



Reisebericht Neuheiten

FAMILIE LANGE 2012



Reisebericht Kaspar Lange

China, Provinz Fujian, Zhangping. Hier war ich noch nie. Ein neuer Ort, jedoch von seiner chinesischen Art gleich wie viele andere. Vor einiger Zeit hatte ich das erste Mal *Zhang Ping Shui Xian* getrunken, den hier produzierten Tee. In der Art eines *An Xi Tie Guan Yin* als grüner Oolong produziert, aber zu einem kleinen Kissen gepresst. Und relativ teuer. Nach Zhangping, bin ich gekommen, um einen lokalen Lieferanten bzw. Produzenten zu finden, weil ich durch den wegfallenden Zwischenhandel den Tee zu günstigeren Preisen kaufen kann – und auch um mehr über diesen Tee zu lernen, wie immer und überall.

Einen Teeladen habe ich schon nach kurzer Zeit ausgemacht, doch niemand da. Ein danebenstehender Chinese bietet an, mich auf seinem Töff zu einem teeverkaufenden Freund zu fahren, nicht weit von hier. Ein kleiner schmucker Laden, sie verkaufen neben Tee auch Zigaretten. Rauchen und Teetrinken gehören in China oft zusammen.

Nach einiger Zeit überreiche ich meine Visitenkarte und gebe mich als Maimai Chaye, als Teehändler zu erkennen. Während der Diskussion über die Tees wird klar, dass ich von der Sache etwas verstehe und sehr interessiert bin an Tees von höchster Qualität. Wie so oft an neuen Orten, lerne ich neben den mir bereits bekannten noch weitere lokale Tees kennen: Hier ein Tee in klassischer Verarbeitung, also kein grüner Oolong, sondern ein holzkohlegerösteter Shui Xian, chinesisch *Bei Huo Shui Xian*. Da aber der grüne Anxi-Stil viel gefragter ist, kostet der traditionelle, braune Oolong weniger, obwohl mich die Qualität sehr überzeugt. Ich frage noch nach *Shui Xian Gong Fu* – als Schwarztee verarbeiteter Shui Xian – da wie andersorts auch hier in letzter Zeit Schwarztee aus Oolong-Teepflanzenvarietäten gemacht wird. Den hat er zwar nicht selber, kann ihn aber über einen Freund besorgen.

Nun wäre eigentlich der Einkauf schon erledigt – jedoch ist das Verkäufer-Kunde-Verhältnis in China immer auch ein solches zwischen Gastgeber und Gast, und Gastfreundschaft wird in China mit sehr grossen Zeichen geschrieben. Wie überall werde ich zum Essen ausgeführt. Und wie es sich gehört, haben wir auch noch kein Wort über Preise verloren.

Am nächsten Tag dann wieder Tee trinken (und rauchen) und schwatzen über alles Mögliche. Noch bessere Qualitäten, vor allem des Grünen Oolong, kommen zum Vorschein. Später werde ich zur Teefabrik gefahren, 30 Kilometer ausserhalb. Allerdings wird jetzt kein Tee mehr verarbeitet, die Saison ist schon vorbei. Aber wir besichtigen die Fabrik, grosses Staunen über meine Kenntnisse der Verarbeitung, sogar die verschiedenen Räume und Maschinen kann ich chinesisch mit Namen nennen. Später gehen wir noch in die Teegärten nebenan. Alles Teebüsche der Varietät Shui Xian, die es in Fenghuang und Wuyishan auch gibt – es seien jedoch nicht genau die gleichen; ich nehme an, die Pflanzen haben sich mit der Zeit dem lokalen Mikroklima angepasst.

