

# Teeliste

2011/2012



Läng  
Gass  
Tee®



Einleitung	4	<i>Grüner Tee Japan</i>	22	SCHWARZER TEE – HONG CHA	30	HAUSMISCHUNGEN	38
Qualität und Preis	6	Shincha	22	<i>Schwarzer Tee chinesischer Art</i>	30	<i>Teemischungen</i>	38
Die Tee-Lagerung	8	Sencha	22	Qimen Hongcha – Keemun	30	<i>Kräuter- und Gewürzmischungen</i>	38
Der Begriff «bio» im Teehandel	10	Gyokuro	22	Fujian Hongcha – Min Hong	31	<i>Aromatisierter Tee</i>	38
Die Zubereitung des Tees	12	Maccha	23	Rauchtee – Yanxunwei	31	Schwarzteebasis	38
Sélection Grand Hotel	14	Bancha	23	Yunnan Hongcha – Dian Hong	31	Grünteebasis	38
Sélection Au Salon	14	Kukicha	23	Andere Schwarztees chinesischer Art	32	Fruchtschalenbasis	38
Die Verarbeitung des Tees	16	Tama Ryokucha	23	<i>Schwarzer Tee indischer Art</i>	32	Rooibosbasis	38
		Gen Mai Cha	23	Andere Schwarztees indischer Art	32		
		Hojicha	23	Darjeeling	33	<b>KRÄUTERTEES</b>	39
<b>WEISSER TEE – BAI CHA</b>	18			First Flush	33	<i>Kräutertees aus aller Welt</i>	39
Bai Mu Dan	18	<b>OOLONG – WU LONG CHA</b>	24	Second Flush	33	<i>Aries-Kräuter</i>	39
Bai Hao Yin Zhen	18	<i>Grüner Oolong</i>	24	Autumnal	33	Aries-Einzelkräuter	40
Xin Gong Yi Bai Cha	18	Andere Grüne Oolong	24	Nilgiri	33	Aries-Mischungen	40
		An Xi Oolong	25	Assam	34	Offen	40
		An Xi Tie Guan Yin	25	Ceylon – Sri Lanka	34	Abgepackt	40
<b>GELBER TEE – HUANG CHA</b>	18	Kugelblatt-Oolong	25			Planetentees	40
		High Mountain Tea – Gao Shan Cha	26				
<b>GRÜNER TEE – LÜ CHA</b>	19	<i>Gelagerte Oolong</i>	26	<b>POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA</b>	34		
<i>Grüner Tee China</i>	19	<i>Brauner Oolong</i>	27	<i>Pu Er Tee</i>	35	Adressen und Kontaktdaten	41
Long Jing	19	Andere Braune Oolong	27	Sheng Cha – roher Pu Er	35		
Bi Luo Chun	19	Wuyi Rock Tea – Wu Yi Yan Cha	27	Sancha – Offen	35		
Mao Jian	20	Phoenix Single Bush-Fenghuang Dancong	28	Tuocha / Zhuancha / Kleine Cakes	36		
Mao Feng	20	Oriental Beauty – Dong Fang Mei Ren	28	Bingcha – Cakes	36		
Zhen Xing Cha (Nadelblatt)	20			Gushucha – Von alten Teebäumen	36		
Spezielle Blattform	21	<b>JASMIN, OSMANTHUS, GINSENG</b>	29	Shou Cha – fermentierter Pu Er	37		
Mei Cha (Chun Mee)	21	<b>SÉLECTION AU SALON</b>	29	Sancha – Offen	37		
Zhu Cha (Gunpowder)	21	<b>FORMENTEEES – BLUMENTEEES</b>	29	Tuocha / Zhuancha / Kleine Cakes	37		
<i>Grüner Tee Korea</i>	21			Bingcha – Cakes	37		
				<i>Andere Postfermentierte Tees</i>	37		

# Einleitung

## Liebe Kundschaft

Sie halten die Teeliste 2011/2012 in der Hand. Gegenüber der letztjährigen Liste ist sie gleich gestaltet, jedoch bezüglich des Teewissens etwas ausführlicher geworden. Wie jedes Jahr waren Gerhard und Kaspar Lange im Frühling wieder in Asien; zusammen oder getrennt haben sie verschiedene Teeregionen bereist, einige schon länger bestehende Kontakte besucht, aber auch neue kennengelernt, einige Verarbeitungen wieder- oder zum ersten Mal gesehen und etliche tolle bekannte und neue Tees gekauft.

Unsere neu erstellten Räumlichkeiten sind äusserer Ausdruck einer inneren Entwicklung. Wir lernen permanent weiter und entdecken immer wieder neu. Dazu tragen auch die jährlichen Einkaufsreisen in Ostasien bei. Da geht es vor allem um Entwicklung von Beziehungen, Kennenlernen von neuen Teeangebieten und Vertiefung des Teewissens.

An diesen Entwicklungen möchten wir unsere KundInnen teilnehmen lassen, uns austauschen mit Ihnen; dafür haben wir den neuen **Raritätenraum** geschaffen: Am grossen Teetisch, inmitten von gelagerten Tees und frisch eingetroffenen Paketen, können Tees begutachtet, verkostet, „besprochen“ und gekauft werden, was auch etwas mehr Zeit benötigt als der Verkauf über den Ladentisch. So funktioniert der Teeladen im ostasiatischen Raum. Meistens ergeben sich Gespräche über und um den Tee oder sogar darüber hinaus. Sie als KundIn müssen hier auch kein Fachwissen mitbringen, Interesse genügt vollkommen. Um allfällige (Fach-) Fragen zu beantworten sind wir ja da. Dieses Reich ist vor allem Kaspar Langes Domäne, er ist, neben Gerhard Lange, unser Spezialist für Raritäten und Spezialitäten chinesischer Art.

Der Impuls zu einer ganz anderen Entwicklung begann mit der Begegnung von Jack Convery im Sommer vor einigen Jahren. Der Teelehrer aus Kyoto weckte in uns die Begeisterung für den japanischen Teeweg und wir begannen bei ihm zu lernen. Wir vertieften auch die Beziehung zu Ursula Soko Kohli, ebenfalls eine Teelehrerin der Urasenkeschule. Mit ihr zusammen haben wir den japanischen **Teeraum mit Teeterrasse** geplant und gebaut. So können wir unsere Kundschaft auch an diesen wunderbaren Teezeremonien teilnehmen lassen.

**Lager 7:** An der Länggasstrasse 7 konnten wir ein grosses Lager dazu mieten. Dort werden die Waren angeliefert und gelagert. Bei über 20 Tonnen Tee jährlich und vielen entsprechenden Verpackungsmaterialien ist dieses ein lebendiger Umschlagplatz geworden. Für diese Räume ist Moritz Lange zuständig, hier auch werden alle Tees für Grosskunden abgepackt und verschickt.

**Büro und Anmeldung im 1. Stock** wird von Katrin Lange, Lukas Lange und MitarbeiterInnen betreut. Es ist die Schaltzentrale des ganzen Betriebes. Hier laufen alle Fäden zusammen von Lieferanten, KundInnen, KursteilnehmerInnen, Grosskunden und Gastronomie.

## Aufbau

Die Teeliste 2011/12 ist gleich aufgebaut wie diejenige von 2010/11. Die Grundeinteilung besteht aus den 6 Verarbeitungsarten der Teepflanze. Diese und die Fachbegriffe werden im Kapitel „Verarbeitung des Tees“ beschrieben und 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.



## Qualität und Preis

Wie kommt der Tee zu seinem Preis; die grossen Preisunterschiede zwischen günstigen Alltagstees und teuren Raritäten lassen oft Fragen aufkommen, die hier Antworten finden sollen.

Grundsätzlich soll der Preis des Tees mit seiner Qualität korrespondieren, allerdings steigt der Preis überproportional zur Qualität. Dies ist jedoch bei jeder Ware der Fall, sofern sie von Hand verarbeitet wird. Denn um anstelle eines guten Alltagstees eine köstliche Rarität zu produzieren, bedarf es grosser Erfahrung in Kombination mit überliefertem Wissen, Wetterglück und sehr viel mehr (Hand-) Arbeit. Nicht nur bei der Ernte, sondern auch bei der Pflege der Teepflanzen und dann auch in der Verarbeitung vom frischen Blatt zum fertigen Produkt.

Der z.Z. schwache Euro berührt unseren Handel wenig, da wir viele Tees direkt im Ursprung einkaufen bzw. sich Teepreise in Euro seinem schwachen Kurs entsprechend erhöhen. Zudem steigen die Preise in China generell, die Transportkosten steigen auch – und die wuchernde Bürokratie ist nicht nur widersinnig, sondern auch zeit –und kostenintensiv. Trotzdem sind einige Tees aus der Ernte 2011 etwas günstiger als vorher.

Der Handel trägt naturgemäss das Seine zum Endpreis bei. Unser Handel funktioniert wie folgt:

### 1. Teebauer direkt an Länggass-Tee

Der beste Fall, so wie wir seit 10 Jahren Ende März/Anfang April bei Familie Mei in Mei Jia Wu (Hangzhou/Shanghai) eintrudeln, um ihren besten Long Jing Shi Feng (berühmtester chinesische Grüntee) zu kaufen, den sie für uns zurücklegen, wenn wir etwas später kommen.

### 2. Teebauer an einheimischen Teeladen, dieser an Länggass-Tee

Ähnlich gut wie bei 1., denn wenn wir z.B. bei „unserem“ Teeladen in Beijing eine der vielen chinesischen Raritäten kaufen, haben wir durch die guten Beziehungen sehr gute Konditionen.

### 3. Grosshandel an Länggass-Tee

Ebenfalls günstig, wenn wir z.B. von einer kleinen, feinen, alteingesessenen Teehandelsfirma in Bremen Alltagstees kaufen, nachdem wir Muster von ihnen probiert haben. Hier geht es um grosse Mengen an günstigen Tees.

### 4. Länggass-Tee kauft bei Mitbewerbern

Kann ablaufen wie bei Punkt 3, kann aber auch zu deutlich höheren Preisen führen. Dies kommt nur dann in Frage, wenn wir einen gesuchten Tee nicht in nützlicher Frist woanders finden.

Generell ist zu sagen, dass jeder der Beteiligten an diesen Handelsketten den Umständen entsprechend angemessen verdienen soll.

Abschliessend sei gesagt, dass die Preise der Tees auf unserer Liste mit den Qualitäten übereinstimmen. Das heisst, innerhalb einer Art ist der teurere Tee der typischere, ausgeprägtere, aussagekräftigere, eben der qualitativ hochwertigere Tee.



## Die Lagerung des Tees

Im Folgenden sprechen wir von Behältern.

Dieser kann aus dunklem Glas sein, aus Metall, Alu, Karton, Papier....

- Tee vor fremden Gerüchen schützen
- Tee lichtgeschützt aufbewahren
- Tee möglichst luftabgeschlossen lagern. Das heisst halbvolle Behälter, auch wenn sie sehr gut schliessen, sind nicht optimal, bei jeder Entnahme findet ein Luftaustausch statt.
- Ausgenommen sind reifende Tees, die mit dem Alter immer interessanter werden. Diese sollen bei normalen Raumtemperaturen luftig, aber lichtgeschützt lagern.
- Wenn Tee in grösserer Menge gekauft wird ist es sinnvoll, aus dem gut verschlossenen Behälter eine Menge für eine Woche in einen kleineren Behälter für den täglichen Gebrauch füllen.
- Tees nicht in zu kleinen Mengen lagern, Restmengen sofort aufbrauchen.
- Weisse, Gelbe und Grüne Tees sowie grüne Oolongs behalten ihre Frische und somit Qualität deutlich besser bei kühler Lagerung. Wir haben dafür einen Kühlraum installiert. Für den Tagesbedarf nutzen wir zwei grosse Haushaltskühlschränke.



