutschland. Hier lassen wir nach Bedarf Muster kommen und suchen die unseren Anforderungen entsprechenden aus. Wir möchten gute und preiswerte Alltagstees anbieten können, wenn möglich auch aus biologischem Anbau. Tees aus Indien sowie anderen, vergleichbaren Anbaugebieten kaufen wir grösstenteils zusammen mit einem befreundeten Teehändler in der Schweiz, der in Assam aufgewachsen ist und dort als junger Mann die Teeverarbeitung erlernte, wodurch wir über sehr gute Direktkontakte zu Tea Estates bzw. deren Handelsfirmen haben. Einen weiteren Teil der Tees indischer Art kaufen wir ebenfalls über den deutschen Grosshandel.

Neuerdings führen wir über Direktkontakte zu ProduzentInnen gekaufte Tees aus Korea, Nepal, Laos und Georgien. Diese sind jeweils eigenständige Tees mit Ähnlichkeiten zu chinesischen Verarbeitungsarten resp. indischen im Falle von Nepal.

Wie gestaltet sich unser Sortiment? Wir versuchen, die grossen Namen und die Top-Tees aus den bekannten Anbaugebieten zu haben. Ebenso wichtig ist es uns, in den verschiedenen Teekategorien auch mittelpreisige und günstige Tees zu führen, die auch qualitativ überzeugen. Wir verzichten bewusst auf neuere Entwicklungen von Kopien wie zum Beispiel Weisse oder Grüne Tees aus indischen Anbaugebieten, da solche Tees (noch) keinen eigenständigen Charakter aufweisen und die Beschaffenheit des Originals nicht erreichen. Unser Sortiment soll ein Abbild jener Teekulturen sein, die wir schätzen, fördern und mit Ihnen teilen möchten.

Weiter stehen wir ein für Transparenz. Das heisst zum Beispiel für indische Tees, dass der Tee auch wirklich aus dem Teegarten stammt, welcher dem Tee den Namen gibt. Da wir aber nicht nach Namen, sondern nach Qualität einkaufen, ändert sich das Sortiment laufend. Auch aus China suchen wir einen anderen Tee, wenn Qualität und/oder Preis nicht mehr stimmen. Nach Möglichkeit versuchen wir natürlich langfristig mit denselben ProduzentInnen zusammenzuarbeiten.



## 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.laenggasteet.ch](http://www.laenggasteet.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 Teeanbauggebiete 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)

## Einfach – Praktisch – Genussvoll

Unsere Starter-Sets für Pu Er und Matcha ermöglichen Ihnen einen einfachen Zugang zu ganz besonderen Genusswelten:

### Pu Er aus alten Teebäumen

Eine aussergewöhnliche Rarität aus Yunnan im südwestlichen China. Die mehrhundertjährigen Teebäume stehen in lange unberührten Urwäldern. Die tiefen Wurzeln, die kräftigen Stämme und die ursprüngliche Flora der Wälder verleihen unseren Pu Er ihre Tiefe, ihre langanhaltende Schönheit. Das südliche Yunnan ist geprägt von unterschiedlichen Teebergen. Jeder einzelne davon verleiht dem Tee seinen ganz besonderen Charakter.

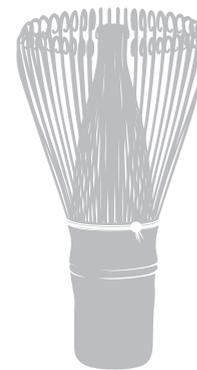
Mit unserem einfach zusammengestellten Starter-Set haben Sie die Möglichkeit einfach und genussvoll in die spannende Welt der Pu Er einzutauchen.



### Matcha – Gemahlener japanischer Grüntee

Ein wertvoller Matcha wird hergestellt aus Blättern von beschatteten Teebüschen. Alte Steinmühlen mahlen die Blätter zu feinstem Pulver. Jede einzelne unter ihnen hat über die Jahrzehnte ihre ganz eigene Form entwickelt und prägt damit den Charakter des Tees. Auserlesene Matcha werden für die Japanische Teezeremonie verwendet – so auch in unserem Chashitsu (japanischer Teeraum).

Wenn Sie die Intensität des grünen Tees kennen lernen möchten oder bereits lieben; unser Starter-Set lädt Sie ein zum Experimentieren und Geniessen.



## WEISSER TEE – BAI CHA

Dafür werden die gepflückten Blätter sehr lange zum Welken an der Sonne ausgelegt, grössere Produktionen oft auch in einer Art durchlüftetem Gewächshaus, um den Prozess bei jedem Wetter durchführen zu können. Andere werden im Schatten gewelkt. Durch langes Welken werden verschiedene biochemische Prozesse in Gang gesetzt. Die Zellmembranen werden durchlässiger und es kommt zur Spontanoxidation einzelner Inhaltsstoffe. Gleichzeitig verliert das Blattgut an Feuchtigkeit. 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>48.50</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi / Jingu</i>		
<b>Ye Huang Cha</b>	<b>50g</b>	<b>40.00</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou / Da'e</i>		
<b>Yin Zhen</b>	<b>50g</b>	<b>55.00</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Guanyang</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». Günstigere Qualitäten aus einfacherem, späterem Pflückgut werden Shou Mei genannt. 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>Shou Mei</b>	<b>125g</b>	<b>14.30</b>
<i>China / Fujian / Fuding</i>		
<b>Bai Mu Dan Superior</b>	<b>125g</b>	<b>20.00</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou</i>		
<b>White Needle</b>	<b>50g</b>	<b>17.50</b>
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi / Jingu</i>		
<b>Mu Dan Wang</b>	<b>50g</b>	<b>22.50</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>		
<b>Dian Mu Dan</b>	<b>50g</b>	<b>17.50</b>
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Xiding / Babing</i>		
<b>Hou Kui Bai Cha 2017</b>	<b>25g</b>	<b>19.00</b>
<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Houkeng</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 / Lincang</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 und wird ebenfalls 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 leider nur noch sehr kurz gegelbt, also sehr Grüntee-ähnlich produziert. Wir kaufen allerdings nur echte Gelbe Tees. Zum Schluss wird das Blattgut im Wok, per Heissluft und/oder auf Holzkohle 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>14.30</b>
<i>China / Anhui / Huangshan / She / Tangli</i>		
<b>Fang Zhi Huang Cha</b>	<b>100g</b>	<b>30.00</b>
<i>China / Anhui / Huangshan / She / Tangli</i>		
<b>Huang Da Cha</b>	<b>50g</b>	<b>18.50</b>
<i>China / Sichuan / Ya'an / Yucheng / Dengjiashan</i>		
<b>Huang Xiao Cha</b>	<b>50g</b>	<b>46.00</b>
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		
<b>Meng Ding Huang Ya</b>	<b>50g</b>	<b>70.00</b>
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		
<b>Huo Shan Huang Ya</b>	<b>50g</b>	<b>75.00</b>
<i>China / Anhui / Lu'an / Jinzhai / Taiping</i>		
<b>Jun Shan Yin Zhen</b>	<b>21g</b>	<b>92.50</b>
<i>China / Hunan / Yueyang / Dongtinghu / Junshandao</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 vorerst 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 präzise 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. Long Jing Shi Feng, «Drachenbrunnen Tee vom Löwengipfel» aus dem Dorf Longjing sowie Weng Jia Shan Long Jing aus dem Dorf Wengjiashan gelten als die Besten. Longjing-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 Ding Gu Da Fang (wo die Flachform erfunden wurde) und der exquisite Tai Ping Hou Kui, die original aus den Dörfern Houkeng und Hougang in den Gelben Bergen «Huangshan» kommen. Bian Xing Cha sind leicht und süss mit einer Nussnote neben dem sehr klaren, typischen leicht herben Grünteegeschmack.