Einige Tees, einiges Essen und viele Zigaretten später wird dann endlich der Tee gekauft – zu sehr guten Preisen – und auf die Post gebracht. Wochen später, wieder in der Länggasse, wird der Tee dann in Empfang genommen und mit den schon vorhandenen verglichen. Der Eindruck bestätigt



Die Familie des Tee- und Zigarettenladens in Zhangping mit Kaspar Lange



Dorf Nanyang bei Zhangping mit Teegärten im Hintergrund



Reisebericht Gerhard Lange

Japan, Präfektur Fukuoka, Yame. Japan - Land der Traditionen, der Teekultur, der warmen Bäder. Auch der freundlichen, zurückhaltenden und höflichen Menschen. Der zu wahren Formen, oft nur mit wohlwollender Anleitung nachzuvollziehen.

So weit südlich kenne ich Japan nicht, die hier hergestellten Tees überzeugen mich sehr, aussergewöhnliche Qualitäten zu guten Preisen, produziert in Familienbetrieben mit sehr viel Bewusstsein für Nachhaltigkeit.

Der Mönch Esai kehrt nach seinen Zen-Studien 1195 nach Japan zurück, im Gepäck Teesamen. Er baut den ersten Zen-Tempel Japans (Shofuku, in der Präfektur Fukuoka) - und pflanzt dort die mitgebrachten Samen. Fukuoka, der Ursprung des japanischen Tees. Ein (geistiger) Schüler Esei's, Shuzui, kehrt 1423 mit besser geeigneten Teesamen von China nach Japan zurück, baut den Reigan Tempel und pflanzt dort die mitgebrachten Samen.

Im Reigan Tempel sitze ich nun und trinke Tee mit dem Abt und dem Nachfahren Shuzui's in 37ster Generation, Teebauer wie alle seine Vorfahren. Hauptsächlich geht es aber um Tee! Und da sehen und probieren wir Köstliches. Zwar alles noch aus der Ernte 2011, für die 2012er Ernte von Sencha und Gyokuro ab Mitte Mai sind wir fast 2 Monate zu früh, aber wegen der konsequent kühlen Lagerung bei -20°C erleiden die Tees keinerlei Frischeverlust. Diese Erfahrung, schon gemacht vor Jahren bei meinem ersten Japan-Besuch, hat ja auch zum Bau des Kühlraumes in der Länggasse letztes Jahr geführt.

Der nächste Tag bringt, nach dem Morgenbad im Onsen, den Besuch bei Seichaen, einem mittleren Familienbetrieb mit Schwerpunkt Maccha. Der wird hier in klimatisierten Räumen aus hervorragenden Tencha (Gyokuro vor Formung der Blätter) in langsam laufenden Steinmühlen gemahlen.

Der folgende Besuch bei Koga-chagyo ist bezüglich der probierten Tees noch über dem schon sehr hohen Niveau Seichaens. Es hat hier auch eine breitere Palette verschiedener Tees - und sogenannte Wettbewerbs-Tees. Also aussergewöhnliche Sencha und Gyokuro, die für die Wettbewerbe in der Präfektur und Japan in kleinen Mengen und viel Handarbeit produziert werden. Hier ist der Kontakt noch etwas persönlicher und die Verkostung der Tees aufwendiger, konzentrierter. Ich fühle mich aufgehoben und denke, hier entsteht eine neue, intensive Beziehung.



Der Teegarten beim Kloster



Stelen für die preisgekrönten Tees



TEENEUEHEITEN

WEISSER TEE – BAI CHA

Neben dem etwas bekannteren Fuding wird auch im etwas weiter im Landesinneren gelegenen Zhenghe Weisser Tee verarbeitet. Kaspar Lange war auf der diesjährigen Chinareise dort und hat *Mu Dan* und *Yin Zhen* gekauft, recht dunkle, volle Weisse Tees. Seit letzten Herbst haben wir den *Gu Shu Cha Ya* im Sortiment. Dazu werden im Februar die noch ungeöffneten Knospen von alten Teebäumen gepflückt.

