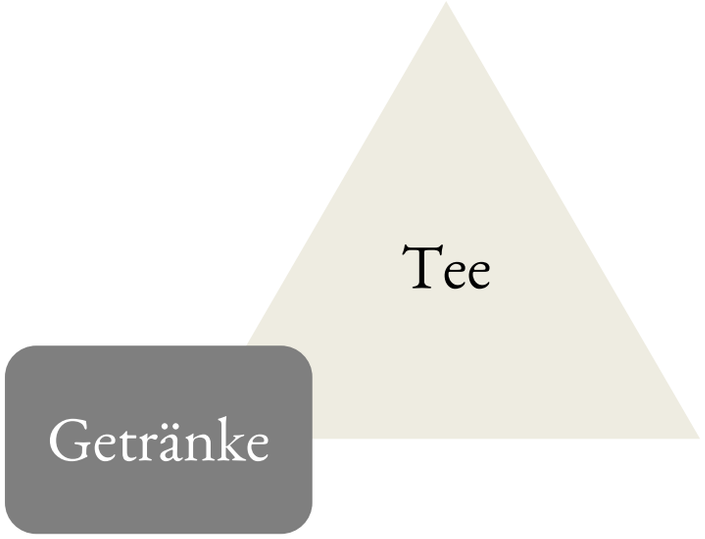
Chinesische Teekultur

茶

chá

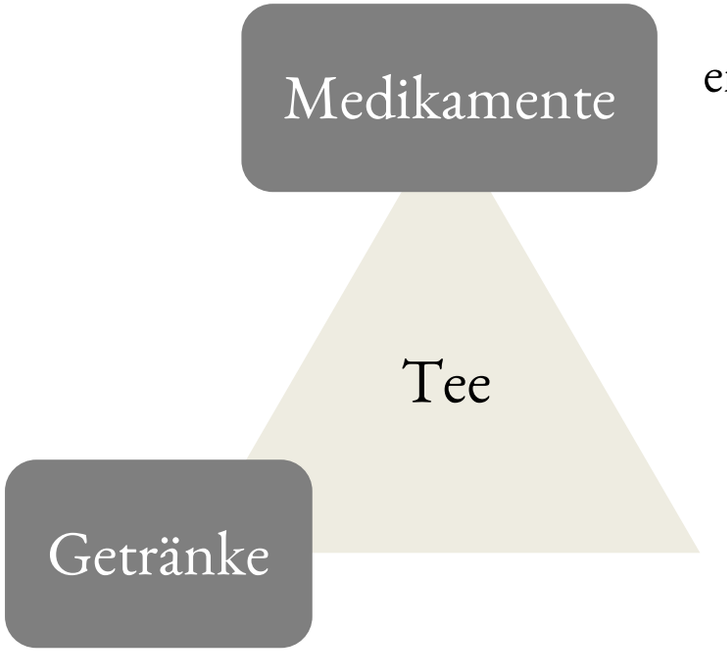
In China ist Tee viel mehr als ein Getränke

