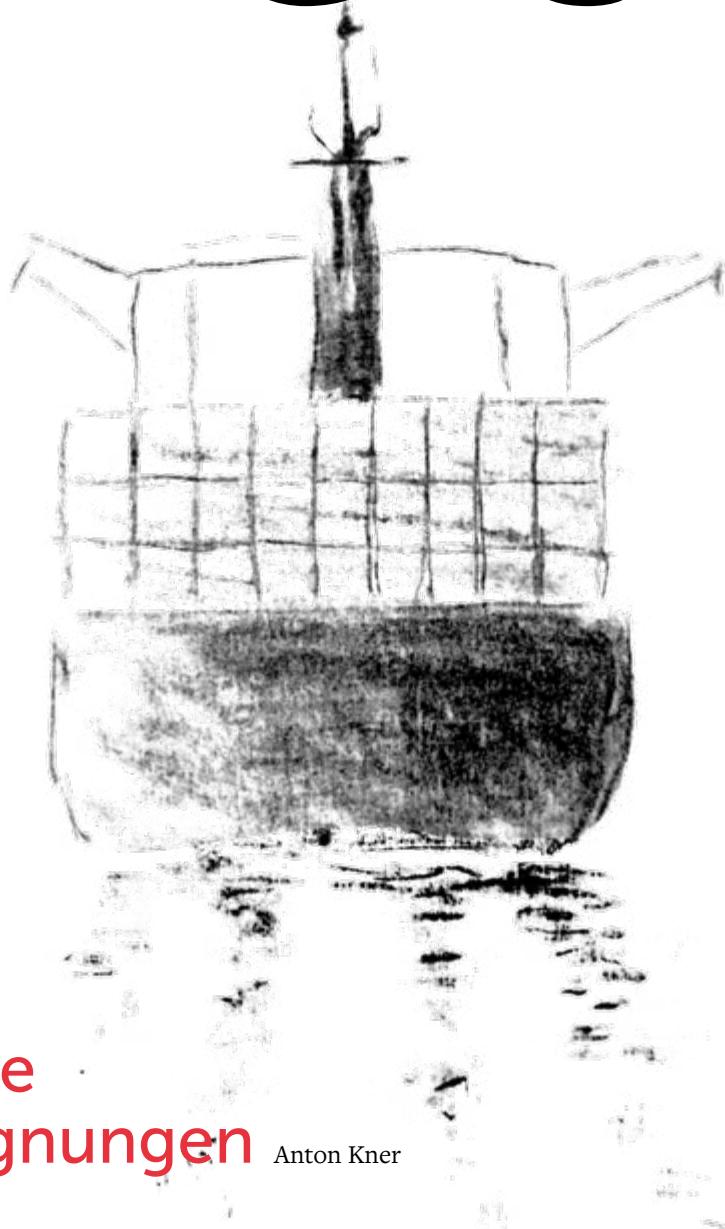
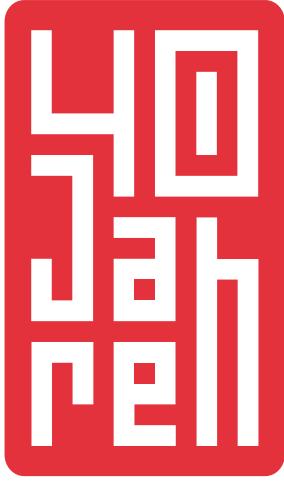


N°9
Oktober
1983 2023

Gazette

REISE
des Länggass-Tees



unser Leben ist die Geschichte
unserer Begegnungen Anton Kner



Die Geschichte von Länggass-Tee beginnt mit einer Begegnung.

Es ist Sommer 1978, auf einer Brücke in Stockholm kreuzen sich die Wege von Katrin und Gerhard.

Beide bleiben stehen.

Zufall, Schicksal?

Oder einfach eine ganz normale Liebesgeschichte.

Fünf Jahre später, im Herbst 1983 gründen die beiden Länggass-Tee und zugleich ihre Familie mit der Geburt des ersten Kindes.

Begegnungen mit Menschen, im richtigen Moment stehen bleiben, verweilen, darauf gründet die Geschichte von Länggass-Tee.

Getrieben von der Liebe zum Tee, der Neugier und der Lust des Entdeckens entwickelte sich der Quartierladen in der Berner Länggasse zu einem der führenden Teehandelsunternehmen.

Zusammen mit Länggass-Tee sind auch die Familie und Kundschaft mitgewachsen und von beiden Seiten gibt es nun schon in dritter Generation Begegnungen, selbstverständlich bei einer Schale Tee.

Über viele weitere Begegnungen mit Tee und Menschen lesen Sie in dieser Jubiläums-Gazette. **Katrin Lange**

Schön sind Sie mit uns unterwegs

Seit 40 Jahren aus Leidenschaft zum Tee

Das möchten wir feiern, nicht nur am 25. Oktober 2023, sondern ein ganzes Jahr lang. Wir werden unsere Geschichte erzählen, wichtige Meilensteine in der Entwicklung von Länggass-Tee zeigen und Produkte aus unserem Haus, die uns besonders am Herzen liegen, zelebrieren.

Sie sind herzlich willkommen immer wieder bei uns vorbeizuschauen. Wir freuen uns, mit Ihnen gemeinsame Tee-Momente zu erleben.

Unser Jubiläumsjahr schliessen wir am 25. Oktober 2024 ab mit einem grossen Anlass in unserem Haus für Sie, liebe Kundschaft, und für unsere wertigen Geschäftspartnerinnen und -partner.

Wer sich in dieser Gegend für Tee interessiert, kommt irgendwann unweigerlich zu Länggass-Tee. So auch ich vor sechs Jahren. Als ich das erste Mal durch die Holztür in den Laden stolperte, hatte ich natürlich keine Ahnung, dass ich einmal den grössten Teil meiner Woche hier verbringen würde. Der Laden hinterliess Eindrücke, die mich immer wieder zurückzogen. Überall warmes Holz, das Geräusch der schweren Gläser, die auf den Tresen gestellt und mit einem rauen Klacken geöffnet werden. Der unbestimmbare Duft, der scheinbar passiv von den hunderten Tees ausgeht und es sich in den Atemwegen gemütlich macht. Alles durchdrungen von dieser leicht mystisch anmutenden Aura. Ich hätte Stunden vor der Theke verbringen können, um mir ein Glas nach dem anderen reichen zu lassen, meinen Kopf zu senken,

die Augen zu schliessen, tief durch die Nase einzuatmen und das Feuerwerk an Gerüchen und Bildern zu geniessen, die einen für drei Sekunden in eine weite Welt schicken.

Da begriff ich zum ersten Mal, dass alles darin verborgen ist, dass wir wirklich alles im Tee riechen können. Tee riecht nach der Welt, in all ihren Facetten. Kein Laden hatte mich je zuvor auf diese Art die Welt durch meine Sinne erleben lassen.

Entsprechend gross war meine Freude, als ich nach einer Weile eine Stelle ausgeschrieben sah, mich bewarb und drei Tage nach dem Bewerbungsgespräch im Teeraum zu arbeiten begann.

Wenn ich so an meine Anfangszeit vor gut vier Jahren zurück denke, kommt mir vieles im Teehaus kleiner vor, als es jetzt scheint, und zu einem gewissen Masse stimmt das auch.

Das Büro, zum Beispiel, befand sich direkt neben dem Teeraum und hatte gerade Platz für drei Personen.