## Der Begriff «bio» im Teehandel

Bio, organic oder wie auch immer die Bezeichnung für natürlichen Anbau heissen mag, ist die normale, umweltverträgliche und langfristig effiziente Art, generell. Es ist ein merkwürdiger Zustand, dass das Natürliche, Normale, Richtige zertifiziert werden soll, anstatt dass das Unnatürliche, Belastende bzw. Zerstörende gebrandmarkt wird.

Aber so ist es, damit müssen wir uns auseinandersetzen.

Diese Label- und Zertifizierungsgeschichte ist auch Geschäft, es wird viel Geld damit verdient. Und es ist immer nur ein Stück Papier mit Stempeln. Wenn ich die Wahl habe, einem Stück Papier zu vertrauen, oder einer Person, die mir gegenüber steht, die ich bei der Arbeit beobachten kann – dann entscheide ich mich für mein Urteilsvermögen.

„Papier ist geduldig“, wie es so schön heisst. Aber auch „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“, das entspricht mir persönlich zwar nicht, aber von uns als Betrieb werden solche Dinge erwartet, also geben wir immer wieder Proben von Tee-Einkäufen aus diesen vertrauensvollen Beziehungen ins Labor – und sind bisher nie enttäuscht worden.

Viele der edlen, raren und teuren Tees wachsen wild an abgelegenen Orten und werden traditionell behandelt. Bei der traditionellen Behandlung gibt es keine Schadstoffe, die dem Boden oder den Büschen bzw. Bäumen zugeführt werden. Ebenso wenig in der weiteren Verarbeitung. Behandlung von Tee (und anderen Pflanzen) mit Schadstoffen wie Pestizide, chemische Dünger usw. geschieht nur dort, wo es um Profit geht, um möglichst viel und möglichst effiziente Produktion. Da leidet aber die Qualität. Wenn es aber dem Teebauern bzw. -Produzenten um den Tee an sich, um dessen hohe Qualität und Echtheit geht, kommt auch der Teeanbau ohne Schadstoffe aus. Im Grunde genommen ist es eine Frage des Gegensatzes Quantität oder Qualität.

Fazit: Zertifizierte Tees erfüllen die bestehenden Vorschriften. Über nicht zertifizierte Tees kann man eigentlich keine Aussage machen, ausser dass sie nicht zertifiziert sind. Sie können aber die Vorschriften genauso erfüllen, besser erfüllen oder nicht erfüllen. Unsere Tees liegen mindestens innerhalb der bestehenden Grenzen, erfüllen die schweizerische bzw. noch strengere deutsche bio-Norm oder sind natürlich, wie im vorderen Absatz beschrieben.

Und der Tee als Getränk besteht zu 98% aus Wasser. Es wäre demnach sehr sinnvoll sich vor allem auch um das Wasser zu kümmern. Wir verwenden für alle unsere Teezubereitungen das Grandier Wasser. ([www.grandierwasser.ch](http://www.grandierwasser.ch))



## 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 Teegeschirr 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](http://www.laenggasstee.ch) ist dieses 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 Tees an.

Zwei Methoden sind, um den typischen Merkmalen der verschiedenen Tees gerecht zu werden, klar im Vordergrund. 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 Riehcups, von da in die Cups und dann ins Teeboot leeren (über einen glücksbringenden Buddha o.ä.)
2. Tee in das vorgewärmte Kännchen geben (4g pro 1dl Kännchengrösse), mit temperiertem Wasser aufgiessen und sofort umschütten in die Riehcups 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 Riehcups und dann in die Cups. Am leeren Riehcup 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 Riehcups können nach 2-3 Aufgüssen oder von Anfang an weggelassen werden.

*Ausführlichere Informationen zu Gong Fu Cha finden Sie auf [www.laenggasstee.ch](http://www.laenggasstee.ch) unter Teeraum / Teezeremonien*

### 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 vierzehn 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 Runderdosens werden im Grenzgebiet Schweiz-Österreich hergestellt. Vertrieben wird die Sélection Grand Hotel von Länggass-Tee selber.

### Teesorten

Die Auswahl der vierzehn Sorten gibt dem Gast einen kleinen Einblick in die reiche Welt des Tees und macht dank ihrer hohen Qualität selbst einem Teekenner grosse Freude. Die Sorten sind in der Teeliste auf Seite 29 mit Preis und Verpackungseinheit aufgelistet.

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

## Sélection Au Salon

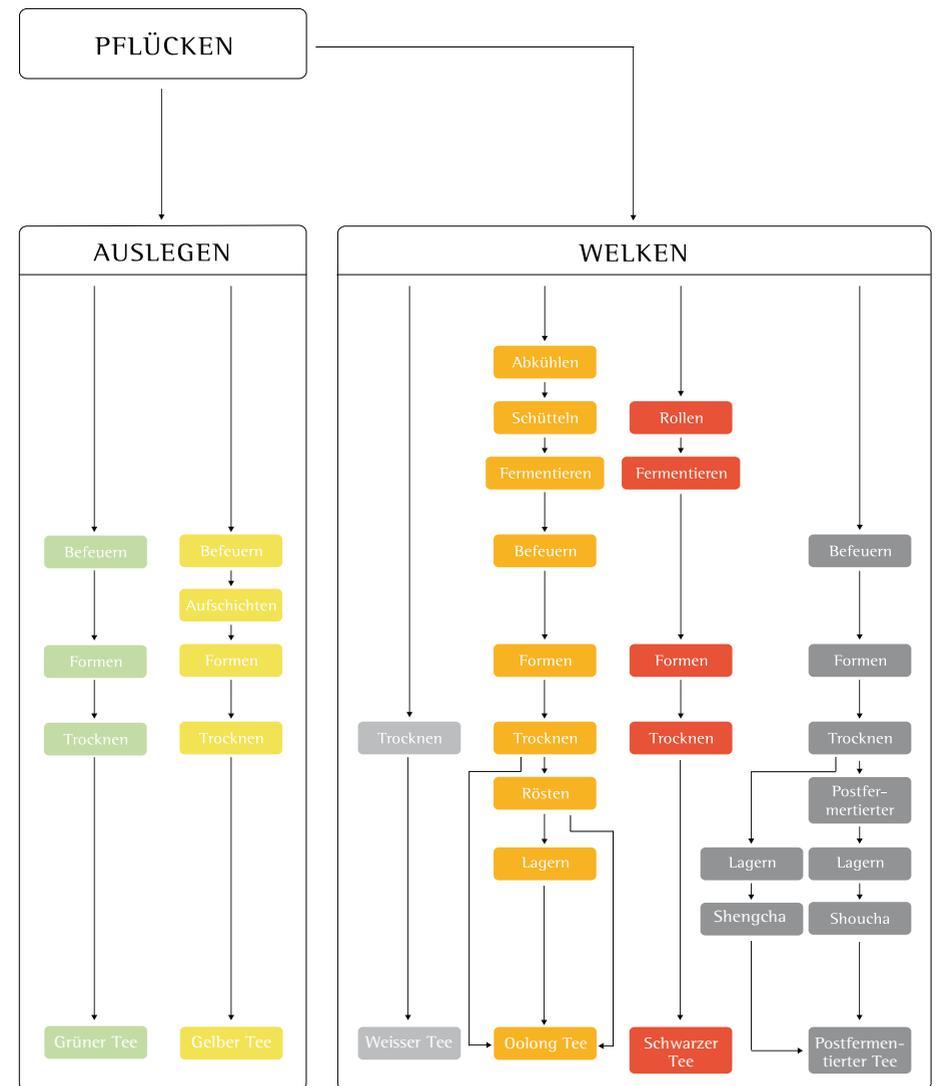
Die selben Teebeutel werden ab Oktober auch in kleineren Dosen à 30 Beutel unter dem Namen Sélection au Salon für den Detailhandel verfügbar sein.



# Die Verarbeitung des Tees

Im folgenden Diagramm ist die Verarbeitung der sechs Tee-Arten dargestellt. Die verwendeten Begriffe werden unten erläutert. Die Verarbeitungen der einzelnen Tee-Arten sind ausführlicher im jeweiligen Kapitel beschrieben. Grundsätzlich sind alle Tees aus derselben Pflanze namens *Camelia sinensis* und stammt ursprünglich aus Yunnan. Aus jeder 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.

- Auslegen: kurzes Welken, damit die Blätter etwas Feuchtigkeit verlieren und geschmeidiger werden.
- Welken: durch langes Welken beginnt das Chlorophyll zu oxidieren, was auch Spontanfermentation genannt wird.
- Abkühlen: 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 oder wird für günstige Qualitäten gebrochen.
- Fermentieren: Die Inhaltstoffe der Teeblätter oxydieren durch die Blattenzyme mit dem Luftsauerstoff.
- Befeuern: Für Grüntee werden die Blätter so stark erhitzt, dass die Blattenzyme zerstört werden und jegliche weitere Fermentation ausbleibt; für andere Tees werden die Blätter erhitzt, um die Fermentation vorerst zu stoppen, die aber bei späteren Schritten wieder aufgenommen wird oder durch Lagerung von selbst weitergeht.
- Aufschichten: Die nicht ganz trockenen Blätter werden zu Haufen geschichtet, um zu schwitzen und gelb zu werden. Auch hier passiert eine Art Spontanfermentation ähnlich wie beim Welken.
- Formen: Die Blätter werden in Rollmaschinen und/oder Drehtrommeln gerollt oder im Wok von Hand und/oder mittels kleiner Besen angedrückt. Häufig findet Formen und Trocknen gleichzeitig statt, da z. B. Woks und Drehtrommeln beheizt werden.
- Trocknen: Entweder wird der Tee gleich beim Formen getrocknet, oder die Blätter werden im Ofen oder über Holzkohle getrocknet.
- 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 feuchten und 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 die Tees ganz langsam und natürlich weiter. Die Postfermentation ist eigentlich der künstliche Prozess einer solcher Lagerung.



## WEISSER TEE – BAI CHA

Dafür werden die gepflückten Blätter in der Sonne ausgelegt und danach zum Welken im Schatten ausgebreitet, heute meist in einem beheizten Raum, um den Prozess bei jedem Wetter durchführen zu können. Während des langen Welkens geschieht eine Art Spontanfermentation. Die Zellstruktur der Blätter wird jedoch nicht gebrochen, so dass nur das Chlorophyll oxidiert. Nach dem Welken wird das Blattgut per Heissluft oder auf Holzkohlen 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 und ohne Bitterstoffe, und trotzdem sehr aromatisch. Sie werden in folgende drei Kategorien aufgeteilt.

### Bai Mu Dan

So wird die einfachere, günstigere Sorte der Weissen Tees genannt, zu Deutsch „Weisse Pfingstrose“. Hierfür werden normalerweise two leaves and a bud oder – für bessere Qualitäten wie *White Needle* – nur ein Blatt und die Knospe geerntet. Im Geschmack sind sie süffig weich und vergleichsweise kräftig.

<b>Bai Mu Dan</b>	125g	15.30
<i>China / Fujian</i>		
<b>Bai Mu Dan Superior</b>	125g	21.30
<i>China / Fujian</i>		
<b>White Needle</b>	75g	16.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		

### Bai Hao Yin Zhen

Die besten klassischen Weissen Tees tragen diesen Namen, was „Weisshaarsilbernadel“ bedeutet. Für solche Tees werden nur die Knospen gepflückt. Sie sind sehr leicht und fein und trotzdem sehr aromatisch.

<b>Yin Zhen</b>	75g	18.50
<i>China / Fujian / Fuding / Taimushan</i>		
<b>Silver Tips</b>	75g	21.60
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		

### Xin Gong Yi Bai Cha

Dies ist eine neuere Art Weissen Tee herzustellen, wörtlich „Neues Verfahren Weisstee“. Auch hier werden two leaves and a bud verwendet, der Tee wird jedoch nach dem Welken gerollt und in befeuerten Drehtrommeln getrocknet. Das Blatt ist dunkler, der Geschmack voll und süsslich.

