

Reiseberichte

2018 | Länggass-Tee Familie Lange AG



Einleitung

Wir freuen uns sehr, Ihnen im Jahr 2018 weitere Reiseberichte vorzustellen. Wie jedes Jahr unternahm Kaspar Lange auch diesen Frühling eine Reise nach Asien. Sechs Wochen auf den Spuren des Tees beinhalten unzählige Degustationen, Diskussionen, Wanderungen durch Teegärten, Verhandlungen und schliesslich das Treffen der passenden Teeauswahl. Wenn wir schreiben, dass Kaspar Lange Asien bereist, meinen wir eigentlich China, Japan oder Taiwan. Dort beziehen wir grosse Teile unseres Sortiments und können von Jahr zu Jahr unser Fachwissen vertiefen. Im 2018 hatten wir nun erstmals die Chance, auch indische Teeanbauggebiete zu erkunden und freuen uns, Ihnen davon zu berichten.

Unsere Reiseberichte finden Sie reich bebildert in unserem Blog online unter laenggasstee.ch/reiseberichte. Wer mehr über die Herstellung der unterschiedlichsten Tees sowie deren Herkunftsorte wissen möchte, findet in den Reiseberichten einen reichen Schatz. Eine Auswahl davon stellen wir in diesem Heft vor.

Der erste Bericht führt Sie nach Darjeeling im nördlichen Indien, am Fusse des Himalayas. Hier wurde Mitte des 19. Jahrhunderts unter britischer Kolonialherrschaft mit der Teeherstellung begonnen. Da die Briten einzig die Schwarztee-Produktion kannten, wird bis heute in ganz Indien hauptsächlich schwarzer Tee hergestellt. Die Hügel um die Stadt Darjeeling bieten ideale klimatische und topographische Bedingungen. Die Herstellung und Qualität des Tees werden nach anderen Richtlinien gewertet, als dies bei den chinesischen Tees der Fall ist. Die Tees werden industriell und oftmals für das Niedrigpreissegment hergestellt. Ähnliches gibt es über die Tees aus Assam zu berichten, eines der grössten zusammenhängenden Teeanbauggebiete der Welt, gelegen im Brahmaputra-Tal im nordöstlichen Indien im Grenzgebiet zu Myanmar und China. Wir freuen uns sehr, dass Kaspar Lange mit Mahesh Sharma Assam bereisen durfte, um auch dort vieles über die Hintergründe der indischen Teeproduktion zu lernen und zu verstehen.

Weiter führt Sie die Reise nach Fuding, den Ursprungsort des Weissen Tees und nach Chaozhou, wo die wunderbaren Feng Huang Dancong (Phoenix Single Bush, Oolong) hergestellt werden.

Für all jene, die gerne persönlich nach China reisen möchten, wird abschliessend unser Angebot für Kunden und Kundinnen vorgestellt.

Wir wünschen viel Freude am Tee und seinen Geschichten.

Familie Lange und Team



Haufen mit verschiedenen aussortierten Assam CTC

Darjeeling 18.-22. Mai 2018

Besuch von fünf Teegärten im Himalaya

FREITAG, 18. MAI 2018 || Endlich, nach einer längeren Reise, bin ich in Darjeeling angekommen. Die Kleinstadt liegt auf 2000 Metern am Himalaya im Norden des indischen Bundesstaates Westbengalen, im Zipfel zwischen Nepal und Bhutan, fast an der Grenze zu Sikkim. Auf dem Weg von Bagdogra nach Darjeeling sind wir durch Teeplantagen im Flachland (knapp 200 Meter über Meer) gefahren, die zum Gebiet Dooars gehören. Ziemlich abrupt geht die Landschaft dann vom Flachland in stark ansteigendes Gelände über, wo auch schon die ersten Darjeeling-Teegärten liegen, die sich von hier bis an die Grenze zu Sikkim erstrecken. Die Strasse windet sich steil nach oben, bis nach Kurseong, dann schlängelt sie sich den stark abfallenden Hängen entlang über Ghum auf über 2200 Metern Höhe bis nach Darjeeling. Die Strasse ist sehr schmal, es herrscht viel Verkehr und folglich natürlich Stau; dasselbe in den engen Gassen von Darjeeling. Während meines ganzen Aufenthaltes hier wird dies wohl immer so sein.

SAMSTAG, 19. MAI 2018 || Als erster Besuch ist der Tea Estate Singtom vorgesehen. In der Teefabrik, die alle Blätter der Teegärten Singtom und Steinthal verarbeitet, machen wir als erstes eine grosse Tee-degustation, was sonst. Hier natürlich in der indisch-europäischen Art, also ein Aufguss in den normalen Degusets und mit Spucknapf. (Teehändler degustieren Tee, sie trinken ihn nicht.) Es sind verschiedene Invoices der letzten First Flushes aus den Gärten Singtom und Steinthal, alle von letzter Woche. Später machen wir eine Tour durch den Tea Estate Singtom (bzw. durch Teile davon). Sehr viele zurückgestutzte Teebüsche, nicht allzu dicht gepflanzt, immer wieder mit grossen Bäumen dazwischen zum Schutz vor der Sonne und mit viel Unkraut, Farnen und Moosen; das Ganze an sehr steilen Hängen. Zurück in der Teefabrik schauen wir uns diese an: im oberen Stock ist der „Withering Floor“, hier liegen die frischen Blätter zum Welken aus, die dann am nächsten Morgen um 4 Uhr gerollt werden, um danach zu oxidieren (beziehungsweise ohne Oxidationszeit für First Flush, die nur die 15–20 Minuten während des Rollens zu oxidieren beginnen). Nach dem Trocknen kommen die Blätter in die Sortiermaschinen, wo die Tees nach Blattgraden sortiert werden. Die Rollmaschinen (sie sind viel grösser als diejenigen in China) stehen jetzt, kurz nach Mittag still, ebenso die Trocknungsmaschinen. Aber die Sortiermaschinen laufen, inklusive Lärm. Nach einem späten Mittagessen im zum Tea Estate gehörenden Resort werde ich schlussendlich nach Darjeeling zurückgefahren.

