

Reiseberichte

2016 | Länggass-Tee Familie Lange AG



Einleitung

Im Frühling 2016 war Kaspar Lange erneut auf Einkaufsreise in China und Taiwan. Die Idee dahinter ist nie einfach nur Tee einkaufen, dies könnte man auch anhand von Teemustern von der Schweiz aus machen. Es geht vielmehr darum, über Tee weiterzulernen, Kontakte zu knüpfen, Teegärten zu besuchen, unzählige Muster zu degustieren und die verschiedenen Teeproduktionen zu sehen und zu verstehen – und somit bessere, echtere, speziellere, traditionellere Tees zu finden.

Neben dem Tee ist auch immer das Teegeschirr ein sehr interessantes Thema. Das geht von einfachstem Gebrauchsgeschirr bis zu traditionellem Kunsthandwerk; aus verschiedenen Materialien wie Ton, Steingut und Porzellan, mit verschiedenen Glasuren. Auch Geschirr einkaufen geht viel einfacher vor Ort und auch über das Kunsthandwerk gibt es viel zu lernen. Kaspar Lange hat dieses Jahr in Beijing und in Yingge bei Taipei diverses Teegeschirr gekauft, vor allem Gaiwan und Tassen.

Die mit vielen Fotos versehenen Reiseberichte dazu sind Online unter dem folgenden Link nachzulesen: laenggasstee.ch/reiseberichte. Eine Auswahl davon stellen wir in diesem Heft vor.

Der erste, längere Bericht handelt vom Besuch bei verschiedenen Teebauern auf drei Teebergen in Xishuangbanna in der Provinz Yunnan, wo Kaspar Lange zusammen mit Weng Liping die frischen rohen Pu Er aus alten Teebäumen eingekauft hat. Weng Liping und seine Frau Chen Zhuang sind Belgier chinesischer Abstammung, die ebenfalls Jahr für Jahr zum Tee nach China reisen. Wir hatten uns im Jahr 2012 kennengelernt und arbeiten seither intensiv zusammen.

Im zweiten Bericht geht es um die Suche nach Heicha im Teemarkt Fangcun in der südchinesischen Stadt Guangzhou. Heicha sind die Postfermentierten Tees, die in verschiedenen Regionen Chinas produziert werden. Es ist eine sehr ursprüngliche, urchige Art der Teeverarbeitung; die Tees werden zum Fermentieren aufgeschichtet und dann oft zu ziemlich grossen Stücken gepresst und jahrelang gelagert. Auch die Pu Er gehören in diese Kategorie, obwohl die rohen Pu Er Sheng Cha streng genommen erst durch die Lagerung postfermentieren.

Der dritte, kürzere Bericht erzählt vom Besuch von Kaspar Lange bei einem Teebauern in Mingjian (Zentral-Taiwan), der zwei Bio-Teegärten mit eher untypischen Teeplantzenvarietäten hat und sehr schöne Oolong und Schwarztees produziert.

Ebenfalls im Frühling 2016 hat Lukas Lange als Reiseleiter zwei Teereisen mit KundInnen durchgeführt. Auf den beiden letzten Doppelseiten werden die Teereisen kurz vorgestellt und stehen die Daten für die Teereisen 2017. Es folgen Auszüge einer Teereise sowie ein Erlebnisbericht eines Reisenden.

Wir wünschen viel Freude beim Mitreisen und Entdecken.

Familie Lange und Team



Schaukasten für Tassen mit Tianmu-Glasur von Künstlern in Yingge

Besuch der Teewälder für Pu Er Sheng Cha: Reisebericht Xishuangbanna 26.-28. März 2016

Am 26. März 2016 sind wir nach dem Frühstück abgeholt und zum Berg Nannuoshan gefahren worden, um den Teebauern He San zu besuchen, der als jüngster Sohn den Familienbetrieb weiterführt und rohe Pu Er aus alten Teebäumen produziert. Bereits seit 2014 kaufen wir über Liping unsere Nannuoshan aus seinen beiden Teegärten. Die diesjährige Produktion hatte bereits vor einer guten Woche begonnen; dieses Jahr scheint die Ernte der Pu Er sehr gut zu werden, da es lange kalt war (sogar mit Frost!) und danach langsam der Frühling kam. Wenn es zu warm ist, hat die Teepflanze wenig Schwierigkeiten zu wachsen und produziert übermässig viele frische Blätter, jedoch mit weniger Inhaltsstoffen, was etwas „dünnere“, weniger interessanten Tee ergibt.

Als wir ankamen, waren die gestern oder vorgestern bereits fertig verarbeiteten Blätter bereits zum Trocknen an der Sonne ausgelegt – ein Teil draussen, ein Teil über der kleinen Teefabrik, mit Plastik-aufbau und -dach vor allfälligen Niederschlägen geschützt und gut durchlüftet. Draussen ist natürlich besser, jedoch hat es nicht genügend Platz. Gleich neben dem alten Wohnhaus, an einem stark abschüssigen Hang, stehen bereits einige alte Teebäume – aus einem davon war unser Nannuoshan Danzhu 2014 (ungepresster roher Pu Er aus einem einzigen Baum).

