

Teeliste

2013-2015



Läng
Gass
Tee®

Einleitung	4	<i>Grüner Tee Japan</i>	24
Die Verarbeitung des Tees	6	Shincha	24
Qualität und Preis	8	Sencha	24
Verantwortungsbewusster Handel mit Tee	10	Gyokuro	24
Der Begriff «bio» im Teehandel	12	Maccha	25
Die Zubereitung des Tees	14	Bancha	25
Sélection Grand Hotel, Sélection Au Salon	16	Kukicha	25
		Tama Ryokucha	25
		Gen Mai Cha	25
		Hojicha	25
WEISSER TEE – BAI CHA	18		
Bai Hao Yin Zhen	18	OO LONG – WU LONG CHA	26
Bai Mu Dan	18		
Xin Gong Yi Bai Cha	18	<i>Grüner & Brauner Oolong</i>	26
		Bao Zhong	26
GELBER TEE – HUANG CHA	19	An Xi Oolong (Min Nan Wu Long)	27
		An Xi Tie Guan Yin	27
GRÜNER TEE – LÜ CHA	19	Zhang Ping Shui Xian	27
<i>Grüner Tee China</i>	19	Kugelblatt-Oolong (Quan Qiu Cha)	28
Bian Xing Cha (inkl. Long Jing)	19-20	Dong Ding	28
Mao Jian (inkl. Bi Luo Chun)	20	Gui Fei	28
Mao Feng	21	Gao Shan Cha (High Mountain Tea)	29
Zhen Xing Cha (Nadelblatt)	21	<i>Gelagerte Oolong</i>	29
Mei Cha (Chun Mee)	21	Fancy Oolong	30
Zhu Cha (Gunpowder)	21-22	Dong Fang Mei Ren (Oriental Beauty)	30
<i>Grüner Tee Korea</i>	22	Wu Yi Yan Cha (Wuyi Rock Tea)	31
		Fenghuang Dancong (Phoenix Single Bush)	32
JASMIN, OSMANTHUS, GINSENG	22		
FORMENTEEES – BLUMENTEEES	22		
SÉLECTION GRAND HOTEL	23		
SÉLECTION AU SALON	23		



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

Einleitung

Liebe Kundschaft

Wir freuen uns Ihnen unsere neue Teeliste präsentieren zu dürfen. Wie schon zwei Jahre zuvor ist unser Sortiment wiederum reicher an besonderen Tee-Schätzen. Die alljährlichen Chinareisen bieten Kaspar und Gerhard Lange nicht nur die Möglichkeit direkt mit den Teeproduzenten zu handeln, sondern auch ihr Fachwissen stetig zu vertiefen. Dies führt dazu, dass wir die Qualität der Tees besser beurteilen können und dadurch Spezialitäten in sehr hoher Qualität zu guten Preisen erhalten.

Dieses Jahr feiert Länggass-Tee einen runden Geburtstag. Vor 30 Jahren starteten Katrin und Gerhard Lange ein Abenteuer mit dem Tee. Mit viel Liebe zum Tee und mit grossem Engagement entwickelt sich das Unternehmen bis heute stetig weiter.

Neu werden die Reiseberichte sowie umfassende Informationen und Bilder zu verschiedenen Teesorten und weiteren Themen rund um den Tee auf unserem Blog (blog.laenggasstee.ch) aufgeschaltet. Der Blog ergänzt unsere Homepage und ermöglicht es Ihnen, sich auch von zu Hause aus aktuell über neu eingetroffene Tees und Zubehör zu informieren.

Zum Jubiläum im Oktober wird auch unsere Homepage überarbeitet und mit neuem Erscheinungsbild und vertieften Inhalten auftreten.

Nebst der Homepage bieten wir Ihnen mit der Teeschule die Möglichkeit, in die Welt des Tees einzutauchen. Wie wir selbst immer wieder erstaunt feststellen, gibt es unglaublich viel zu lernen. Unser Teewissen geben wir sehr gerne in verschiedenen Modulen gezielt an Sie weiter. Die Räumlichkeiten von Länggass-Tee bieten ideale Voraussetzungen für die Erforschung der Teewelt. Im ersten Stock befindet sich ein authentischer Raum für die japanische Teezeremonie, welche von Ursula Soko Kohli (Teelehrerin aus der Urasenkeschule) für Sie durchgeführt wird.

Zusätzlich bietet der Raritätenraum im Erdgeschoss Einblick in die chinesische Teekultur. Dazu gehören unsere Teeschätze, welche im Raritätenraum auf die chinesische Art verkostet werden. Mit Interesse am Tee oder schlichter Neugier sind Sie im Raritätenraum herzlich willkommen. Wir setzen uns gerne jederzeit hin, trinken Tee, beraten Sie und tauschen uns gerne mit Ihnen aus.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken und Geniessen

Aufbau

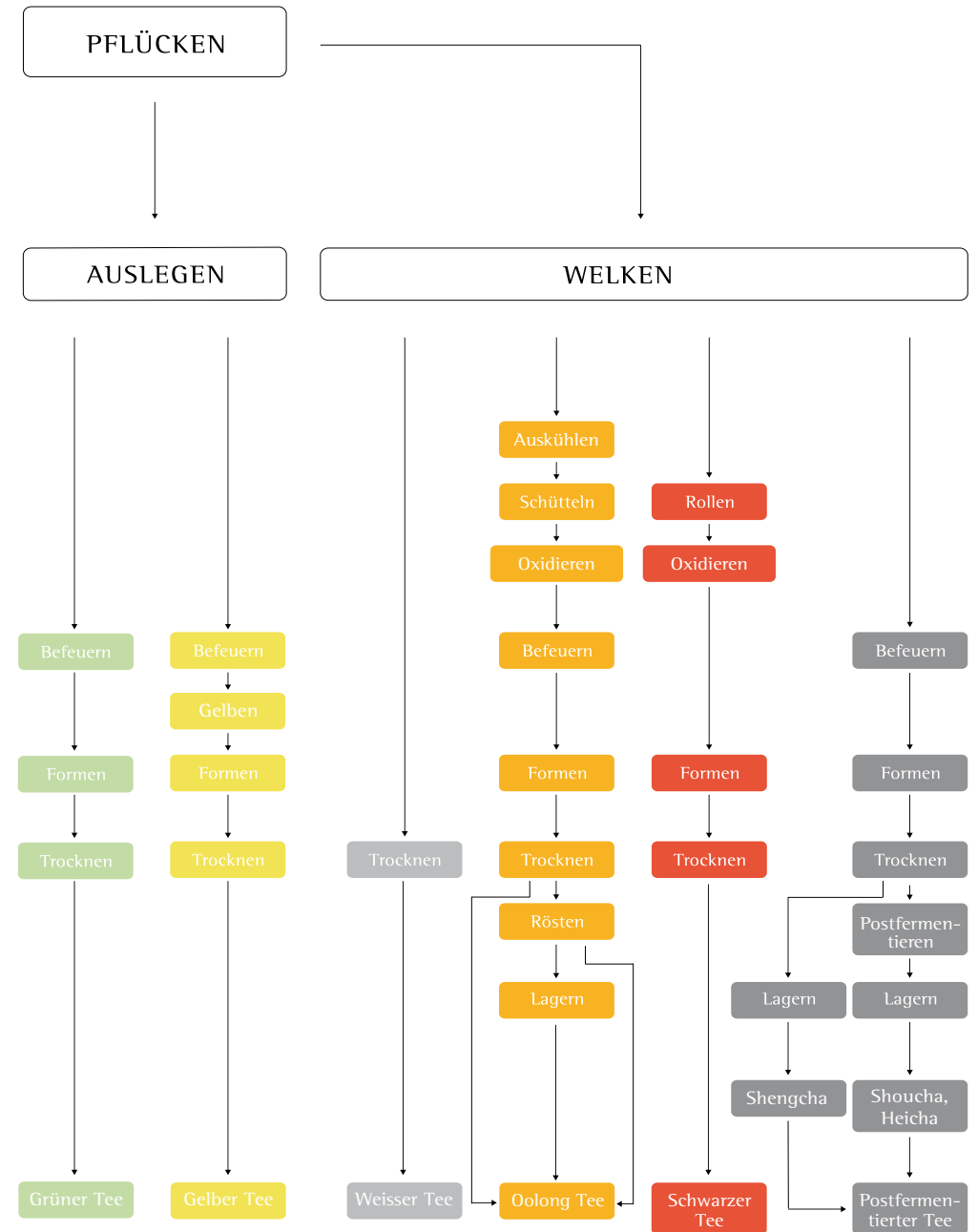
Die Teeliste 2011/12 ist gleich aufgebaut wie diejenige von 2012/13. Die Grundeinteilung besteht aus den 6 Verarbeitungsarten der Teepflanze. Diese und die Fachbegriffe werden im Kapitel „Verarbeitung des Tees“ beschrieben und in einem Flussdiagramm dargestellt. Innerhalb der Verarbeitungsarten sind 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.



Die Verarbeitung des Tees

Im folgenden Diagramm ist die Verarbeitung der sechs Tee-Verarbeitungsarten dargestellt. Die Begriffe werden nebenan erläutert. Die Verarbeitungen der einzelnen Tee-Arten sind ausführlicher im jeweiligen Kapitel beschrieben. Grundsätzlich sind alle Tees aus derselben Pflanze namens, *Camellia sinensis*, die ursprünglich aus Yunnan stammt. Aus jeder Teepflanze können alle 6 Tee-Arten gemacht werden. Die Teepflanze ist jedoch in eine Unmenge von Varietäten unterteilt, die auch immer noch neu gezüchtet und gekreuzt werden. Einige Varietäten werden speziell für eine jeweilige Verarbeitung kultiviert. Ebenfalls kann aus jeder Pflanze jede gewünschte Qualität hergestellt werden. Für gute bis sehr gute Qualitäten braucht es aber Sorgfalt, Wissen und handwerkliches Können vom Anbau bis zum Fertigverarbeiten. Für Top-Qualitäten braucht es sehr viel Handarbeit, jedoch werden heutzutage viele der einzelnen Schritten mit speziell dafür hergestellten Maschinen gemacht. Doch auch hier braucht es das Können des Teemeisters, so dass auch in einzelnen Schritten maschinell verarbeitete Tees artisanal produziert sind.

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



Qualität und Preis

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

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

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

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

Alltagstees kaufen wir grundsätzlich bei verschiedenen Grosshändlern vor allem in Deutschland, aber auch in der Schweiz und in China und Japan. Hier geht es um relativ grosse Mengen und hohe Verfügbarkeit. Seltener kaufen wir auch günstige Qualitäten direkt bei Teeproduzenten; grundsätzlich sind jedoch Aufwand und Versandkosten dafür zu hoch. In letzter Zeit ist es durch die höheren Preise für Tees in China schwieriger geworden, sehr preisgünstige Tees in guter Qualität zu erhalten, deshalb werden einige Tees nicht mehr in der gewohnten Art erhältlich sein, einzelne Tees fallen weg.

