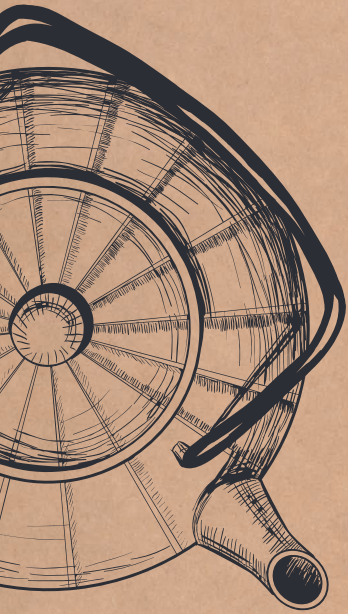


Organic

JAPANESE & HIMALAYAN TEAS

Die gesunde Art,
Tee zu trinken.



Oppliger

TEA SELECTION

DANIEL KÜHNE



Als Ergänzung zu den biologischen Produkten von Kühne. Trinkkultur haben wir für Sie eine exklusive und sehr spezielle Teeauswahl ins Sortiment aufgenommen.

Die Marke «Oppliger Tea Selection» ist in enger Zusammenarbeit mit dem seit Jahrzehnten anerkannten Teephilosophen Peter Oppliger entstanden. Sein Name bürgt für Qualität, optimale gesundheitliche Aspekte der Tees sowie für eine Auswahl an Tees für jeden Geschmack.

Kühne. Trinkkultur zeichnet verantwortlich für den Import und den Vertrieb der «Oppliger Tea Selection» an den qualitätsbewussten Fachhandel.

Daniel Kühne, Kühne. Trinkkultur

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Daniel Kühne'.

PETER OPPLIGER



Als Spezialist für Naturheilkunde widme ich meine Begeisterung aus Überzeugung seit Jahrzehnten dem Tee. Insbesondere dem Grünen Tee. Unzählige Besuche auf Teeplantagen in vielen Ländern sowie das Studium des Tees – vom Anbau, über seine Verarbeitung bis hin zu seinen wissenschaftlichen Werten für die Gesundheit – begleiten mich durchs Leben.

Meine Erfahrungen waren Anlass für die Gründung der ersten Teeplantagen in Europa – im Jahr 2001 auf den Brissago-Inseln und 2005 auf dem Monte Verità oberhalb Ascona. Mein Wissen habe ich in verschiedenen Fachbüchern dokumentiert. Mit diesen Erkenntnissen und weiteren Reisen nach Sikkim ist in Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Spezialisten das exklusive Tee-Sortiment «Oppliger Tea Selection» entstanden. Dass Daniel Kühne meine Begeisterung teilt und sich nun seinerseits für den Grünen Tee engagiert, freut mich sehr.

Peter Oppliger, Teephilosoph

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Peter Oppliger'.

“Der Tee enthält die Botschaft der wunderbaren Teepflanzen “Camellia sinensis” und «Camellia assamica.»

Roger Renggli



DIE TEEPFLANZE

Die Teepflanzen (*Camellia sinensis* und *Camellia assamica*) gehören zweifellos zu den faszinierendsten Heilpflanzen mit einer ebenso faszinierenden Geschichte. Das Blatt dieser beiden Teepflanzen bildet den Rohstoff zur Herstellung des Grünen wie auch des Schwarzen und halbfermentierten (leicht oxidierten) Tees. Die Blätter werden in verschiedenen Wachstumsstadien und Jahreszeiten gepflückt, was den Koffeingehalt, die Qualität der Inhaltsstoffe und das Aroma beeinflusst. So entstehen, zusammen mit der Art der Verarbeitung sowie, je nach Klima- und Bodenverhältnissen, die vielfältigsten Tee-Qualitäten.

Warum Grüntee?

