



## Newsletter 4/2014

### Bericht aus den Fairbiotea-Projekten:

#### Dongzhai-Teegarten

Nach kurzer sorgfältiger Überlegung und mit dem Einverständnis des Teegartenmanagements haben wir uns entschieden, dieses tolle Projekt unter dem Namen Wuliang Heart bei Fairbiotea aufzunehmen. Nach genauer Untersuchung vor Ort werden wir demnächst detailliertere Informationen liefern. Der Dongzhai-Teegarten ist ab sofort Mitglied bei Fairbiotea.

#### Wuliang Heart High Mountain Teegarten-Projekt



**Der Dongzhai-Teegarten** liegt auf einer Höhe von etwa 1500 Metern in den Wuliang-Bergen in der Nähe der Stadt Pu'er in der chinesischen Provinz Yunnan. In der Nähe liegt das Dorf Zhengwan, wo derzeit weitere ökologische Teeflächen erschlossen und die Bauern entsprechend geschult werden. Vor Jahren war dort, wo heute der Dongzhai-Tee wächst, noch Wald. Nach der Rodung des Waldes begann der Besitzer, Mr Dong, Tee zu pflanzen und den Garten ökologisch und mit sozialer Verantwortung zu bewirtschaften, was hohe Investitionen erforderte. Nach den ersten Wachstumsjahren kann inzwischen etwas Tee gepflückt werden. Wenn Teebüsche erst wenige Jahre alt sind, bringen sie noch keinen vollen Ertrag. Da die Gegend vormals Waldgebiet war, lebten dort keine Teebauern. Das Teegarten-Management hat dann das für China und weltweit außergewöhnliche Projekt entwickelt, trotz verbreiteter Landflucht junge Paare mit Kindern in der Gegend anzusiedeln. Der Besitzer und die neu angesiedelten Teebauern gehören der ethnischen Minderheit der Dai und anderen chinesischen Minderheiten an. Da junge Chinesen nicht mehr auf dem Land arbeiten und leben wollen, mussten Anreize geschaffen werden: Das Teegarten-Management hat Häuser gebaut, in denen die Familien leben.



Die Bauern wurden in der Teeherstellung ausgebildet. Jede Familie erhält exklusiv eine Teefläche, welche sie betreut. Jeder Arbeitsschritt, wie z.B. Unkraut jäten, Kompost ausbringen oder Schädlinge sammeln wird einzeln vom Teegarten-Management vergütet. Die Bezahlung ist überdurchschnittlich und dem modernen China angepasst. Auf diese Weise werden die Bauern für die Mehrarbeit im ökologischen Landbau motiviert.

Die Bauern pflücken den Tee nach bestimmten Vorgaben des Teegarten-Managements, z.B. nur die Knospe oder die Knospe und das jüngste Blatt, die Knospe und die zwei jüngsten Blätter oder das jüngste Blatt ohne Knospe usw. Für das Pflücken der Knospe oder nur des jüngsten Blattes erhalten die Bauern eine bessere Bezahlung als für das Pflücken einer Knospe mit den zwei jüngsten Blättern. Im Anschluss an das Pflücken verarbeiten die Bauern den Tee in der vom Teegarten-Management zur Verfügung gestellten Teefabrik. Das bedeutet, die Bauern machen alles selbst, von der Umsetzung des ökologischen Anbauprozesses bis hin zur Verpackung des fertigen Tees. So produzieren sie ihren eigenen Tee, während das Teegarten-Management Knowhow, Material und Räumlichkeiten zur Verfügung stellt und bestimmte Vorgaben macht.

Derzeit wird im Dongzhai-Teegarten nur auf Auftrag produziert. Ein solch nachhaltiger Teegarten kann nur wirtschaftlich betrieben werden, wenn hochwertiger Tee hergestellt wird, mit dem sich hohe Preise erzielen lassen. Deshalb wird im Dongzhai-Teegarten ausschließlich handgepflückter und überwiegend handverarbeiteter Tee hergestellt, der im chinesischen Markt etwa das Zehnfache des Preises von Exportware erzielt. Lediglich Mengen, die im chinesischen Markt nicht abgesetzt werden können, werden exportiert. Dieser Teegarten ist in allen Belangen als hervorragend und einzigartig anzusehen. Man kann das ökosoziale Herzblut des Gründers und Besitzers in allen Bereichen dieses Teegartens spüren.





### **China Yunnan Snow Dragon Dongzhai**

Dieser im Frühjahr oder Sommer geerntete Tee wird ausschließlich aus den jungen Blattknospen des Teebusches hergestellt. Durch sehr sorgsames Welken, Trocknen und das behutsame Rollen per Hand in einer beheizten wokähnlichen Pfanne erhält dieser Tee seine Form. Das hervorragende Pflückgut, das auch für die Herstellung von Weißem Tee genutzt wird, wird bei diesem Tee wie Grüner Tee verarbeitet: Welken, Dämpfen, Rollen, Erhitzen und Abkühlen, solange, bis der Tee schließlich die gewünschte Restfeuchte erreicht hat.