<b>Long Jing Grade 3</b>	125g	16.50
<i>China / Zhejiang / Jinhua / Wuyi</i>		
<b>Long Jing Grade 2</b>	125g	20.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Lin'an</i>		
<b>Long Jing Grade 1</b>	125g	36.00
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>		
<b>Da Fo Long Jing</b>	100g	44.00
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>		
<b>Long Jing Nr. 43</b>	50g	40.00
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Gaoshan</i>		
<b>Bai Ya Long Jing</b>	50g	46.50
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>		
<b>Weng Jia Shan Long Jing</b>	50g	67.50
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Wengjiashan</i>		
<b>Lao Cong Long Jing</b>	50g	67.50
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Jiuxi</i>		
<b>Long Jing Shi Feng</b>	50g	82.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Longjing</i>		

**Ding Gu Da Fang** 125g 36.00  
*China / Anhui / Huangshan / She / Jinchuan*

**Tai Ping Hou Kui** 50g 95.00  
*China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Houkeng*

**Tai Ping Hou Kui Version 1915** 25g 60.00  
*China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Houkeng*

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 wokbeheizt. 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 Grünteenote.

**Tian Mu** 125g 28.50  
*China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao*

**An Ji Bai Pian** 100g 33.00  
*China / Zhejiang / Changxing / Baduojie*

**An Ji Bai Cha** 50g 38.00  
*China / Zhejiang / Anji / Xilong / Huangdu*

**Kai Hua Long Ding** 50g 25.00  
*China / Zhejiang / Kaihua / Xikou*

**Zhu Ye Qing** 50g 27.50  
*China / Guizhou / Tongren / Dejiang*

**Lu An Gua Pian** 50g 52.00  
*China / Anhui / Lu'an / Jinzhai / Qishan / Bianfudong*

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 Grünteenote auf.

**Jin Zhu Mao Jian** 125g 15.30  
*China / Anhui*

**Fo Cha Buddhist Tea** 125g 35.00  
*China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao*

**Yue Yang Mao Jian** 125g 35.00  
*China / Hunan / Yueyang / Pingjiang*

**Taiwan Bi Luo Chun** 125g 45.00  
*Taiwan / Xinbei / Sanxia*

**Bi Luo Chun** 50g 39.00  
*China / Jiangsu / Suzhou / Xishan*

**Bi Luo Chun Single Wok** 50g 65.00  
*China / Jiangsu / Suzhou / Dongshan*

**Gu Zhang Mao Jian** 100g 32.50  
*China / Hunan / Xiangxi / Guzhang*

**Jin Jiang Hui Ming** 50g 32.50  
*China / Zhejiang / Lishui / Jingning*

**Meng Ding Gan Lu** 50g 35.00  
*China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Shifo'an*

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 Grünteenote ist hier eher im Hintergrund.

**Vietnam grün** 125g 9.80  
*Vietnam / Ha Giang / Bac Quang*

**Mao Feng** 125g 16.50  
*China / Hubei / Xiangyang / Longzhong*

**White Monkey** 125g 18.50  
*China / Fujian / Fuding*

**Wu Lü** 125g 20.00  
*China / Zhejiang*

**Yun Nan Pine Needle** 125g 26.80  
*China / Yunnan / Pu'Er / Menglian*

**Huang Shan Mao Feng** 125g 35.00  
*China / Anhui / Huangshan / She / Fuxi*

**Meng Ding Mao Feng** 50g 18.50  
*China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Shifo'an*

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.

**Zhen Mei** 125g 7.10  
*China / Zhejiang*

**Yunnan grün** 125g 7.50  
*China / Yunnan*

**Shu Xiang Chun** 125g 27.50  
*China / Sichuan / Leshan*

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 Grüntees 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> <i>China / Zhejiang</i>	125g	7.10
<b>Temple of Heaven</b> <i>China / Zhejiang / Shengzhou / Chongren</i>	125g	16.50
<b>Song Luo</b> <i>China / Anhui / Huangshan / Xiuning / Hecheng</i>	125g	20.00
<b>Yun Wu</b> <i>China / Zhejiang / Xinchang / Luokengshan</i>	100g	35.00
<b>Fo Xiang Bai Cha</b> <i>China / Zhejiang / Xinchang / Xiaojiang</i>	50g	32.50

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 Grüntees

Koreanische Grüntees ähneln den chinesischen Mao Jian, die Blätter sind aber weniger behaart. Sie werden ebenfalls wokbefeuert, 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 Grüntees sind ziemlich süss, die herbe Grüntee-Note geht vom Kräftigen ins Weiche.

<b>Ha Dong Dae Jak</b> <i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>	100g	40.00
<b>Ha Dong Se Jak</b> <i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>	50g	41.50
<b>Jirisan Wu Jeon</b> <i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>	50g	60.00

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

Grüner Tee Japan

*Japanische Grüntees werden im Gegensatz zu anderen nicht trocken befeuert, 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. Zum Schluss werden je nach gewünschter Qualität und Menge verschiedene solche Asacha genannte «unfertigen» Tees gemischt und maschinell endgetrocknet und aussortiert. Die unterschiedlichen Kategorien entstehen durch die Verwendung von unterschiedlichem Blattgut oder durch leichte Veränderungen im Herstellungsprozess. Japanische Grüntees sind alle gemüsig-grasig mit einer dezent herben Grüntee-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>Kabusecha</b> <i>Japan / Kagoshima / Kirishima</i>	100g	37.50
<b>Gyokuro Hoshino C</b> <i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>	50g	30.00
<b>Gyokuro Hoshino A</b> <i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>	50g	40.00
<b>Gyokuro Uji</b> <i>Japan / Kyoto / Kyotanabe</i>	50g	80.00

Sencha

Sencha, «gedämpfter Tee», ist der klassische Japan-Grüntee, 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 Kyushu</b> <i>Japan / Kumamoto</i>	125g	15.30
<b>Sencha Fukamushi</b> <i>Japan</i>	125g	21.60
<b>Sencha Yamato</b> <i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>	125g	25.00
<b>Sencha Zairai</b> <i>Japan / Shizuoka / Kawanehon</i>	100g	35.00
<b>Sencha Uji</b> <i>Japan / Kyoto / Watsuka</i>	100g	40.00
<b>Sencha Kirishima</b> <i>Japan / Kagoshima / Kirishima / Makizono</i>	50g	17.50
<b>Sencha Shizuoka</b> <i>Japan / Shizuoka / Kawanehon</i>	50g	30.00
<b>Sencha Hoshino</b> <i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>	50g	42.50

Matcha

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

<b>Matcha Hoshinotsuyu</b> <i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>	40g	30.00
<b>Matcha Ennomukashi</b> <i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>	20g	30.00
<b>Matcha Uji</b> <i>Japan / Kyoto / Kyotanabe Et Joyo</i>	20g	40.00

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>46.00</b>
<i>Japan / Fukuoka / Yame</i>		

Bancha

Bancha ist der einfache japanische Alltagstee, 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 Kyushu</b>	<b>125g</b>	<b>15.30</b>
<i>Japan / Kumamoto / Kikuchi</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>27.50</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 Kyushu</b>	<b>125g</b>	<b>15.30</b>
<i>Japan / Kumamoto / Kikuchi</i>		

<b>Kukicha Kagoshima</b>	<b>100g</b>	<b>24.00</b>
<i>Japan / Kagoshima</i>		

<b>Kukicha Maccha</b>	<b>100g</b>	<b>26.00</b>
<i>Japan / Kagoshima</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>70g</b>	<b>13.50</b>
<i>Japan / Kyushu / Saga / Ureshino</i>		

<b>Dreijahrestee</b>	<b>100g</b>	<b>18.50</b>
<i>Japan / Shizuoka</i>		

Temomicha

Temomicha – von Hand gerollter Tee. Eine Seltenheit in Japan, da die Teeproduktion grösstenteils maschinell vonstatten geht. Der Tee wird nach dem Dämpfen von 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>20g</b>	<b>25.00</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>10g</b>	<b>35.00</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-)Medaillente 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.