茶



In China ist Tee viel mehr als ein Getränke

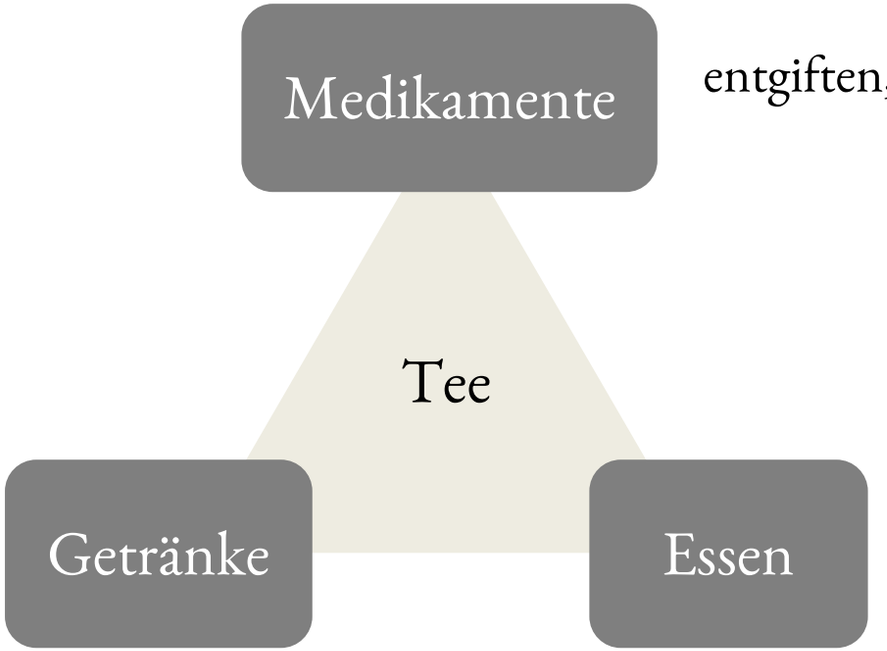
茶



entgiften, entzünden

In China ist Tee viel mehr als ein Getränke

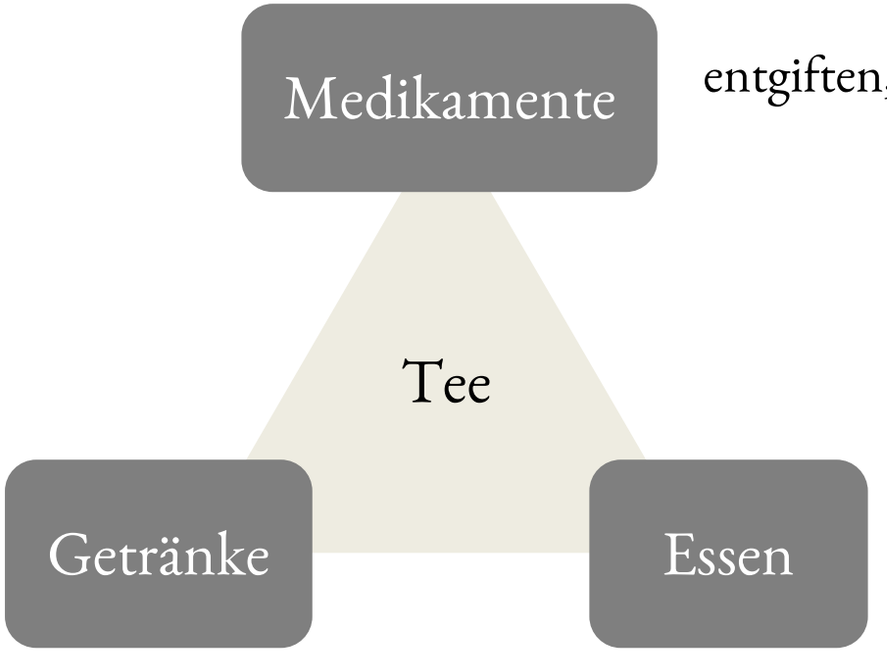
茶



entgiften, entzünden

In China ist Tee viel mehr als ein Getränke

茶

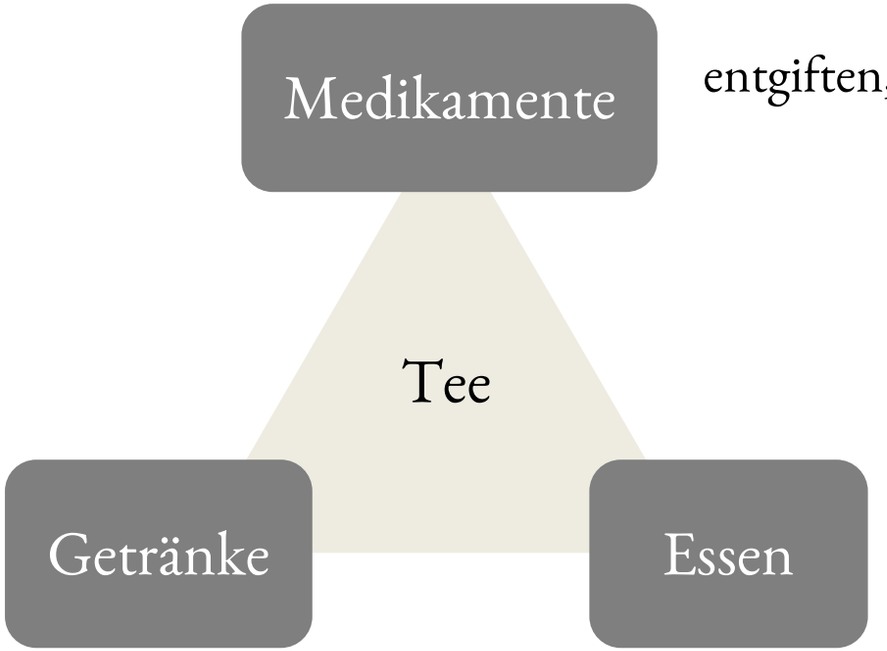


entgiften, entzünden

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

In China ist Tee viel mehr als ein Getränke

茶



entgiften, entzünden

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

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

Tee als Getränke – die Entwicklung

Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee

烤茶

uralt...