Ganz anders ist die Situation bei Raritäten: Hier geht es nicht primär um Preis und Verfügbarkeit, sondern um sehr gute bis Top-Qualitäten klassischer und neu entwickelter Tees aus den Ursprungsländern China inkl. Taiwan, Korea und Japan. Hier sind Kontakte zu Teebauern, Teeproduzenten, Teehändlern und Teeläden unerlässlich. Hier kaufen wir nicht nur Tee ein, sondern wir sehen Teegärten und Teeproduktion und vertiefen unser Fachwissen – Verarbeitung, Teepflanzenvarietäten, Degustieren und Beurteilen etc.

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

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



Verantwortungsbewusster Handel mit Tee

Länggass-Tee setzt sich mit dem Thema Arbeits- und Lebensbedingungen der Teeproduzent/innen und der Arbeiter/innen in Teeanbau und -verarbeitung auseinander. In diesem Zusammenhang stellt sich für uns die Frage, welche Produkte wollen und können wir ein- beziehungsweise verkaufen.

Das Thema Handel zu fairen Bedingungen ist vielschichtig. Die Problematik ist historisch bedingt und verstärkt durch das vorherrschende Wirtschaftssystem. Daher ist es kaum möglich, die ganzen Umstände in einem kurzen Text zusammen zu fassen.

Es gibt unterschiedliche Arten, wie Tee gehandelt wird. Wir unterscheiden ganz klar den Teehandel mit China vom Teehandel mit Indien und anderen ehemals kolonialisierten Ländern. In China ist der Tee und seine Produktion in der Kultur tief verwurzelt. Wer in China Tee produziert geniesst Ansehen und Respekt und produziert zu einem grossen Teil für den inländischen Markt.

Ganz im Gegensatz dazu steht die Teeproduktion in Indien und anderen ehemals kolonialisierten Ländern, welche selbst keine Teetradition haben. Dort wurde der Teeanbau im 19. Jahrhundert durch die jeweilige Kolonialmacht (v.a. Grossbritannien und die Niederlande) eingeführt, um dem Tee-Monopol Chinas zu entgehen und das Handelsbilanzdefizit mit China zu verkleinern. Tee wurde und wird dort auf grossen Plantagen industriell und grösstenteils für den Export hergestellt. Billige, austauschbare Arbeitskräfte bestimmen das Bild, wo Tee von einfacher Qualität und entsprechendem Preis für den Weltmarkt produziert wird. In China selbst finden sowohl einfache Tees als auch teuerste Tees von höchster Qualität Absatz, wohingegen die Preise für Tees indischer Art sehr tief angesetzt werden müssen, um überhaupt auf dem Markt Fuss fassen zu können. Um dieser Tatsache entgegen zu wirken, entwickelte sich in den 1970er Jahren eine politische, soziale Fair-Trade-Bewegung, welche sich für "faire" Preise und damit einhergehend gute Produktionsmethoden und Lebensbedingungen einsetzte. Heute werden Fair-Trade-Produkte dank verschiedener Label Organisationen im grossen Stil gehandelt. Diese neue, ökonomische Dimension kann zu weiteren Konflikten führen, welche die durch Fair Trade leicht verbesserten Lebensbedingungen wieder beeinträchtigen. Das Thema ist zu komplex, um einfache Antworten zu liefern.

Wie bewegen wir uns nun in diesem Durcheinander aus Fragen und Gegenfragen, Wissen und Unklarheit? Auf den Grosshandel mit Tees indischer Art haben wir leider wenig Einfluss. Wir setzen in diesem Bereich auf Qualität, die wir als Fachgeschäft gewährleisten wollen. Zusätzlich halten wir die Augen offen, immer auf der Suche nach eigenständigen Produkten und ihren Geschichten.

In China hingegen liegt unsere Chance. Dort haben wir die Möglichkeit unsere Tees direkt einzukaufen, die Teegärten zu begehen, Kontakte zu pflegen zu den Produzent/innen, traditionell angebaute und verarbeitete Tees zu kaufen, unser Wissen zu vertiefen und partnerschaftliche Handelsbeziehungen einzugehen:

Je besser die Qualität eines Tees, desto sorgfältiger die Produktion.

Je sorgfältiger die Produktion, desto bedeutender jeder Arbeitsschritt.

Je bedeutender jeder Arbeitsschritt, desto bedeutender das Fachwissen der Menschen, die den Tee verarbeiten.

Je bedeutender das Fachwissen, desto grösser die Wertschätzung der Arbeitskraft.

Je grösser die Wertschätzung der Arbeitskraft, desto "fairer" die Arbeitsbedingungen.

Je familiärer der Betrieb, desto sozialer der Umgang mit jeder einzelnen Person.



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.

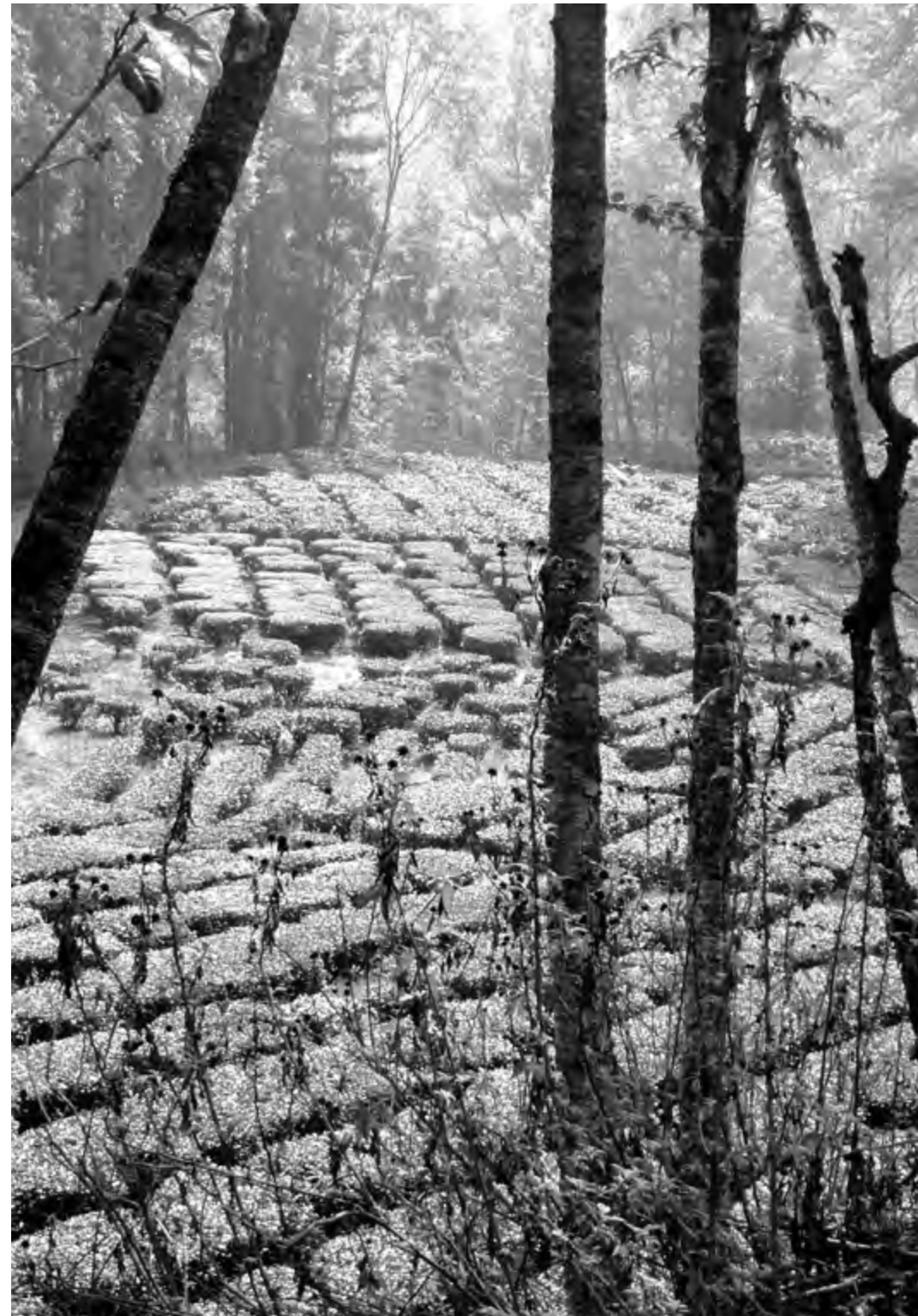
Diese Label- und Zertifizierungsgeschichte ist auch Geschäft, es wird viel Geld damit verdient. Und es ist immer nur ein Stück Papier mit Stempeln. Wenn ich die Wahl habe, einem Stück Papier zu vertrauen, oder einer Person, die mir gegenüber steht, die ich bei der Arbeit beobachten kann – dann entscheide 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 Grander Wasser (www.granderwasser.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 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 Tee 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 Riechcups, 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 Riechcups usw.; dieser 1. Aufguss dient dem Waschen des Tees und wird nicht getrunken.
3. Den Tee wieder mit temperiertem Wasser übergiessen und sofort umschütten in die Riechcups und dann in die Cups. Am leeren Riechcup die Aromen des Tees riechen, den Tee im Cup in drei Schlückchen geniessen. Diesen Vorgang wiederholen, bei verlängerten (im Sekundenbereich) Ziehzeiten bis die Teeblätter ausgelaugt sind. Die Riechcups können nach 2-3 Aufgüssen oder von Anfang an weggelassen werden.

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

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



Sélection Grand Hotel

Erlesene und portionierte Tees aus berühmten Gärten

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

Keine Ziehzeit

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

Mehrwert für die Gastronomie

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

Ein Schweizer Produkt

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

Teesorten

Die Auswahl der Sorten gibt dem Gast einen kleinen Einblick in die reiche Welt des Tees und macht dank ihrer hohen Qualität selbst einem Teekenner grosse Freude. Die Sorten sind in der Teeliste auf Seite 25 mit Preis und Verpackungseinheit aufgelistet.