Ein Enzym im Teeblatt, auch Ferment oder Biokatalysator genannt, macht es möglich durch entsprechende Verarbeitung Grünen Tee, Schwarztee oder so genannte halbfermentierte Tees zu gewinnen. Im gepflückten Blatt setzt durch dieses Ferment schon nach kurzer Zeit ein natürlicher Zersetzungsprozess (Oxidation) ein. Schwarztee entsteht, indem dieser Oxidationsprozess, fälschlicherweise Fermentation genannt, mit verschiedenen Methoden gefördert wird, um neue Aromastoffe entstehen zu lassen. Je länger der Oxidationsprozess dauert, desto stärker werden die gesunden Inhaltsstoffe umgewandelt und teilweise zerstört. Bei der Grüntee-Produktion werden diese Prozesse (in Japan durch schonendes Dämpfen der Blätter) vollkommen verhindert, das Ferment wird inaktiv und damit bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe (Catechine, etc) erhalten. Speziell die dunklen, stark oxidierten Schwarztees sind darum reine Genusstees. Grüntees und sehr helle, kurz und schonend oxidierte Tees jedoch sind Genuss- und vielseitige Heilmittel.

Die hellen, kurz und schonend oxidierten Tees, sogenannte «Yellow Teas», sind somit eine gesunde Variante für Schwarztee-Liebhaber.

«Ausgewählte biologische Tees, «fair trade»
und von Produzenten, die wir kennen.»

Reine, nicht aromatisierte Tees

Dass in unserem Sortiment künstlich oder sogenannt naturidentisch aromatisierte Tees fehlen, hat mit gesundheitlichen und qualitativen Überzeugungen zu tun. Sogenannte naturidentische Aromen sind rein synthetisch und können der Gesundheit schaden. Zudem ist es sicher falsch, gute Tee-Qualitäten künstlich zu aromatisieren.

Original abgefüllte Tees

Aus Qualitätsgründen beinhaltet unser Sortiment nur Original abgepackte Tees. Wir verkaufen also keine offen gelagerten Tees, welche durch die Lagerung in der Qualität beeinträchtigt werden könnten. Speziell Grüntees sind extrem luft-, licht- und feuchtigkeitsempfindlich und müssen hermetisch verschlossen sein. Darum bieten wir bei uns ausschliesslich Originalabfüllungen an. So, wie das z.B. bei den besten Weinen «mise en bouteille en Château» auch der Fall ist.

Hohe Qualitätsstandards

Unsere japanischen Tees enthalten auch eine kleine Menge «feiner Bruchteile» der Blätter. Bei der Teeverarbeitung – Dämpfen, Trocknen und Rollen – ist es unvermeidlich, dass sich feine Teepartikel von den Blättern lösen. Diese feinen Bruchteile enthalten meist wertvolle Wirkstoffe. In Japan werden diese Teepartikel ganz bewusst nicht ausgesiebt, sie gelten sogar als Zeichen guter Qualität. Darum werden auch die Tees aus unserem Sortiment nicht gesiebt, sondern in der japanischen Art belassen. Wenn gewünscht, können diese Feinpartikel (dust) nach dem Teeaufgiessen mit einem Teesieb von der Tasse ferngehalten werden.



Portionenbeutel

Portionenbeutel scheinen modern, praktisch und zeitsparend zu sein. Aber ... Grundsätzlich können Portionenbeutel auch mit guten Teequalitäten gefüllt werden, allerdings stellen sich da weitere Probleme: Die traditionellen Teebeutel bestehen aus Papier, die meisten modernen Portionenbeutel aus Kunststoffgeweben. Diese geben beim Teeaufgiessen ausnahmslos schädliche Mikroplastikteilchen an den Tee ab und sind auch in der Entsorgung sehr schädlich für die Natur. Auch Papierbeutel enthalten als Beimischung Kunststoff um das Papier resistent gegen Nässe zu machen. Oft enthalten Papierbeutel Klebenähte, also Klebstoffrückstände. Um eine gute Teequalität garantieren zu können, müsste jeder Beutel einzeln hermetisch verschlossen sein. Dies ist jedoch ein problematischer Verpackungsaufwand. Also ist es ganz klar, dass Biotees und Portionenbeutel nicht zusammenpassen. Wissenschaftliche Beweise sind in unserem Besitz.