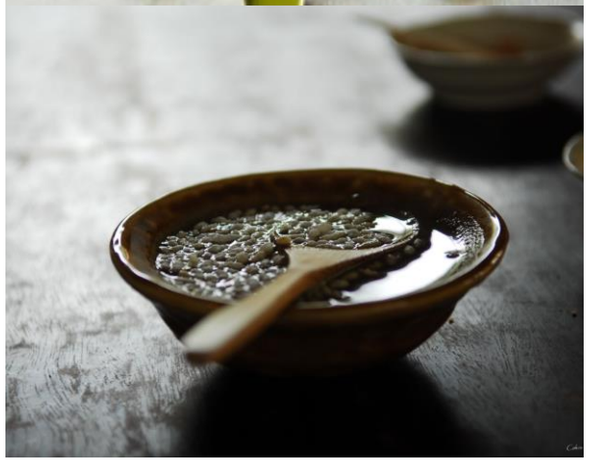
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

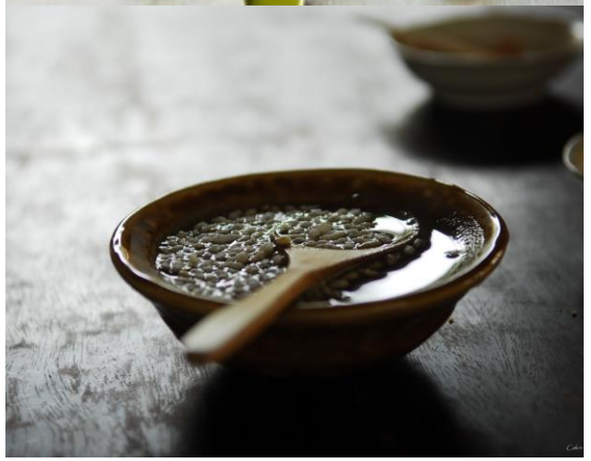
uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)

gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)



wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

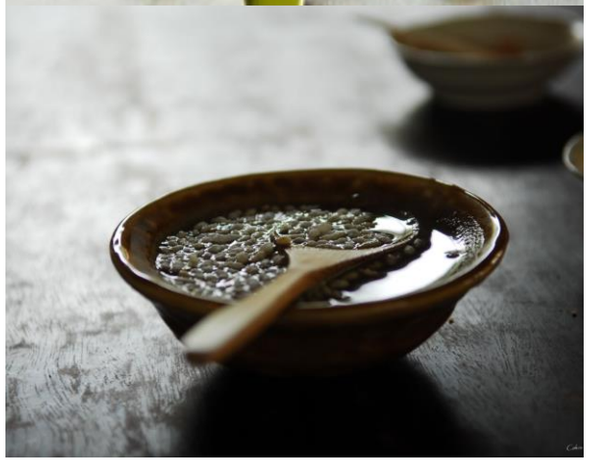
Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)

gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)



wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

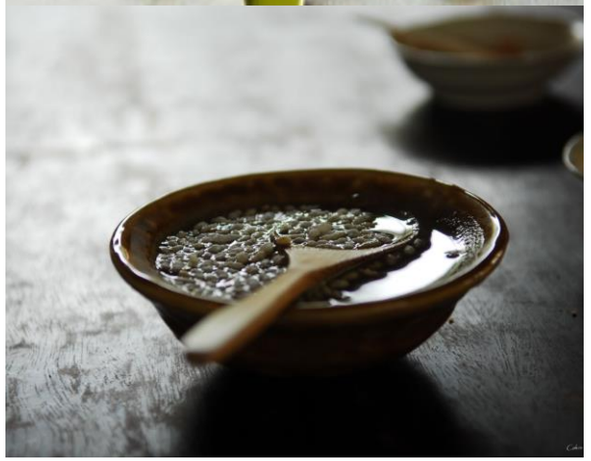
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

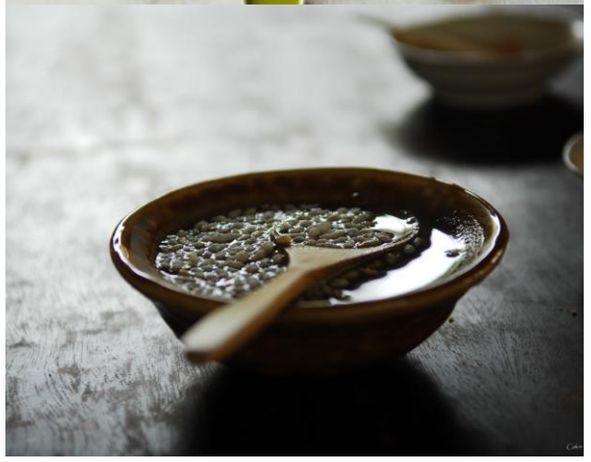
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

