

Chinesische Teekultur

chá

茶

Chinesische Teekultur

In China, Tee ist viel mehr als ein Getränk.

茶

Chinesische Teekultur

In China, Tee ist viel mehr als ein Getränk.

Chinesen trinken Tee jeden Tag.

茶

Chinesische Teekultur

In China, Tee ist viel mehr als ein Getränk.

Chinesen trinken Tee jeden Tag.

Chinesen kochen mit Tee.

茶

Chinesische Teekultur



In China, Tee ist viel mehr als ein Getränke.

Chinesen trinken Tee jeden Tag.

Chinesen kochen mit Tee.

Tee findet man in Literatur, Gedichten, Gemälden, Kaligraphien, Religion, Medizin.

Chinesische Teekultur



In China, Tee ist viel mehr als ein Getränke.

Chinesen trinken Tee jeden Tag.

Chinesen kochen mit Tee.

Tee findet man in Literatur, Gedichten, Gemälden, Kaligraphien, Religion, Medizin.

Tee bedeutet bestimmte Charakter: entspannt, distanziert, ruhig – Gegenteil von intensiv

Chinesische Teekultur



In China, Tee ist viel mehr als ein Getränke.

Chinesen trinken Tee jeden Tag.

Chinesen kochen mit Tee.

Tee findet man in Literatur, Gedichten, Gemälden, Kaligraphien, Religion, Medizin.

Tee bedeutet bestimmte Charakter: entspannt, distanziert, ruhig – Gegenteil von intensiv

LU Yu 陆羽 (733 – 804) aus Tang-Dynastie hat die erste Monographie über Tee (und auch Teewaren) geschrieben.

Chinesische Teekultur



In China, Tee ist viel mehr als ein Getränke.

Chinesen trinken Tee jeden Tag.

Chinesen kochen mit Tee.

Tee findet man in Literatur, Gedichten, Gemälden, Kaligraphien, Religion, Medizin.

Tee bedeutet bestimmte Charakter: entspannt, distanziert, ruhig – Gegenteil von intensiv

LU Yu 陆羽 (733 – 804) aus Tang-Dynastie hat die erste Monographie über Tee (und auch Teewaren) geschrieben.

Die japanische Teekultur hat ihre Wurzeln in China, wurde aber im Laufe der Zeit unabhängig weiterentwickelt.

Chinesische Teekultur

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

茶

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Was trinken die meisten Chinesen am liebsten?

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Die meisten Chinesen trinken ausschließlich ungesüßten Grüntee.

Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

0% fermentiert

茶

Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

0% fermentiert



茶

Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

0% fermentiert



“Frisch” ist sehr wichtig

Konsumiert innerhalb von ein paar Monate – 1 Jahr

... oder im Gefrierschrank lagern

Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

0% fermentiert



“Frisch” ist sehr wichtig

Konsumiert innerhalb von ein paar Monate – 1 Jahr

... oder im Gefrierschrank lagern

kleinblättrig, zarter

Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

0% fermentiert



“Frisch” ist sehr wichtig

Konsumiert innerhalb von ein paar Monate – 1 Jahr

... oder im Gefrierschrank lagern

kleinblättrig, zarter

Beste Sorten

kompliziert, wie Rotwein

– Teesorte, Ort, Wetter, Erntezeit, Bearbeitung, alles spielt eine Rolle

Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

0% fermentiert



“Frisch” ist sehr wichtig

Konsumiert innerhalb von ein paar Monate – 1 Jahr

... oder im Gefrierschrank lagern

kleinblättrig, zarter

Beste Sorten

kompliziert, wie Rotwein

– Teesorte, Ort, Wetter, Erntezeit, Bearbeitung, alles spielt eine Rolle

明前西湖龙井

Longjing-Sorte, am Ostsee, um Ching Ming Fest



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

0% fermentiert



“Frisch” ist sehr wichtig

Konsumiert innerhalb von ein paar Monate – 1 Jahr

... oder im Gefrierschrank lagern

kleinblättrig, zarter

Beste Sorten

kompliziert, wie Rotwein

– Teesorte, Ort, Wetter, Erntezeit, Bearbeitung, alles spielt eine Rolle

明前西湖龙井

Longjing-Sorte, am Ostsee, um Ching Ming Fest

Inhaltsstoffe

Teein, Aminosäuren, Tannine, Vitamine, Minerale



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

Wie ist es gemacht?