Wenn Sie sich achtsam mit der Teezubereitung befassen, werden sie feststellen, dass Portionenbeutel keine echte Zeitersparnis bedeuten. Es braucht nur die entsprechende Teekanne oder den idealen Siebeinsatz für die Tasse. Dann haben Sie die gewünschte Dosierung mit dem gewünschten Tee im Griff.



“Sorgfältig die richtige Teesorte auswählen, mit Achtsamkeit das Wasser kochen, mit Respekt den Tee angiesen und ihn bewusst und mit Freude geniessen – das ist das Geheimnis des Tees.” Zen

Japan – Insel Kyushu

Japan ist in der Pflege der Plantagen und der Teeverarbeitung zu Grünem Tee –ausschliesslich aus der *Camellia sinensis* – weltweit führend. Entsprechend vielfältig und umfassend zeigt sich auch unser Angebot. Im Süden der japanischen Insel Kyushu, nahe der Stadt Kagoshima, liegt das klimatisch idealste Teeanbaugebiet Japans. Von diesen Plantagen stammen unsere Grüntees Gyokuro, Yama-no-cha, Bancha, Genmaicha sowie Matcha «cuisine».

Alle Tees stammen aus kontrolliertem, garantiert pestizidfreiem und natürlich-organischem Anbau der Herkunftsplantage. Sie alle sind von der OFPA (Organic Farming Promotion Association Japan / Vereinigung zur Förderung des ökologischen Landbaus, Japan) zertifiziert und mit dem «JAS»-Label ausgezeichnet. Verantwortlich für die Verarbeitung dieser Tees ist Kotaro Tanimoto, ein Tee-Experte aus Shizuoka, mit dem wir seit Jahrzehnten zusammenarbeiten.

Japan – Uji

Uji ist eine kleine, traditionelle Teestadt, zwischen den Kulturorten Kyoto und Nara. Dort existiert seit über 400 Jahren das älteste Teehaus Japans. Es wurde im 16. Jahrhundert von einem Freund des legendären Teemeisters Rikyu gegründet. Die Umgebung von Uji ist der Geschichte nach das älteste Teeanbaugebiet Japans. Die dortigen Teepflanzer haben sich speziell auf die Produktion des traditionellen Matcha – dem Pulvertee für die Teezeremonie – spezialisiert. Von hier stammt unser Matcha Uji Gold Label.

“Der Tee hat weltweit eine besondere Bedeutung bei freundschaftlichen Zusammenkünften.”

Peter Oppliger

Matcha ist der traditionelle Pulvertee, hergestellt aus sehr jungen, handgepflückten Schattenblättern. Der echte Matcha wird in Steinmühlen von Hand pulverisiert. Alle unsere Matcha Pulvertees sind ebenfalls Bioqualität, ausgezeichnet mit dem «JAS»-Label «Organic». Dies ist für Matcha besonders wichtig, da mit dem Matcha-Pulver das ganze Teeblatt getrunken wird. Matcha wird mit dem speziellen Bambusbesen (Chasen) in der Teeschale zubereitet und als Exklusivität und speziell während der Teezeremonie serviert.

Für Liebhaber ist der Matcha ein Hochgenuss mit speziell kräftigem Geschmack und sehr anregender Wirkung. Zubereitung: Pro Teeschale max 2 g Pulver, d.h. 1 bis 2 japanische Bambuslöffel (Cha-Shaku) mit 1 dl Wasser (ca. 60°) schaumig rühren.

Sikkim

Das ehemalige kleine Königreich liegt am Fusse des Himalayas, zwischen Nepal im Westen und dem Königreich Bhutan. Die höchsten Berge des Himalayas bilden im Norden die Grenze zu Tibet (China). Seit 1975 gehört Sikkim aus strategischen Gründen als selbstverwalteter Bundesstaat zu Indien. Sikkim zählt heute ca. 610 000 Einwohner.

