



DIE TEESCHULE



Läng
Gass
Tee®

Die Teeschule

DIE TEESCHULE

Tee geniessen – Tee kennen – Tee lieben

Tee ist im westlichen Kulturkreis ein wenig bekanntes Fachgebiet. Faszinierend und mythisch einerseits, verkannt andererseits. Was können wir lernen über Tee?

Die Teeschule heisst Sie willkommen in einem erstaunlichen Universum. Eindrucksvoll und vielfältig, und doch ist es leicht, Tee für sich zu entdecken. Es ist allen möglich, Teekennerin, Teekenner zu sein. Spezialistinnen und Spezialisten weisen sich aus durch ihre Erfahrung, die Schärfe ihrer Sinne und durch ihren Entdeckergeist, die Lust, immer wieder Neues zu entdecken.

Das breite Angebot an Informationen wird unterstrichen durch Sinneserlebnisse, die begeistern. Lernen Sie in der Teeschule Hilfsmittel kennen, die Ihren eigenen Weg mit dem Tee nachhaltig begleiten, es Ihnen erleichtern, Ihre persönlichen Erfahrungen zu sammeln und Teekennerin, Teekenner zu werden.

Nach chinesischer Tradition wird Tee serviert, um einem Gast seine Wertschätzung auszudrücken. Diese Wertschätzung wird in der Gastronomie immer häufiger verlangt, der Gast wünscht sich einen qualitativ hochstehenden Tee. Ebenso gilt es, den Tee zu verstehen, um im Detailhandel Tee zu verkaufen und Kompetenz zu vermitteln. Im Bereich Gastronomie / Detailhandel bietet die Teeschule Kurse an, die auf das entsprechende Fachpersonal zugeschnitten sind.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen



Tina Wagner Lange, Leiterin Teeschule und Team

Länggass-TEE
Die Teeschule
Länggassstrasse 45-47
3012 Bern

tina.wagner@laenggasste.ch
www.laenggasste.ch
Tel +41 (0)31 302 15 28



EINTAUCHEN IN DIE WELT DES TEES

In vier Modulen erhalten Sie einen Einblick in die unendliche Welt des Tees. Sie begleiten das Blatt vom Baum in die Tasse, entdecken die unterschiedlichen Verarbeitungsarten der Teepflanze (weiss, grün, schwarz etc.) und lernen verschiedenste Zubereitungsarten kennen. Tauchen Sie ein in die Vielfalt der Teekultur und geniessen Sie.

Modul I | Was ist Tee?

Tee ist, neben Wasser, das meist getrunkene Getränk der Welt. Bleibt die Frage: „Was genau ist Tee?“. In diesem einführenden Modul bekommen Sie einen Überblick über die verschiedenen Verarbeitungsarten und reisen mit einem bestimmten Tee von der Plantage bis in die Tasse. Neben einer klassischen Degustation erfahren Sie mehr über länderspezifische Zubereitungsarten und erhalten einen Einblick in die unendliche Vielfalt, die es unter dem Begriff „Tee“ zu entdecken gibt.

