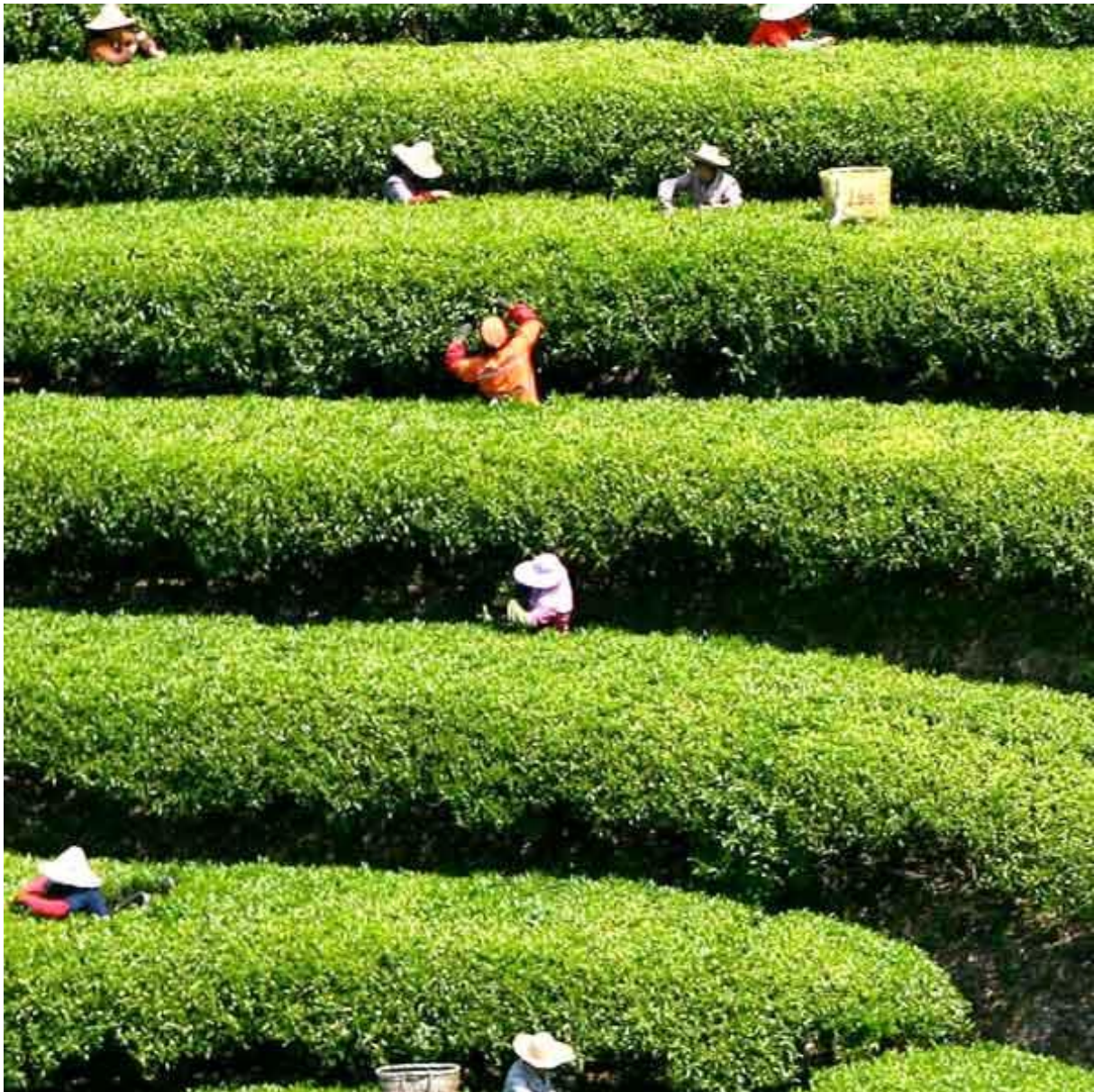


## TeaHuB - Spezialist für chinesischen Oolong Tee

**Seit Jahren trinkt Martin Eichner, der Gründer und Eigentümer von TeaHuB, leidenschaftlich gerne chinesischen Oolong Tee. Der charakteristisch weichere und rundere Geschmack als der des Grüntees und die gleichzeitige Naturbelassenheit dieses halbfermentierten Tees haben den Teeliebhaber aus München überzeugt. Seit Ende 2004 in der Volksrepublik China lebend, hat der Wirtschaftsingenieur nach dem idealen Tee für sich gesucht und hat sich im Jahr 2010 entschlossen, seinem favorisierten Teeanbieter Gaoshan Xuefeng (= wörtlich Schneegipfel) vorzuschlagen, den Tee auch in Deutschland anzubieten**