Zwei Stunden nach unserer Ankunft, die wir natürlich mit dem Trinken eines frischen Tees verbracht haben, sind die Pflückerinnen mit frischen Blättern angekommen, die sogleich zum Welken ausgelegt wurden. Die Blätter aus alten Teebäumen sind zum Teil sehr gross, können aber auch kleiner sein. Die meisten alten Teebäume gehören zur Varietät Da Ye Zhong, bei uns auch bekannt als *camellia sinensis* var. *assamica*. Neben diversen Untervarietäten – die alten Bäume sind wild gewachsen oder wurden vor langer Zeit als Teesamen gesetzt – existieren auch alte Teebäume der Varietäten Zhong Ye Zhong und Xiao Ye Zhong (var. *sinensis*).

Nach dem Mittagessen mit der Teebauernfamilie im Wohnhaus und weiteren Tees sind wir mit He San in den höher gelegenen seiner Teegärten bzw. Teewälder gefahren. Auf ca. 1800 m.ü.M. findet sich ein relativ wilder Wald mit vielen zum Teil sehr alten Teebäumen. Die Teebäume sind gut geschützt von höheren, anderen Bäumen, das Terrain ist vielerorts abschüssig, die Biodiversität relativ hoch. Gerade auf Fotos ist es zum Teil gar nicht so einfach, die Teebäume zu unterscheiden oder auch einzelne Teebäume auseinanderzuhalten. Abgesehen von einigen (wild gewachsenen) kleineren Bäumchen, die nicht gepflückt werden, sind die meisten Teebäume zwei bis drei Meter hoch, darunter sind auch einige sehr alte. Es ist sehr schwierig, das Alter eines Teebaums abzuschätzen, die Bäume hier sind ungefähr zwischen 200 und 600 Jahre alt.

Als wir zurückkamen, waren die frischen Blätter bereits genügend gewelkt und das Wok-Befeuern im Gange. Jeweils eine Portion wird stark erhitzt, um in den folgenden Produktionsschritten eine Oxidation zu verhindern (ansonsten würde man Schwarztee produzieren). Nach dem Befeuern werden die Blätter kurz zum Auskühlen ausgelegt und danach in der Rollmaschine gerollt, um Wasser auszupressen, Geschmack herauszuholen und sie zu formen. Danach werden sie an der Sonne getrocknet, was wir bei unserer Ankunft bereits mit dem vortags verarbeiteten Tee gesehen hatten.



Sonnentrocknen im Freien, danach kann der Tee gepresst werden; hier beim Teebauern am Nannuoshan



Die gewelkten Blätter werden befeuert (im holzgeheizten Wok), um eine Oxidation zu verhindern; hier beim Teebauern am Nannuoshan

Nach einigen weiteren Tees sind wir den tiefergelegenen Teewald (ca. 1300 m.ü.M.) anschauen gegangen, danach war schon Zeit zum Abendessen. Durch den ganzen Tag hindurch haben wir natürlich den Produktionsprozess auch diskutierend begleitet, auch im Austausch mit dem Teebauern He San. Nach dem Abendessen haben Liping und er noch lange über Verbesserungen der Teeverarbeitung und zukünftige Um- bzw. Neubauten der kleinen Teefabrik diskutiert, wir haben noch einen Tee der letztjährigen Herbsterte degustiert und sind dann kurz nach 21 Uhr zurück nach Jinghong gefahren worden.

Am 27. März gegen Mittag sind wir mit einem angeheuerten Taxifahrer zum Youleshan gefahren, einem Berg im Gebiet nordöstlich des Mekong, wo die Sheng Pu Er eher weich und süss sind. Allerdings hat es dort nur wenige schöne Teewälder mit alten Teebäumen. Liping hat jedoch vor zwei Jahren ein Produzentenfamilie gefunden, die einen sehr schönen Teewald aus alten Teebäumen bewirtschaftet. Dieser ist relativ klein, daher ist die verfügbare Menge begrenzt. Gestern Abend hatten wir sie kontaktiert; zwei der Brüder seien heute anderswo unterwegs (sie produzieren auch Tees von anderen Bergen), der für Teegarten und Teefabrik zuständige dritte Bruder würde aber da sein.

Bei der Ankunft haben wir sogleich die kleine, relativ neue und sehr saubere Teefabrik begutachten können. Eine erhöhte, gut belüftete Ablage zum Welken, zwei holzbefeuerte Woks, ein Kessel zur Dampferzeugung zum Geschmeidigmachen der Blätter sowie die Steine zum Beschweren beim Pressen waren zu sehen. Eine Rollmaschine haben wir vergebens gesucht, sie rollen die Blätter in Handarbeit! Im oberen Stock wie gehabt Platz zum Sontrocknen, auf einem Balkon bei Sonnenschein, mit Plastikdach wenn das Wetter wechselhaft oder regnerisch ist.