Zheng He Mu Dan	75g	13.50
<i>China / Fujian / Nanping / Zhenghe / Tieshan</i>		
Zheng He Yin Zhen	75g	25.00
<i>China / Fujian / Nanping / Zhenghe / Tieshan</i>		
Gu Shu Cha Ya	50g	20.00
<i>China / Yunnan / Puer / Simao</i>		

GRÜNER TEE

Bekanntlicherweise wird Grüntee überall in China produziert, dementsprechend finden wir bei unseren Reisen auch immer neues und interessantes. *Lü Xue Ya* ist ein Nadelblatt-Tee aus den selben Teepflanzen wie die Weissen Tees aus Fuding. *Gu Zhu Zi Sun* ist ein weiterer klassischer, aber eher unbekannter Nadelblatt-Grüntee aus der Gegend um den Taihu (der See zwischen den Provinzen Zhejiang und Jiangsu). *Gan Tong Bi Yu* ist ähnlich einem Yunnan grün, raffinierter verarbeitet und von besserer Qualität.

Lü Xue Ya	50g	18.50
<i>China / Fujian / Ningde / Fuding / Diantou</i>		
Gu Zhu Zi Sun	50g	39.50
<i>China / Zhejiang / Huzhou / Changxing</i>		
Gan Tong Bi Yu	100g	33.40
<i>China / Yunnan / Dali / Cangshan</i>		

Wie oben im Reisebericht beschrieben, war Gerhard Lange in Japan und hat dort zwei hervorragende Wettbewerbs-Tees gekauft.

Sencha Hoshino	100g	55.00
<i>Japan / Fukuoka / Hoshino</i>		
Gyokuro Hoshino	100g	50.00
<i>Japan / Fukuoka / Hoshino</i>		

OOLONG TEE – WU LONG CHA

Bereits seit einiger Zeit haben wir zwei sehr schöne Kugelblatt-Oolong aus Taiwan im Sortiment. Beide sind aus insektenbefallenen Teepflanzen und sehr schön geröstet. Weiter haben wir wieder einen High Mountain Tea aus der Teepflanzenvarietät *Jin Xuan*. Aus Mingjian haben wir neu einen taiwanesischen Shuixian Dancong, aus einem einzigen Teebusch. Der *Gaba Oolong* wurde ersetzt durch den *Gan On*.

Dong Ding Jin Xuan	50g	29.00
<i>Taiwan / Nantou / Dongding</i>		
Ming Jian Rou Gui	50g	29.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
Jin Xuan	100g	34.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
Ming Jian Shuixian Dancong	50g	45.00
<i>Taiwan / Nantou / Mingjian</i>		
Gan On (Opium Hill)	125g	22.50
<i>Thailand / Chiang Rai</i>		

Im Reisebericht beschreibt Kaspar Lange seine Einkäufe in Zhangping, neu führen wir den klassischen, holzkohlegerösteten *Bei Huo Shui Xian*. Bereits seit letzten Herbst haben wir den vergleichsweise hellen, weichen Phoenix Single Bush mit dem Namen *Wu Dong Shui Xian* im Program.

Bei Huo Shui Xian	50g	13.50
<i>China / Fujian / Zhangping / Nanyang</i>		
Wu Dong Shui Xian	50g	25.00
<i>China / Guangdong / Fenghuang / Wudong</i>		

SCHWARZER TEE – HONG CHA

Aus denselben Teepflanzen wie der berühmte Grüntee namens *Long Jing* wird der schöne, kräftig-aromatische Schwarztee *Jiu Qu Hong Mei* produziert. Aus Yunnan haben wir neu einen sehr schönen, fruchtig-aromatischen Schwarztee aus Oolong-Teepflanzen: *Gao Xiang Hong*.

Jiu Qu Hong Mei	75g	20.70
<i>China / Zhejiang / Hangzhou / Meijiawu</i>		
Gao Xiang Hong	125g	30.00
<i>China / Yunnan / Lincang / Fengqing</i>		

POSTFERMENTIERTER TEE – HEI CHA

Roher Pu Er – Sheng Cha

Wie jedes Jahr haben wir wieder einen frischen offenen *Pu Er San Sheng Cha*. Dazu haben wir einen neuen, sehr schönen *Menghai Tuocha 2002*.

