



BIOTEAQUE
Chiengauer Tee Manufaktur

Erst klein dann fein!

Alles begann 2008 in einem kleinen Zwei-Mann-Unternehmen. Inzwischen zählt die Firma über 50 regionale Mitarbeiter und beliefert vom oberbayerischen Traunstein aus mehr als 2.500 Hotel- & Gastronomiebetriebe in ganz Europa.

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur



Erstklassige BIO-Premiumtees in Handarbeit produziert

In einem einzigartigen Konzept findet man die Teekreationen von Bioteaque europaweit in den Spitzenhotels.

Das Sortiment bietet Lösungen für jeden Hotelbereich.

BIOTEAQUE
Chiengauer Tee Manufaktur

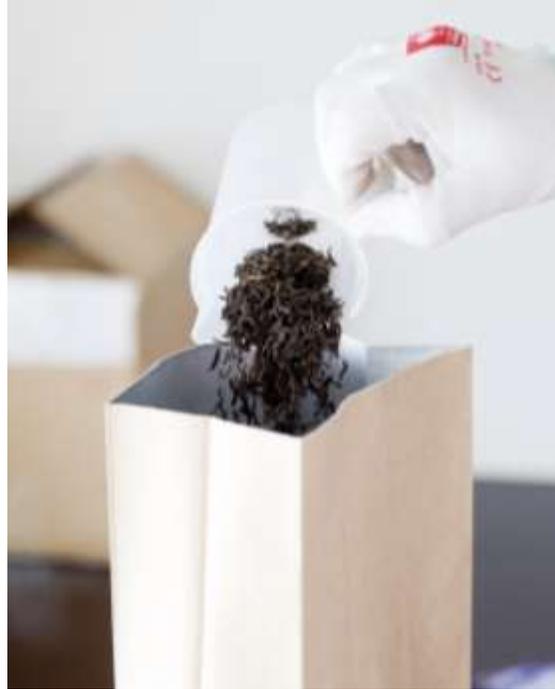


Ab in die Heimat

Bilder sagen mehr als tausend Wort:

[Reportage des BR](#)
[HEIMATRAUSCHEN](#)





Handarbeit aus der Manufaktur in Traunstein

π

Von der Holzstation bis zum handbefüllten Teebeutel

Was uns ausmacht...

- ✓ Alle Tees sind zu 100% aus kontrolliert biologischem Anbau
- ✓ Wir setzen ausschließlich auf fair gehandelten Tee
- ✓ Exklusives Gastronomieprodukt

BIOTEAQUE

Chiengauer Tee Manufaktur





... und was uns wichtig ist!

- ✓ Reine Manufakturware – keine Massenproduktion
- ✓ Wir produzieren täglich frisch und liefern direkt
- ✓ Preisorientiert – durchschnittlicher Wareneinsatz pro Tasse nur 5 - 10 Cent

