

Einleitung	4	<i>Grüner Tee Japan</i>	22
Die Verarbeitung des Tees	6	Sencha	22
Qualität und Preis	8	Gyokuro	22
Originalität und Echtheit	10	Maccha	22
Die Zubereitung des Tees	12	Shincha	23
Séélection Grand Hotel	14	Bancha	23
		Tamaryokucha	23
WEISSER TEE – BAI CHA	16	Kukicha	23
Bai Mu Dan	16	Genmaicha	23
Bai Hao Yin Zhen	16	Hojicha	23
Spezielle Weisstees	16	Temomicha	24
Xin Gong Yi Bai Cha	16-17	Gyokuro Kenpin	24
		SÉLECTION GRAND HOTEL	25
GELBER TEE – HUANG CHA	17	SÉLECTION AU SALON	25
		SÉLECTION EINZELVERPACKUNG	25
GRÜNER TEE – LÜ CHA	17	OOLONG – WU LONG CHA	26
<i>Grüner Tee China</i>	18	<i>Grüner & Brauner Oolong</i>	26
Bian Xing Cha (inkl. Long Jing)	18	Bao Zhong	26
Mao Jian (inkl. Bi Luo Chun)	18-19	Min Nan Wu Long	27
Mao Feng	19	An Xi Tie Guan Yin	27
Zhen Xing Cha (Nadelblatt)	19	Zhang Ping Shui Xian	27
Mei Cha (Chun Mee)	19-20	Kugelblatt-Oolong (Quan Qiu Cha)	28
Zhu Cha (Gunpowder)	20	High Mountain Tea (Gao Shan Cha)	28
<i>Tee aus Korea</i>	20	Gui Fei	29
Koranische Grünteas	20	Fancy Oolong	29
Balhyocha	20	Oriental Beauty (Dong Fang Mei Ren)	29
		Wuyi Rock Tea (Wu Yi Yan Cha)	30
JASMIN, OSMANTHUS, GINSENG	21	Phoenix Single Bush (Fenghuang Dancong)	30-31
FORMENTEEES – BLUMENTEEES	21	<i>Gelagerter Oolong</i>	31

SCHWARZER TEE – HONG CHA	32	LÄNDERTEES	41
<i>Schwarzer Tee chinesischer Art</i>	32	HAUSMISCHUNGEN	42
Qi Hong (Keemun-Schwarztee)	32	<i>Teemischungen</i>	42
Min Hong (Fujian-Schwarztee)	33	<i>Kräuter- und Gewürzmischungen</i>	42
Yan Xiao Zhong (Rauchtee)	33	<i>Aromatisierter Tee</i>	42
Weitere Schwarztees chinesischer Art	33	Schwarzteebasis	42
Dian Hong (Yunnan-Schwarztee)	34	Grünteebasis	42
Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen	34	Fruchtschalenbasis	42
		Rooibosbasis	42
<i>Schwarzer Tee indischer Art</i>	35	KRÄUTERTEES	43
Nilgiri	35	<i>Aries-Kräuter</i>	43
Darjeeling	35	Aries-Einzelkräuter	43
First Flush	35	Aries-Mischungen	43
Second Flush	36	Offen	43
Autumnal	36	Abgepackt	43
Assam	36	Planetentees	44
Ceylon (Sri Lanka)	36-37	<i>Kräutertees aus aller Welt</i>	44
Andere Schwarztees indischer Art	37		
POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA	37		
<i>Gepresste Formen</i>	38		
<i>Pu Er Tee</i>	38		
Sheng Cha – roher Pu Er	38		
San Cha – Offen	38		
Bing Cha – Cakes	39		
Tuo Cha & Zhuan Cha	40		
Shou Cha – fermentierter Pu Er	40		
San Cha – Offen	40		
Tuo Cha & Zhuan Cha	40		
Bing Cha – Cakes	40		
<i>Andere Postfermentierte Tees</i>	41		

INHALTS-
VERZEICHNIS
IST VERLINKT!



Liebe Kundschaft

Sie halten die Teeliste 2015-2017 von Länggass-Tee in der Hand. Erneut präsentieren wir ein ausgewähltes Teesortiment. In den Jahren 2014 und 2015 haben wir Kontakte und Wissen vertieft und sind an bisher ungekannte Qualitäten gekommen; echtere, originalere, traditionellere, im weitesten Sinne bessere Tees in allen Preislagen bleibt eines unserer Ziele. Speziell hinweisen möchten wir auf die von Länggass-Tee mit Les Feuilles Vertes selber produzierten rohen Pu Er (2014 inkl. Herbst 2013 und 2015) und auf die seltenen Top-Raritäten (zu 21g oder 50g), die auch in China kaum erhältlich sind. Weiter freuen wir uns, Ihnen einige Neuigkeiten vorstellen zu können, welche in den beiden Jahren seit dem 30jährigen Jubiläum im Oktober 2013 entstanden sind:

Neue Homepage und neuer Onlineshop

Seit dem Frühling 2015 erscheint www.laenggasstee.ch mit erweiterten Inhalten und in neuem Kleid. Onlineshop, Blog und weitere Textinhalte sollen auch Bibliothek und Lexikon zum Thema Tee sein. Die Tee-Artikel sind ausführlich mit Informationen versehen. Über den Button «Info und Bilder» oder über die Suche finden Sie die Blogbeiträge zum jeweiligen Tee mit Informationen zu Verarbeitung, Herkunft, Teegarten, Einkauf sowie Fotos dazu.

Cha Ma Gu Dao

Ab Januar 2016 können Sie als TeeliebhaberIn Mitglied der Gesellschaft für Tee genuss von Länggass-Tee namens «Cha Ma Gu Dao» werden. Auf diesem «alten Tee-Pferde-Weg» wurden der Tee und seine Kultur aus dem südlichen Yunnan auf Pferderücken in die Welt getragen. Heute tragen wir von Länggass-Tee die Teeschätze von China nach Europa. Als Mitglied erhalten Sie eine Auswahl von Raritäten zugeschickt und können an Degustationen teilnehmen. Weitere Informationen finden Sie auf www.laenggasstee.ch unter dem Menüpunkt Anlässe & Teereisen.

Kalender der Sensoriker

Im Herbst 2015 haben *Länggass-Tee*, *cafethek* sowie *urban und ich - weine mit ecken und kanten* den Verein Forum Sensorik gegründet. Wir möchten uns vermehrt mit Anbietern von Spezialitäten aus anderen Gebieten austauschen. Ebenfalls möchten wir Ihnen als Tee-KundInnen auch ermöglichen, von diesen Kontakten zu profitieren. Auf www.kalender-der-sensoriker.ch finden Sie den gemeinsamen Veranstaltungskalender sowie Informationen über den Verein und die Mitglieder.

Längere Öffnungszeiten am Freitagabend.

Ab Januar 2016 sind Laden, Raritätenraum und TeeRaum bis 20.00 geöffnet.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken und Geniessen

Aufbau

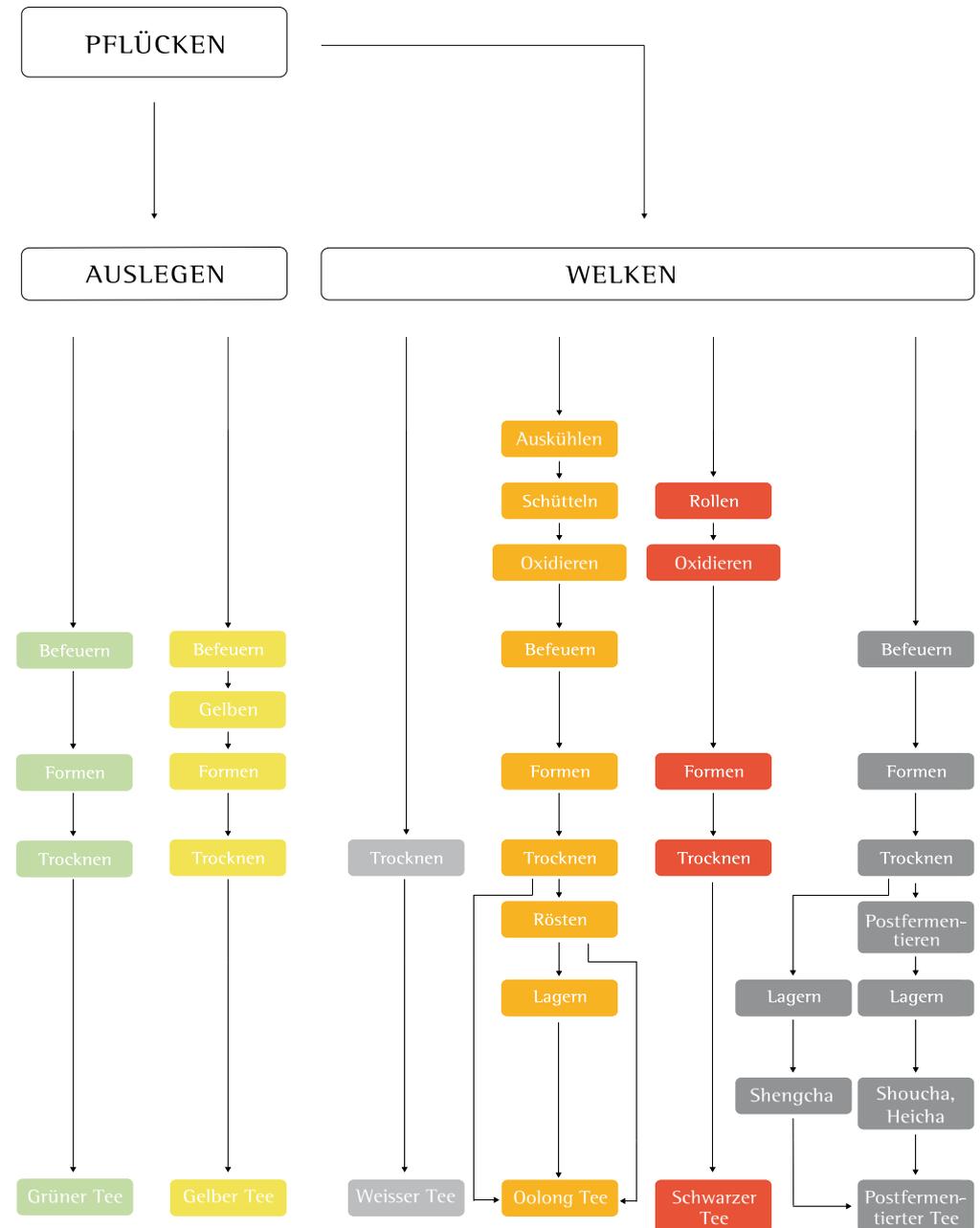
Die Teeliste 2015-2017 ist gleich aufgebaut wie die beiden vorherigen Teelisten. Die Grundeinteilung besteht aus den 6 Verarbeitungsarten der Teepflanze. Diese und die Fachbegriffe werden im Kapitel „Verarbeitung des Tees“ beschrieben und sind in einem Flussdiagramm dargestellt. Innerhalb der Verarbeitungsarten sind ähnliche Tees in Kategorien zusammengefasst. Die einzelnen Kategorien unterscheiden sich durch Herkunft und/oder Verarbeitungsart. Die Tees einer Kategorie sind zusammenfassend beschrieben und erklärt. Danach folgt die Auflistung der Teesorten mit genauer Herkunft und Preis. Den genauen Aufbau können Sie dem Inhaltsverzeichnis entnehmen.



