

Teereise – Japan und Südkorea
Dienstag 07. Mai – Freitag 17. Mai 2024
Kyoto – Kyushu – Hadong

Grüntee



Anreise:

Individuelle Anreise nach Kyoto. Lukas Lange ist Ihnen gerne behilflich bei der Suche nach geeigneten Flügen.

Kyoto (Tag 1)

Kyoto ist die ehemalige Residenzstadt des Japanischen Kaisers. Als eine der wenigen japanischen Grossstädte, die während des Zweiten Weltkrieges von Bombardierungen verschont blieben, blieben in Kyoto viele einzigartige, alte Bauwerke erhalten. Kyotos Tempel und Shinto-Schreine sowie andere historische Bauten wurden durch die Unesco zum Weltkulturerbe ernannt.

Programmpunkte:

Besuch des ehemaligen Kaiserpalastes von Kyoto. Der Palast liegt in einer wunderschönen Parkanlage inmitten von Kyoto und ist eines der wenigen noch erhaltenen jahrhundertealten Bauwerke Japans. Genuss eines ersten Maccha, eines aufgeschäumten Tees aus fein gemahlene Grüntee-Blättern. Besuch des traditionsreichen, berühmten Teeladens Ippodo.

Kyoto (Tag 2)

Ausflug ins nahe gelegene Teeanbaugebiet Uji. Uji ist berühmt für Gyokuro und Maccha und weit über die Grenzen Japans hinaus bekannt als Heimat äusserst hochwertiger Tees.

Besuch bei Hotta-en, dort erhalten wir Einblick in die Verarbeitung des japanischen Grüntees.

Besuch eines der ältesten Teeläden Japans.

Fahrt pro Weg ca. 30 Minuten.

Kyoto (Tag 3)

Besuch bei Jack Convery Soko, Teemeister in der Tradition der Urasenke Schule, einer der drei grossen Schulen für die Teezeremonie in Japan. Sie geht direkt zurück auf den Teemeister Sen Rikyu, der die Japanische Teezeremonie grundlegend geprägt hat. Jack Convery Soko ist seit Jahrzehnten auf dem Weg des Tees und befasst sich gleichzeitig mit den buddhistischen Traditionen, die eng mit der Japanischen Teezeremonie verbunden sind. Dabei pflegt er einen lebendigen und respektvollen Umgang, der den Zugang zu den teils sehr abstrakten Aspekten dieser Traditionen erleichtert.

Kyoto-Kyushu (Tag 4)

Reise mit dem Shinkansen (japanischer Hochgeschwindigkeitszug) in drei Stunden legt der Zug die 660 Kilometer auf Japans südlichste Insel zurück. Kyushu ist die drittgrösste japanische Insel und bietet dank idealem Klima und Bodenbeschaffenheit die Möglichkeit sehr hochwertige Tees herzustellen.

Kyushu (Tag 5)

Besuch bei Hoshino Seicha-en, im abgelegenen Dorf Hoshino. Dort erhalten wir erneut Einblick in die Verarbeitung des japanischen Grüntees, sehen wie alte Mühlesteine Blätter zu Maccha malen und besuchen umliegende Teegärten.

Übernachtung in einem traditionellen, japanischen Hotel, einem sogenannten Ryokan.

Ein Ryokan verfügt über ein japanisches Bad nach Möglichkeit gespeisen aus einer natürlichen heissen Quelle (Onsen).

Kyushu (Tag 6)

Besuch in der kleinen Teefabrik von Kazuhisa Tokunaga in Ureshino. Hier wird Tama Ryokucha hergestellt, eine wenig bekannte Variante des japanischen Grüntees. In der verhältnismässig kleinen Fabrik wird die Teeherstellung nochmals erläutert und in einer Degustation sensorisch nachvollzogen.

Kyushu (Tag 7)

Besuch der Teebörse. Dort wird in regem Treiben und beeindruckendem Tempo der Tee zwischen den Teebauern und den Produzenten, Produzentinnen gehandelt. Letztere übernehmen die abschliessenden Veredelungsschritte, bevor der Tee in den Handel gelangt.

Kyushu-Südkorea (Tag 8)

Reise zurück nach Fukuoka (ca. 1h), von dort mit der Fähre nach Busan in Südkorea (3h), dann weiter mit dem Auto nach Hadong (ca. 2h). Hadong beheimatet das älteste südkoreanische Teeanbaugebiet um den Berg Jiri und ist bekannt dafür, dass dort die Grüntees nach wie vor von Hand verarbeitet werden.

Südkorea (Tag 9)

Besuch bei Cho Yun Seok, Teeproduzent und Lebensmittelingenieur. Er beeindruckt durch sein handwerkliches Können und seiner gleichzeitigen Faszination für technische Errungenschaften und den damit verbundenen Möglichkeiten aus Tee die unterschiedlichsten Produkte herzustellen (Zahnpasta, Salben usw.). Ein Besuch in seine Teegärten zeigt, wie sorgfältig er im Umgang mit seinen Pflanzen arbeitet. Begleiten von Cho Yun Seok bei der Herstellung von handverarbeitetem Grüntee von ausserge-wöhnlicher Qualität.

Südkorea (Tag 10)

Begleitung der abschliessenden Verarbeitungsschritte der Grünteeherstellung und anschliessender Besuch des kleinen lokalen Teemuseums.

Südkorea (Tag 11)

Reise nach Seoul (ca. 4h), hier endet die Teereise.

Zwischenhalt in Hamyang zur Besichtigung einer Fabrik, welche koreanische Keramik und Tonware herstellt.

Individuelle Rückreise ab Seoul.

Zeitangaben: Die Reisezeiten und Zeitangaben sind als ungefähren Rahmen zu verstehen, gerade im Verkehr kann es mal kürzer oder länger gehen.

Tee: Tee ist ein Naturprodukt, die Erntezeiten können variieren. Daher behalten wir uns die Möglichkeit vor, das Programm, wenn notwendig, kurzfristig anzupassen. So wäre es z.b. möglich, dass die Programmpunkte von Tag 2 und Tag 3 komplett getauscht würden.

Länggass-Tee Familie Lange AG
Länggassstrasse 47
3012 Bern
+41 (0)31 302 15 28 | info@laengasste.ch