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur



Zertifizierungen

Bio nach EG Öko-Verordnung
Fairer Handel nach ETP

Produktion nach HACCP



BIOTEAQUE

Chiengauer Tee Manufaktur

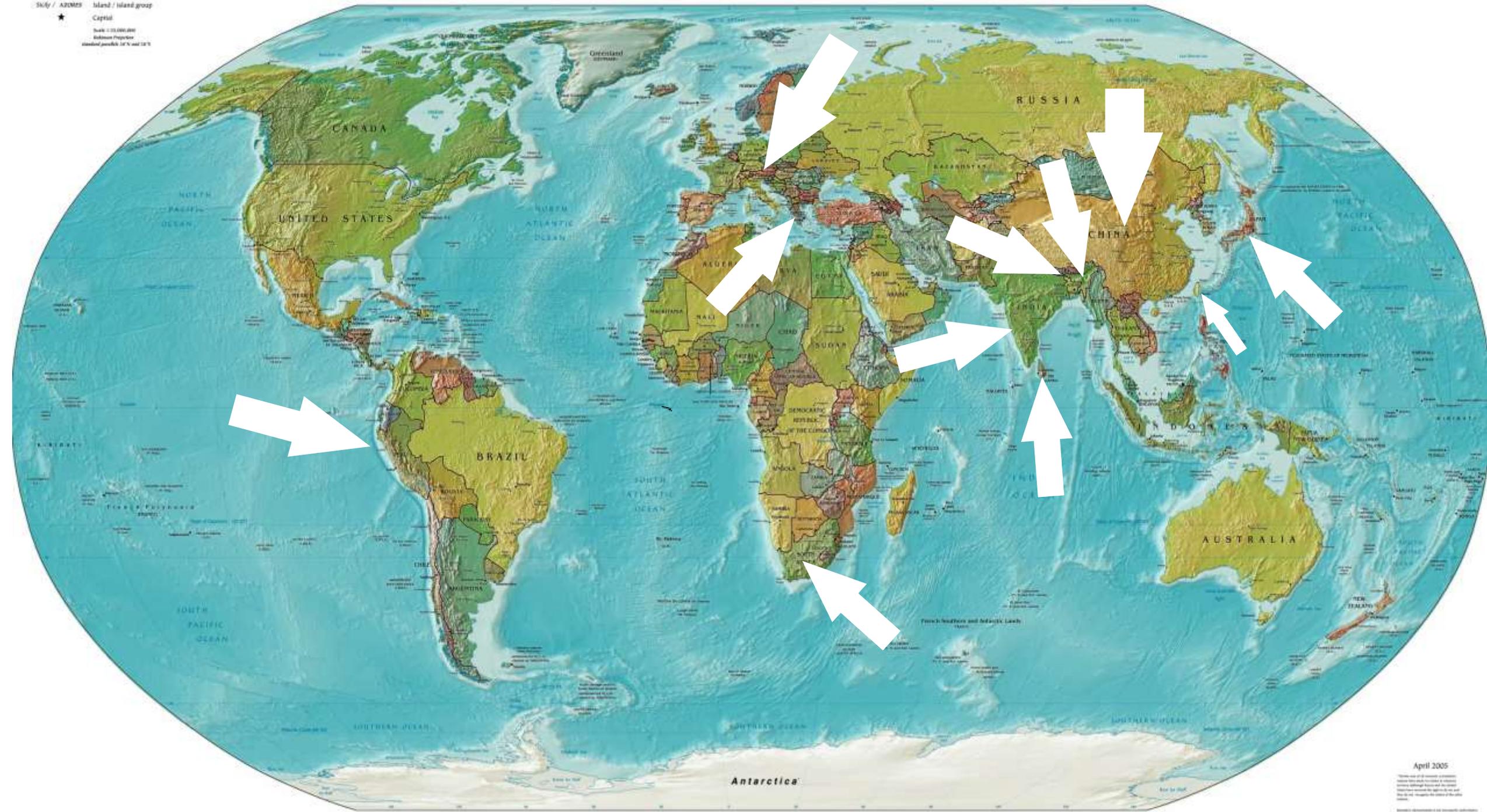
REIN-BIOLOGISCH-GUT

Uns geht es um Werte, die wir
mit unserer Heimat verbinden!





Hereinspaziert in
unsere Welt des Tees



★ Capitol
Scale: 1:10,000,000
Robinson Projection
Standard parallels: 30°N and 30°S

April 2005

This map is a general reference map and does not constitute a political statement. It is intended for general use only. The map is not intended to be used for navigation or other purposes. The map is not intended to be used for any other purpose. The map is not intended to be used for any other purpose.



Was ist eigentlich richtiger Tee?

Grün- und Schwarztee

Die Geschichte des Tees

Tee wurde vor ca. 5.000 Jahren in China entdeckt.