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 Tee-pflanze können alle 6 Tee-Arten gemacht werden. Die Tee-pflanze ist jedoch in eine Unmenge von Varietäten unterteilt, die auch immer noch neu gezüchtet und gekreuzt werden. Einige Varietäten werden speziell für eine jeweilige Verarbeitung kultiviert. Ebenfalls kann aus jeder Pflanze jede gewünschte Qualität hergestellt werden. Für gute bis sehr gute Qualitäten braucht es aber Sorgfalt, Wissen und handwerkliches Können vom Anbau bis zur fertigen Verarbeitung. Für Top-Qualitäten braucht es sehr viel Handarbeit, jedoch werden heutzutage viele der einzelnen Schritten mit speziell dafür hergestellten Maschinen gemacht. Doch auch hier braucht es das Können des Teemeisters, so dass auch in einzelnen Schritten maschinell verarbeitete Tees artisanal produziert sind.

- **Auslegen:** Kurzes Welken, damit die Blätter etwas Feuchtigkeit verlieren und geschmeidiger werden.
- **Welken:** Durch langes Welken beginnt das Chlorophyll zu oxidieren, was auch Spontanoxidation genannt wird.
- **Auskühlen:** Die Blätter „erholen“ sich vom Welken, nehmen Luftfeuchtigkeit auf und werden wieder frisch.
- **Schütteln:** Zellwände und sonstige Blattstrukturen brechen teilweise auf. Das Blatt bleibt intakt.
- **Rollen:** Die Blätter werden gedreht, geknetet, gerollt, um alle Zellwände und sonstige Blattstrukturen zu brechen. Das Blatt bleibt intakt.
- **Oxidieren:** Die Inhaltsstoffe der Teeblätter oxidieren durch die Blattenzyme mit dem Luftsauerstoff.
- **Befeuern:** Die Blätter werden stark erhitzt, um die Blattenzyme zu deaktivieren und die Oxidation vorerst zu stoppen, die aber bei späteren Schritten wieder aufgenommen werden kann oder durch Lagerung von selbst weitergeht.
- **Gelben:** Die nicht ganz trockenen Blätter werden zu Haufen geschichtet und eingepackt, um im stickig-schwülen Raum gelb zu werden. Hier passiert eine Art Spontanfermentation.
- **Formen:** Die Blätter werden in Rollmaschinen und/oder Drehtrommeln gerollt, in Schüttelmaschinen hin- und herbewegt oder im Wok von Hand gerollt, angedrückt oder mit dem Besen hin- und herbewegt. Häufig findet Formen und Trocknen gleichzeitig statt, da z. B. Woks, Drehtrommeln und Schüttelmaschinen beheizt werden.
- **Trocknen:** Die Blätter werden im Wok, im Ofen, an der Sonne oder über Holzkohle endgetrocknet.
- **Rösten:** Der fertige Tee wird bei hohen Temperaturen im Ofen oder über Holzkohle geröstet, was den Tee länger haltbar bzw. lagerfähig macht und den Geschmack verändert.
- **Postfermentieren:** Der Tee wird in einem kontrolliert feucht-heissen Raum aufgeschichtet und während 1-2 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.



Qualität und Preis

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

Zu der Preisentwicklung für Tees gilt grundsätzlich: Die Preise steigen - insbesondere in China - generell an. Gründe dafür sind zum Teil massiv höhere Lohnkosten v.a. für Pflückerinnen (was wir grundsätzlich befürworten), Inflation generell und speziell auf Lebensmittel, Klimawandel, höhere Nachfrage nach einfachen Tees sowie nach Top-Qualitäten etc. Auch die Transportkosten steigen, - und die wuchernde Bürokratie ist nicht nur widersinnig, sondern auch zeit - und kostenintensiv. Der Handel trägt naturgemäss das Seine zum Endpreis bei. Unser Handel funktioniert wie folgt:

Alltagstees kaufen wir grundsätzlich bei verschiedenen Grosshändlern vor allem in Deutschland, aber auch in der Schweiz sowie direkt in China und Japan. Hier geht es um relativ grosse Mengen und hohe Verfügbarkeit. Seltener kaufen wir auch günstige Qualitäten direkt bei Teeproduzenten; grundsätzlich sind jedoch Aufwand und Versandkosten dafür zu hoch. In letzter Zeit ist es durch die höheren Preise in China schwieriger geworden, sehr preisgünstige Tees in guter Qualität zu erhalten, deshalb werden einige Tees nicht mehr in der gewohnten Art erhältlich sein, einzelne Tees fallen ganz weg. In den letzten Jahren ist zu beobachten, dass immer häufiger die Pflückung maschinell oder halb-maschinell erfolgt; auch bei der Verarbeitung werden immer öfter Maschinen eingesetzt. Maschinell gepflückte Tees sehen weniger schön aus, sind aber qualitativ fast gleichwertig. Gerade bei den japanischen Grüntees ist zu sehen, dass auch (fast) vollständig maschinell verarbeitete Tees von sehr guter Qualität sein können.

Ganz anders ist die Situation bei Raritäten: Hier geht es nicht primär um Preis und Verfügbarkeit, sondern um sehr gute bis Top-Qualitäten klassischer und neu entwickelter Tees aus den Ursprungsländern China inkl. Taiwan, Korea und Japan. Die meisten dieser Tees verlangen sorgfältig von Hand gepflückte Blätter sowie viel Aufmerksamkeit und Können bei der Verarbeitung. Gute Kontakte zu Teebauern, Teeproduzenten, Teehändlern und Teeläden sind unerlässlich. Hier kaufen wir nicht nur Tee ein, sondern wir sehen Teegärten und Teeproduktion und vertiefen unser Fachwissen - über Verarbeitung, Teepflanzenvarietäten, Degustieren und Beurteilen etc. All diese Schritte fliessen in den Endpreis mit ein. Generell ist zu sagen, dass jede/r der Beteiligten dieser Handelsketten den Umständen entsprechend angemessen verdienen soll.

Die Preise der Tees auf unserer Liste entsprechen den jeweiligen Qualitäten. Das heisst, innerhalb einer Art ist der teurere Tee der typischere, ausgeprägtere, aussagekräftigere, authentischere, traditionellere; kurz: eben der qualitativ hochwertigere Tee.



Originalität und Echtheit

Bei günstigen wie bei teuren Tees ist die Vermeidung von Verarbeitungsfehlern immanent wichtig. Tee von einfacherer Qualität muss ebenso gut, richtig, den Umständen entsprechend verarbeitet werden wie eine Top-Qualität. Dabei ist beispielsweise dem wetter- sowie tageszeit-abhängige Feuchtigkeitsgehalt in den gepflückten Blättern Sorge zu tragen. Ein Tee mit Fehler(n) sollte nicht gekauft werden, auch wenn er billig ist.

Anders ist die Situation, wenn es um Originalität und Echtheit geht. Ersteres bezieht sich auf den Herkunftsort, letzteres auf die Verarbeitung; beide beeinflussen auch die Qualität.

Doch was heisst genau Originalität; muss ein bestimmter Tee überhaupt original sein? Das Problem stellt sich besonders bei berühmten Tees aus China. Das ursprüngliche Anbaugebiet - und damit die verfügbare Menge an Tee - ist oft relativ klein und umfasst ein bestimmtes Terroir mit den damit verbundenen Eigenschaften wie Bodenbeschaffenheit, Mikroklima, Teepflanzenvarietäten, Verarbeitungs-Tradition. Ausserhalb dieses Gebietes sind diese Eigenschaften bzw. Faktoren und damit eben das Terroir anders. Das bedeutet nicht, dass nicht-originale Tees per se von schlechterer Qualität sind. Häufig ist es aus Gründen des Preises und der Menge sinnvoll, nicht-originale Tees zu kaufen. Problematisch wird es jedoch, wenn ein auswärtiger Tee als original verkauft wird.

Die Echtheit eines Tees ist davon nicht ganz zu trennen; auch hier geht es in gewissem Sinne um Originalität. Etliche Tees werden heutzutage sehr grün produziert, viele entscheidende Verarbeitungsschritte werden schneller und weniger sorgfältig als eigentlich bzw. ursprünglich nötig beendet: Weisse Tees werden zu kurz gewelkt, Gelbe Tees werden wenig oder nicht «gegelbt», Grüne Tees werden nicht gut erhitzt, Oolong werden nur kurz oxidiert und nicht geröstet, Schwarze Tees werden nicht vollständig oxidiert, Pu Er werden im Ofen statt an der Sonne getrocknet. Dazu kommt, dass oft falsche Teepflanzenvarietäten verwendet werden: junge statt alte Bäume für Pu Er, günstigere oder ergiebigerer Sorten statt der originalen. Auch hier ist die Situation nicht immer klar. Für einen echten *An Ji Bai Cha* muss die Teepflanzenvarietät mit den weisslichen Blättern verwendet werden; *Long Jing* kann sehr wohl aus der Teepflanzenvarietät Nr. 43 gemacht werden, wird aber oft falsch deklariert und als echter Long Jing aus alten Teepflanzensorten verkauft; für andere Tees spielt die verwendete Teepflanzenvarietät eine geringere Rolle.

Was bedeutet all dies für den heutigen Teehandel? Weil in China nicht immer drin ist, was draufsteht und da originale und echte Tees sehr teuer sein können, ist es wichtig, anhand des Geschmacks und Duftes des Tees diese Einflüsse beurteilen zu können. Dazu bedarf es langer Erfahrung, viel Übung und konstantes Weiterlernen. Daher ist es für uns unglaublich wichtig, uns immer wieder mit Teebauern, Produzenten, Händlern und Teemeistern auszutauschen, um so unsere Fachkompetenz weiterzuentwickeln.

Dadurch kommen wir immer wieder an neue Spezialitäten und an noch bessere Tees - neben originalen, echten Top-Raritäten werden das immer auch preisgünstige, gute Qualitäten von nicht-originalen Tees sein.



Die Zubereitung des Tees

Um dem Tee gerecht zu werden, um die jedem Tee eigenen charakteristischen Merkmale freizusetzen, braucht es Sorgfalt auf allen Ebenen. Dazu gehört nebst dem Wissen um Anbau und Verarbeitung die werterhaltende Lagerung und natürlich die dem jeweiligen Tee angepasste Zubereitungsart. Es braucht aber auch die Erfahrung, wie man sich entspannen kann und wo man einen gemütlichen Ort findet, um den Tee ruhig geniessen zu können.

Nebst einem guten, klaren Wasser ist ein schönes Teeschirr von Bedeutung. Als Trinkgefässe eignen sich sehr gut dünnwandige Porzellancups, innen weiss, so dass die Farbnuancen der verschiedenen Tees sichtbar werden. Dickwandige Tassen lassen das Aroma des Tees weniger spürbar werden. Ausnahmen bestätigen aber die Regel!

Eine gute Teekanne kann aus Glas, Gusseisen, Metall, Porzellan, Stein, Steingut oder Ton sein. Wird die Teekanne für verschiedene Teearten verwendet, ist eine glasierte (emaillierte) Innenwand von Vorteil. Für reine Tees empfehlen wir speziell Yixing-Tonkannen aus China bzw. entsprechende Qualitäten aus Japan und Taiwan. Wir führen eine grosse Auswahl an Teezubehör im Laden, im Onlineshop unter www.laenggasstee.ch ist diese bebildert.

Tee wird weltweit auf die verschiedensten Arten zubereitet. Es gilt, die drei Komponenten Menge, Ziehzeit und Temperatur in ein optimales Verhältnis zu bringen. Für genaue Angaben zu den einzelnen Tees beraten wir Sie gerne. Ausserdem geben wir auf der Rückseite der Teetüte bzw. dem Etikett der Raritätenbox unsere Empfehlung zum jeweiligen Tee an.

Zwei Methoden stehen klar im Vordergrund, um den typischen Merkmalen der verschiedenen Tees gerecht zu werden. Für alle Tees die klassische westliche Methode, für Tees aus ostasiatischem Ursprung speziell die Gong Fu Cha Methode, vor allem für gute und beste Qualitäten.

