

Gelbe und grüne Tees aus Sichuan

Camellia Sinensis ist eine endemische Pflanze in Sichuan, einer chinesischen Provinz an der Grenze zu Tibet, wo die Teepflanze zum ersten Mal angebaut wurde. Heute ist Sichuan nicht nur für seine berühmten "Hot Pot" – ein scharfes, Fondue-ähnliches Gericht – bekannt, sondern auch für herausragende Tees und die traditionellen Teehäuser, wo man sich trifft und in gemütlicher Atmosphäre entspannt. Hier wird der Tee direkt aus dem Gaiwan getrunken.

Von unserer letzten Chinareise haben wir Ganlu und Huang Ya zurückgebracht, zwei Tees, die wir im Frühjahr direkt von den Erzeugern in Sichuan gekauft haben. Ganlu ist ein grüner Tee so frisch wie Tau und auffallend süß. Huang Ya ist ein seltener gelber Tee der nach einem aufwendigen, traditionellen Rezept hergestellt wird.

Lesen Sie mehr auf [Ganlu](#) und [Huang Ya](#).



Michelas Keramik-Beute

Im Januar besichtigte Michela auf der Suche nach handgemachtem Porzellan und Seladon Keramik die Provinzen Jingdezhen und Longquan. Die Reise war sehr intensiv, abenteuerlich und voller Emotionen. Lesen Sie ihres

Reisetagebuch um handgefertigte Tassen und Gaiwan sowie deren Künstler zu entdecken:

[Celadon ceramics in Longquan. Jingdezhen, the porcelain capital \(1\).](#) [Jingdezhen, the porcelain capital \(2\)](#).

Die Teewaren sind zurzeit auf dem Weg von China nach Europa und werden in Kürze in unserem Shop erhältlich sein.



Teejagd 2015

Ende März werden wir China für unsere alljährliche „Frühjahres-Teejagd“ bereisen.

In den ersten Wochen wird grüner Tee aus den Frühjahrsernten der Schwerpunkt sein. Danach werden wir wahrscheinlich weiter nach Süden fahren, auf der Suche nach Minhong Gongfu (Fujians schwarze Tees) und Fuding Bai Cha (weiße Tees).

Der Plan steht noch nicht genau fest. In China wird sowieso der Schicksal für uns entscheiden! Das Reisetagebuch wird regelmäßig auf unserer Blog aktualisiert. [Schreiben Sie uns](#) um benachrichtigt zu werden, wenn ein neuer Blogbeitrag veröffentlicht wird.