<b>Bi Luo Bai Cha</b>	50g	19.00
<i>Taiwan / Taibei / Sanxia</i>		

## GELBER TEE – HUANG CHA

Dieser wird ähnlich hergestellt wie Grüner Tee. Die gepflückten Blätter werden zum Feuchtigkeitsverlust kurz gewelkt und danach sofort wokbefeuert, jedoch nicht so heiss. Danach wird das noch relativ feuchte Blattgut über Nacht aufgeschichtet, wodurch eine Spontanfermentation ähnlich dem Weissen Tee stattfindet. Am nächsten Tag wird der Tee im Wok, per Heissluft und/oder auf Holzkohlen getrocknet. Sie werden im Frühling (März/April) produziert. Heutzutage werden Gelbe Tees sehr grün verarbeitet und sind fast nicht von Grünem Tee zu unterscheiden. Gelbe Tees haben neben grünteeähnlichen Aromen eine leicht rauchige Note und sind je nach Sorte unterschiedlich kräftig.

<b>Sunon Yellow Tea</b>	125g	9.80
<i>China / Anhui / Lu'an / Huoshan</i>		
<b>Huo Shan Yellow Bud</b>	50g	25.00
<i>China / Anhui / Lu'an / Huoshan</i>		
<b>Meng Ding Yellow Bud</b>	50g	32.00
<i>China / Sichuan / Mingshan / Mengding</i>		
<b>Jun Shan Silver Needle</b>	50g	32.00
<i>China / Hunan / Yueyang / Junshan</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 und draussen im Schatten und/oder drinnen zum Feuchtigkeitsverlust kurz zum Welken ausgelegt, worauf sie mit hoher Temperatur behandelt werden. Dieser Vorgang, auf Chinesisch Sha Qing, „das Grün töten“ deaktiviert die Blattenzyme und verhindert so jegliche Fermentation und kann auf vier Arten durchgeführt werden: Sontrocknen, 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, jedoch gibt es 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 9. Jahrhundert Tee produziert, dort noch heute in der gedämpften Variante. Grüne Tees haben immer eine sehr prägnante herbe Note, die vor allem bei günstigen Qualitäten auch ins Bittere hinübergehen kann.

### Grüner Tee China

In fast allen Teeanbaugebieten in China werden auch Grüntees produziert, wenn auch häufig eher einfache, nur lokal bekannte. Einige sind jedoch als Klassiker berühmt geworden und sind in verschiedenster Qualität erhältlich. In China existieren alle Methoden des Erhitzens; Dämpfen und Sontrocknen jedoch nur noch sehr selten. Edlere Tees sind meistens geröstet, während günstigere sehr oft gebacken werden. Auch Kombination der beiden Arten ist möglich. Nach dem Erhitzen werden die Blätter zum Abkühlen ausgelegt und werden danach etwas weniger heiss wokbefeuert oder mit Heissluft getrocknet. Dies wird je nach Teesorte mehrmals gemacht. Neben dem Trocknen können die Teeblätter während dem Wokbefeuern per Hand oder Besen geformt werden. Zum Teil werden Grüne Tees auch noch auf Holzkohle getrocknet. China-Grüntees können nach der Form ihrer verarbeiteten Blätter in Kategorien zusammengefasst werden.

### Long Jing

Der wohl berühmteste Tee überhaupt ist Long Jing, deutsch „Drachenbrunnen“. Ursprünglich aus dem Dorf Long Jing in der Provinz Zhejiang, wo eben dieser Drachenbrunnen steht, wird er heute rund um den Xihu, deutsch „Westsee“ westlich der Stadt Hangzhou als original Long Jing angebaut. Auch aus anderen Gegenden kommen nach derselben Methode verarbeitete Grüntees, die denselben Namen tragen. Long Jing wird beim Wokbefeuern von Hand kurz an die heisse Wandung des Woks gepresst, was die typische Form ergibt. Long Jing ist ein leichter und süsser Tee mit einer Nussnote neben dem sehr klaren typischen leicht herben Grünteesgeschmack.

<b>Long Jing Grade 3</b>	125g	15.30
<i>China / Zhejiang</i>		
<b>Long Jing Grade 2</b>	125g	20.00
<i>China / Zhejiang</i>		
<b>Long Jing Grade 1</b>	125g	25.00
<i>China / Zhejiang</i>		
<b>Finest Long Jing</b>	100g	33.00
<i>China / Zhejiang / Jiande / Gantsanzen</i>		
<b>Long Jing Nr. 43</b>	50g	33.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Meijiawu</i>		
<b>Long Jing Shi Feng</b>	100g	90.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Wuyunshan</i>		
<b>Bai Cha Long Jing</b>	50g	50.00
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Anji</i>		

### Bi Luo Chun

Ein sehr berühmter Tee ist Bi Luo Chun, wörtlich „Jadegrüne Schnecke im Frühling“ aus Dongting bei Suzhou, Provinz Jiangsu. Auch von anderswo kommen solche Tees, die manchmal auch denselben Namen tragen. Um Suzhou werden die Teeplanzen zwischen Obstbäumen angepflanzt. Speziell zu erwähnen sind *Taiwan Bi Luo Chun*, die eigentlich keine sind, denn geschmacklich und morphologisch sind sie völlig andere Tees. Bi Luo Chun werden während dem Wokbefeuern von Hand hin und her bewegt, ohne die Blätter an die Wandung zu drü-

cken. Durch das Entziehen der Flüssigkeit aus dem Blatt krümmen sich diese zur Schneckenform. Die herbe Grünteente ist hier relativ kräftig, doch sind Bi Luo Chun sehr aromatisch und weisen süsse Fruchtnoten auf. *Taiwan Bi Luo Chun* sind extrem fein und weich mit süsslichen Fruchtnoten.

<b>Finest Bi Luo Chun</b>	125g	38.00
<i>China / Jiangsu / Suzhou / Dongtingshan</i>		
<b>Bi Luo Chun Sup</b>	50g	60.00
<i>China / Jiangsu / Suzhou / Dongtingshan</i>		
<b>Meng Ding Gan Lu</b>	50g	32.00
<i>China / Sichuan / Mingshan / Mengding</i>		
<b>Buddhist Tea</b>	125g	26.80
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>Taiwan Bi Luo Chun</b>	125g	36.00
<i>Taiwan / Taibei / Sanxia</i>		
<b>Taiwan Bi Luo Chun Superior</b>	125g	45.00
<i>Taiwan / Taibei / Sanxia</i>		

### Mao Jian

Das Verfahren zur Herstellung von Mao Jian („haarige Spitze“) gleicht dem für Bi Luo Chun, die fertigen Tees sehen letzterem sehr ähnlich. *Xin Yang Mao Jian* und *Du Yun Mao Jian* sind berühmte klassische Tees. Die starke Blattbehaarung lässt die Tees weisslich aussehen. Die herbe Grünteente ist recht kräftig und wird durch eine aromatische Süsse ergänzt.

<b>Gu Zhang Mao Jian</b>	125g	11.00
<i>China / Hunan</i>		
<b>Jin Zhu Mao Jian</b>	125g	20.00
<i>China / Anhui</i>		
<b>Zhao Ping Cui Ya</b>	75g	38.00
<i>China / Guangxi / Hezhou / Zhaoping</i>		
<b>Xin Yang Mao Jian</b>	50g	30.00
<i>China / Henan / Xinyang</i>		
<b>Du Yun Mao Jian</b>	50g	32.00
<i>China / Guizhou / Qianan / Duiyun</i>		
<b>Lu Shan Mist &amp; Cloud</b>	50g	32.00
<i>China / Jiangxi / Ji'an / Jishui / Lushan</i>		

### Mao Feng

Aus grösseren Blättern wird vielerorts Mao Feng („haariger Gipfel“) hergestellt. Original eigentlich aus Huangshan, mittlerweile an vielen Orten. Die Blätter werden normalerweise nicht im Wok befeuert, sondern mit Heissluft gebacken. Im Aussehen eher Dunkelgrün und ohne viel Blattbehaarung. Sie sind mittelkräftig und zum Teil sehr süffig, die herbe Grünteente ist hier eher im Hintergrund.

<b>Mao Feng</b>	125g	15.30
<i>China / Zhejiang</i>		
<b>Finest Mao Feng</b>	125g	18.50
<i>China / Jiangxi</i>		
<b>Huang Shan Mao Feng</b>	125g	21.60
<i>Anhui / Huangshan</i>		
<b>Wu Lü</b>	125g	15.30
<i>China / Jiangxi</i>		

### Zhen Xing Cha (Nadelblatt)

In dieser Kategorie stehen einige in neuerer Zeit berühmt gewordene Grüntees in sehr guter Qualität. Um ihre nadelartige Form hinzukriegen werden die Blätter im Wok mit einem Besen leicht an die Wandung gedrückt. Sie werden nicht Flach wie Long Jing, jedoch auch nicht so gekrümmt wie die anderen Grünen Tees. Sie sind sehr fein und süsslich mit einer sehr typischen aber dezenten herben Grünteente.

<b>Tian Mu</b>	125g	23.00
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>Lü Mu Dan</b>	100g	35.00
<i>China / Zhejiang / Quzhou / Jiangshan / Bao'an</i>		
<b>Kai Hua Long Ding</b>	50g	28.50
<i>China / Zhejiang / Quzhou / Kaihua</i>		
<b>An Ji Bai Pian</b>	125g	32.50
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Anji</i>		
<b>An Ji Bai Cha</b>	50g	48.00
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Anji</i>		
<b>Zhu Ye Qing</b>	50g	30.00
<i>China / Sichuan / Leshan / Emeishan</i>		

### Spezielle Blattform

Einige Tees werden sehr speziell hergestellt und zeichnen sich durch ungewöhnliche Formen aus. So die Klassiker *Tai Ping Hou Kui* und *Lu An Gua Pian*; ersterer wird zu sehr langen dünnen Blättern gehämmert, letzterer nur aus dem Zweiten Blatt hergestellt und zum Trocknen auf Holzkohle geröstet. Eine Spezialität sind *Wild Mountain Tea* und *-Bud*, wofür an Felshängen wild gewachsene Pflanzen verwendet werden, dessen Blätter durch die hohe Sonneneinstrahlung verholzen. *Lao Tu Cha* wird aus wilden Teebüschen in der Art eines Mao Jian verarbeitet. Sie sind alle sehr interessant und hocharomatisch mit je für sich eigenen Geschmacksnoten.

<b>Lu An Gua Pian</b>	50g	32.00
<i>China / Anhui / Lu'an / Jinzhai</i>		
<b>Tai Ping Hou Kui</b>	50g	50.00
<i>China / Anhui / Huangshan</i>		
<b>Wild Mountain Tea</b>	50g	30.00
<i>China / Anhui</i>		
<b>Wild Mountain Bud</b>	50g	50.00
<i>China / Anhui</i>		
<b>Lao Tu Cha</b>	50g	28.50
<i>China / Zhejiang / Wenzhou / Taishun</i>		
<b>White Monkey</b>	125g	15.30
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		

### Mei Cha (Chun Mee)

Diese Tees mit kleinen und gekrümmten Blättern sind eher günstigere Qualitäten, häufig auch aus zweiter Ernte. Sie sind recht kräftig-herb und süffig.

<b>Zhen Mei</b>	125g	7.10
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>Yun Wu</b>	125g	8.60
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>Yunnan grün</b>	125g	8.60
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Xiang Ming Lü Cha</b>	125g	15.30
<i>China / Zhejiang</i>		

### Zhu Cha (Gunpowder)

Meistens sehr einfache Tees, wofür grosse Blätter aus den Sommerernten zu Kugeln gerollt werden. Diese Grüntees werden nicht im Wok erhitzt, sondern wie Grüne Oolong in Rollmaschine und Drehtrommel erhitzt und geformt. Aus Frühlingsernten können aber auch erstklassige Qualitäten wie *Yong Xi Huo Qing* gemacht werden. Solche Tees sind eher kräftig-herb und rauchig.