Zubereitung nach Gong Fu Cha für Tees chinesischer Art

1. Kännchen mit kochendem Wasser füllen, umschütten in die Riechcups, von da in die Cups und dann ins Teeboot leeren (über einen glücksbringenden Buddha oder Ähnliches).
2. Tee in das vorgewärmte Kännchen geben (4g pro 1dl Kännchengrösse), mit temperiertem Wasser aufgiessen und sofort umschütten in die Riechcups usw.; dieser 1. Aufguss dient dem Waschen des Tees und wird nicht getrunken.
3. Den Tee wieder mit temperiertem Wasser übergiessen und sofort umschütten in die Riechcups und dann in die Cups. Am leeren Riechcup die Aromen des Tees riechen, den Tee im Cup in drei Schlückchen geniessen. Diesen Vorgang wiederholen, bei verlängerten (im Sekundenbereich) Ziehzeiten bis die Teeblätter ausgelaugt sind. Die Riechcups können nach 2-3 Aufgüssen oder von Anfang an weggelassen werden.

Zubereitung nach klassischer westlicher Art, für alle Arten des Teestrauches:

1. Teeblätter abmessen (12g pro Liter bzw. Anzahl TL nach unserer Angabe)
2. Entsprechende Menge Wasser kochen
3. Einen Krug nehmen, Teeblätter hineingeben und mit temperiertem Wasser aufgiessen
4. Nach angegebener Zeit ziehen lassen
5. In die vorgewärmte Teekanne absieben



Sélection Grand Hotel

Erlesene und portionierte Tees aus berühmten Gärten

Hochwertige Qualität und eine einfache Handhabung machen die Teesorten der Sélection Grand Hotel von Länggass-Tee zum attraktiven Produkt für die Gastronomie und den privaten Geniesser. Die Tees sind an keine Ziehzeit gebunden, bleiben konstant gut und ermöglichen es, den Teebeutel beliebig lang in der Tasse oder Kanne zu lassen.

Keine Ziehzeit

Es gibt nur wenige sehr gute Tees, die ihr ganzes Aroma schnell entwickeln und gleichzeitig die Bitterstoffe langsam abgeben. Genau solche Tees wurden nach ausgiebigen Versuchen für die Sélection Grand Hotel ausgewählt.

Mehrwert für die Gastronomie

Die hohe Qualität und die einfache Handhabung machen die Sélection Grand Hotel für Gastronomiebetriebe mit Anspruch besonders attraktiv. Der Gast erhält seinen Tee fertig zubereitet. Es spielt keine Rolle, wie lange der Beutel in der Tasse oder im Kännchen bleibt, das Getränk büsst nicht an Qualität ein und wird nicht bitter. Der Gastronomiebetrieb erhält ein hochwertiges Produkt ohne zusätzlichen Aufwand. Edle Teemenükarten mit detaillierten Informationen zu den Teesorten für die Gäste werden von Länggass-Tee mitgeliefert.

Ein Schweizer Produkt

Die Pyramidenbeutel tragen kein Etikett und sind gerade dadurch als Sélection Grand Hotel erkennbar. Verkauft werden die Tees in Dosen zu 60 bis 80 Beuteln, welche jeweils 2 bis 3 Deziliter Tee ergeben. Die Beutel stammen von der Firma Al Canton in Graubünden, wo die vierzehn Teesorten auch abgepackt werden. Die Runddosen werden im Grenzgebiet Schweiz-Österreich hergestellt. Vertrieben wird die Sélection Grand Hotel von Länggass-Tee selber.

Teesorten

Die Auswahl der Sorten gibt dem Gast einen kleinen Einblick in die reiche Welt des Tees und macht dank ihrer hohen Qualität selbst einem Teekenner grosse Freude.

Sélection Au Salon

Die selben Teebeutel sind auch in kleineren Dosen à 30 Beutel unter dem Namen Sélection au Salon für den Detailhandel erhältlich.

Sélection Einzelverpackung

Wir bieten die Beutel der gesamten Sélection Grand Hotel einzeln verpackt an: für Hotelzimmer, Frühstücksbuffet, als give away etc.

Das Sortiment ist in dieser Teeliste auf Seite 25 mit Preis und Verpackungseinheit aufgelistet.



WEISSER TEE – BAI CHA

Dafür werden die gepflückten Blätter sehr lange zum Welken an der Sonne ausgelegt, danach oft auch in einer Art durchlüftetem Gewächshaus, um den Prozess bei jedem Wetter durchführen zu können. Andere werden am Schatten, jedoch noch länger gewelkt. Während des langen Welkens geschieht eine Art Spontanoxidation. Die Zellstruktur der Blätter wird jedoch nicht gebrochen, so dass nur das Chlorophyll oxidiert. Nach dem Welken wird das Blattgut per Heissluft oder auf Holzkohle getrocknet. 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 Mu Dan

Bai Mu Dan sind Weisse Tees, wofür two leaves and a bud oder für bessere Qualitäten nur ein Blatt und die Knospe gepflückt und verarbeitet werden. Der Name bedeutet übersetzt «Weisse Pfingstrose». Klassische Bai Mu Dan kommen aus den Dörfern Fuding und Zhenghe (Provinz Fujian, China), heute wird solcher Tee auch in anderen Gegenden hergestellt. Bai Mu Dan sind süffig weich und relativ kräftig.

Bai Mu Dan	125g	15.30
<i>China / Fujian</i>		
Bai Mu Dan Superior	125g	25.00
<i>China / Fujian</i>		
White Needle	50g	11.50
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou</i>		
Mu Dan Wang	50g	21.60
<i>China / Fujian / Fuding / Taimushan</i>		
Bai Mu Dan 2003	50g	54.00
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou</i>		
Bai Mu Dan Bingcha 2012	350g	100.00
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou</i>		

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.

Silver Tips	75g	26.80
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou</i>		
Yin Zhen	50g	40.00
<i>China / Fujian / Fuding / Taimushan</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 *Camelia sinensis* hergestellt werden, sondern aus ähnlichen, aber anderen Kamelienarten.

Gu Shu Cha Ya	50g	20.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Simao</i>		
Wild Mountain Tea	50g	40.00
<i>China / Anhui / Huangshan</i>		

Xin Gong Yi Bai Cha

Xin Gong Yi Bai Cha, wörtlich «Neue Fertigungstechnik Weisser Tee», ist eine neuere Verarbeitungsart für Weisse Tees. Gepflückt werden normalerweise two leaves and a bud, das Blattgut wird nach dem Welken gerollt. Dieser Prozess aus der Schwarzteeverarbeitung induziert die Oxidation des ganzen Blattes. Damit dies aber nicht passiert, wird das Blattgut sofort nach dem Rollen befeuert und getrocknet. Die Oxidation wird also gestoppt,

bevor sie richtig angefangen hat, Xin Gong Yi Bai Cha wird auch Halb-Schwarz-Weiss-Tee genannt. Diese neue Art der Weissteeverarbeitung entstand wahrscheinlich in Fuding (Provinz Fujian, China) und wird heute vielerorts angewandt. Xin Gong Yi Bai Cha sind eher dunkel im Blatt, voll und süsslich im Geschmack.

Fu Ding Bai Cha	75g	20.00
<i>China / Fujian / Fuding / Diantou</i>		
Bi Luo Bai Cha	75g	27.50
<i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>		

GELBER TEE – HUANG CHA

Dieser wird ähnlich hergestellt wie Grüner Tee. Die gepflückten Blätter werden zum Feuchtigkeit verlieren etwas länger als für Grüntee gewelkt und danach im Wok oder mit Heissluft befeuert. Danach wird das noch relativ feuchte Blattgut zum so genannten „schwül/stickig Gelben“ (chinesisch Men Huang) aufgeschichtet und eingepackt, wobei eine Spontanfermentation stattfindet. In einem kontrolliert feucht-warmen Raum muss der Tee während dem Gelben immer wieder ausgepackt und umgeschichtet werden, um nicht kaputtzugehen. Heute werden die meisten Gelben Tees nur noch sehr kurz gegelbt, also sehr Grüntee-ähnlich produziert. Zum Schluss wird das Blattgut im Wok, per Heissluft und/oder auf Holzkohlen getrocknet. Neben grünteeähnlichen Aromen ist eine leicht rauchige, aber süsse Note typisch. Der Aufguss ist je nach Sorte unterschiedlich kräftig.

Sunon Yellow Tea	125g	13.50
<i>China / Anhui / Lu'an / Huoshan</i>		
Fang Zhi Huang Cha	100g	26.80
<i>China / Anhui / Huangshan / She / Tangli</i>		
Huo Shan Yellow Bud (2015 nicht)	50g	17.50
<i>China / Anhui / Lu'an / Huoshan</i>		
Huo Shan Huang Ya (2015 nicht)	50g	50.00
<i>China / Anhui / Lu'an / Jinzhai / Taiping</i>		

Jun Shan Silver Needle	50g	47.50
<i>China / Hunan / Yueyang / Junshan</i>		
Jun Shan Yin Zhen	21g	137.50
<i>China / Hunan / Yueyang / Dongtinghu / Junshandao</i>		
Huang Da Cha (2015 nicht)	125g	36.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan</i>		
Huang Mao Feng	50g	25.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Tianquan</i>		
Meng Ding Yellow Bud (2015 nicht)	50g	40.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Tianquan</i>		
Meng Ding Huang Ya	50g	75.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		

GRÜNER TEE – LÜ CHA

Je nach Sorte und Qualität werden two leaves and a bud, ein Blatt und die Knospe oder nur die Knospe gepflückt. Die Blätter werden draussen im Schatten und/oder drinnen zum Feuchtigkeit verlieren kurz zum Welken ausgelegt, worauf sie mit hoher Temperatur befeuert werden. Dieser Vorgang, auf Chinesisch Sha Qing, „das Grün töten“, deaktiviert die Blattenzyme und verhindert so für eine gewisse Zeit jegliche Oxidation und Fermentation und kann auf vier Arten durchgeführt werden: Sonnentrocknen, Dämpfen (mit Wasserdampf), Backen (mit Heissluft) und Rösten (im Wok). Nach dem Auskühlen werden die Blätter geformt und getrocknet. Die allermeisten Grünen Tees werden im Frühling (März/April) gepflückt und verarbeitet, es gibt aber auch Sommerernten. Grüner Tee ist die älteste Art der Teeverarbeitung, allerdings kam Blatttee erst im 12. Jahrhundert auf, vorher wurden die Blätter gedämpft und gepresst. Seit dem 16. Jahrhundert ist Rösten und Backen bekannt. In Japan wird seit dem 12. Jahrhundert Tee produziert, dort noch heute in der gedämpften Variante. Grüne Tees haben meistens eine sehr präzente herbe Note, die vor allem bei günstigen Qualitäten auch ins Bittere übergehen kann.

Grüner Tee China

In fast allen Teeanbaugebieten in China werden auch Grünteas 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-Grünteas der Form nach in Kategorien zusammengefasst.

Bian Xing Cha (inkl. Long Jing)

Bian Xing Cha, «Flachformtee», sind Grüne Tees mit flach gepressten Blättern. Normalerweise werden die Knospe und zwei Blätter gepflückt. Die typische flache Form der Blätter erhält der Tee beim Wok-Befeuern und Trocknen durch Pressen an die heisse Wok-Wandung von Hand oder maschinell. Der grösste Teil der Bian Xing Cha wird als Long Jing verkauft. Originale, echte Longjing kommen aus der Gegend um den Xihu (West-See) westlich von Hangzhou (Provinz Zhejiang) und werden Xi Hu Long Jing genannt, Top-Qualitäten aus den drei Dörfern Wengjiashan, Longjing und Meijiawu heissen Long Jing Shi Feng, «Drachensbrunnen Tee vom Löwengipfel». 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 eher einfachen Ding Gu Da Fang und der exquisite Tai Ping Hou Kui. Bian Xing Cha sind leicht und süss mit einer Nussnote neben dem sehr klaren, typischen leicht herben Grünteesgeschmack.