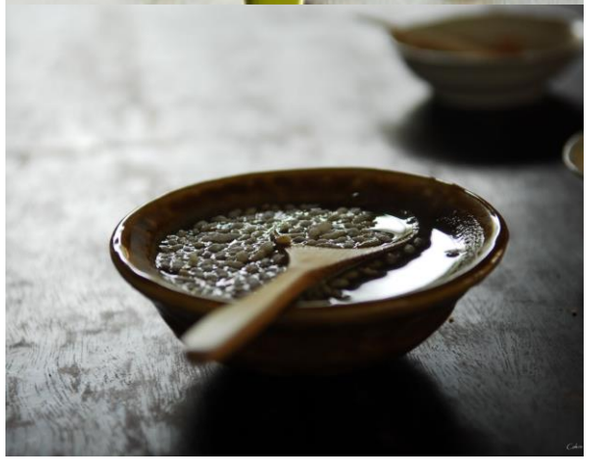
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)

gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

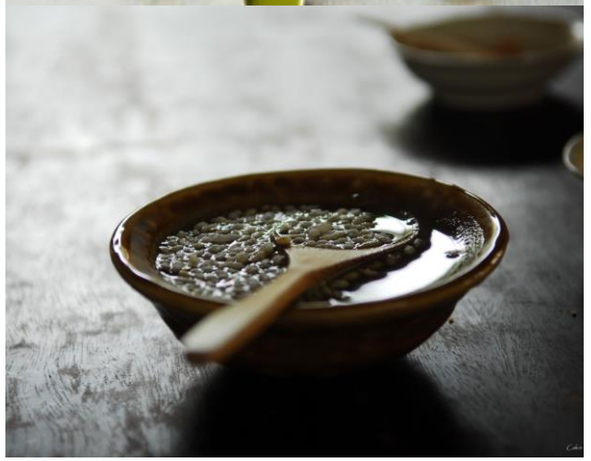
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

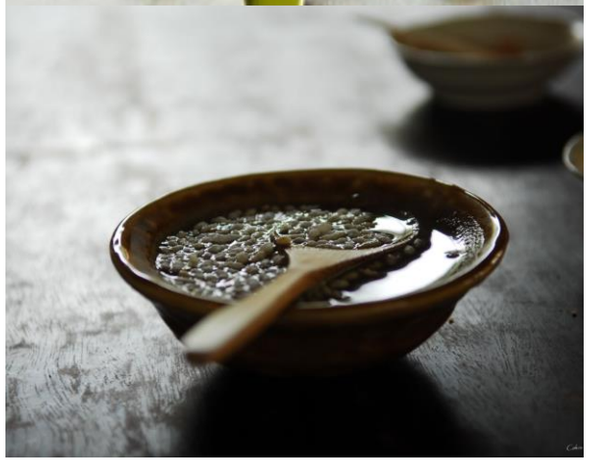
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

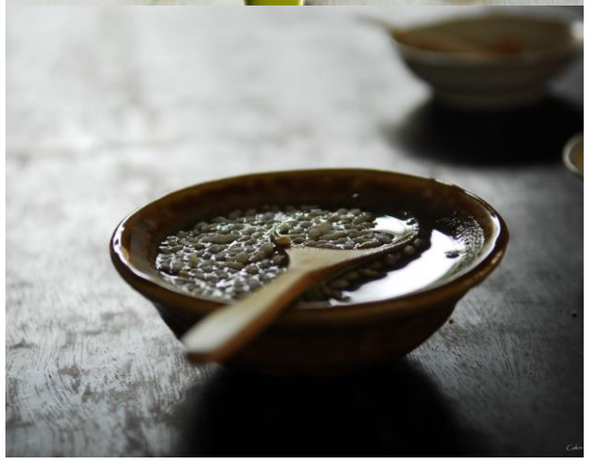
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

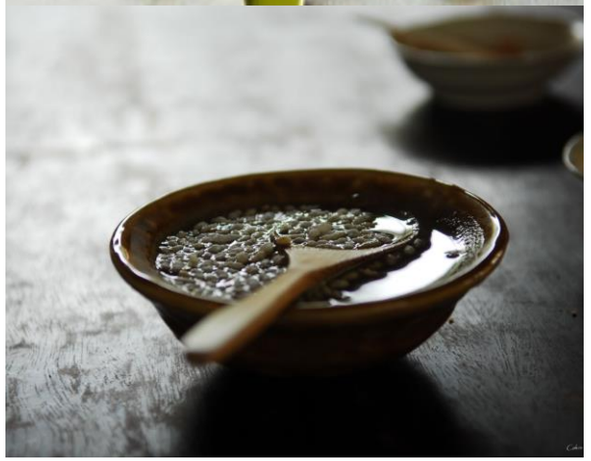
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

gegossener Tee
泡茶

Ming-Dynastie
(1368-1644)

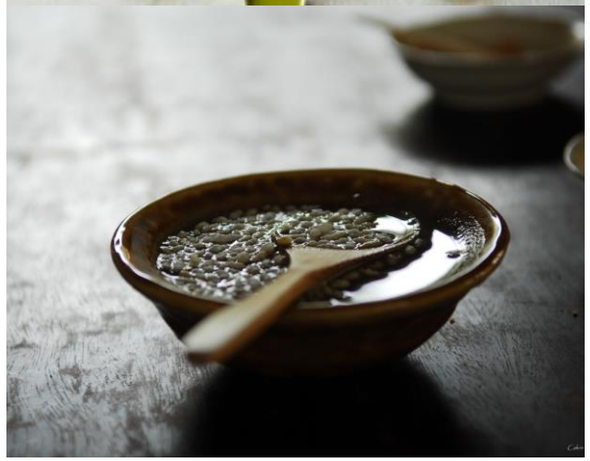
Tee als Getränke – die Entwicklung

gebratener Tee
烤茶

uralt...