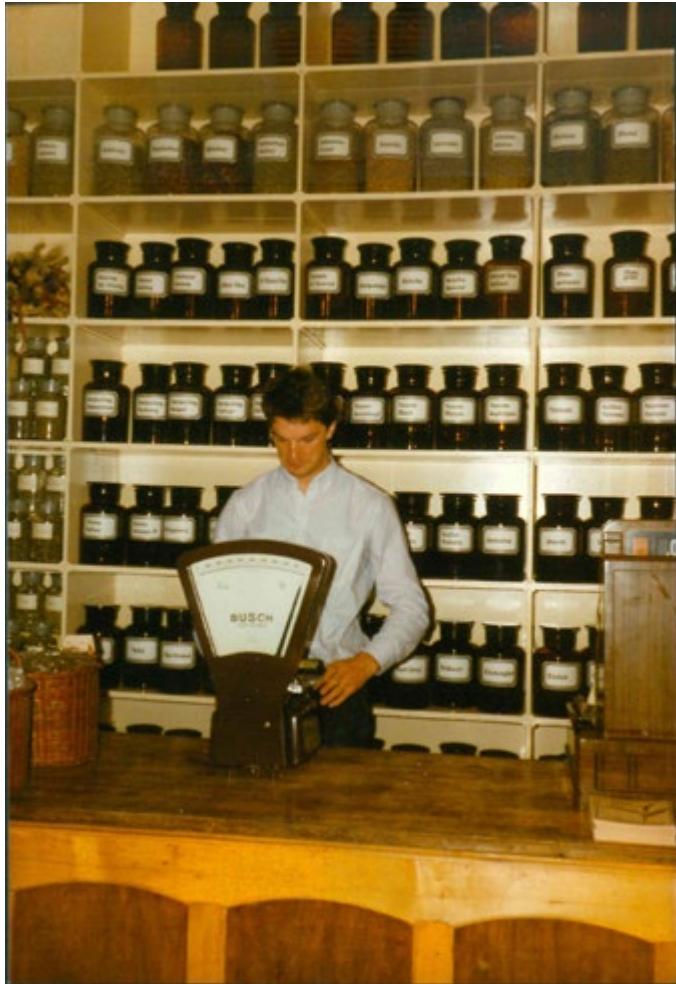
Wir konnten ihnen den Ostfriesentee mit Bretzeli ohne Umwege an den Bürotisch servieren.

Am Samstagmorgen standen wir noch zu Unzeiten zu fünft in der Teeraumküche, um das gewaltige Frühstücksbuffet vorzubereiten, das sich danach auf dem Tresen türmte. Im Flur stand ein riesiger, goldener Samowar mit kräftigem Schwarztee, daneben, hübsch auf grauen Steinplatten angeschnitten, stank der Käse von Bruni dezent vor sich hin.

Heute arrangieren wir auf denselben Schieferplatten kleine Wagashi mit Holzstäbchen und schenken dazu zum Abschluss des japanischen Frühstücks Sencha aus. Die Wand von Vorratskisten und die Berge von gelagertem Pu Er Tee im Raritätenraum, den ich kaum zu betreten wagte, waren in meiner Wahrnehmung anfangs ein gewaltiges und unüberschaubares Teelager. Heute verbringe ich jeden meiner Arbeitstage in diesem Raum und die Vorstellung, nicht mehr zwischen 400 Tees auswählen zu können, lässt mich erschauern.

Zuweilen geht der Anfangszauber des Tees etwas verloren. Vor allem dann, wenn man zu kopflastig an eine sinnliche, genussvolle Angelegenheit, wie das Teetrinken eine ist, herantritt. Oder wenn die körperlichen Grenzen erreicht werden, was an Tagen, an denen wir zu zweit bis zu fünfzig Tees für den Einkauf verkosten, vorkommt. Es hat einige Jahre gedauert, bis ich begriffen habe, dass man durchaus zu viel Tee trinken kann. Und doch vermag mich der Aufguss dieser unscheinbaren Pflanze und all die Wunder, die mit ihm einhergehen, Tag für Tag von neuem zu faszinieren. Es sind die drei Sekunden, das Gesicht über den Tee gebeugt, die Augen geschlossen, der Atemzug ganz nahe an der Welt. **Tobias Hurschler**





Chadao – der Teeweg

Mein Weg zum Tee. Bereits mit der Muttermilch habe ich Tee getrunken, so heisst es. Von klein auf waren bei uns zuhause volle Teetassen selten zu sehen: Sobald die Eltern einen Schluck trinken wollten, war die Tasse schon leer, weil eines der Kinder den Tee schon heimlich getrunken hatte. Schon bald waren die chinesischen Grüntees meine Lieblingstees; Tee blieb ein Alltagsgetränk für uns alle. Erst viele Jahre später auf meiner ersten Asienreise begann ich mich wirklich mit Tee auseinanderzusetzen. Vorerst hielten meine Eltern sich an den deutschen Grosshandel und mehrten ihr Teewissen Jahr um Jahr. Erste Direktkontakte ergaben sich über Mahesh Sharma (Queen Camellia, Luzern), der in seiner Heimat Assam die Teeverarbeitung gelernt hatte, und über Heinz Sommer mit seiner chinesischstämmigen Frau Jingjing (Sommer's Teehaus, Arbon). Dazu kam Chou Menglin (Shuitang, Zürich) aus Taiwan, die in Deutschland studierte und unter anderem wegen unseren Anfragen begann, in Taiwan Tee zu lernen. Neue

Welten eröffneten sich, neue Tees, neue Aromen, neue Qualitäten zu deutlich höheren Preisen, als was wir vom Grosshandel kannten. Und, viel wichtiger: viel Wissen.

Anfangs der 2000er Jahre organisiert der damals in Shanghai lebende Roland Kübler die erste Lieferung von Longjing Shifeng direkt aus den Teegärten in Meijiawu im Westlake-Gebiet hinter Hangzhou. Er hatte auch Kontakt zu einem japanischen Teeladen in Kyoto, wo er vorher gelebt hatte. Über unzählige Degustationen und Gespräche mit diesen vier Kontakten tauchten meine Eltern in die Teewelten ein; ich war wohl manchmal dabei oder schnappte aus zweiter Hand einiges auf.

Auch wenn sich vieles davon mit der Zeit als Halbwissen entpuppte und viele der damals für wunderbar gehalten Tees sich als nicht originale Fälschungen und/oder in der Herstellung zweifelhafte Qualitäten erwiesen, waren diese Zeiten, diese Entwicklungen ungemein wichtig und lehrreich. Hinterher ist man ja immer schlauer. Doch wir wären nicht da, wo wir jetzt sind.