Ding Gu Da Fang	125g	17.50
<i>China / Anhui / Huangshan / She</i>		
Tai Ping Hou Kui	50g	52.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming</i>		

Tai Ping Hou Kui Version 1915

<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Hougang</i>	21g	60.00
	50g	120.00

Tai Ping Hou Kui Lao Shu

<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Hougang</i>	21g	50.00
	50g	100.00

Long Jing Grade 3

<i>China / Zhejiang / Pan'an</i>	125g	16.50
----------------------------------	------	-------

Long Jing Grade 2

<i>China / Zhejiang / Pan'an</i>	125g	23.50
----------------------------------	------	-------

Long Jing Grade 1

<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>	125g	35.00
---	------	-------

Finest Long Jing

<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>	100g	42.50
---	------	-------

Long Jing Nr. 43

<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>	50g	36.00
---	-----	-------

Long Jing Shi Feng (Ming Qian)

<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Longjing</i>	50g	65.00
---	-----	-------

Long Jing Shi Feng (Ming Hou)

<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Longjing</i>	100g	110.00
---	------	--------

Bai Cha Long Jing

<i>China / Zhejiang / Anji / Xilong</i>	50g	40.00
---	-----	-------

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 verwendetet 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 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 Grünteeote auf.

Mao Jian	125g	16.50
<i>China / Zhejiang</i>		
Fo Cha Buddhist Tea	125g	32.50
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
Taiwan Bi Luo Chun	125g	40.00
<i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>		
Finest Bi Luo Chun	100g	35.00
<i>China / Zhejiang / Lishui / Songyang</i>		
Bi Luo Chun Superior	50g	40.00
<i>China / Jiangsu / Suzhou / Xishan</i>		
Bi Luo Chun Single Wok	50g	67.50
<i>China / Jiangsu / Suzhou / Dongshan</i>		
Jin Jiang Hui Ming	50g	27.50
<i>China / Zhejiang / Lishui / Jingning</i>		
Meng Ding Gan Lu	50g	32.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Mengdingshan</i>		

Mao Feng

Mao Feng («Haariger Gipfel») wird vielerorts in China produziert, original wahrscheinlich aus Huangshan (Provinz Anhui). Meistens werden die Knospe und zwei Blätter verwendet, oft Blätter aus zweiter Pflückung, zum Teil von grossblättrigen Teepflanzenvarietäten. Das Blattgut wird zum Erhitzen meistens im Ofen mit Heissluft gebacken. Mao Feng sind eher dunkelgrün und zum Teil sehr süffig, die herbe Grünteeote ist hier eher im Hintergrund.

Mao Feng	125g	16.50
<i>China / Zhejiang</i>		
White Monkey	125g	18.50
<i>China / Fujian / Fuding / Panxi</i>		
Wu Lü	125g	20.00
<i>China / Jiangxi</i>		
Huang Shan Pine Needle	125g	28.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen / Fufeng</i>		
Si Chuan Mao Feng	125g	30.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		
Meng Ding Mao Feng	50g	18.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		

Zhen Xing Cha (Nadelblatt)

Zhen Xing Cha werden in vielen Gegenden Chinas hergestellt. Die Übersetzung lautet „Nadelform-Tee“, die nur aus Knospen bestehenden werden auch Bambusblatt-Tee genannt. Die meisten dieser Tees werden zum Erhitzen im Ofen mit Heissluft gebacken, einige werden jedoch 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 Grünteeote.

Tian Mu	125g	26.80
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
An Ji Bai Pian	100g	32.00
<i>China / Zhejiang / Anji / Xilong</i>		
An Ji Bai Cha	50g	37.50
<i>China / Zhejiang / Anji / Xilong / Huangdu</i>		
Kai Hua Long Ding	50g	24.00
<i>China / Zhejiang / Kaihua / Xikou</i>		
Gu Zhu Zi Sun	50g	28.00
<i>China / Zhejiang / Changxing / Shuikou</i>		
Gua Pian Chun Mo	125g	28.50
<i>China / Anhui / Lu'an / Jinzhai / Qishan</i>		
Lu An Gua Pian	50g	32.00
<i>China / Anhui / Lu'an / Jinzhai / Qishan</i>		
Lü Mei Zhan	50g	35.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Shifo'an</i>		
Zhu Ye Qing	50g	36.00
<i>China / Sichuan / Emeishan / Puxing</i>		

Mei Cha (Chun Mee)

Mei Cha, im Westen bekannt als Chun Mee. Der Name meint die Form und ist mit «Augenbrauen-Tee» zu übersetzen. Diese Tees mit kleinen und gekrümmten Blättern sind eher günstigere Qualitäten, häufig auch aus zweiter Ernte. Mei Cha sind recht kräftig-herb und süffig.

Zhen Mei	125g	6.00
<i>China / Zhejiang</i>		
Yun Wu	125g	7.50
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
Yunnan grün	125g	8.60
<i>China / Yunnan</i>		
Shu Xiang Chun	125g	20.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		
Gan Tong Bi Yu	100g	33.40
<i>China / Yunnan / Dali / Cangshan</i>		

Zhu Cha (Gunpowder)

Zhu Cha, im Westen bekannt als Gunpowder sind in der Regel sehr einfache Tees, wofür grosse Blätter aus den Sommerernten zu Kugeln gerollt werden. Jedoch werden im Frühling vielerorts auch bessere Qualitäten produziert. Diese 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.

Gunpowder	125g	6.00
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
Temple of Heaven	125g	7.10
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
Song Luo	125g	17.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Xiuning / Liuzhou</i>		
Yun Wu Superior	100g	35.00
<i>China / Zhejiang / Xinchang / Xiaojiang</i>		
Fo Xiang Bai Cha	50g	30.00
<i>China / Zhejiang / Shengzhou / Xibaishan</i>		

Tee aus Korea

Auch aus Korea kommen hochwertige Tees, vor allem Grüne Tees: verschiedene Qualitäten aus verschiedenen Erntedurchgängen derselben Sorte.

Weiter werden sogenannte *Balhyocha* produziert, die von der Verarbeitung her zwischen Gelben und Schwarzen Tees liegen.

Koreanische Grüntees

Koreanische Grüntees ähneln den chinesischen Mao Jian, die Blätter sind aber weniger behaart. Sie werden ebenfalls wokbeheizt, zwischen den zwei Durchgängen aber über Nacht bei ventilierter Luft getrocknet. Zur Formgebung werden sie gerollt und im Wok von Hand hin und her geschoben. Koreanische Grüntees sind ziemlich süss, die herbe Grüntee-note geht vom Kräftigen ins Weiche.

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

Balhyocha

Balhyocha, wörtlich «Fermentierte Tees» sind koreanische oxidierte Tees, die Elemente von Schwarzen und Gelben Tees aufweisen. Sie werden folgendermassen verarbeitet: welken-auskühlen-rollen-oxidieren-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.

Hwang Cha	50g	30.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		
Deong-i Cha	100g	112.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		

JASMIN, OSMANTHUS, GINSENG

Jasmin Tee meint mit Jasminblüten bedufteter Grüntee. Dies ist eine alte Tradition in China. Die im Sommer geernteten Jasminblüten werden auf Sieben ausgelegt und über und unter entsprechende Siebe mit Teeblättern gestellt. Der Duft der Blüten geht auf den Tee über. Manchmal werden die Blüten dem Tee auch beigemischt. Neuerdings werden Oolong-Tees mit Osmanthus-Blüten beduftet oder mit Ginseng-Pulver bestäubt. Jasmintees und ähnliche haben neben dem Geschmack des Basistees mehr oder weniger intensive Jasmin-Noten (bzw. Osmanthus- oder Ginseng-).

Jasmin Standard	125g	9.80
<i>China / Fujian</i>		
Jasmin Chun Hao	125g	13.50
<i>China / Fujian</i>		
Jasmin Bai Hao	125g	17.50
<i>China / Fujian</i>		
Jasmin Dragon Pearl	100g	35.00
<i>China / Fujian / Fuding / Taimushan</i>		
Jasmin Silver Needle	75g	36.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fu'an</i>		
Osmanthus Oolong	125g	25.00
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
Ginseng Oolong	125g	15.30
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		

FORMENTEEES – BLUMENTEEES

Als besonders schöne Kunstform werden in der Provinz Anhui 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.

Green Balls	10 Stk.	20.00
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
Golden Camellia	10 Stk.	14.00
<i>Schwarzer Tee China / Anhui</i>		
Jasmin Yu Long Tao	12 Stk.	25.50
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
Green Mu Dan	5 Stk.	12.50
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
Black Mu Dan	8 Stk.	19.50
<i>Schwarzer Tee China / Anhui</i>		
Teekugeln gemischt	10 Stk.	17.50
<i>Green Balls, Golden Camellia und Yu Long Tao</i>		

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 Klima- und Bodenunterschieden ist dies das entscheidende Merkmal, welches den typischen Geschmack der Japan-Tees ausmacht. Grüne Tees aus Japan werden alle fast gleich verarbeitet, die Grundverarbeitung ist Sencha, „gedämpfter Tee“; sie werden normalerweise im Spätfrühling (Mai) gepflückt. Die Teeblätter werden nach dem Pflücken kurz gewelkt, danach werden sie kurz gedämpft. Zum Trocknen und Formen werden sie in einem Röstofen gerollt, dann abgekühlt und noch zwei Mal gebacken und gerollt. Die unterschiedlichen Kategorien entstehen durch die Verwendung von unterschiedlichem Blattgut oder durch leichte Veränderungen im Herstellungsprozess. Japanische Grüntees sind alle gemüsig-grasig mit einer dezent herben Grüntee-Note und können je nach Qualität kräftig, süffig und süsslich sein.

Sencha

Sencha, «gedämpfter Tee», ist der klassische Japan-Grüntee beziehungsweise dessen Grundverarbeitung. Dafür werden nur Blätter von nichtbeschatteten Teebüschen gepflückt und verarbeitet. Sencha sind frisch, süffig bis kräftig.

Sencha Kumamoto	125g	15.30
<i>Japan / Kumamoto</i>		
Sencha Yamato	125g	25.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
Sencha Sup Hoshino	50g	27.50
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
Sencha Hinpyoukai	50g	45.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		

Gyokuro

Gyokuro sind die edelsten Tees aus Japan, der Name bedeutet «Jadetautropfen». Hierfür werden Blätter von beschatteten Teebüschen verwendet. Durch das Beschatten 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. Gyokuro sind äusserst aromatisch.

Gyokuro Sato	100g	35.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame</i>		
Gyokuro Hoshino C	50g	30.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
Gyokuro Hoshino A	50g	40.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
Gyokuro Superior Tenka-ichi	50g	65.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		

Maccha

Maccha ist der Tee für die japanische Teezeremonie. Es ist ein Gyokuro-ähnlicher Tee namens Tencha, „gemahlener Tee“, der wie Gyokuro vor der Ernte beschattet, aber nach dem Dämpfen nicht gerollt, sondern schonend getrocknet wird. Nach dem Aus-sortieren von Stengeln etc. wird der Tee in Steinmühlen gemahlen. Maccha bedeutet „Pulvertée“. Maccha sind sehr intensive, aromatische Tees, sämig und eigen im Geschmack.

Maccha Hoshinotsuyu	40g	30.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
Maccha Ennenomukashi	20g	30.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		

Shincha

Shincha bezeichnet die früheste Ernte in Japan und heisst ganz einfach «neuer Tee». Der letzte Verarbeitungsschritt, also das letzte Backen, bleibt aus. Shincha sind noch frischer und grüner als Sencha.

Shincha Yame	100g	39.50
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</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.

Bancha Std.	125g	12.40
<i>Japan / Shizuoka</i>		
Bancha Kumamoto	125g	15.30
<i>Japan / Kumamoto</i>		

Tamaryokucha

Tama Ryokucha ist Grüner Tee, welcher direkt nach dem Wasserdampf-Erhitzen noch wokbefeuert wird, wodurch die Blätter kleiner, runder und schwerer werden. Deshalb auch der Name Tama Ryokucha, was «Kugel-Grüntee» bedeutet. Auch das Rollen wird bei diesem Tee ausgelassen. Tama Ryokucha sind voll, süffig und doch frisch.