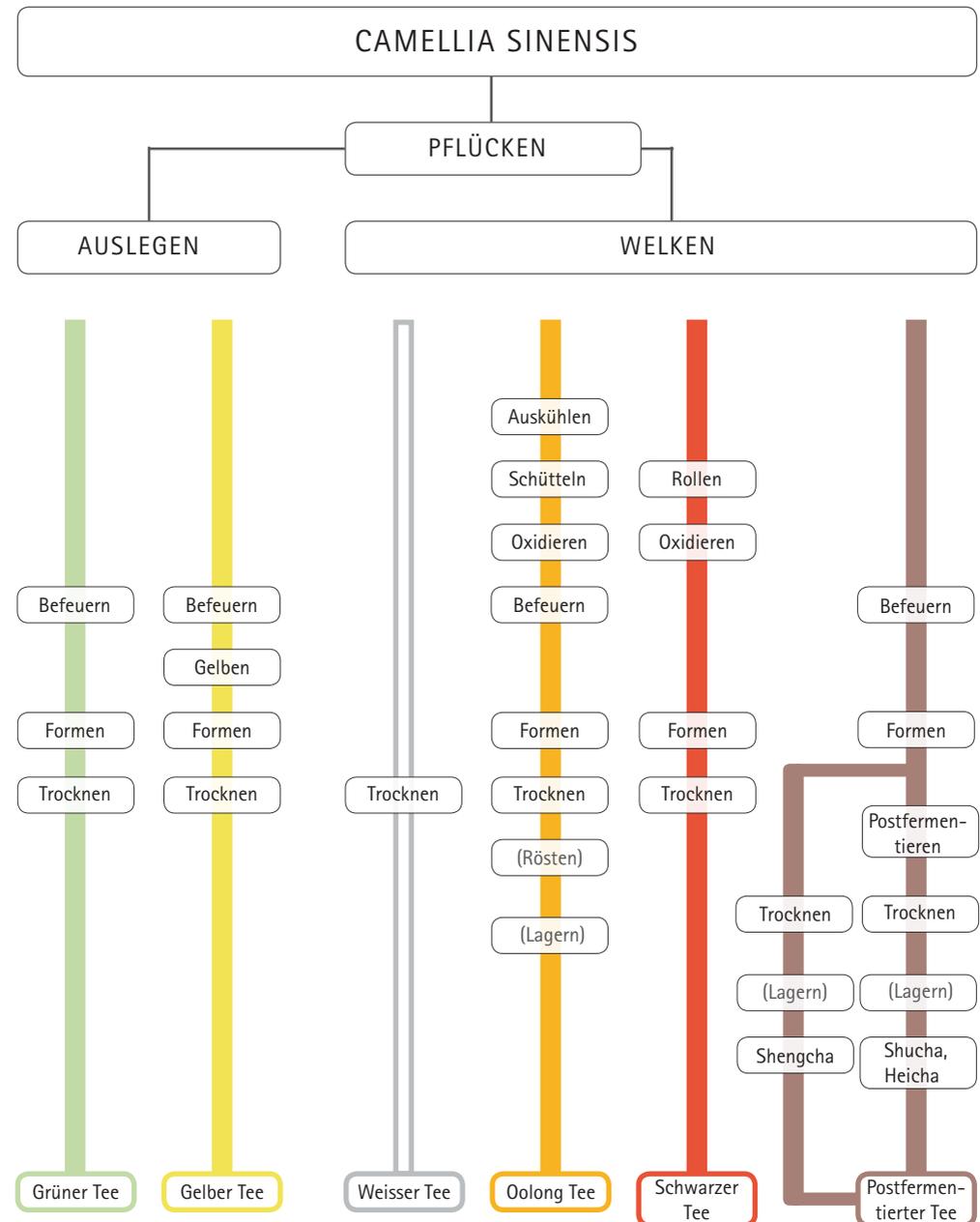
<b>Gyokuro Sakata</b>	<b>50g</b>	<b>80.00</b>
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		

<b>Gold Medal Gyokuro 2018</b>	<b>2x5g</b>	<b>110.00</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. Alte Sorten eignen sich grundsätzlich besser, um volle, komplexe Tees traditioneller Machart herzustellen, neue Varietäten eher für duftende, gut aussehende Tees. 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 werden verschiedene biochemische Prozesse in Gang gesetzt. Die Zellmembranen werden durchlässiger und es kommt zur Spontanoxidation einzelner Inhaltsstoffe. Gleichzeitig verliert das Blattgut an Feuchtigkeit.
- **Auskühlen:** Die Blätter „erholen“ sich vom Welken, nehmen Luftfeuchtigkeit auf und werden wieder frisch.
- **Schütteln:** Zellwände und sonstige Blattstrukturen brechen teilweise auf, Blattenzyme werden freigesetzt. Das Blatt bleibt intakt.
- **Rollen:** Die Blätter werden gedreht, geknetet, gerollt, um alle Zellwände und sonstige Blattstrukturen zu brechen und die Blattenzyme freizusetzen. Das Blatt bleibt intakt.
- **Oxidieren:** Die Inhaltsstoffe der Teeblätter oxidieren durch die Blattenzyme mit dem Luftsauerstoff. Eine gelingende Oxidation bedingt ein genügend langes Welken.
- **Befeuern:** Die Blätter werden stark erhitzt, um die Blattenzyme zu deaktivieren und die Oxidation zu stoppen bzw. gar nicht erst beginnen zu lassen.
- **Gelben:** Die warmen, noch feuchten 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 beige-mischt.

Eine weitere Variante des natürlichen Aromatees ist das Verpacken von fertig verarbeitetem Tee in ganze, getrocknete Schalen von Zitrusfrüchten. Das Aroma der Fruchtschalen geht dann auf den Tee über. Oft verwendet man dafür Schwarze Tees oder fermentierte Pu Er. Neuerdings werden Oolong-Tees mit Osmanthus-Blüten beduftet oder mit Ginseng-Pulver bestäubt. Jasmin Tees und ähnliche haben neben dem Geschmack des Basistees mehr oder weniger intensive Jasmin-Noten (bzw. Osmanthus- oder Ginseng-).

<b>Jasmin Standard</b>	125g	9.80
<i>China / Fujian</i>		
<b>Jasmin Chun Hao</b>	125g	16.50
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou</i>		
<b>Jasmin Piao Xue</b>	125g	30.00
<i>China / Guizhou / Tongren / Dejiang</i>		
<b>Jasmin Dragon Pearl</b>	100g	46.00
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi</i>		
<b>Jasmin Silver Needle</b>	75g	41.50
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi</i>		
<b>Osmanthus Oolong</b>	125g	25.00
<i>Taiwan / Nantou</i>		
<b>Ginseng Oolong</b>	125g	16.50
<i>China / Fujian / Pinghe</i>		
<b>Gan Cha Pu Er</b>	1 Stk.	25.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

## 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 Mu Dan</b>	5 Stk.	12.50
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
<b>Green Balls</b>	10 Stk.	20.00
<i>Grüner Tee China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
<b>Double Marigold</b>	9 Stk.	20.00
<i>Grüner Tee China / Yunnan / Pu'er / Jinggu</i>		
<b>Golden Camellia</b>	10 Stk.	14.00
<i>Schwarzer Tee China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
<b>Jasmin Yu Long Tao</b>	12 Stk.	25.50
<i>Grüner Tee China / Fujian / Fuding</i>		
<b>Teekugeln gemischt</b>	10 Stk.	17.50
<i>Green Balls, Golden Camellia und Yu Long Tao</i>		

## LÄNDERTEES

Unter Länderteas 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 über die Jahrhunderte innerhalb der verschiedenen Kulturkreise unzählige, durch die kulturelle Prägung bestimmte Zubereitungsarten entwickelt.