Lei Cha
擂茶

Han-Dynastie
(206 v.Chr.-220)



gekochter Tee
煮茶

Tang-Dynastie
(618-907)

wie eine Suppe mit
Teeblättern und Salz

Dian Cha/Dou Cha
点茶 / 斗茶

Song-Dynastie
(960-1279)

gegossener Tee
泡茶

Ming-Dynastie
(1368-1644)

Chinesische Teekultur

茶

Chinesische Teekultur

茶

Teesorten:

Chinesische Teekultur

Teesorten: nach Fermentationsgrad

茶

Chinesische Teekultur

茶

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶	lǜ chá	Grüner Tee

Chinesische Teekultur

茶

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶	lǜ chá	Grüner Tee
白茶	bái chá	Weißer Tee

Chinesische Teekultur

茶

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶	lǜ chá	Grüner Tee
白茶	bái chá	Weißer Tee
黄茶	huáng chá	Gelber Tee

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	z.B. Pu-Erh Tee 普洱茶

Chinesische Teekultur

茶

Teesorten: nach Fermentationsgrad

Eigentlich soll es "Oxidationsgrad" heißen

绿茶	lǜ chá	Grüner Tee	
白茶	bái chá	Weißer Tee	
黄茶	huáng chá	Gelber Tee	
青茶	qīng chá	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	z.B. Pu-Erh Tee 普洱茶

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	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

Quiz:

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	z.B. 普洱茶 Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

茶

Teesorten: nach Fermentationsgrad

绿茶	lü chá	Grüner Tee	
白茶	bái chá	Weißer Tee	
黄茶	huáng chá	Gelber Tee	
青茶	qing chá	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
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 überwiegend ungesüßten Grüntee.

Chinesische Teekultur

茶

绿 茶 lǜ chá Grüner Tee

Chinesische Teekultur

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

0% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

绿 茶 lǜ chá Grüner Tee

0% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

绿 茶 lǜ chá Grüner Tee

0% fermentiert

- “Frisch” ist sehr wichtig
- kleinblättrig, zarter
- Konsumiert innerhalb von ein paar Monaten bis max. 1 Jahr
- … oder im Gefrierschrank lagern

Chinesische Teekultur

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

0% fermentiert

- “Frisch” ist sehr wichtig
- kleinblättrig, zarter
- Konsumiert innerhalb von ein paar Monaten bis max. 1 Jahr
- … oder im Gefrierschrank lagern

Beste Sorten

kompliziert, wie Weine
– Teesorte, Ort, Wetter, Erntezeit, Bearbeitung, alles spielt eine Rolle

Chinesische Teekultur

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

0% fermentiert

- “Frisch” ist sehr wichtig
- kleinblättrig, zarter
- Konsumiert innerhalb von ein paar Monaten bis max. 1 Jahr
- … oder im Gefrierschrank lagern

Beste Sorten

kompliziert, wie Weine
– Teesorte, Ort, Wetter, Erntezeit, Bearbeitung, alles spielt eine Rolle

明前西湖龙井 Lung Ching Sorte, angebaut am Westsee,
gepflückt kurz vor Qingming-Fest (Anfang April)

Chinesische Teekultur

茶

绿 茶 lǜ chá Grüner Tee

Wie ist es gemacht?

Chinesische Teekultur

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

Wie ist es gemacht?

采摘 Blätter pflücken

Chinesische Teekultur

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

Wie ist es gemacht?

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz), um die Oxidation zu verhindern am besten braten; rösten oder dämpfen geht auch

Chinesische Teekultur

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

Wie ist es gemacht?

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz), um die Oxidation zu verhindern am besten braten; rösten oder dämpfen geht auch
揉捻	rollen

Chinesische Teekultur

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

Wie ist es gemacht?

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz), um die Oxidation zu verhindern am besten braten; rösten oder dämpfen geht auch
揉捻	rollen
干燥	trocknen

Chinesische Teekultur

茶

绿茶 lǜ chá Grüner Tee

Wie ist es gemacht?