Tama Ryokucha	125g	26.80
<i>Japan / Saga / Ureshino</i>		
Tama Ryokucha Kama-iri	100g	30.00
<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.

Kukicha Shigure	125g	15.30
<i>Japan / Shizuoka</i>		
Kukicha Kagoshima	100g	25.00
<i>Japan / Kagoshima</i>		
Kukicha Maccha	100g	25.00
<i>Japan / Kagoshima und Aichi</i>		

Genmaicha

Gen Mai Cha 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.

Gen Mai Bancha	125g	17.50
<i>Japan / Kagoshima</i>		
Gen Mai Kukicha	100g	17.50
<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.

Hojicha	100g	16.00
<i>Japan / Kagoshima</i>		

Temomicha

Temomicha - Von Hand gerollter Tee. Eine Seltenheit in Japan, da die Teeproduktion grösstenteils maschinell von statten geht. Der Tee wird nach dem Dämpfen auf einer Art beheiztem Tisch von Hand weiterverarbeitet. Dieses Verfahren kann bis zu sieben Stunden dauern und fordert grosse Aufmerksamkeit und äusserste Sorgfalt. So entstehen kleinste Mengen an Tee von höchster Qualität. (Siehe hierzu auch die 2014er Reiseberichte von Japan auf unserer Homepage unter Blog&News/Reiseberichte). Am Ende dieses Prozesses steht ein im Blatt unglaublicher schöner Tee mit einem sehr guten und eigenem 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 2014 und 2015 durch unsere hervorragenden Kontakte zu Hoshino-Seichaen auf der Insel Kyushu jeweils eine kleine Menge handverarbeiteten Shinya (früherster Tee des Erntejahres) kaufen. Ebenfalls eine ausserordentliche Köstlichkeit!

Shinya Temomicha	50g	65.00
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
Sencha Temomicha Grade 3	25g	40.00
<i>Japan / Saitama / Iruma</i>		
Sencha Temomicha Grade 2	25g	50.00
<i>Japan / Shizuoka / Kakegawa</i>		
Sencha Temomicha Grade 1	25g	75.00
<i>Japan / Shizuoka / Fujiida</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 kg einen fünfstelligen Frankenbetrag kosten.

Ein (Gold)medaillentees ist auch nur sehr begrenzt verfügbar. Der Teebauer 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. D.h. 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 2 Tage unpassendes Erntewetter reichen, um einen Goldmedaillenanwärter auf eine „nur“ Top-Qualität herabzustufen.

Wer jemals einen Goldmedaillen-Gyokuro in perfekter Zubereitung (Sencha-do) geniessen durfte, der 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 sind bei Länggass-Tee noch der Silbermedaillen-Gyokuro von 2013 und der Goldmedaillen-Gyokuro von 2014 in Kleinstmengen verfügbar. Durch die gekühlte und vakuumierte Lagerung der Tees sind sie nach wie vor in erntefrischem Zustand.

Aracha Gyokuro Silver Medal 2013 50g 250.00
Japan / Fukuoka / Yame / Shiori

Aracha Gyokuro Gold Medal 2014 2x5g 80.00
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino

SÉLECTION GRAND HOTEL

Diese Auswahl an hochwertigen Beuteltees wird von uns speziell für die Gastronomie produziert, ist jedoch auch im Detailhandel erhältlich. Nur für Beutel geeignete Tees werden verwendet und in grosse Pyramidenbeutel verpackt, die nicht an eine bestimmte Ziehzeit gebunden sind. Der Teebeutel kann also zum Trinken in der Tasse gelassen werden.

Die Sélection Grand Hotel in der ursprünglichen, grösseren Verpackung für Private und Gastronomiebetriebe. Im Detailhandel auf Anfrage erhältlich.

Preise der Sélection für Gastronomiebetriebe und Wiederverkäufer auf Anfrage.

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

SÉLECTION AU SALON

Die Sélection Au Salon besteht aus demselben Sortiment wie die Sélection Grand Hotel, jedoch in kleinerer Verpackung für Private und den Detailhandel.

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

SÉLECTION EINZELVERPACKUNG

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

Geschenkschachtel 1 Stk. 29.00
Die 18 Sorten der Sélection Grand Hotel in Einzelverpackung

OOLONG TEE – WU LONG CHA

Eine grosse und sehr vielfältige Kategorie ist Wu-longcha, 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 3-5 grossen Blättern gepflückt wird, die dann bei Kugelblatt-Oolong zum Teil auch mit Stengel verarbeitet werden. Die frischen Blätter werden zuerst draussen am Schatten oder an der Sonne zum Welken ausgelegt, später kühlen sie drinnen ab. Danach werden sie aufgelockert, das heisst geschüttelt, wodurch die Zellstruktur zum Teil gebrochen wird. Dies ermöglicht das Zusammenkommen der Inhaltsstoffe mit Blatzenzymen, welche diese oxidieren, also mit Luftsauerstoff verbinden. Dieser Vorgang wird fälschlicherweise auch Fermentation genannt; Oolong werden oft als halbfermentierte Tees bezeichnet. Nach dem Schütteln wird das Blattgut in Portionen aufgeschichtet und 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 Heissluft-) kann auch nach dem Trocknen oder sogar später vorgenommen werden. Hier wird der Tee je nach Temperatur nicht nur getrocknet, sondern auch im Geschmack verändert. Geröstete Oolong-Tees können auch gelagert werden und verändern sich dabei. Die Oolong-Produktion entstand wahrscheinlich um 1500 auf dem Wudong in Phoenix und kam über Anxi nach Wuyishan und Taiwan.

Grüner & 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 Grün-Tee und Schwarz-Tee 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. Die Oxidation wird leichter, also weniger Teile des Blattes werden oxidiert. 2. Das Rösteten 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.

Bao Zhong	125g	37.50
<i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>		
Wen Shan Bao Zhong	50g	24.00
<i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>		
Buddhas Hand Fo Shou	50g	32.00
<i>Taiwan / Xinbei / Shiding</i>		

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 Kissen 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.

Mei Zhan	125g	11.50
<i>China / Fujian / Zhangzhou / Hua'an</i>		
Mao Xie	125g	17.50
<i>China / Fujian / Anxi</i>		
Huang Jin Gui	125g	30.00
<i>China / Fujian / Anxi / Xiping</i>		
Ben Shan	100g	30.00
<i>China / Fujian / Anxi / Xiping</i>		
Jin Guan Yin	100g	36.00
<i>China / Fujian / Anxi / Xiping</i>		

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 Mitgefühls» übersetzt. Verarbeitet werden diese Tees wie die anderen 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.

Lao Guan Yin	50g	30.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiasan</i>		
Guan Yin Spring	50g	36.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiasan</i>		
Guan Yin Wang	50g	40.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiasan</i>		
Hong Bian Tie Guan Yin	50g	40.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiasan</i>		
Chuan Tong Tie Guan Yin	50g	40.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiasan</i>		
Tai Shi Tie Guan Yin	50g	40.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi / Bijiasan</i>		

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 Drehtrommel befeuert, allerdings nicht zu kleinen Klümpchen geformt, sondern zu kleinen Portionskissen gepresst.

Zhang Ping Shui Xian	ca. 50g	21.60
<i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>		
Bei Huo Shui Xian	ca. 50g	15.80
<i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>		

Kugelblatt-Oolong (Quan Qiu Xing)

Kugelblatt-Oolong, chinesisches Quan Qiu Xing, «Komplett-Kugel-Form», ist eine in den 1990er Jahren auf Taiwan perfektionierte Formgebungstechnik für vor allem Grüne Oolong. Klassische Oolong werden noch heute im offenen, verdrahteten Blatt verarbeitet, ältere Kugelblatt-Oolong sind viel weniger schön kugelförmig, eher klümpchenförmig. Nach der Oxidation wird das Blattgut, oft mit Stengel, abwechslungsweise in beheizten Drehtrommeln befeuert und in Säcken auf Rollmaschinen zu kleinen Kugeln geformt. Kugelblatt-Oolong sind süffig, weich und voll mit ausgewogenen blumigen und würzigen Aromen, die durch Rösten sehr schön unterstrichen werden können.

Gan On (Opium Hill) <i>Thailand / Chiang Rai</i>	125g	25.00
Jade Oolong Cui Yu <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	100g	30.00
Si Ji Chun <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	100g	35.00
Meer Oolong Gang Kou Cha <i>Taiwan / Pingdong / Manzhou / Gangkou</i>	100g	46.50
Dong Ding <i>Taiwan / Nantou / Zhushan</i>	125g	30.00
Dong Ding Superior <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Fenghuang</i>	50g	30.00
Dong Ding Wu Yi <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Zhangya</i>	50g	30.00
Lao Dong Ding <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Fenghuang</i>	50g	60.00
Mu Zha Tie Guan Yin <i>Taiwan / Taibei / Wenshan / Muzha</i>	50g	30.00

High Mountain Tea (Gao Shan Cha)

High Mountain Tea, chinesisches Gao Shan Cha sind Oolong aus Teegärten von über 1000 m.ü.M. Höhe. In den 1980er Jahren begannen die Teebauern auf Taiwan, Tee an hohen Berglagen anzubauen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wurde auf Taiwan Oolong vor allem für den Export in westliche Länder und Anfang des 20. Jahrhunderts, unter der japanischen Kolonialherrschaft, Schwarztee ebenfalls für den Export produziert. Die nun begonnene Herstellung von High Mountain Tea war vor allem für taiwanesisches Teeliebhaber 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.

Yunnan High Mountain <i>China / Yunnan / Lancang / Xiaoxinzhai</i>	100g	35.00
Jin Xuan Dong Pian <i>Taiwan / Jiayi / Meishan</i>	50g	25.00
A Li Shan <i>Taiwan / Jiayi / Zhuqi / Zhonghe / Shizhuo</i>	50g	28.50
Shan Lin Xi <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Neihu / Longfengxia</i>	50g	40.00
Da Yu Ling <i>Taiwan / Taizhong / Heping / Lishan</i>	50g	50.00
La La Shan <i>Taiwan / Taoyuan / Fuxing / Lalashan</i>	50g	70.00

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.

Dong Ding Gui Fei <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Dongding</i>	50g	43.50
Jin Xuan Gui Fei <i>Taiwan / Nantou / Lugu / Dongding</i>	50g	32.00
Rou Gui Gui Fei <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	50g	32.00

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 (Ausländer) 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.

Choice Oolong <i>Taiwan</i>	125g	8.60
Choicest Oolong <i>Taiwan</i>	125g	11.50

Fancy Oolong <i>Taiwan</i>	125g	20.00
Fancy Oolong Superior <i>Taiwan</i>	125g	40.00
Fan Zhuang Wu Long <i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>	75g	26.80

Oriental Beauty (Dong Fang Mei Ren)

Oriental Beauty wird aus insektenbefallenen Teebüschen im Sommer geerntet. Die Teebüsche wurden aber bereits im Frühling abgepflückt, die nachwachsenden Blätter sind dann nicht mehr so gross. Der Name «Oriental Beauty» soll von der englischen Queen Victoria stammen und wurde ins Chinesische übersetzt zu Dong Fang Mei Ren. Früher galt Insektenbefall als schlecht, der Tee musste vorher geerntet werden. Ein Teebauer hat seinen insektenbefallenen Tee trotzdem an einen Ausländer verkauft - zu einem sehr hohen Preis. Deshalb wird Oriental Beauty auf Taiwan auch «Angeber-Tee» genannt, im dortigen Dialekt heisst das Pong Fong. Für Oriental Beauties werden two leaves and a bud gepflückt, das Blattgut wird vergleichsweise stark oxidiert, aber normalerweise nicht geröstet. Die insektenbefallenen Teeblätter sondern einen Abwehrstoff ab, welcher dem Tee seine honigsüsse Note verleiht. Oriental Beauties sind überaus aromatisch, weich und samtig, oft mit Zitronen- und Zimt-Noten.