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

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

## SÉLECTION AU SALON

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

<b>White Needle</b>	30 Beutel	23.00
<b>Sencha Yamato</b>	30 Beutel	29.00
<b>Long Jing</b>	30 Beutel	29.00
<b>Jasmin Pearl</b>	30 Beutel	29.00
<b>Tie Guan Yin</b>	30 Beutel	29.00
<b>Phoenix</b>	30 Beutel	29.00
<b>Assam Halmari</b>	30 Beutel	23.00
<b>Indian Chai</b>	30 Beutel	23.00
<b>Earl Grey</b>	30 Beutel	23.00
<b>Qimen Haoya</b>	30 Beutel	23.00
<b>Pu Er</b>	30 Beutel	29.00
<b>Verveine</b>	30 Beutel	23.00
<b>Menthe du Maroc</b>	30 Beutel	23.00
<b>Edelweiss</b>	30 Beutel	23.00
<b>Mélange Rouge</b>	30 Beutel	23.00
<b>Berner Rosen</b>	30 Beutel	29.00
<b>Ginger&amp;Lemon</b>	30 Beutel	29.00
<b>Rooibos Bourbon</b>	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
<i>Die 18 Sorten der Sélection Grand Hotel in Einzelverpackung</i>		

## SÉLECTION MONTE VERITÀ

Die Teebeutelreihe der Casa del Tè / Monte verità

<b>Bancha Kumamoto</b>	30 Beutel	23.00
<b>Buona Mattina</b>	30 Beutel	23.00
<b>Hojicha</b>	30 Beutel	23.00
<b>Sheng Tai</b>	30 Beutel	29.00
<b>La Verità</b>	30 Beutel	29.00
<b>Camomilla / Kamille</b>	30 Beutel	23.00
<b>Buona Sera (Abendtee)</b>	30 Beutel	29.00
<b>Mango Rosso</b>	30 Beutel	23.00

## OOLONG TEE – WU LONG CHA

Eine grosse und sehr vielfältige Kategorie ist Wulongcha, 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. Die biochemischen Prozesse während des Welkens ermöglichen später eine regelmässige Oxidation. Danach werden sie geschüttelt, wodurch die Feuchtigkeit im Blatt verteilt und die Zellstruktur zum Teil gebrochen wird. Dies ermöglicht das Zusammenkommen der Inhaltsstoffe mit Blattenzymen, 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-Verarbeitung entstand wahrscheinlich um 1500 auf dem Wudong in Phoenix und kam über Anxi nach Wuyishan und Taiwan.

## Grüner & 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 und/oder es wird weniger geschüttelt, 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-süsslich.

<b>Ming Jian Bao Zhong</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	125g	37.50
<b>Wen Shan Bao Zhong</b> <i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>	50g	36.00
<b>Buddhas Hand Fo Shou (2007)</b> <i>Taiwan / Xinbei / Shiding</i>	50g	35.00

## 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 / Pinghe / Daqinshan</i>	125g	15.30
<b>Huang Jin Gui</b> <i>China / Fujian / Anxi / Xiping / Yangxing</i>	125g	38.50
<b>Ben Shan</b> <i>China / Fujian / Anxi / Xiping / Yangxing</i>	100g	26.00
<b>Jin Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Anxi / Xiping / Yangxing</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 ande-

ren Minnanwulong: 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. 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 / Anxi / Bijianashan</i>	50g	30.00
<b>Tan Bei Tie Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Anxi</i>	50g	30.00
<b>Guan Yin Wang</b> <i>China / Fujian / Anxi / Bijianashan</i>	50g	40.00
<b>Hong Bian Tie Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Anxi / Bijianashan</i>	50g	54.00

## 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 / Yongfu</i>	ca. 50g	27.50
<b>Tan Bei Zhang Ping Shui Xian</b> <i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>	ca. 50g	65.00
<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>Feng Xue Wu Long</b> <i>China / Yunnan / Baoshan</i>	125g	16.50
<b>Choicest Oolong</b> <i>Taiwan</i>	125g	16.50
<b>Fancy Oolong</b> <i>Taiwan</i>	125g	28.50
<b>Fancy Oolong Superior</b> <i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>	125g	42.50
<b>Fan Zhuang Wu Long</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	75g	25.00

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 «Angebertee» 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 / Miaoli / Toufen</i>	50g	45.00
<b>Superior Beauty</b> <i>Taiwan / Xinbei / Shiding</i>	50g	90.00

Kugelblatt-Oolong (Quan Qiu Xing)

Kugelblatt-Oolong, chinesisch 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>Ming Jian Wu Yi</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	26.00
<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>Rou Gui Dong Pian</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	35.00
<b>Xue Pian</b> <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	29.00
<b>Meer Oolong Gang Kou Cha</b> <i>Taiwan / Pingdong / Manzhou / Gangkou</i>	100g	45.00

<b>Dong Ding</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu</i>	125g	28.50
<b>Dong Ding Superior</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Dongding</i>	50g	36.00
<b>Dong Ding Hong Xin</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Yonglong</i>	50g	29.00
<b>Dong Ding Wu Yi</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Zhangya</i>	50g	30.00
<b>Shi Men Shui Xian</b> <i>Taiwan / Xinbei / Shimen</i>	50g	30.00
<b>Mu Zha Tie Guan Yin</b> <i>Taiwan / Taibei / Wenshan / Muzha</i>	50g	32.50

High Mountain Tea (Gao Shan Cha)

High Mountain Tea, chinesisch 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 taiwanische 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>Shan Lin Xi</b> <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Neihu / Longfengxia</i>	50g	40.00
<b>Li Shan Cui Feng</b> <i>Taiwan / Nantou / Ren'ai / Cui Feng</i>	50g	46.50
<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	27.50
<b>Cui Feng Mi Xiang</b> <i>Taiwan / Nantou / Ren'ai / Cui Feng</i>	50g	36.00
<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 Felsentee, 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>	125g	12.50
<i>China / Fujian</i>		
<b>Wuyi Oolong Grade 2</b>	125g	30.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Guojiafengjingqu</i>		
<b>Wuyi Oolong Grade 1</b>	125g	37.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Guojiafengjingqu</i>		
<b>Rou Gui</b>	50g	36.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Longtouyan</i>		
<b>Da Hong Pao</b>	50g	36.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yuhuadong</i>		
<b>Rui Xiang</b>	50g	36.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Longtouyan</i>		
<b>Shui Jin Gui</b>	50g	55.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Zhuqianyan</i>		

<b>Shui Xian</b>	50g	60.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Mituoyan</i>		
<b>Ban Tian Yao</b>	50g	65.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Foguoyan</i>		
<b>Bai Ji Guan</b>	50g	70.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Mituoyan</i>		
<b>Wu Yi Dan Cong</b>	50g	90.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Shuiliancong</i>		
<b>Tie Luo Han</b>	50g	95.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Foguoyan</i>		
<b>Lao Cong Shui Xian</b>	50g	95.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Zhuke</i>		
<b>Lao Cong Da Hong Pao</b>	21g	52.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Dashuikeng</i>		
<b>Rou Gui Superior</b>	21g	80.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yuyuanjian</i>		

Phoenix Single Bush (Fenghuang Dancong)