Seit 1980 wird das ganze Land streng biologisch bewirtschaftet. Dies gilt natürlich auch für die Temi-Teeplantage, welche der damalige König im Jahre 1960 errichtet und dem Volk von Sikkim geschenkt hatte. In diesen Temi-Plantagen auf einer Höhe von bis zu 2000 m.ü.M wird unser Yellow/Black Spring Tea FTGFOP produziert.

Zu den interessierten Besuchern dieser aussergewöhnlichen Teeplantage gehört auch der Dalai Lama. Herkunft und Qualität machen diesen Tee zu einem edlen Getränk für Liebhaber, welche ihren Tee mit Achtsamkeit, in Ruhe und mit Gelassenheit geniessen.

Indien – Westbengalen

Unser Teefreund Rajah Banerjee ist nicht nur der fachliche Berater der Temi-Teepflanzungen, sondern auch der Betreuer der «Adarsh Muna»-Plantage, nahe der Grenze zu Bhutan. Hier hat Rajah Banerjee seine Zukunftsvision «Partnership NOT Ownership» in die Tat umgesetzt. Die Vision umfasst die folgenden Ideale:

- Die Plantagen gehen zurück in den Besitz der lokalen Bauern
- Biodynamischer Teeanbau auf gesunden Böden
- Fairer Handel
- Technische und fachliche Beratung durch anerkannte Spezialisten

All dies führt zu

- glücklicheren Bauern und Pflückerinnen
- besserer Produktion
- gesünderen Menschen

«Adarsh Muna» ist eine Dorfgemeinschaft von drei kleinen Weilern, deren Einwohner ihre Teeplantage als gleichberechtigte Besitzer nach streng biologischen Vorgaben bewirtschaften. Dazu gehören kleine Reisfelder, Fruchtbäume und Gemüseanbau für die Selbstversorgung.

Von «Adarsh Muna» haben wir folgende Tees ausgewählt, die von der Firma «Rimpocha Teas» (Rajah Banerjee) verpackt werden:

- RIMPOCHA «Himalayan Green»
- RIMPOCHA «Spice-Tea»
- RIMPOCHA «Full Moon Tea»

Die Blätter für den «Vollmond-Tee» werden ausschliesslich in Vollmondnächten geerntet. Damit soll dieser Tee nach alter Tradition die Botschaft des klaren Mondes enthalten und trotz seines Koffeingehaltes Tee Geniessen auch abends «innere Ruhe» vermitteln.

Zubereitung

Das Teekraut wird in der Teekanne mit der notwendigen Menge Wasser angegossen, welche dem Inhalt der vorgesehenen Tasse entspricht. Beachten Sie die Hinweise auf den Packungen – Grüntee soll nicht überdosiert werden. Ist der Tee bitter im Geschmack, wurde meist zu viel Teekraut verwendet.

Die Wasserqualität ist von grosser Bedeutung. Optimal ist nicht zu hartes Quellwasser, aber auch normales Leitungswasser ist perfekt, jedoch kein Boilerwasser! Das Wasser soll zum «Klären und Beleben» in jedem Fall abgekocht und anschliessend auf die geeignete Temperatur abgekühlt werden. Mit jedem Umgiessen kühlt sich das Wasser um 4 – 5° ab.

Die Wassertemperatur soll der gewählten Teesorte entsprechen. Nach dem Ziehen lassen werden die allenfalls vorgewärmten Tassen stufenweise eingefüllt, damit alle Tassen mit Tee der gleichen Konzentration gefüllt sind.

Grundsätzlich kann und soll Grüntee zweimal angegossen werden, um eine optimale Ausnutzung der Inhaltsstoffe zu erreichen. Der erste Aufguss wird zwei bis längstens drei Minuten ziehen gelassen, der zweite Aufguss wird nach einer Minute in die Tassen verteilt.

Thermometer und Uhr?

Thermometer und Zeitmesser sind absolut unnötig. Gefühl, Freude und Achtsamkeit sind die besseren Voraussetzungen als Laborgeräte.