Sage 1: Blatt weht in die Tasse des Kaisers Shen Nung, dieses Blatt wurde mit „Ya Er“ (bitter/herb) beschrieben. Es wird vermutet, dass es sich um ein Teeblatt handelte.

2. Sage: Ein buddhistischer Mönch entdeckt den Tee bei der Meditation.

Fakt: 221 v. Chr. wurde eine Erhöhung der Teesteuer in China dokumentiert.

Alle Teesorten nehmen hier ihren Ursprung, von der Mutterpflanze „Camelia sinensis sinensis“ .

Die ersten Tees waren Oolong-ähnlich.

Die Blätter wurden in Klosterhöfen in der Sonne getrocknet, diese begannen an der Luft leicht zu fermentieren.

Je nach Lage des Klosters waren die Tees schwächer oder stärker fermentiert, da die Wege zu den Klöstern unterschiedlich lang und beschwerlich waren.

Dies erklärt auch die heutigen unterschiedlichen Oolong-Typen.

1610 landeten die Portugiesen erstmals Tee in Europa an.

Mitte des 17. Jahrhunderts importierten dann die Holländer Tee in nennenswerten Mengen aus China und Japan.

Tee war teuer und somit dem Adel vorbehalten.

Anfangs galt Tee als exotisches Genussmittel, sogar als giftig (durch Teetrinken zum Tode Verurteilte wurden steinalt).

Später wurde Tee auch als Heilmittel berühmt.

Die Teepflanze

Die Teepflanze ist ein Baumgewächs und gedeiht im tropischen bis subtropischen Gürtel des Äquators.

Die Blätter sind dunkelgrün, gezahnt und lederartig.





Camellia sinensis



Camellia cambodensis
sup lasiocalyx



Camellia assamica



Camellia sinensis

die Chinapflanze

- wächst in Höhenlagen bis zu 2.800 Meter.
- treibt keinen Stamm wie die Assam-Pflanze. Sie ist ein Busch und treibt viele einzelne Äste aus dem Boden.
- wächst unbeschnitten zu einem Busch von circa 4 bis 8 Metern Höhe.
- gedeiht am besten in gemäßigten Klimazonen und verträgt sogar Frost.
- Die länglichen zarten Blätter werden etwa daumengroß.
- Die Tassenfarbe ist hell und der Geschmack eher leicht.





Camellia assamica

die Assampflanze

- wächst auf der Assam Hochebene
- Ist ein Tropengewächs und verträgt keinen Frost
- Treibt einen Stamm, wie für Bäume üblich
- Wächst unbeschnitten zu einem Baum von ca. 15 bis 20 Meter Höhe



CTC
vs.
Orthodoxe

Wo liegt der
Qualitätsunterschied?