Pu Er San Sheng Cha 2012	125g	20.00
<i>China / Yunnan / Puer / Jingdong</i>		
Menghai Tuocha 2002	100g	35.00
<i>China / Yunnan</i>		

Gushucha – Von alten Teebäumen

Auch aus der Ernte 2012 haben wir wieder rohe Pu Er Cakes aus alten Teebäumen gekauft, wie gehabt direkt vom Produzenten zu verhältnismässig guten Preisen, die jedoch wegen anhaltenden Wetter-schwierigkeiten - vorallem zu wenig Regen - auch dieses Jahr wieder gestiegen sind, hinzu kommt die immer grösser werdende Nachfrage. Die Qualität ist allerdings sehr gut. *Gedengshan* aus alten Teebäumen von ganz oben am Berg gilt als einer der besten Pu Er und ist nur in kleinsten Mengen erhältlich. Neu haben wir einen Jingmaishan 1999, einer der ersten Pu Er ausschliesslich aus alten Teebäumen. Endlich ist nun die grosse Lieferung (680Kg!) der Ernten 2009, 2010 und 2011 eingetroffen.

TEENEUEHEITEN

Jingmaishan 1999	375g	450.00
<i>China / Yunnan / Lancang / Jingmaishan</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>		

Fermentierter Pu Er – Shou Cha

Neu im Sortiment führen wir einen guten fermentierten Pu Er *Bu Lang Shan 2006*. Neu kauften wir einen sehr schönen, alten offenen fermentierten Pu Er in sehr guter Qualität, als Nachfolger für die leider ausverkauften Pu Er 1984 und Pu Er 1999, welche wir anno dazumal zu Preisen kaufen konnten, die heute schlicht unrealistisch sind.

Bu Lang Shan 2006	340g	80.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		
Pu Er 1996	50g	30.00
<i>China / Yunnan / Xishuangbanna / Menghai</i>		

Andere Postfermentierte Tees

Wie aus dem Reisebericht ersichtlich, hat Kaspar Lange einige sehr interessante, «urchige» Heicha aus Hunan und Hubei gekauft.

Qian Liang Cha 2007	850g	150.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Fu Zhuan Cha 1997	450g	75.00
<i>China / Hunan / Yiyang / Anhua</i>		
Chuan Zi Lao Qing Zhuan 1992	400g	75.00
<i>China / Hubei / Chibi</i>		

Reisebericht Gerhard Lange

China, Provinz Yunnan, Dali. Das letzte Mal macht Ma Ronghua diesen Frühling seinen Tee auf dem Cang Shan. Nächstes Jahr wird er 60 und pensioniert. Einen Schüler hat er nicht, so wird die Company jemand Neues hochschicken, der die Tradition weiterführt, der diesen so speziellen Grüntee produziert.

Das Rezept könne er wohl weitergeben, was dann aber der Koch damit anfängt? Umso mehr schätze ich diese Zusammenkunft, deren Anfang so harzig war.

Eine heisse Nachmittagssonne brennt an diesem Apriltag. Wir fahren mit der Taxe eine Teil des Weges zum versteckten Teegarten am Cang Shan - nach Diskussionen an einer Kontrolle und Ausfüllen einiger Formulare. Das letzte Stück dann zu Fuss.

Da ist ein Mann mit breitkrempigem Strohhut, beugt sich über die Büsche und pflückt. Wirft eine Handvoll in den Korb an seiner Seite - und lässt sich nicht stören. Unwilliges Grunzen als Reaktion auf neugierigen Fragen. Ich habe mich innerlich schon zur Umkehr entschlossen, möchte dem älteren Herrn nicht zu nahe treten. Aber meine dolmetschende Begleitung ist hartnäckiger, lässt sich auch durch wiederholt unwillige Äusserungen nicht abschrecken. Und irgendwann werden wir als mehr als nur neugierige Touristen wahrgenommen, aus Ablehnung wird Akzeptanz. Ma Ronghua geht mit uns zum Innenhof der nahebei stehenden niedrigen und langgestreckten Häuser.