Natürlich haben wir sofort nachgefragt, ob schon ein Teil des Tees aus dem für uns interessanten Teewald gepflückt und verarbeitet, also zum degustieren bereit ist. Diesem unseren Wunsch konnte entsprochen werden, und wir haben den Tee geniessen können. Der Tee ist noch besser als der 2015er, mit ausgeprägtem honigsüßem Aroma mit vanilleartigen Noten. Der Tee würde dann nach dem Produzieren der gewünschten Menge auch gleich hier gepresst werden. Dazu haben wir unsere Verpackungspapiere inkl. Stempel zum Beschriften mitgebracht und kurz erklärt, wie wir diese haben möchten.

Nachdem ein kleiner Hunger mit einem kleinen Essen in der Küche gestillt worden ist, haben wir uns auf den relativ beschwerlichen Weg zum Teewald gemacht. Nach einem Aufstieg durch ein Tal in einem fast schon Urwald, jedoch bereits hier mit Teebüschen und Teebäumen durchsetzt, haben wir den extrem abschüssigen Teewald erreicht, auf einer Höhe über Meer von ca. 1350m. Speziell zu erwähnen ist hier, dass die Teebäume hier vor allem den Varietäten Xiao Ye Zhong und Zhong Ye Zhong, also kleinblättrige und mittelblättrige *camellia sinensis* var. *sinensis* zugehören, die es gemeinhin angenommen gar nicht geben kann, denn alte Teebäume seien immer Da Ye Zhong, var. *assamica*. Wir sind den Abhang noch weiter hinauf geklettert, der Teewald erstreckt sich doch recht weit nach oben.



Zum Welken ausgelegte frische Blätter auf einer erhöhten Ablage beim Teebauer am Youleshan



Der Teebauer vom Youleshan rollt den Tee in Handarbeit (nach dem Erhitzen)

Nach dem ebenfalls nicht ganz einfachen Abstieg sind wir erneut in der Teefabrik angekommen. Die Frau des Teeproduzenten war derweil bereits am Befeuern der fertig gewelkten Blätter, ihr Mann hat dann sofort begonnen, die bereits etwas ausgekühlte erste Wok-Ladung von Hand zu rollen. Wir haben noch kurz zugeschaut und uns dann verabschiedet.

Der 28. März würde ein anstrengender Tag werden. Bereits um 7.30 wurden wir von He San, dem Teebauern/Produzenten vom Nannuoshan abgeholt, vorher musste natürlich noch genudelsuppt werden. He Sans Schwager, den wir bereits am Nannuoshan kennengelernt hatten, war auch dabei; so würden wir zu viert zum Bulangshan fahren.

Bulangshan bezeichnet ein relativ grosses Gebiet, ist also wie die meisten ...shan in China nicht ein einzelner abgegrenzter Berg. In diesem Gebiet bzw. auf diesem Berg liegen viele Dörfer mit alten Teebäumen, berühmtere und weniger berühmte mit Tees von besserer oder weniger guter Qualität. Doch nicht nur das Alter der Bäume, die Lage am Berg und die daher kommende Berühmtheit, sondern auch die Art des Teegartens/Teewaldes und die Güte der Verarbeitung spielt eine Rolle. So kann ein Tee aus sehr alten Bäumen schlecht verarbeitet sein; oder an sich alte Teebäume in einem Teewald ohne Biodiversität, ohne hohe Bäume zum Schutz direkter Sonneneinstrahlung; oder das Unkraut am Boden unter den Teebäumen wird chemisch vernichtet etc. Berühmt, teuer, alt reicht eben nicht per se. Das heisst vor allem Tee aufmerksam degustieren und beurteilen können, dazu wenn möglich die Teewälder (oder Teegärten) anschauen.

Nach einer langen Fahrt – zuerst auf normalen Strassen in der Ebene, dann auf holprigen Pflastersteinstrassen und breiten Pisten den Berg hinauf – sind wir im Dorf Laobanzhang angelangt. Die Tees aus den alten Teebäumen aus der Umgebung dieses Dorfes gehören zu den allerbesten rohen Pu Er - und damit auch zu den teuersten. Das ist schon fast ein Jahrzehnt so, und damit haben die Teebauern extrem viel Geld verdient. Grundsätzlich ist es ja gut und richtig, wenn der Tee teuer genug verkauft werden kann, um ein anständiges Leben führen zu können; aber hier wird deutlich übertrieben. Es wird geprotzt, teure Zigaretten geraucht (15 Franken pro Packung und aufwärts) und gebaut was das Zeug hält. Da der Tee sowieso und auf sicher sehr teuer verkauft wird, schert man sich nicht um Gastfreundschaft und Freundlichkeit, es ist schwierig, gegenseitiges Vertrauen aufzubauen.



Im Geäst eines sehr alten Teebaumes am Nannuoshan



Beim Teebauern in Laoman'e am Bulangshan sind frische Blätter eingetroffen und werden zum Welken ausgelegt.