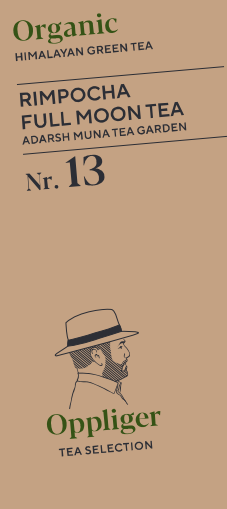
Das Tee-Ei

Ein Tee-Ei, gleich welcher Beschaffenheit, gehört nicht zu den geeigneten Tee-Utensilien. Das getrocknete Kraut quillt bei der Zubereitung darin auf und verschleusst dadurch die Poren des Tee-Ei's von innen praktisch vollständig. Somit kann ein Austausch zwischen dem Wasser und den Inhaltsstoffen des Tees nicht mehr erfolgen. Ein Tee-Ei ist also weder für Heilpflanzenauszüge noch für einen guten Tee brauchbar.

Zucker

Echte Teeliebhaber trinken Tee und speziell Grüntee ohne Zucker, um das Aroma und die gesunde Wirkung nicht zu zerstören. Grüner Tee wird in seinen Ursprungsländern China und Japan seit jeher ungesüsst getrunken. Milch und Zucker zum Tee zu nehmen, hat sich erst in der englischen Teekultur entwickelt und betrifft nur den Schwarztee.

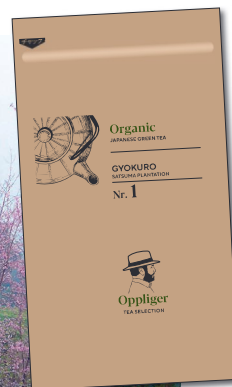
“Hast du es eilig, dann nimm dir Zeit für eine Schale Tee.” Zen





“Auch Reisen zum Tee sind echte Pilgerreisen.”

Peter Oppliger



1. Gyokuro Satsuma-Kyushu

Gyokuro bedeutet «Edle Tautropfen». Eine feine, exklusive und sehr kostbare Teesorte aus jungen, zarten Blättern, die im Schatten wachsen. Mild im Geschmack, doch sehr koffeinreich. Ein Tee für besondere Anlässe. Originalbeutel à 80 g

2. Yama-no-cha Satsuma-Kyushu

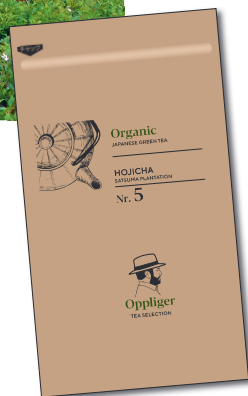
Yama-no-cha bedeutet «Tee aus den Bergen». Er wächst im Süden der Insel Kyushu an Hügeln mit leichtem Morgennebel. Diese bewirken sein kräftiges Aroma sowie den hohen Gehalt an Theanin und seinen mittleren Gehalt an Koffein. Sehr reich an Catechinen. Ein idealer Tee für den Morgen und Nachmittag. Originalbeutel à 80 g
Grosspackung à 500 g

3. Sencha Satsuma-Kyushu

Erlasene Qualität aus mittelgrossen Blättern. Der ideale Begleiter für den ganzen Tag. Die am meisten getrunkene Teesorte in Japan. Mehrheitlich in grösseren Plantagen angebaut. Originalbeutel à 90 g
Grosspackung à 500 g

4. Bancha Satsuma-Kyushu

Teesorte von speziell herbem Geschmack, aus dritter Ernte. Dank sehr niedrigem Koffein-, aber hohem Gehalt an Spurenelementen und Eisen ein idealer Tee für Kinder und für Frauen während der Schwangerschaft. Originalbeutel à 80 g
Grosspackung à 500 g



5. Hojicha Satsuma-Kyushu

Leicht gerösteter Bancha-Tee mit sehr niedrigem Koffeingehalt und herb-rauchigem Geschmack. Hojicha (oder Houjicha) spielt auch in der makrobiotischen Ernährungslehre eine Rolle.