SONNTAG, 20. MAI 2018 || Heute steht der Besuch beim Tea Estate Teesta Valley an. Dieser liegt in der Nähe von Kalimpong und ist von Darjeeling aus in ca. zwei Stunden mit dem Auto zu erreichen. Der Weg von der Hauptstrasse nach Teesta Valley führt über schlechte Wald- und Feldwege mitten durch die Teegärten Tukdah, Rangli Rangliot, Namring und Gielle. Hier werde ich vom für die Teefabrik Teesta Valley verantwortlichen Manager Mr. Rajpoot empfangen. Er ist seit einem Jahr hier, vorher war er über 8 Jahre im Tea Estate Phuguri. Er ist sehr experimentierfreudig und versucht, etwas andere Tees zu machen; so diese Woche drei Invoices als Oolong. Obwohl in Darjeeling oder überhaupt in Indien eine andere Vorstellung als in China herrscht, was einen Oolong als Oolong klassifiziert. Während dort die Blätter geschüttelt werden, damit Teile der Blattstruktur zerstört werden und somit einzelne Teile der Blätter - vor allem die Ränder - oxidieren und das Blattgut nach dem Oxidieren befeuert wird, werden die Blätter hier gerollt, oxidiert und danach getrocknet. Streng genommen sind es also keine Oolong, sondern Schwarztees. Der Verarbeitungsunterschied zu den Darjeeling-Schwarztees besteht nur in Nuancen (Pflückgut, Welkzeit, Art bzw. Druck beim Rollen, Oxidationszeit), aber eigentlich ist es derselbe Prozess.



Singtom Tea Estate



Pflückerinnen bringen frische Blätter in die Teefabrik von Singtom und Steinthal

Nebst den drei „Oolong“ degustieren wir zwei der ersten Second Flush. Während der erste der Saison noch nicht ganz ausgewogen, etwas dünn ist, zeigt das zweite Muster schon richtige Muscatelnoten. Wir diskutieren über die Verarbeitungen, ich erkläre die chinesische Art und gebe Tipps zum Weiterexperimentieren. Behelfsmässig bereite ich in einem Deguset einen der Oolong im chinesischen Gongfucha zu; das kennen sie nicht und sind ganz begeistert, was da alles für Geschmacksnoten aus ihrem Tee herauszuholen sind. Nach einem kurzen Gang durch den Tea Estate ist der Besuch auch schon zu Ende, und ich fahre (ohne Mittagessen) nach Darjeeling zurück.

MONTAG, 21. MAI 2018 || Die Dinge beginnen sich zu wiederholen, deshalb zum heutigen Tag nur kurz: erneut eine knapp zweistündige Autofahrt, erneut eine Teedegustation – diesmal der erste First Flush dieses Jahres DJ1, einige Zwischensaison-Tees der letzten Tage zwischen First und Second Flush und ein Moonlight, eine Art Weisstee (der analog zu den Oolong vom Vortag ebenfalls gleich wie die Schwarztees verarbeitet wird, der Unterschied besteht in Nuancen und in der relativ kleinen, verarbeiteten Menge). Dann ein indisches Mittagessen im zur Firma gehörenden Bungalow und der Besuch im Tea Estate. Dieses Mal bin ich im Tea Estate Castleton unterhalb von Kurseong, einer der besten Teegärten in Darjeeling, berühmt für seine Second Flush mit Muscatel-Noten. Laut dem verantwortlichen Manager Mr. Gajmer stammt dieser Geschmack aus den Teepflanzen selbst, kommt aber nur zu bestimmten Zeiten und in bestimmten Gebieten zum Vorschein; er hängt also vom Terroir ab.

Vielleicht an dieser Stelle zu den Teepflanzenvarietäten in Darjeeling: Alle Gärten pflanzen verschiedene Varietäten an, der grösste Teil sind jedoch die alten, aus Teesamen gezogenen Pflanzen, die ursprünglich aus China stammen und nicht weitergezüchtet wurden, sozusagen die lokalen Sorten. Sie werden China-Busch, China-Tee oder var. sinensis genannt. Dazu kommen diverse China-Hybriden und Assam-Hybriden, also Kreuzungen aus var. sinensis und var. assamica mit Dominanz hin zur einen oder anderen Seite. In neuerer Zeit werden auch die sogenannten Clonals angebaut; neue Züchtungen, die mehr Tips und fruchtig-blumige Noten haben, aber weniger Geschmack. Also hübsch und duftend, dafür wenig Charakter. Im Grunde ist es dasselbe wie in China mit den neueren Varietäten. Die Tees werden jeweils separat gepflückt und verarbeitet, da die verschiedenen Varietäten aufgrund der unterschiedlichen Zusammensetzungen der Inhaltsstoffe, des variierenden Feuchtigkeitsgehalts etc. anders reagieren.

DIENSTAG, 22. MAI 2018 || Mein letzter Tag in Darjeeling. Der letzte Besuch führt mich in den Tea Estate Badamtam an der Grenze zu Sikkim. Badamtam gehört derselben Firma wie Castleton, weitere Gärten in Darjeeling gehören auch dazu. In Badamtam sind fast die Hälfte der Teepflanzen Assam-Pflanzen oder Assamica-Hybriden, ein Viertel Chinabüsche und ein gutes Viertel Clonals. Die Assam-Pflanzen ergeben dunklere, weniger fruchtige, aber gehaltvollere Tees. In Badamtam werde ich vom Manager Mr. Sen empfangen, der seit fast 20 Jahren in diesem Estate arbeitet. Vorher war er in der Ebene, in Dooars. Wir degustieren Tees der letzten Woche, einige aus Clonals und einer aus assamica. Es sind die letzten diesjährigen First Flush. In ca. 10 Tagen wird die Ernte der Second Flush beginnen. In der Teefabrik dasselbe Bild wie anderswo, hier aber zusätzlich mit japanischen Maschinen für Grüntee. Sencha aus Darjeeling? Ich wundere mich. Später sitzen wir plaudernd auf der Veranda des Bungalows und warten bei einem Bier auf das Mittagessen, das wir gemeinsam mit Mr. Sens Frau und Tochter einnehmen. Als Abschluss fahren wir noch kurz durch die Teegärten und schauen uns die verschiedenen Teebusch-Sorten an.