Sélection Mini

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

Sélection Au Salon

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



WEISSER TEE – BAI CHA

Dafür werden die gepflückten Blätter sehr lange zum Welken an der Sonne ausgelegt, danach oft auch in einer Art durchlüftetem Gewächshaus, um den Prozess bei jedem Wetter durchführen zu können. Andere werden am Schatten, jedoch noch länger gewelkt. Während des langen Welkens geschieht eine Art Spontanoxidation. Die Zellstruktur der Blätter wird jedoch nicht gebrochen, so dass nur das Chlorophyll oxidiert. Nach dem Welken wird das Blattgut per Heissluft oder auf Holzkohle getrocknet. Meistens werden Weisse Tees im Frühling (März/April) geerntet. Die Verarbeitung entstand um 1780 in Jianyang in der Provinz Fujian. Die traditionellen Weissen Tees kommen aus Zhenghe und vor allem Fuding – beide etwas östlich von Jianyang – werden aber mittlerweile vielerorts produziert. Weisse Tees sind im Allgemeinen sehr fein, ohne Bitterstoffe, und trotzdem sehr aromatisch.

Bai Hao Yin Zhen

Bai Hao Yin Zhen bezeichnet die ausschliesslich aus Tips (auch Buds oder Knospen genannt) gemachten Weissen Tees. Der Name bedeutet übersetzt „Weiss-Haar Silber-Nadel“, Yin Zhen wird oft auch als Silver Tips bezeichnet. Die weissen Haare sind nichts anderes als der Flaum auf den Blättern, der fertige Tee sieht aus wie silberne Nadeln. Klassische Bai Hao Yin Zhen kommen aus den Dörfern Fuding und Zhenghe (Provinz Fujian, China); heute wird solcher Tee in vielen Gegenden hergestellt. Bai Hao Yin Zhen sind sehr fein und leicht, doch trotzdem sehr aromatisch.

Yin Zhen	75g	25.00
<i>China / Fujian / Fuding / Taimushan</i>		
Silver Tips	75g	25.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Gu Shu Cha Ya	50g	20.00
<i>China / Yunnan / Puer / Simao</i>		
Wild Mountain Tea	50g	41.50
<i>China / Anhui</i>		

Bai Mu Dan

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

Bai Mu Dan	125g	14.30
<i>China / Fujian</i>		
Bai Mu Dan Superior	125g	21.60
<i>China / Fujian</i>		
White Needle	75g	17.50
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Ye Sheng Mu Dan	50g	17.50
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Bai Mu Dan 1993	50g	54.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Bai Mu Dan Bingcha 2007	200g	90.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding</i>		
Bai Mu Dan Bingcha 2012	350g	90.00
<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.

Fu Ding Bai Cha	50g	20.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Bi Luo Bai Cha	50g	17.50
<i>Taiwan / Taibei / Sanxia</i>		

GELBER TEE – HUANG CHA

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

Sunon Yellow Tea	125g	15.30
<i>China / Anhui / Lu'an / Huoshan</i>		
Huo Shan Yellow Bud	50g	17.50
<i>China / Anhui / Lu'an / Huoshan</i>		
Jun Shan Yin Zhen (Silver Needle)	50g	40.80
<i>China / Hunan / Yueyang / Junshan</i>		
Huang Da Cha	125g	16.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Zhongfeng</i>		
Huang Mao Feng	100g	23.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Tianquan / Yuxi</i>		
Huang Mao Jian	50g	25.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Tianquan / Yuxi</i>		
Meng Ding Yellow Bud	50g	30.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Tianquan / Yuxi</i>		
Meng Ding Huang Ya	50g	54.00
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Hongyan</i>		

GRÜNER TEE – LÜ CHA

Je nach Sorte und Qualität werden *two leaves and a bud*, ein Blatt und die Knospe oder nur die Knospe gepflückt. Die Blätter werden draussen im Schatten und/oder drinnen zum Feuchtigkeit verlieren kurz

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

Grüner Tee China

In fast allen Teeanbaugebieten in China werden auch Grüntees produziert, wenn auch häufig einfache, nur lokal bekannte. Einige sind jedoch als Klassiker berühmt geworden und sind in verschiedenster Qualität erhältlich. In China existieren alle Methoden des Befeuerns; Dämpfen und Sontentrocknen jedoch nur noch selten. Edlere Tees sind meistens geröstet, während günstigere oft gebacken werden. Auch die Kombination der beiden Arten ist möglich. Nach dem Befeuern werden die Blätter zum Abkühlen ausgelegt und werden danach etwas weniger heiss im Wok oder mit Heissluft geformt und getrocknet, selten auch auf Holzkohle geröstet. Dies wird je nach Teesorte mehrmals gemacht. Die Form der verarbeiteten Blätter beeinflusst den Geschmack des Tees massgeblich, daher können China-Grüntees der Form nach in Kategorien zusammengefasst werden.

Bian Xing Cha (inkl. Long Jing)

Bian Xing Cha, „Flachformtee“, sind Grüne Tees mit flach gepressten Blättern. Normalerweise werden die Knospe und zwei Blätter gepflückt. Die ty-

pische flache Form der Blätter erhält der Tee beim Wok-Befeuern und Trocknen durch Pressen an die heisse Wok-Wandung von Hand oder bei einfacheren Qualitäten maschinell. Der grösste Teil der Bian Xing Cha sind Long Jing aus der Provinz Zhejiang, weitere werden in anderen Provinzen unter eigenen Namen hergestellt - oder ebenfalls mit dem Namen Long Jing. Bian Xing Cha sind leicht und süss mit einer Nussnote neben dem sehr klaren, typischen leicht herben Grünteegeschmack.

Ding Gu Da Fang	125g	14.30
<i>China / Anhui / Huangshan</i>		
Tai Ping Hou Kui	50g	60.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Xinming</i>		

Long Jing (Lung Ching) aus der Gegend um den Xi Hu (West-See) westlich von Hangzhou ist ein als Flachformtee (Bianxingcha) verarbeiteter Grüntee. Er ist heutzutage wohl der berühmteste der klassischen Tees aus China. Xi Hu Long Jing ist in verschiedensten Qualitäten erhältlich. Günstige kommen oft aus der weiteren Umgebung und werden maschinell verarbeitet, bessere sind handverarbeitet. Top-Qualitäten heissen Long Jing Shi Feng, «Drachenbrunnentee vom Löwengipfel». Der Drachenbrunnen, chinesisch Long Jing, steht im gleichnamigen Dorf. Klassische Long Jing werden aus den lokalen Teepflanzenorten verarbeitet, neuerdings wird oft auch die neu gezüchtete Varietät Nr. 43 gebraucht.

Long Jing Grade 2	125g	22.50
<i>China / Zhejiang</i>		
Long Jing Grade 1	125g	27.50
<i>China / Zhejiang</i>		
Finest Long Jing	100g	35.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Meijiawu</i>		
Long Jing Nr. 43	50g	40.80
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Meijiawu</i>		
Long Jing Shi Feng	50g	54.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Shililangdang</i>		
Bai Cha Long Jing	50g	45.00
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Anji / Xilong</i>		

Mao Jian (inkl. Bi Luo Chun)

Mao Jian („Haarige Spitze“) sind Grüne Tees, die spiral- oder schneckenförmig gekrümmt sind und normalerweise starke Flaumbehaarung aufweisen – je nach verwendetet Teepflanzenvarietät aber nur wenig. Der berühmteste ist Bi Luo Chun, dessen Name oft auch für andere Tees verwendet wird. Das Pflückgut für Mao Jian kann aus einem oder zwei Blättern und Knospe oder nur aus der Knospe bestehen. Die Blätter werden im Wok von Hand gerollt oder mit der Rollmaschine. Durch das Rollen wird die Flaumbehaarung nach aussen gekehrt und die Blätter erhalten ihre Form. Danach wird der Tee im Wok oder per Heissluft getrocknet. Mao Jian unterscheiden sich nach Herkunft und Teepflanzenvarietät, jedoch weisen alle schöne fruchtig-süsse Noten und eine prägnant herbe Grünteernote auf.

Gu Zhang Mao Jian	125g	11.00
<i>China / Hunan</i>		
Buddhist Tea	125g	28.50
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadiao</i>		
Taiwan Bi Luo Chun	125g	40.00
<i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>		
Finest Bi Luo Chun	125g	36.00
<i>China / Jiangsu / Suzhou / Guangfu</i>		
Bi Luo Chun Superior	50g	48.50
<i>China / Jiangsu / Suzhou / Dongting / Mingyuewan</i>		
Tai Bai Cha	50g	54.00
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Anji / Xilong</i>		
Ye Sheng Lao Tu Cha	50g	27.50
<i>China / Zhejiang / Wenzhou / Taishun / Yayang</i>		
Meng Ding Gan Lu	50g	36.70
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Mengding</i>		
Xin Yang Mao Jian	50g	40.80
<i>China / Henan / Xinyang / Lianyun</i>		
Du Yun Mao Jian	50g	48.50
<i>China / Guizhou / Qiannan / Duyun</i>		
Lu Shan Yun Wu (Mist & Cloud)	50g	40.80
<i>China / Jiangxi / Jiujiang / Lushan</i>		

Mao Feng

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

Mao Feng	125g	15.30
<i>China / Zhejiang</i>		
Wu Lü	125g	15.30
<i>China / Jiangxi</i>		
White Monkey	125g	15.30
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
E Mei Mao Feng	125g	18.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Fengming</i>		
Huang Shan Pine Needle	125g	28.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		

Zhen Xing Cha (Nadelblatt)

Zhen Xing Cha werden in vielen Gegenden Chinas hergestellt. Die Übersetzung lautet „Nadelform-Tee“, die nur aus Knospen bestehenden werden auch Bambusblatt-Tee genannt. Die meisten dieser Tees werden zum Erhitzen im Ofen mit Heissluft gebacken, einige werden jedoch wokbeheizt. Um die Nadelform zu erhalten, werden die Blätter mit einem Besen leicht angedrückt und hin-und hergeschoben. Maschinell wird dies mittels einer beheizten Schüttelmaschine erreicht. Zhen Xing Cha sind fein und süsslich mit einer typischen aber dezenten herben Grünteernote.

Tian Mu	125g	23.00
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadiao</i>		
An Ji Bai Pian	125g	40.00
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Anji / Xilong</i>		
An Ji Bai Cha	50g	36.70
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Anji / Xilong</i>		

Gu Zhu Zi Sun	50g	30.00
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Changxing / Shuikou</i>		
Lu An Gua Pian	50g	45.00
<i>China / Anhui / Lu'an / Dushan</i>		
Lü Xue Ya	50g	18.50
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Kai Hua Long Ding	50g	27.50
<i>China / Zhejiang / Quzhou / Kaihua / Qixi</i>		
Zhu Ye Qing	50g	36.70
<i>China / Sichuan / Leshan / Emeishan / Puxing</i>		

Mei Cha (Chun Mee)

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

Zhen Mei	125g	7.10
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadiao</i>		
Yun Wu	125g	8.60
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadiao</i>		
Yunnan grün	125g	8.60
<i>China / Yunnan</i>		
Xiang Ming Lü Cha	125g	16.50
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Yuhang</i>		
Gan Tong Bi Yu	100g	33.40
<i>China / Yunnan / Dali / Cangshan</i>		

Zhu Cha (Gunpowder)

Zhu Cha, im Westen bekannt als Gunpowder sind in der Regel sehr einfache Tees, wofür grosse Blätter aus den Sommerernten zu Kugeln gerollt werden. Diese Grünteess werden in einem Wok mit sich bewegender Schaufel zu Kugeln geformt. Das chinesische Zhu Cha bezieht sich wie Gunpowder auf die Form, meint aber «Perlen-Tee». Zhu Cha sind eher kräftig-herb und rauchig.