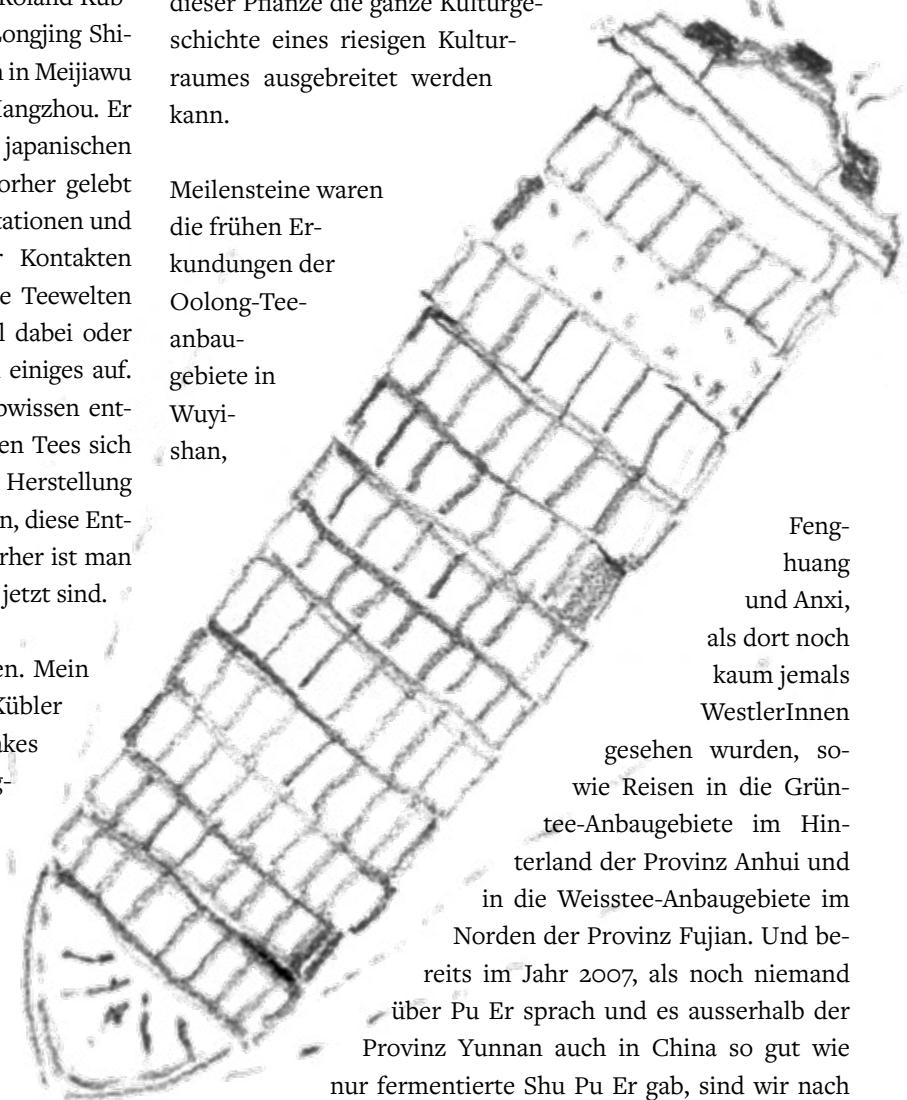
Im Jahr 2003 war es soweit: zum ersten Mal Asien. Mein Vater war schon im Vorjahr zu Besuch bei Roland Kübler und den Longjing-Teegärten oberhalb des Westlakes gewesen. Wir verbrachten je eine Woche in Shanghai und Hangzhou in China, in Kyoto in Japan, sowie in Taibei auf Taiwan, wo Chou Menglin uns einführte. Diese Reise war prägend für mich, ich war 20 und mein Tao des Tees begann. Die chinesische Kultur hatte mich nachhaltig fasziniert. In den folgenden Jahren war ich jedes Jahr ein bis drei Monate in China, bereiste das Land, lernte Mandarin-Chinesisch und knüpfte ein

Netzwerk an Teekontakten – Teebauernfamilien, Teehändlerinnen, Teeläden in Teemärkten. Es war eine Zeit der rasenden Veränderungen und Modernisierungen in China – von den vor allem von Fahrrädern und Taxis befahrenen Millionenstädten, Shanghai und Beijing, mit je drei Metrolinien und 50-stündigen Zugfahrten ins Landesinnere oder Nachtbusfahrten mit zigarettenrauchenden ChinesInnen in dreireihigen, zweistöckigen, engen Pritschen hin zu topmodernen Grossstädten mit ganz-täglichen Staus auf achtspurigen Stadtautobahnen und mehr als 20 Metrolinien, Hochgeschwindigkeitszügen, bargeldlosem Zahlen per WeChat und Digitalisierung generell bis in die abgelegensten Orte. Ich lernte die klassischen und modernen Tees mit den dazugehörigen Geschichten und Mythen kennen, vertiefte mit Besichtigungen vor Ort meine Kenntnisse der Teeherstellung und gewann erste Erkenntnisse über den Inland-Tee Markt in China, wo für grosse Namen horrenden Preise bezahlt werden und TeehändlerInnen zweifelhafte Tees an ahnungslose KundInnen verkaufen – nicht an westliche, sondern chinesische! Als WestlerIn bekam man sowieso generell Jasmin-Tee oder Aromatisiertes. Auch privat beschäftigte ich mich intensiv mit der chinesischen Kultur, von Buddhismus und Taoismus über traditionelle chinesische Medizin und Ernährungslehre, inkl. selber kochen, hin zu Geschichte und Literatur. Und bei all diesen Themen ist Tee stets dabei, es ist unglaublich, wie anhand dieser Pflanze die ganze Kulturgeschichte eines riesigen Kulturraumes ausgebreitet werden kann.

Meilensteine waren die frühen Erkundungen der Oolong-Tee-anbaugebiete in Wuyishan,

Fenghuang und Anxi, als dort noch kaum jemals WestlerInnen

gesehen wurden, sowie Reisen in die Grüntee-Anbaugebiete im Hinterland der Provinz Anhui und in die Weisstee-Anbaugebiete im Norden der Provinz Fujian. Und bereits im Jahr 2007, als noch niemand über Pu Er sprach und es ausserhalb der Provinz Yunnan auch in China so gut wie nur fermentierte Shu Pu Er gab, sind wir nach Yunnan, nach Xishuangbanna gereist, in die Ur-



sprungsregion der Teepflanze, zu den mehrhundertjährigen Teebäumen in den subtropischen Urwäldern. Damals hatten wir unsere ersten Sheng Pu Er Cakes selber importiert. Was wir damals natürlich nicht wussten: 2007 war das Jahr, in dem der Pu Er Rummel begann...

Mittlerweile hatte ich mein Studium in Geschichte, Politologie und spanischsprachiger Literatur abgeschlossen und arbeitete im Familienunternehmen Länggass-Tee. 2009 und 2011 wurden unsere Kinder geboren, meine Frau Tina Maria Wagner Lange stieg ebenfalls bei Länggass-Tee ein, wo wir zusammen mit meiner Mutter knapp 10 Jahre lang die Geschäftsleitung stellen würden. Einige Lieferanten und Kontakte wurden abgelöst durch neue Bekanntschaften, wichtig für uns waren vor allem der Austausch mit Leo Kwan aus Hongkong und die guten Beziehungen zu den chinesischen Grosshändlern, Fang Jianming und Zhou Xiaodiong, über die wir nun auch die klassischen deutschen Grosshandelstees (halb-)direkt einkaufen konnten; oft in besserer Qualität und mit mehr Hintergrundinfos, inklusive Besuche bei ProduzentInnen und Teegärten.

Die wichtigste Bekanntschaft machte ich im Jahr 2014 bei einer Teeherstellungsfamilie in Wuyishan. Ein anderer Kunde dort (wie immer waren nur ChinesInnen dort, meistens sah ich wochenlang keine WestlerIn) sprach mich an. Er war sehr beeindruckt von mir, wie ich mich wie ein Fisch im Wasser in der chinesischen Welt bewegte. Schnell wechselten wir ins Französische – Weng Liping lebt mit seiner Frau Chen Zhuang seit den 90er Jahren in Brüssel. Hier hat sich eine tiefe Freundschaft entwickelt und ein wertvoller Zugang zu den Schätzen der chinesischen Teewelt. Das aus Shanghai stammende Paar hat sich, wie ich mich, dem Tee verschrieben und verfolgt kurz gesagt das Ziel, die traditionellen Verarbeitungsarten des Tees zu bewahren. Wie ich selber immer wieder merkte, war vor allem in der Kulturrevolution viel verloren gegangen; die modernen technischen Entwicklungen und die sogenannten Erfordernisse des ominösen "Marktes" hin zu immer grünerem Tee droh(t)en, den Rest der klassischen Teeherstellung zu zerstören. Liping und Sanmao, wie Zhuang genannt wird, hatten über die Jahre Kontakte zu TeeherstellerInnen geknüpft, die selber intrinsisch motiviert sind, echte und gute Tees herzustellen. Dies ist etwas verkürzt und romantisierend dargestellt, aber im Grunde geht es in diese Richtung. Ihre Anforderungen an die Teeproduktion sind hoch und verlangen viel von den TeeherstellerInnen; selber haben sie keinen Laden, sie führen einige Teedegustationen in Brüssel durch und verkaufen so nur eine kleine Menge. Wir mit unserem etablierten Geschäft, mit einem grossen Sortiment und einer interessierten Kundschaft kaufen Jahr für Jahr grössere und kleinere Mengen von Tee-Raritäten – so verbinden wir uns auch geschäftlich ideal. Sie waren und sind meine besten und intensivsten Tee-LehrerInnen, was aber die Bedeutung der Vorgenannten nicht schmälert. Mein Interesse für Tee und dazugehörige Kultur hat sich die