Die Rollmaschinen in der Teefabrik Steinthal / Singtom



Tee pflücken im Castleton Tea Estate

Assam 23.-28. Mai 2018 Besuch in Assam mit Mahesh Sharma

MITTWOCH, 23. MAI 2018 || In Jorhat, Bundesstaat Assam, werde ich von unserem Freund und Lieferanten Mahesh Sharma, der aus Assam stammt, abgeholt. Gemeinsam fahren wir zum Halmari Tea Estate im Distrikt Dibrugarh, dem seit Jahren besten Tea Estate in ganz Assam. Dort werde ich in einem Nebenhaus des Bungalows einquartiert. Den späteren Nachmittag und den Abend verbringen wir im Bungalow mit Mr. Arora, dem General Manager des Tea Estates und seiner Frau. Die nächsten Tage werden wir in Halmari mit Teeproduktion und Teedegustationen verbringen. Weitere Männer sollen dazustossen: so Mr. Daga, der Besitzer von Halmari, Mr. Bagai, der diesen und andere Teegärten in Teeanbau und Verarbeitung berät und Mr. Set, der Direktor einer grossen Teabroker-Firma in Kalkutta – mit denen wir abends jeweils im Bungalow zusammensitzen und uns austauschen. In der Halmari-Teefabrik haben wir eng mit Mr. Natai zusammengearbeitet, dem für die Teeproduktion verantwortlichen Manager.

DONNERSTAG, 24. MAI 2018 || Nach einem wie in Indien offenbar üblich sehr späten, aber ausgiebigen Frühstück fahren wir durch die Teeplantagen des Halmari Tea Estate. Die Tea Estates sind noch grösser als die in Darjeeling und im Gegensatz zu dort im flachen Land, keine Erhebung ist zu sehen. Um Regenwasser abzuleiten sind die Teeplantagen von Drainagen durchzogen. Die Teebüsche sind relativ eng gepflanzt, mit etlichen Schattenbäumen dazwischen. In Assam werden ausschliesslich assamica-Varietäten angepflanzt: mittlerweile selten die ursprüngliche lokale Sorte aus Samen namens Betjan; diverse gezüchtete Varietäten wie TV1, TV22, TV23 von Tocklai Research Association, dem Teeforschungsinstitut in Jorhat; dazu S3A3, S3A1 und D3A3, Kreuzungen von ausgesuchten Betjan-Büschen aus Tea Estates der Jorehaut-Gruppe. Hinzu kommen noch P126 und D17, dies sind neuere Einkreuzungen von sinensis-Varietäten in assamica-Sorten aus den Teegärten Panitola und Denali. Sie weisen mehr sich beim Oxidieren rötlich färbende Tips auf und sind deshalb im Export-Markt vor allem in Deutschland ausserordentlich beliebt. Am Nachmittag degustieren wir einige Runden Tee, nebst Assam auch einige von mir mitgebrachte China-Schwarztees.

FREITAG, 25. MAI 2018 || Bereits vor dem Frühstück sind wir in der Teefabrik mit dem Plan, mit mir als Experten für China-Tees einen echten Oolong zu produzieren. Denn was immer bisher in Darjeeling und Assam an Oolong oder Weisssteep produziert worden ist, war bloss eine Abwandlung der Schwarztee-Produktion: Welken, Rollen, Oxidieren, Trocknen. Oolong wird aber nach dem Welken geschüttelt, um Teile der Blattstruktur zu brechen, wodurch dann Teile des Blattes oxidieren. Bisherige Assam- oder Darjeeling Oolong sind ähnlich wie Darjeeling First Flush einfach weniger lang oxidiert als üblich; auch mit dem Welken oder dem Rollen wurde bereits experimentiert. Das grösste Problem ist, dass sie hier keine Drehtrommel (oder einen Wok) zum Erhitzen des Blattgutes zum Stoppen der Oxidationsprozesse haben, wir also das Erhitzen in der Trocknungsmaschine versuchen müssen. Erhitzen sollte heiss und kurz sein, mit der Trocknungsmaschine ist es aber warm und langsam, wodurch wir Gefahr laufen, dass das Blattgut nach dem Erhitzen zu trocken wird. Denn nach dem Erhitzen wird Oolong gerollt, um die Blattsäfte auszupressen und dadurch mehr und tieferen Geschmack zu erhalten. Vor dem Rollen bespritzen wir unseren Assam Oolong also mit Wasser, um die etwas zu trockenen Blätter geschmeidiger zu machen. Schlussendlich machen wir zwei verschiedene Tees, einen leichter oxidiert und weniger gerollt. Beide sind schlussendlich gar nicht schlecht herausgekommen, das Erhitzen war wie zu erwarten zu wenig; durch die Hitze und Feuchtigkeit hier in Assam hat das Blattgut schneller oxidiert als



Degustation von Assam CTC in der Halmari Teefabrik



Halmari Tea Estate

gedacht, so dass der mehr oxidierte und länger gerollte Tee fast wie ein Fancy Oolong geworden ist. Wir haben die beiden «Assam Oolong» bereits während der Produktion mehrmals degustiert und sie zum Schluss in einer grösseren Degustation mit mitgebrachten chinesischen und taiwanesischen Oolong verglichen.