Gunpowder	125g	6.00
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
Temple of Heaven	125g	7.10
<i>China / Zhejiang / Zhoushan / Taohuadao</i>		
Song Luo	125g	17.50
<i>China / Anhui / Huangshan / Xiuning</i>		
Yong Xi Huo Qing	50g	24.00
<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. In Korea werden aber auch Sencha in japanischer Art produziert.

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

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

Jasmin, Osmanthus, Ginseng

Jasmintee meint mit Jasminblüten bedufteter Grüntee. Dies ist eine alte Tradition in China. Die im Sommer geernteten Jasminblüten werden auf Sieben ausgelegt und über und unter entsprechende Siebe mit Teeblättern gestellt. Der Duft der Blüten geht auf den Tee über. Manchmal werden die Blüten dem Tee auch beigemischt. Neuerdings werden Oolong-Tees mit Osmanthus-Blüten beduftet oder mit

Ginseng-Pulver bestäubt. Jasmintees und ähnliche haben neben dem Geschmack des Basistees mehr oder weniger intensive Jasmin-Noten (bzw. Osmanthus- oder Ginseng-).

Jasmin Standard	125g	9.80
<i>China / Fujian</i>		
Jasmin Chun Hao	125g	12.40
<i>China / Fujian</i>		
Jasmin Dragon Phoenix Pearls	125g	36.00
<i>China / Fujian</i>		
Jasmin Silver Needle	75g	35.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fu'an</i>		
Osmanthus Oolong	125g	25.00
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
Ginseng Oolong	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.

Green Balls	10 Stk.	20.00
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
Golden Camellia	10 Stk.	14.00
<i>Schwarzer Tee China / Anhui</i>		
Jasmin Yu Long Tao	12 Stk.	25.50
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
Green Mu Dan	5 Stk.	8.00
<i>Grüner Tee China / Anhui</i>		
Black Mu Dan	7 Stk.	11.50
<i>Schwarzer Tee China / Anhui</i>		
Teekugeln gemischt	10 Stk.	17.50
<i>Green Balls, Golden Camellia und Yu Long Tao</i>		

SÉLECTION GRAND HOTEL

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

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

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

SÉLECTION AU SALON

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

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

SÉLECTION MINI

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

Geschenkschachtel Sélection Mini	1 Stk.	25.00
<i>Die 14 Sorten der Sélection Grand Hotel in Einzelverpackung</i>		

Preise der Sélection für Gastronomiebetriebe und Wiederverkäufer auf Anfrage.

Grüner Tee Japan

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

Shincha

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

Shincha Hashiri	100g	45.00
Japan / Kyoto / Uji		
Shincha Kenpin	50g	41.50
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino		

Sencha

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

Sencha Standard	125g	14.30
Japan / Kagashima		
Sencha Yamato	125g	30.00
Japan / Kyoto / Uji		
Sencha Hinpyoukai	50g	41.50
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino		
Sencha Sup	50g	37.50
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino		
Shiracha	50g	27.50
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino		

Gyokuro

Gyokuro sind die edelsten Tees aus Japan, der Name bedeutet „Jadetautropfen“. Hierfür werden Blätter von beschatteten Teebüschen verwendet. Durch das Beschatten der Teebüsche verlangsamt sich das Wachstum, dadurch enthalten die Teeblätter mehr Aroma und Wirkstoffe. Für Gyokuro werden die Teebüsche 21 Tage vor der Ernte beschattet. Gyokuro sind äusserst aromatisch.

Gyokuro Zuiho	100g	35.00
Japan / Kyoto / Uji		
Gyokuro Hoshino C	50g	35.00
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino		
Gyokuro Hoshino A	50g	50.00
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino		
Gyokuro Superior Tenka-ichi	50g	65.00
Japan / Kyoto / Uji		

Maccha

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

Maccha Hoshinotsuyu	40g	35.00
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino		
Maccha Ennenomukashi	20g	35.00
Japan / Fukuoka / Yame / Hoshino		

Bancha

Bancha ist der einfache japanische Alltagstee, deutsch „Schicht-Tee“. Er wird im Sommer aus den etwas grösseren Blättern der zweiten Ernte gemacht. Bancha sind weniger frisch als Frühlingstees, dafür sehr süffig.

Bancha Std.	125g	12.40
Japan / Shizuoka		
Bancha Aoyagi	125g	17.50
Japan / Kyoto / Uji		

Tama Ryokucha

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

Tama Ryokucha	125g	23.00
Japan / Kyoto / Uji		
Tama Ryokucha Gyokushin	100g	30.00
Japan / Kyoto / Uji		

Kukicha

Kukicha bedeutet „Stengeltee“. Für diese Art Grüntee werden Blätter und Stengel vom Teebusch verwendet. Oft wird der bei der Sencha-Produktion anfallende, nicht mehr aussortierbare Rest als Kukicha weiterverarbeitet. Kukicha-Maccha ist ein mit Maccha bestäubter guter Kukicha. Kukicha sind weicher und leichter als Sencha.

Kukicha Tamaore	125g	17.50
Japan / Kyoto / Uji		
Kukicha Oritaka	100g	30.00
Japan / Kyoto / Uji		
Kukicha-Maccha	100g	30.00
Japan / Kyoto / Uji		

Gen Mai Cha

Gen Mai Cha heisst übersetzt „Naturreis-Tee“. Dem Basis-Tee (Sencha, Kukicha oder Bancha) werden geröstete Reiskörner beigelegt. Ursprünglich vor allem von Mönchen während des Fastens getrunken. Gen Mai Cha haben neben dem Geschmack des Basis-Tees eine Art Reisswaffel-Note.

Gen Mai Bancha	125g	12.40
Japan / Kyoto / Uji		
Gen Mai Kukicha	100g	18.50
Japan / Kyoto / Uji		

Hojicha

Hojicha ist, was der Name übersetzt auch heisst, „Gerösteter Tee“. Dafür wird der fertige Basis-Tee (Sencha, Kukicha oder Bancha) in Pfannen geröstet. Der Dreijahrestee besteht nur aus gerösteten, holzigen Stengeln. Hojicha sind eher rauchig und brotig im Geschmack.

Hojicha Kuki	100g	15.00
Japan / Miyazaki		
Dreijahrestee	125g	9.80
Japan / Shizuoka		

OOLONG TEE – WU LONG CHA

Eine grosse und 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-/ Winterernten gemacht, wobei hier nicht *two leaves and a bud*, sondern ein Stengel mit 3-5 grossen Blättern gepflückt wird, die dann bei Kugelblatt-Oolong zum Teil auch mit Stengel verarbeitet werden. Die frischen Blätter werden zuerst draussen am Schatten oder an der Sonne zum Welken ausgelegt, später kühlen sie drinnen ab. Danach werden sie aufgelockert, das heisst geschüttelt, wodurch die Zellstruktur zum Teil gebrochen wird. Dies ermöglicht das Zusammenkommen der Inhaltsstoffe mit Blattenzymen, welche diese oxidieren, also mit Luftsauerstoff verbinden. Dieser Vorgang wird fälschlicherweise auch Fermentation genannt; Oolong werden oft als halbfermentierte Tees bezeichnet. Nach dem Schütteln wird das Blattgut in Portionen aufgeschichtet und über Nacht oxidiert und zwischendurch wieder mit wachsender Intensität geschüttelt. Je nach Häufigkeit des Schüttelns, Dicke der Haufen, Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit werden die Blätter schwächer oder stärker oxidiert zwischen 10 und 50%. Nach der Oxidation werden die Blätter in Rollmaschinen und in beheizten Drehtrommeln gerollt und befeuert, um die Oxidation zu stoppen. Zum Schluss werden die Tees mit Heissluft, Feuer oder Holzkohle getrocknet. Eine Holzkohleröstung (oder Heissluft-) kann auch nach dem Trocknen oder sogar später vorgenommen werden. Hier wird der Tee je nach Temperatur nicht nur getrocknet, sondern auch im Geschmack verändert. Geröstete Oolong-Tees können auch gelagert werden und verändern sich dabei. Die Oolong-Produktion entstand wahrscheinlich um 1500 auf dem Wudong in Phoenix und kam über Anxi nach Wuyishan und Taiwan.

Grüner & Brauner Oolong

Die Unterscheidung zwischen Grünen und Braunen Oolong ist neueren Datums. Die Bezeichnung *Blauer Tee* für Grüne Oolong geht auf das chinesische *Qing-*

cha „blau-grüner Tee“ zurück, was für die neueren, weniger oxidierten und nicht oder nur leicht gerösteten Oolong steht. Die Bezeichnung Brauner Tee für Braune Oolong ist eine europäische Erfindung, um zwischen Grün-Tee und Schwarz-Tee eine dazwischenliegende Farbbezeichnung für die halboxidierten Tees (eben die Oolong) einzuführen. Klassische Oolong waren alle „braun“, also relativ stark oxidiert und mittelstark bis stark geröstet, normalerweise über Holzkohle. Heutzutage wird ein grosser Teil der Oolong „grün“ produziert. Die Grundverarbeitung wird auf drei verschiedene Arten geändert: 1. Die Oxidation wird leichter, also weniger Teile des Blattes werden oxidiert. 2. Das Rösten wird ganz weggelassen oder es wird nur leicht geröstet, oft als Trocknungsschritt mit Heissluft im Ofen. 3. Die Oxidation wird in mittels Klimaanlagen gekühlten Räumen durchgeführt. So kann einerseits auch tagsüber oxidiert werden, andererseits wird der Geschmack viel frischer, grasiger, „grüner“; die Tees sind aber weniger gut haltbar und werden wie die Grüntees kühl gelagert.

Bao Zhong

Bao Zhong (Pao Chung) heisst wörtlich „eingewickelte Sorte“, weil er früher zum Trocknen in Papier eingewickelt wurde – oder weil der Tee in Papier eingewickelt verkauft wurde. Er ist einer der wenigen nicht zum Kugelblatt gerollten Oolong aus Taiwan. Bao Zhong haben ein grosses, offenes Blatt. Im Geschmack sind sie frisch, süffig, weich und blumig-süsslich.