Große, silbern weißbehaarte Blattknospen. Die Tassenfarbe ist durchsichtig, klar und weiß. Weißer Tee mit einem leichten Geschmack von Grünem Tee. Eine weiche, sehr leichte und angenehm spritzig frische Tasse. Spitzenqualität, handgepflückt und handverarbeitet ([www.fairbiotea.de/fairbiotea/tee-herstellung.html#gruenerTee](http://www.fairbiotea.de/fairbiotea/tee-herstellung.html#gruenerTee)).

### **China Yunnan Green Jade Needle Dongzhai**

Die Erntezeit dieses hervorragenden Grünen Tees ist die noch kühle Zeit im jungen Frühling. Wenn die Triebe langsam wachsen, werden die zwei bis drei jüngsten Teeblätter des Teestrauches ohne die Blattknospe geerntet. Diese Auswahl des Blattgutes ohne weißbehaarte Knospen gibt den Teeblättern ihre grüne Farbe. Die flachgepresste Form erhält der Tee durch das Anpressen per Hand in der beheizten wokähnlichen Pfanne. Immer wieder wird der Tee abgekühlt und erneut gepresst.

Grünes Blatt, gleichmäßig flachgepresst, ohne Einwurf. Die Tassenfarbe ist leuchtend grün, hell und klar. Im Geschmack feinherb, mit fruchtigem Anteil. Spitzenqualität, handgepflückt und handverarbeitet.

### **China Yunnan Green Jade Snail Dongzhai**

Das frische handgepflückte Blattgut für diesen Tee besteht sowohl aus besten weißbehaarten Teeknospen als auch aus hervorragenden jungen Blattrrieben aus der besten Erntezeit im März und Spätsommer. Die Mischung aus Handverarbeitung und maschineller Verarbeitung gibt diesem Tee eine spezielle Note.

Die großen Teeblätter sind sehr gleichmäßig und stark gerollt und stark durchsetzt mit wertvollen weißbehaarten Knospen. Die Tassenfarbe ist hell, grünlich-weiß und durchsichtig klar. Schmeckt hervorragend fruchtig, süß feinherb und duftig. Spitzenqualität, handgepflückt und überwiegend handverarbeitet.

### **China Yunnan Green Jade Silk Dongzhai**

Die sehr jungen und frischen Knospen mit den ein bis zwei jüngsten Blättern werden exakt per Hand gepflückt. Erntezeit ist sowohl der Frühling als auch der Sommer. Dieser hervorragende Grüne Tee wird per Hand zu nadelfeinen Blättern geformt.



Die feinen, schlanken Teeblätter sind sehr gleichmäßig und stark gerollt und durchsetzt mit weißen Knospen. Die Tassenfarbe ist hell, grün und durchsichtig klar und schmeckt hervorragend fruchtig, duftig und feinherb. Spitzenqualität, handgepflückt und handverarbeitet.

### **China Yunnan Green Snow Bud Dongzhai**

Die Erntezeit dieses hervorragenden Grünen Tees ist die Zeit im Spätsommer, wenn die weißen Knospen nochmals austreiben. Die Knospe und die zwei jüngsten Blätter des Teestrauches werden gepflückt. Die flachgepresste Form erhält der Tee durch das Anpressen per Hand in der beheizten wokähnlichen Pfanne. Immer wieder wird der Tee abgekühlt und erneut gepresst.

Grünes Blatt, gleichmäßig flachgepresst. Die Tassenfarbe ist leuchtend hell und klar. Im Geschmack feinherb, süß, weich mit leicht fruchtigem Anteil. Spitzenqualität, handgepflückt und handverarbeitet.

### **China Yunnan Green Mao Feng Dongzhai**

Das frische, handgepflückte Blattgut für diesen Tee besteht sowohl aus besten weißbehaarten Teeknospen, als auch aus hervorragenden jungen Blättriemen aus der besten Erntezeit im März und Sommer. Diese Mischung des Blattgutes gibt dem Tee eine spezielle weiche Note.

Die großen Teeblätter sind gleichmäßig gerollt und stark durchsetzt mit weißbehaarten Knospen. Die Tassenfarbe ist hell, grünlich-weiß und durchsichtig klar. Schmeckt hervorragend, süß, feinherb und duftig. Spitzenqualität, handgepflückt und handverarbeitet.