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz), um die Oxidation zu verhindern am besten braten; rösten oder dämpfen geht auch
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

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	z.B. Pu-Erh Tee 普洱茶

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert 〉 natürliche Oxidation während des Welkprozesses

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert 》 natürliche Oxidation während des Welkprozesses

采摘	Blätter pflücken
萎凋	auf Welkmatten für 48 Stunden Welken lassen in der Nacht muss der Tee ins Haus geholt werden
干燥	trocknen

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert 》 natürliche Oxidation während des Welkprozesses

采摘	Blätter pflücken
萎凋	auf Welkmatten für 48 Stunden Welken lassen in der Nacht muss der Tee ins Haus geholt werden
干燥	trocknen

Chinesische Teekultur

白茶 bái chá Weißer Tee

茶

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert 》 natürliche Oxidation während des Welkprozesses

采摘	Blätter pflücken
萎凋	auf Welkmatten für 48 Stunden Welken lassen in der Nacht muss der Tee ins Haus geholt werden
干燥	trocknen

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert 》 natürliche Oxidation während des Welkprozesses

采摘	Blätter pflücken
萎凋	auf Welkmatten für 48 Stunden Welken lassen in der Nacht muss der Tee ins Haus geholt werden
干燥	trocknen

Wieso heißt es „weißer“ Tee?

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert 》 natürliche Oxidation während des Welkprozesses

采摘	Blätter pflücken
萎凋	auf Welkmatten für 48 Stunden Welken lassen in der Nacht muss der Tee ins Haus geholt werden
干燥	trocknen

Wieso heißt es „weißer“ Tee? Ohne Erhitzen und Rollen, deshalb bleibt der weiße Flaum dran

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert 》 natürliche Oxidation während des Welkprozesses

采摘	Blätter pflücken
萎凋	auf Welkmatten für 48 Stunden Welken lassen in der Nacht muss der Tee ins Haus geholt werden
干燥	trocknen

Wieso heißt es „weißer“ Tee? Ohne Erhitzen und Rollen, deshalb bleibt der weiße Flaum dran

Beste Sorten

Chinesische Teekultur

茶

白茶 bái chá Weißer Tee

~2% fermentiert 》 natürliche Oxidation während des Welkprozesses

采摘	Blätter pflücken
萎凋	auf Welkmatten für 48 Stunden Welken lassen in der Nacht muss der Tee ins Haus geholt werden
干燥	trocknen

Wieso heißt es „weißer“ Tee? Ohne Erhitzen und Rollen, deshalb bleibt der weiße Flaum dran

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

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	z.B. Pu-Erh Tee 普洱茶

Chinesische Teekultur

茶

黄 茶 huáng chá Gelber Tee

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

黄 茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert 〉 durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert 〉 durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen
焖堆	in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang
干燥	trocknen

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert 〉 durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen
焖堆	in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang
干燥	trocknen

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert 〉 durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen
焖堆	in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang
干燥	trocknen

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

Wurde eine Zeitlang als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.
Heutzutage vielleicht am wenigsten populär von den sechs Sorten.

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert 〉 durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen
焖堆	in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang
干燥	trocknen

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

Wurde eine Zeitlang als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.
Heutzutage vielleicht am wenigsten populär von den sechs Sorten.

Wieso „gelber“?

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert 〉 durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen
焖堆	in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang
干燥	trocknen

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

Wurde eine Zeitlang als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.
Heutzutage vielleicht am wenigsten populär von den sechs Sorten.

Wieso „gelber“? Teewasser ist gelb.

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert 〉 durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen
焖堆	in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang
干燥	trocknen

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

Wurde eine Zeitlang als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.
Heutzutage vielleicht am wenigsten populär von den sechs Sorten.

Wieso „gelber“? Teewasser ist gelb.

Beste Sorten

Chinesische Teekultur

茶

黄茶 huáng chá Gelber Tee

max. 20% fermentiert 》 durch „feuchtes Erhitzen“ Schritt

采摘	Blätter pflücken
杀青	sofort erhitzen (kurz) – rösten oder dämpfen
焖堆	in Papier gewickelt, feucht erhitzen, stundenlang
干燥	trocknen

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

Wurde eine Zeitlang als hochwertiger Tee ausschließlich in den Kaiserhof geliefert.
Heutzutage vielleicht am wenigsten populär von den sechs Sorten.

Wieso „gelber“? Teewasser ist gelb.