Bao Zhong	125g	30.00
<i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>		
Bao Zhong Superior	75g	25.00
<i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>		
Bao Zhong Kao Huo	75g	21.60
<i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>		
Wen Shan Bao Zhong	50g	30.00
<i>Taiwan / Xinbei / Pinglin</i>		
Buddhas Hand Fo Shou	50g	32.00
<i>Taiwan / Xinbei / Shiding</i>		

An Xi Oolong (Min Nan Wu Long)

An Xi Oolong und andere Oolong in diesem Stil werden im Kreis Anxi und mittlerweile auch ausserhalb in Nachbarkreisen in grossen Mengen aus einer Reihe von Teepflanzenvarietäten hergestellt. Die Blätter werden beim Schütteln am Blattrand zerfranst und enthalten so weniger Bitterstoffe. Die meisten An Xi Oolong werden sehr grün produziert, die Oxidation des Blattgutes wird oft in mittels Klimaanlagen gekühlten Räumen durchgeführt. Danach wird das Blattgut abwechslungsweise in beheizten Drehtrommeln befeuert und in Säcken auf Rollmaschinen zu kleinen Klümpchen geformt. Zum Schluss werden die Tees noch mit Heissluft im Ofen endgetrocknet, manchmal auch mit Holzkohle geröstet. An Xi Oolong sind sehr süffig mit fruchtig-blumigen, manchmal grasigen Aromen. Leicht (nach-)geröstete sind voller, schwerer, fruchtiger und nicht ganz so blumig.

Mei Zhan	125g	9.80
<i>China / Fujian / Zhangzhou / Hua'an</i>		
Huang Jin Gui	125g	15.30
<i>China / Fujian / Zhangzhou / Hua'an</i>		
Mao Xie	125g	15.30
<i>China / Fujian / Zhangzhou / Hua'an</i>		
Tie Guan Yin K100	125g	36.00
<i>China / Fujian</i>		
An Xi Rou Gui	100g	35.00
<i>China / Fujian / Anxi / Daping</i>		
An Xi Jin Guan Yin	50g	36.00
<i>China / Fujian</i>		

An Xi Tie Guan Yin

An Xi Tie Guan Yin ist der berühmteste der An Xi Oolong und gilt als deren Bester. Gute bis Top-Qualitäten werden rund um die Dörfer Xianghua, Xiping, Changkeng und Longjuan im hügeligen, oft nebligen Inner Anxi County, weit entfernt von dicht besiedelten Gebieten produziert. Tie Guan Yin ist der Name einer Teepflanze, übersetzt «Eiserner Buddha des Mitgeföhls» (Avalokiteshvara). An Xi Tie Guan Yin sind dezent, aber sehr aromatisch.

Finest Guan Yin	100g	42.50
<i>China / Fujian / Anxi / Longjuan</i>		
Guan Yin Superior	50g	42.50
<i>China / Fujian / Anxi / Xianghua</i>		
Guan Yin Wang	50g	90.00
<i>China / Fujian / Anxi / Longjuan</i>		
Tan Bei Guan Yin	100g	35.00
<i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>		

Zhang Ping Shui Xian

Zhang Ping Shui Xian ist der Lokal-Tee des Gebietes der Kreisfreien Stadt Zhangping, nordwestlich des Kreises Anxi. Hier wird ausschliesslich die Teepflanzenvarietät Shui Xian angebaut, woraus verschiedene Tees gemacht werden. Seit alters her der klassische Bei Huo Shui Xian, ein stark gerösteter Oolong im Stil der klassischen, gerösteten An Xi Oolong, ähnlich einem Wuyi Rock Tea, neuerdings ein nicht gerösteter Zhang Ping Shui Xian als Grüner Oolong im Stil der Anxi Oolong und ganz neu auch Shui Xian Gong Fu, ein Schwarztee im Stil der Minhong Gongfu. (Dieser ist bei den Scharztees aus Oolong-Pflanzen zu finden). Allen diesen Tees gemeinsam ist die Form: Sie werden zu kleinen Portionskissen gepresst, früher zu grossen Kugeln.

Zhang Ping Shui Xian	ca. 50g	30.00
<i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>		
Bei Huo Shui Xian	ca. 50g	13.50
<i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>		

Kugelblatt-Oolong (Quan Qiu Xing)

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

Gan On	125g	22.50
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
Jade Oolong Cui Yu	100g	22.50
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
Jin Xuan	100g	35.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
Meer Oolong Gang Kou Cha	100g	41.50
<i>Taiwan / Pingdong / Manzhou / Gangkou</i>		
Mu Zha Tie Guan Yin	50g	27.50
<i>Taiwan / Taipei / Wenshan / Muzha</i>		
Rou Gui Dong Pian	50g	45.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		

Dong Ding

Dong Ding ist ein altes, berühmtes Anbaugebiet auf Taiwan. Ungefähr 1850 wurden Teepflanzen aus China am Berg Dongding in der Landgemeinde Lugu im Landkreis Nantou angebaut. Dieser Berg ist etwas über 800 Meter hoch, daher sind Dong Ding Oolong keine High Mountain Teas. Das Klima ist jedoch sehr gut geeignet für Tees von hoher Qualität: morgens meist sonnig, nachmittags oft neblig, häufig weht Wind. Dong Ding werden aus verschiedenen Teepflanzenvarietäten zu Kugelblatt-Oolong verarbeitet.

Dong Ding	125g	27.50
<i>Taiwan / Nantou / Lugu</i>		
Dong Ding Superior	50g	27.50
<i>Taiwan / Nantou / Dongding</i>		

Gui Fei

Gui Fei ist eine neuere Verarbeitungsart, die nach dem letzten grossen Erdbeben auf Taiwan am Berg Dongding erfunden wurde. In vernachlässigten und verwilderten Teegärten wurden die Teebüsche von Insekten befallen. Da im Frühling nicht geerntet wurde, waren die Blätter nach dem Insektenbefall sehr gross und konnten nicht als Oriental Beauty verarbeitet werden, also wurden grünere Kugelblatt-Oolong gemacht. Der Name Gui Fei bedeutet „Kaiserliche Konkubine“. Gui Fei kombinieren die Leichte der Grünen Oolong mit den schweren süssfruchtigen Noten der Oriental Beauties.

Chiang Rai Gui Fei	100g	37.00
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
Dong Ding Gui Fei	50g	27.50
<i>Taiwan / Nantou / Dongding</i>		
Dong Ding Jin Xuan	50g	29.00
<i>Taiwan / Nantou / Shanlinxi</i>		
Ming Jian Rou Gui	50g	29.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		

High Mountain Tea (Gao Shan Cha)

High Mountain Tea, chinesisches Gao Shan Cha sind Kugelblatt-Oolong aus Teegärten von über 1000 m.ü.M. Höhe. In den 1980er Jahren begannen die Teebauern auf Taiwan, Tee an hohen Berglagen anzubauen. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wurde auf Taiwan Oolong vor allem für den Export in westliche Länder und Anfang des 20. Jahrhunderts, unter der japanischen Kolonialherrschaft, Schwarztee ebenfalls für den Export produziert. Die nun begonnene Herstellung von High Mountain Tea war vor allem für taiwanesisches Teeliebhaber gedacht, wird aber auch als Statussymbol angesehen. Im Bergklima, wo oft Nebel und Regen das Wetter bestimmen, wächst die Teepflanze langsamer, der Geschmack der Tees wird intensiver. Zusätzlich ist es schwieriger und aufwendiger, einen schönen, gut produzierten Tee herzustellen. Als Teepflanzenvarietät wird fast immer Qing Xin Oolong, seltener auch Jin Xuan verwendet. Andere Varietäten haben sich als ungeeignet erwiesen. High Mountain Tea sind sehr angenehme, weiche und süffige Tees mit erstaunlich intensiven und vielfältigen Aromen, zum Teil durch Rösten sehr schön eingebettet.

Yunnan High Mountain	100g	30.00
<i>China / Yunnan / Lancang / Xiaoxinzhai</i>		
A Li Shan	50g	33.50
<i>Taiwan / Jiayi / Alishan</i>		
Shan Lin Xi	50g	39.50
<i>Taiwan / Nantou / Shanlinxi</i>		
Da Yu Ling	50g	50.00
<i>Taiwan / Taizhong / Lishan</i>		
Tan Bei Da Yu Ling	50g	50.00
<i>Taiwan / Taizhong / Lishan</i>		
La La Shan	50g	70.00
<i>Taiwan / Nantou / Shanlinxi</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. Gelagerte Oolong sind sehr komplex, voll, aromatisch und haben häufig schöne Dörrfruchtaromen.

Tie Guan Yin 1997	50g	17.50
<i>China / Fujian / Anxi</i>		
Tie Guan Yin 2006	50g	30.00
<i>China / Fujian / Anxi / Changkeng</i>		
Ban Tian Yao 1988	50g	55.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
Da Hong Pao 1990	50g	80.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
Bai Ye 1990	50g	48.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
Bao Zhong 1992	50g	42.50
<i>Taiwan / Xinbei</i>		
A Li Shan Gui Fei 2008	50g	70.00
<i>Taiwan / Jiayi / Meishan</i>		
Dong Ding 1980	50g	54.00
<i>Taiwan / Nantou / Dongdingshan</i>		
Dong Ding 2005	50g	24.00
<i>Taiwan / Nantou / Dongdingshan</i>		
Meer Oolong 2002	50g	30.00
<i>Taiwan / Pingdong / Manzhou</i>		

Fancy Oolong

Fancy Oolong sind die Export-Oolong aus Taiwan; günstigere Qualitäten werden Choice Oolong genannt. Der chinesische Name für Fancy lautet Fanzhuang und kann mit „von Barbaren (Ausländer) verpackt“ übersetzt werden; Fancy Oolong ist auf Taiwan also der Ausländer-Tee. Es sind relativ stark oxidierte, nicht geröstete Oolong, welche das ganze Jahr über geerntet werden. Fancy und Choice Oolong sind je nach Qualität weich bis kräftig, süsslich-weich und bisweilen an leichte Schwarztees erinnernd.

Choice Oolong	125g	9.80
<i>Taiwan</i>		
Choicest Oolong	125g	12.40
<i>Taiwan</i>		
Fancy Oolong	125g	23.00
<i>Taiwan</i>		
Fancy Oolong Superior	125g	30.00
<i>Taiwan</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.

