



Das Programm von Teeseminar I:

1. Einblick in die chinesische Teewelt: Weißer Tee, Gelber Tee, grüner Tee, Oolong, roter Tee, schwarzer Tee (gelagerter Tee), Blumentee. Z. B. Teilnehmer muss mir sagen anstatt ich sage EUCH, was für einen Tee ein weißer Tee ist.

2. Der Faktor Teebaum, Anbauort und Produktion. Wie manifestiert der Faktor im Tee? Kann ein OEM Produkt genau so gut schmecken wie ein Original?

3. Der Faktor Herstellungsmethode: Aus unterschiedlicher Herstellungsmethode und unterschiedliche Erntezeit entstehen unterschiedliche Tees, die aus dem gleichen Teepflanzen und Anbauort stammen.

Wir werden anhand verschiedener Teemuster die Unterschiede zwischen Erntezeit und Herstellungsmethode herausfinden.

4. Fehler der Produktion: wie manifestiert sich der Fehler? Ist Herbheit / Bitterkeit einfach nur herb oder gibt es verschiedene Lesart und Bedeutung? Muss grüner Tee grasig sein? Bedeutet die grasige Note das Frische vom Tee?

Anhand von unterschiedlichen Proben versuchen wir den Geschmack, der aus dem Fehler entstanden ist, zu erkennen!

5. Der Faktor Lagerung: wie manifestieren unterschiedliche Teesorte durch die Lagerung? Ein Tee, der fermentiert wurde, verändert sich anders als ein grüner Tee wie Pu Er, der gelagert wird! Ein Tee, der stärker geröstet wurde, verändert sich unterschiedlich durch die Lagerung.

Anhand unterschiedlicher gesammelter Beispiele könnten wir die faszinierende Veränderung der Nuance am Tee durch die Lagerung feststellen. Ein Pu Er, der durch lange Zeit gelagert wird ist einfach ein Gegensatz zu dem Pu Er, der im Reformhaus verkauft wird und aufgrund der steigenden Nachfrage künstlich fermentiert wird.

6. Der Faktor Welken, Fermentation und Röstungen: wie manifestieren sich diese Faktoren durch den Tee?

Was bedeutet Welken, Fermentation und Röstung in der Produktion von Tee? Diese Frage könnten wir mit dem Vergleich zwischen den Teesorten, die unterschiedlich fermentiert und geröstet wird beantworten.

7. Geographische Faktoren: Anbauggebiet, Höhe der Teegarten

Man kann die Höhe eines Teegartens schmecken! Glaubst Du nicht? Probiere es selber aus!

8. Äußere Faktoren: klimatische Bedingung, Insekten- Befall in einem Teegarten sind äußere Bedingungen, die den Geschmack des Tees prägen. Ein Oriental Beauty kann wirklich nach einem Oriental Beauty schmecken, wenn die Blätter tatsächlich befallen wurden. Diese Nuance kann man schmecken und durchaus feststellen!

Das ist ein Seminar, wo Teilnehmer selbst arbeiten muss anstatt einfach nur theoretische Auseinandersetzungen vorgelesen zu bekommen. Tee lügt nicht, man muss ihn aber verstehen. Der beste Weg, Tee zu verstehen ist mit unserer eigenen Nase, Gaumen und Augen! Also ich freue mich auf Menschen, die Abenteuer-Geist besitzen und sich gerne auf etwas Unbekanntes einlassen wollen! Dem Zauber des Anfangs vertrauen!