Modul II | Tee zubereiten

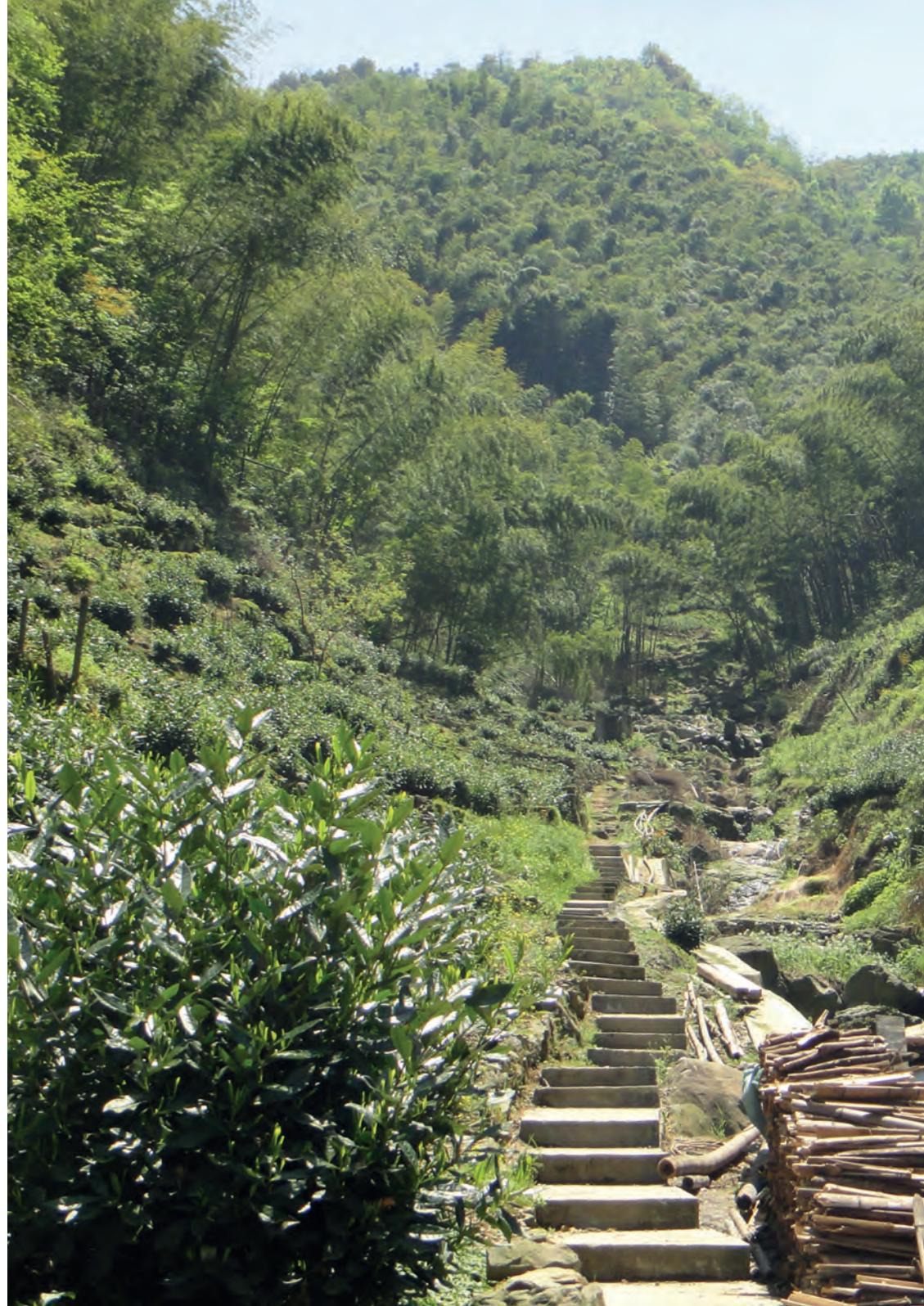
Tee ist ein Rohprodukt; die trockenen Blätter der Teepflanze müssen zubereitet werden. Erlernen Sie einfache Regeln, die das gute Gelingen eines Tees gewährleisten. Wassertemperatur, Ziehzeit und Teemenge beeinflussen den Geschmack des Tees. Erfahren Sie hier, wie die verschiedenen Faktoren ideal kombiniert werden und wie mit unterschiedlichen Zubereitungsarten (Degustation, Kännchen, Gong Fu Cha) ein optimaler Aufguss gelingt.

Modul III | Teekultur

Hinter dem dampfenden Tee in der Tasse steckt eine traditionsreiche Kultur, die es zu entdecken gibt. Erfahren Sie mehr über die Ursprünge des Tees und dessen Verbreitung auf der ganzen Welt. Die Teeproduktion läuft nicht überall gleich ab. Während einer vertieften Degustation lernen Sie unterschiedliche Anbauländer kennen und sehen, wie qualitative Unterschiede entstehen.

Modul IV | Reise durch die Zeit

Tee ist nicht gleich Tee. Die chinesische Art Tee zu verarbeiten und Tee zuzubereiten hat eine jahrtausende alte Tradition, eine lange Geschichte. Begeben Sie sich auf Zeitreise zurück zu den Ursprüngen des Tees. Wie hat sich die Teekultur verändert, wie wurde Tee getrunken, wer hat Tee getrunken? Von reiner Medizin zu einem wertvollen Genussmittel, das die Macht hatte, Kriege zu verhindern oder auszulösen.





DEGUSTATION

Sehen, hören, riechen, schmecken, tasten. Degustieren Sie mit allen Sinnen und lernen Sie, Ihre Geschmackseindrücke zu formulieren. Wir weisen Sie ein in unterschiedliche Arten der Degustation und begleiten Sie auf ihrer Reise durch die Aromenvielfalt der Teepflanze. In vier Modulen entdecken Sie gute Alltagstees genauso wie edle Köstlichkeiten.