Lipings Kontakt hier war ein Mitschüler von He San und wurde auch von diesem empfohlen – jemand kennt jemanden, der jemanden kennt, chinesisch guanxi guanxi. Bereits im Frühling 2013 habe ich Liping hier getroffen, damals waren wir auch einen Teewald bei Laobanzhang inkl. dem ältesten Teebaum anschauen gegangen. Doch so einfach ist es nicht: Die fertig produzierten Tees sind bereits verkauft und weg, weitere Tees in Produktion und viele Teebäume noch nicht pflückbereit. Zusätzlich ist es ein Kommen und Gehen immer weiterer Kunden. Wir konnten natürlich trotzdem Tee degustieren, nämlich zwei sogenannte Huncai, das heisst gemischt aus alten und jüngeren Teebäumen gepflückte Tees. Dies waren gute, interessante Tees, echte und originale Laobanzhang, nur eben nicht wirklich Gushucha, Tee aus alten Teebäumen.

Zwischendurch sind wir die Produktion anschauen gegangen, die frisch gepflückten Blätter beim Welken, den Tee von gestern beim Sontrocknen. Befeuern und Rollen war gerade nicht im Gange. Dann haben wir uns auf den Weg gemacht zu einem weiteren Kontakt, den wir in diesem chaotisch neu- und wiedergebauten Dorf fast nicht finden konnten. Leider leben hier im Dorf zwei Männer desselben Namens, wir landeten zuerst beim Falschen. Nach einem Zwischenstopp zum Mittagessen haben wir den Richtigen schlussendlich gefunden; seine Tees waren jedoch nicht wirklich gut, uninteressant.

Zurück beim anderen Teeproduzenten haben wir auf mein Nachfragen dann doch nochmal insistiert, und siehe da: er hat doch noch anderen Tee, einen echten Gushucha aus sehr alten Bäumen. Dieser ist dann auch wirklich hervorragend, wir haben sofort davon gekauft. Natürlich wollen wir auch dieses Jahr Laobanzhang Danzhu kaufen, Tee von einem einzigen alten Baum. Solchen muss man hier vorbestellen, sonst gibt es nichts. „Unser“ Baum würde in zwei-drei Tagen gepflückt werden und wie 2014 und 2015 wird der Tee direkt nach Shanghai geschickt werden; ich freue mich schon auf's Degustieren!

Wir haben uns verabschiedet und sind in Richtung Xinbanzhang weitergefahren. „Neu“-Banzhang ist eine Abspaltung von „Alt“-Banzhang, das neue Dorf wurde vor ca. 70 Jahren gegründet. Dort lebt ein weiterer ehemaliger Mitschüler von He San; auch in Xinbanzhang gibt es Tee aus alten Bäumen, allerdings nicht so interessanten. Nach einer weiteren kurzen Fahrt sind wir dann an unserem zweiten Ziel, in Laoman'e angekommen.

Laoman'e ist nach Laobanzhang der wohl beste Tee am Bulangshan. Er ist bekannt für seine krasse, schöne und sehr gute Bitterkeit. Es gibt hier jedoch Kucha und Tiancha, bittere Bäume und süsse Bäume. Ein rein aus süssen Bäumen gepflückter Tee ist also süss und fast ohne Bitterkeit. Meistens wird von beiden Sorten zusammen gepflückt, was die interessantesten und ausgewogensten Tees ergibt. Rund um das Dorf stehen viele Teewälder, schönere und weniger schöne. Liping war bereits 2007 und 2015 hier und baute einen guten Kontakt auf, dessen Familie sehr schöne Teewälder in Pacht vom Staat hat. Da es schon bald eindunkeln würde, sind wir als erstes einen der Teewälder anschauen gegangen. Wir sind durch steil am Hang liegende Teewälder gegangen, hier und da bereits mit sehr alten Teebäumen, jedoch nur ungenügend geschützt von anderen Bäumen und mit wenig Biodiversität. Nach und nach wurde es besser, mehr und mehr hohe Bäume und Biodiversität; die Grenze des Teewaldes unseres Teebauern sieht man sofort: Vorher ist der Boden blank, danach liegen welke Blätter am Boden zwischen Unkraut.



Der sehr steil abschüssige Teewald unseres Teebauern am Youleshan



Frische Teeblätter an einem alten Teebaum am Youleshan

Nach der Rückkehr ins Dorf wollten wir natürlich frischen Tee aus alten Teebäumen degustieren, nicht gemischt mit Blättern von jüngeren, jedoch gemischt aus süssen und bitteren. Der uns servierte Tee ist extrem gut, wie haben sogleich die ganze verfügbare Menge gekauft, He San wird ihn für uns pressen. Mittlerweile hatten die heutigen frischen Blätter lange genug gewelkt und waren bereit zum Befeuern. He San hat sich über die Technik des Befeuerns ausgetauscht; wir haben nach der Rollmaschine gefragt, doch auch hier wird von Hand gerollt, wie wir kurz darauf auch sehen konnten. Sonnengetrocknet wird auf der Dachterrasse des Hauses unter Plastikaufbauten, leider hat es hier kein Platz direkt an der Sonne. Wir haben uns verabschiedet und auf den langen Rückweg nach Jinghong gemacht, gegessen haben wir unterwegs im Dorf Bulangshan am Fusse der Berge.