Beste Sorten 蒙顶黄芽 Sorte „gelber Sprossen“ aus Mengshan-Gebirge

Chinesische Teekultur

茶

黄 茶 huáng chá Gelber Tee

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	z.B. Pu-Erh Tee 普洱茶

Chinesische Teekultur

青茶 qīng chá Blauer Tee

茶

Chinesische Teekultur

茶

青茶	qīng chá	Blauer Tee
乌龙茶	wū lóng chá	Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

Chinesische Teekultur

茶

青茶 qīng chá Blauer Tee

乌龙茶 wū lóng chá Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

青茶 qīng chá Blauer Tee

乌龙茶 wū lóng chá Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

青茶 qīng chá Blauer Tee

乌龙茶 wū lóng chá Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert 〉 in die Richtung Schwarztee, aber weniger „dunkel“

Chinesische Teekultur

茶

青茶 qīng chá Blauer Tee

乌龙茶 wū lóng chá Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert 》 in die Richtung Schwarztee, aber weniger „dunkel“

Komplexe Bearbeitung 》

Chinesische Teekultur

茶

青茶	qīng chá	Blauer Tee
乌龙茶	wū lóng chá	Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert 〉 in die Richtung Schwarztee, aber weniger „dunkel“

Komplexe Bearbeitung 〉

采摘	Blätter pflücken
萎凋	in der Sonne welken lassen
做青	Blätter kontrolliert zerstören, um Oxidation zu betreiben
杀青&揉捻	erhitzen (kurz) und rollen – Oxidation hört auf
烘焙	backen (4-12 Stunden) – entscheidender Schritt

Chinesische Teekultur

茶

青茶	qīng chá	Blauer Tee
乌龙茶	wū lóng chá	Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert 》 in die Richtung Schwarztee, aber weniger „dunkel“

Komplexe Bearbeitung 》

采摘	Blätter pflücken
萎凋	in der Sonne welken lassen
做青	Blätter kontrolliert zerstören, um Oxidation zu betreiben
杀青&揉捻	erhitzen (kurz) und rollen – Oxidation hört auf
烘焙	backen (4-12 Stunden) – entscheidender Schritt

Chinesische Teekultur

茶

青茶	qīng chá	Blauer Tee
乌龙茶	wū lóng chá	Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert 》 in die Richtung Schwarztee, aber weniger „dunkel“

Komplexe Bearbeitung 》

采摘	Blätter pflücken
萎凋	in der Sonne welken lassen
做青	Blätter kontrolliert zerstören, um Oxidation zu betreiben
杀青&揉捻	erhitzen (kurz) und rollen – Oxidation hört auf
烘焙	backen (4-12 Stunden) – entscheidender Schritt

Beste Sorten

Chinesische Teekultur

茶

青茶	qīng chá	Blauer Tee
乌龙茶	wū lóng chá	Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert 》 in die Richtung Schwarztee, aber weniger „dunkel“

Komplexe Bearbeitung 》

采摘	Blätter pflücken
萎凋	in der Sonne welken lassen
做青	Blätter kontrolliert zerstören, um Oxidation zu betreiben
杀青&揉捻	erhitzen (kurz) und rollen – Oxidation hört auf
烘焙	backen (4-12 Stunden) – entscheidender Schritt

Beste Sorten 武夷山岩茶 Felsentee aus Wuyi-Gebirge (Wuyi-Tee)

Chinesische Teekultur

茶

青茶 qīng chá Blauer Tee

乌龙茶 wū lóng chá Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

50% fermentiert 》 in die Richtung Schwarztee, aber weniger „dunkel“

Komplexe Bearbeitung 》

采摘	Blätter pflücken
萎凋	in der Sonne welken lassen
做青	Blätter kontrolliert zerstören, um Oxidation zu betreiben
杀青&揉捻	erhitzen (kurz) und rollen – Oxidation hört auf
烘焙	backen (4-12 Stunden) – entscheidender Schritt

Beste Sorten 武夷山岩茶 Felsentee aus Wuyi-Gebirge (Wuyi-Tee)

darunter viele berühmte Namen, wie:
大红袍 Dahongpao, 肉桂 Rougui, 水仙 Shuixian

Chinesische Teekultur

青茶 qīng chá Blauer Tee

乌龙茶 wū lóng chá Oolong Tee „Schwarzer Drache“ Tee

茶

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	z.B. Pu-Erh Tee 普洱茶

Chinesische Teekultur

茶

红 茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

Chinesische Teekultur

茶

红 茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

100% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

红 茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

100% fermentiert

Chinesische Teekultur

茶

红茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

100% fermentiert

采摘	Blätter pflücken
萎凋	Welken in der Sonne
发酵	im Schatten fermentieren lassen
干燥	erhitzen und trocknen

Chinesische Teekultur

茶

红茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

100% fermentiert

采摘	Blätter pflücken
萎凋	Welken in der Sonne
发酵	im Schatten fermentieren lassen
干燥	erhitzen und trocknen

Chinesische Teekultur

茶

红茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

100% fermentiert

采摘	Blätter pflücken
萎凋	Welken in der Sonne
发酵	im Schatten fermentieren lassen
干燥	erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) in Tongmuguan, Wuyi-Gebirge erfunden.