SAMSTAG, 26. MAI 2018 || Erneut sind wir vor dem Frühstück in der Teefabrik, um einerseits Assam CTC aus verschiedenen Tea Estates und verschiedenen Blattgraden zu degustieren (auch CTC werden aussortiert), andererseits um verschiedene Halmari Bulk aus der Varietät P126 der letzten Tage auszuwählen, die wir schlussendlich mischen werden, um die von uns gebrauchte Menge zu erhalten. Weiter degustieren wir eine Ladung aussortierter Tees, ebenfalls aus P126. Für Halmari Special haben wir in Aussicht, dass sie einen Tee aus der Varietät S3A3 für uns produzieren werden.

Nach dem Frühstück verabschieden wir uns und ich fahre mit Mahesh Sharma in Richtung Golaghat-Distrikt, wo er seit 2011 ein Haus hat, in der Nachbarschaft der Tea Estates Nahorjuri und Hatidubi, wo er seit 2003 respektive 2012 als Partner mit dabei ist. Auf dem Weg schauen wir uns noch kurz die Teepflanzen im Duliabam Tea Estate an, der ebenfalls Mr. Daga gehört und gleich neben Halmari liegt.

SONNTAG, 27. MAI 2018 || Den ganzen Tag verbringen wir in der Teefabrik des Hatidubi Tea Estate mit dem dortigen Manager Mr. Bora. Hier werden ausschliesslich orthodoxe Tees produziert. Das heisst ganzblättrige, dann aussortierte Schwarztees indischer Art, im Gegensatz zum CTC, der in Assam mehr als 80% der gesamten Produktion ausmacht und der mehr oder weniger vollautomatisiert hergestellt wird.

Es gibt allerdings Ausnahmen wie in Halmari, wo auch das Pflückgut für CTC zuerst gerollt und dann in die Maschinen zum Crushing-Tearing-Curling gebracht wird, woraufhin es nicht auf einem langsamen Laufband oxidiert, sondern im „Fermentation Floor“ ausgelegt wird wie die orthodoxen Tees auch.

Nun, auch in Hatidubi versuchen wir, einen Oolong zu produzieren, der zwar weniger gut gelingt als in Halmari, aber auch hier lernen wir wieder hinzu.

In Hatidubi produzieren wir auf mein Anraten hin einen Schwarztee chinesischer Art, der erstaunlich gut kommt, sowie eine Kleinmenge, als Versuch, eines rohen Pu Er. Denn was liegt näher als die Verarbeitung eines Pu Er, wenn sie hier die originalen Assam-Büsche aus Teesamen haben, die mehr oder weniger den alten Teebäume in Yunnan entsprechen und das in Luftlinie gar nicht so weit weg liegt?

MONTAG, 28. MAI 2018 || Nach dem Frühstück gehen wir noch einmal in die Hatidubi-Fabrik und degustieren einige Tees. Hatidubi ist bekannt dafür, ihre Tees gut zu rollen; das kriegen heutzutage auch nicht mehr alle hin. Sie versuchen hier auch, Tee zu räuchern. Dieser Assam-Rauchtee ist bei Länggass-Tee als Assam Hatidubi erhältlich. Als Nachfolger davon kaufe ich hier einen sehr schönen, klassischen Assam von ursprünglichen Assam-Büschen aus Teesamen, ungeräuchert!

Später fahren wir zum Tee Estate Hathikuli, wo wir im letzten Jahr einen sehr schönen Standard-Assam kaufen konnten. Hier sind wir mit dem Manager Mr. Sarma verabredet. Die diesjährigen Muster sind leider nicht so überzeugend, es handelt sich um Tees aus der Zwischensaison. Jetzt, wo eigentlich die besten Tees produziert werden könnten, arbeiten sie einen Grossauftrag für Assam Grüntee ab – wir werden sehen, ob wir später noch anständige Muster erhalten. Mahesh Sharma hat glücklicherweise noch ziemlich viel vom Letztjährigen an Lager.



Die Trocknungsmaschine in Hatidubi, hier von oben; der Tee läuft zum Trocknen über mehrere «Stockwerke» durch.



Hatidubi Tea Estate

Fuding 21.-23. April 2018 Besuch bei ProduzentInnen von Weissen Tees

SAMSTAG, 21. APRIL 2018 || 2011 waren mein Vater und ich zum ersten Mal in Fuding und seither kaufen wir Tee bei Shi Xiuling. Seither ist jedes Jahr mindestens einer von uns Langes zu Besuch in Fuding.

Die Familie von Shi Xiuling stammt aus Da'e, einem Dorf oberhalb von Diantou bei Fuding, wo ich letztes Jahr die verwilderten Teegärten anschauen konnte. Ihr altes Zuhause ist mittlerweile in einem kleinen Stausee versunken; seither wohnen sie in Diantou. Seit Generationen baut die Familie Tee an; nicht nur in Da'e, sondern auch in Jingu bei Panxi haben sie Teegärten.