Kaspar Lange

Bern, Mai 2016

Die diesjährigen rohen Pu Er Tees wurden Ende April/Anfang Mai gepresst und nach Shanghai geschickt. Von dort werden sie zu uns in die Länggasse geschickt. Sie werden im Sommer bei uns eintreffen. Die nicht gepressten Tees aus jeweils einem einzelnen Baum (Danzhu) sind bereits da. Dazu wird noch ein fermentierter Pu Er kommen, gemischt aus Blättern der Ernte 2007 von verschiedenen Bergen, der 2009 in Menghai gepresst wurde.

Folgende Pu Er werden wir im 2016 neu ins Sortiment nehmen:

Pu Er Shou Bing Cha - fermentierter Pu Er Cake
Menghai 2009 357g - 110.00

Pu Er Sheng Bing Gu Shu Cha - rohe Pu Er Cakes aus alten Tee-Bäumen:

Jinggu 2016 357g - 165.00
Nannuoshan 2016 357g - 250.00
Youleshan 2016 357g - 300.00

Mengku 2016 200g - 140.00
Yiwushan 2016 200g - 175.00
Bulangshan 2016 200g - 280.00
Laobanzhang 2016 200g - 520.00

Pu Er San Sheng Gu Shu Dan Zhu Cha - offener roher Pu Er aus einem einzelnen alten Teebaum:

Nannuoshan Danzhu 2016 50g - 60.00
Laobanzhang Danzhu 2016 50g - 220.00



Sehr schöner Teewald unseres Teebauern in Laoman'e am Bulangshan



Oft wird der Tee zum Sonnentrocknen von Plastikaufbauten vor Niederschlag geschützt, so hier bei unserem Teebauer in Laoman'e am Bulangshan

Auf der Suche nach Heicha: Reisebericht Guangzhou, 13. April 2016

Am 13. April bin ich bereits vor 10 Uhr morgens auf dem Teemarkt in Fangcun angekommen. Fangcun ist der wahrscheinlich weltweit grösste Teemarkt überhaupt. Guangzhou ist wohl das Zentrum für gelagerte Tees, die man besser hier sucht als bei den Teeproduzenten, denn die verkaufen die frischen Tees, die Händler lagern sie. In der Nachbarstadt Dongguan befinden sich riesige Pu-Er-Lager, die dortigen Händler sind für den anhaltenden Pu Er Boom und die damit zusammenhängenden Preisentwicklung mitverantwortlich. Besonders Läden mit Heicha hat es hier wie nirgendwo sonst. Heicha ist eine weiterhin existierende, sehr urchige Art der Teeverarbeitung. Die Tees aus normalerweise minderwertigem, günstigen Pflückgut werden zum Fermentieren aufgehäuft. Pu Er gehört auch in diese Kategorie, allerdings ist hier Pflückgut und Verarbeitung viel raffinierter geworden. Womit ich nicht sagen will, dass Heicha minderwertig sei oder in irgendwelcher Art nicht gut, im Gegenteil. Eine hochinteressante Sache ist das nämlich. Vorallem ist hier sehr viele alte Ware verfügbar, sogar aus den 50er und 60er Jahren, die allerdings teuer sind. Tees aus den 90ern und frühen 2000ern sind allerdings vergleichsweise billig zu haben – es gibt sozusagen kein Markt dafür, und Verarbeitung und Pflückgut sind wie geschrieben nicht eben aufwendig.

Nun, hier habe ich ein Heicha-Paradies zu meinem Gaumen! Hier gibt es alles, die klassischen Heicha in diversen Formen aus Anhua in der Provinz Hunan (Qian Liang Cha, Fu Cha, Tian Jian), aus der Provinz Hubei (Chuan Zi Lao Qing), aus Ya'an in der Provinz Sichuan (Zang Cha), aus Huangshan in der Provinz Anhui (Lu An Cha), aus Liubao in der Provinz Guangxi (Liu Bao Cha) und wohl noch mehr. Da diese Tees traditionellerweise exportiert wurden, in die „barbarischen“ Gegenden der Nomadenvölker, also nach Tibet, in die Mongolei, nach Xinjiang, sind die Verpackungen oft in verschiedenen Sprachen beschriftet. Die Verpackungseinheiten sind zum Teil riesig, ein Brick etwa zu 1.7kg ist ganz normal. Ich habe diverse Heicha degustiert, hier alle im Gaiwan zubereitet. Dabei habe ich sehr viel Wissen bestätigt und auch Neues gelernt, so zum Beispiel dass Liu Bao Cha klassischerweise in einer Höhle (bzw. einem) Loch im Berg zum Fermentieren aufgehäuft wird, der höheren Feuchtigkeit wegen. Kommt daher die europäische Legende, Pu Er würde im Boden vergraben zum fermentieren/lagern? Es war natürlich verlockend, gleich den ganzen Laden aufzukaufen...ich habe mich mit insgesamt knapp 40kg begnügt. Die Tees habe ich der Einfachheit halber zu meinen Freunden im Teemarkt in Beijing geschickt, von dort werden sie dann nach Bern gesendet und noch einige Jährchen gelagert.