Seit Jahren trinkt Martin Eichner, der Gründer und Eigentümer von TeaHuB, leidenschaftlich gerne chinesischen Oolong Tee. Der charakteristisch weichere und rundere Geschmack als der des Grüntees und die gleichzeitige Naturbelassenheit dieses halbfermentierten Tees haben den Teeliebhaber aus München überzeugt. Seit Ende 2004 in der Volksrepublik China lebend, hat der Wirtschaftsingenieur nach dem idealen Tee für sich gesucht und hat sich im Jahr 2010 entschlossen, seinem favorisierten Teeanbieter Gaoshan Xuefeng (= wörtlich Schneegipfel) vorzuschlagen, den Tee auch in Deutschland anzubieten. Xuefeng wurde von Herrn Lin, einem Taiwan-Chinesen, in den späten 1980er Jahren gegründet, um einen hochwertigen, biologischen Tee in der südostchinesischen Provinz Fujian anzubauen. Herr Lin hat das Nutzungsrecht für das nur knapp 300 Hektar große unberührte Stück Bergland zwischen 1000 und 2000m über NN gekauft und bewirtschaftet es mit chinesischen und taiwanesischen Oolong Teebäumen. Von Anfang an standen dabei, entgegen den Klischees über ostasiatische Geschäftsleute, ein fairer Umgang mit Natur und Mensch stets vor wirtschaftlichen Interessen.

Was klingt und aussieht wie in einem Bilderbuch ist die Realität, davon kann man sich bei einem Besuch der Teefarm überzeugen. Der taoistische Xuefeng Tempel bietet sehr schlichte aber saubere Übernachtungsmöglichkeiten an und heißt auch Nichtgläubige und Anhänger jeder Religion willkommen. Das landwirtschaftliche Personal wird deutlich überdurchschnittlich vergütet und arbeitet, zum Teil von der ersten Stunde an, gerne auf der Plantage. Das kann man im zwanglosen Gespräch erfahren oder, wenn man kein chinesisches kann, an den gesunden Gesichtern der Teefarmer ablesen.



## **Oolong Tee ist hauptsächlich in Südostchina und Taiwan verbreitet und findet weltweit immer mehr Anhänger**

Der Tee bietet nicht nur eine sehr schmackhafte sondern auch eine außerordentlich gesunde Alternative zu Kaffee. Der koffeinhaltige Tee enthält eine Vielzahl von natürlichen Enzymen, die körpereinigend wirken. Der milde Geschmack des Oolong enthält blumige, fruchtige sowie grasduftende Elemente und deckt je nach Sorte (Teebaum) eine herbe bis süßliche Geschmackspalette ab. Die Teeblätter sind gerollt und können bis zu einem Dutzend(!) Mal aufgegossen werden. Die Zubereitung lässt eine Vielzahl an Varianten zu. Vom praktischen Glaszylinder bis zur verspielt anmutenden ostasiatischen Teezeremonie ist alles erlaubt. Bei dem Aufgießen saugen die Teeblätter Wasser auf und nehmen gut und gerne das Zehnfache des Trockenvolumens an.



## Gemeinsame Oolong Tee-Ernte mit dem Teeproduzenten

TeaHuB war im November 2010 auf der Food & Life Messe in München vertreten, um Teekennern erstmals die Möglichkeit zu bieten, den einzigartigen Oolong Tee zu probieren. Der Tee wurde von einem weltweit führenden Lebensmittelinstitut in Berlin auf Herz und Nieren getestet und hat hervorragend abgeschnitten. Zudem ist das Unternehmen TeaHuB in regelmäßigen Abständen auf der Plantage und überzeugt sich von der gleichbleibenden



---

Qualität auf höchstem Niveau. Dabei wird auch der freundschaftliche Kontakt zu dem Familienunternehmen Xuefeng gepflegt.

Gaoshan Xuefeng ist ein ungewöhnlicher Teeproduzent. Im Rahmen der Frühjahrsernte vom 13.-15. Mai 2011 hat das seit 2009 in zweiter Generation befindliche Familienunternehmen alle chinesischen Regionalhändler und natürlich auch TeaHuB zum Tag der offenen Türe eingeladen. Der Frühlingstee wurde gemeinsam geerntet, getrocknet, fermentiert, gerollt und getrunken.





## Lao Cha - gereifter Tee für Gourmets

Ein ganz besonderes Schmankerl ist der Lao Cha (= gereifter Tee), den die Teefarm Xuefeng als 12 Jahre und als 15 Jahre lagereiften Oolong Tee anbietet. Dieser Oolong Tee wird in Tonggefäßen unterirdisch gelagert und zur Regenzeit im Frühjahr jeweils ausgegraben.

Diese Besonderheit ist besonders bei Feinschmeckern beliebt. Der Geschmack trägt verblüffende Facetten von Erde, Früchten und Getreide. Ein Meisterwerk der Teekunst, das darauf wartet entdeckt zu werden.

Mehr über den Lao Cha, TeaHuB und chinesischen Oolong Tee im allgemeinen gibt es auf [www.teahub.de](http://www.teahub.de) zu erfahren. Natürlich Können Sie die Tee-Spezialitäten dort auch bestellen. Lassen Sie sich vom einzigartigen Genuss begeistern!



Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de