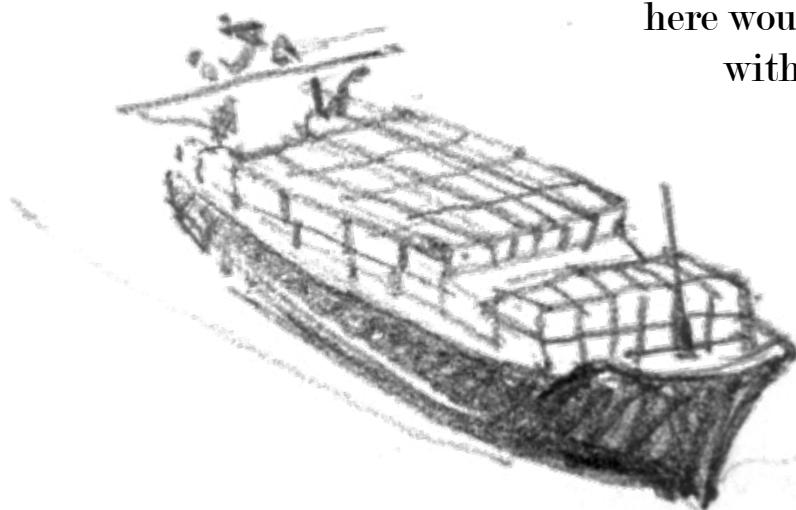
letzten Jahre auf Japan ausgeweitet, was mit der diesjährigen Japanreise abgerundet wurde. Begleitet wurde ich von Tobias Hurschler, einen jungen Teebegeistertern, der seit vier Jahren bei uns im Geschäft ist und mir ein wichtiger Austausch- und Degustationspartner geworden ist. Die letzten Jahre habe ich neben Teefachwissen, Verarbeitungsfehler, Originalität und



Terroir auch die Biochemie des Tees vertiefen können. Und nicht zuletzt sind wir auch in einem intensiven freundschaftlichen Austausch mit Bierbauern, Weinhändlern und Kaffeeröstern, zuletzt kam in Japan der Sake dazu – es geht bei all diesen Produkten im Kern um dasselbe wie beim Tee. Um die Freude am Genuss, um den Respekt vor der Natur und gegenüber den pflanzenveredelnden Menschen.

Kaspar Lange

«I know the family Lange and their Länggass-Tee since from the early days and have the honour to work together with them ever since. I truly admire their passion and hard work in placing tea in it's appropriate position in Switzerland. The tea scene here would have been in a different state without Länggass-Tee's contribution.



Once I am retired, I most certainly will buy my teas from Länggass-Tee.»

Mahesh Sharma von Queen Camellia, Luzern

DER „Länggass-Tee“

Immer wieder hören wir von Kundinnen und Kunden, dass sie gerne vom „*Länggass-Tee*“ kaufen möchten. Also begaben wir uns in die unendlichen Weiten unseres Sortiments, um den berühmt-berüchtigten „*Länggass-Tee*“-Tee zu finden. Welcher Tee zeigt am besten das Gesicht des Teeladens, was ist am typischsten oder widerspiegelt die zeitliche Entwicklung und Qualität am besten? Bei der Befragung der Mitarbeitenden stellten wir fest: Es existieren viele verschiedene und teils individuell gefärbte Meinungen. Die am häufigsten erwähnten Tees und eine Zusammenfassung der dazu genannten Gründe stellen wir hier vor.

Welchen Tee verbindest du mit Länggass-Tee und warum?

Schildere uns deine Wahl auf Instagram mit #derlänggasstee

Berner Rosen

Ob es wohl am schönen Namen dieser berühmten Hausmischung liegt? Wer Länggass-Tee kennt, kennt auch Berner Rosen! Diese Mischung aus Apfelstücken, verschiedenen Kräutern und natürlich aus Rosenblüten ist nicht nur kurz vor Weihachten der Verkaufsschlager Nummer 1.

Maccha Hoshinotsuyu

Der gemahlene Tee namens Maccha repräsentiert die Königsdisziplin des Japanischen Grüntees und wird deshalb auch für die Japanische Teezeremonie (Chanoyu) verwendet. Diese kann auch in unserem Chashitsu (Japanischer Teeraum) in der Länggasse erlebt werden. Somit steht der Maccha Hoshinotsuyu auch für das Japanische Teesegment, das bei uns angeboten wird.

White Needle

Wie Länggass-Tee ist auch dieser Weisstee zurückhaltend aber dennoch schön, elegant und tiefgründig. Auf den ersten Blick wirkt er unscheinbar, bietet dann aber viel mehr als erwartet. Sowie das „kleine Teelädeli“ in der Länggasse.

Ariès-Kräuter

Auch eine Vielzahl verschiedener Kräuter von Ariès in aussergewöhnlicher Qualität bildet einen wichtigen Teil des Sortiments. Sie sind als Einzelkräuter oder in Mischungen erhältlich und können neben dem Genuss auch zu einem gesteigerten Wohlbefinden beitragen.

Darjeeling Teesta Valley First Flush

Hierbei handelt es sich um einen Indischen Schwarztee, der bereits seit langem im Sortiment ist. Dieser Tee ist bei der Kundschaft sehr beliebt und ist sowohl ein Pendant zu den Chinesischen Schwarztees als auch ein gutes Beispiel eines vorzüglichen Alltagstees im Vergleich zu den Raritäten.

Diverse Long Jing

Drachenbrunnentees sind bekannte und typische chinesische Grüntees. Anhand dieser Teekategorie ist die Entwicklung von Länggass-Tee zu erkennen: Anfangs wurden eher günstige Qualitäten verkauft, heute reicht das Spektrum von einfachen aber guten Glastees bis hin zu exklusiven Raritäten.

Ostfriesentee

Dieser Tee wird nicht nur in Norddeutschland, sondern auch im Büro von Länggass-Tee regelmässig geschlürft. Zusammen mit Wulkje (Rahm) und Kluntje (Kandiszucker) bietet der Schwarztee nicht nur ein dreischichtiges Genusserebnis, sondern auch beinahe einen zeremoniellen Charakter.

Phoenix

Dieser Oolong ist ein heimlicher Favorit mit versteckten Qualitäten, er ist spannend, elegant und wird niemals langweilig. Er wird in der Sélection- und Edition-Linie geführt und ist auch als Glastee, hier als Feng Huang Dan Cong, erhältlich. Somit bietet dieser Tee einen niederschweligen Einstieg in ausgefallene Nicht-Alltags-tees.

Tie Guan Yin

Auf Grund seiner Berühmtheit wohl eines der ersten Oolong-Erlebnisse von so manchen Teebegeisterten. Dieser grün produzierte Anxi-Oolong verführt mit seiner blumigen Fülle. Es wird gemunkelt, dass es bei Langes zu Hause stets nach diesem aromatischen Tee duftet...