Am Nachmittag habe ich dann einen weiteren, von einem früheren Besuch bekannten Heicha-Laden aufgesucht und weiterdegustiert. Abgesehen von Liu Bao Cha und Lu An Cha, die beide lose bzw. leicht gepresst in aus Bambusblatt geflochtenen Körbchen verpackt sind bereitet er die Heicha in der gekochten Variante zu: Ein Stück des Bricks wird abgebrochen (mit einem unseren Brieföffner ähnlichen Pu-Er-Messer oder mit einer Heckenschere!) und dann im Wasserkocher aufgekocht, was diese aus grossen Blättern und Stengel verarbeiteten gepressten Heicha intensiver und dichter



Körbe mit Liu Bao Cha in einem Heicha-Teeladen im Fangcun-Teemarkt von Guangzhou



Die alten Bricks werden in einer abgeschlossenen Vitrine ausgestellt. Sie sind je ca. 1.7kg schwer, die ältesten wurden in den 60er und 70er Jahren produziert

werden lässt als die Aufguss-Variante. Zum Schluss haben wir dann noch einen Sheng Pu Er Brick von 1993 im Aufguss und einen Lao Huang Ye Brick aus den 70er Jahren aufgekocht getrunken. Von letzteren beiden werde ich Muster erhalten. Gekauft habe ich die gleichen Tees wie bisher, zum Glück hat er noch an Lager, total gut 15kg. Er wird sie dann zusammen mit den Mustern direkt nach Bern schicken. So habe ich also von 10 Uhr morgens bis 5 Uhr nachmittags durchgetrunken, nur Heicha.

Kaspar Lange

Bern, Mai 2016

Die gut 55kg Heicha sind mittlerweile per Seefracht unterwegs in die Länggasse und werden in einigen Monaten eintreffen. Nichtsdestotrotz kommen nicht alle sofort in den Verkauf, einerseits aus Platzgründen, andererseits können die Tees gut noch eine Weile lagern.

Folgende Heicha werden im Verlauf der nächsten Zeit ins Sortiment aufgenommen werden - auf unserer Homepage unter Blog&News oder direkt auf blog.laenggasstee.ch informieren wir jeweils über neu ins Sortiment aufgenommene Tees.

Liu Bao Cha 2008	offen
Shan Dong Liu Bao 2001	offen
Zang Cha 1993	500g-Brick
Shi Liang Cha 2011	500g-Säule
Tian Jian 2013	200g-Säule

Diese Heicha werden die jeweils vorherige Lieferung ersetzen.

Fu Zhuan Cha 1997	450g-Brick
ChuanZi LaoQing Zhuan 1992	400g-Brick
Qian Liang Cha 2007	850g-Cake (aus einer Säule geschnitten)
Lu An Cha 2010	200g-Körbli (wird den Lu An Cha 2010 ersetzen)



Qian Liang Cha und Bai Liang Cha werden zu grossen Säulen gepresst



Heicha wurden und werden in die Mongolei, nach Xinjiang und nach Tibet exportiert - Mongolisch (kyrillische Schrift) und Arabisch (für Xinjiang) angeschriebene Bricks sowie der auch bei uns bekannte Teeziegel

Besuch bei einem Teebauern in Taiwan: Reisebericht Mingjian, 23. April 2016

Am Morgen des 23. April bin ich mit dem taiwanesischen Hochgeschwindigkeitszug von Taipei nach Zhanghua gefahren, von dort per Taxi nach Mingjian. Dort bin ich vom Bruder von Meister Chen empfangen worden. Er hat hier zwei Bio-Teegärten mit nicht ganz üblichen Teepflanzenvarietäten. In Mingjian sind über 90% der Teepflanzen von der Varietät Sijichun, dazu etwas Jinxuan und Qingxin Wulong. Meister Chen hat vor ca. 10 Jahren aus China (also vom Festland) illegalerweise Stecklinge der Varietäten Rou Gui aus Wuyishan sowie Bai Ye und Ba Xian aus Fenghuang mitgebracht. Sein Bruder hat diese gesetzt und die daraus entstandenen neuen Büsche gepflegt und vermehrt. Dazu hat er noch Teepflanzen der Varietät Wuyi, die ursprünglich ebenfalls aus Wuyishan stammt, jedoch vor längerer Zeit wohl zusammen mit Tieguanyin auf die Insel Taiwan gebracht wurde. Seit neuestem (seit 4 Jahren) hat er Taicha 18 Hao, die in Yuchi aus Assam- und Oolong-Varietäten gekreuzte Pflanze für Hong Yu Hong Cha. Diese hat er zur Abgrenzung von Nachbargärten gepflanzt, sie wachsen recht schnell ziemlich hoch und bieten so guten Schutz.

Im zweiten Drittel des Monats April hat er Bai Ye, Ba Xian, Wu Yi und Rou Gui produziert, letzterer ist noch nicht ganz fertig. Hong Yu Hong Cha wird er erst im Juni machen. Kurz bevor ich angekommen bin, haben sie bereits gegessen, ich wurde sofort an den Tisch gesetzt, es war noch mehr als genügend Essen übrig. Nachher haben wir gemütlich Tee getrunken und geplaudert. Die diesjährigen Tees sind wieder sehr gut gelungen. Ich würde den ganzen Nachmittag hier sein, daher ist Zeit genug vorhanden. Sie habe mir sogar angeboten, hier zu übernachten, worüber ich mich natürlich freue.

