



**Teeseminar  
2018**

## Inhaltsverzeichnis

Teeseminar im Teeboge	2
1. Matcha	4
2. Grüner Tee	4
3. Schwarzer Tee	5
4. Die anderen Verarbeitungsarten	5
Termine Frühling 2018	6
Termine Herbst 2018	7
Kosten	7

Kontakt und Anmeldung:  
Teeboge Bankstrasse 26, 8750 Glarus  
Fon 055 654 15 15.  
[www.teeboge.ch](http://www.teeboge.ch), [info@teeboge.ch](mailto:info@teeboge.ch)

## Teeseminar im Teeboge

Tee inspiriert die Menschheit schon seit vielen Jahrhunderten. Bei Tee werden angeregte Gespräche geführt, Bücher geschrieben, Geschäfte besiegelt und über das Leben philosophiert.

Sie lieben Tee und möchten mehr wissen über Geschmack, Wirkung und Vielseitigkeit von Tee? Hinter einem guten Tee steckt viel Handarbeit und aussergewöhnliche Fähigkeiten. Petra Menzi führt Sie in einem der Seminare auf einer gemeinsamen Genussreise durch eine sehr komplexe und spannende Welt. Kurzweilig und unterhaltsam tauchen Sie in die Tee-Welt ein und erleben Tee von einer anderen und aufregenden Seite.

Unser Seminarangebot umfasst vier Themen, die jeweils aufeinander abgestimmt sind. Neben einem theoretischen Teil, in dem wir uns mit den Herkunftsländern, Sortenkunde, Tipps und Tricks befassen, geht es vor allem darum, den Tee mit allen Sinnen zu erleben. Entdecken Sie dieses spannende Getränk der Götter!

„Tee weckt den guten Geist und weise Gedanken. Er erfrischt das Gemüt. Bist du niedergeschlagen, so wird Tee dich ermuntern“  
Shen Nung

## 1. Matcha

Der giftgrüne Trend-Tee Matcha sieht aus wie Chemie pur, dabei ist der Pulverdrink reine Natur. Es wird nur das Beste vom Teeblatt verwendet. Matcha werden noch mehr als anderen grünen Tees positive Effekte für die Gesundheit nachgesagt. Im Seminar werden Sie eingeführt in eine Matcha Genusswelt. Was genau ist Matcha, wie wird er verarbeitet, wie zubereitet, wo kommt er her und wie hat sich diese Teekultur entwickelt? Probieren Sie im Seminar die verschiedene Matcha-Sorten.

## 2. Grüner Tee

Was ist Tee und wie wird er zubereitet? Tee ist neben Wasser das meist getrunkene Getränk der Welt. Sie erhalten einen Überblick über die verschiedenen Verarbeitungsarten. Wassertemperatur, Ziehzeit und Teemenge beeinflussen den Geschmack des Tees. Lernen Sie einfache Regeln, die das gute Gelingen eines Tees gewährleisten. Reisen Sie mit grünem Tee von der Plantage bis in die Tasse.

Wir verköstigen verschiedene Spitzen-Grüntees aus unterschiedlichsten Anbaugebieten.



### 3. Schwarzer Tee

Hinter dem dampfenden Tee in der Tasse steckt eine traditionsreiche Kultur. In diesem Seminar erfahren Sie mehr über die Ursprünge des Tees und die verschiedenen Teekulturen. Wie kam zum Beispiel der Tee nach England?

Riechen, schmecken, greifen, schauen und schlürfen Sie nach Herzenslust verschiedene Spitzen-Schwarztees.

### 4. Die anderen Verarbeitungsarten

Was ist weisser Tee? Kennen Sie die Sorten Oolong oder gelber Tee? Schon mal von Pu Erh gehört? In diesem Seminar lernen Sie die anderen Verarbeitungsarten und deren Herstellung kennen.

Degustieren Sie verschiedene Spitzentees und Raritäten.



## Termine Frühling 2018

Samstag, 17.3.18	16.00-18.00	1. Matcha Einführung
Dienstag, 6.3.18	18.45-20.45	2. Grüner Tee
Donnerstag, 15.3.18	18.45-20.45	3. Schwarzer Tee
Mittwoch, 21.3.18	18.45-20.45	4. Die anderen Verarbeitungsarten
Dienstag, 10.4.18	18.45-20.45	1. Matcha Einführung
Samstag, 14.4.18	16.00-18.00	2. Grüner Tee
Donnerstag, 19.4.18	18.45-20.45	3. Schwarzer Tee
Mittwoch, 25.4.18	18.45-20.45	4. Die anderen Verarbeitungsarten
Mittwoch, 2.5.18	18.45-20.45	1. Matcha Einführung
Donnerstag, 17.5.18	18.45-20.45	2. Grüner Tee
Samstag, 19.5.18	16.00-18.00	3. Schwarzer Tee
Dienstag, 29.5.18	18.45-20.45	4. Die anderen Verarbeitungsarten

„Tee ist ein Wundermittel zur Erhaltung des Lebens und  
eine Kunstfertigkeit zu seiner Verlängerung“

Myoan Eisai

## Termine Herbst 2018

Samstag, 8.9.18	16.00-18.00	1. Matcha Einführung
Dienstag, 11.9.18	18.45-20.45	2. Grüner Tee
Mittwoch, 19.9.18	18.45-20.45	3. Schwarzer Tee
Donnerstag, 27.9.18	18.45-20.45	4. Die anderen Verarbeitungsarten
Dienstag, 2.10.18	18.45-20.45	1. Matcha Einführung
Mittwoch, 10.10.18	18.45-20.45	2. Grüner Tee
Donnerstag, 18.10.18	18.45-20.45	3. Schwarzer Tee
Samstag, 14.10.18	16.00-18.00	4. Die anderen Verarbeitungsarten
Mittwoch, 7.11.18	18.45-20.45	1. Matcha Einführung
Donnerstag, 15.11.18	18.45-20.45	2. Grüner Tee
Samstag, 10.11.18	16.00-18.00	3. Schwarzer Tee
Dienstag, 20.11.18	18.45-20.45	4. Die anderen Verarbeitungsarten

## Kosten

CHF 35.00 pro Person inkl. Degustation.

Das Seminar findet in kleinen Gruppen mit minimal 3 Personen und maximal 5 Personen statt. Der Anlass dauert ca. 2 Stunden.

„Ruhe, Stille, Sofa und eine Tasse Tee geht über alles.“  
Theodor Fontane

„Man trinkt den Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen“

T'ien Yiheng