Als Teebauern verarbeiteten sie ihren Tee, gepflückt wurden und werden die Tees von Pflückerinnen – früher Mädchen und Frauen aus lokalen Bauernfamilien, heutzutage müssen sie aus entfernteren, ländlich geprägten Gebieten geholt werden. Zwischen den Saisons schauten die Teebauernfamilien zu ihren Teebüschen und verkauften natürlich ihren Tee. Das ging folgendermassen vor sich: Shi Chengyu, ein Bruder von Xiuling, machte sich mit seinem Tee auf eine dreitägige Lastwagenfahrt nach Beijing – damals gab es noch keine Hochgeschwindigkeitszüge, keine Autobahnen, bloss einige wenige lokale Teeläden. Der Tee wurde in einem Lager abgeladen, die Teebauern im Hostel. Mit Mustern beladen machten sie sich auf in die Beijinger Teeläden, um dort ihre Tees zu verkaufen. Bis in die frühen 2000er Jahre ging das so. Dann zog Shi Xiuling in die Stadt Fuding und eröffnete dort 2005 einen Teeladen, wo seither der Tee der Familie direkt verkauft wird. Ihr Mann ist Parteisekretär in Diantou, stammt aber auch aus einer Teebauernfamilie. Selber verarbeitet diese Generation den Tee mittlerweile nicht mehr, wenn, dann nur noch kleine Mengen spezieller Qualitäten. Doch immer noch verkauft sie ihren eigenen Tee. Shi Chengyu eröffnete mit seiner Frau im Jahr 2010 einen Teeladen im Teemarkt Maliandao in Beijing, um auch dort den Tee der Familie direkt zu verkaufen, 2014 folgte ein Teeladen in Diantou, wo Chengyu während der Erntezeit ist. Beide Geschwister haben zwei Kinder, Xiuling zwei Mädchen, die ältere ist zum Studium in Xiamen, Chengyu zwei kleine Buben. Den ganzen Tag verbringen wir mit Tee Degustieren und sprechen viel über Tee, Verarbeitung, Geschichte und die heutige Situation. Einige der Tees habe ich mehr oder weniger schon ausgesucht. Morgen werde ich sie mit einigen weiteren vergleichen und dann definitiv entscheiden.

SONNTAG, 22. APRIL 2018 || Am Morgen fahren wir hinaus Richtung Bailin, um dort ein gut erhaltenes Herrschaftshaus aus der Qing-Dynastie anzuschauen. Es ist knapp dreihundert Jahre alt, hat 192 Zimmer, 360 Säulen, weiss nicht wie viele Innenhöfe, Platz für diverse Ehefrauen, Konkubinen und Dienstpersonal. Die Nachfahren der einst durch den Teehandel reich gewordenen Familie wohnen in einem abgetrennten Teil (mit Klimaanlage und Fernsehantenne), der Rest ist als Museum zugänglich.

Nach einem frühen Mittagessen in einem ländlichen Restaurant fahren wir zum Teeladen von Chengyu in Diantou. Dort degustieren wir weiter Tee und ich entscheide definitiv, welche ich für Länggass-Tee einkaufen will. Die Weissen Tees sind in diesem Jahr ausserordentlich gut, allesamt besser und wie ich finde „weisser“, klassischer als in den Vorjahren, was dem guten Wetter geschuldet sei.

Da die Nachfrage nach originalen Fuding-Weisstees immer weiter steigt und die Produktion nicht ausgeweitet werden kann, weil Pflückerinnen fehlen, ist der Preis für Weisse Tees aus Fuding dieses Jahr enorm gestiegen. Viele Grosshändler kaufen mehr und mehr auswärtigen Weisstee, das heisst auch in Europa werden viele Weisstees auf dem Markt sein, die nicht aus Fuding, ja nicht einmal aus der Provinz Fujian stammen, zu günstigeren Preisen. Wir bleiben natürlich dabei, echte, originale Fuding-Weisstees zu kaufen.

Im Vergleich zum Beispiel zu Grüntee ist Weisstee immer noch verhältnismässig günstig, daher erwartet niemand, dass die Preise wieder sinken werden.

Zurück in Fuding bereiten wir vier Pakete vor, um sie am nächsten Tag zur Post zu bringen. Ein fünftes Paket muss noch warten, da der Schwarztee noch geröstet werden muss, den ich morgen definitiv auswählen will.



Shi Chengyu und Shi Xiuling im Laden in Fuding



Drei verschiedene Bai Hao Yin Zhen (Silver Tips) im Laden in Fuding

MONTAG, 23. APRIL 2018 || Nachdem ich im Hotel ausgecheckt und mein Gepäck eingestellt habe, will ich per Bus in die Stadt fahren, als in gerade dem Moment Shi Chengyu aus Diantou vorbeifährt, so kann ich mit ihm zum Teeladen fahren.

Als erstes probieren wir gepresste Weisse Tees. Yin Zhen, Bai Mu Dan, Gong Mei, Shou Mei; sämtliche Qualitäten werden seit einigen Jahren zum Lagern gepresst. Die günstigeren, aus grösseren Blättern gemachten Tees eignen sich besser zum Lagern, obwohl ein gelagerter Yin Zhen auch nicht zu verschmähen ist.

Für die Zukunft will ich einen Shou Mei oder Gong Mei aussuchen, den wir dann in Bern noch einige Jahre lagern werden, bis der 2012er Shou Mei Bingcha ausverkauft ist. Darauf gehen wir zum Schwarztee über.

Den einen habe ich schon zwei Tage zuvor probiert; es ist die neue Ernte vom Bai Lin Ju Hong, aus demselben Teegarten wie der letztjährige. Hinzu kommt ein Muster von einem anderen Produzenten aus grösserer Höhe, aber aus etwas späterer Pflückung. Zudem ist er in moderner, gelberer Variante, das heisst weniger oxidiert, was ihm zwar einen sehr schönen Duft und einen üppigen, süssen erste Aufguss verleiht – auf Kosten des „Schwarzteegeschmacks“; ab dem zweiten Aufguss aber langweilig wird, somit bleiben wir beim Vorherigen. Dieser Tee wird noch über Holzkohle geröstet, um den Duft zu erhöhen und den Tee nochmal zu trocknen. Er wird dann zusammen mit dem holzkohlegerösteten Yin Zhen in die Schweiz geschickt.

Wir bringen die Pakete zur Post und tatsächlich geht dieses Jahr alles ohne Probleme. Zwei Pakete werden sofort geschickt, die anderen beiden legen sie noch ein-zwei Tage zurück und senden sie dann ab.

Eigentlich ist es wie immer, einzig dass wir dies nicht eine halbe Stunde mit den Postangestellten diskutieren müssen.



