

über 30 Jahre



Die angegebenen Preise sind die Preise für 100g. Die kleinste Abgabemenge ist 50g.

Die Versandkosten richten sich nach den aktuellen Preisen von Hermes.

Grüntee nicht fermentierter Tee, koffeinhaltig

Zubereitung: 1 Teel./Tasse mit 60°-90° heißen Wasser übergießen und 2-3 Minuten ziehen lassen

China wird allgemein als das Mutterland des Tees angesehen. Es wird überwiegend Grüntee produziert. Eine Besonderheit ist, dass sie meist nicht unter dem Plantagnamen verkauft werden, sondern unter phantasievollen blumigen Namen. In China werden die Teeblätter kurz geröstet (Panfired Tea), um die Fermentation zu stoppen.

Gu Zhang Mao Jian Bio (Mertens)

6,90 Euro/100g

Ein grüner Bio Tee aus China mit tippigen und drahtigen Blatt, sehr aromatisch, mit einer würzigen, leicht rauchigen Note

Bio China Nebeltee (Florapharm)

5,00Euro/100g

Ein hervorragender Tee mit grünem Blatt und aromatischem, süßlichem Geschmack. Der ideale Tee für Grüntee- Einsteiger.

China Gunpowder Bio (Mertens)

3,00 Euro/100g

Ein grüner, hart gerollter Tee mit herbem Geschmack.

Als im 19. Jahrhundert die Truppen der Kolonialmächte in China stationiert waren, fühlten sie sich an ihren Beruf erinnert und nannten ihn Schießpulver (gunpowder). Der chinesische Name "Zucha" ist friedlicher, übersetzt bedeutet er etwa Perlenkette. Er enthält relativ viel Koffein.

Tempel of Heaven Gunpowder bio (Mertens)

4,50 Euro/100g

Der Tempel of Heaven ist eine sehr eng gedrehte Kugel.

Das Aroma ist etwas weicher als die Standardqualität und nicht so herb.

Bio China Sencha (Florapharm) 3,80 Euro/100g

Sencha ist der bekannteste Grüntee. Ursprünglich von buddhistischen Mönchen als Heilmittel und zur geistigen Sammlung getrunken, gilt er heute als Quelle der Inspiration und Vitalität.

Sencha bedeutet gekochter Tee: Sen = kochen, Cha = Tee.

Ein angenehm milder Grüntee mit langem Blatt und zitronengelber Tasse.

Pi Lo Chun Bio(Mertens) 5,40 Euro/100g

Heißt übersetzt „Frühlingschnecke“ und kommt aus den Berghängen der süd-chinesischen Provinz Jaingsu. Man sagt, dass sein fruchtiges Aroma von den Obstbäumen kommt, unter denen er wächst. Sein Name kommt von:

Pi für die silbrig, grüne Farbe seiner jungen Triebe, Lo für die Spiralform seiner Blätter und Chun für den Frühling als Erntezeit.

Ein milder, leicht fruchtiger Tee.

Lung Ching (Mertens) 8,50 Euro/100g

Der Tee kommt aus Südchina, aus der Umgebung der Stadt Lungching (Quelle des Drachens). Darum ist er auch unter dem Namen Drachensbrunnentee bekannt. Ein Spitzentee für besondere Anlässe.

In China wird er den Gästen gern als Präsent überreicht. Der Aufguss zeigt eine sanfte grüne Farbe. Sein aromatischer und blumiger Geschmack nimmt auch nach längerer Ziehzeit oder erkalten keinen Schaden.

Japan besitzt nach China die älteste Teekultur der Welt. Erst Mitte des 18. Jahrhunderts begann Japan seine Tees zu exportieren. In Japan wird der Tee nicht fermentiert. Das Blattgut wird unmittelbar nach der Anlieferung in der Teefabrik einer Wasserdampfbehandlung (steaming) unterzogen, um die Blattenzyme zu deaktivieren und die grüne Farbe zu erhalten. Die Haupterntezeit ist April bis September. Die wenigen ausgesuchten Exportqualitäten erfreuen sich größter Beliebtheit.

Japan Bancha Bio (Teedose) 4,80 Euro/100g

Ein Klassiker unter den japanischen Grüntees. Er wird von denselben Teesträuchern gewonnen wie der Sencha, nur wird er erst geerntet wenn die Blätter groß sind. Der Tee schmeckt weich und lieblich und hat wenig Koffein.

Japan Sencha Bio Satsuma (Florapharm) 8,40 Euro/100g

Sencha zählt zu den japanischen Teeklassikern.