Später sind wir mit dem Fahrrad zu seinen Teegärten hinausgefahren. Hier in Mingjian sind die Teegärten alle auf ebenem Land und nur manchmal am Rand von hohen Bäumen, hier vor allem Palmen, umgeben. Es sind parzellierte Felder, wo mal Tee, mal Ananas, mal Ingwer, mal sonstiges Gemüse wächst. Die Teefelder sind oft ziemlich abasiert und werden grösstenteils halbmaschinell gepflückt, wobei 2 Personen eine Pflückmaschine tragen und bedienen. Chens erster Bio-Teegarten hebt sich erfreulicherweise davon ab; jedoch sind auch hier die Büsche sehr eng gepflanzt und kein Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung vorhanden. Der zweite Bio-Teegarten ist dann noch spektakulärer. Wie in Fenghuang sind hier die Baiye-Büsche als einzelne Büsche gepflanzt (Dancong!) und können sich voll entfalten. Allerdings würden sie zurückgeschnitten werden, sobald die Höhe zum Pflücken zu mühsam wird.

Kaspar Lange

Folgende Tees von Teebauer Chen führen wir im Sortiment:

Ming Jian Dan Cong	50g - 25.00
Hong Yu Hong Cha	50g - 47.50
Rou Gui Gui Fei	50g - 32.00
Rou Gui Gui Fei 2004	50g - 62.50



Der Teegarten mit Bai-Ye-Dan-Cong-Büschen von Teebauer Chen



Rou-Gui-Büsche im Teegarten von Teebauer Chen, rechts die «Mauer» aus Hong-Yu-Hong-Cha-Büschen

Teereisen

Die Suche nach schönsten Tees und Fachwissen führt Gerhard und Kaspar Lange seit über einem Jahrzehnt regelmässig nach Asien. Auf einer Reise zum Tee lässt sich jedoch noch viel mehr entdecken. Die unterschiedlichen Teeländer und Anbauregionen bieten vielfältige, eindruckliche Landschaften. Ein Besuch bei TeeproduzentInnen bedeutet auch Einblick bekommen in eine andere Kultur auf der Basis einer starken Verbindung, nämlich der Liebe zum Tee.

Lukas Lange ist Teeliebhaber, seine Leidenschaft ist das Reisen. Eine erfreuliche Kombination, denn als Reisespezialist führt er Sie nach Asien, in unterschiedliche Teegebiete, zu den Teepflanzen, zu den HerstellerInnen und Produktionsstätten.

CHINA

China, das Land des Tees. Die Entdeckung des Tees liegt bald fünftausend Jahre zurück. Die Nutzung der ersten Teepflanzen wurde historisch zuerst in Yunnan (Südchina) nachgewiesen. Bis heute wird in den unterschiedlichsten Regionen Chinas Tee angebaut und zelebriert.

Lukas Lange führt Sie in klassische Teeanbauggebiete Chinas. Die Reisen finden jeweils im Frühling statt, zur Erntezeit. Den Tee direkt an seinem Ursprung zu verkosten ist ein besonderes Erlebnis für jeden Teeliebhaber, jede Teeliebhaberin.

JAPAN UND SÜDKOREA

Japan hat neben China die älteste Teetradition. Produziert wird nach altem Vorbild – ausschliesslich grüner Tee – allerdings mit hochtechnologischen Mitteln. Geerntet wird ebenfalls im Frühling (Mai). Die Teereise führt Sie in verschiedene Teeregionen, sehen und kosten Sie die feinen Unterschiede. Dieselbe Reise führt weiter nach Südkorea, wo der grüne Tee ebenfalls nach eigener Tradition verarbeitet wird.

DATEN 2017

Teereise 1 Südchina: Pu Er und Schwarztee
Dienstag 28. März - Freitag 07. April 2017

Teereise 2 Ostchina: Grüntee und Oolong Tee
Dienstag 11. April - Freitag 21. April 2017

Teereise 3 Japan und Südkorea: Grüntee
Dienstag 25. April - Freitag 05. Mai 2017

Weiterführende Informationen finden Sie unter laenggasstee.ch/teereisen



Grüntees auf dem Teemarkt in Suzhou



Teeplücken von Oolong-Teebüschen in Wuyishan

AUSZÜGE EINER TEEREISE – TEEREISE 2 OSTCHINA

Station 1: Suzhou liegt im Osten Chinas, in der Nähe von Shanghai, und hier liegt der Ursprung des Bi Luo Chun, einem der berühmtesten Grüntees Chinas. Wir gehen auf den Grüntemarkt und statten Herrn Zheng, einem unserer Lieferanten, einen Besuch ab.

Station 2: Yixing, nicht fern von Suzhou, die bekannteste Stätte für chinesische Tonware, bekannt durch seine Drachenöfen. In Yixing können wir bei der kunstvollen Herstellung der Tonkannen zuschauen, einem anspruchsvollen Handwerk.