Phoenix Single Bush, chinesisch Feng Huang Dan Cong, werden an den Hängen des 1200 Meter hohen Berges Wudong beim Dorf Fenghuang sowie beim Nachbardorf Shiguping 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 mehrhundertjährige 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>	125g	26.80
<i>China / Guangdong / Chaozhou</i>		
<b>Feng Huang Wu Long</b>	125g	36.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou</i>		
<b>Die Chun</b>	50g	25.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou</i>		
<b>Da Wu Ye</b>	50g	32.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		
<b>Bai Ye</b>	50g	36.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Wudong</i>		
<b>Ye Lai Xiang</b>	50g	41.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Wudong</i>		
<b>Huang Zhi Xiang</b>	50g	52.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Wudong</i>		
<b>Rou Gui Xiang</b>	50g	54.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		
<b>Mi Lan Xiang</b>	50g	55.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Shiguping</i>		
<b>Shi Gu Ping Wu Long</b>	50g	55.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Shiguping</i>		
<b>Ya Shi Xiang</b>	50g	60.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Shiguping</i>		
<b>Gong Xiang</b>	50g	65.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Shiguping</i>		
<b>Wu Dong Chen Men</b>	50g	85.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Wudong</i>		
<b>Lao Xian Weng</b>	50g	95.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Shiguping</i>		
<b>Wu Dong Dan Zhu</b>	21g	67.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Wudong</i>		
<b>Xing Ren Xiang</b>	21g	67.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Lizaiping</i>		
<b>Wu Dong Song Zhong</b>	21g	67.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Zhongxinyan</i>		

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>	50g	25.00
<i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>		
<b>Ying Zhi Hong Xin 2003</b>	50g	26.00
<i>Taiwan / Xinbei / Shimen</i>		
<b>Bao Zhong 1992</b>	50g	30.00
<i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>		
<b>Huang Jin Gui Gui Fei 2007</b>	50g	30.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
<b>Gang Kou Cha (Meer Oolong) 2004</b>	50g	34.50
<i>Taiwan / Pingdong / Manzhou / Gangkou</i>		
<b>Huang Jin Gui 1993</b>	50g	35.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi</i>		
<b>A Li Shan 1999</b>	50g	43.50
<i>Taiwan / Jiayi / Zhuqi / Zhonghe / Shizhuo</i>		
<b>Fo Shou Buddhas Hand 1999</b>	50g	43.50
<i>Taiwan / Xinbei / Shiding</i>		
<b>Shui Xian Dan Cong 1990</b>	50g	54.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		
<b>Li Shan 2006</b>	50g	62.50
<i>Taiwan / Taizhong / Heping / Pingdeng</i>		
<b>Dong Ding 1980</b>	50g	67.50
<i>Taiwan / Nantou / Lugu</i>		
<b>A Li Shan Gui Fei 2008</b>	50g	80.00
<i>Taiwan / Jiayi / Meishan</i>		
<b>Shui Xian 1990</b>	50g	40.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		

## 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. Die biochemischen Prozesse während des Welkens ermöglichen später eine regelmässige Oxidation. 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 sortiert. 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 Gongfucha tragen, «mit grosser Aufmerksamkeit, grossem Können (gemachter) Tee» – wir nennen nur diejenigen Gongfu, die auch wirklich sortiert sind. Aus den Dörfern Tanyang, Bailin und Zhenghe kommen die traditionellen Min Hong Gong Fu, die seit 1851 berühmt sind. Seit 2005 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	26.80
<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 Golden Needle</b>	125g	17.50
<i>China / Fujian / Fuding</i>		
<b>Bai Lin Ju Hong</b>	50g	23.00
<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
<i>China / Fujian / Wuyishan / Xingcun / Tongmuguan</i>	50g	180.00

### 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 und werden oft auch als Gongfucha produziert, also nach Blattgraden sortiert. Einfachere, industriell hergestellte (und meist sehr stark geräucherte) Tees werden Tarry Lapsang Souchong genannt. Yan Xiao Zhong sind je nach Basistee 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 K0102</b>	125g	10.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
<b>Qi Men A30</b>	125g	16.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen / Shanli</i>		
<b>Qi Men Hao Ya</b>	125g	30.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen / Hongcun</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 / Roukeng</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>	125g	8.60
<i>China / Yunnan / Lincang</i>		
<b>Yun Nan Superior</b>	125g	25.00
<i>China / Yunnan / Lincang</i>		
<b>Da Ye Hong</b>	125g	30.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>		
<b>Dian Hong Pine Needle</b>	125g	30.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>		
<b>Dian Hong Jin Ya</b>	100g	40.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>		
<b>Nan Nuo Shai Hong</b>	50g	21.60
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Shitouwinzhai</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». Zu dieser Zeit wurde auch in Georgien angefangen, Keemun-artiger Schwarztee herzustellen. In neuerer Zeit werden auch in einigen Nachbarländer Chinas Schwarztees produziert. 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>China OP</b> <i>China / Hunan</i>	125g	5.00
<b>Laos Black Tea</b> <i>Laos / Bokeo / Meung</i>	125g	20.00
<b>Georgia Classic</b> <i>Georgien / Gurien / Osurgeti</i>	125g	18.50
<b>Georgia Orthodox</b> <i>Georgien / Imereti / Chiatura</i>	125g	27.50
<b>Ying De Hong Cha</b> <i>China / Guangdong / Qingyuan / Yingde</i>	125g	31.50
<b>Chuan Hong Mao Feng</b> <i>China / Sichuan / Ya'an / Tianquan</i>	125g	35.00
<b>Lao Chuan Hong</b> <i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>	50g	18.50
<b>Meng Ku Hong Cha</b> <i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku</i>	50g	40.00
<b>Teeziegel</b> <i>China / Yunnan</i>	1,1kg	36.00

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	23.50
<b>Hong Guan Yin</b> <i>China / Fujian / Anxi / Bijiashan</i>	50g	21.60
<b>Zhang Ping Hong Cha</b> <i>China / Fujian / Zhangping / Yongfu</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	19.00
<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.

Assam

Assam ist das weltgrösste zusammenhängende Teeanbauggebiet. Im Bundesstaat 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.

<b>Assam CTC</b> <i>Indien / Assam / Halmari</i>	125g	7.50
<b>Assam Broken</b> <i>Indien / Assam / Chardwar</i>	125g	7.50
<b>Assam Chardwar</b> <i>Indien / Assam / Chardwar</i>	125g	8.60
<b>Assam Hathikuli</b> <i>Indien / Assam / Hathikuli</i>	125g	9.50
<b>Assam Doomur Dullung</b> <i>Indien / Assam / Doomur Dullung</i>	125g	9.80
<b>Assam Halmari Blend</b> <i>Indien / Assam / Halmari</i>	125g	10.50
<b>Assam Duliabam Bulk</b> <i>Indien / Assam / Duliabam</i>	125g	12.50
<b>Assam Duflating</b> <i>Indien / Assam / Duflating</i>	125g	16.50
<b>Assam Halmari S3A3 Bulk</b> <i>Indien / Assam / Halmari</i>	125g	16.50
<b>Assam Halmari P126 Bulk</b> <i>Indien / Assam / Halmari</i>	125g	26.80
<b>Assam Manohari</b> <i>Indien / Assam / Hattiali</i>	125g	40.00
<b>Assam Golden Tips</b> <i>Indien / Assam / Dikom</i>	125g	75.00

Darjeeling

Darjeeling ist bekannt für seine Hochlandsschwarztees. Der Distrikt Darjeeling liegt an den Hängen des Himalayas, im Norden des indischen Bundesstaates West-Bengalen. 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.

Darjeeling 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 Steinthal First Flush</b>	<b>125g</b>	<b>16.50</b>
<i>Indien / Darjeeling / Steinthal</i>		

<b>Darjeeling Gielle First Flush</b>	<b>125g</b>	<b>36.00</b>
<i>Indien / Darjeeling / Gielle</i>		

<b>Darjeeling Teesta Valley First Flush</b>	<b>125g</b>	<b>40.00</b>
<i>Indien / Darjeeling / Teesta Valley</i>		

Darjeeling 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.

