Shui Tang – Liquid Delicacies

Shui Tang, der Ort des schönen Wassers, ist ein Teehaus an der Spiegelgasse 26 in Zürich, das auserlesene Tees aus Taiwan, China und Japan zur Degustation und zum Verkauf anbietet. Zur Degustation des Tees führt Shui Tang auch ein einzigartiges Sortiment von Teezubehör: edelste Keramik, Lackwaren sowie Holzteeschiffe und -utensilien.

DIE TEEKULTUR ASIENS

Die kulturelle Bedeutung des Tees (in Asien meist «Cha» genannt) für China, Taiwan und Japan ist immens. Sie ist wohl sogar höher zu bewerten als die Weinkultur für Europa. Und dies zeigt sich durchaus auch beim Preis.

Tee, auch der Weg des Wassers genannt, ist trotzdem in Europa erst einem kleinen Kreis von Connaisseurs bekannt. Noch immer wird hier kaum unterschieden zwischen Aufgüssen und wirklichem Tee, der einzig von der Pflanze Camellia sinensis stammen darf.

Shui Tang ist deshalb viel mehr als ein Teeladen: es ist ein Schatzkammer, wo die ganze Vielfalt der weissen, gelben, grünen, blaugrünen, roten und schwarzen Tees auf höchstem Niveau zelebriert wird. Wo man eintauchen kann, in facettenreiche Düfte und Aromen, die wir bisher nicht gekannt haben.

MENG-LIN CHOU, DIE TEE-EXPERTIN

Meng-Lin Chou kommt aus Taiwan, ein Land, das für die besten Oolongs in Asien berühmt ist. Vor Shui Tang war Frau Chou im Tee-Grosshandel tätig und noch heute beliefert sie die renommiertesten Teeläden, hauptsächlich in Deutschland und der Schweiz. Mit Shui Tang hat sie sich endlich den Wunsch nach einem eigenen Geschäft erfüllt.

Frau Chou ist nicht nur eine Expertin für taiwanesische und chinesische Tees, in ihrem Teehaus befindet sich auch ein japanischer Teeraum, wo sie als Mitglied der Urasenke-Schule in die japanische Teezeremonie einführt und uns Matcha in Raku-Schalen degustieren lässt.

Meng-Lin Chou wählt all ihre Tees selbst vor Ort aus oder arbeitet direkt mit Huangtan Chen, Taiwans legendärem Tea-Master, zusammen. So könnte man Shui Tang auch als Quelle bezeichnen, von der aus wir auf eine Reise mitgenommen werden, die all unsere Sinne gleichzeitig anzusprechen vermag.

水美堂 SHUI TANG

Selection Shui Tang

Für jede Saison stellt Shui Tang jeweils drei Tees vor, immer ein halboxidierter Oolong, ein nicht oxidierter Weiss-, Gelb- oder Grüntee und ein vollständig oxidierter roter oder schwarzer Tee. So wird jede Saison zu einer einmaligen Entdeckungsreise.

DIE SELECTION WINTER 09

- Anji Baicha (Grüntee, 50g)
- Guzao Wei Fanzhuan Wulong Cha (Oolong, 100g)
- Hongyu Hongcha (Roter Tee, 50g)

Kosten: CHF 80.- inkl. MwSt. und Versand (CH)

SELECTION SHUI TANG (4X3)

Die Selection gibt es auch fürs ganze Jahr. Man erhält viermal pro Jahr die saisonale Selection à drei Tees. Das ideale Geschenk für diejenigen, die Tee in seiner ganzen Vielfalt kennenlernen möchten.

Kosten: CHF 300.- inkl. MwSt. und Versand (CH)

SPEZIALANGEBOT: A LI SHAN JAHRGANGSTEE

«Blumenwiese, frischer Wind und sprudelnde Bäche», so charakterisiert Meng-Lin Chou den A Li Shan 2009. Mit «Whiskey und Shortbread» umschreibt sie den A Li Shan 1999 und am schönsten beschrieben ist vielleicht der mittlere A Li Shan 2004, nämlich als «Benjamin Button-Tee».
Als ideales Geschenk für den erfahrenen Teeconnaisseur sind nun für kurze Zeit alle drei A Li Shans zusammen im Spezialangebot verfügbar.

Kosten: CHF 80.- inkl. MwSt. und Versand (CH)

SHUI TANG MOBIL

Shui Tang ist das erste Teehaus, das sein Angebot aufs Handy bringt.
Via QR Codes (=Quick Response Codes) können Sie direkt mit Ihrem Handy auf die Information zu den einzelnen Tees zugreifen.
Jede Teepackung ist mit einem individuellen QR Code versehen, der Sie zu weiterführenden Informationen leitet. Zudem können Sie so auch auf einfache Weise Tee bestellen.
Nebenstehend das Beispiel für den Grüntee Anji Baicha.

QR READER: Um den Reader herunter zu laden, gehen Sie zum Webbrowser Ihres Handys und tippen Sie: http://reader.kaywa.com
iPhone: Hier empfehlen wir zurzeit Quickmark QR Reader (CHF 1.10) oder i-nigma (gratis). Beide finden Sie im Appstore.
Sie können auch ohne Reader direkt über Ihren Browser auf die Shui Tang-Seite gelangen: http://m.shuitang.ch