<b>Gunpowder</b>	125g	6.00
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>Temple of Heaven</b>	125g	7.10
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
<b>Yong Xi Huo Qing</b>	100g	33.00
<i>China / Anhui / Jing / Yongxi</i>		

### Grüner Tee Korea

Auch aus Korea kommen hochwertige Grüntees, allerdings nur eine Sorte, welche in verschiedenen Qualitäten – erste, zweite und dritte Pflückung – produziert werden. Auch sie werden wokbefeuert, zwischen den zwei Durchgängen aber über Nacht bei ventilierter Luft trocknen gelassen. Zur Formgebung werden sie gerollt und im Wok von Hand hin und her geschoben. Sie ähneln den chinesischen Mao Jian, die Blätter sind aber nicht so behaart. Sie sind ziemlich süss, die herbe Grünteente geht vom Kräftigen ins Weiche.

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

## Grüner Tee Japan

Japanische Grüntees werden im Gegensatz zu anderen nicht trocken erhitzt, sondern das Inaktivieren 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 dezenten herben Grüteente und können je nach Qualität kräftig, süffig und süsslich sein.

### Shincha

Die früheste Ernte in Japan wird Shincha, deutsch „neuer Tee“ genannt. Der letzte Verarbeitungsschritt, also das letzte backen, bleibt aus. Dadurch sind sie noch frischer als Sencha.

<b>Shincha Hashiri</b>	<b>100g</b>	<b>45.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

### Sencha

Der klassische Japan-Grüntee beziehungsweise dessen Grundverarbeitung ist Sencha, „gedämpfter Tee“. Dafür werden nur Blätter von nichtbeschatteten Teebüschen genommen.

<b>Sencha Standard</b>	<b>125g</b>	<b>14.30</b>
<i>Japan / Kagashima</i>		

<b>Sencha Shimizu</b>	<b>125g</b>	<b>22.50</b>
<i>Japan / Kagashima</i>		

<b>Sencha Yamato</b>	<b>125g</b>	<b>30.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

<b>Sencha Sup Asagiri</b>	<b>100g</b>	<b>60.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

### Gyokuro

Die edelsten Tees aus Japan sind die Gyokuro, was soviel heisst wie „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, für Kabusecha, deutsch „Halbschattentee“ 10 Tage. Diese beiden Tee-Arten sind äusserst aromatisch.

<b>Gyokuro Zuiho</b>	<b>100g</b>	<b>40.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

<b>Finest Gyokuro Kanro</b>	<b>100g</b>	<b>55.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

<b>Gyokuro Superior Tenka-ichi</b>	<b>50g</b>	<b>70.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

<b>Kabusecha Tamashii</b>	<b>50g</b>	<b>48.00</b>
<i>Japan / Kagashima</i>		

### Maccha

Für die japanische Teezeremonie verwendet einen Gyokuro-ähnlichen Tee namens Tencha, „gemahlener Tee“, der wie Gyokuro vor der Ernte beschattet, aber nach dem Dämpfen nicht gerollt, sondern schonend getrocknet wird. Nach dem aussortieren von Stengeln etc. wird der Tee in Steinmühlen gemahlen. Maccha bedeutet „Pulvertee“. Sehr intensiver, aromatischer Tee, sämig und speziell.

<b>Maccha Tomomukashi</b>	<b>30g</b>	<b>25.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

<b>Maccha Sup Tokiwa-no-Mukashi</b>	<b>30g</b>	<b>50.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

### Bancha

Der einfache Alltagstee heisst in Japan Bancha, „Schicht-Tee“. Er wird im Sommer als zweite Ernte aus etwas grösseren Blättern gemacht. Weniger frisch als Frühlingstee, dafür sehr süffig.

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

<b>Bancha Aoyagi</b>	<b>125g</b>	<b>17.50</b>
<i>Japan / Shizuoka</i>		

### Kukicha

Für diese Art Grüntee werden Blätter und Stengel vom Teebusch verwendet. Kukicha heisst denn auch „Stengeltee“. *Kukicha-Maccha* ist ein mit Maccha bestäubter guter Kukicha. Diese Tees sind weicher und leichter als Sencha.

<b>Kukicha Tamaore</b>	<b>125g</b>	<b>17.50</b>
<i>Japan / Uji</i>		

<b>Kukicha Oritaka</b>	<b>100g</b>	<b>30.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

<b>Kukicha-Maccha</b>	<b>100g</b>	<b>30.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

### Tama Ryokucha

Dies 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. Solche Tees sind voller, süffiger und doch frisch.

<b>Tama Ryokucha</b>	<b>125g</b>	<b>26.80</b>
<i>Japan / Uji</i>		

<b>Tama Ryokucha Gyokushin</b>	<b>100g</b>	<b>30.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

### Gen Mai Cha

Dem Basis-Tee werden geröstete Reiskörner beige-fügt. Ursprünglich vor allem von Mönchen während dem Fasten getrunken. Gen Mai Cha heisst übersetzt „Naturreis-Tee“. Zum Geschmack des Basis-Tees kommt eine Art Reiswaffel-Note.

<b>Gen Mai Bancha</b>	<b>125g</b>	<b>12.40</b>
<i>Japan / Shizuoka</i>		

<b>Gen Mai Kukicha</b>	<b>100g</b>	<b>20.00</b>
<i>Japan / Uji</i>		

### Hojicha

Für „Gerösteten Tee“ oder Hojicha wird der fertige Basis-Tee in Pfannen geröstet. Eher rauchiger, brot-tiger Geschmack. Der Dreijahrestee besteht nur aus gerösteten holzigen Stengeln.

<b>Hojicha Kuki</b>	<b>100g</b>	<b>15.00</b>
<i>Japan / Shizuoka</i>		

<b>Dreijahrestee</b>	<b>125g</b>	<b>8.60</b>
<i>Japan / Shizuoka</i>		

OOLONG TEE – WU LONG CHA

Eine grosse, sehr vielfältige Kategorie ist Wulongcha, was „Schwarzer Drachen Tee“ bedeutet. Um die sehr grossen Blätter zu erhalten werden sie relativ spät gepflückt. Je nach Gegend werden Frühlings- und Herbst-/Winter-Ernten gemacht, wobei hier nicht two leaves and a bud, sondern ein Stengel mit 3-5 grossen Blättern gepflückt wird, die dann bei Kugelblatt-Oolong auch ganz verarbeitet werden. Die frischen Blätter werden zuerst draussen am Schattentempel 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 Blattenzymen, welche diese oxydieren. Dieser Vorgang wird Fermentation genannt. Nach dem Schütteln wird das Blattgut in Portionen aufgeschichtet und über Nacht fermentiert und zwischendurch wieder mit wachsender Intensität geschüttelt. Je nach Dicke der Haufen, Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit werden die Blätter schwächer oder stärker fermentiert. Oolong-Tees werden zwischen 10% und 50% fermentiert; sie werden oft auch als halbfermentierte Tees bezeichnet. Nach der Fermentation werden die Blätter in Rollmaschinen und in beheizten Drehtrommeln gerollt und erhitzt, wobei man hier auch von Sha Qing, also dem Deaktivieren der Blattenzyme spricht, jedoch nicht vollständig, denn Oolong-Tees können auch gelagert werden und verändern sich dabei. Zum Schluss werden die Tees mit Heissluft, Feuer oder Holzkohle getrocknet. Eine Holzkohleröstung 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. Oolong entstand wahrscheinlich vor ca. 500 Jahren auf dem Wudong in Phoenix und kam über Anxi nach Wuyishan.

Grüner Oolong

In dieser Tee-Art werden die relativ wenig fermentierten Oolong-Tees zusammengefasst. Sie werden chinesisch häufig auch Qingcha, „grünblauer Tee“ genannt. Es sind hauptsächlich die chinesischen An Xi Oolong mit der Unterkategorie An Xi Tie Guan Yin und taiwanesischen Kugelblatt-Oolong mit der

Unterkategorie High Mountain Tea. Sie werden im Frühjahr (April/Mai) und im Herbst (Oktober bis November, deshalb manchmal auch Winter-Ernte genannt) geerntet. Die Fermentation verläuft bei niedriger Temperatur, zum Teil sogar gekühlt. Dies verleiht den Tees Frische, welche sich wie bei Grüntees nach einigen Monaten langsam wieder abbaut. Zum Trocknen und Formen werden sie abwechselungsweise in beheizte Drehtrommeln geschüttelt und in zugebundenen Säcken in Rollmaschinen eingespannt. Sie werden klassischerweise noch mit Holzkohle nachgetrocknet oder geröstet. So nachbearbeitete Tees sind lange haltbar.

Andere Grüne Oolong

Einige nur mit Abstrichen in die folgenden Kategorien einzuordnende Grüne Oolong sind hier zusammengefasst. Ein berühmter Tee aus Taiwan ist *Bao Zhong*. Dieser wird nicht in zugebundenen Säcken in Rollmaschinen eingespannt, ansonsten ist die Verarbeitung gleich, geschmacklich etwas feiner. *Ping He Qi Lan* ist wie An Xi Oolong verarbeitet und sehr schön geröstet; er wird südwestlich von Anxi angebaut. *Jin Guan Yin* wird in Wuyishan angebaut, jedoch wie in Anxi verarbeitet und vermischt dadurch sehr schön Aromen der An Xi Oolong und der Wu Yi Rock Tea. Eine tolle Spezialität ist *Zhang Ping Shui Xian*: In Zhangping, einem Nachbarkreis von Anxi, wird die Teepflanzenvarietät Shui Xian angebaut und wie An Xi Oolong verarbeitet; allerdings werden die Blätter nicht zu Klümpchen gerollt, sondern zu einem Kissen gepresst. Das Ergebnis ist ein hocharomatischer, süssblumiger voller Tee.

Bao Zhong <i>Taiwan</i>	125g	30.00
Bao Zhong Superior <i>Taiwan / Taibei / Shiding</i>	75g	30.00
Ping He Qi Lan <i>China / Fujian / Pinghe</i>	100g	30.00
Jin Guan Yin <i>China / Fujian / Wuyishan</i>	100g	40.00
Zhang Ping Shui Xian <i>China / Fujian / Zhangping</i>	40g	40.00

An Xi Oolong

Anxi County in der Provinz Fujian ist eines der grössten Teeanbaugebiete, in der Stadt befindet sich die „Hauptstadt des Tees“, einer der grössten Teemärkte weltweit. Früher waren die Tees hier dunkler, d.h. mehr fermentiert und geröstet. Heute werden sie extrem grün produziert, was auch an den technischen Möglichkeiten u.a. zur gekühlten Fermentation liegt. Im Unterschied zu taiwanesischen Grünen Oolong werden die chinesischen nicht zu Kugeln, sondern eher zu länglichen Klümpchen geformt. Die Blätter werden an den Rändern mehr zerfranst, weil dort die bitteren Geschmacksstoffe sind. Es werden verschiedene Teepflanzenvarietäten angebaut, woraus dann die verschiedenen Tees entstehen, wobei mit Abstand der grösste Teil Tie Guan Yin ist. An Xi Oolong sind sehr süffig mit fruchtig-blumigen Aromen.