Station 3: Hangzhou in der Provinz Zhejiang, und das nahegelegene Longjing. Von dort kommt der Drachenbrunnentee, der weit über die Grenzen Chinas hinaus bekannt und begehrt ist. Wir werden von Familie Mei empfangen und besichtigen auch das nationale Tee-Museum.

Station 4: Wuyishan, in der Provinz Fujian, berühmt für Wuyi Rock Tea, dunkle, holzkohlegeröstete Oolongs, zu welchen auch Da Hong Pao, Rou Gui, Shui Xian gehören. Hier besuchen wir die Familie Yu, besuchen Teegärten und eine Teefabrik, sowie einen Naturpark mit Teebüschen.

ERLEBNISBERICHT EINES REISENDEN

Meine erste Teereise fand im April statt, also zur Erntezeit. Mit der Luxusgruppengrösse von fünf Teilnehmenden, sowie Lukas, dem Chef und Nancy, seiner chinesischen rechten Hand stiegen wir glorreichen Sieben in Shanghai in den Kleinbus, ab zur ersten Etappe. Bevor Tee sichtbar wurde, fast nur Stadt und Agglomeration. Anfänglich das erste Ansichtigwerden der an der Sonne ausgebreiteten Teeblätter; der Besuch der Werkstätte wo die präzisen Tonkannen mit äusserster Sorgfalt hergestellt werden; gelangten wir erwartungsfroh in die Teegärten, erlebten das Pflücken und die Verarbeitung vor Ort. Wir durften am Wok selber die Finger (möglichst nicht) verbrennen und merken, wie anspruchsvoll die Herstellung ist.

>>> Das ist für mich das entscheidende Erlebnis, das Dortsein wo der Tee wächst und verarbeitet wird.<<<

Dazu kommt das Erleben von China und wie die Chinesen ticken und eben auch das Kulinarische. Mit Englisch kamen wir gut durch, z.B. im Vor- und Nachlauf der Teereise. Shanghai ist sehr praktisch. Auch die Hotels waren angenehm. Lukas überzeugte gleichermaßen teeologisch, reisefachmännisch und menschlich. Vielen Dank!

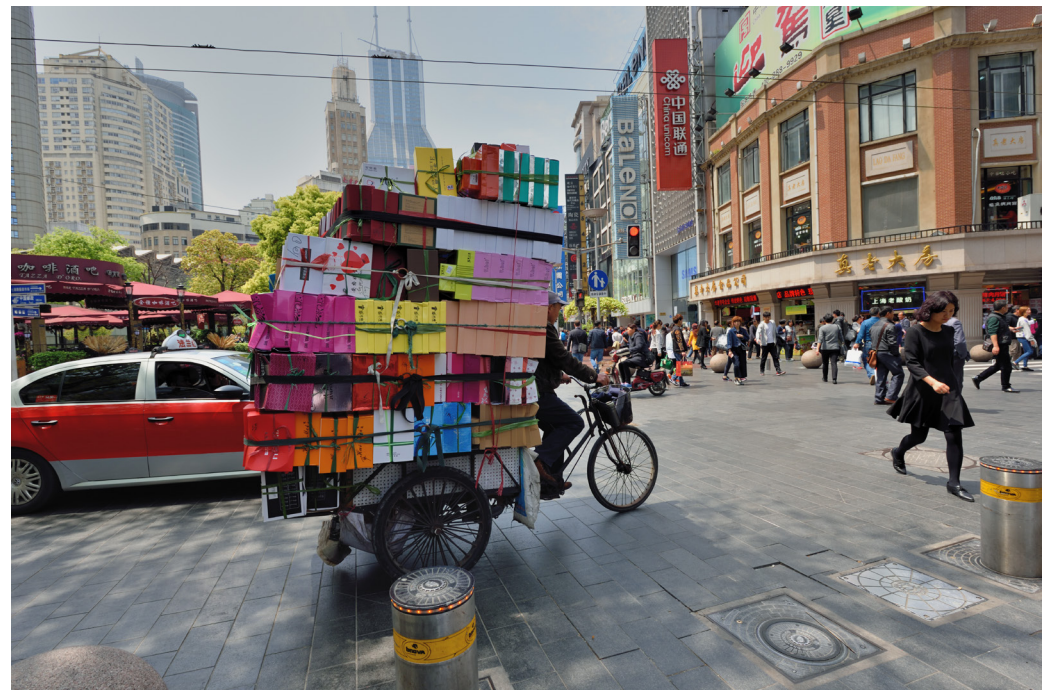
Peter Fiechter, nun mit Teebehälter statt Wasserflasche unterwegs...

Sind Sie interessiert? So melden Sie sich direkt bei Lukas Lange, lukas.lange@laenggasstee.ch. Gerne informiert er Sie über zukünftige Teereisen und die genauen Rahmenbedingungen.

Die Fotos auf diesen beiden Seiten über die Teereisen sind von Christian Bernhardt.



Befeuern von frischen Blättern für Bi Luo Chun



Strassenszene in Shanghai

