

# EINFÜHRUNGSKURS

## MODULE I – IV

### Tee im Überblick

In vier Modulen spannen wir den Bogen auf und schaffen einen Überblick: Wir begleiten das Blatt vom Baum in die Tasse, erkunden die unterschiedlichen Verarbeitungsarten der Teepflanze, lernen Grundlagen der Zubereitung kennen und üben uns in der sensorischen Wahrnehmung.

### I Was ist Tee?

Tee ist nebst Wasser das meist getrunkene Getränk der Welt. Bleibt die Frage: «Was genau ist ein Tee?» In Modul I steigen wir in die Teewelt ein und machen einen Querschnitt durch die Vielfalt, die es unter dem Begriff ‚Tee‘ zu entdecken gibt – von der Herkunft, Verarbeitung bis hin zur Zubereitung und Sensorik. Anhand konkreter Beispiele schauen wir uns an, wie sich diese Aspekte in einer Tasse Tee widerspiegeln.

### II Tee und Sensorik

Über Tee zu lernen, heisst am Tee zu lernen. Dazu sind unsere verschiedenen Sinne ein unerlässliches Instrument. Modul II widmet sich den sensorischen Aspekten des Teetrinkens. Gemeinsam gehen wir den verschiedenen Sinnen nach und schärfen unsere sensorische Aufmerksamkeit, um den Tee in seiner Ganzheit erfassen zu können.

### III Tee zubereiten

Tee ist ein Rohprodukt, die trockenen Blätter der Teepflanze müssen zubereitet werden. In Modul III erforschen wir, welche Faktoren bei der Zubereitung einer guten Tasse Tee ins Spiel kommen, wo die Unterschiede in den europäischen und asiatischen Teezubereitungen liegen und legen den Fokus auf das praktische Handwerk der Teezubereitung.

### IV Teekulturen

Tee hat eine lange Geschichte und birgt vielschichtige Kulturen. Modul IV gibt anhand ausgewählter Regionen einen Einblick, wie sich Teeproduktion und Teekonsum in unterschiedlichen Kontexten entwickelt haben. Wir ergänzen den Überblick mit Degustationen verschiedener Beispiele und schauen uns an, wie diese Tees historisch und geographisch eingebettet sind.

## MODULE V – VIII

### Zur vertieften Degustation

Tee kann auf unterschiedliche Weise zubereitet, degustiert und ergründet werden. Die Module V – VIII widmen sich dem Zusammenspiel von Tee, seiner spezifischen Zubereitung und dem sensorischen Erleben. Wir vertiefen uns in unterschiedliche Arten des Teetrinkens und ergründen die Aromenvielfalt der Teepflanze. Dabei entdecken wir Alltagsstees genauso wie edle Köstlichkeiten.

### V Tee im Degustationsset

Im Degustationsset werden Tees in einem standardisierten Verfahren zubereitet und können so optimal verglichen werden. In Modul V lernen Sie, wie ein Degustationsset richtig zubereitet wird und wie es eingesetzt werden kann, um mehr über Tee zu erfahren.

### VI Tee im Gong Fu Cha

Gong Fu Cha – mit voller Aufmerksamkeit Tee trinken – ist die chinesische Art, Tee zu trinken. In mehreren Aufgüssen wird ein Tee in seinen verschiedenen Facetten ergründet. In Modul VI geht es um das Üben der konkreten Handhabung, indem wir Tees selber im Gong Fu Cha zubereiten und ihre Feinheiten im achtsamen Umgang entdecken.

### VII Tee im Sencha-Do

Grüntee hat in Japan eine lange Geschichte. Jeder Aufguss birgt ein intensives und komplexes Geschmackserlebnis. In Modul VII widmen wir uns dieser Teekultur und erkunden das Zusammenspiel von Herstellung, Zubereitung und dem Aufguss in der Tasse.

### VIII Mit grosser Aufmerksamkeit Tee trinken

In Modul VIII tauchen wir in die Vielschichtigkeit und Komplexität einer Tasse Tee ein. Wir trinken mit viel Aufmerksamkeit besondere Schätze der Teewelt und versuchen, diese in ihren Tiefen zu erfassen. Dabei streifen wir noch einmal verschiedene Aspekte des Teelerlebnisses, von der Pflanzenvarietät, der Verarbeitung und der Herkunft des Tees über die Zubereitung bis hin zum eigenen bewussten Wahrnehmen.