Modul V | Degustieren mit fünf Sinnen

Werden Sie sich Ihrer Sinne bewusst. Zu einer Degustation gehört weit mehr als nur das Schmecken. Spielerisch lernen Sie in diesem Modul, Ihre Sinne wahrzunehmen und erfahren, wie Riechen, Tasten, Hören und Sehen eine Degustation beeinflussen. Eine gute Degustation gelingt, wenn sowohl Geschmack als auch Duft und Textur unterschieden und berücksichtigt werden, nur so wird ein Tee in seiner Ganzheit erfasst.

Modul VI | Tee im Degustationsset

Das Degustationsset dient weltweit dem Teevergleich. Tees werden in einem standardisierten Verfahren zubereitet und können somit optimal verglichen werden. Es gilt einerseits den Charakter eines Tees herauszuarbeiten und andererseits dessen Qualitäten und Fehler zu erkennen. In diesem Modul lernen Sie, wie ein Degustationsset richtig zubereitet und verwendet wird und gewinnen ein Mittel, das Ihnen hilft, die für Sie passenden Tees ausfindig zu machen und immer wieder Neues zu entdecken.

Modul VII | Tee im Gong Fu Cha

Gong Fu Cha – mit grosser Aufmerksamkeit Tee trinken – ist die chinesische Art Tee zu geniessen und zu degustieren. Im Gegensatz zum Degustationsset wird ein guter Tee mehrmals aufgegossen, um dessen Aromenvielfalt auszuschöpfen. Gong Fu Cha ist eine Teezeremonie, die Gastfreundschaft und Liebe zum Tee ausdrückt. In diesem Modul trinken Sie Tee mit grosser Aufmerksamkeit, üben sich im Riechen, Schmecken, Tasten und lernen, im Austausch mit Anderen Ihre Erfahrungen zu formulieren.

Modul VIII | Die Schätze der Teewelt

Lernen Sie im Raritätenraum von Länggasstee die Schätze der Teewelt kennen. Während Sie chinesische Spezialitäten degustieren finden Sie heraus, dass jeder Tee seine eigene Geschichte hat. Der einzigartige Charakter eines Tees ergibt sich aus dessen Herkunft, Verarbeitung und der verwendeten Teepflanzenvarietät. Geniessen Sie die feinen Unterschiede.

MODUL IX – VERTIEFTE DEGUSTATION

“Die Vielfalt des Tees” – Ein Ausdruck, den es zu ergründen gilt. Neben der Verarbeitungsart, welche den Tee in sechs grosse Gruppen unterteilt, gibt es eine Reihe von weiteren Faktoren, welche Geschmack und Charakter eines Tees beeinflussen und damit das Angebot ausgesprochen reich und vielseitig machen. Gehen Sie in einer vertieften Degustation den unterschiedlichen Einflüssen auf den Grund und lernen Sie eine bestimmte Verarbeitungsart in ihrer Tiefe kennen.

A) Grüner Tee

Der Grüne Tee ist eine der ältesten existierenden Verarbeitungsarten. Bekannt ist er in Europa als kräftiges, eher bitteres, in jüngster Zeit auch als gesundes Getränk. Hinter den alten Traditionen steckt jedoch eine viel reichere Geschichte. Erfahren Sie in einer vergleichenden Degustation wie die Form, die Herkunft des Tees oder unterschiedliche Teepflanzenvarietäten die Aromenwelt des Grünen Tees prägen.

B) Schwarzer Tee

Der Schwarze Tee ist eine der jüngsten Verarbeitungsarten. In Europa wird er schon seit geraumer Zeit als einfaches Alltagsgetränk geschätzt. Dennoch ist ein grosser Teil des Schwarzen Tees hier nach wie vor unbekannt. So erreichen uns erst seit wenigen Jahren sorgfältig handverarbeitete Schwarztees, welche von dunkel und schwer über fruchtig, leicht und süss eine überraschende Palette an feinsten Aromen anbieten.

C) Oolong

Eine Welt für sich. Oolong kann ganz grün sein oder genauso dunkel wie ein Schwarztee, Oolong kann geröstet sein, fein bis stark, Oolong schmeckt blumig und leicht oder wild und herb. So vielfältig die unterschiedlichen Charaktere, so genussvoll ist die Entdeckung dieser intensiven Welt der Düfte und Aromen.