Huang Jin Gui <i>China / Fujian / Anxi / Changkeng / Huoshaoshan</i>	125g	20.00
Mao Xie <i>China / Fujian / Anxi / Daping</i>	125g	20.00
An Xi Rou Gui <i>China / Fujian / Anxi / Daping</i>	100g	31.50
Tie Guan Yin Standard <i>China / Fujian</i>	125g	9.80
Tie Guan Yin K100 <i>China / Fujian</i>	125g	36.00

An Xi Tie Guan Yin

Echte solche Top-Tees aus Anxi kommen aus dem sogenannten Inner Anxi County, aus den Gegenden um die Dörfer Changkeng, Xiping und Xianghua. Der Name Tie Guan Yin bedeutet „Eiserner Buddha des Mitgefühls“. Natürlich werden auch ausserhalb des inneren Kreises Tie Guan Yin angebaut, die dann aber günstiger und einfacher sind und den An Xi Oolong zugeordnet werden. An Xi Tie Guan Yin sind sehr feine, süffige und sehr aromatische Tees mit erstaunlicher Blumigkeit. *Guan Yin Kao Huo* ist leicht nachgeröstet und daher voller im Geschmack.

Finest Guan Yin <i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>	100g	40.00
Guan Yin Superior <i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>	50g	50.00
Guan Yin Wang <i>China / Fujian / Anxi / Xianghua</i>	50g	90.00
Guan Yin Kao Huo <i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>	100g	32.00

Kugelblatt-Oolong

Auf der ganzen Insel Taiwan werden Kugelblatt-Oolong hergestellt, der grösste Teil davon allerdings im Nantou County, dort vor allem um Mingjian, wo sich auch der Berg Dong Ding befindet. Neuerdings werden solche Tees vermehrt auch in Thailand hergestellt. Im Gegensatz zu den Grünen Oolong aus Anxi werden fast perfekte Kugeln geformt, die Blätter bleiben ganz und hängen zum Teil sogar noch nach dem Aufgiessen zu dritt oder zu fünft am Stengel. Sie werden auch nicht ganz so grün wie in China produziert, bzw. ist das Sortenspektrum grösser. Echte *Dong Ding* werden traditionell etwas dunkler produziert. *Gui Fei* sind wie Oriental Beauty aus von Insekten befallenen Teebüschen, werden dann aber als grünere Kugelblatt-Oolong verarbeitet. Sie kombinieren die Leichte der grünen Oolong mit den schweren süss-fruchtigen Note der Oriental Beauties. In Taiwan wird grösstenteils die Teepflanzenvarietät Qing Xin Wu Long angebaut, jedoch werden immer wieder auch neue Sorten gezüchtet und gebraucht. Speziell zu erwähnen ist der *Meer-Oolong*, der nicht aus einer einzelnen Teepflanzenvarietät, sondern von aus Teesamen gezogenen Büschen produziert wird. Diese wachsen sehr nah am Meer und nehmen dessen salzig-würzigen Duft auf. Kugelblatt-Oolong sind süffig, weich und voll mit ausgewogenen blumigen und würzigen Aromen.

> Sortiment und Preise siehe folgende Seite

Kugelblatt-Oolong

<b>Dong Ding</b>	125g	25.00
<i>Taiwan / Nantou / Lugu</i>		
<b>Dong Ding Superior</b>	50g	27.50
<i>Taiwan / Nantou / Dongding</i>		
<b>Chiang Rai Gui Fei</b>	100g	35.00
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
<b>Dong Ding Gui Fei</b>	50g	27.50
<i>Taiwan / Nantou / Dongding</i>		
<b>Jade Oolong Cui Yu</b>	100g	22.50
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
<b>Si Ji Chun</b>	100g	28.50
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
<b>Meer Oolong Gang Kou Cha</b>	100g	41.50
<i>Taiwan / Pingdong / Manzhou</i>		
<b>Taiwan Rou Gui geröstet</b>	50g	25.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
<b>Gaba Oolong</b>	125g	22.50
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		

High Mountain Tea – Gao Shan Cha

Taiwanische Kugelblatt-Oolong, welche höher als 1000 Meter über Meer angebaut werden, nennen sich High Mountain Tea. Das langsamere, zähere aber intensivere Wachstum äussert sich in der geschmacklichen Feinheit und der aromatischen Intensität der Tees. Auch in Yunnan in Südchina wird seit einigen Jahren solcher Tee produziert. High Mountain Teas sind sehr angenehme, weiche süffige Tees mit erstaunlich intensiven und vielfältigen Aromen.

<b>A Li Shan</b>	50g	32.00
<i>Taiwan / Jiayi / Alishan</i>		
<b>Da Yu Ling</b>	50g	50.00
<i>Taiwan / Taizhong / Lishan</i>		
<b>Shan Lin Xi</b>	100g	33.00
<i>Taiwan / Nantou / Shanlinxi</i>		
<b>Yunnan High Mountain</b>	100g	33.00
<i>China / Yunnan / Lancang</i>		

Gelagerter Oolong

Oolong-Tees können auch gelagert werden, wobei sich Aroma und Intensität deutlich ändern und auch die Farbe dunkler wird, wobei die Tees ursprünglich auch Grüne Oolong sein können. Meistens werden die Tees nachgeröstet, was einerseits die Haltbarkeit verbessert, da weniger Feuchtigkeit in den Tees bleibt, andererseits auch den Geschmack verändert. Sehr komplex, voll, aromatisch und häufig mit Dörrfruchtaromen.

<b>Tie Guan Yin 1997</b>	50g	15.00
<i>China / Fujian / Anxi</i>		
<b>Tie Guan Yin 2006</b>	50g	30.00
<i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>		
<b>Ban Tian Yao 1988</b>	50g	45.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Da Hong Pao 1990</b>	50g	60.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Bai Ye 1990</b>	50g	45.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
<b>Bao Zhong 1992</b>	50g	40.00
<i>Taiwan</i>		
<b>Bao Zhong 2005</b>	50g	21.60
<i>Taiwan / Taibei</i>		
<b>A Li Shan 1993</b>	50g	70.00
<i>Taiwan / Jiayi / Alishan</i>		
<b>Dong Ding 1980</b>	50g	50.00
<i>Taiwan / Nantou / Dongdingshan</i>		
<b>Dong Ding 2005</b>	50g	21.60
<i>Taiwan / Nantou / Dongdingshan</i>		
<b>Meer Oolong 2002</b>	50g	26.00
<i>Taiwan / Pingdong / Manzhou</i>		

Brauner Oolong

Die stärker fermentierten Oolong-Tees werden im Westen auch als Braune Oolong bezeichnet; im Chinesischen existiert hierzu eine Bezeichnung analog zu Qingcha für grüne Oolong nicht. Fast alle Braunen Oolong können drei Hauptkategorien zugeordnet werden: Wu Yi Rock Tea, Phoenix Single Bush und Oriental Beauty. Braune Oolong werden meistens im Frühling (April/Mai) oder im Sommer geerntet, seltener gibt es auch Herbst- und Winter-Ernten (Oktober bis November). Die Fermentation findet hier stärker und länger statt als bei Grünen Oolong bei eher warmen Raumtemperaturen. Auch diese dunkleren Tees werden in beheizten Drehtrommeln getrocknet, jedoch im losen Blatt auf einer Rollmaschine zur verdrehten Form gerollt. Danach werden sie mit Heissluft, im Holzofen oder über Holzkohle getrocknet bzw. geröstet.

Andere Braune Oolong

Zwei eigentlich grüne Oolong, welche aber klassisch produziert werden und daher zu den braunen Oolong gehören mit sehr schönen, vollen Dörrfruchtaromen.

<b>Tie Guan Yin klassisch</b>	50g	27.50
<i>Taiwan / Taibei / Muzha</i>		
<b>Buddha's Hand Fo Shou</b>	50g	30.00
<i>Taiwan / Taibei / Shiding</i>		

Wuyi Rock Tea – Wu Yi Yan Cha

Solche Tees kommen ausschliesslich aus Wuyishan, den Wuyi-Bergen in der Provinz Fujian. Wuyi wurde früher in Europa Bohea genannt, Bohea Black Teas waren eigentlich Oolong-Tees aus Wuyishan. Auf felsigem, mineralischem Untergrund werden verschiedene Teepflanzenvarietäten angebaut, deren Namen denn auch den Teenamen ergeben. Wuyi Rock Tea werden sehr heiss verarbeitet, wodurch sie nicht zu frisch getrunken werden sollten, aber extrem lang haltbar sind. Die Tees untereinander unterscheiden sich nicht nur durch die Varietät, sondern auch durch Fermentationsgrad und vor allem Stärke der Röstung, die durch Zeit und oder Temperatur

variiert wird. Wuyi Oolong haben einen stark ausgeprägten brotigen und mineralischen Geschmack, darüber Aromen von blumig bis fruchtig mit einer zum Teil unglaublichen Vielfalt.

<b>Wuyi Oolong</b>	125g	9.80
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Wuyi Oolong Superior</b>	125g	29.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Bai Ji Guan</b>	125g	40.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Da Hong Pao</b>	50g	37.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Huiyuankeng</i>		
<b>Gu Fa Da Hong Pao</b>	50g	40.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Shuilindong</i>		
<b>Rou Gui</b>	50g	34.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Shui Xian</b>	50g	49.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Shui Xian Zhong Bei</b>	50g	20.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Shui Jin Gui</b>	50g	37.50
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Qi Lan</b>	50g	25.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Shuilindong</i>		
<b>Tie Luo Han</b>	50g	26.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Tie Luo Han Classic</b>	50g	90.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Rou Gui Classic</b>	50g	110.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Da Hong Pao Qi Dan</b>	50g	110.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
<b>Da Hong Pao Superior</b>	50g	110.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tianxingyan</i>		
<b>Bai Ji Guan Superior</b>	50g	110.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		

Phoenix Single Bush – Fenghuang Dancong

In Fenghuang am Abhang des Wudong-Berges und auf dessen Plateau werden ausschliesslich Teepflanzen der Varietät Shui Xian angebaut. Die ältesten Bäume hier stammen aus der Song-Dynastie, sind also mindestens 700 Jahre alt. In dem man von einem einzigen Baum Stecklinge nimmt erhält man genetisch identische Pflanzen, aus denen dann die jeweilige Sorte als sogenannte Single Bush gepflückt und verarbeitet wird. Jedoch werden auch Tees aus Teesamen gezogen, die dann *Shui Xian Cha Zi* genannt werden. Produziert werden auch Tees von einem einzigen originalen Baum, *Yuan Shu*. Phoenix-Tees werden sonnengewelkt, mit relativ schonenden Temperaturen bearbeitet und eher selten geröstet und wenn, dann nur zum Nachtrocknen. Geschmacklich geprägt vom Gegensatz herb-bitter – süss-fruchtig, der hier extrem schön und vielfältig zur Geltung kommt.

<b>Phoenix Standard</b>	125g	18.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		
<b>Bai Ye</b>	50g	16.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		
<b>Shui Xian Cha Zi</b>	75g	22.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		
<b>Huang Zhi Xiang</b>	50g	20.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		
<b>Mi Lan Xiang</b>	50g	27.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		
<b>Xing Ren Xiang</b>	50g	45.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		
<b>Wu Dong Lao Cong</b>	50g	30.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		
<b>Wu Dong Song Zhong</b>	50g	28.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		
<b>Wu Dong Yuan Shu</b>	50g	65.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		

Oriental Beauty – Dong Fang Mei Ren

Diese traditionell aus Taiwan stammenden Braunen Oolong werden im Sommer von bereits im Frühling erstmals abgepflückten Teebüschen geerntet, und zwar nach dem die Teepflanzen von einer Insektenart namens Cha Xiao Lü Ye Chan oder „Kleine Grüne Blatt-Zikade des Tees“ gestochen wurden. Die gestochenen Blätter sondern ein wohlduftendes Sekret ab. Günstigere Qualitäten wie *Choicest Oolong* und *Fancy Oolong* werden auch ausserhalb der Saison geerntet und sind nicht zwingend insektenbefallen. Für Oriental Beauty werden two leaves and a bud gepflückt. Das Blattgut wird eher stark fermentiert und sehr sorgfältig gerollt, geröstet wird selten. Neuerdings werden auch in anderen asiatischen Gegenden Oriental Beauties produziert. *Ancient Beauty* wird aus Blättern von alten Teebäumen verarbeitet. Obwohl sehr stark fermentiert, sind sie unglaublich leicht und voll. Günstigere Qualitäten können recht kräftig sein, Top-Tees sind sehr blumig-aromatisch.