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

Wuyi Rock Tea (Wu Yi Yan Cha)

Wu Yi Rock Tea oder Felsentee, chinesisches 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.

Wuyi Oolong Grade 3	125g	7.10
<i>China / Fujian</i>		
Wuyi Oolong Grade 2	125g	30.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Guojiafengjingqu</i>		
Wuyi Oolong Grade 1	125g	40.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Guojiafengjingqu</i>		
Rou Gui	50g	30.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Guojiafengjingqu</i>		
Huang Guan Yin	50g	34.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Mituoyan</i>		
Da Hong Pao	50g	36.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Longtouyan</i>		

Shui Jin Gui	50g	55.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Zhuqianyan</i>		
Gao Cong Shui Xian	50g	60.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yuhuyuan</i>		
Ban Tian Yao	50g	65.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Foguoyan</i>		
Bai Ji Guan	50g	70.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Mituoyan</i>		
Tie Luo Han	50g	95.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Foguoyan</i>		
Rou Gui Classic	50g	90.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yaozike</i>		
Rou Gui Superior	21g	112.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yuyuanjian</i>	50g	225.00
Da Hong Pao Superior	21g	55.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tianxingyan</i>	50g	110.00

Phoenix Single Bush (Fenghuang Dancong)

Phoenix Single Bush, chinesisches Feng Huang Dan Cong, werden an den Hängen des Wudong, dem über 1300m hohen Berg beim Dorf Fenghuang am Ostrand der Provinz Guangdong angebaut und produziert. Dort ist im 16. Jahrhundert wahrscheinlich die Oolong-Verarbeitung erfunden worden. Noch heute werden die dortigen Tees in traditioneller Art verarbeitet und oben am Wudong existieren noch sehr viele 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

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.

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.

Feng Huang Dan Cong	125g	28.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou</i>		
Feng Huang Wu Long	125g	33.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou</i>		
Bai Ye	50g	26.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		
Hong Xiang Lan	50g	27.50
<i>China / Guangdong / Xiangqiao / Caolanwu</i>		
Da Wu Ye	50g	30.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		
Mi Lan Xiang	50g	33.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		
Huang Zhi Xiang	50g	37.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Zhongshan</i>		
Gui Hua Xiang	50g	40.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Ermao</i>		
Ye Lai Xiang	50g	50.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Pingzaitou</i>		
Xing Ren Xiang	21g	67.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Lizaiping</i>	50g	135.00
Xiong Di Xiang	21g	67.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Xiaobao</i>	50g	135.00
Wu Dong Song Zhong	21g	67.50
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang / Zhongxinyan</i>	50g	135.00
Ming Jian Dan Cong	50g	47.50
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		

Dong Ding 2012	50g	30.00
<i>Taiwan / Nantou / Lugu</i>		
Tie Guan Yin 2006	50g	30.00
<i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>		
Gang Kou Cha (Meer Oolong) 2004	50g	34.50
<i>Taiwan / Pingdong / Manzhou / Gangkou</i>		
Huang Jin Gui 1993	50g	35.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi</i>		
Bao Zhong 1992	50g	30.00
<i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>		
Fo Shou Buddhas Hand 1999	50g	43.50
<i>Taiwan / Xinbei / Shiding</i>		
Dong Ding 1980	50g	54.00
<i>Taiwan / Nantou / Dongding</i>		
Shui Xian Dan Cong 1990	50g	54.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		
Rou Gui Gui Fei 2004	50g	62.50
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
A Li Shan Gui Fei 2008	50g	80.00
<i>Taiwan / Jiayi / Meishan</i>		
Da Hong Pao 1990	50g	80.00
<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 chinesisch 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, diese nannten sie Bohea Black Tea. An den dortigen Teemärkten sind um 1730 die ersten Schwarztees aufgetaucht, welche aus einem vereinfachten, weniger aufwendigen Oolong-Prozess entstanden. Die Bezeichnung Black Tea ist wohl für diese neue Teeverarbeitung übernommen worden. In China werden Frühlings- und Herbsternsten gemacht, in Indien sogar drei oder mehr Ernten jährlich. Die frisch gepflückten Blätter werden zuerst zum Welken ausgelegt, normalerweise drinnen. Im zweiten Schritt werden die Blätter gerollt und geknetet, um die Zellstruktur der Blätter aufzubrechen, sodass die Blattenzyme die Inhaltsstoffe oxidieren, also mit Luftsauerstoff verbinden können. Dieser Prozess wird gemeinhin, aber falsch, Fermentation genannt. Er findet in abgeschlossenen Kammern statt, wo ein kontrolliert heiss-feuchtes Klima erzeugt wird, was die Oxidation beschleunigt und konstant hält. Zum Schluss werden die Tees zum Formen gerollt und getrocknet. Je nach Qualität werden Schwarze Tees mehr maschinell oder mehr von Hand verarbeitet. Günstige Schwarze Tees sind immer aus verschnittenen Blättern, edle Qualitäten sind ganzblättrige Tees. Ersteres beschleunigt die Oxidation, letzteres macht sie edler, aber schwieriger zu handhaben. Grundsätzlich zu unterscheiden sind Schwarze Tees indischer und chinesischer Art.

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. Ausser den sehr günstigen Qualitäten sind diese Schwarztees alle im ganzen, fast vollständigen Blatt oxidiert, also nicht gebrochen und verschnitten. Dementsprechend weisen sie weniger Bitterstoffe auf als Schwarze Tees nach indischer Art. Neuerdings wird auch Schwarztee aus Oolong-Teepflanzenvarietäten hergestellt, was sehr aromatische, süssliche Schwarztees ergibt, allerdings ohne rötliche Tips, da diese Teepflanzen im Gegensatz zu den üblicherweise verwendeten keine Behaarung aufweisen.

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 Export-Tees hergestellt, meistens maschinell nach Blattgraden sortiert. 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.

Qi Men OP	125g	4.50
<i>China / Anhui</i>		
Qi Men KO102	125g	10.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
Qi Men Gong Fu	125g	18.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
Qi Men Hao Ya	125g	30.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
Qi Men Mao Feng	100g	42.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
Qi Men Xiang Luo	50g	36.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		

Min Hong (Fujian-Schwarztee)

Min Hong, «Fujian-Schwarztee», werden an verschiedenen Orten in der Provinz Fujian hergestellt, sie werden auch Gong Fu Cha, «mit grosser Aufmerksamkeit, grossem Können (gemachter) Tee», genannt. Aus den Dörfern Tanyang, Bailin und Zhenghe kommen die traditionellen Min Hong Gong Fu, die seit 1851 berühmt sind. Neuerdings sehr bekannt ist auch Jin Jun Mei aus Tongmuguan bei Wuyishan. Min Hong werden entweder aus lokalen Xiao Ye Zhong (Klein-Blatt-Sorten) oder aus Da Bai (Teepflanzen für Weisse Tees) produziert. Die Schwarzteeverarbeitung wurde um 1800 im Hinterland von Wuyishan erfunden, die Min Hong gehören also zu den ältesten Schwarztees überhaupt. Fu Jian Hong Cha, abgekürzt Min Hong, sind mittelkräftig, intensiv, samtig-süss mit fruchtig-aromatischen Noten.

Tan Yang Golden Monkey	125g	16.50
<i>China / Fujian / Fu'an</i>		
Tan Yang Mao Feng	125g	28.50
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
Tan Yang Gong Fu	50g	21.60
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
Bai Lin Gong Fu	125g	21.60
<i>China / Fujian / Fuding</i>		
Bai Lin Superior	50g	21.60
<i>China / Fujian / Fuding / Hulin / Cuijiao</i>		
Zheng Shan Hong Cha	50g	47.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Xingcun / Tongmuguan</i>		
Jin Jun Mei Version 2005		
<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming / Sanhe / Hougang</i>	21g	85.00
	50g	170.00

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, 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.

Tarry Lapsang Souchong	125g	9.80
<i>China / Fujian</i>		
Zheng Shan Xiao Zhong	100g	42.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Xingcun / Tongmuguan</i>		
Lao Cong Zheng Shan	50g	39.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Xingcun / Tongmuguan</i>		

Weitere Schwarztees chinesischer Art

Weitere Schwarztees chinesischer Art wurden Ende des 19. Jahrhunderts an verschiedenen Orten in Südostchina entwickelt, meistens nach dem Vorbild des Qi Hong, «Keemun-Schwarztee» oder der Min Hong Gong Fu, den «Fujian Gong Fu Schwarztees». Sie werden verarbeitet aus Varietäten von Xiao Ye Zhong (Klein-Blatt-Sorte oder camellia sinensis var. sinensis), selten auch aus Dayezhong (Gross-Blatt-Sorte oder camellia sinensis var. assamica). Sie sind weich bis mittelkräftig und ziemlich aromatisch.

Chuan Hong Mao Feng	125g	33.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Tianquan</i>		
Lao Chuan Hong	50g	18.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		
Ying De Hong Cha	125g	21.60
<i>China / Guangdong / Qingyuan / Yingde</i>		
Yi Xing Hong Cha	50g	20.00
<i>China / Jiangsu / Yixing / Dingshu</i>		
Meng Ku Hong Cha	50g	27.50
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku</i>		
Teeziegel	1,1kg	36.00
<i>China / Yunnan</i>		

Dian Hong (Yunnan-Schwarztee)

Dian Hong, «Yunnan Schwarztee», wurde 1936 zum ersten Mal hergestellt, damals zur Finanzierung des Widerstandes gegen die japanische Besatzung in Ostchina. Vorher wurde hier vor allem Grüntee gemacht, aber auch CTC-Schwarztee. Mittlerweile wird Dian Hong in mehreren Regionen rund um Fengqing angebaut. Im Gegensatz zu anderen China-Schwarztees werden Dian Hong verarbeitet aus Varietäten der Da Ye Zhong (Gross-Blatt-Sorte oder *camellia sinensis* var. *assamica*). Im Westen bekannt wurden vor allem die einfacheren Qualitäten, die jedoch meistens auch ganzblättrig verarbeitet werden. Gute bis Top-Qualitäten werden in verschiedenen Varianten (diverse Formen und Teepflanzenuntervarietäten) produziert. Yun Nan Hong Cha, abgekürzt Dian Hong sind kräftig, voll, malzig, jedoch ohne bittere Noten.

Golden Yun Nan	125g	8.60
<i>China / Yunnan</i>		
Dian Hong Pine Needle	125g	17.50
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		
Yun Nan Superior	125g	28.50
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>		
Da Ye Hong	125g	28.50
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>		
Dian Hong Jin Ya	100g	45.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>		
Dian Hong Gu Shu Ya	50g	27.50
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing / Fengshan</i>		

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 in für Oolong bekannten Gegenden mit der Schwarzteeproduktion aus Oolong-Teepflanzenvarietäten. Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen weisen neben dem typischen Schwarztee-Basisgeschmack im Hintergrund wunderbar leichte, aromatische und süsse Noten auf.

Thailand Black Tea	125g	11.00
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
Hong Fo Shou	50g	20.00
<i>China / Fujian / Quanzhou / Anxi</i>		
Hong Guan Yin	50g	21.60
<i>China / Fujian / Anxi / Bijiasan</i>		
Hong Mei Zhan	50g	35.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Shifo'an</i>		
Dan Cong Hong Cha	50g	20.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou / Fenghuang</i>		
Shui Xian Hong Cha	ca. 50g	21.60
<i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>		
Bi Luo Hong Cha	50g	18.50
<i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>		
Mi Xiang Hong Cha	50g	18.00
<i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>		
Hong Yu Hong Cha	50g	25.00
<i>Taiwan / Nantou / Yuchi</i>		

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 geschmuggelt, da diese für das dortige Klima besser geeignet waren. Das Geheimnis der Schwarzteeverarbeitung 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, die meisten Tees sind gebrochen oder geschnitten. Die Tees werden innerhalb sogenannter Tea Estates oder Teegärten produziert, ein fertiger Tee besteht also ausschliesslich aus Büschen eines Teegartens.