<b>Darjeeling s.f. Blend</b>	<b>125g</b>	<b>10.50</b>
<i>Indien / Darjeeling / Steinthal</i>		

<b>Darjeeling Singtom s.f.</b>	<b>125g</b>	<b>21.60</b>
<i>Indien / Darjeeling / Singtom</i>		

<b>Darjeeling Seeyok s.f.</b>	<b>125g</b>	<b>27.50</b>
<i>Indien / Darjeeling / Seeyok</i>		

<b>Darjeeling Tumsong Muscatel s.f.</b>	<b>125g</b>	<b>30.00</b>
<i>Indien / Darjeeling / Tumsong</i>		

<b>Darjeeling Selimbong s.f.</b>	<b>125g</b>	<b>32.50</b>
<i>Indien / Darjeeling / Selimbong</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.

<b>Darjeeling Snowview autumnal</b>	<b>125g</b>	<b>11.50</b>
<i>Indien / Darjeeling / Snowview</i>		

<b>Darjeeling Samabeong autumnal</b>	<b>125g</b>	<b>18.50</b>
<i>Indien / Darjeeling / Samabeong</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.

<b>Nepal Jun Chiyabari First Flush</b>	<b>125g</b>	<b>26.80</b>
<i>Nepal / Dhankuta / Jun Chiyabari</i>		

<b>Nepal Jun Chiyabari s.f.</b>	<b>125g</b>	<b>26.80</b>
<i>Nepal / Dhankuta / Jun Chiyabari</i>		

<b>Nepal Imperial Black</b>	<b>125g</b>	<b>40.00</b>
<i>Nepal / Dhankuta / Jun Chiyabari</i>		

<b>Ruanda CTC</b>	<b>125g</b>	<b>4.50</b>
<i>Ruanda</i>		

<b>Sikkim Temi</b>	<b>125g</b>	<b>16.50</b>
<i>Indien / Sikkim / Temi</i>		

<b>Dooars Putharjhora</b>	<b>125g</b>	<b>17.50</b>
<i>Indien / Dooars / Putharjhora</i>		

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 denjenigen 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 Chamraj</b>	<b>125g</b>	<b>35.00</b>
<i>Indien / Nilgiri / Chamraj</i>		

<b>Nilgiri Kairbetta</b>	<b>125g</b>	<b>26.80</b>
<i>Indien / Nilgiri / Kairbetta</i>		

<b>Nilgiri Kairbetta First Flush</b>	<b>125g</b>	<b>28.50</b>
<i>Indien / Nilgiri / Kairbetta</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 Befehl 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.

<b>Ceylon Uva Pekoe</b>	<b>125g</b>	<b>7.10</b>
<i>Sri Lanka / Uva / St. James</i>		

<b>Ceylon Adawatte</b>	<b>125g</b>	<b>8.60</b>
<i>Sri Lanka / Uva / Badulla</i>		

<b>Ceylon Nilwala</b>	<b>125g</b>	<b>10.50</b>
<i>Sri Lanka / Southern Province / Nilwala</i>		

<b>Ceylon Idulgashinna</b>	<b>125g</b>	<b>14.30</b>
<i>Sri Lanka / Uva / Idalgashinna</i>		

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. 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 halbfertige 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 wird 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.

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 oft 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 sonnengetrocknet, 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.

Einige Fachbegriffe: Xiaoshu bedeutet kleine Bäume und steht für Pu Er aus jungen Teebäumen in ursprünglichen Teewäldern. Die nicht mit Xiaoshu benannten Pu Er ab Herbst 2013 ebenso wie Daxueshan 2000 und Bingdao 2012 sind garantiert aus Gushu – alten Teebäumen. Hier werden Kantou – geschnittene – und Gaogan – hochgewachsene – unterschieden. Danzhu steht für einen einzelnen (alten) Teebaum.

Pu Er zum Kennenlernen

<b>Pu Er Sheng Tai 2018</b>	<b>125g</b>	<b>41.50</b>
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Xiding</i>		

<b>Pu Er Mini Cake 2014 (à 7-10g)</b>	<b>11 Stk.</b>	<b>25.00</b>
<i>China / Yunnan / Pu'er / Zhenyuan</i>		

<b>Mengku Xiaoshu 2019</b>	<b>100g</b>	<b>42.50</b>
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Zhengqitang</i>		

<b>Zhenyuan Herbst 2014</b>	<b>100g</b>	<b>40.00</b>
<i>China / Yunnan / Pu'er / Zhenyuan / Lushan</i>		

<b>Yiwu 2002</b>	<b>100g</b>	<b>40.00</b>
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		

7x7g aus demselben Tee wie die jeweiligen Cakes:

<b>Jinggu Mini 2018</b>	<b>49g</b>	<b>27.50</b>
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jinggu / Yakouzhai</i>		

<b>Nannuoshan Mini 2018</b>	<b>49g</b>	<b>41.50</b>
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpolaozhai</i>		

<b>Yiwushan Mini 2018</b>	<b>49g</b>	<b>62.50</b>
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Manxiu</i>		

Ältere, gelagerte Pu Er Sheng Cha

<b>Daxueshan 2000</b>	<b>400g</b>	<b>690.00</b>
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku / Daxueshan</i>		

<b>Menghai 1999</b>	<b>357g</b>	<b>340.00</b>
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

<b>Jingua 1999</b>	<b>450g</b>	<b>270.00</b>
<i>China / Yunnan</i>		

<b>Bian Jing Cha 1990</b>	<b>350g</b>	<b>250.00</b>
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jiangcheng</i>		

<b>Pu Er 8892 (1988)</b>	<b>350g</b>	<b>2800.00</b>
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		

<b>Lao Huang Ye 1960</b>	<b>21g</b>	<b>85.00</b>
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		

Pu Er Sheng Cha nach HerkunftNÖRDLICHE GEGENDEN

JINGGU/ZHENYUAN *China / Yunnan / Pu'er*

<b>Jinggu 2019</b>	<b>Jinggu/Yakouzhai</b>	<b>200g</b>	<b>120.00</b>
--------------------	-------------------------	-------------	---------------

<b>Jinggu 2018</b>	<b>Jinggu/Yakouzhai</b>	<b>200g</b>	<b>105.00</b>
--------------------	-------------------------	-------------	---------------

<b>Jinggu 2017</b>	<b>Jinggu/Yakouzhai</b>	<b>357g</b>	<b>210.00</b>
--------------------	-------------------------	-------------	---------------

<b>Jinggu 2016</b>	<b>Jinggu/Yakouzhai</b>	<b>357g</b>	<b>170.00</b>
--------------------	-------------------------	-------------	---------------

<b>Jinggu 2015</b>	<b>Jinggu/Yakouzhai</b>	<b>357g</b>	<b>170.00</b>
--------------------	-------------------------	-------------	---------------

<b>Zhenyuan 2014</b>	<b>Zhenyuan/Lushan</b>	<b>357g</b>	<b>160.00</b>
----------------------	------------------------	-------------	---------------

MENGKU *China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang*

<b>Mengku 2018</b>	<b>Zhengqitang</b>	<b>200g</b>	<b>180.00</b>
--------------------	--------------------	-------------	---------------

<b>Mengku 2017</b>	<b>Xiangzhuhezhai</b>	<b>200g</b>	<b>155.00</b>
--------------------	-----------------------	-------------	---------------

<b>Mengku 2016</b>	<b>Nasaixiaocun</b>	<b>200g</b>	<b>145.00</b>
--------------------	---------------------	-------------	---------------