### **China Yunnan Pu'Erh Moonlight Dongzhai**

Die Erntezeit dieser Spezialität ist sowohl der Frühling als auch der Sommer. Gepflückt werden die wertvolle weißbehaarte Knospe und ein bis zwei junge Blätter. Ähnlich wie bei der Herstellung von Weißem Tee wird das Pflückgut nur an der Luft getrocknet. Die Knospen behalten nach der Trocknung ihre weiße Farbe, während die jungen Blätter leicht fermentieren und braun werden.

Lange weiße Knospen mit einem Anhang von braunen jungen Blättern. Die Tassenfarbe ist leicht hellgelb bis weiß. Der Geschmack ist weich, duftig süß und leicht aromatisch. Spitzenqualität, handgepflückt und handverarbeitet ([www.fairbiotea.de/fairbiotea/tee-herstellung.html#weisserTee](http://www.fairbiotea.de/fairbiotea/tee-herstellung.html#weisserTee)).

### **China Yunnan Yellow Tea Golden Dragon Dongzhai**

Die Erntezeit dieses außergewöhnlich guten Tees ist sowohl der Frühling als auch der Sommer. Wertvolle weißbehaarte Knospen mit ein bis zwei jungen Blättern werden



gepflückt und in mehreren Arbeitsschritten als Grüner Tee verarbeitet. Bevor der Tee ganz getrocknet ist, wird der Trocknungsprozess unterbrochen und der Tee oxidiert leicht mit dem Luftsauerstoff. Wenn der gewünschte Oxidationsgrad erreicht ist, wird der Tee unter starker Hitze getrocknet. Bei dieser Trocknung verändert sich die Farbe der weißen Knospen in eine goldgelbe Farbe.

Lange goldgelbe Knospen und junge Blätter. Die Tassenfarbe ist dunkelgelb. Der Geschmack ist weich, spritzig, duftig aromatisch und erinnert sowohl an Grünen Tee als auch an Oolong und Schwarzen Tee. Eine absolute Spitzenqualität.

#### **China Golden Yunnan Black Tea Dongzhai**

Für diesen Schwarzen Tee werden die besten frischen Blätter und die weißen Knospen gepflückt. Die weißen Knospen verfärben sich durch Fermentation und durch die heiße Luft beim Erhitzen im Trockner goldbraun. Solche Tees sind typisch für die Provinz Yunnan, denn dort werden Hybriden der Thea Assamica gepflanzt, die üblicherweise nur in Indien und im indischen Grenzgebiet zu finden sind.

Gleichmäßig gerolltes goldenes Blatt. Die hohe Anzahl an goldenen Knospen macht den Tee hübsch und wertvoll. Die Tassenfarbe ist leuchtend rötlich-braun. Der Geschmack mild, süßwürzig und aromatisch. Spitzenqualität, handgepflückt und maschinell verarbeitet.

#### **China Yunnan Golden Snail Black Tea Dongzhai**

Für diesen Schwarzen Tee wurden die besten frischen Blätter und die weißen Knospen gepflückt. Die weißen Knospen werden durch Fermentation und durch die heiße Luft beim Erhitzen im Trockner goldbraun verfärbt. Solche Tees sind typisch für die Provinz Yunnan, denn dort werden Hybriden der Thea Assamica gepflanzt, die üblicherweise nur in Indien und im indischen Grenzgebiet zu finden sind. Durch starkes Rollen in der Rollmaschine erhalten die Teeblätter ihre schneckenartige Form.

Gleichmäßig stark gerolltes goldenes Blatt. Die hohe Anzahl an goldenen Knospen macht den Tee hübsch und wertvoll. Die Tassenfarbe ist leuchtend rötlich-braun. Der Geschmack mild, süßwürzig und aromatisch. Spitzenqualität, handgepflückt und maschinell verarbeitet.

#### **China Yunnan Wuliang Pu'Erh Black Tea Dongzhai**

Für diesen Schwarzen Pu'Erh-Tee wurden die besten frischen Blätter und weiße Knospen gepflückt. Weiße Knospen werden durch Fermentation und durch heiße Luft beim Erhitzen im Trockner goldbraun verfärbt. Durch Wasserdampfgaben verfärben sich die goldbraunen Knospen in ein helleres Goldbraun und der Tee erhält eine Art Edelschimmel. Dieser Tee ist typisch für die Region um die Stadt Pu'Erh.



Gleichmäßig gerollte Teeblätter mit goldenen Blattspitzen machen den Tee wertvoll. Der Geschmack ist hocharomatisch, leicht modrig erdig ohne aufdringlich zu sein, wie das bei schlechten Pu'Erh-Tees üblich ist. Die Tassenfarbe ist leuchtend rötlich-braun. Eine Spitzenqualität, handgepflückt und teilweise handverarbeitet.