Nilgiri

Nilgiri, auch bekannt als die Blauen Berge, ist der Name einer Gebirgskette im Südwesten Indiens an der Grenze der Bundestaaten 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 als kurz oxidierte First Flush analog zu den Hochlandtees aus Darjeeling. Nilgiri sind dunkel und

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

Nilgiri Korakundah	125g	6.50
<i>Indien / Nilgiri / Korakundah</i>		
Nilgiri Kairbetta 2014	125g	22.50
<i>Indien / Nilgiri / Kairbetta</i>		
Nilgiri Kairbetta 2015	125g	22.50
<i>Indien / Nilgiri / Kairbetta</i>		

Darjeeling

Darjeeling ist bekannt für seine Hochlandsschwarztees. Der Distrikt Darjeeling liegt an den Hängen des Himalaya, im Norden des indischen Bundesstaates Westbengalen. Dort begannen die Briten 1856 mit aus China geschmuggelten Teesamen Plantagen anzulegen. Die Hochlandtees aus Darjeeling galten im Westen lange Zeit als beste Schwarztees. Grundsätzlich werden in Darjeeling drei Ernten pro Jahr gemacht, einfache und günstige Tees werden auch zwischen den Saisons geerntet.

First Flush

First Flush, die erste Ernte, wird im Frühjahr (Februar/März) geerntet und nur sehr kurz oxidiert, wodurch die Tees viel grüner sind als andere Schwarztees. Im Unterschied zu Oolong, wo TEILE der Blätter oxidiert werden, wird hier das ganze Blatt KURZ oxidiert. Darjeeling First Flush sind spritzig-herb und süss-fruchtig.

Darjeeling Singell	125g	15.30
<i>Indien / Darjeeling / Steinthal DJ14</i>		
Darjeeling Teesta Valley	125g	28.50
<i>Indien / Darjeeling / Teesta Valley DJ9</i>		
Darjeeling Gielle	125g	31.00
<i>Indien / Darjeeling / Gielle DJ1</i>		
Darjeeling Thurbo	125g	32.50
<i>Indien / Darjeeling / Thurbo DJ2</i>		

Second Flush

Second Flush, die zweite Ernte, wird im Sommer (Juni) geerntet und zu vollständig oxidierten Schwarztees verarbeitet. Second Flush sind weich, aber aromatisch und würzig.

Darjeeling Tukvar	125g	9.80
<i>Indien / Darjeeling</i>		
Darjeeling Lingia	125g	15.30
<i>Indien / Darjeeling / Singtom DJ45</i>		
Darjeeling Steinthal	125g	16.50
<i>Indien / Darjeeling / Steinthal DJ54</i>		
Darjeeling Risheehat	125g	17.50
<i>Indien / Darjeeling / Risheehat DJ 217/15</i>		
Darjeeling Goomtee	125g	21.60
<i>Indien / Darjeeling / Goomtee DJ31</i>		
Darjeeling Phuguri	125g	30.00
<i>Indien / Darjeeling / Phuguri DJ 109</i>		
Darjeeling Castleton Muscatel	125g	31.00
<i>Indien / Darjeeling / Castleton DJ111 Muscatel</i>		

Darjeeling Autumnal

Autumnals, die Herbstlichen, werden aus dritter und letzter Ernte gemacht. Sie werden als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet und sind eher einfache, günstige Qualitäten. Autumnals sind weniger würzig als Second Flush, aber sehr ausgewogen und weich.

Darjeeling Sungma Herbst	125g	9.00
<i>Indien / Darjeeling / Steinthal DJ117</i>		

Assam

Assam ist das weltgrösste zusammenhängende Teeanbaugebiet. Im Bundestaat Assam im Nordosten Indiens wurden anfangs des 19. Jahrhunderts wilde Teebäume entdeckt. Diese wurden vermehrt und im assamesischen Tiefland um den Fluss Brahmaputra angebaut. Seit 1837 wird Tee aus Assam exportiert. Die Tees werden in verschiedenen Erntedurchgängen

gen mehrheitlich im Sommer gepflückt und als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet. Assam sind dunkel, kräftig, herb mit malzigem Charakter und zum Teil würzigen Noten.

Assam CTC	125g	7.10
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Maud	125g	7.50
<i>Indien / Assam</i>		
Assam Sonabheel	125g	8.60
<i>Indien / Assam / Langharjan</i>		
Assam Langharjan	125g	9.00
<i>Indien / Assam / Langharjan</i>		
Assam Duliabam Bulk	125g	9.80
<i>Indien / Assam / Duliabam</i>		
Assam Halmari Blend	125g	9.80
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Duflating	125g	17.50
<i>Indien / Assam / Duflating</i>		
Assam Halmari Bulk	125g	25.00
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Halmari Special	125g	27.50
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Jutlibari	125g	33.50
<i>Indien / Assam / Jutlibari</i>		
Assam Golden Tips	125g	42.50
<i>Indien / Assam / Doomni</i>		

Ceylon (Sri Lanka)

Ceylon (das heute Sri Lanka genannt wird) war eigentlich ein Kaffee-Produktionsland. 1867 wurde mit dem Anbau von gekreuzten Assam- und China-Teepflanzen begonnen. Nach dem Befehl der meisten Kaffeepflanzen mit Kaffeerost 1869 wurde fast vollständig auf Tee umgestiegen, und seit 1873 wird Tee exportiert. Die Tees werden in verschiedenen Durchgängen von Frühling bis Herbst geerntet und als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet. Ceylon sind eher dunkel und kräftig mit zitronig-zimtigen Noten.

POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA

Eine sehr alte chinesische Spezialität ist Heicha, wörtlich „Schwarzer Tee“. Aufgrund der Verwechslungsgefahr mit Hongcha – „Roter Tee“, der ja bei uns Schwarzer Tee heisst – wird Heicha im Westen Postfermentierter Tee (oder auch Dunkler Tee) genannt. Diese Tees werden nach einem Grundschemata verarbeitet; die ganz genaue Prozedur kann jedoch recht unterschiedlich sein und wird geheim gehalten. Die gepflückten Blätter werden gewelkt und heissluft- oder wok-befeuert und danach in Drehtrommeln geformt, zum Teil auch gerollt und zuletzt sonnen- oder heissluftgetrocknet. Dieser 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 und in der darin entstehenden Wärme und Feuchtigkeit liegengelassen und zwischen durch umgeschichtet. Dieser Prozess dauert bis zu drei Monaten und ist eine durch natürliche Mikroorganismen – vor allem Bakterien, gewisse Hefesorten und andere in der Luft vorhandene Pilze – induzierte Fermentation, welche die chemische Struktur der Teeblätter völlig verändert. Zugleich findet immer auch eine Oxidation mit Luftsauerstoff statt. Zum Schluss werden sie getrocknet, zum Teil auch stark geröstet. Je nach Stärke dieser Postfermentation sind diese Tees gelb-braun bis ganz dunkelrot-schwarz in Blatt und Tasse und werden deshalb Heicha genannt. Pu Er Tee und Liu Bao Tee werden auch als Sheng Cha, das heisst „roher/lebendiger Tee“ – also im grünen Zustand fertig verarbeitet, die dann mit dem Alter durch in der Luft vorhandene Mikroorganismen fermentieren und auch mit Luftsauerstoff oxidieren und dadurch dunkler werden, also streng genommen erst ab einem bestimmten Alter Heicha sind. Genauso werden teilweise auch gelagerte Oolong-Tees und gelagerte Weisse Tees Heicha genannt. Die geschichtlichen Ursprünge von Heicha sind nicht klar, aber wahrscheinlich ist es die älteste heute noch existierende Teeverarbeitungsform.

Ceylon Petiagalla	125g	6.50
<i>Ceylon / Iboolpetiagalla</i>		
Ceylon Greenfield	125g	8.60
<i>Sri Lanka</i>		
Ceylon Aislaby	125g	9.80
<i>Sri Lanka / Aislaby</i>		
Ceylon Adawatte	125g	11.50
<i>Sri Lanka / Athukorala</i>		
Ceylon Moneragala	125g	45.00
<i>Sri Lanka / Uva / Moneragala</i>		

Andere Schwarztees indischer Art

Andere Schwarztees indischer Art werden in vielen ehemaligen Kolonien produziert, so in Indonesien, Malaysia und vielen Ländern Afrikas. Diese Tees werden ähnlich wie Ceylon oder Assam zu günstigen, vollständig oxidierten Schwarztees verarbeitet. In nordindischen Gebieten wie Dooars oder Sikkim, aber auch in Nepal werden einfache, günstige Tees als kurz oxidierte Schwarztees in der Art der Darjeeling First Flush verarbeitet. Andere Schwarztees indischer Art sind eher einfache Alltagstees, die alle ihre jeweils gebietstypischen Geschmackseigenheiten aufweisen.

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

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, „Trämentee“, 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. Mit einer Presse wird zum Schluss noch kurz nachgepresst, 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 Shou 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 natürlich 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 sol-

cher alter Bäume, als primitive Plantagen angelegt vor Jahrhunderten. Immer wieder werden solche Teewälder neu- bzw. wieder-entdeckt. Shoucha, aber auch viele Shengcha werden aus Blattgut von neu angepflanzten, jungen Teebüschen gemacht.

Sheng Cha – roher Pu Er

Shengcha, «Roher Tee» oder wörtlich «lebendiger Tee» sind Pu Er der klassischen Art. Die Teeblätter werden nach dem 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 unglaublichen feucht-erdigen Aromen. Die Süsse bleibt dezent im Hintergrund.

San Cha – Offen

Pu Er Sheng Tai 2014	125g	31.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Lancang / Jingmaishan</i>		
Pu Er Tai He 2006	50g	62.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Nannuoshan Danzhu 2014	50g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpolaozhai</i>		
Laobanzhang Danzhu 2014		
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laobanzhang</i>	21g	112.50
	50g	225.00
Laobanzhang Danzhu 2015		
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laobanzhang</i>	21g	112.50
	50g	225.00
Laobanzhang 2015		
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laobanzhang</i>	21g	75.00
	50g	150.00
Lao Huang Ye 1960		
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>	21g	75.00
	50g	150.00

Bing Cha – Cakes

Jinggu 2015	357g	165.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jinggu / Tianbaoshan</i>		
Nannuoshan 2015	357g	250.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>		
Nannuoshan Danzhu 2015	200g	220.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>		
Youleshan 2015	357g	300.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong / Yanuocunzhai</i>		
Bulangshan 2015	200g	280.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Laoman'e</i>		
Zhenyuan 2014	357g	150.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Zhenyuan / Lushan</i>		
Nannuoshan 2014	357g	250.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Banpozhai</i>		
Yiwushan 2014	357g	330.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		
Yiwu Laojie 2014	357g	520.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla / Yiwu</i>		
Bulangshan Herbst 2013	200g	305.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai / Bulang</i>		
Bulangshan 2013	375g	120.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2013	375g	120.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yibangshan 2013	375g	205.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Manzhuang 2013	375g	195.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Laobanzhang 2013	200g	330.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2012	375g	115.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yibangshan 2012	375g	220.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Manzhuang 2012	375g	215.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Gedengshan 2012	375g	320.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		

Bingdao 2012	357g	700.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang / Mengku / Bingdao</i>		
Bulangshan 2011	375g	110.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2011	375g	85.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yiwushan 2011	375g	155.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Manzhuang 2011	375g	155.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Wuliangshan 2010	250g	100.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Wuliangshan</i>		
Bulangshan 2010	375g	110.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2010	375g	75.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yiwushan 2010	375g	95.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Youleshan 2010	375g	105.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong</i>		
Bulangshan 2009	375g	70.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2009	375g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Lin Ying Hao 2008	375g	100.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Youleshan 2004	340g	220.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong</i>		
Nannuoshan 2002	340g	170.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Qizi Bingcha 2001	350g	160.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Jingmaishan 1999	357g	450.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Lancang</i>		
Bian Jing Cha 1990	350g	210.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jiangcheng</i>		

Tuo Cha & Zhuan Cha (Sheng/roh)

Zhenyuan Tuocha Herbst 2014	100g	36.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Zhenyuan / Lushan</i>		
Jingmaishan Zhuancha 2009	100g	25.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Lancang</i>		
Yiwu Tuocha 2002	100g	35.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Jingua Sheng Tuocha 1999	450g	230.00
<i>China / Yunnan</i>		
Wang Sheng Tuocha 1997	100g	65.00
<i>China / Yunnan</i>		

Shou Cha – fermentierter Pu Er

Shoucha, wörtlich «reifer Tee» sind Pu Er einer modernen Verarbeitung, die im Westen aber bekannter sind als die traditionellen Shengcha. Dieser wird seit den 70er Jahren, je nach Quelle auch schon früher gemacht. Das Blattgut wird einer 2-3 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 Shoucha fermentiert noch weiter, verändert sich aber langsamer als Shengcha. Alte Shoucha können wie alte Shengcha sehr teuer werden. Geschmacklich verändern sie sich auch: Jüngere Shoucha sind zwar auch schon äusserst voll und erdig, aber weniger ausgewogen als ältere.