Dong Fang Mei Ren	50g	54.00
<i>Taiwan / Taibei / Pinglin</i>		
Bai Hao Oolong	50g	40.00
<i>Taiwan / Taibei / Pinglin</i>		
Superior Beauty	50g	80.00
<i>Taiwan / Taibei / Pinglin</i>		
Ancient Beauty	50g	21.60
<i>China / Yunnan / Lancang / Jingmaishan</i>		
Yunnan Beauty	50g	21.60
<i>China / Yunnan / Lancang</i>		
Korea Beauty	50g	33.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		

Wuyi Rock Tea (Wu Yi Yan Cha)

Wu Yi Rock Tea, chinesisch Wu Yi Yan Cha, 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 auch den Teenamen ergeben. Zu den Si Da Ming Cong, „vier grosse berühmte Büsche“, gehören die folgenden vier Sorten: Da Hong Pao, Bai Ji Guan, Shui Jin Gui und Tie Luo Han. Zwei weitere berühmte Teepflanzen, Shui Xian und Rou Gui, stammen aus anderen Gegenden. In Wuyishan gibt es weitere heimische Teepflanzenvarietäten, noch heute werden neue Varietäten gezüchtet. Wuyi Rock Tea werden sehr heiss verarbeitet, vor allem stark über Holzkohle geröstet, wodurch sie nicht zu frisch getrunken werden sollten, aber extrem lang haltbar sind. Die Tees unterscheiden sich untereinander nicht nur durch die Varietät, sondern auch durch den Grad der Oxidation und vor allem durch die Stärke der Röstung, die durch Zeit und oder Temperatur variiert wird. Weitere Unterschiede ergeben sich durch die Qualität und den Anbau in verschiedenen Tälern. Wuyi Rock Tea haben drei Geschmacksmerkmale, die jeweils unterschiedlich ausgeprägt zum Vorschein kommen: mineralisch durch den Boden, brotig durch die Röstung und fruchtig-süss durch die Teepflanzenvarietät.

Alltagstees aus Wuyishan und Umgebung:

Wuyi Oolong Grade 3	125g	7.10
<i>China / Fujian</i>		
Wuyi Oolong Grade 2	125g	25.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yuhuayan</i>		
Wuyi Oolong Grade 1	125g	37.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yuhuayan</i>		

Wuyi Rock Tea aus Teepflanzenvarietäten, die nicht aus Wuyishan stammen.

Qi Lan	50g	28.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Ma'anyan</i>		
Rou Gui	50g	34.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Niulankeng</i>		
Shui Xian	50g	49.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Ma'anyan</i>		

Die Si Da Ming Cong, «vier grosse berühmte Sorten» der Wuyi Rock Tea:

Da Hong Pao	50g	37.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Huiyuankeng</i>		
Shui Jin Gui	50g	37.50
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
Tie Luo Han	50g	26.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yuhuayan</i>		
Bai Ji Guan	50g	47.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Yuhuayan</i>		

Spezialitäten - Wuyi Rock Tea in Top-Qualität:

Da Hong Pao Superior	50g	110.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tianxingyan</i>		
Bai Ji Guan Superior	50g	110.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
Tie Luo Han Classic	50g	90.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		
Rou Gui Classic	50g	110.00
<i>China / Fujian / Wuyishan</i>		

Phoenix Single Bush (Fenghuang Dancong)

Phoenix Single Bush, chinesisch Feng Huang Dan Cong, werden an den Hängen des Wudong, dem über 1300m hohen Berg beim Dorf Fenghuang am Ostrand der Provinz Guangdong angebaut und produziert. Dort ist im 15. Jahrhundert wahrscheinlich die Oolong-Verarbeitung erfunden worden. Noch heute werden die dortigen Tees in traditioneller Art verarbeitet. Single Bush im heutigen Gebrauch bezieht sich nicht mehr auf diesen wortwörtlichen einzelnen Busch, sondern auf verschiedene Büsche, die allesamt aus Stecklingen von einem einzigen sogenannten Mutterbusch stammen, also genetisch identisch sind. Alle diese Teepflanzen sind Unterarten der Teepflanzenvarietät Shui Xian. Oben am Wudong existieren noch sehr viele mehrhundert-jährige Teebäume. Die einzelnen Tees unterscheiden sich durch die jeweilige Untervarietät, das Alter der Teepflanzen, die genaue Lage bzw. Höhe und natürlich die genaue Verarbeitung, hier vor allem durch unterschiedliche Stärke des Röstens. Phoenix Single Bush haben immer einen zweiseitigen Geschmack: einerseits fruchtig-süss, andererseits herb-bitter. Durch die Röstung entsteht ein ausgewogenes, rundes Gesamtroma.

Alltagstee aus mittlerer Höhe:

Phoenix Standard	125g	19.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang</i>		

Nicht originaler Phoenix aus einem einzelnen Shui-Xian-Teebusch aus Taiwan:

Ming Jian Dan Cong	50g	45.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		

Phoenix aus einem einzelnen 300jährigen Teebaum vom Berg Wudong auf ca. 1300 m.ü.M.:

Wu Dong Yuan Shu	50g	65.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		

Phoenix aus Untervarietäten der Shui-Xian-Teepflanzenvarietät vom Berg Wudong in Höhen von über 900 m.ü.M.:

Huang Zhi Xiang	50g	18.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
Zhi Lan Xiang	50g	21.60
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
Mi Lan Xiang	50g	24.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
Rou Gui Xiang	50g	36.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
Xing Ren Xiang	50g	47.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
Ba Xian	50g	30.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		

Phoenix aus alten Shui-Xian-Teepflanzen und aus Stecklingen von Teebäumen aus der Song-Dynastie. vom Berg Wudong auf über 1000 m.ü.M.:

Wu Dong Lao Cong	50g	32.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
Wu Dong Song Zhong	50g	36.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		

Phoenix aus älteren Teebäumen einer Untervarietät vom Berg Wudong auf über 1000 m.ü.M.:

Bai Ye Lao Cong	50g	47.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		
Zhi Lan Lao Cong	50g	47.50
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		

SCHWARZER TEE – HONG CHA

Weltweit die bekannteste, jedoch jüngste Tee-Art ist Schwarzer Tee. Korrekterweise müsste man ihn „Roter Tee“ nennen, denn so ist der Name in den asiatischen Sprachen, zum Beispiel 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 Grüntees auch Oolong aus Wuyishan importiert, diese nannten sie Bohea Black Tea. An den dortigen Teemärkten sind um 1730 die ersten Schwarztees aufgetaucht, welche aus einem vereinfachten, weniger aufwendigen Oolong-Prozess entstanden. Die Bezeichnung Black Tea ist wohl für diese neue Teeverarbeitung übernommen worden. In China werden Frühlings- und 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, sodass die Blattenzyme die Inhaltsstoffe oxidieren, also mit Luftsauerstoff verbinden können. Dieser Prozess wird gemeinhin, aber falsch, Fermentation genannt. Er findet in abgeschlossenen Kammern statt, wo ein kontrolliert heiss-feuchtes Klima erzeugt wird, was die Oxidation beschleunigt und konstant hält. Zum Schluss werden die Tees zum Formen gerollt und getrocknet. Je nach Qualität werden Schwarze Tees mehr maschinell oder mehr von Hand verarbeitet. Günstige Schwarze Tees sind immer aus verschnittenen Blättern, edle Qualitäten sind ganzblättrige Tees. Ersteres beschleunigt die Oxidation, letzteres macht sie edler, aber schwieriger zu handhaben. Grundsätzlich zu unterscheiden sind Schwarze Tees indischer und chinesischer Art.

Schwarzer Tee chinesischer Art

In China nimmt Schwarzer Tee nur einen kleinen Teil der Gesamtproduktion ein. Ein grosser Teil davon ist günstiger Exporttee, es gibt sogar chinesische CTC. Dennoch finden sich von den klassischen Schwarzteesorten auch gute bis Top-Qualitäten und

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

Dian Hong (Yunnan-Schwarztee)

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

Golden Yun Nan	125g	8.60
<i>China / Yunnan</i>		
Yun Nan Superior	125g	20.00
<i>China / Yunnan</i>		
Dian Hong Pine Needle	125g	18.50
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		
Dian Hong Jin Ya	100g	30.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		

Qi Hong (Keemun-Schwarztee)

Qihong, „Keemun-Scharztee“, wurde erstmals 1875 gemacht. Ein Teebauer aus Qimen hatte in Wuyishan die Schwarzteeverarbeitung gelernt und diese in seiner Heimat, wo vorher nur Grüntee produziert wurde, angewandt. Mittlerweile werden in der ganzen Gegend vor allem günstige Export-Tees meist aus verschnittenen Blättern hergestellt. Solche Keemun sind seit langem auch im Westen bekannt. Um das Dorf Qimen werden aber auch weiterhin - sehr schwer erhältliche - Top-Qualitäten in klassischer Art aus ganzen Blättern produziert. Qi Men Hong Cha, abgekürzt Qi Hong sind weich, leicht rauchig und schokoladig-süss.

Qi Men OP	125g	4.50
<i>China / Anhui</i>		
Qi Men KO102	125g	9.80
<i>China / Anhui</i>		
Qi Men Hao Ya	125g	30.00
<i>China / Anhui</i>		
Qi Men Mao Feng	125g	23.00
<i>China / Anhui</i>		
Qi Men Superior	50g	29.00
<i>China / Anhui / Huangshan / Qimen</i>		

Min Hong (Fujian-Schwarztee)

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

Tan Yang Gong Fu	125g	16.50
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
Tan Yang Superior	50g	22.00
<i>China / Fujian / Fu'an / Tanyang</i>		
Bai Lin Gong Fu	125g	25.00
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Bai Lin Superior	50g	18.50
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Zheng He Superior	50g	14.80
<i>China / Fujian / Nanping / Zhenghe / Shitun</i>		
Jin Jun Mei	50g	65.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tongmuguan</i>		

Yan Xiao Zhong (Rauchtee)

Yanxiaozhong, „Rauchtee“, kommt ursprünglich aus Tongmuguan bei Wuyishan und wird heute in der ganzen Provinz Fujian hergestellt. Der ursprüngliche, seit 1851 bekannte Zheng Shan Xiao Zhong, „kleine Sorte wirklich vom Berg“, ist wahrscheinlich durch einen Unfall entstanden: Eine durchziehende Armee brauchte Quartier, worauf der zum oxidieren aufgeschichtete Tee nach draussen gelegt wurde und mit dem Rauch der Lagerfeuer in Kontakt kam. Noch heute sind die über Pinienholz geräucherten Zheng Shan Xiao Zhong die besten Qualitäten, einfache, industriell hergestellte (und meist sehr stark geräucherte) Tees werden Tarry Lapsang Souchong genannt. Yanxiaozhong sind je nach Basistee weich, mittelkräftig und einfach bis hocharomatisch. Dazu kommen kräftige oder dezente Rauchnoten.