茶



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

Wie ist es gemacht?

采摘

Blätter handpflücken



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

Wie ist es gemacht?

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen, um die Oxidation zu verhindern



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

Wie ist es gemacht?

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen, um die Oxidation zu verhindern

揉捻

rollen



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

Wie ist es gemacht?

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen, um die Oxidation zu verhindern

揉捻

rollen

干燥

trocknen



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶

Wie ist es gemacht?

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen, um die Oxidation zu verhindern

揉捻

rollen

干燥

trocknen



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶



Chinesische Teekultur

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

茶



Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

茶



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

~2% fermentiert

茶



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

~2% fermentiert



茶



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

~2% fermentiert



passiert während des Welkprozesses – natürliche Fermentation

茶



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

茶

~2% fermentiert



passiert während des Welkprozesses – natürliche Fermentation

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken auf Welkmatten/Körben für 10–14 Stunden

干燥

trocknen



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

茶

~2% fermentiert



passiert während des Welkprozesses – natürliche Fermentation

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken auf Welkmatten/Körben für 10–14 Stunden

干燥

trocknen



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

茶

~2% fermentiert



passiert während des Welkprozesses – natürliche Fermentation

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken auf Welkmatten/Körben für 10–14 Stunden

干燥

trocknen

Wieso heißt es
„weißer“ Tee?



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

茶

~2% fermentiert



passiert während des Welkprozesses – natürliche Fermentation

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken auf Welkmatten/Körben für 10–14 Stunden

干燥

trocknen

Wieso heißt es „weißer“ Tee?

Ohne Erhitzen und Rollen, deshalb bleibt der weiße Flaum dran



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

茶

~2% fermentiert



passiert während des Welkprozesses – natürliche Fermentation

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken auf Welkmatten/Körben für 10–14 Stunden

干燥

trocknen

Wieso heißt es „weißer“ Tee?

Ohne Erhitzen und Rollen, deshalb bleibt der weiße Flaum dran

Beste Sorten

kompliziert, wie Rotwein



Chinesische Teekultur

白茶

bái chá

Weißer Tee

茶

~2% fermentiert



passiert während des Welkprozesses – natürliche Fermentation

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken auf Welkmatten/Körben für 10–14 Stunden

干燥

trocknen

Wieso heißt es „weißer“ Tee?

Ohne Erhitzen und Rollen, deshalb bleibt der weiße Flaum dran

Beste Sorten

kompliziert, wie Rotwein

福鼎白毫银针 Sorte „weißer Flaum Silbernadel“ aus Fuding-Region



Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

max. 20% fermentiert

茶



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

max. 20% fermentiert



茶



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

max. 20% fermentiert



durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

茶



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶

max. 20% fermentiert



durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen

焖堆

in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang

干燥

trocknen



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶

max. 20% fermentiert



durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen

焖堆

in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang

干燥

trocknen



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶

max. 20% fermentiert



durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen

焖堆

in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang

干燥

trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Wurde langezeit als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶

max. 20% fermentiert



durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen

焖堆

in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang

干燥

trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Wurde langezeit als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.

Wieso „gelber“?



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶

max. 20% fermentiert



durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen

焖堆

in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang

干燥

trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Wurde langezeit als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.

Wieso „gelber“? Teewasser ist gelb.



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶

max. 20% fermentiert



durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen

焖堆

in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang

干燥

trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Wurde langezeit als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.

Wieso „gelber“? Teewasser ist gelb.

Wenige Sorten



Chinesische Teekultur

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

茶

max. 20% fermentiert



durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘

Blätter handpflücken

杀青

sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen

焖堆

in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang

干燥

trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Wurde langezeit als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.

Wieso „gelber“? Teewasser ist gelb.