D) Postfermentierter Tee

Man spricht von rohen Tees, von wilden Jungen und ruhigen, geerdeten Alten. Oder von gekochten, fermentierten Tees, von Erde und Keller, Holz und Wärme. Die Vielfalt entsteht durch die Geschichte jedes einzelnen Tees. Ungewohnte Aromen mögen zunächst irritieren, führen jedoch nach und nach zu höchstem Genuss.



白茶



月儿茶行
金猴之冠
猴魁 猴韵
福寿并蒂香

湖南黑茶苏州心
一市场内195号 电话: 68111385

台发
多时先自



金猴霜

骏眉

新茶 安吉白茶

新茶 安吉白茶

安吉白茶专用茶
安吉白茶



MODUL X – TEE IN EUROPA, JAPAN UND TAIWAN

China ist das Ursprungsland des Tees, doch fand die TeePflanze ihren Weg auch in andere Gebiete der Welt, wo Tee bis heute nach unterschiedlichen Traditionen verarbeitet wird. Degustieren Sie Tee vor dem jeweiligen kulturellen und historischen Hintergrund und lernen Sie so verschiedene Anbauggebiete in ihren Eigenheiten kennen.

A) Die Geschichte des Tees in Europa

In Europa gibt es kaum Teeplantagen, konsumiert wird Tee als Alltagsgetränk sowie als Genussmittel jedoch seit mehr als zweihundert Jahren. Wie kommt der Tee nach Europa und wie kommt es, dass die Europäerinnen und Europäer ihn seit jeher lieben? Die Geschichte des Tees in Europa ist auch Kolonialgeschichte, ist auch die Geschichte der Industrialisierung, erzählt von Krieg, Macht und Geld. Schauen Sie durch eine gute Tasse Schwarzen Tees hinein in die Entwicklung einer globalen Teekultur.

B) Tee indischer Art – Degustation

Assam und Darjeeling sind bis heute in Europa die bekanntesten Teedestinationen. Tees nach "indischer Art" entstanden allerdings erst, als europäische Kolonialmächte begannen für den Eigenverbrauch, Tee anzubauen. Was steckt also hinter diesen wohlbekannten Namen und was macht den Geschmack, z. B. eines Darjeeling, aus?

C) Grüner Tee aus Japan

Grüntee hat in Japan eine sehr lange Tradition. Einerseits findet die japanische Teekultur Ausdruck in der im Buddhismus verankerten Teezeremonie, andererseits werden in Japan mit hochtechnologischen Mitteln Grüne Tees von ganz besonderer Qualität hergestellt. Degustieren Sie auf die japanische Art: hochkonzentriert, hochintensiv, überraschend anders.

D) Tee aus Taiwan

Tee hat auf Taiwan eine eher junge Geschichte. Dennoch gelten taiwanesischen Tees als besonders hochwertig. Ideale Anbauverhältnisse, geschickte Vermarktung, jedoch auch der Verlauf der Geschichte prägte jene Tee-Gruppe, welche auch unter dem Namen "Formosa Tee" in die Welt getragen wurde. In einer Degustation erwarten Sie traditionelle, taiwanesischen Tees, welche Ihnen erzählen, was hinter diesem grossen Namen steckt.

MODUL XI – VARIETÄT UND TERROIR

Jeder Tee erzählt seine eigene Geschichte. Welche Teepflanzenvarietät dient als Rohstoff? Wo genau wachsen ebendiese Pflanzen? Wie alt sind die Teebäume? Wie wurden die Blätter geerntet und nach welchem Rezept verarbeitet? So kann eine Tee-Degustation ganz unterschiedliche Kriterien verfolgen.

Wir laden Sie ein, näher an den Tee heranzurücken und anhand von konkreten Beispielen die richtigen Fragen zu formulieren, um die Sprache des Tees in ihren Feinheiten vertieft verstehen zu lernen.

A) Teepflanzenvarietäten:

Da Ye Zhong, Xiao Ye Zhong und Wu Long Cha

Die Teepflanze wird in drei grosse Familien eingeteilt: Da Ye Zhong (europäisch *camellia sinensis* var. *assamica*), Xiao Ye Zhong (europäisch: *camellia sinensis* var. *sinensis*) und Wu Long Cha, Pflanzen, welche hauptsächlich für die Oolong-Verarbeitung verwendet werden. So lautet die Frage: Wie unterscheiden sich die Varietäten und welchen Einfluss haben sie auf den Charakter eines Tees?