Chinesische Teekultur

茶

红茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

100% fermentiert

采摘	Blätter pflücken
萎凋	Welken in der Sonne
发酵	im Schatten fermentieren lassen
干燥	erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) in Tongmuguan, Wuyi-Gebirge erfunden.

Starker Geschmack, starkes Aroma – ideal für vermischte Getränke.

Chinesische Teekultur

茶

红茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

100% fermentiert

采摘	Blätter pflücken
萎凋	Welken in der Sonne
发酵	im Schatten fermentieren lassen
干燥	erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) in Tongmuguan, Wuyi-Gebirge erfunden.

Starker Geschmack, starkes Aroma – ideal für vermischte Getränke.

Beste Sorten

Chinesische Teekultur

茶

红茶 hóng chá

Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

100% fermentiert

采摘	Blätter pflücken
萎凋	Welken in der Sonne
发酵	im Schatten fermentieren lassen
干燥	erhitzen und trocknen

Verfahren wurde in Ming-Dynastie (1368 – 1644) in Tongmuguan, Wuyi-Gebirge erfunden.

Starker Geschmack, starkes Aroma – ideal für vermischte Getränke.

Beste Sorten 正山小种

Lapsang Souchong, geräuchert mit Kiefernholz

Vorfahr vom Schwarztee; angebaut und bearbeitet im „zentrale Felsen“, Wuyi-Gebirge

Chinesische Teekultur

茶

红茶 hóng chá Roter Tee

eigentlich Schwarztee in DE

Traditionelle Methode Lapsang Souchong zu bearbeiten: 青楼 „grünes Haus“

Chinesische Teekultur

茶

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	Blauer Tee	alias Oolong Tee 乌龙茶
红茶	hóng chá	Roter Tee	eigentlich Schwarztee
黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee	z.B. Pu-Erh Tee 普洱茶

Chinesische Teekultur

黑茶 hēi chá Schwarzer Tee

茶

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

fermentiert und gegoren

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

fermentiert und gegoren 〉

dunkle Farbe

kräftiger und erdiger Geschmack

nicht nur oxidiert, sondern auch mit Hilfe von Bakterien richtig gegoren

Pu-Erh unterscheidet sich zwischen „Sheng“ (roh) und „Shou“ (gereift)

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

fermentiert und gegoren 〉

dunkle Farbe

kräftiger und erdiger Geschmack

nicht nur oxidiert, sondern auch mit Hilfe von Bakterien richtig gegoren

Pu-Erh unterscheidet sich zwischen „Sheng“ (roh) und „Shou“ (gereift)

Wieso „Pu-Ehr“? Herkunftsgebiet „Pu Ehr Stadt“

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

fermentiert und gegoren 》

- dunkle Farbe
- kräftiger und erdiger Geschmack
- nicht nur oxidiert, sondern auch mit Hilfe von Bakterien richtig gegoren
- Pu-Erh unterscheidet sich zwischen „Sheng“ (roh) und „Shou“ (gereift)

Wieso „Pu-Ehr“? Herkunftsgebiet „Pu Ehr Stadt“

Beste Sorten 云南普洱 Pu-Erh aus Yunan Provinz

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

Wie ist es gemacht?

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

Wie ist es gemacht?

„Sheng“ Verfahren

„Shou“ Verfahren

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

Wie ist es gemacht?

„Sheng“ Verfahren min. 5 Jahre

„Shou“ Verfahren viel beschleunigt

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

Wie ist es gemacht?

„Sheng“ Verfahren	min. 5 Jahre	**„Shou“ Verfahren**	viel beschleunigt
采摘	Blätter pflücken		
萎凋	Welken in der Sonne		
自然后发酵	natürlich gären (mit Bakterien)		
	⌄		
生普洱	**„roh“ Pu-Erh**		

Chinesische Teekultur

茶

黑茶	hēi chá	Schwarzer Tee
普洱茶	pǔ ěr chá	Pu-Erh Tee

Wie ist es gemacht?

„Sheng“ Verfahren min. 5 Jahre

采摘	Blätter pflücken
萎凋	Welken in der Sonne
自然后发酵	natürlich gären (mit Bakterien)
生普洱	**„roh“ Pu-Erh**

„Shou“ Verfahren viel beschleunigt

采摘	Blätter pflücken
蒸茶	dämpfen
压饼	in die Fladen/Ziegel/Kugelform pressen
人工后发酵	künstlich gären (mit Bakterien)
熟普洱	**„gereift“ Pu-Erh**

Chinesische Teekultur

茶

Tee Plantage

immer auf Bergen

Chinesische Teekultur

茶

Tee Plantage

immer auf Bergen

Chinesische Teekultur

chá

茶

Tee

https://www.chineseconverter.com/de/convert/chinese-stroke-order-tool

fulu

Vielfalt, Verständnis, Toleranz

fulu-culture.org

Diese Präsentation steht zum Download bereit unter https://fulu-culture.org/materials_crashcourses/