Welken und Trocknen der Weissen Tees in Panxi bei Fuding

Chaozhou 24.-27. April 2018 Besuch bei Produzenten von Dancong Oolong

DIENSTAG, 24. APRIL 2018 || Den ganzen Tag verbringen wir mit Degustieren in einem schönen Teehaus in einem alten Haus mit Innenhof in der Altstadt von Chaozhou. Alles Feng Huang Dan Cong (Phoenix Single Bush), alles Maocha; die Verarbeitung, der Duft, das Typische der Varietät, alles kann gespürt, geschmeckt und gerochen werden – aber das Rösten, das muss man sich vorstellen! Das Ganze natürlich in Blind-Degustation. Nach mehreren Aufgüssen und den Analysen und Diskussionen werden die Teenamen aufgedeckt. Wir haben verschiedenste Phoenix degustiert, zum Teil mehrere pro Sorte: Mi Lan Xiang, Huang Zhi Xiang, Da Wu Ye, Ya Shi Xiang, Tong Tian Xiang, Gong Xiang, Lao Xian Ye, Xing Ren Xiang, sogar Wu Ming – also ohne Namen.

Mit den Sorten, Teepflanzenvarietäten und Namen ist das bei den Feng Huang Dan Cong eine Sache für sich, darauf komme ich noch zurück. Nun die grosse Überraschung: Obwohl ich bereits bei einigen Tees aufgrund des Geschmacks den Verdacht äusserte, den Gedanken aber sogleich wieder verwarf, hätte ich nicht damit gerechnet: bis auf zwei Muster sind alle Tees aus Shiguping. Das andere Dorf neben Fenghuang. Und der letzte Tee ist ein Lao Cong Shui Xian Dan Zhu vom Wudong – Tee aus einem einzelnen, mehrhundertjährigen Baum aus einer Top-Lage.



Degustation von frischen Mao Cha der Feng Huang Dan Cong

MITTWOCH, 25. APRIL 2018 || Am Morgen gehen wir kurz in den Teeladen in Chaozhou der Teebauernfamilie aus Shiguping, um unseren dortigen Besuch am nächsten Tag zu besprechen und um den Maocha des einzelnen Teebaumes zum Aussortieren da zu lassen. Wie ich später erfahre, sind die eine Tochter und ihr Mann Teebauern auf dem Wudong; von ihnen kommt dieser Tee. In diesem Teeladen und in den Teegärten in Shiguping waren wir schon im Jahr 2015 und haben damals Shi Gu Ping Wu Long und Shi Gu Ping Ba Xia gekauft und bei Teemeister Ye rösten lassen.

Noch vor Mittag fahren wir in das Quartier der früheren Porzellanfabriken, wo jetzt die in mittlerweile ausserhalb stehenden Fabriken hergestellten Porzellanwaren in fabrikeigenen Läden verkauft werden.

Wir klappern diverse Läden ab, denn auch beim Porzellan gibt es unterschiedlichste Qualitäten.

Wir vergleichen ähnliche, aber nicht genau gleiche Cups, Gaiwan und anderes Zubehör.

Zwischendurch essen wir in einer kleinen Strassenkneipe zu Mittag.

Das ist aber erst höchstens die halbe Arbeit. Damit die Ware in Europa intakt ankommt, bedarf es einiger Verpackungskünste, beziehungsweise Überredungskünste, um die Verkäuferinnen (wie übrigens jedes Mal wieder von Neuem) von der Notwendigkeit bruchsicherer Verpackung zu überzeugen. So packen wir denn mit an und kurz nach sechs Uhr ist alles erledigt.

DONNERSTAG, 26. APRIL 2018 || Endlich fahren wir in die Teegärten nach Shiguping! Kurz nach neun Uhr werden wir vom älteren Sohn der Teebauernfamilie Lan abgeholt und zu ihrem alten Zuhause im Dorf Shiguping auf gut 600 Metern über Meer gefahren. Die Familie Lan gehört zur Minderheit der She, die in Shiguping ihren Ursprungsort zu haben scheint und im Frühmittelalter aufgrund von Konflikten mit technologisch überlegenen Einwanderern aus nördlicheren Gebieten in diverse andere hügelige Regionen Südchinas ausgewandert war; so sagt jedenfalls das She-Minorität-Museum in Shiguping. Die Familie Lan baut seit Generationen Tee in Shiguping an. Noch die beiden 1983 und 1985 geborenen Brüder brachten ihren Tee jeweils per Motorrad nach Raoping, einer Kreisstadt an der Grenze zur Provinz Fujian, wo bis in die 90er Jahre hinein Tee aus Fenghuang und Shiguping gehandelt wurde. Von 2000 bis 2002 hatte die Familie einen Teeladen in der Altstadt von Chaozhou, seit 2002 besitzt sie den jetzigen Teeladen an einem anderen Standort. Die eine der älteren Schwestern produziert mit ihrem Mann Tee oben auf dem Berg Wudong, wie bereits angetönt. Die andere hat anscheinend selber einen kleinen Teeladen in Chaozhou. Der ältere der beiden (gegenüber den Schwestern jüngere) Brüder produziert den Tee in Shiguping, die Eltern führen den Teeladen in Chaozhou, der jüngste Bruder hat zusammen mit seiner Frau seit 2012 einen Teeladen in Qingdao in Ostchina und kommt jeweils zur Erntezeit sowie im Juli und im Oktober zum Tee Rösten nach Chaozhou. Zusammen mit einem guten Freund hat er im Dorf Fenghuang ein Teelager und Röstöfen. Elektrische für das erste Rösten und für günstigere Tees, einen holzkohlebeheizten Ofen sowie die traditionellen zum Holzkohlerösten benutzen Bastkörbe.