fotolia.com

Blattgrade

Orthodoxe
Produktion



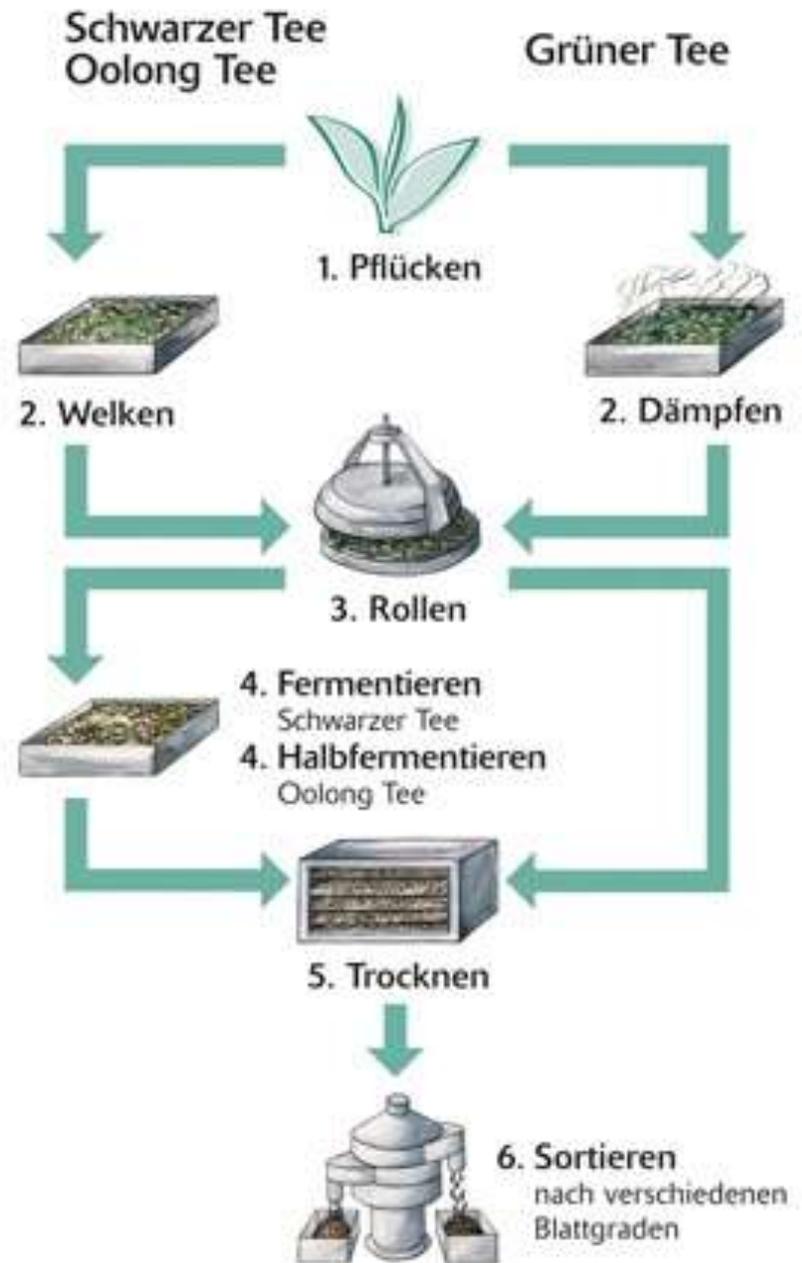
Orthodoxe
Produktion

Orthodoxe
Produktion

CTC
Produktion

Teeproduktion orthodox

Grüntee
Schwarztee
Oolongtee



Quelle: Deutscher Teeverband e. V.



Produktion Grüntee

1. Pflücken
2. Braten / Dämpfen
3. Rollen
4. Trocknen
5. Sortieren



Pflückung

Tee wird meist von Hand gepflückt.

„two leaves and a bud“.

20.000 Pflückungen ergeben 1 kg Tee.

40 Pflückungen ergeben 1 Tasse Tee.

7:1

7 kg grünes Blatt ergeben 1 kg Tee



Braten / Dämpfen

Um das frische Blatt zu konservieren und die Fermentation nicht einzuleiten, wird es in großen Pfannen für einige Minuten gebraten. Hierbei verliert das Blatt fast 40% an Feuchtigkeit. Dieses Verfahren ist wird hauptsächlich in China verwendet. In Japan werden die Tees gedämpft.



Grüntee Rollen

Der gebratene Tee wird anschließend händisch oder maschinell gerollt und geknetet. Dadurch erhält er seine charakteristische Form und verliert weiter Feuchtigkeit.

Je nach Region wird kann sich dieser Vorgang unterscheiden.



Trocken

Je nach Region und Sorte, wird der noch feuchte Tee entweder in Heißlufttrockner oder unter freiem Himmel sonnengetrocknet.



Sortieren

Über verschieden große Siebe wird der Tee in handels-übliche Blatt- und Brokengrade sortiert und anschließend in Kisten oder, üblicher, in Papiersäcke verpackt.