<b>Choice Oolong</b>	125g	8.60
<i>Taiwan</i>		
<b>Choicest Oolong</b>	125g	15.30
<i>Taiwan</i>		
<b>Fancy Oolong</b>	125g	21.60
<i>Taiwan</i>		
<b>Fancy Oolong Superior</b>	125g	30.00
<i>Taiwan</i>		
<b>Eastern Beauty</b>	50g	25.00
<i>Taiwan / Taibei</i>		
<b>Dong Fang Mei Ren</b>	50g	53.00
<i>Taiwan / Taibei / Pinglin</i>		
<b>Bai Hao Oolong</b>	50g	40.00
<i>Taiwan / Taibei / Pinglin</i>		
<b>Ancient Beauty</b>	50g	22.50
<i>China / Yunnan / Lancang / Jingmaishan</i>		
<b>Yunnan Beauty</b>	50g	22.50
<i>China / Yunnan / Lancang</i>		
<b>Korea Beauty</b>	50g	33.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		

SÉLECTION AU SALON

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.

<b>Assam Halmari</b>	30 Beutel	23.00
<b>Berner Rosen</b>	30 Beutel	29.00
<b>Earl Grey</b>	30 Beutel	23.00
<b>Indian Chai</b>	30 Beutel	23.00
<b>Jasmin Pearl</b>	30 Beutel	29.00
<b>Menthe du Maroc</b>	30 Beutel	23.00
<b>Qimen Haoya</b>	30 Beutel	23.00
<b>Sencha Yamato</b>	30 Beutel	29.00
<b>Tie Guan Yin</b>	30 Beutel	29.00
<b>Verveine</b>	30 Beutel	23.00
<b>Ginger&amp;Lemon</b>	30 Beutel	29.00
<b>Long Jing</b>	30 Beutel	29.00
<b>Mélange Rouge</b>	30 Beutel	23.00
<b>Rooibios Bourbon</b>	30 Beutel	23.00

SÉLECTION GRAND HOTEL

Die selben Tees wie «Sélection Au Salon» in grösserer Verpackung für Gastronomiebetriebe. Im Detailhandel auf Anfrage erhältlich.

SÉLECTION EINZELVERPACKUNG

Die selben Tees in Einzelverpackung für Gastronomiebetriebe.

*Preise für Gastronomiebetriebe auf Anfrage.*

Jasmin, Osmanthus, Ginseng

Eine alte Tradition in China besteht darin, Grüne Tees mit Jasminblüten zu beduften. Die im Spätsommer geernteten Jasminblüten werden auf Sieben ausgelegt und über und unter entsprechende Siebe mit Teeblättern gestellt. Der Duft der Blüten geht auf den Tee über. Neuerdings werden Oolong-Tee s mit Ginsengpulver oder mit Osmanthusblüten bestäubt.

<b>Jasmin Standard</b>	125g	9.80
<i>China / Fujian</i>		
<b>Jasmin Chun Hao</b>	125g	12.40
<i>China / Fujian</i>		
<b>Jasmin Dragon Phoenix Pearls</b>	125g	36.00
<i>China / Fujian</i>		
<b>Jasmin Silver Needle</b>	50g	18.50
<i>China / Fujian / Ningde / Fu'an</i>		
<b>Osmanthus Oolong</b>	125g	25.00
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
<b>Ginseng Oolong</b>	125g	12.50
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		

Formentees – Blumentees

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.

<b>Green Balls</b>	9 Stk.	16.80
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
<b>Golden Camellia</b>	11 Stk.	14.00
<i>Schwarzer Tee China / Anhui</i>		
<b>Jasmin Yu Long Tao</b>	12 Stk.	23.00
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
<b>Jasmin Pearl</b>	4 Stk.	14.00
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
<b>Osmanthus Lions Eye</b>	12 Stk.	23.00
<i>Oolong China / Anhui</i>		
<b>Green Mu Dan</b>	5 Stk.	8.00
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
<b>Black Mu Dan</b>	7 Stk.	15.00
<i>Schwarzer Tee China / Anhui</i>		
<b>Teekugeln gemischt</b>	10 Stk.	15.00
<i>Green Balls, Golden Camellia und Yu Long Tao</i>		

SCHWARZER TEE – HONG CHA

Weltweit die bekannteste, jedoch jüngste Tee-Art ist Schwarzer Tee, der aber korrekterweise „Roter Tee“ heissen müsste, denn dies ist der Name in den asiatischen Sprachen, so zum Beispiel chinesisches Hongcha. Der Ursprung der Bezeichnung Schwarztee ist wahrscheinlich Oolong-Tee, was ja „Schwarzer Drache Tee“ heisst. Denn vor der Erfindung des Schwarzen Tees haben Briten und andere Europäer neben den Grünteem auch Oolong aus Wuyishan importiert, diese aber Bohea Black Tea genannt. An den dortigen Teemärkten sind um 1730 die ersten Schwarztees aufgetaucht, welche aus einem vereinfachten, weniger aufwendigen Oolong-Prozess entstanden. In China werden Frühlings- und Herbsterten gemacht, in Indien sogar drei oder mehr Ernten jährlich. Die frisch gepflückten Blätter werden zuerst zum Welken ausgelegt, normalerweise drinnen. Im zweiten Schritt werden die Blätter gerollt und geknetet, um die Zellstruktur der Blätter aufzubrechen, so dass die Blattenzyme die Inhaltsstoffe oxydieren können. Dieser Prozess wird gemeinhin Fermentieren genannt und findet in abgeschlossenen Kammern statt, wo ein kontrolliertes heiss-feuchtes Klima erzeugt wird, was die Fermentation 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 Fermentation, letzteres macht sie edler, aber schwieriger zu handhaben. Grundsätzlich zu unterscheiden sind Schwarze Tees indischer oder chinesischer Art.

Schwarzer Tee chinesischer Art

In China nimmt Schwarzer Tee einen sehr kleinen Teil der Gesamtproduktion ein. Der Grossteil davon ist günstiger Exporttee, es gibt sogar chinesische CTC. Dennoch finden sich von den klassischen Schwarzteesorten auch 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 sehr günstigen Qualitäten sind diese Schwarztees alle im ganzen, fast vollständigen Blatt fermentiert, 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 Farbe im Blatt, da diese Teepflanzen im Gegensatz zu üblicherweise Verwendeten keine Behaarung aufweisen.

Qimen Hongcha – Keemun

Die Provinz Anhui war und ist in erster Linie eine Grünteeprovinz. Im Dorf Qimen wird seit 1875 auch Schwarztee hergestellt, nachdem ein in Fujian dienender Beamter das Rezept dafür mitgebracht hatte. Viele Keemun sind nicht im engeren Sinn original, da sie relativ weit vom Dorf Qimen entfernt gemacht werden. Qimen Hongcha sind sehr weiche, leichte, aber aromatische Schwarztees.

<b>Qi Men OP</b>	125g	4.00
<i>China / Anhui</i>		
<b>Qi Men KO102</b>	125g	9.80
<i>China / Anhui</i>		
<b>Qi Men Hao Ya</b>	125g	30.00
<i>China / Anhui</i>		
<b>Qi Men Mao Feng</b>	125g	23.00
<i>China / Anhui</i>		
<b>Qi Men Xiang Luo</b>	50g	19.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		

Fujian Hongcha – Min Hong

In den drei Dörfern Tan Yang, Bai Lin und Zheng He wird seit 1851 sogenannter Gong Fu Cha produziert, „Tee, der harte Arbeit und Meisterschaft zur Herstellung verlangt“. In Tongmuguan bei Wuyishan wird seit 2005 neben dem Rauchtee auch nicht geräucherter Top-Schwarztee hergestellt, genannt *Jin Jun Mei*. Gute Qualitäten sind meistens nur aus Knospen. Min Hong sind mittelkräftige sehr intensive Schwarztees mit fruchtigen Noten. *Guan Yin Gong Fu* und *Shui Xian Gong Fu* sind Schwarztees aus Teepflanzen, woraus normalerweise Oolong gemacht wird.

<b>Golden Tan Yang</b>	125g	14.30
<i>China / Fujian</i>		
<b>Tan Yang Gong Fu</b>	125g	16.50
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
<b>Tan Yang Superior</b>	50g	21.60
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
<b>Bai Lin Gong Fu</b>	125g	30.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
<b>Bai Lin Superior</b>	50g	21.60
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
<b>Guan Yin Gong Fu</b>	125g	30.00
<i>China / Fujian / Fuding / Shuangxi</i>		
<b>Shui Xian Gong Fu</b>	40g	27.50
<i>China / Fujian / Longyan / Zhangping</i>		
<b>Jin Jun Mei</b>	50g	70.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tongmuguan</i>		

Rauchtee – Yanxunwei

Eine gesonderte Stellung innerhalb der Fujian Hongcha nehmen die geräucherten Schwarztees ein. *Zheng Shan Xiao Zhong*, den die Europäer *Tarry Lapsang Souchong* nennen, wird seit 1851 in Tongmuguan im Gebiet Wuyishan produziert. Klassische Rauchtees sind sehr weich, leicht fruchtig und sanft rauchig; sie werden über Pinienholz geräuchert. Export-Rauchtees sind eher einfacher, recht kräftig und sehr stark geräuchert.

<b>Tarry Lapsang Souchong</b>	125g	8.60
<i>China / Fujian</i>		
<b>Karawanen-Tee</b>	125g	8.60
<i>China / Fujian</i>		
<b>Zheng Shan Xiao Zhong</b>	50g	16.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tongmuguan</i>		
<b>Zheng Shan Superior</b>	50g	34.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tongmuguan</i>		
<b>Zheng Shan Long Yan</b>	50g	110.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tongmuguan</i>		

Yunnan Hongcha – Dian Hong

Schon relativ früh wurde in der Provinz Yunnan CTC für den Export produziert. 1936 wurde begonnen, hochqualitativen Schwarztee unter dem Namen Dian Hong zu produzieren, in hohen Qualitäten auch Tees nur aus Knospen, sogenannte Jin Ya. Dian Hong sind sehr kräftige und fruchtig-aromatische Schwarztees. *Zhong Guo Hong* ist eine Top-Qualität aus einer neu entwickelten Oolong-Teepflanzenvarietät.

<b>Golden Yun Nan</b>	125g	8.60
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Yun Nan Superior</b>	125g	20.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Dian Hong Pine Needle</b>	125g	14.30
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		
<b>Dian Hong First Flush</b>	100g	30.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		
<b>Dian Hong Jin Ya</b>	50g	19.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		
<b>Zhong Guo Hong</b>	50g	70.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		

Andere Schwarztees chinesischer Art

Auch in anderen Provinzen Chinas inklusive Taiwan sowie in umliegenden Ländern werden Schwarze Tees produziert. Speziell ist der koreanische *Deong i Cha*, der ein ganzes Jahr lang fermentiert und danach zu einer Kugel geformt wird. Für neuere Sorten werden auch neue Teepflanzenvarietäten gezüchtet, so ist die Pflanze für *Hong Yu Hong Cha* eine Kreuzung aus taiwanesischen und burmesischen Teepflanzen.