Karawanen-Tee	125g	8.60
<i>China / Fujian</i>		
Tarry Lapsang Souchong	125g	9.80
<i>China / Fujian</i>		
Zheng Shan Xiao Zhong	125g	41.50
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tongmuguan</i>		
Ye Sheng Zheng Shan	50g	34.00
<i>China / Fujian / Wuyishan / Tongmuguan</i>		

Weitere Schwarztees chinesischer Art aus Xiao Ye Zhong (Kleinblättrigen Teepflanzen)

Weitere Schwarztees chinesischer Art wurden Ende des 19. Jahrhunderts an verschiedenen Orten in Südostchina entwickelt, meistens nach dem Vorbild des Qihong, «Keemun-Schwarztee» oder der Minhong Gongfu, den «Fujian Gongfu Schwarztees». Sie werden wie diese verarbeitet aus Varietäten von Xiao Ye Zhong (Klein-Blatt-Sorte oder camellia sinensis var. sinensis), sie sind weich bis mittelkräftig und ziemlich aromatisch.

Si Chuan	125g	11.00
<i>China / Sichuan</i>		
Si Chuan Gong Fu	125g	16.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Mingshan / Shuanghe</i>		
Meng Ding Hong Ya	50g	18.50
<i>China / Sichuan / Ya'an / Houyan</i>		
Jiu Qu Hong Mei	50g	20.00
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Lingshandong</i>		
Yi Xing Hong Cha	50g	23.00
<i>China / Jiangsu / Yixing / Dingshu</i>		
Deong i Cha	100g	112.00
<i>Korea / Gyeongsangnam / Hadong / Jirisan</i>		

Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen

Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen sind eine neuere Spezialität aus China. Traditionelle Schwarztees sind allesamt aus verschiedenen Varietäten von Xiao Ye Zhong (Klein-Blatt-Sorte oder camellia sinensis var. sinensis), die auch und vor allem für Grüntee verwendet werden; mit Ausnahme von Dian Hong, die aus Da Ye Zhong (Gross-Blatt-Sorte oder camellia sinensis var. asamica) gemacht werden. Aus Kreuzungen von Da Ye Zhong mit Oolong-Teepflanzenvarietäten entstanden die ersten dieser Schwarztees aus Oolong-Pflanzen. Um die Jahrtausendwende begannen Teebauern in für Oolong bekannten Gegenden mit der Schwarzteeproduktion aus Oolong-Teepflanzenvarietäten. Schwarze Tees aus Oolong-Teepflanzen weisen neben dem typischen Schwarztee-Basisgeschmack im Hintergrund wunderbar leichte, aromatische und süsse Noten auf.

Ying De Hong Cha	125g	38.00
<i>China / Guangdong / Yingde</i>		
Hong Yu Hong Cha	50g	22.50
<i>Taiwan / Nantou / Yuchi</i>		
Ye Sheng Zi Hong	50g	16.50
<i>China / Yunnan / Pu'er / Menglian / Lafu</i>		
Gao Xiang Hong	125g	30.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		
Zhong Guo Hong	50g	70.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		
Guan Yin Gong Fu	125g	30.00
<i>China / Fujian / Fuding / Shuangxi</i>		
Shui Xian Gong Fu	ca. 50g	21.60
<i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>		
Thailand Black Tea	125g	22.50
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		
Bi Luo Hong Cha	50g	17.50
<i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>		
Mi Xiang Hong Cha	50g	16.50
<i>Taiwan / Xinbei / Sanxia</i>		

Schwarzer Tee indischer Art

Mitte des 19. Jahrhunderts wurde in Britisch-Indien begonnen, im grossen Stil Tee anzupflanzen, um dem chinesischen Monopol zu entgegen. In Assam wurden wilde, aus dem relativ nahe gelegenen Yunnan stammende Teebäume gefunden und vermehrt; in höher gelegenen Gegenden wie Darjeeling hat man Pflanzen aus China geschmuggelt, da diese für das dortige Klima besser geeignet waren. Das Geheimnis der Schwarzteeverarbeitung hatten die Europäer in Fujian „gestohlen“. Gemäss dem damals vorherrschenden, von der Industrialisierung geprägten Zeitgeist wurden die Teepflanzen in grossen Plantagen angelegt und weitgehend maschinell verarbeitet. Später wurde auch in Britischen Kolonien in Afrika Tee angebaut. Auch Holland begann in Niederländisch-Indien (Indonesien) mit Teeanbau, sogar noch etwas früher als die Briten. Neuerdings werden in diesen Gebieten auch Grüne und Weisse Tees hergestellt, die aber nicht sehr aussagekräftig sind, bzw. sich geschmacklich nicht sehr von den Schwarzen Tees unterscheiden. Alle diese Tees wurden und werden primär für den Export produziert, was grosse Mengen und effiziente, wenn möglich maschinelle Arbeit erfordert. Daher existieren wenig sehr gute Qualitäten, die meisten Tees sind gebrochen oder geschnitten. Die Tees werden innerhalb sogenannter Tea Estates oder Teegärten produziert, ein fertiger Tee besteht also ausschliesslich aus Büschen eines Teegartens.

Andere Schwarztees indischer Art

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

Nepal Sakhira	125g	9.80
<i>Nepal / Sakhira</i>		
Nepal Guranse	125g	11.50
<i>Nepal / Guranse</i>		
Sikkim Temi	125g	16.50
<i>Sikkim / Temi</i>		
Ruanda CTC	125g	4.50
<i>Ruanda</i>		

Darjeeling

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

First Flush

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

Darjeeling Singell	125g	18.00
<i>Indien / Darjeeling / Runglee Rangliot DJ11</i>		
Darjeeling Gielle	125g	25.00
<i>Indien / Darjeeling / Gielle D33</i>		
Darjeeling Teesta Valley	125g	30.00
<i>Indien / Darjeeling / Teesta Valley DJ04</i>		
Darjeeling Arya	125g	35.00
<i>Indien / Darjeeling / Gielle DJ11</i>		

Second Flush

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

Darjeeling Tukvar	125g	9.80
<i>Indien / Darjeeling / Kalej Valley DJ 488</i>		
Darjeeling Lingia	125g	12.40
<i>Indien / Darjeeling / Sourence DJ 116</i>		
Darjeeling Castleton Muscatel	125g	20.00
<i>Indien / Darjeeling / Namring</i>		
Darjeeling Selimbong	125g	21.60
<i>Indien / Darjeeling / Namring Upper DJ 127</i>		
Darjeeling Jungpana	125g	20.00
<i>Indien / Darjeeling / Namring Upper DJ108</i>		
Darjeeling Namring Vintage	125g	36.00
<i>Indien / Darjeeling / Castleton DJ 87</i>		

Darjeeling Autumnal

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

In letzter Zeit wurde es immer schwieriger, einigermassen gute Herbst-Darjeeling zu finden. Aus Qualitätsgründen haben wir vorerst verzichtet, Autumnals zu kaufen. Für günstige, darjeeling-ähnliche Tees sehen Sie bitte unter «Andere Schwarztees indischer Art», dort die Tees aus Nepal.

Assam

Assam ist das weltgrösste zusammenhängende Teeanbaugebiet. Im Bundesstaat Assam im Nordosten Indiens wurden anfangs des 19. Jahrhunderts wilde Teebäume entdeckt. Diese wurden vermehrt und im assamesischen Tiefland um den Brahmaputra ange-

baut. Seit 1837 wird Tee aus Assam exportiert. Die Tees werden in verschiedenen Erntedurchgängen mehrheitlich im Sommer gepflückt und als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet. Assam sind dunkel, kräftig, herb mit malzigem Charakter und zum Teil würzigen Noten.

Assam CTC	125g	7.10
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Sonabheel	125g	8.60
<i>Indien / Assam / Langharjan</i>		
Assam Maud	125g	8.60
<i>Indien / Assam / Tonganagaon</i>		
Assam Nahorjuri	125g	9.50
<i>Indien / Assam / Nahorjuri</i>		
Assam Langharjan	125g	10.50
<i>Indien / Assam / Langharjan</i>		
Assam Halmari Blend	125g	12.40
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Duflating	125g	16.50
<i>Indien / Assam / Doomni</i>		
Assam Halmari Sup	125g	26.80
<i>Indien / Assam / Halmari</i>		
Assam Jutlibari	125g	40.00
<i>Indien / Assam / Jutlibari</i>		
Assam Golden Tips	50g	19.50
<i>Indien / Assam / Duflating</i>		

Ceylon (Sri Lanka)

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

Ceylon CTC	125g	5.00
<i>Sri Lanka / Lovers Leap</i>		
Ceylon Petiagalla	125g	6.50
<i>Ceylon / Sarnia Plaiderie</i>		
Ceylon Greenfield	125g	7.50
<i>Sri Lanka / Greenfield</i>		
Ceylon Aislaby	125g	9.80
<i>Sri Lanka / Aislaby</i>		
Ceylon Adawatte	125g	12.40
<i>Sri Lanka / Adawatte</i>		
Ceylon Moneragala	125g	45.00
<i>Sri Lanka / Uva / Moneragala</i>		

Nilgiri

Nilgiri, auch bekannt als die Blauen Berge, ist der Name einer Gebirgskette im Südwesten Indiens an der Grenze der Bundesstaaten Tamil Nadu und Kerala. Im Distrikt The Nilgiris im äussersten Westen von Tamil Nadu wurden aus Assam- und China-Teepflanzen gekreuzte Varietäten angepflanzt und seit 1854 exportiert. Die meisten Nilgiri-Schwarztees werden in günstige Qualitäten als vollständig oxidierte Schwarztees verarbeitet, einige aber auch als kurz oxidierte First Flush analog zu den Hochlandtees aus Darjeeling. Nilgiri sind dunkel und kräftig herb, die First-Flush-Varianten aus dem Garten Kairbetta sind spritzig-herb, aber dunkler und würziger als Darjeeling First Flush.