Schnell und routiniert macht er Tee mit heissem Wasser aus einem pinkfarbigen Thermoskrug mit Korkzapfen - so wie man sie hier überall findet. Einen sehr interessanten Tee, nebenbei zubereitet. Ob das der Tee von hier sei. Ja, das sei sein Tee, von ihm geerntet, verarbeitet und auch schon fast ausverkauft. So finden wir ins Gespräch, und als sich dann noch herausstellt, dass wir gleich alt und im gleichen chinesischen Tierkreiszeichen geboren sind, ist das Eis endgültig gebrochen.

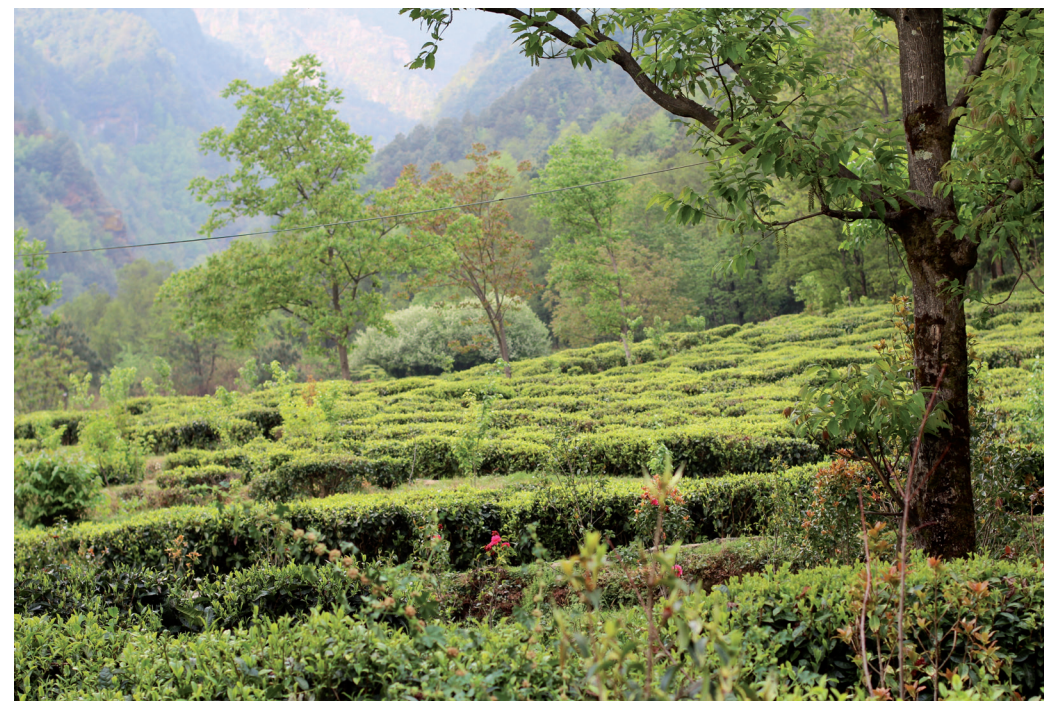
Und nun wird auch die anfänglich so ablehnende Haltung verständlich. Er wollte das gute Wetter nutzen, um noch einige Blätter zu ernten und zu verarbeiten. Gan Tong Bi Yu, so heisst sein Tee. Ein grüner Tee mit viel mehr Verarbeitungsschritten als sonst üblich. Die sich wiederholenden Prozesse von lockern und wärmen über Holzkohlefeuer in der Trommel und dem sich anschliessenden auskühlen erinnern an Oolong-Verarbeitung.