Bohetang Gaogan 2020

Länggass-Tee ist ein Familienbetrieb, der für die Leidenschaft zum Tee und ein unerschöpfliches Teewissen steht. Diesen seltenen Pu Er können wir nur durch unsere langjährigen China-Kontakte erhalten. Durch viel Hintergrundwissen über diverse Tees können wir derartige Schätze auch an interessierte Kundinnen und Kunden weitergeben.





Meine Lagergeschichte

Meine Geschichte mit Länggass-Tee beginnt im Jahr 2009, als Moritz Lange und ich in seiner Wohnung Advents-Tee und Abendstern Seckli abpackten. Damals ahnte ich noch nicht, dass diese Stunden der Beginn meiner persönlichen Reise bei Länggass-Tee sein würden. In der Wohnung von Moritz, in der sich heute das Länggass-Tee Büro befindet, lag in der Vorweihnachtszeit ein besonderer Zauber in der Luft: Rufus Beck las uns aus den Harry Potter Büchern vor und verlieh der Atmosphäre eine märchenhafte Note.

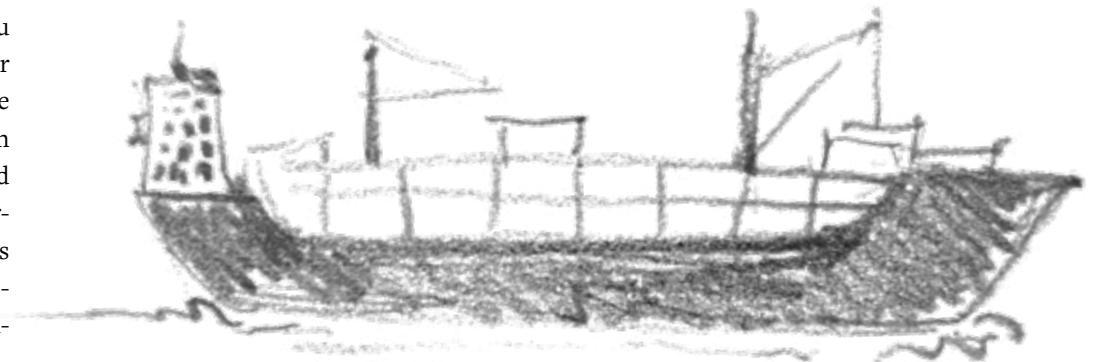
Kurz nach diesen ersten Abpackübungen wurde klar, dass das Platzangebot der Wohnung nicht ausreicht, um die immer grösser werdenden Aufträge zu bewältigen. Im Frühling 2010 bezogen wir ein Lager in der vorderen Länggasse – das Lager 7. Die Logistik-Abteilung von Länggass-Tee war unter der Leitung von Moritz und mir offiziell geboren.

Anfangs bestand die Lager-Crew aus ein paar wenigen Teilzeitangestellten. Die Auftragslage unterlag einer starken Fluktuation, je nachdem, ob gerade eine grosse Bestellung bearbeitet werden musste oder Weihnachten vor der Tür stand. Zu arbeitsintensiven Zeiten befüllten wir die Teeseckli und Dosen häufig bis in die späten Abendstunden und legten auch mal eine Nachtschicht ein. Krimis und Thriller – so spannend, dass wir die Arbeit nicht niederlegen wollten, bevor das Rätsel gelöst, die Verbrecherbande geschnappt oder das vermisste Kind gefunden war – motivierten uns und verkürzten die Zeit. Auch die Tatsache, dass sich die Räumlichkeiten im zweiten Untergeschoss befanden und wir so nicht merkten, wenn es eindunkelte, verstärkte die Sogwirkung dieses Lagers. Ein zeitloser Raum.

Seit jener Zeit hat sich vieles verändert: Liessen wir anfangs die Tees für die Sélection Linie bei Al Canton im Bündnerland verbeuteln, besitzen wir heute selbst zwei Teebeutelmaschinen und produzieren jährlich mehrere Millionen Stück. Auch die Mengen an gemischten und angelieferten Tees hat sich seither vervielfacht, sodass ein eigener Raum einzig zum Zweck des Mischens und Umpackens nötig wurde. All dies wurde durch den Umzug der Produktionsstätte an die Mittelstrasse im Jahr 2014 möglich. Nachtschichten gehören hier der Vergangenheit an, mittlerweile sind wir ein Team von

8 bis 10 Mitarbeitenden, welches gemeinsam auch die grössten Aufträge stemmen kann.

Doch einiges ist auch gleichgeblieben: Noch immer hören wir gerne Gschichtli zum Tee abpacken. Die Hörbücher von Harry Potter sind immer noch ein fester Bestandteil unserer Tradition und alle paar Jahre erfüllt ein bisschen Magie unsere Pro-



duktion. In den letzten Jahren sind Podcasts zu einer weiteren Quelle der Unterhaltung geworden. So werden wir (und mit uns auch der Tee) während der Arbeit nicht mehr nur verzaubert, sondern auch vielseitig gebildet.

Von den bescheidenen Anfängen in der Wohnung an der Länggassstrasse 45 über die Nachtschichten im fensterlosen Lager bis zu unserem schönen, lichtdurchfluteten Lager an der Mittelstrasse hat sich das Teelager weiterentwickelt. Auch ich durfte mich in all den Jahren weiterentwickeln: Von einer Aushilfe, die in der Vorweihnachtszeit Seckli abpackt, bis zur Bereichsleiterin Logistik. Und zwei Dinge sind sicher: Der Duft der Adventsmischungen versetzt mich immer wieder zurück nach Hogwarts und unsere Reise, die des Lagers und meine, ist noch nicht zu Ende. **Sofie Utz**

Der Gründungsmoment – Ein Neuanfang

**Jedem Neuanfang wohnt ein Zauber inne
und diesen möchte ich mit Ihnen teilen.**

Hamburg, Februar 1983, 24 Uhr

Wir, Katrin und Gerhard Lange, trinken einen Tee am Küchentisch nach einem inspirierenden Kinobesuch. Wie möchten wir leben, was möchten wir tun in diesem Leben? Diese Fragen stellten wir uns.

Zusammen etwas aufbauen, eine grosse Familie haben, beide möchten wir gleichermassen berufstätig sein. Wie machen wir das?

Selbständigkeit scheint die Lösung zu sein, ein Geschäft zu gründen, einen Teeladen natürlich, da der Tee uns beide fasziniert und schon über Jahre begleitet.

Die Begeisterung dafür begann zu lodern, bis tief in die Nacht machten wir Pläne.