Originalbeutel à 50 g

“Es ist wunderbar, sich die Zeit zu nehmen, einfach nur Tee zu trinken.” Thich Nhat Hanh

6. Genmaicha Satsuma-Kyushu

Bancha mit gerösteten Reiskörnern. Ein idealer Wintertee oder bei empfindlichem Magen. Nicht anregend.

Originalbeutel à 80 g

7. Matcha «C» Cuisine Satsuma-Kyushu

«C» steht für «cuisine». Dafür haben wir eine Matcha-Qualität kreiert, welche industriell gemahlen wird. Das Pulver ist weniger fein, viel preisgünstiger und darum für Küche und Konditorei speziell geeignet. Selbstverständlich auch in «Organic»-Qualität.

Originalbeutel vakuumiert 100 g

8. Ceremonial Matcha Satsuma-Kyushu

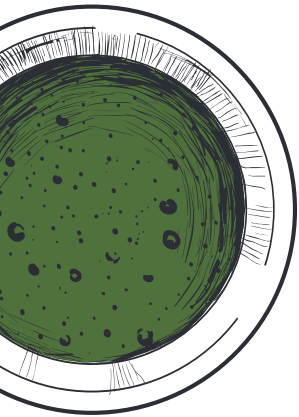
Traditioneller Pulvertée, handgemahlen. Feinste Qualität für die Teezeremonie.

Originaldose à 40 g

9. Uji Cha Bio-Matcha Gold Label Tobi-San

Kräftig herbes Aroma. Die traditionellen Plantagen von Uji produzieren seit Jahrhunderten fast ausschliesslich Gyokuro und Matcha in auserlesener Qualität. Matcha Tobi-San wird von «Kanbayashi», dem ältesten Teehaus Japans produziert.

Originaldose à 40 g

**10. Yellow/Black Spring-Tea FTGFOP Temi-Tea Garden**

Sehr milder, goldener Schwarztee aus den biologisch bewirtschafteten «Temi-Tea»-Plantagen von Sikkim. Frühjahrsernte, handgepflückt und sehr kurz fermentiert (oxidiert). Anregend, reich an Catechinen wie Grüntee.

Originalbeutel à 80 g

Grosspackung à 500 g

11. RIMPOCHA Himalayan Green «Adarsh Muna»-Tea Garden

Grüntee aus den Himalaya-Hügeln, mittel-grosse Blätter, leicht anregend und reich an Catechinen.

Originalbeutel à 80 g

12. RIMPOCHA Spice Tea «Adarsh Muna»-Tea Garden

Heller Schwarztee mit den Gewürzen Cardamom, Nelken und Zimt. Ein echter indischer «Chai».

Originalbeutel à 80 g

“Der Grüntee ersetzt weder Denken noch Meditieren – aber der Tee fördert die Wachsamkeit und die Achtsamkeit.”

Peter Oppliger

13. RIMPOCHA Full Moon Tea «Adarsh Muna»-Tea Garden

Die Teeblätter für diesen exklusiven, traditionellen Tee werden nur in klaren Vollmondnächten gepflückt. Die mystische Energie des Mondlichtes überträgt sich auf den Tee. Ein «magischer» Tee für die Abendstunden.

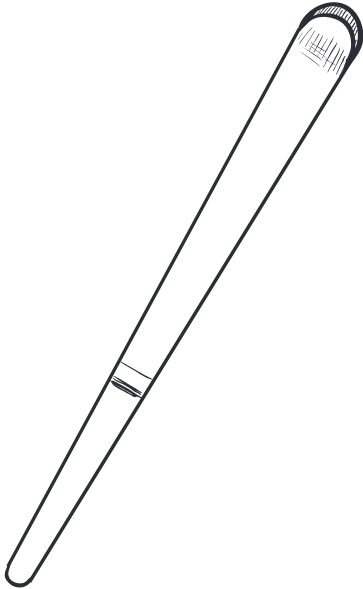
Originalbeutel à 80 g

**Ein ideales Sommergetränk –
gesund und biologisch.**

Filter-in Bottle (Hario aus Japan)

Die Wirkstoffe des grünen Tees sind extrem gut wasserlöslich. Das heisst, dass ein Ice Tea individuell mit dem gewünschten Grüntee selber angesetzt werden kann.