Nach dem Rundgang durch die Verarbeitungsräume und das fast leere Lager (die kleine Ernte dieses Tees ist schon zum Voraus weitgehend verkauft) trinken wir noch einmal zusammen Tee. Diesmal mit schönerem Geschirr und grösserer Aufmerksamkeit.

Dieser Tee hat wirklich eine ganz eigene Charakteristik: Voll und intensiv, herzhaft Aromen, Anklänge an jungen Pu Er, aber alles sehr rund und harmonisch. Die noch frei verfügbaren 5 kg, die jetzt in Bern liegen, werden nicht weit reichen. Bin gespannt, wie der Tee 2013 wird!



Ma Ronghua beim abwägen



Teefeld am Cang Shan, 2400m. Ä. M.

Reisebericht Kaspar Lange

China, Provinz Guangdong, Guangzhou. Eine Riesenstadt. Eher zuviel, von allem. Lärm, Gestank, Abgase, Leute, Luftfeuchtigkeit...Aber teemässig interessant, Guangzhou war schon immer ein Teehandelszentrum. Nachdem ich einen hiesigen Kontakt getroffen habe, bleibt mir noch genug Zeit, um mich auf dem riesigen Fangcun-Teemarkt herumzutreiben. Teemarkt heisst hunderte von Teeläden auf einem Haufen. Die Qual der Wahl, ich muss mich auf meine Intuition verlassen. Plötzlich sehe ich einen Laden mit der Aufschrift Heicha. Dies ist die Teeverarbeitungsart, die wir Postfermentierte Tees nennen und worunter eigentlich auch Pu Er fallen. Normalerweise wird aber mit Heicha nicht Pu Er gemeint, sondern alle anderen Postfermentierten Tees. Diese sind nicht nur bei uns, sondern auch in China relativ unbekannt. Teenamen wie *Qian Liang Cha* oder *Fu Zhuan Cha* kennt man oft nur vom Hörensagen. Natürlich ist mein Interesse geweckt und ich betrete den Laden.

Wir degustieren etliche dieser Heicha. Wirklich sehr interessante Tees, unbekannte Geschmacksnoten, daneben erstaunlich weich und süss. Insgesamt sehr „urchig“. Man könnte sagen, diese Tees sind Überbleibsel einer sehr alten Teeverarbeitungsart, älter noch als Grüntee vielleicht. Die Ursprünge sind jedenfalls unbekannt.

Also sehr interessante Tees, die auch allesamt durch Lagerung besser werden. Und im Vergleich zu Pu Er sind sie auch günstig. Das einzige Problem ist die Verpackungseinheit: Diese Tees sind alle zu sehr grossen Stücken gepresst. Der *Qian Liang Cha*, frei übersetzt „100 Pfund Tee“, heisst nicht nur so, sondern ist auch zu einer Riesengrossen, schweren Säule gepresst. Die aber zum Glück auch zu Cakes geschnitten wird. – welche dann allerdings immer noch 850g auf die Waage bringen. Andere Tees sind neben riesigen Bricks auch zu kleineren zu 400 bzw. 450g erhältlich.

Leider wird die Zeit langsam knapp, gerne würde ich noch länger bleiben, mehr probieren, mehr über diese Tees erfahren. Auf alle Fälle werde ich in Zukunft mal in die Provinz Hunan fahren, wo viele dieser Tees gemacht werden. Drei verschiedene Tees habe ich gekauft, sie würden dann am nächsten Tag, wenn ich im Zug nach Chaozhou sein werde, verschickt werden.

Einige Wochen später, zurück in Bern bringt der Pöstler das besagte Paket mit Tees, die selbst unsere Mitarbeiterinnen noch nie gesehen haben. Neben *Liu Bao Cha* und *Lu An Cha*, die wir schon seit einiger Zeit im haben, komplettieren sie nun unser Angebot an „Anderen Postfermentierten Tees“ oder eben Heicha.



Der Heicha-Teeladen



Originalform des Qian Liang Cha