<b>Bingdao 2012</b>	<b>Bingdao</b>	<b>357g</b>	<b>730.00</b>
---------------------	----------------	-------------	---------------

WESTLICH DES FLUSSES MEKONG

BULANGHAN *China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai*

<b>Bulangshan 2019</b>	<b>Laoman'e</b>	<b>200g</b>	<b>280.00</b>
------------------------	-----------------	-------------	---------------

<b>Bulangshan 2018</b>	<b>Laoman'e</b>	<b>200g</b>	<b>280.00</b>
------------------------	-----------------	-------------	---------------

<b>Laobanzhang 2018</b>	<b>Laobanzhang</b>	<b>200g</b>	<b>650.00</b>
-------------------------	--------------------	-------------	---------------

<b>Bulangshan 2017</b>	<b>Laoman'e</b>	<b>200g</b>	<b>280.00</b>
------------------------	-----------------	-------------	---------------

<b>Laobanzhang 2017</b>	<b>Laobanzhang</b>	<b>21g</b>	<b>92.50</b>
-------------------------	--------------------	------------	--------------

<b>Bulangshan 2016</b>	<b>Laoman'e</b>	<b>200g</b>	<b>285.00</b>
------------------------	-----------------	-------------	---------------

<b>Laobanzhang Danzhu 2016</b>	<b>Laobanzhang</b>	<b>21g</b>	<b>110.00</b>
--------------------------------	--------------------	------------	---------------

<b>Bulangshan 2015</b>	<b>Laoman'e</b>	<b>200g</b>	<b>285.00</b>
------------------------	-----------------	-------------	---------------

<b>Bulangshan Herbst 2013</b>		<b>200g</b>	<b>310.00</b>
-------------------------------	--	-------------	---------------

<b>Bulangshan 2013</b>		<b>357g</b>	<b>135.00</b>
------------------------	--	-------------	---------------

<b>Laobanzhang 2013</b>	<b>Laobanzhang</b>	<b>200g</b>	<b>350.00</b>
-------------------------	--------------------	-------------	---------------

<b>Bulangshan 2011</b>		<b>357g</b>	<b>115.00</b>
------------------------	--	-------------	---------------

<b>Bulangshan 2010</b>		<b>357g</b>	<b>120.00</b>
------------------------	--	-------------	---------------

<b>Bulangshan 2009</b>		<b>357g</b>	<b>80.00</b>
------------------------	--	-------------	--------------

<b>Bulangshan 2007</b>		<b>357g</b>	<b>120.00</b>
------------------------	--	-------------	---------------

<b>Bulangshan Herbst 2006</b>		<b>357g</b>	<b>135.00</b>
-------------------------------	--	-------------	---------------

NANNUOSHAN *China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai*

<b>Nannuoshan 2019</b>	<b>Banpolaozhai</b>	<b>200g</b>	<b>185.00</b>
------------------------	---------------------	-------------	---------------

<b>Nannuoshan Danzhu 2019</b>	<b>Banpolaozhai</b>	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
-------------------------------	---------------------	------------	--------------

<b>Nannuoshan 2018</b>	<b>Banpolaozhai</b>	<b>200g</b>	<b>160.00</b>
------------------------	---------------------	-------------	---------------

<b>Nannuoshan Danzhu 2018</b>	<b>Banpolaozhai</b>	<b>50g</b>	<b>60.00</b>
-------------------------------	---------------------	------------	--------------

<b>Nannuoshan 2017</b>	<b>Banpolaozhai</b>	<b>200g</b>	<b>155.00</b>
------------------------	---------------------	-------------	---------------

<b>Nannuoshan 2016</b>	<b>Banpozhai</b>	<b>357g</b>	<b>255.00</b>
------------------------	------------------	-------------	---------------

<b>Nannuoshan 2015</b>	<b>Banpozhai</b>	<b>357g</b>	<b>255.00</b>
------------------------	------------------	-------------	---------------

<b>Nannuoshan Danzhu 2015</b>	<b>Banpozhai</b>	<b>200g</b>	<b>225.00</b>
-------------------------------	------------------	-------------	---------------

<b>Nannuoshan 2014</b>	<b>Banpozhai</b>	<b>357g</b>	<b>255.00</b>
------------------------	------------------	-------------	---------------

<b>Nannuoshan 2013</b>		<b>357g</b>	<b>130.00</b>
------------------------	--	-------------	---------------

<b>Nannuoshan 2012</b>		<b>357g</b>	<b>125.00</b>
------------------------	--	-------------	---------------

<b>Nannuoshan 2011</b>		<b>357g</b>	<b>95.00</b>
------------------------	--	-------------	--------------

<b>Nannuoshan 2010</b>		<b>357g</b>	<b>85.00</b>
------------------------	--	-------------	--------------

<b>Nannuoshan 2009</b>		<b>357g</b>	<b>70.00</b>
------------------------	--	-------------	--------------

<b>Nannuoshan Herbst 2007</b>		<b>357g</b>	<b>110.00</b>
-------------------------------	--	-------------	---------------

MENGSONG *China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai*

<b>Mengsong 2019</b>	<b>Benglonglaozhai</b>	<b>200g</b>	<b>225.00</b>
----------------------	------------------------	-------------	---------------

<b>Mengsong 2018</b>	<b>Benglonglaozhai</b>	<b>200g</b>	<b>200.00</b>
----------------------	------------------------	-------------	---------------

<b>Mengsong 2017</b>	<b>Benglonglaozhai</b>	<b>200g</b>	<b>170.00</b>
----------------------	------------------------	-------------	---------------

## ÖSTLICH DES FLUSSES MEKONG

<b>YOULESHAN</b> <i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong</i>		
Youleshan 2019 <i>Yanuoazhai</i>	200g	220.00
Youleshan 2018 <i>Yanuoazhai</i>	200g	185.00
Youleshan 2017 <i>Yanuoazhai</i>	200g	170.00
Youleshan 2016 <i>Yanuoazhai</i>	357g	300.00
Youleshan 2015 <i>Yanuoazhai</i>	357g	305.00
Youleshan 2010	357g	115.00

YIWUSHAN *China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla*

Yiwushan 2019 <i>Manxiu</i>	200g	280.00
Yuan Ye Gao Gan 2019	200g	320.00
Bohetang Kantou 2019 <i>Bohetang</i>	21g	97.50
Bohetang Gaogan 2019 <i>Bohetang</i>	21g	157.50
Yiwushan 2018 <i>Manxiu</i>	200g	240.00
Yuan Ye Gao Gan 2018	200g	320.00
Bohetang Kantou 2018 <i>Bohetang</i>	21g	92.50
Bohetang Gaogan 2018 <i>Bohetang</i>	21g	145.00
Yiwushan 2016 <i>Mahei</i>	200g	175.00
Bohetang Xiaoshu Herbst 2016 <i>Bohetang</i>	200g	245.00
Yiwushan 2014 <i>Sanheshe</i>	357g	335.00
Yiwu Laojie 2014 <i>Laojie</i>	357g	530.00
Yiwushan 2011	357g	160.00
Yiwushan 2010	357g	105.00

YIBANG / *China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla*  
GEDENG / MANZHUANG

Yibang Xiaoshu 2019 <i>Wangzishan</i>	200g	330.00
Yibang Mao'erduo 2019 <i>Daheishan</i>	50g	99.00
Yibang Mansong 2019 <i>Beiyinshan</i>	21g	235.00
Manzhuang 2013	375g	210.00
Yibangshan 2013	375g	220.00

Manzhuang 2012	375g	230.00
Yibangshan 2012	375g	235.00
Gedengshan 2012	375g	335.00
Manzhuang 2011	375g	165.00

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

Pu Er Grade 3	125g	13.50
<i>China / Yunnan</i>		
Pu Er Grade 2	125g	20.00
<i>China / Yunnan / Dehong</i>		
Pu Er Grade 1	125g	36.00
<i>China / Yunnan / Lincang</i>		
Pu Er Gong Ting	125g	45.00
<i>China / Yunnan / Lincang</i>		
Zhen Nian Cha Tou 2005	100g	45.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Pu Er 1995	50g	35.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Tuo Cha Et Zhuan Cha

Pu Er Mini Tuocha (à 5-6g)	125g	20.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Matai</i>		
Meng Hai F902	100g	35.00
<i>China / Yunnan</i>		
Jia Ji 2004	100g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Meng Hai V93 (2006)	250g	70.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Bing Cha – Cakes

Wa Shan Ying Xiang 2011	400g	70.00
<i>China / Yunnan</i>		
Li Ming 2008	357g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Liu Da Cha Shan 2007	380g	90.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yi Tian Jian 2007 (Meng Hai 2009)	380g	120.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

## 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 unbekanntesten, 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.