San Cha – Offen

Pu Er Grade 3	125g	14.30
<i>China/ Yunnan</i>		
Pu Er Grade 2	125g	25.00
<i>China / Yunnan</i>		
Pu Er Grade 1	125g	36.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Shuangjiang</i>		

Pu Er 2005	125g	54.00
<i>China / Yunnan / Puer</i>		
Pu Er Zhen Nian Cha Tou 2005	100g	42.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Pu Er 1995	50g	32.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Tuo Cha & Zhuan Cha

Tuocha 2009 à 5g	125g	21.60
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Cha Ke Lao Zhuancha 2012	250g	60.00
<i>China / Yunnan / Lancang / Yun / Jingdongzhai</i>		
Xiaguan Tuocha 1998	250g	160.00
<i>China / Yunnan / Xiaguan</i>		

Bing Cha – Cakes

Qizi Bingcha 2011	400g	67.50
<i>China / Yunnan</i>		
Meng Hai Lao Shu 2008	380g	40.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Meng Hai Jin Hao 2009	380g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Liu Da Cha Shan 2007	380g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Meng Hai Te Ji 2006	380g	90.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yu Yong Yuan Cha 2005	380g	135.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Andere Postfermentierte Tees

Andere Heicha, also Postfermentierte Tees, die nicht Pu Er sind, werden in verschiedenen Provinzen produziert, die meisten davon sind sogar in Teekreisen unbekannt. Heicha aus den Provinzen Hunan, Hubei, Sichuan und Anhui gehören zu den sehr seltenen und unbekannteren, traditionellen Heicha, die einen von Menschen gemachten, künstlichen Postfermentationsprozess (Rengong Houfajiao) durchmachen, jedoch einfacher und weniger lang als die neuen Shou 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 Shou 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.

Liu Bao Cha 1997	50g	50.00
<i>China / Guangxi / Wuzhou / Liubao</i>		
Te Ji Zang Cha 2012	100g	30.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Lushan / Shangli</i>		
Ya Xi Zang Cha 2012	100g	40.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Lushan / Shangli</i>		
Hei Zhuan Cha 2012	75g	15.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Qian Liang Cha 2007	850g	150.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Fu Zhuan Cha 1997	450g	75.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Chuan Zi Lao Qing Zhuan 1992	400g	75.00
<i>China / Hubei / Chibi</i>		
Gui Zhou Hei Cha 1982	500g	540.00
<i>China / Sichuan / Ya'an</i>		
Lu An Cha 2007	250g	100.00
<i>China/ Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
Shui Xian Shi Liang Cha 2014	310g	160.00
<i>China / Guangdong / Chaozhou</i>		

LÄNDERTEES

Unter Länderteem verstehen wir die jeweiligen kulturellen Zubereitungsarten, denn Tee ist ein Rohprodukt, welches vor dem Genuss zubereitet werden muss.

Seit das Einflussgebiet des Tees sich nach und nach von China aus über die ganze Welt erstreckt hat, haben sich durch die Jahrhunderte innerhalb der verschiedenen Kulturkreise unzählige, durch den Volkscharakter bestimmte Zubereitungsarten entwickelt.

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

HAUSMISCHUNGEN

Von Länggass-Tee selbst ausgetüftelt und gemischt, oft basierend auf klassischen Rezepten.

Teemischungen

Klassische und neue Mischungen mit Tee, ohne Aroma.

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

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

Kräuter und Gewürzmischungen

Aus Zutaten von sehr hoher Qualität.

Berner Rosen	100g	9.50
Ginger & Lemon	100g	15.00
Birnentraum	100g	9.50
Edelweiss*	40g	9.00
Mai-Tee*	50g	9.00
Pausentee	20g	9.80
Taro-Tee*	50g	14.50
Thé à la Menthe	125g	9.80
Mu-Tee*	125g	8.60
Chai-Gewürz*	125g	9.80
Glühweingewürz*	125g	8.60
Aromatisierter Tee		
<u>Schwarzteebasis</u>		
Adventstee (Dezember)	125g	9.50
Earl Grey	125g	8.60
Earl Grey Special	125g	11.00
Earl Grey klassisch	125g	12.40
Lady Grey	125g	15.30
Eis-Tee mit Schwarztee	125g	8.60
Lemon-Tea	125g	8.60
Mango-Tee	125g	8.60
Rose Congue*	125g	8.60
Sweet Orange	125g	8.60
Vanilletee	125g	8.60
Mandeltee	125g	8.60
Zimt-Tee	125g	8.60
<u>Grünteebasis</u>		
Earl Green	125g	15.30
<u>Fruchtschalenbasis</u>		
Früchtetee Lemon	125g	11.00
Früchtetee Mango	125g	11.00
Früchtetee Orange	125g	11.00
Eistee mit Früchten	125g	11.00
<u>Rooibosbasis</u>		
Abendstern	125g	9.50
Eis-Tee mit Rooibos	125g	8.60
Rooibos Orange	125g	8.60
Rooibos Vanille	125g	8.60

KRÄUTERTEES

Unter Kräutertee versteht man Aufgüsse aus allen Arten von Kräutern und Früchten ausser der Tee-pflanze.

Aries-Kräuter

Das Kräuterhaus Aries kauft ihre Kräuter nur von ausgesuchten Lieferanten, welche alle deren ganzheitlichen Methoden folgen. Das heisst, alles wird möglichst natürlich und naturbelassen angebaut und geerntet. Als Ergebnis steht eine Top-Qualität an Kräutern, die auch in der jeweiligen Wirkung und im Geschmack voll überzeugen.

Aries-Einzelkräuter

Aries führt alle möglichen Einzelkräuter, wovon wir die folgenden fest im Sortiment haben. Andere können bestellt werden.

Brennnessel	25g	7.00
Fenchel	50g	10.00
Goldmelisse	10g	10.00
Hagebutte	50g	11.50
Himbeerblätter	50g	11.00
Holunder	25g	7.80
Johanniskraut	30g	9.10
Kamille	15g	7.20
Karkade	30g	4.60
Lavendel	30g	7.90
Lemongras	50g	17.50
Lindenblüte	30g	8.40
Malvenblüten	10g	5.70
Marocminze	30g	10.00
Orangenblüten	20g	8.00
Pfefferminze	30g	10.00
Rosenblüten	10g	6.80
Salbei (Griechischer)	30g	7.30
Schafgarbe	30g	7.30
Thymian	25g	6.00
Verveine	30g	13.50
Zinnkraut	30g	7.60
Zitronenmelisse	30g	9.40
Zitronenthymian	50g	13.00

Weitere Kräuter auf Anfrage.

Aries-Mischungen

Die Mischungen von Aries sind alle aus ausgewogenen Zutaten zusammengemischt, welche alle dem Zweck der jeweiligen Mischung entsprechen.

Offen

Abend-Tee	50g	13.00
C'est la vie	50g	13.00
Der besiegte Drache	50g	13.00
D'un instant à l'autre	50g	13.00
Erfrischungstee	50g	13.00
Erwärmungstee	50g	13.00
Familiентee	50g	13.00
Frühlingstee	50g	13.00
Griechischer Tee	50g	13.00
Herbst-Tee	50g	13.00
Herzensfreude	50g	13.00
Im Gleichgewicht	50g	13.00
Kinder-Tee	50g	13.00
Lebensbegleiter	50g	13.00
Nocturne	50g	13.00
Ohne den Kopf zu verlieren	50g	13.00
Seelenwelt	50g	13.00
Sommer-Tee	50g	13.00
Winter-Tee	50g	13.00

Abgepackt

Befreiungs-Tee	60g	14.00
Bluthochdrucktee	60g	14.60
Dame blanche	60g	14.60
Frauentee	60g	14.60
Gnomentee	60g	14.60
Im Verlauf der Zeit	60g	14.00
In Erfahrung bringen	60g	15.70
Männer-Tee	60g	14.60
Raum Empfangen	60g	14.00
Sich leichter fühlen	60g	14.00
Still-Tee	80g	15.50
Tonleiter	60g	14.60
Undinen-Tee	60g	14.00
Unvermutete Begegnung	60g	14.60
Weihnachtstee (Dezember)	40g	11.50
Zugang nach Innen	60g	14.00
Zukünftige Mutter	60g	14.60

Aries-Planetentees

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

Solis	40g	10.50
Luna	40g	10.50
Mars	50g	10.50
Mercurius	40g	10.50
Jovis	50g	10.50
Venus	40g	10.50
Saturnus	40g	10.50

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 zusammengespreßt. Der Aufguss ist betörend süß, so wie man sich Blüten vorstellt.

Ku Ding Cha ist chinesischer Bittertee und wird in China aus gesundheitlichen Gründen sehr viel getrunken. Wie der Name sagt, ist dieser Tee sehr bitter, aber auch süß.

Bambustee besteht wirklich aus getrockneten Bambusblättern.

Jiao Gu Lan ist ein Kräutertee aus einem Kürbisgewächs aus China mit denselben Süsstoffen wie Ginseng; wird auch Kraut der Unsterblichkeit genannt.

Ju Hua Chrysanthenenblüten wird in China häufig zusammen mit Pu Er aufgegossen, aber auch als Tee für sich getrunken.

Ama Cha ist ein süßer japanischer Kräutertee aus einer Gartenhortensie.

Rooibos ist ein fermentierter Kräutertee aus Südafrika, der als Alternative zu Schwarztee getrunken wird.

Mate Yerba wird aus einer Stechpalmenart gemacht und ist das Nationalgetränk in Argentinien und wird in ganz Südamerika viel getrunken, ist aber auch teinhaltig.

Pu Er Teeblüten	250g	110.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Wuliangshan</i>		
Ku Ding Cha	50g	21.60
<i>China / Sichuan / Yibin</i>		
Bambustee	50g	21.60
<i>China / Zhejiang</i>		
Jiao Gu Lan	50g	11.50
<i>China / Xinjiang</i>		
Ju Hua Chrysanthenenblüten	50g	10.50
<i>China / Hubei</i>		
Ama Cha		
<i>Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino</i>		
Rooibos	125g	5.00
<i>Südafrika</i>		
Mate Yerba	500g	14.00
<i>Argentinien</i>		