B) Teepflanzenvarietäten: Fu Ding Da Bai

Ein konkretes Beispiel: Fu Ding Da Bai ist eine Teepflanzenvarietät, welche hauptsächlich für die Produktion von Weissen Tees verwendet wird. Aber nicht nur. Erfahren Sie, wie die Verarbeitung die Art des Tees bestimmt und dennoch Gemeinsamkeiten wie die verwendete Teepflanzenvarietät unterschiedlichste Tees verbinden können.

C) Herkunftsprovinz: Yunnan

In der Provinz Yunnan liegt der Ursprung des Tees. Heute werden dort unterschiedliche Teearten hergestellt; hauptsächlich Pu Er, Schwarze oder Grüne Tees. Sie alle verbindet die Herkunftsregion sowie die dort heimischen Teepflanzenvarietäten. So lautet die Frage: Wie widerspiegelt sich der Einfluss Yunnans im Charakter der unterschiedlichen Tees?

D) Herkunftsprovinz: Sichuan

Wie Yunnan hat auch die Provinz Sichuan einen klar prägenden Einfluss auf den Charakter der dort entstandenen Tees. Es ist immer wieder erstaunlich, zu erleben, wie die verarbeiteten Teeblätter ihre ganze Geschichte in sich tragen und wie es uns hier, fernab vom Entstehungsort, möglich ist, diese Geschichten zu erfahren.





DIE TEESCHULE FÜR GASTRONOMIE UND DETAILHANDEL

Die Teeschule bietet Fachpersonal aus der Gastronomie und dem Detailhandel die Möglichkeit, sich grundsätzliche Kenntnisse anzueignen und sich gezielt weiterzubilden. Das nachfolgende Diagramm zeigt unterschiedliche Wege auf, das Fachgebiet Tee zu erschliessen. Um in einem Betrieb kompetent als Teeverantwortlicher oder Teeverantwortliche zu wirken, gilt es, den Tee als eine faszinierende und vielfältige Kultur wahrzunehmen, genauso wie als komplexes, reiches und genussvolles Fachgebiet.

Die konkrete Umsetzung im entsprechenden Betrieb wird anhand von exemplarischen Konzepten thematisiert, ebenso wie die Schulung der internen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche zum Erfolg eines Teekonzeptes massgeblich beiträgt.

Für Teeverantwortliche



Alle Angebote können auch als Einzelkurs besucht werden.

Betriebsberatung

Erarbeiten Sie während einer Sitzung von zwei Stunden ein Teekonzept für Ihren Betrieb. Die Teeauswahl ist grundlegend für ein kompetent wirkendes Angebot. In der Gastronomie fällt die Wahl den jeweiligen Rahmenbedingungen entsprechend auf einen edlen Beutel, einen einfachen offenen Tee oder eine köstliche Rarität. Die stimmige Zusammenstellung einer Teekarte ist ebenso Ausweis für das Fachverständnis eines Betriebes wie ein gut assortiertes Sortiment im Detailhandel.

Zusätzlich erhalten Sie in der Betriebsberatung eine Wegleitung zur internen Schulung der Mitarbeitenden, welche die Umsetzung des erarbeiteten Konzepts im Betrieb vereinfachen wird.

Kosten Betriebsberatung: 360.- / 2h

Einzelkurs

In Einzelkursen können Sie sich als Teeverantwortliche, Teeverantwortlicher gezielt weiterbilden. Nach Vereinbarung werden einzelne Schulungssequenzen auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Tee bietet viele Möglichkeiten, Raum für Innovation und auch für Überraschungen, denn Tee ist allen und doch niemandem wirklich bekannt.

Kosten: 180.- / 1h

Teamschulung

Möchten Sie ihr ganzes Team für Tee begeistern oder wollen Sie Weiterbildung und Teamanlass verbinden? Alle Angebote der Teeschule können auch ausserhalb der Kursdaten gebucht werden. Für die Teamschulung besonders geeignet ist Modul I "Was ist Tee". Verbunden mit einem High Tea oder einer Teezeremonie tauchen Sie ein in die unendliche Welt des Tees, lernen und geniessen.

Termin nach Vereinbarung.

Die Teeschule
Länggasstrasse 45-47
3012 Bern

tina.wagner@laenggasstee.ch
www.laenggasstee.ch
Tel +41 31 302 15 28





Länggass-Tee
Die Teeschule
Länggasstrasse 45-47
3012 Bern
tina.wagner@laenggasstee.ch
www.laenggasstee.ch
Tel +41 31 302 15 28