Laos Maocha (2018)	125g	25.00
<i>Laos / Bokeo / Meung</i>		
Shan Dong Liu Bao (2001/2002)	100g	30.00
<i>China / Guangxi / Wuzhou / Liubao</i>		
Liu Bao Cha 2008	100g	22.50
<i>China / Guangxi / Wuzhou / Liubao</i>		
Lu An Cha 2010	200g	35.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
Te Ji Zang Cha 2012	100g	30.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Lushan / Shangli</i>		
Zang Cha 1993	500g	135.00
<i>China / Sichuan / Ya'an</i>		
Gui Zhou Hei Cha 1982	500g	545.00
<i>China / Sichuan / Ya'an</i>		
Hei Zhuan Cha 2012	75g	17.50
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Tian Jian 2013	200g	37.50
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Shi Liang Cha 2011	500g	50.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Qian Liang Cha 2007	850g	175.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Fu Zhuan Cha 1997	450g	115.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Chuan Zi Lao Qing Zhuan 1992	400g	115.00
<i>China / Hubei / Chibi</i>		
Shui Xian Shi Liang Cha 2014	310g	170.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou</i>		

## 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, Ceylon</i>		
<b>English Breakfast</b>	125g	9.00
<i>Schwarztee Assam, Darjeeling, Ceylon</i>		
<b>Irish Breakfast</b>	125g	8.60
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
<b>Samowar-Tee</b>	125g	7.50
<i>Schwarztee Assam, Ceylon, 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	8.60
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
<b>Spiced Tea</b>	125g	9.00
<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>Afternoon Tea</b>	125g	14.30
<i>Schwarztee China, Darjeeling, Nilgiri</i>		
<b>Sunday Morning Tea</b>	125g	18.50
<i>Schwarztee Assam, Ceylon, Darjeeling</i>		
<b>Eistee mit Grüntee</b>	125g	18.50
<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	12.40
<b>Earl Grey klassisch</b>	125g	14.30
<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	17.50
-------------------	------	-------

Fruchtschalenbasis

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

Rooibosbasis

<b>Abendstern</b>	125g	10.50
<b>Eistee mit Rooibos</b>	125g	10.50
<b>Rooibos Orange</b>	125g	10.50
<b>Rooibos Vanille</b>	125g	10.50

Kräuter- und Gewürzmischungen

Aus Zutaten von sehr hoher Qualität.

<b>Berner Rosen</b>	100g	11.50
<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	11.00
<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 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	14.70
<b>C'est la vie</b>	50g	14.70
<b>Der besiegte Drache</b>	50g	14.70
<b>D'un instant à l'autre</b>	50g	14.70
<b>Erfrischungs-Tee</b>	50g	14.70
<b>Erwärmungs-Tee</b>	50g	14.70
<b>Familiентee</b>	50g	14.70
<b>Frühlings-Tee</b>	50g	14.70
<b>Griechischer Tee</b>	50g	14.70
<b>Herbst-Tee</b>	50g	14.70
<b>Herzensfreude</b>	50g	14.70
<b>Im Gleichgewicht</b>	50g	14.70
<b>Kinder-Tee</b>	50g	14.70
<b>Lebensbegleiter</b>	50g	14.70
<b>Nocturne</b>	50g	14.70
<b>Ohne den Kopf zu verlieren</b>	50g	14.70
<b>Seelenwelt</b>	50g	14.70
<b>Sommer-Tee</b>	50g	14.70
<b>Tarot-Tee*</b>	50g	14.70
<b>Winter-Tee</b>	50g	14.70

Abgepackt

<b>Befreiung</b>	60g	16.00
<b>Bluthochdruck-Tee</b>	60g	16.40
<b>Dame blanche</b>	60g	16.40
<b>Der Schlüssel zum Himmelstor</b>	40g	12.50
<b>Frauen-Tee</b>	60g	16.40
<b>Gnomen-Tee</b>	60g	16.40
<b>Im Verlauf der Zeit</b>	60g	16.00
<b>In Erfahrung bringen</b>	60g	17.00
<b>Männer-Tee</b>	60g	16.40
<b>Raum empfangen</b>	60g	16.00
<b>Sich leichter fühlen</b>	60g	16.00
<b>Still-Tee</b>	80g	16.40
<b>Tonleiter</b>	60g	16.40
<b>Undinen-Tee</b>	60g	16.00
<b>Unvermutete Begegnung</b>	60g	16.40
<b>Weihnachts-Tee (Dezember)</b>	40g	12.50
<b>Zugang nach Innen</b>	60g	16.00
<b>Zukünftige Mutter</b>	60g	16.40

Aries-Planetentees

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

<b>Solis</b>	40g	12.00
<b>Luna</b>	40g	12.00
<b>Mars</b>	50g	12.00
<b>Mercurius</b>	40g	12.00
<b>Jovis</b>	50g	12.00
<b>Venus</b>	40g	12.00
<b>Saturnus</b>	40g	12.00

## 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	7.70
Fenchel	50g	10.70
Hagebutten	50g	11.70
Himbeerblätter	50g	13.70
Holunder	25g	8.20
Johanniskraut	30g	9.60
Kamille	15g	8.40
Karkade	30g	5.10
Lavendel	30g	8.70
Lemongras	50g	17.50
Lindenblüten	30g	10.00
Malvenblüten	10g	6.00
Marocminze	30g	13.20
Orangenblüten	20g	8.60
Pfefferminze	30g	11.10
Rosenblüten	10g	7.10
Ringelblumen	25g	8.20
Salbei (Griechischer)	30g	8.40
Schafgarbe	30g	9.90
Thymian	25g	6.70
Verveine	30g	14.70
Zitronenmelisse	30g	10.00
Zitronenthymian	50g	14.00

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 eher aus gesundheitlichen Gründen 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 Chrysanthenblüten* wird in China häufig zusammen mit Pu Er aufgegossen, aber auch als Tee für sich getrunken.

*Soba Cha* ist ein typisch Japanischer Aufguss aus leicht geröstetem Buchweizen. Er wird im Sommer auch sehr gerne kalt getrunken.

*Mugi Cha* (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 ebenfalls teinhaltig.

<b>Pu Er Teeblüten</b>	250g	120.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Wuliangshan</i>		
<b>Ku Ding Cha</b>	50g	20.00
<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 Chrysanthenblüten</b>	50g	12.50
<i>China / Hubei</i>		
<b>Soba Cha</b>	100g	30.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
<b>Mugi Cha</b>	100g	11.50
<i>Japan</i>		
<b>Rooibos</b>	125g	9.00
<i>Südafrika</i>		
<b>Mate Yerba</b>	500g	9.90
<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  
Internet 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
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 2019-2020. Bei Angebot, Preisen und Öffnungszeiten bleiben Änderungen vorbehalten.*