Die japanische Filter-in Bottle ist speziell dafür geeignet. Mit kaltem Wasser wird der Tee min. 30 Minuten ziehen gelassen.
1 Flasche 75 cl

**Chasen Bambusbesen**

Zum Anrühren des Pulvertees Matcha.

Alle unsere Chasen werden von Hand im japanischen Kyoto hergestellt.

Chasen 80 Teile
Chasen 70 Teile

Chasen-Halter

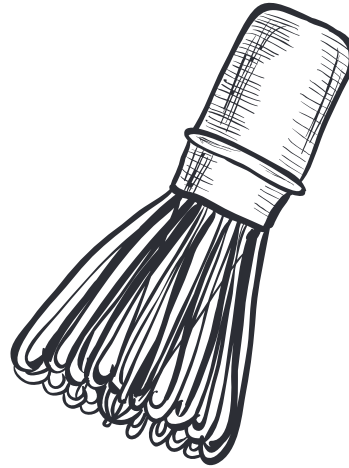
Zum Trocknen und Lagern des Chasen-Besen.

Cha-Shaku Bambuslöffel

Zum Abmessen von Matcha.

Naturbelassen oder lackiert erhältlich.

Cha-Shaku natur
Cha-Shaku marron



“Im Tee ist nicht die Arroganz des Kaffees, nicht das Verführerische von Cacao, nicht das Aufputschende von Guarana, nicht das Aggressive der Cola-Nuss, nicht die Überheblichkeit von Maté. Im Tee ist die Harmonie und Weisheit des Zen und eine enorme Heilkraft der Natur.” Japanisch



Grüner Tee

Kultur, Genuss, Gesundheit

Das Buch von Peter Oppliger vermittelt alles Wissenswerte über den Teeanbau, die Teeverarbeitung und ganz speziell über die enormen gesundheitlichen Werte des Grünen Tees.

AT Verlag, ISBN 978-3-03800-540-7

Tee-Geschichten Erzählungen, Erinnerungen, Gedanken

Tee, im speziellen Grüner Tee, prägt das Leben und Wirken Peter Oppligers seit vielen Jahrzehnten. In seinem neuesten Buch finden wir nun all das, was in seinen Standardwerken zum Grünen Tee keinen Platz fand. Er nimmt uns mit auf seine Reisen in exotische Gegenden, erzählt uns amüsante Geschichten und vermittelt uns inspirierende Gedanken aus seinem ereignisreichen Leben als Teephilosoph. Edizioni Unicorno, Ascona ISBN 978-88-909261-1-2

Für weitere Informationen zum Tee, den gesundheitlichen Wirkungen etc. kontaktieren Sie uns per Mail mit Angabe Ihres Namens, Adresse und Telefonnummer unter info@peter-oppliger.ch



In vino veritas – in thea sapientia. (Im Wein ist die Wahrheit, im Tee die Weisheit.) Peter Oppliger

**KÜHNE.
TRINK
KULTUR**

TRINKKULTUR bedeutet für uns, Produkte von hoher Qualität mit natürlichen Zutaten, die nachhaltig und fair produziert werden, bewusst und vollumfänglich mit Freude zu geniessen, zu teilen und gemeinsam einen Beitrag für unsere Natur, Region und Zukunft zu leisten.

Verantwortlich für
Import und Vertrieb:
Kühne. Trinkkultur
Kreuzbuchstrasse 32
6045 Meggen
M +41 79 769 95 31
derkuehne.ch

**Unsere Verkaufspartner
und Fachgeschäfte finden
Sie unter derkuehne.ch**