Produktion Schwarztee

1. Pflücken
2. Welken
3. Rollen
4. Fermentieren
5. Trocknen
6. Sortieren



Pflückung

7:1

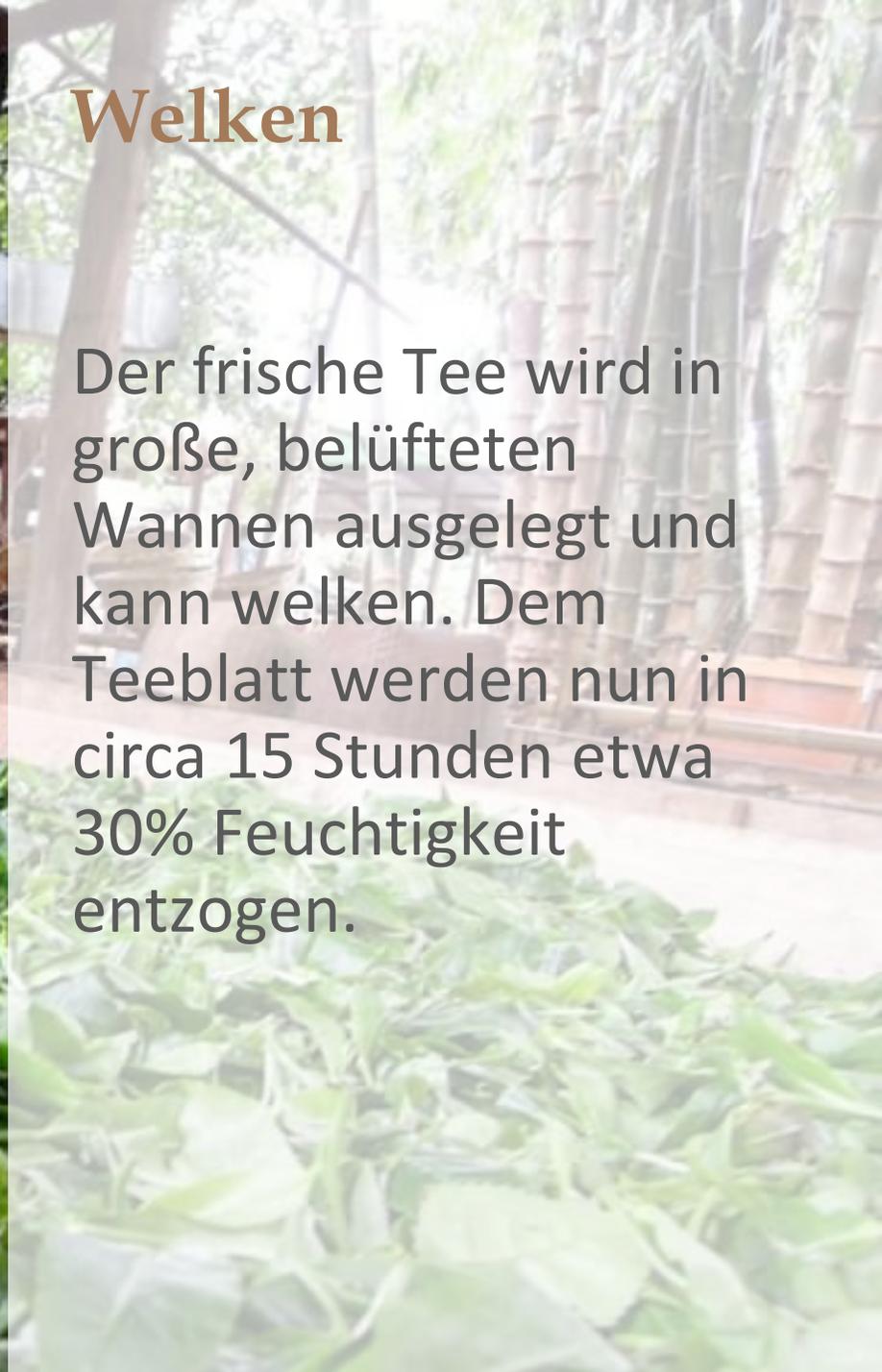
7 kg grünes Blatt
ergeben 1 kg Tee





Welken

Der frische Tee wird in große, belüfteten Wannen ausgelegt und kann welken. Dem Teeblatt werden nun in circa 15 Stunden etwa 30% Feuchtigkeit entzogen.