Nilgiri Thiashola	125g	6.50
<i>Indien / Nilgiri / Thiashola</i>		
Nilgiri Kairbetta 2012	125g	22.50
<i>Indien / Nilgiri / Kairbetta</i>		
Nilgiri Kairbetta 2013	125g	24.00
<i>Indien / Nilgiri / Kairbetta</i>		

POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA

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

Gepresste Formen

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

Pu Er Tee

Die berühmteste und meistproduzierte Art Postfermentierter Tee ist Pu Er, was in einer alten lokalen, nicht-chinesischen Sprache „Tee“ heisst. Pu Er wird nur in Yunnan produziert und dort klassisch im Süden, in Xishuangbanna. Mittlerweile wird natürlich auch in anderen Gegenden Yunnans Pu Er produziert. Zuerst wird Mao Cha produziert, der dann in grossen Säcken bis zum Weiterverarbeiten liegen bleibt. Danach wird dieser entweder als Sheng Cha oder Shou Cha weiterverarbeitet und dann lose oder gepresst verkauft bzw. gelagert. Sehr oft, gerade in den Produktionsorten, werden vorwiegend frisch produzierte oder sonstige sehr junge Sheng Cha Pu Er getrunken. Alte Tees sind wertvoller und natürlich viel seltener. Die Preise für Pu Er Tee sind etwas kompliziert: Einerseits bestimmen natürlich Qualität und Alter den Preis, andererseits hat jeder Jahrgang seine spezifischen Ausgangspreise. Tendenziell werden die frischen Tees Jahr für Jahr teurer. Alte Shengcha von hoher Qualität sind äusserst teuer. Wirklich klassische, edle Pu Er Tees werden als Sheng Cha aus Blattgut von Jahrhunderte alten Teebäumen verarbeitet. In Xishuangbanna, dem Ursprung der Teepflanze, jedoch auch weiter nördlich stehen auf abgelegenen Bergen ganze Wälder sol-

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

Sheng Cha – roher Pu Er

Shengcha, „Rohrer Tee“ oder wörtlich „lebendiger Tee“ sind Pu Er in klassischer Verarbeitung. Die Teeblätter werden nach dem Welken kurz erhitzt, dann geformt und sonnengetrocknet, einfachere Tees oft auch per Heissluft. Dieser sogenannte Mao Cha, „unfertiger Tee“, wird entweder zu verschiedenen Formen gepresst oder als Sancha, „loser Tee“, verkauft oder gelagert. Alte Shengcha unterscheiden sich geschmacklich stark von jungen. Jung sind sie stürmisch: herb, andererseits extrem weich und süss. Mit zunehmendem Alter werden sie reifer: das Herbe geht ins Scharfe über und weicht dann ab zu unglaublichen feucht-erdigen Aromen. Die Süsse bleibt dezent im Hintergrund.

Sancha – Offen

Pu Er San Sheng Cha 2013	125g	23.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jingdong / Anding</i>		
Pu Er Tai He 2006	50g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Pu Er Chun Yuan 1989	50g	55.00
<i>China / Yunnan</i>		

Tuocha & Zhuancha

Jingmaishan Zhuancha 2009	100g	22.50
<i>China / Yunnan / Pu'Er / Lancang</i>		
Yi Wu Tuo Cha 2002	100g	22.50
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Jingua Sheng Tuocha 1999	450g	210.00
<i>China / Yunnan</i>		
Wang Sheng Tuocha 1997	100g	62.50
<i>China / Yunnan</i>		

Bingcha – Cakes

Bulangshan 2013	375g	105.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2013	375g	100.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yibangshan 2013	375g	200.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Manzhuang 2013	375g	190.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Laobanzhang 2013	200g	330.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Bulangshan 2012	375g	115.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2012	375g	110.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yibangshan 2012	375g	220.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Manzhuang 2012	375g	210.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Gedengshan 2012	375g	320.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Bulangshan 2011	375g	100.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2011	375g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yiwushan 2011	375g	150.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Manzhuang 2011	375g	150.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Wuliangshan 2010	250g	93.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Wuliangshan</i>		
Bulangshan 2010	375g	110.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2010	375g	70.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yiwushan 2010	375g	90.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Youleshan 2010	375g	100.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong</i>		

Bulangshan 2009	375g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Nannuoshan 2009	375g	50.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Bulangshan 2008	375g	70.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Yiwushan 2008	375g	95.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Mengla</i>		
Tai Yue 2006	200g	130.00
<i>China / Yunnan</i>		
Youleshan 2004	340g	210.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Jinghong</i>		
Nannuoshan 2002	340g	165.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Qizi Bingcha 2001	350g	155.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Jingmaishan 1999	357g	450.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Lancang</i>		
Bian Jing Cha 1990	350g	205.00
<i>China / Yunnan / Pu'er / Jiangcheng</i>		

Shou Cha – fermentierter Pu Er

Seit den 70er Jahren, je nach Quelle auch schon früher, wird Shoucha gemacht, wörtlich „reifer Tee“. Das Blattgut wird einer 2-3 Monate dauernden, vom Menschen gemachten, künstlichen Postfermentation (Rengong Houfajiao) unterworfen – einem Prozess, der von den älteren anderen Heicha übernommen, verbessert und verlängert wurde. Danach werden die Tees gepresst und getrocknet, häufig auch als loser Tee getrocknet und verkauft. Auch Shoucha fermentiert noch weiter, verändert sich aber langsamer als Shengcha. Alte Shoucha können wie alte Shengcha sehr teuer werden. Geschmacklich verändern sie sich auch: Jüngere Shoucha sind zwar auch schon äusserst voll und erdig, aber weniger ausgewogen als ältere.

Sancha – Offen

Pu Er Grade 3	125g	14.30
<i>China/ Yunnan</i>		
Pu Er Grade 2	125g	25.00
<i>China / Yunnan</i>		
Pu Er Grade 1	125g	36.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna</i>		
Pu Er 2005	125g	54.00
<i>China / Yunnan / Puer</i>		
Pu Er Zhen Nian Cha Tou 2005	100g	40.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Pu Er 1995	50g	30.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Tuocha & Zhuancha

Tuocha 2009 à 5g	125g	18.50
<i>China / Yunnan / Xiushuangbanna / Menghai</i>		
Sun Ke Zhuan Cha 2007	250g	60.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Xiaguan Tuocha 1998	250g	155.00
<i>China / Yunnan / Xiaguan</i>		

Bingcha – Cakes

Qizi Bingcha 2009	340g	36.00
<i>China / Yunnan</i>		
Bulangshan 2008	357g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Washan Wanjia 2001	357g	100.00
<i>China / Yunnan</i>		
Menghai Langhe 2001	357g	155.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Andere Postfermentierte Tees

Andere Heicha, also Postfermentierte Tees, die nicht Pu Er sind, werden in verschiedenen Provinzen produziert, die meisten davon sind sogar in Teekreisen unbekannt. Heicha aus den Provinzen Hunan, Hubei , Sichuan und Anhui gehören zu den sehr seltenen und unbekannten, traditionellen Heicha, die einen von Menschen gemachten, künstlichen Postfermentationsprozess (Rengong Houfajiao) durchmachen, jedoch einfacher und weniger lang als die neuen Pu Er Shou Cha. Sie werden wie Pu Er ebenfalls in verschiedenen Varianten produziert, jedoch nicht so klar getrennt wie Pu Er Sheng Cha und Pu Er Shou Cha. Diese Heicha sind denn auch heller in der Tasse, sehr ungewohnt, urchig im Geschmack. Oft werden sie zu sehr grossen Stücken gepresst. Während der Lagerung fermentieren sie ebenfalls weiter. Heicha sind allgemein sehr eigen im Geschmack, schwierig und komplex, zum Teil aber wunderschön süss und auf alle Fälle hochinteressant.

Lu An Cha 2007	250g	100.00
<i>China/ Anhui / Huangshan / Qimen</i>		
Liu Bao Cha 2002	75g	30.00
<i>China / Guangxi / Wuzhou</i>		
Liu Bao Cha 1997	50g	50.00
<i>China / Guangxi / Wuzhou / Liubao</i>		
Liu Bao Brick 2008	250g	55.50
<i>China / Guangxi</i>		
Te Ji Zang Cha 2012	100g	23.00
<i>China/ Sichuan/ Ya'an / Lushan / Shangli</i>		
Ya Xi Zang Cha 2012	100g	33.00
<i>China/ Sichuan/ Ya'an / Lushan / Shangli</i>		
Chuan Zi Lao Qing Zhuan 1992	400g	75.00
<i>China / Hubei / Chibi</i>		
Hei Zhuan Cha 2012	75g	15.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Qian Liang Cha 2007	850g	150.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Fu Zhuan Cha 1997	450g	75.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		

HAUSMISCHUNGEN

Von Länggass-Tee selbst ausgetüftelt und gemischt.

Teemischungen

Klassische und neue Mischungen mit Tee, ohne Aroma.

z'Morge-Tee	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
English Breakfast	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ceylon, Darjeeling</i>		
Irish Breakfast	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
Samowar-Tee	125g	7.10
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
Fondue-Tee	125g	7.60
<i>Schwarztee China, Rauchtee China</i>		
Russischer Tee	125g	8.60
<i>Rauchtee China</i>		
Ostfriesen-Tee	125g	8.60
<i>Schwarztee Assam, Ceylon</i>		
Zarenmischung	125g	8.60
<i>Schwarztee China, Darjeeling</i>		
Spiced Tee	125g	8.60
<i>Schwarztee China mit Gewürzen</i>		
Hausmischung kräftig	125g	9.80
<i>Schwarztee und Grüntee China</i>		
Hausmischung fein	125g	12.40
<i>Schwarztee Darjeeling, Oolong Taiwan</i>		
Sunday Morning Tea	125g	14.30
<i>Schwarztee Assam, Ceylon, Darjeeling</i>		
Afternoon Tea	125g	12.40
<i>Schwarztee China, Darjeeling</i>		
Eistee 3	125g	15.30
<i>Grüntee China, Japan und Kräuter/Früchte</i>		

* nicht von LänggassTee gemischt

Kräuter und Gewürzmischungen

Aus Zutaten von sehr hoher Qualität.

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

*Aromatisierter Tee*Schwarzteebasis

Adventstee (Dezember)	125g	9.50
Earl Grey	125g	8.60
Earl Grey Special	125g	11.00
Earl Grey Klassisch	125g	12.40
Lady Grey	125g	15.30
Eis-Tee 1	125g	8.60
Lemon-Tea	125g	8.60
Lichee-Tee*	125g	8.60
Mango-Tee	125g	8.60
Rose Congue*	125g	8.60
Sweet Orange	125g	8.60
Vanilletee	125g	8.60
Wintertee	125g	8.60
Zimt-Tee	125g	8.60

Grünteebasis

Earl Green	125g	15.30
Green Lemon	125g	17.50

Fruchtschalenbasis

Früchtetee Lemon	125g	11.00
Früchtetee Mango	125g	11.00
Früchtetee Orange	125g	11.00
Rote Clara*	125g	8.60

Rooibosbasis

Abendstern	125g	9.50
Eis-Tee 2	125g	8.60
Orange-Rooibos	125g	8.60
Vanille-Rooibos	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 herkommlichen 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 teeinhaltig.

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

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

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
E-Mail info@laenggasstee.ch
Internet 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 oder per E-Mail.

Liste 2013-2015. Bei Angebot, Preisen und Öffnungszeiten bleiben Änderungen vorbehalten