Dieser Tee stammt aus der ersten Ernte im Mai und hat einen hocharomatischen, weich -milden Geschmack.

Er sollte nur mit 70°heißem Wasser aufgegossen werden.

Genmaicha (Sinass) 4,60 Euro/100g

Beim Genmaicha handelt es sich um Bancha Tee, der mit gerösteten Reiskörnern versetzt wird. Dies verleiht dem Tee ein angenehm würziges, aber dennoch weich süßliches Aroma. Nicht länger als 1 Minute ziehen lassen.

Matcha

Der Tee für fortgeschrittene Teegenießer wird aus hochwertigen Blättern des Sencha-Tees gewonnen. Die getrockneten Blätter werden zu einem Pulver verarbeitet. Das Pulver wird mit 60° heißem Wasser übergossen und mit einem Bambusbesen geschlagen, bis sich an der Oberfläche der typische Matcha-Schaum bildet. Er enthält viel Koffein. Durch die vegane Ernährung hat er auch Einzug in die Küche geschafft.

Matcha ARCHE Bio (Pural) 15,90 Euro/30g Dose
Tiefgrüne Farbe, feiner Geschmack

Kochmatcha (Intertee) 8,30 Euro/65g Dose
China Koch-Matcha, Japan Style
Dank seines kräftigen Geschmacks eignet er sich hervorragend zum Kochen und Backen. Selbstverständlich kann dieser Matcha auch mit Hilfe eines Besens zum Matcha Tee zubereitet werden. Er schmeckt kräftig-herb, leicht grasig

Kochmatcha (Intertee) 6,30 Euro/40g Tüte
Siehe oben nur anders verpackt

Andere Anbaugelände und Spezialitäten, weißer Tee und Oolong

Ceylon Hochland Bio (Florapharm) 5,50 Euro/100g
Ein Top Grüntee hergestellt im Heißdampf-Verfahren. Er hat eine zitronengelbe Tassenfarbe und einen mildaromatischen Geschmack.

Darjeeling Pussimbing Bio SFTGFOP(Florapharm) 6,20 Euro/100g
Ein grüner Tee aus einem erstklassigen Darjeeling-Garten. Mild und süß im Geschmack mit heller Tassenfarbe.

Nepal Kanchanjangha Bio TGFOP1(Sinass) 5,10 Euro/100g
Ein seltener Tee aus Nepal, der durch sein feinherbes und dennoch frisches Aroma besticht.

Entkoffeinierter China Sencha (Florapharm) 5,10 Euro/100g
Ein angenehm milder und aromatischer Blatt Tee mit leicht herb-rauchigem Geschmack

Weißer Tee ist ein ganz leicht anfermentierter Grüntee und wird nach uralten Traditionen per Hand bearbeitet, der Fermentationsprozess erfolgt schonend in freier Natur.

Pai Mu Tan Bio Weißer Tee (Florapharm) 6,50 Euro/100g
Er kommt aus den hohen Bergregionen der südchinesischen Provinz Fujian. Der Pai Mu Tan ist ein ganz leicht anfermentierter Grüntee mit großen grünen, silbrig behaarten Blättern, die ihm den Namen Weißer Tee gaben. Er schmeckt mild, blumig und ist sehr gut bekömmlich.

China White Monkey(Tee Maass)

8,50 Euro/100g

Im April werden die Blattknospen und das erste und zweite Teeblatt gepflückt und sehr sorgsam mit traditionellem Handwerkszeug bearbeitet. Der Tee hat einen klaren, frischen Geschmack und eine leichte Honigsüße.

Oolong kommt meist aus China, Taiwan oder Vietnam. Je nach Fermentationsgrad ähnelt er einem Grüntee (leichte Fermentation) und hat eine hellgrüne Tassenfarbe, oder einem Schwarztee (lange Fermentation), hat eine orangerote Tassenfarbe ist kräftig und erinnert an Malz.

Formosa Fine Champagne Oolong(Sinass)

5,20 Euro/100g

Ein angenehm leicht-aromatischer Tee, der fast schon an gute Choice Oolong heranreicht. Rötlich-goldene Tasse mit klarem Aroma.

Milky Oolong(Sinass)

9,10 Euro/100g

Traditionell geformter Oolong mit unvergleichlichem Milch-Vanille-Charakter.
2-facher Aufguss möglich
Zutaten: chinesischer Oolong, Aroma

Formosa Jade Oolonge

9,00 Euro/100g