Rollen

Die Zellwände des Blattes werden ca. 30 Minuten lang aufgebrochen, die ätherischen Öle entwickeln sich, das Blatt fängt an mit dem Sauerstoff in der Luft zu reagieren und die Fermentation beginnt.



Fermentieren

Das grüne Blatt färbt sich nun kupferrot, die Farbe und der typische Geschmack entwickeln sich.





Trocknenen mit Heißluft

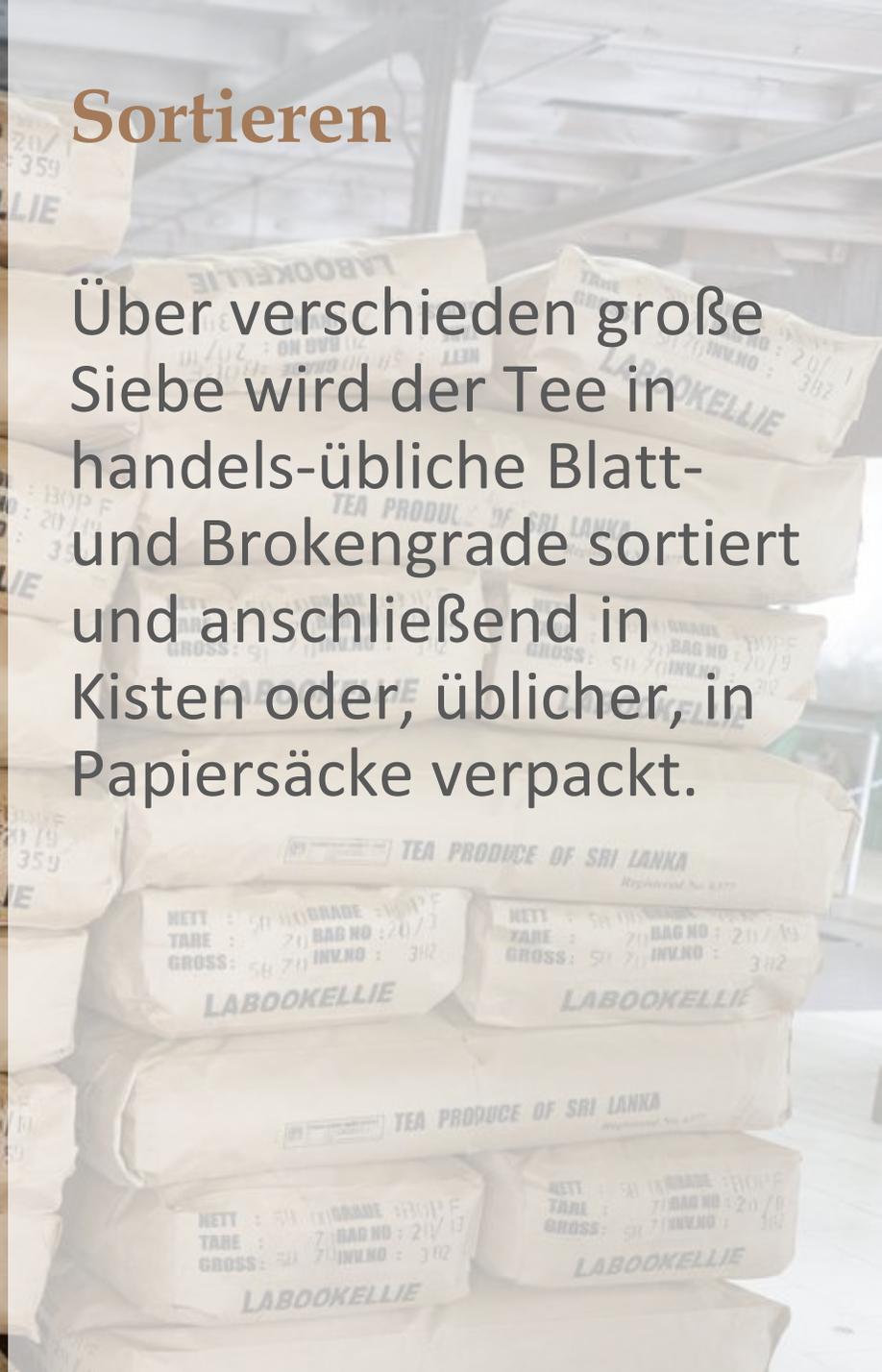
Der Zellsaft dickt ein und trocknet am Blatt, erst im Aufguss löst sich der Zellsaft und mit ihm die ätherischen Öle, Polyphenole, Koffein, etc.

