

Meine Top 10 Tees

Wieso eigentlich Top 10 und nicht Top 5? Nun, ich liebe es Tees abzuwechseln und deren fünf wären doch ein bisschen wenig. Dies sind meine persönlichen Favoriten und nur vereinzelte sind bei uns im [Shop](#) erhältlich.

1 Baihao Yinzhen



Dieser Tee fasziniert schon beim Öffnen der Packung. Die silbrig schimmernden Blattknospen sehen einfach umwerfend aus und man sieht sofort, welcher Aufwand getrieben wurde, um diesen wunderbaren Tee herzustellen. Der grasig-süße Duft macht sich schon vor dem Aufguss bemerkbar und wird danach noch intensiver. Die gänzlich fehlende Bitterkeit vermag sogar notorische Tee-Verweigerer zu begeistern. Nicht zuletzt weist [Baihao Yinzhen](#) einen sehr hohen Gehalt an Polyphenolen, welchen ein positiver Einfluss auf die Gesundheit nachgesagt wird.

2 Feng Huang Dan Cong



Diese spezielle Oolong werden seit Jahrhunderten in Familienbetrieben rund um Fenghuang hergestellt. [Dan Cong Oolong](#) fasziniert mit seinen vielschichtigen und komplexen Aromen. Dieser Oolong ist so speziell, dass extra eine eigene Aufguss-Technik entwickelt wurde: Die Chao Zhou Methode.

3 Gao Shan Oolong



Diese Oolong bezaubern den Teetrinker mit einem wunderbaren, blumigen Aroma. Erreicht wird dies einerseits durch die verwendete Technik: [Gao Shan Oolong](#) werden in der Regel nur leicht oxidiert und danach gerollt. Andererseits spielt auch die verwendete Varietät eine Rolle: Meistens werden Ruan Zhi (Bai Lu) oder Qing Xin verwendet. Da diese Oolong ausserdem nur leicht geröstet werden ist der Geschmack sehr klar. Um ihn trotz leichter Röstung haltbar zu machen wird er Vakuum verpackt.

4 Bancha



Diese Wahl dürfte wohl viele erstaunen wenn nicht sogar schockieren. Bancha wird oft als Grüntee zweiter Wahl angesehen. Es stimmt! Bancha kann weder das Umami eines Gyokuro noch die Süsse eines [Long Jing](#) aufweisen. Was mich jedoch an Bancha fasziniert ist dieses Raue, Bittere und vielleicht auch das Unkomplizierte. Er ist wie italienischer Espresso, kräftig, bitter und mit viel Koffein. Ideal für den Start in einen neuen Tag.

5 Bi Luo Chun



Dieser Grüntee ist zu Recht auf der Liste der 10 berühmten Tees Chinas. Er ist leicht im Geschmack, verfügt über angenehme Tee Süsse und ein nussiges Aroma ohne dabei banal zu wirken. Bi Lou Chun gibt es in unterschiedlichen Qualitäten. [Yin Luo](#) z.B. ist eher günstig verglichen mit einem [Premium Bi Luo Chun](#) aber hat grössere Blätter und kann nicht ganz so oft aufgegossen werden. Von da her relativiert sich der günstigere Preis etwas.

6 Pu-Erh



Ein etwas banale Aussage, ja. Den [Pu-Erh](#) gibt es in zahlreichen Variationen. Die einfachste Unterteilung ist sicher Shou und Sheng, also reifer bzw. roher Pu-Erh. Es geht aber weiter mit Form, Hersteller, Region, Jahrgang, Formel und Qualitätsgrad. Sogar die Auflage ist unter Teekennern ein Thema. All dies macht Pu-Erh zu einem interessanten Betätigungsfeld für Teefreunde. Mich aber fasziniert der besondere Geschmack dieses Tees. Anfangs noch bitter entwickelt Pu-Erh im Abgang eine fruchtige Süsse welche bei mehrmaligem Aufgiessen zunimmt während die Bitterkeit abnimmt.

7 Matcha



Ursprünglich als Medizin verabreicht hat sich Matcha inzwischen zu einem Trend Tee entwickelt. Bereits werden Trend Getränke wie Matcha Latte in Take Aways angeboten und auch ich habe mich schon an Matcha Shakes versucht. Ich behaupte mein Kumpel Andy hat nur dank meinem Matcha Doping im Poker gewonnen. Wie auch immer, für Matcha Shake und Ähnliches nehme ich nur günstigen [Koch Matcha](#). Uji Hikari und andere *ceremonial grade* Matcha bleiben dem Chawan vorbehalten.

8 Gyokuro



Ein nicht ganz billiges Vergnügen aber wo sonst gibt es so ein überragendes Umami gepaart mit Tee Süsse? Gyokuro ist ein Meisterwerk japanischer Teekunst und sollte auch so behandelt werden. Es ist kein Tee für jeden Tag sondern eher für stille Momente der Andacht und Meditation. Wer dies nicht tut läuft Gefahr ein grosses Stück Geld den Gully herunter zu spülen.

9 Chai Masala



Keine Tee Sorte in dem Sinne sondern ein Blend. In Indien ist Chai Masala ein Alltagsgetränk und gerade deshalb liebe ich ihn. Auf meiner Indienreise hat er den morgendlichen Kaffee ersetzt, mich gewärmt wenn es kühl war und das Brennen von indischem Curry gemildert. Ausgeschenkt in kleinen Tonbechern hat er die 45-stündige Zugfahrt von Chennai nach Varanasi überhaupt erträglich gemacht.

10 Tie Guan Yin



Diesen Oolong gibt es in verschiedenen Varianten. Die grüne Variante ist relativ neu und wird nur leicht geröstet. Grüner Tie Guan Yin und hat ein blumigen Aroma das wunderbar nach Orchideen duftet. Wegen der leichten Röstung ist er nicht so lange haltbar und sollte am besten Vakuumverpackt gekauft werden. Traditioneller Tie Guan Yin wird stark geröstet und hat ein nussiges Aroma. Vorsicht ist beim Kauf geboten! Nicht jeder Teemeister hat die Röstung im Griff und so entwickelt mancher Tie Guan Yin ein rauchiges Aroma.