Am andern Morgen dann zuerst die Unsicherheiten, die Ängste. Doch sie vermochten das Feuer nicht zu löschen, die Glut blieb. Unsere Freude und die Lust auf einen Neuanfang überwogen und damit begann die Länggass-Tee-Geschichte. Mit dabei war schon – ohne dass wir es bereits wussten – Kaspar in meinem Bauch. **Katrin Lange**



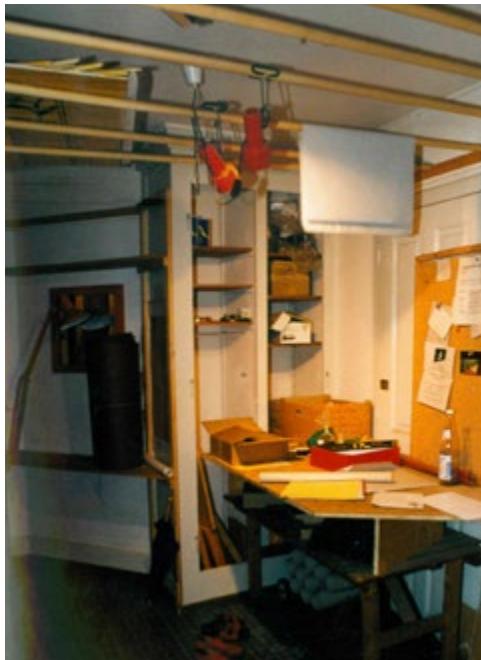
Chronik Länggass-Tee

— 25. Oktober 1983

Katrin und Gerhard Lange gründen Länggass-Tee und eröffnen den Laden an der Länggassstrasse 47

— Herbst 1985

Die Wohnung über dem Teeladen wird zu einem Büro/Lager



— Frühling 1987

Erstes externes Lager beim Güterbahnhof

— Herbst 1993

An der Länggassstrasse 45 kommt das interne Lager dazu

— Herbst 1997

Eröffnung des TeeRaums im 1. Stock

— Sommer 2002

Erste Chinareise von Gerhard Lange

— 2003

Aufschaltung des Online-Shops

— Herbst 2006

Kaspar Lange tritt ins Geschäft ein

— Sommer 2009

Lancierung der Edelbeutelserie «Sélection Grand Hotel»



— August 2009

Lukas und Moritz Lange treten ins Geschäft ein

— Frühling 2010

Neues grosses Lager an der Länggassstrasse 7

— Herbst 2010

Eröffnung Raritätenladen und japanischer Teeraum



— Herbst 2011

Tina Maria Wagner Lange tritt ins Geschäft ein

— Januar 2012

Sebastian Lange tritt ins Geschäft ein

— Oktober 2012

Eröffnung der Teeschule



— Frühling 2014

Erste KundInnenreisen nach China und Japan

— 2014

Neuer Produktions- und Lagerstandort Mittelstrasse 9 & Inbetriebnahme der Teebeutelmaschine

— 2016

Gerhard Lange zieht sich aus dem operativen Geschäft zurück

Kaspar Lange und Tina Maria Wagner Lange übernehmen gemeinsam mit Katrin Lange die Geschäftsleitung

— Herbst 2016

Die Gesellschaft für Teegenuss «Cha Ma Gu Dao» wird ins Leben gerufen

— Anfang 2017

Gerhard und Katrin Lange erwerben die Casa del Tè auf dem Monte Verità ob Ascona

— Herbst 2019

Das Tee-Buch «Gong Fu Cha. Tee als Handwerkskunst und das bewusste Geniessen» von Tina Maria Wagner Lange erscheint

— Juni 2022

Tina Maria Wagner Lange widmet sich neuen beruflichen Herausforderungen

— September 2022

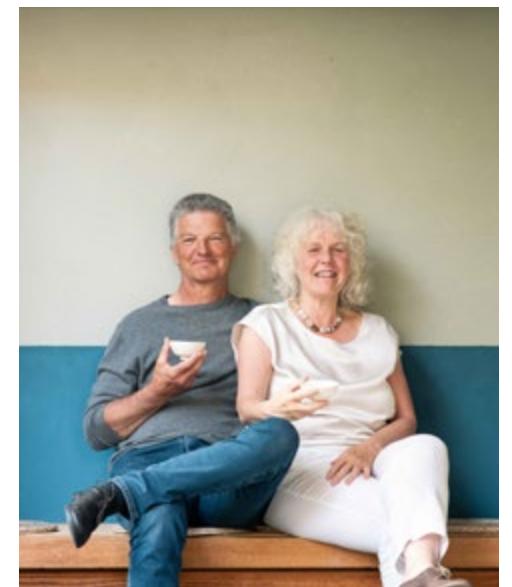
Lancierung der Linie «Édition Länggass-Tee» mit losem Tee

— 25.10.2023

Länggass-Tee feiert sein 40-jähriges Jubiläum

— Ende 2023

Katrin Lange zieht sich aus dem operativen Geschäft zurück



— Ab 2024

Kaspar Lange, Sebastian Lange, Eva Ming (im Geschäft seit 2011) und Sofie Utz (im Geschäft seit 2009) bilden die neue Geschäftsleitung

— hier und jetzt

Entdecken Sie Weiteres zu unserem Jubiläum auf laenggasstee.ch

Wie ein Blatt eines alten Teebaums

Acht Jahre nach der Gründung von Länggass-Tee, im Jahr 1991, tranken Carole Baumann und Katrin Lange in der Länggassstrasse 47 zusammen einen Song Luo. Damals war vieles noch ganz anders als heute: Im Länggass-Tee gab es weder Raritäten noch einen Raritätenraum, auch an grosse Lager oder einen Teeraum (Bistro) war noch nicht zu denken. Im kleinen Laden wurde der Stammkundschaft vorwiegend Grün- und Schwarztee aus dem Grosshandel verkauft. Einzelne Oolong, allen voran Fancy und Choicest Oolong, waren bereits im kleinen Sortiment des Familienbetriebs erhältlich. Und anstelle von Bewerbungsunterlagen und langwierigen Auswahlverfahren genügte an diesem Tag lediglich ein gutes Gespräch mit Katrin, um Carole in das sechsköpfige Team aus Teilzeitangestellten aufzunehmen.

«Zu Beginn habe ich sehr gerne im Verkauf gearbeitet» so Carole. Theoretisches Teewissen war damals nicht der Fokus, dafür kannten alle Mitarbeitenden jeden der vergleichsweise wenigen Tees aus eigener Erfahrung. Der Betrieb war damals

noch viel kleiner und persönlicher und alle kümmerten sich gemeinsam um verschiedene Aufgaben in diversen Bereichen. So kam Carole auch noch in den Genuss, Rechnungen von Hand zu schreiben, was beim heutigen Umfang des Versands schier nicht mehr denkbar und möglich ist.

Mit der ersten Asienreise von Gerhard Lange im Sommer 2002 begann sich Länggass-Tee zu wandeln. Durch das Knüpfen persönlicher Kontakte wurde es möglich auch seltenere Tees zu kaufen, die im Grosshandel nicht erhältlich waren. Durch diese Raritäten wurde das Sortiment deutlich ausgebaut. Zudem bildete sich eine hoch interessierte Kundschaft, wodurch der Anspruch an eine detaillierte Beratung aufkam. Bis zum Umbau im Jahr 2010, aus dem der Raum für Japanische Teezeremonie sowie der Raritätenraum hervorgingen,

entwickelte sich der kleine Teeladen aus der Nachbarschaft zu einem weit bekannten Kompetenzzentrum für hochwertigen Tee. Dies auch durch Gastrokunden und Wiederverkäuferinnen. Während dieser Zeit fühlte sich Carole immer mehr in das Lager an der Länggassstrasse 45 gezogen. Neben dem Versand und dem Bestand der Ariès-Kräuter gehörte damals auch die Herstellung von Teemischungen zu ihren Aufgaben, was inzwischen in das Lager an der Mittelstrasse 9 ausgelagert ist.