Wenige Sorten

蒙顶黄芽

Sorte „gelber Sprossen“ aus Mengshan-Gebirge



Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

白茶 bái chá Weißer Tee

黄茶 huáng chá Gelber Tee

青茶 qīng chá Grüner/blauer Tee z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶 hóng chá Roter Tee eigentlich Schwarztee

黑茶 hēi chá Schwarzer Tee z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

茶



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

茶



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

halbfermentiert

茶



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

halbfermentiert



茶



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

halbfermentiert



in die Richtung Schwarztee, aber nicht ganz

茶



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

茶

halbfermentiert



in die Richtung Schwarztee, aber nicht ganz

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen – kürzer als Schwarztee

干燥

erhitzen und trocknen – Fermentation hört auf



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

茶

halbfermentiert



in die Richtung Schwarztee, aber nicht ganz

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen – kürzer als Schwarztee

干燥

erhitzen und trocknen – Fermentation hört auf



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

茶

halbfermentiert



in die Richtung Schwarztee, aber nicht ganz

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen – kürzer als Schwarztee

干燥

erhitzen und trocknen – Fermentation hört auf

Guter Oolong Tee kann man lagern.



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

茶

halbfermentiert



in die Richtung Schwarztee, aber nicht ganz

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen – kürzer als Schwarztee

干燥

erhitzen und trocknen – Fermentation hört auf

Guter Oolong Tee kann man lagern.

Wieso „schwarze
Drache“?



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

茶

halbfermentiert



in die Richtung Schwarztee, aber nicht ganz

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen – kürzer als Schwarztee

干燥

erhitzen und trocknen – Fermentation hört auf

Guter Oolong Tee kann man lagern.

Wieso „schwarze
Drache“?

Inhaber einer Teepflanzung, schwarze Schlange



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

茶

halbfermentiert



in die Richtung Schwarztee, aber nicht ganz

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen – kürzer als Schwarztee

干燥

erhitzen und trocknen – Fermentation hört auf

Guter Oolong Tee kann man lagern.

Wieso „schwarze
Drache“?

Inhaber einer Teepflanzung, schwarze Schlange

Beste Sorten



Chinesische Teekultur

青茶

乌龙茶

qīng chá

wū lóng chá

Grüner/blauer Tee

Oolong Tee “Schwarzer Drache” Tee

茶

halbfermentiert



in die Richtung Schwarztee, aber nicht ganz

采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen – kürzer als Schwarztee

干燥

erhitzen und trocknen – Fermentation hört auf

Guter Oolong Tee kann man lagern.

Wieso „schwarze Drache“?

Inhaber einer Teepflanzung, schwarze Schlange

Beste Sorten

安溪铁观音

Sorte „Eiserne Guanyin“ aus dem Kreis Anxi



Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

fermentiert

茶

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

fermentiert



茶

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

fermentiert



采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen

干燥

erhitzen und trocknen

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

fermentiert



采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen

干燥

erhitzen und trocknen

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

fermentiert



采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen

干燥

erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

fermentiert



采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen

干燥

erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Starker Geschmack, starkes Aroma – ideal für vermischte Getränke

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

fermentiert



采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen

干燥

erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Starker Geschmack, starkes Aroma – ideal für vermischte Getränke

Beste Sorten

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

fermentiert



采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen

干燥

erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Starker Geschmack, starkes Aroma – ideal für vermischte Getränke

Beste Sorten

祁门红茶

Sorte „Keemun“

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

fermentiert



采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen

干燥

erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Starker Geschmack, starkes Aroma – ideal für vermischte Getränke

Beste Sorten

祁门红茶

Sorte „Keemun“

正山小种 (金骏眉)

Sorte „Lapsang Souchong“

Chinesische Teekultur

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

茶

fermentiert



采摘

Blätter handpflücken

萎凋

Welken in der Sonne

发酵

im Schatten fermentieren lassen

干燥

erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) erfunden.

Starker Geschmack, starkes Aroma – ideal für vermischte Getränke

Beste Sorten

祁门红茶

Sorte „Keemun“

正山小种 (金骏眉)

Sorte „Lapsang Souchong“

} fruchtig mit einem Hauch von Pinie,
nicht so stark wie Darjeeling

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

绿茶

lǜ chá

Grüner Tee

白茶

bái chá

Weißer Tee

黄茶

huáng chá

Gelber Tee

青茶

qīng chá

Grüner/blauer Tee

z.B. 乌龙茶 Oolong Tee

红茶

hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

黑茶

hēi chá

Schwarzer Tee

茶



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

fermentiert und gereift

茶



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

fermentiert und gereift



茶



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

茶



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

采摘

Blätter handpflücken

蒸茶

dämpfen

压饼

zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform pressen

陈化

trocken lagern und reifen, min. 5 Jahre



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

采摘

Blätter handpflücken

蒸茶

dämpfen

压饼

zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform pressen

陈化

trocken lagern und reifen, min. 5 Jahre



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

采摘

Blätter handpflücken

蒸茶

dämpfen

压饼

zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform pressen

陈化

trocken lagern und reifen, min. 5 Jahre

Zwei Kategorien:



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

采摘

Blätter handpflücken

蒸茶

dämpfen

压饼

zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform pressen

陈化

trocken lagern und reifen, min. 5 Jahre

Zwei Kategorien:

生 (roh, grün), 熟 (reif, behandelt)



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

采摘

Blätter handpflücken

蒸茶

dämpfen

压饼

zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform pressen

陈化

trocken lagern und reifen, min. 5 Jahre

Zwei Kategorien:

生 (roh, grün), 熟 (reif, behandelt)

Wieso „Pu-Erh“?



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

采摘

Blätter handpflücken

蒸茶

dämpfen

压饼

zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform pressen

陈化

trocken lagern und reifen, min. 5 Jahre

Zwei Kategorien:

生 (roh, grün), 熟 (reif, behandelt)

Wieso „Pu-Erh“?

Herkunftsgebiet



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

采摘

Blätter handpflücken

蒸茶

dämpfen

压饼

zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform pressen

陈化

trocken lagern und reifen, min. 5 Jahre

Zwei Kategorien:

生 (roh, grün), 熟 (reif, behandelt)

Wieso „Pu-Erh“?

Herkunftsgebiet

Beste Sorten



Chinesische Teekultur

黑茶

普洱茶

hēi chá

pǔ ěr chá

Schwarzer Tee

Pu-Erh Tee

茶

fermentiert und gereift



dunkle Farbe; kräftiger und erdiger Geschmack

采摘

Blätter handpflücken

蒸茶

dämpfen

压饼

zu Fladen-, Ziegel- oder Kugelform pressen

陈化

trocken lagern und reifen, min. 5 Jahre

Zwei Kategorien:

生 (roh, grün), 熟 (reif, behandelt)

Wieso „Pu-Erh“?

Herkunftsgebiet

Beste Sorten

七子饼茶

„Sieben Kinder“ fladenformiger Tee



Chinesische Teekultur

Tee Plantage

immer auf Bergen



茶

Chinesische Teekultur

Tee Plantage

immer auf Bergen

茶



Chinesische Teekultur

Haben Chinesen schon immer so Tee getrunken?

茶

Chinesische Teekultur

Haben Chinesen schon immer so Tee getrunken?

Nein.

茶

Chinesische Teekultur

Haben Chinesen schon immer so Tee getrunken?

Nein.

Bis Song-Dynastie (960-1279) hat man immer Tee gemahlt und getrunken.



Chinesische Teekultur

Haben Chinesen schon immer so Tee getrunken?

Nein.

Bis Song-Dynastie (960-1279) hat man immer Tee gemahlt und getrunken.

Ähnlich wie heutiger japanischer Matcha



Chinesische Teekultur

Haben Chinesen schon immer so Tee getrunken?

Nein.

Bis Song-Dynastie (960-1279) hat man immer Tee gemahlt und getrunken.

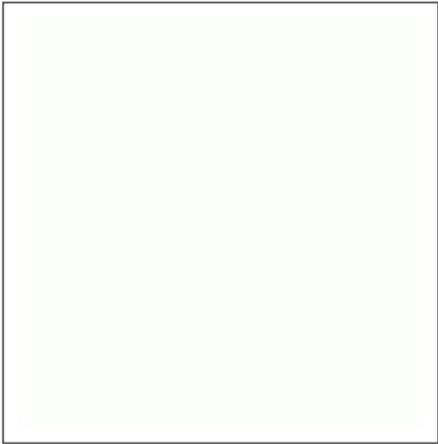
Ähnlich wie heutiger japanischer Matcha

茶



生活 | 潮流 | 文艺

Chinesische Teekultur



chá
茶

Tee

fulu

Vielfalt, Verständnis, Toleranz

More on: fulu-culture.org