Während Vater Lan für uns und die Teeplückerinnen das Mittagessen kocht, trinken wir mit den beiden Brüdern verschiedenste Tees, alles frische Maocha aus ihren Gärten in Shiguping. Nach dem Mittagessen gehen wir in die Teegärten. Wie in vielen Gegenden in China ist hier das Land in kleine Parzellen aufgeteilt, so dass eine Familie ihre Teebüsche über ein grosses Gebiet verteilt hat. Neben der nur hier vorkommenden Kleinbusch-Varietät Shi Gu Ping Wu Long sind alle anderen Pflanzen Abkömmlinge der Shuixian-Bäume, die seit der Song-Dynastie auf dem Berg Wudong angebaut werden. Die diversen Untervarietäten von Shui Xian unterscheiden sich zum Teil erheblich; allen gemein ist eine hochwachsende Buschform mit Weiterwachstum zum Baum, wenn sie nicht zurückgeschnitten werden, sowie der mehrästige Stamm. Der Name Dan Cong – Single Bush – bezeichnet die Anbauart als einzelne Büsche/Bäume im Gegensatz zum Anbau in Buschreihen. Wie in der ganzen Phoenix-Region ist die Varietät Bai Ye (für Mi Lan Xiang) die meistverbreitete.



Geschirrladen in Chaozhou



Das Dorf Shiguping

Als wir zurück sind, ist es bereits später Nachmittag. Die frisch gepflückten Blätter (eine Resternte von erst jetzt ausgewachsenen Blättern) sind zum Welken ausgelegt. Wir essen die vom Mittag übriggebliebene, aufgewärmte Suppe sowie frisch zubereitetes Gemüse (kurz gekochtes, salatartiges Grünzeug) zu Abend und trinken dann weiter Tee, bevor wir zum Schluss das Teelager mit den Apparaturen zum Rösten anschauen gehen. Dort trinken wir weitere Tees und unterhalten uns über die Art und die Techniken des Röstens.

FREITAG 27. APRIL 2018 || Als letzter Programmpunkt in Chaozhou ist der Besuch bei Teemeister Ye geplant. Von ihm haben wir unser gesamtes Sortiment an Feng Huang Dan Cong gekauft, ausser den Tees aus Shiguping, die aber von ihm geröstet worden sind. Nun geht es einerseits darum, die Vorräte aufzustocken, andererseits um die definitive Auswahl der Tees aus Shiguping, die wiederum Meister Ye rösten soll. Das heisst nichts anderes als, klar, viel degustieren, aber auch viel lernen.

Teemeister Ye ist ein Meister seines Fachs. Allein durch Riechen am trockenen Blatt kann er schon voraussagen, wie der Tee sein wird. Er hat keine eigenen Teegärten, sondern kauft ausgesuchte Maocha, mischt verschiedene Lagen von Teegärten, verschiedene Alter von Teebüschen, oft auch unterschiedliche Shuixian-Unter-Varietäten zusammen und röstet die Tees dann meisterhaft über Litschi-Holzkohle.

Professor Ye, wie wir in nennen, hat ab 1989 in der Chaozhou-Filiale der staatlichen China National Native Produce & Animal Byproducts Import & Export Company, kurz CNNP gearbeitet und die Chaozhou Filiale bei der Privatisierung 1993 übernommen. Er verfügt über ein enormes Teefachwissen nicht nur bezüglich Feng Huang Dan Cong, sondern über etliche andere China-Tees und speziell über alten Pu Er, denn die Yunnan-Filiale verfügte damals über keine Export-Abteilung, die Pu Er wurden über Guangdong exportiert – und so hatte Meister Ye Zugang dazu. Immer wieder überrascht er uns mit alten Tees aus seinem Lager (das riesig sein muss). Dieses Mal konnten wir einen Feng Huang Dan Cong von 1985 geniessen sowie zwei hervorragende fermentierte Pu Er Shu Cha von 2006. Mittlerweile hat sich die Situation in Yunnan und anderswo radikal verändert, solche Tees wird es zukünftig nicht mehr geben.

Zum Schluss noch kurz zu den Teepflanzenvarietäten: es existieren die traditionelle Varietät Shi Gu Ping Wu Long und einige neuere Varietäten wie Qi Lan, die korrekterweise nicht zu den Dan Cong gehören. Alle anderen sind Untervarietäten von Shuixian, die wie bereits beschrieben seit der Songdynastie – also seit über 700 Jahren – am Wudong angebaut werden. Über natürliche Mutationen und/oder Auslese eines bestimmten Baumes und dessen Vermehrung über Stecklinge durch Menschen entstanden unzählige Untervarietäten.

Etwas ganz anderes ist die Namensgebung. Tee aus Bai Ye wird zu Mi Lan Xiang, Ju Dou Zi wird zu Xing Ren Xiang, aus Da Wu Ye wird unter Umständen Ya Shi Xiang oder Tong Tian Xiang. Zwar existieren einige „Regeln“, die aber je nach Produzentin oder Teebauer anders tönen und Aussenstehenden wohl nie ganz klar werden. Grundsätzlich darf aber jeder Tee irgendwie nach seinem Duft und Geschmack benannt werden. Namen sind nur Schall und Rauch. Je länger man sich mit Phoenix Single Bush beschäftigt, desto komplizierter wird es mit den Teenamen und Teevarietäten und zum Schluss löst sich das ganze Knäuel auf. Man versteht es noch immer nicht, weiss aber, dass es nicht zu verstehen ist.



Shui Xian Dan Cong, Teebüsche in Shiguping



Professor Ye beim Teezubereiten im Chaozhou-Stil

Teereisen mit Länggass-Tee

TEEREISE 1 – SÜDCHINA

Die erste Teereise führt Sie nach Yunnan, zu den Wurzeln des Tees. In Yunnan entstand vor mehreren Jahrtausenden die Teekultur; die Teepflanze hat ihren Ursprung in dieser Provinz im Südwesten Chinas. Yunnan bietet die einzigartige Möglichkeit, mehrhundertjährige Teepflanzen zu besuchen und der Produktion von Pu Er und Schwarzen Tees beizuwohnen. Die Wege zum Tee sind gesäumt von traditionellen Dörfern unterschiedlicher, in Yunnan verwurzelten Minderheiten und führen durch beeindruckende, ursprüngliche Landschaften.