Das kupferrote Blatt verwandelt sich zum Schwarzen Tee.



Sortieren

Über verschieden große Siebe wird der Tee in handels-übliche Blatt- und Brokengrade sortiert und anschließend in Kisten oder, üblicher, in Papiersäcke verpackt.







Matcha





Matcha Produktion

Nur die besten Qualitäten
Tencha

Überschattung 4 Wochen vor
der Ernte

Nur die Blattspitzen werden
langsam mit Steinmühlen
gemahlen

[Film](#)



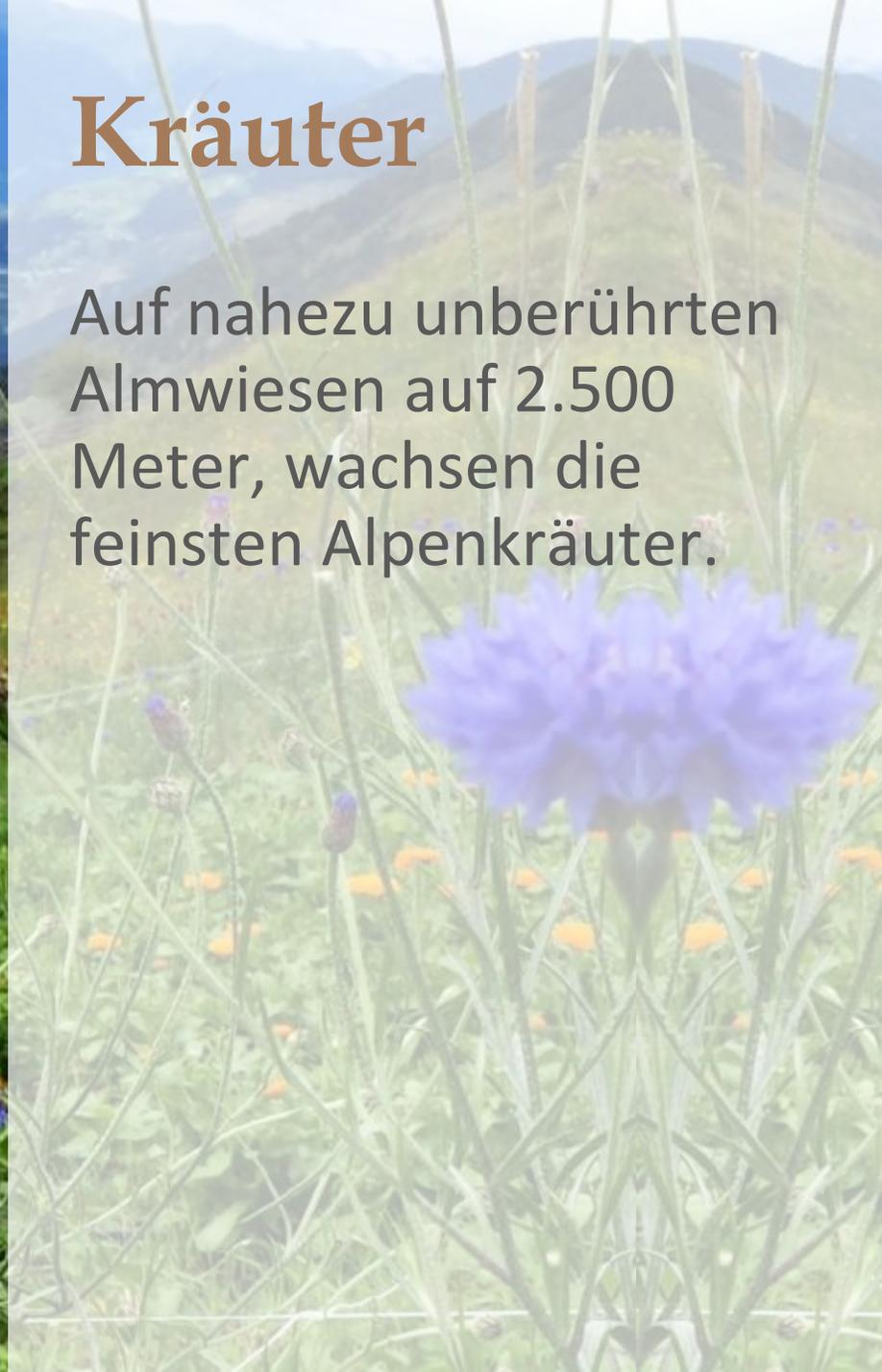


**Anbau und
Produktion unserer
Alpenkräuter**



Kräuter

Auf nahezu unberührten Almwiesen auf 2.500 Meter, wachsen die feinsten Alpenkräuter.





Kräuter

Meist in Handarbeit werden die feinen Kräuter geerntet.

Schonend mit Heißluft getrocknet, sind die Spezialitäten bereit für außergewöhnliche Teemischungen.





Dosierung und Ziehzeiten

| | Grüner Tee | Schwarzer Tee |
|--------------------------|---|---|
| Wasser-temperatur | 60°C bis 90°C Je besser die Qualität, desto geringer die Temperatur. | 100°C |