„Ich war immer sehr naturverbunden und für mich ist es ein grosses Geschenk, dass ich mit Naturalien und insbesondere mit Ariès-Kräutern arbeiten darf“, erzählt Carole mit einem Schmunzeln im Gesicht. Viele der Aries-Mischungen sind durch Beobachtungen von Tieren und Pflanzen entstanden und somit tief in der Natur verankert. Das hat Carole schon immer inspiriert. Zudem sind die Ariès-Kräuter von einzigartiger Qualität. Eine andere Leidenschaft von Carole ist das Gong Fu Cha, besonders mit Tees aus verwilderten Gärten und von uralten Teebäumen. „So alte Bäume sind das Gedächtnis von Mutter Natur, sie hüten altes Wissen und das

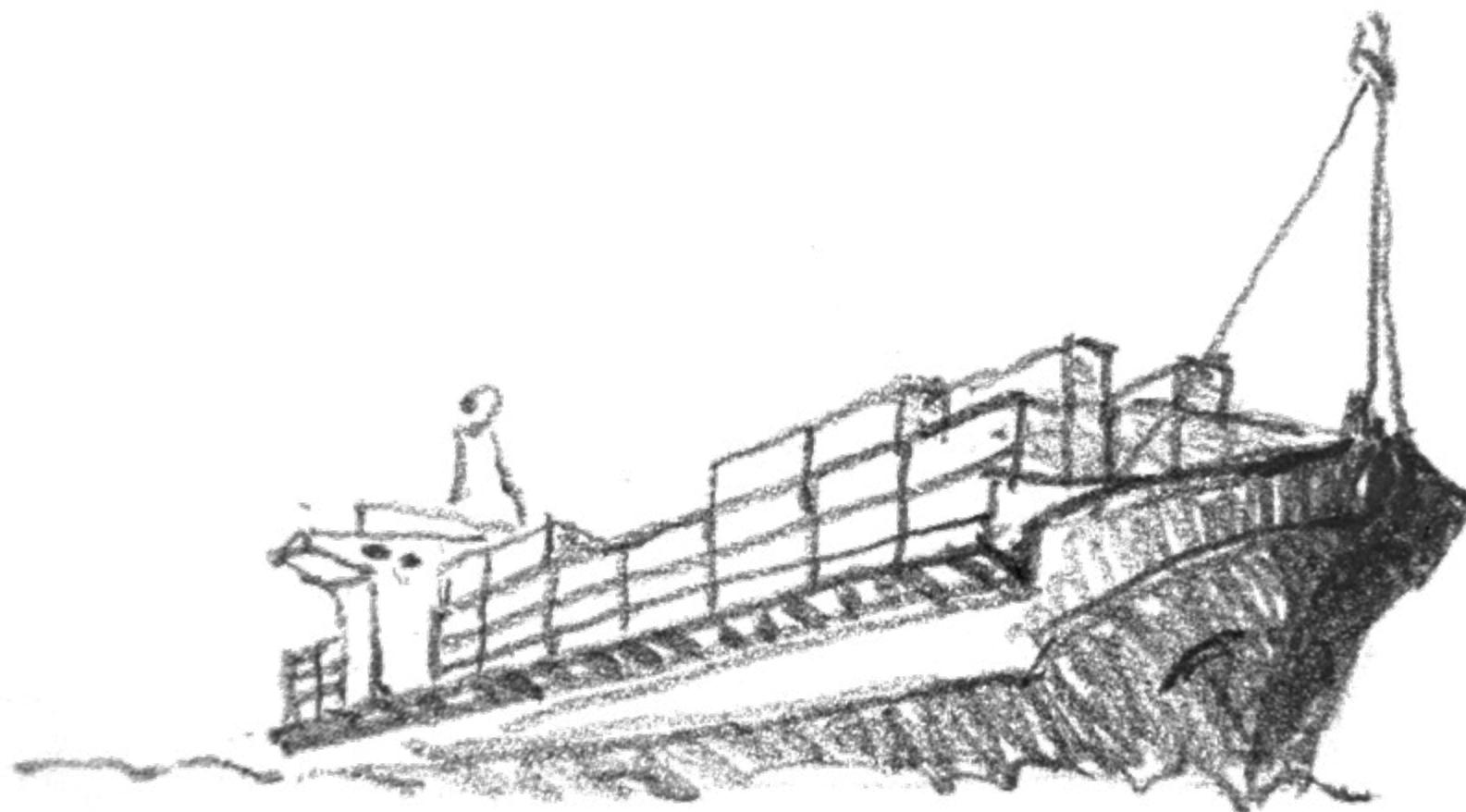
Mysterium der Erde!“, gerät Carole ins Schwärmen. Eine Teezeremonie mit derartigen Tees ist für sie ein heiliger Moment, in dem vor ihrem inneren Auge Bilder von Natur und weiten Landschaften auftauchen.

„Bei Langes bleibt man lange!“, sagt Carole lachend und fügt hinzu: „Inzwischen bin ich fast mein halbes Leben hier, diese Zeit fühlt sich allerdings eher an wie drei ganze Leben.“ Fast unvorstellbar vieles ist in diesen 28 Jahren gelaufen. Und trotzdem hat sich diese Arbeit sehr natürlich in den Alltag der dreifachen Mutter eingefügt, sodass sich der Länggass-Tee zu einem Lebensort entwickelt hat, mit dem Carole tief verwurzelt ist. Durch die soziale, familienfreundliche und verständnisvolle Art von der Geschäftsleitung und den Kolleginnen und Kollegen gab es für Carole so lange keinen Unterschied zwischen Arbeits- und Freizeit.

„Das Team ist wie ein wilder Garten aus verschiedensten Blumen und Pflanzen, die Vielfalt ist unerschöpflich“, beschreibt Carole. Da es keine Lehre zur Teefachberatung gibt, sind beinahe alle quer eingestiegen. Ob Elektriker, Kauffrau, Naturwissenschaftler oder Opernsängerin; die Leidenschaft zum Tee verbindet hier Welten. Auch deshalb vertraut Carole darauf, dass der Familienbetrieb weiterhin dynamisch und lebendig bleibt, neue Dinge ausprobiert und definiert werden, nur um sie später wieder zu verwerfen und durch Neues zu ersetzen. Und trotz dieser starken Veränderlichkeit bleiben die grundsätzlichen Werte bei Länggass-Tee gleich. Das zeigt sich auch daran, dass viele ihrer anfänglichen Kolleginnen und Kollegen noch heute hier arbeiten. „Wir durften die Entwicklung von Länggass-Tee miterleben und tragen die Erfahrungen einer gefühlten Ewigkeit in uns. Vielleicht sind wir ein bisschen wie die Blätter der alten Teebäume.“ **Carole Baumann im Gespräch mit Dominik Schittny**

«Echtheit, Kompetenz und Zuversicht – das ist der Nährboden, der über die Jahrzehnte unserer Zusammenarbeit entstanden war. Die Hochwertigkeit der Pflanzen und die Sorgfalt in ihrer Gewinnung erlaubten uns den gemeinsamen Brückenschlag zwischen Natur und Mensch, also zwischen Produzentin und Konsument. Ich wüsste keine solidere Garantie für eine fruchtbare Zukunft.»

Christophe Perret-Gentil von der Herboristerie Ariès



Yünnan 0012, Darjeeling Singell und Assam Borenga – das waren die Schwerpunkte in unserem Sortiment 1983. Es waren unsere privaten Lieblingstees und wohl deshalb auch die Spitzenreiter.

Daneben natürlich die Aromatee-Klassiker wie Earl Grey, Vanille und Lemon. Und Jasmin-Tee.

Grüntee und Oolong nahezu Fehlanzeige, ausser den einfachen Standards wie Gunpowder und Choicest Oolong.

Weisser Tee als einfacher Pai Mu Tan vertreten, gelber Tee gar nicht.

Von Pu Er keine Spur. Wohl hatte man diese Bezeichnung schon einmal gehört – aber keine Vorstellung was sich dahinter verbirgt.

Mehr war zu der Zeit im Grosshandel auch kaum zu bekommen, bzw. trauten wir uns nicht, für einen Xinyang Maojian zehnmal so viel wie für einen Gunpowder zu zahlen. Nebst dem, dass wir die Qualität dieser hervorragenden China-Grüntees damals nicht zu schätzen wussten.

Dann war da aber auch die Erinnerung an einen Gyokuro, aus Neugier noch zu Vor-Teeladenzeiten bei Schrader in Bremen bestellt. Die Erinnerung an einen sehr fremden, völlig andersartigen Teegeschmack. Sehr interessant, aber zu einem Preis... unmöglich zu verkaufen.