Folgende Tees sind eher weich, süss und sehr aromatisch:

<b>Sichuan</b>	125g	11.00
<i>China / Sichuan</i>		
<b>Yi Xing Hong Cha</b>	50g	21.60
<i>China / Jiangsu / Yixing</i>		
<b>Thailand Black Tea</b>	125g	22.50
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
<b>Bi Luo Hong Cha</b>	50g	21.60
<i>Taiwan / Taibei / Sanxia</i>		
<b>Deong i Cha</b>	100g	112.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		

Diese Tees sind sehr kräftig aber hocharomatisch. Sie haben von Assam/Ceylon-Tees bekannte Geschmacksnoten auf sehr hohem Niveau.

<b>Ying De Hong Cha</b>	125g	25.00
<i>China / Guangdong / Yingde</i>		
<b>Hong Yu Hong Cha</b>	50g	25.00
<i>Taiwan / Nantou / Yuchi</i>		
<b>Xiang Qi Shan Hong Cha</b>	50g	25.00
<i>China / Guangxi / Hezhou / Zhaoping</i>		
<b>Qu Hao Hong Cha</b>	50g	25.00
<i>China / Guangxi / Hezhou / Zhaoping</i>		

Schwarzer Tee nach 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. Es ist anzunehmen, dass die Oolong- und Schwarzteeverarbeitung in Fujian gesehen wurde, die dann übernommen und effizienter gemacht wurden. Die Darjeeling First Flush werden eher Oolong-artig gemacht, andere klar als Schwarztee. 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, also ein fertiger Tee besteht ausschliesslich aus Büschen eines Teegartens.

Andere Schwarztees indischer Art

In Hochlandgebieten wie Nepal und Sikkim werden Tees nach Art Darjeeling First Flush produziert, anderswo eher nach dem Typ Assam oder Ceylon. Es sind dies eher einfache Tees, welche aber doch gebietstypische Geschmackseigenheiten aufweisen.

<b>Nepal Kanyam</b>	125g	6.50
<i>Nepal / Mist Valley</i>		
<b>Sikkim Temi</b>	125g	17.50
<i>Sikkim / Temi</i>		
<b>Kenia Maleika</b>	125g	5.50
<i>Kenia / Maleika</i>		

Darjeeling

Zwischen Nepal und Bhutan, an den Hängen des Himalayas liegt der Distrikt Darjeeling. Hier werden im Frühling, im Sommer und im Herbst und zum Teil sogar zwischen den Saisons Tees geerntet.

First Flush

Die erste Ernte im Frühling (Februar/März) wird Oolong-artig produziert, also nicht vollständig fermentiert. Trotzdem gilt Darjeeling First Flush als Schwarztee. First Flush sind sehr herb und süssfruchtig.

<b>Darjeeling Singell</b>	125g	13.00
<i>Indien / Darjeeling / Namring Upper</i>		
<b>Darjeeling Giele</b>	125g	15.00
<i>Indien / Darjeeling / Teesta Valley DJ61</i>		
<b>Darjeeling Arya</b>	125g	27.50
<i>Indien / Darjeeling / Goomtee DJ1</i>		
<b>Darjeeling Teesta Valley</b>	125g	30.00
<i>Indien / Darjeeling / Teesta Valley DJ16</i>		

Second Flush

Im Sommer (Juni) werden die Teebüsche ein zweites Mal geerntet, um eigentlichen Schwarztee zu produzieren. Diese Second Flush sind weiche, aber aromatische und würzige Schwarztees.

<b>Darjeeling Tukvar</b>	125g	9.80
<i>Indien / Darjeeling / Orange Valley</i>		
<b>Darjeeling Lingia</b>	125g	12.40
<i>Indien / Darjeeling / Orange Valley</i>		
<b>Darjeeling Castleton Muscatel</b>	125g	25.00
<i>Indien / Darjeeling / Tumsong DJ 73</i>		
<b>Darjeeling Selimbong</b>	125g	21.60
<i>Indien / Darjeeling / Namring Upper DJ 127</i>		
<b>Darjeeling Jungpana</b>	125g	20.00
<i>Indien / Darjeeling / Namring Upper DJ108</i>		
<b>Darjeeling Namring Vintage</b>	125g	30.00
<i>Indien / Darjeeling / Jungpana Upper DJ 50</i>		

Autumnal

Im Herbst ist nochmals grosse Erntezeit, die zu dieser Zeit produzierten Tees sind eher einfach und günstig. Geschmacklich sind sie weniger würzig, aber sehr ausgewogen und weich.

<b>Darjeeling Sungma</b>	125g	8.60
<i>Indien / Darjeeling / Okayti DJ 360</i>		
<b>Darjeeling Arya</b>	125g	14.30
<i>Indien / Darjeeling / Jungpana DJ 182</i>		

Nilgiri

In Nilgiri, den „Blauen Bergen“, werden vor allem günstige Tees ähnlich den Ceylon hergestellt, jedoch auch Tees in der Art eines Darjeeling First Flush. Die beiden *Nilgiri Kairbeta* sind solche. Sie sind jedoch etwas dunkler und würziger als Darjeeling First Flush. Andere Nilgiri sind kräftig-herb.

<b>Nilgiri FBOP</b>	125g	7.50
<i>Indien / Nilgiri / Korahkundah</i>		
<b>Nilgiri Thiashola</b>	125g	9.80
<i>Indien / Nilgiri / Thiashola</i>		
<b>Nilgiri Kairbeta 2010</b>	125g	21.60
<i>Indien / Nilgiri / Kairbeta</i>		
<b>Nilgiri Kairbeta 2011</b>	125g	22.50
<i>Indien / Nilgiri / Kairbeta</i>		

Assam

Das weltweit grösste zusammenhängende Teeanbaugebiet ist Assam in Nordostindien zwischen Bangladesch, Burma, Bhutan und China. Hier werden vor allem im Sommer Tees geerntet. Assam-Tees sind sehr kräftig und recht herb, mit einem sehr malzigen Charakter, zum Teil mit würzigen Noten.

<b>Assam CTC</b>	125g	5.50
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
<b>Assam Nahorjuri</b>	125g	8.60
<i>Indien / Assam / Nahorjuri</i>		
<b>Assam Sonabheel</b>	125g	6.50
<i>Indien / Assam / Langharjan</i>		
<b>Assam Maud</b>	125g	7.50
<i>Indien / Assam / Rani</i>		
<b>Assam Langharjan</b>	125g	8.60
<i>Indien / Assam / Langharjan</i>		
<b>Assam Halmari Blend</b>	125g	12.40
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
<b>Assam Duflating</b>	125g	16.50
<i>Indien / Assam / Suntok</i>		
<b>Assam Tonganagaon</b>	125g	15.00
<i>Indien / Assam / Tonganagaon</i>		
<b>Assam Halmari N436</b>	125g	38.00
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
<b>Assam Halmari Special Clone</b>	125g	27.50
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
<b>Assam Halmari Sup</b>	125g	33.50
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
<b>Assam Jutlibari</b>	125g	40.00
<i>Indien / Assam / Jutlibari</i>		
<b>Assam Golden Tips</b>	50g	25.00
<i>Indien / Assam / Duflating</i>		

Ceylon – Sri Lanka

In Sri Lanka hergestellte Tees werden nach dem alten Namen der Insel Ceylon genannt. Sie sind eher kräftig mit zitronig-zimtigen Noten.

<b>Ceylon CTC</b>	125g	5.00
<i>Ceylon / Lovers Leap</i>		
<b>Ceylon Pekoe</b>	125g	5.50
<i>Ceylon / Uva Highland</i>		
<b>Ceylon Petiagalla</b>	125g	6.00
<i>Ceylon / Sarnia Plaiderie</i>		
<b>Ceylon Adawatte</b>	125g	12.40
<i>Ceylon / Adawatte</i>		

POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA

Eine sehr alte chinesische Spezialität ist Heicha, wörtlich „Schwarzer Tee“, der aber im Westen Postfermentierter Tee genannt wird aufgrund der Verwechslungsgefahr mit Hongcha – „Roter Tee“, der ja bei uns Schwarzer Tee genannt wird. Diese Tees werden nach einem Grundschema verarbeitet; die ganz genaue Prozedur wird jedoch geheim gehalten. Die gepflückten Blätter werden gewelkt und sonnengetrocknet oder mit nicht zu hoher Temperatur wokbefeuert und danach in Drehtrommeln geformt und getrocknet. Dieser halbfertige Tee wird Mao Cha („haariger/unfertiger Tee“) genannt. Grundsätzlich werden die Blattenzyme nicht deaktiviert, wodurch nach der Verarbeitung eine weitere natürliche Fermentation stattfindet – deshalb postfermentiert. Viele solche Tees werden vor dem Endtrocknen schon fermentiert. Hierfür wird der Tee durch von Menschen beschleunigte Fermentation, 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 zwischendurch umgeschichtet. Dieser Prozess dauert zwei bis drei Monate und ist eine durch natürliche Mikroben induzierte Fermentation, welche die chemische Struktur der Teeblätter völlig verändert. Zum Schluss werden sie getrocknet, zum Teil auch stark

geröstet. Diese Tees sind dann von Anfang an 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, welche dann mit dem Alter fermentieren und dadurch dunkler werden, also streng genommen erst ab einem bestimmten Alter Heicha sind. Genauso werden teilweise auch gelagerte Oolong-Tees Heicha genannt. Die geschichtlichen Ursprünge von Heicha sind nicht klar, aber sehr wahrscheinlich sind sie kurz nach dem Grünen Tee entstanden.

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 Tee 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. Tuocha, Zhuancha und Bingcha sind verschiedene Pressformen. Die klassischen Bingcha, „Cake-Tee“, wiegen 7 Liang, was heute 350-375g entspricht; es gibt jedoch auch kleinere Cakes. Tuocha, „Tränentee“ sind 100g, 250g oder sogar noch schwerere Teehalbkugeln. Zhuancha, „Bricktee“, werden in verschiedenen Grössen produziert. Zum Pressen wird zuerst die Menge abgewogen. Diese Portion wird dann mit Wasserdampf geschmeidig gemacht und in einem Jutesack von Hand geformt, wonach der Sack in eine Form gelegt wird. Dann wird ein sehr schwerer Stein für einige Zeit daraufgelegt. Mit einer Presse wird zum Schluss noch kurz nachgepresst, danach lässt man den Tee trocknen und er wird in Papier eingepackt. Zum Lagern brauchen sie Luft, einigermaßen warme Temperaturen und etwas Luftfeuchtigkeit.

Sheng Cha – roher Pu Er

Klassische Pu Er Tees werden roh verarbeitet, also als Sheng Cha, wörtlich „lebendiger Tee“. Der Mao Cha wird entweder gerade direkt als Sancha, „offener/loser Tee“ verkauft/gelagert oder zu einer der Formen gepresst. Sehr oft, gerade in den Produktionsorten, werden vorwiegend frisch produzierte oder sonstige sehr junge 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. Alte Shengcha von hoher Qualität sind äusserst teuer. Wirklich klassische edle Pu Er Tees werden aus Blattgut von Jahrhunderte alten Teebäumen verarbeitet.

In Xishuangbanna, dem Ursprung der Teepflanze, stehen auf abgelegenen Bergen ganze Wälder solcher alter Bäume, als primitive Plantagen angelegt vor Jahrhunderten. Solche Tees sind von höchster Qualität. Alte Sheng Cha 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. *Pu Er Tai He* wurde sehr sorgfältig zu extrem langen Blättern verarbeitet, *Pu Er Chun Yuan* ist eine Mischung aus Shengcha und Shoucha in sehr guter Qualität.