| Ziehzeit | 2 bis 4 Minuten Je besser die Qualität, desto geringer die Ziehzeit. | 2 bis 5 Minuten |
| Dosierung | 1 bis 2 TL p. Tasse + 1 TL für die Kanne, je nach Geschmack | 1 bis 2 TL p. Tasse + 1 TL für die Kanne, je nach Geschmack |



Zimmer-
Minidisplay

Teesieb

Porzellanbecher

Servier
Holzbrett

Manufaktur-
Teebentel

3er Zimmerstation

Tea for One

2er Zimmerdisplay

Dosierloffel

Verkaufspackung

frische Kesi
100% Bio Teeblätter / 100% Bio Teeblätter

schwarza Beni
100% Schwarzer / 100% Bio Teeblätter

BIOEAQUE
Changeur für den Alltag

BIOEAQUE
Changeur für den Alltag



Lagerung und Aufbewahrung

kühl, möglichst unter 18°C,
ideal <16°C

(sehr hochwertige grüne
Tees und Matcha im
Kühlschrank lagern)

trocken, gut verschlossen

dunkel, gut verschlossen

fern von Fremdgerüchen



Befüllung und Pflege

Buffetgläser nur max. $\frac{3}{4}$ füllen

Gläser und Deckel regelmäßig reinigen

Banderolen ggf. erneuern



Lilly's Hut

Wenn Tee zum Lebensgefühl wird!



Franzi

Jimmy

Lilly

Samba Bus

Ruth

Almweg