Nach unserem ersten Weihnachtsgeschäft kam dann der Frühling 1984 und damit das erste Mal «Flug-Tee» Einkauf. Damals noch ein wirkliches Ereignis, waren das doch ungemein spritzige, süss-herbe Tees von ausserordentlicher Qualität. Und Unterschiede gab's bei den Mustern...

Wir hätten am liebsten fünf verschiedene Flugtees gekauft.

Je mehr wir uns mit den Tees und den vielen Mustern auseinandersetzen, desto mehr spürten wir – unterstützt durch gehörte und gelesen Informationen, dass da noch viel mehr an Qualität und Diversität sein müsste. Nur die Frage: Wie kommt man an so etwas? Im Grosshandel diesbezüglich Fehlanzeige – oder die wenigen völlig fremden Tees mit unbekannt Namen

wie «Da Hong Pao» oder «Anxi Ti Kuan Yin» waren schlecht gelagert oder qualitativ minderwertig.

Soviel konnten wir schon sagen, kam doch immer mal wieder ein Mitbringsel eines ostwärts gereisten Kunden zu uns – und das waren dann Erlebnisse beim Verkosten!

Anfang der 2000er Jahre öffnete sich dann ein Tor: «Du musst endlich nach China kommen», schrieb mir ein zu der Zeit in Shanghai lebender Bekannter. Meine Begeisterung hielt sich in Grenzen – so viel Zeit und Geld investieren – und dann? Stehe ich in China, verstehe kein Wort und wie dann, wenn überhaupt zu finden, käme dann der Tee zu uns nach Bern?

Abenteuerlust und Neugier gewannen dann doch die Oberhand und ich nahm die Mühe eines 12 Stunden Fluges, eingeklemmt in Economy-Sitzreihen, auf mich.

Eine neue (alte, andere) Welt, in jeder Beziehung. Begeisternd! Die erste Wanderung über den Löwengipfel, Ankunft bei Familie Mei in Mei Jia Wu. Mei Senior am Wok sitzend und Long Jing



verarbeitend, Mei Junior gastfreundlich und geschäftstüchtig. Und Tee haben wir dort getrunken. In fremder Zubereitung, in unbekannter Qualität – so kann Tee also schmecken!

Das war der Anfang, ab dann fuhr ich jeden Frühling nach China, später auch Taiwan – und immer Begegnungen mit freundlichen, liebenswürdigen, manchmal auch schrulligen Menschen und deren Tees. So viel Neues erlebte ich und konnte ich nach Bern bringen – und die Daheimgebliebenen mit meiner Begeisterung anstecken. Sogar verkaufen konnten wir die meist doch teuren Tees.

Der nächste Schritt entstand aus dem Angebot einer Kundin. Sie hatte private Kontakte nach Korea und brachte auch Muster hervorragender koreanischer Grüntees von dort mit.

So flog ich eines (Frühlings)-Tages nach Korea. Am Flughafen von Seoul sollte ich von der per Mail-Kontakt vermittelten Kontaktperson abgeholt werden. Ein sehr smarterer ehemaliger Steward der Korean Airlines, sehr gutes Englisch, sehr aufmerksam und sympathisch. Mit ihm machte ich mich per Auto auf den Weg von Seoul in den Süden. Eine Tagesreise, unterbrochen von einem Halt bei einem befreundeten Töpfer – sehr fremd für mich, denn die Sprache der beiden, logischerweise koreanisch, war völlig neu und unverständlich.

Aber wir tranken Tee zusammen aus dem rustikalen Geschirr des Töpfers und als wir feststellten, dass wir alle drei Schlangen im chinesischen Sternkreissystem sind, da war das Fremde aufgelöst und die weitere Reise, nun zu dritt, verlief ausgesprochen angenehm. Mit Zwischenhalten bei Teebauern – zum ersten Mal durfte ich die frischen grünen Blätter von Hand auf einer Bambusmatte kneten und rollen – bis zum Ziel Hadong. Von hier kamen und kommen die allerbesten koreanischen Tees. Hauptsächlich natürlich Grüntees und die haben es wirklich in sich. Bis heute ist mein erster Tee am Morgen ein solcher Tee, der Jirisan Wu Jeon.

Jahre später sollte ich noch viel mehr zu diesem Tee, seiner Ernte und Verarbeitung erfahren, erleben.

Ein weiterer, wie so oft anfangs misstrauisch betrachteter Schritt war die Einladung nach Japan von einer Organisation der südlichen Insel Kyushu mit dem Ziel, ihre landwirtschaftlichen Produkte in Europa besser zu verkaufen. Tee ist ein wichtiges landwirtschaftliches Produkt und so kam diese Einladung an uns zustande. Auch hier wollte ich anfangs gar nicht auf diese Einladung eingehen: mit einer offiziellen Delegation zu teemässig uninteressanter Jahreszeit nach Japan reisen. Warum? Wir hatten doch schon gute Kontakte nach Japan und bezogen

« C'est probablement la seule maison de thé à deux générations que je connaisse, elle existe donc depuis 40 ans, résolument engagée dans ses ambitions, dont l'une est très particulière : la qualité des racines de l'arbre à thé est l'une des garanties de la qualité du thé qu'elle propose.

Depuis plus d'une décennie, j'ai l'immense plaisir de parcourir les routes du thé avec l'équipe de la maison. Des villages les plus reculés, des jardins les plus inaccessibles, des professionnels de haut niveau ou des plus petits producteurs, rien ni personne ne peut les empêcher d'y accéder. Le seul but de ces fous furieux, dont je fais partie, est de trouver un vrai thé digne de ce nom, qu'il soit traditionnel ou contemporain. Ce qui me frappe le plus, c'est leur vaste connaissance de la culture du thé, leur engagement en matière d'environnement et la précision de leur sélection de produits. Et tout comme des horloges suisses, l'accent est mis sur l'artisanat de premier ordre et de haut niveau.

Très long chemin de thé

Entre l'herbe et le bois

Que le thé nous accompagne pour toujours

Et la vie aura plus de paix

Joyeux anniversaire à mon cher Kaspar

et à Länggass-Tee ! » **Liping Weng von Les Feuilles Vertes, Brüssel**

regelmässig sehr gute Qualitäten aus der Gegend um Uji, die ja allgemein als bestes Gebiet für japanische Grüntees gilt.

Aber auch hier; Abenteuerlust und Neugier, also auf nach Japan. Und wieder ein Volltreffer. Wieder viele Begegnungen mit Menschen im Tee. Auch wenn es vielerorten ziemlich industriell-maschinell vorging, die Liebe, die Begeisterung für den Tee war immer vorhanden.

Geschäftlich allerdings eher schwierig und unergiebig, da stand der ganze offizielle Regierungswust im Wege. Es bedurfte einer zweiten Reise ohne Regierungsvertreter, um die Geschäftsverbindungen aufzubauen, die heute noch mit Kyushu bestehen.

Meine letzte Reise nach Japan galt dem Teeanbaugebiet Shizuoka. Diese Gegend hatte ich vernachlässigt, erwies sich dann aber als sehr interessant. Und es war ein Abschiednehmen von freundschaftlich verbundenen Geschäftspartnern, gekoppelt mit der Vorstellung Kaspar Langes, der diese Verbindungen weiterführen wird. **Gerhard Lange**



Impressum

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

Bilder

Lena Lauterburg

Gestaltung

Robin Oberholzer

Konzeption & Redaktion

Sofie Utz
Katrin Lange
Sebastian Lange
Eva Ming

Lektorat

Bettina Keller

Druck

Druckform, Toffen, 2023