Südchina: Pu Er und Schwarztee
Dienstag 26. März – Freitag 05. April 2019

TEEREISE 2 – OSTCHINA

Die zweite Teereise führt Sie in das östliche China: Nach Suzhou, Hangzhou und in das als Unesco-Welt-naturerbe ausgezeichnete Wuyi-Gebirge. Sie begegnen lebendigen Städten und reisen in die umliegenden Hügelzüge, um die Herstellung verschiedener, traditionsreicher Grüntees zu begleiten und die einzigartigen Landschaften zu geniessen. Das Wuyi-Gebirge ist bekannt für seinen grossräumigen Nationalpark mit seiner vielfältigen Pflanzenwelt und natürlich für die traditionellen und kostbaren Wuyi-Rock-Teas.

Ostchina: Grüntee und Oolong Tee
Dienstag 09. April – Freitag 19. April 2019

TEEREISE 3 – JAPAN UND SÜDKOREA

Die dritte Reise führt Sie in den Süden Japans sowie Südkoreas. Japan hat neben China die älteste Teetradition. Produziert wird nach altem Vorbild – (fast) ausschliesslich Grüner Tee – allerdings mit hochtechnologischen Mitteln. Hier entdecken Sie die feinen Unterschiede. Weiter führt die Reise nach Ha Dong in Südkorea. Der Berg Jirisan beheimatet wundervolle Teegärten und die entsprechenden traditionellen Verarbeitungsmethoden koreanischer Tees.

Japan &
Südkorea: Grüntee
Dienstag 23. April – Freitag 03. Mai 2019

WEITERE INFORMATIONEN UND ANMELDUNGEN

info@laenggasstee.ch | +41 (0) 31 302 15 28 | www.laenggasstee.ch
Länggass-Tee Familie Lange AG | Länggassstrasse 47 | 3012 Bern

Weiterführende Informationen finden Sie unter laenggasstee.ch/teereisen



Verpacken von fertigen Pu er Cakes

Foto Michele Galizia



Landschaft mit Teebuschreihen in Yunnan

Foto Michele Galizia

Auszüge einer Teereise – Teereise 3 Japan und Südkorea

Station 1: Kyoto ist die ehemalige Residenzstadt des japanischen Kaisers. Als eine der wenigen japanischen Grossstädte, die während des Zweiten Weltkrieges von Bombardierungen verschont blieben, blieben in Kyoto viele einzigartige, alte Bauwerke erhalten. Kyotos Tempel und Shinto-Schreine sowie andere historische Bauten wurden durch die Unesco zum Weltkulturerbe ernannt.

Programmpunkte: Besuch des ehemaligen Kaiserpalastes von Kyoto. Der Palast liegt in einer wunderschönen Parkanlage inmitten von Kyoto und ist eines der wenigen noch erhaltenen jahrhundertealten Bauwerke Japans.

Ausflug ins nahe gelegene Teeanbaugebiet Uji. Uji ist berühmt für Gyokuro und Maccha und weit über die Grenzen Japans hinaus bekannt als Heimat äusserst hochwertiger Tees. Besuch bei Hotta-en, dort erhalten wir Einblick in die Verarbeitung des japanischen Grüntees. Besuch eines der ältesten Teeläden Japans.

Besuch bei Jack Convery Soko, Teemeister in der Tradition der Urasenke Schule, einer der drei grossen Schulen für die Teezeremonie in Japan. Jack Convery Soko ist seit Jahrzehnten auf dem Weg des Tees und befasst sich gleichzeitig mit den buddhistischen Traditionen, die eng mit der japanischen Teezeremonie verbunden sind.

Kyushu: Reise mit dem Shinkansen (japanischer Hochgeschwindigkeitszug) in drei Stunden legt der Zug die 660 Kilometer auf Japans südlichste Insel zurück. Kyushu ist die drittgrösste japanische Insel und bietet dank idealem Klima und Bodenbeschaffenheit die Möglichkeit sehr hochwertige Tees herzustellen.

Programmpunkte: Besuch bei Hoshino Seicha-en, im abgelegenen Dorf Hoshino. Dort erhalten wir erneut Einblick in die Verarbeitung des japanischen Grüntees, sehen wie alte Mühlsteine Blätter zu Maccha malen und besuchen umliegende Teegärten.

Besuch in der kleinen Teefabrik von Kazuhisa Tokunaga in Ureshino. Hier wird Tama Ryokucha hergestellt, eine wenig bekannte Variante des japanischen Grüntees. In der verhältnismässig kleinen Fabrik wird die Teeherstellung nochmals erläutert und in einer Degustation sensorisch nachvollzogen.

Besuch der Teebörse. Dort wird in regem Treiben und beeindruckendem Tempo der Tee zwischen den Teebauern und den Produzenten, Produzentinnen gehandelt. Letztere übernehmen die abschliessenden Veredelungsschritte, bevor der Tee in den Handel gelangt.

Südkorea: Besuch bei Cho Yun Seok, Teeproduzent und Lebensmittelingenieur. Er beeindruckt durch sein handwerkliches Können und seiner gleichzeitigen Faszination für technische Errungenschaften und den damit verbundenen Möglichkeiten aus Tee die unterschiedlichsten Produkte herzustellen (Zahnpasta, Salben usw.). Ein Besuch in seine Teegärten zeigt, wie sorgfältig er im Umgang mit seinen Pflanzen arbeitet. Begleiten von Cho Yun Seok bei der Herstellung von handverarbeitetem Grüntee von aussergewöhnlicher Qualität.



Teegarten in Ureshino auf der Insel Kyushu in Japan



Läng
Gass
Tee®