Sancha – Offen

<b>Pu Er San Sheng Cha 2011</b>	125g	15.30
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Pu Er Tai He 2006</b>	50g	60.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Pu Er Chun Yuan 1989</b>	50g	50.00
<i>China / Yunnan</i>		

TuoCha /Zhuancha / Kleine Cakes

<b>Jingmaishan Zhuancha 2009</b>	100g	20.00
<i>China / Yunnan / Pu'Er / Lancang</i>		
<b>Nannuoshan Zhuancha 2007</b>	100g	22.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Pu Er Tai Yue 2006</b>	200g	130.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Shuang Jiang Meng Ku 2002</b>	125g	30.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Wuliangshan 2010</b>	250g	90.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Wuliangshan</i>		
<b>Xiaguan TuoCha 2001</b>	100g	35.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Jingua Sheng TuoCha 1999</b>	450g	200.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Wang Sheng TuoCha 1997</b>	100g	60.00
<i>China / Yunnan</i>		

Bingcha – Cakes

<b>Yiwu Zhengshan 2004</b>	340g	75.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
<b>Badashan Qiaomu 2004</b>	340g	151.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Nannuoshan 2002</b>	340g	159.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Qiaomu Gushu 2002</b>	340g	130.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Qizi Bingcha 2001</b>	340g	149.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Simao 1999</b>	340g	120.00
<i>China / Yunnan / Puer</i>		
<b>Bian Jing Cha 1990</b>	340g	140.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna</i>		

Gushucha – Von alten Teebäumen

<i>Ernte April 2011</i>		
<b>Bulangshan 2011</b>	340g	100.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Nannuoshan 2011</b>	340g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Yiwushan 2011</b>	340g	150.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
<b>Manzhuang 2011</b>	340g	150.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
<i>Ernte März 2010</i>		
<b>Bulangshan 2010</b>	340g	100.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Nannuoshan 2010</b>	340g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Yiwushan 2010</b>	340g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
<b>Youleshan 2010</b>	340g	90.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong</i>		
<i>Ernte März 2009</i>		
<b>Bulangshan 2009</b>	340g	50.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Nannuoshan 2009</b>	340g	40.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Yibangshan 2009</b>	340g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
<i>Ernte April 2008</i>		
<b>Bulangshan 2008</b>	340g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Nannuoshan 2008</b>	340g	55.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<b>Yiwushan 2008</b>	340g	85.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
<i>Ernte September 2006</i>		
<b>Nannuoshan 2006</b>	340g	100.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
<i>Ernte April 2004</i>		
<b>Youleshan 2004</b>	340g	210.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong</i>		

Shou Cha – fermentierter Pu Er

Seit den 70er Jahren, je nach Quelle auch schon früher, wird Shou Cha gemacht, wörtlich „gekochter Tee“. Nach dem Fermentieren werden die Tees gepresst und getrocknet, häufig auch als loser Tee getrocknet und verkauft. Shou Cha sollte vor dem Trinken mindestens drei Jahre liegengelassen werden. Auch Shou Cha fermentiert noch weiter, verändert sich aber langsamer als Sheng Cha. Auch alte Shou Cha können sehr teuer werden. Geschmacklich verändern sie sich auch: Jüngere Shou Cha sind zwar auch schon äusserst voll und erdig, aber weniger ausgewogen als ältere.

Sancha – Offen

<b>Pu Er Grade 3</b>	125g	14.30
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Pu Er Grade 2</b>	125g	25.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Pu Er Grade 1</b>	125g	36.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Pu Er 1984</b>	125g	36.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Pu Er 2005</b>	50g	21.60
<i>China / Yunnan / Puer</i>		
<b>Pu Er Cha Tou 2005</b>	100g	40.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

TuoCha /Zhuancha / Kleine Cakes

<b>TuoCha 2005 à 5g</b>	125g	18.50
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Jingua Shou TuoCha 2003</b>	500g	150.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Xiaguan Shou TuoCha 1998</b>	250g	150.00
<i>China / Yunnan / Xiaguan</i>		
<b>Baizhen Jinlian</b>	200g	105.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Bingcha – Cakes

<b>Qizi Bingcha 2009</b>	340g	36.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Yiwu Mixiang 2008</b>	340g	42.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Yiwu</i>		
<b>Washan Wanjia 2001</b>	340g	95.00
<i>China / Yunnan</i>		
<b>Menghai Langhe 2001</b>	340g	150.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Andere Postfermentierte Tees

In verschiedenen Provinzen wird Heicha produziert, die meisten davon sind sogar in Teekreisen unbekannt. Einigermassen bekannt ist *Liu Bao Cha* aus der Provinz Guangxi, der wie Pu Er Cha verarbeitet wird, jedoch eigene geschmackliche Noten aufweist. *Lu An Cha* aus der Provinz Anhui ist stark gerösteter Mao Cha. *Fucha* aus der Provinz Hunan ist Heicha, bei dessen Verarbeitung ein aus der chinesischen Medizin bekannter Pilz verwendet wird. Heicha sind allgemein sehr eigen im Geschmack, schwierig und komplex.

<b>Lu An Cha</b>	250g	100.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
<b>Liu Bao Cha 2002</b>	50g	20.00
<i>China / Guangxi / Wuzhou</i>		
<b>Liu Bao Cha 1997</b>	50g	45.00
<i>China / Guangxi / Wuzhou</i>		
<b>Liu Bao Brick</b>	250g	55.50
<i>China / Guangxi</i>		
<b>Fucha</b>	100g	14.00
<i>China / Hunan</i>		

HAUSMISCHUNGEN

Von Länggass-Tee selbst ausgetüfelt und gemischt.

Teemischungen

Klassische und neue Mischungen mit Schwarztee.

<b>z'Morge-Tee</b>	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
<b>English Breakfast</b>	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ceylon, Darjeeling</i>		
<b>Irish Breakfast</b>	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
<b>Samowar-Tee</b>	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
<b>Fondue-Tee</b>	125g	7.60
<i>Schwarztee China, Rauchtee China</i>		
<b>Russischer Tee</b>	125g	8.60
<i>Rauchtee China</i>		
<b>Ostfriesen-Tee</b>	125g	8.60
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
<b>Zarenmischung</b>	125g	8.60
<i>Schwarztee China, Darjeeling</i>		
<b>Spiced Tee</b>	125g	8.60
<i>Schwarztee China mit Gewürzen</i>		
<b>Hausmischung kräftig</b>	125g	9.80
<i>Schwarztee und Grüntee China</i>		
<b>Hausmischung fein</b>	125g	12.40
<i>Schwarztee Darjeeling, Oolong Taiwan</i>		
<b>Sunday Morning Tea</b>	125g	14.30
<i>Schwarztee Assam, Ceylon, Darjeeling</i>		
<b>Afternoon Tea</b>	125g	12.40
<i>Schwarztee China, Darjeeling</i>		
<b>Drei Köstlichkeiten</b>	125g	18.50
<i>Schwarztee Darjeeling, Grün und Weisstee China</i>		

\* nicht von LänggassTee gemischt

Kräuter und Gewürzmischungen

Aus Zutaten von sehr hoher Qualität.

<b>Berner Rosen</b>	100g	8.50
<b>Ginger &amp; Lemon</b>	100g	15.00
<b>Birnentraum</b>	100g	9.50
<b>Mai-Tee</b>	50g	9.00
<b>Taro-Tee*</b>	50g	14.50
<b>Thé à la Menthe</b>	125g	8.60
<b>Mu-Tee</b>	125g	8.60
<b>Yoga-Tee</b>	125g	8.60
<b>Glühweingewürz</b>	125g	8.60

Aromatisierter TeeSchwarzteebasis

<b>Adventstee (Dezember)</b>	125g	9.50
<b>Earl Grey</b>	125g	8.60
<b>Earl Grey Special</b>	125g	11.00
<b>Earl Grey Klassisch</b>	125g	12.40
<b>Eis-Tee 1</b>	125g	8.60
<b>Lemon-Tea</b>	125g	8.60
<b>Lichee-Tee*</b>	125g	8.60
<b>Mango-Tee</b>	125g	8.60
<b>Rose Congue*</b>	125g	8.60
<b>Sweet Orange</b>	125g	8.60
<b>Vanilletee</b>	125g	8.60
<b>Wintertee</b>	125g	8.60
<b>Zimt-Tee</b>	125g	8.60

Grünteebasis

<b>Earl Green</b>	125g	15.30
<b>Green Lemon</b>	125g	17.50

Fruchtschalenbasis

<b>Früchtetea Lemon</b>	125g	11.00
<b>Früchtetea Mango</b>	125g	11.00
<b>Früchtetea Orange</b>	125g	11.00
<b>Rote Clara*</b>	125g	8.60

Rooibosbasis

<b>Abendstern</b>	125g	9.50
<b>Eis-Tee 2</b>	125g	8.60
<b>Orange-Rooibos</b>	125g	8.60
<b>Vanille-Rooibos</b>	125g	8.60

KRÄUTERTEES

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

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.

*White Chrysanthemum* wird in China häufig zusammen mit Pu Er aufgegossen, aber auch als Tee für sich getrunken.

*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 teehaltig.

<b>Pu Er Teeblüten</b>	250g	110.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Wuliangshan</i>		
<b>Ku Ding Cha</b>	50g	18.50
<i>China / Sichuan / Yibin</i>		
<b>Bambustee</b>	50g	15.00
<i>China</i>		
<b>White Chrysanthemum</b>	50g	15.00
<i>China</i>		
<b>Rooibos</b>	125g	5.00
<i>Südafrika</i>		
<b>Mate Yerba</b>	125g	4.00
<i>Argentinien</i>		

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.

<b>Anis</b>	50g	8.00
<b>Brennessel</b>	25g	7.00
<b>Fenchel</b>	50g	10.00
<b>Goldmelisse</b>	10g	10.00
<b>Hagebutte</b>	50g	11.50
<b>Holderblüte</b>	25g	7.80
<b>Johanniskraut</b>	30g	9.10
<b>Kamille</b>	15g	7.20
<b>Karkade</b>	30g	4.60
<b>Lavendel</b>	30g	7.90
<b>Lindenblüte</b>	30g	8.40
<b>Malvenblüten</b>	10g	5.70
<b>Marocminze</b>	30g	10.00
<b>Orangenblüten</b>	20g	8.00
<b>Pfefferminze</b>	30g	10.00
<b>Ringelblumen</b>	25g	7.80
<b>Rosenblüten</b>	10g	6.80
<b>Schafgarbe</b>	30g	7.30
<b>Silbermäteli</b>	30g	7.30
<b>Verveine</b>	30g	13.50
<b>Zinnkraut</b>	30g	7.60
<b>Zitronenmelisse</b>	30g	9.40
<b>Zitronenthymian</b>	50g	12.50
	125g	8.60

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
Erfrischungstee	50g	13.00
Erwärmungstee	50g	13.00
Familientee	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

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

Adressen:

Länggass Tee

Familie Lange AG

Länggassstrasse 45-47

3012 Bern

*(Laden und Raritätenraum, TeeRaum und japanischer Teeraum, Büro,Lager)*

Länggassstrasse 7

3012 Bern

*(Hauptlager)*

Tel 0041 / (0)-31 302 15 28

Fax 0041 / (0)-31 305 94 84

E-Mail [info@laenggasstee.ch](mailto:info@laenggasstee.ch)

Internet [www.laenggasstee.ch](http://www.laenggasstee.ch)

*(Bürozeiten 9.00-12.00 und 14.00-17.00 Uhr)*

Öffnungszeiten

Montag 12.00 – 18.00 Uhr

Dienstag – Freitag 09.00 – 18.00 Uhr

Samstag 09.00 – 17.00 Uhr

*(Laden und TeeRaum)*

Versand

Gerne senden wir Ihnen die gewünschten Tees zu, standardmässig per B-Post, wir verrechnen einen Versandkostenanteil von CHF 8.50.

Auf Ihren Wunsch und gegen Verrechnung auch mit A-Post, per Express oder Velokurier.

Am Vorteilhaftesten ist die Bestellung im Internetshop, per Email oder Fax.

*Liste 2011/2012. Bei Angebot, Preisen und Öffnungszeiten bleiben Änderungen vorbehalten*