

Teeseminar Grüntee bis zu 6 Personen

TSCHANARA – TEAGARDEN [Wirtsspezard 14, 51519 Odenthal-Scheuren

Im Bergischen Land : Höhe 213m

TSCHA: Tee NARA: Land

75€/Person

Grüntee Herstellung

Beginn 9h30h

1. Tee pflücken, d.h. für jeden Teilnehmer eine kleine Menge, ca. 80-100g
2. Erhitzen um die Enzyme abzutöten; (Killing the Green) im Wok.
3. Rollen: manueller Vorgang um den Blattsaft aus den Zellen zu bekommen
4. Ausbreiten zum Trocknen

Teeverkostung von Tees die wir schon dieses Jahr gemacht haben.
Weisser und Gelber Tee

5. Erhitzen und dadurch weiteres Trocknen des Blattgutes

Teeverkostung eigener Grüntees

6. Erhitzen und dadurch weiteres Trocknen des Blattgutes

Mittagessen

(je nach Jahreszeit: eigener Salat, mit eigenem Essig, eigene Tomaten, eigene Konfitüre, Rohmilchkäse, Brot)

7. Erhitzen und dadurch weiteres Trocknen des Blattgutes
8. Abpacken des eigenen Tees, je nach Menge ca. 20g, kostenfrei.
Teeverkostung eigener Oolong- und Schwarztees

Ende wäre so gegen 16- 17h.



茶

CHA = TEA

艸

T'SAO = GRASS

人

T'ING = MAN
STANDING AT
HIS PLACE ON
EARTH

木

MU = TREE

TSCHANARA TEAGARDEN

Wirtsspezard 14

51519 Odenthal-Scheuren

Anfahrt:

Die Nr.14 ist das letzte Haus auf der rechten Seite; bitte weiter fahren und dort befindet sich ebenfalls rechtsseitig der Parkplatz.

Kontakt nur über:

Wolfgang Bucher

Haeng ok Kim

Alexanderstr.15

51379 Leverkusen

Handy: 015159014140

info@tschanara-teagarden.de

