

[Memo an mich!]

erste Verkostungsnotiz im 2. Anlauf:



## 8 Buddha Phoenix Dancong, Oolong from Chaozhou, Guangdong

Cha-Shifu: Complex sweetnes grown on more than 100yrs old trees.

Ernte: März 2015



Diesen Tee finde ich so interessant, dass ich den Kommentar von Cha-Shifus Website hinzufüge:  
*Chaozhou in north eastern Guangdong is home to Shuixian cultivar, which grows similar to Wuyi Mountains between rocks, nevertheless its taste is significant difference. In Fenghuang village next to famous Fenghuang or Phoenix Mountain I found a farmer, who is specialized in more unusual Dancong Oolong like this Eight Buddha dancong.*

Porzellan- Gaiwan, Pitcher, Teeschälchen

5g/100ml /90°C / DC üblich: aufbrühen und gleich abgießen.

Spülgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss (wird getrunken, zu schade zum Weggießen)

Troisdorfer Leitungswasser (weich)

Geruch:

Tüte: leicht, angenehm aromatisch (holzig & brotig ?), gewürzig (Weihnachtsgewürze wie Nelke und Sternanis)

Gaiwan: aromatisch, aber nach was? Wie eine Gesamtkomposition des Geschmacks dieses Tees + Honig

Farbe: gelb mit braunstich (wie Honig mit den Farbnoten einer aufgeschnittenen Honigmelone)

Geschmack:

Basis: milde Fruchtsäure (helle Strauchfrüchte) & Brot, ein gelungener Komplex

Körper: ein ehr heller, fast grüner DC (nur leicht oxidiert). Noten von reife Pflaume, Gewürznelke, Sternanis, auch die leichte Holz Note von Sternanis.

Fazit:

### Die rechte Haltung

Der Kopf strebt gegen den Himmel, der Körper drückt gegen den Boden (Erde)  
So entsteht die rechte Spannung (des gesamten Körpers)

So die Anweisung zum Rechten Sitzen (Körperhaltung während der Meditation) und auch der Eindruck dieses Tees auf mich! Mit anderen Worten, die mir spontan einfielen, könnte ich das kaum treffender beschreiben.

Diese Fruchtsäure von hellem Beerenobst (gelbe Johannisbeere) erfrischt und belebt („der Kopf strebt gegen den Himmel“). Die dunklen Noten wie Brot (wie doppelt gebackenes Landbrot mit dunkler Kruste aber ohne Bitterstoffe), reife Pflaume, Gewürznelke, Sternanis und vielleicht noch ein wenig getrocknete Feige, lassen die Fruchtsäure mild erscheinen und verleihen ihm einen dunklen Anstrich („der Körper drückt gegen die Erde“).

Old Style?! Nein, für mich ein gut gemachter New Style!

Bedingt durch seine Komplexität, seine divergente geschmackliche Entwicklung über die Aufgüsse, seiner geschmacklichen Tiefe und Ausdauer, rangiert dieser Tee für mein Qualitätsverständnis im oberen Bereich. Ein ganz toller Tee!

Woher stammt wohl nur der Name des Tees???

Ist der Tee durch Hände gelaufen, die den edlen 8-fachen Pfad beschritten?

(rechte Einsicht, rechte Absicht, rechte Rede, rechtes Tun (Handeln), rechter Lebenserwerb, rechte Anstrengung (Bemühung), rechte Achtsamkeit, rechte Konzentration)

Stammt der Name von einem buddhistischen Mönch, der diesen Tee trank und in einem Anfall schlagartiger Erleuchtung diesen Tee (als Ganzes und für Sich) verstand und dies mit dem Ausruf „8 Buddha“ quittierte?????????

Oder aber beides zusammen aber nach einander?????????

Dieser Tee hat einfach etwas Spirituelles! - Was auch immer.

---

### Meine intuitive Zubereitung (mein „Einmann- Gong Fu Cha“)

Gong Fu Cha unter Einbeziehung aller Sinne. Der Gäste-Teil fällt hier weg, würde ich aber auch für Gäste so zubereiten. Zielsetzung ist hier der Genuss eines Tees unter Einbeziehung aller Sinne.

Für eine Verkostungsnotiz taugt das nichts. Ich gieße hier mehrere Aufgüsse zusammen. Das macht den Tee voller und runder im Geschmack. Einzelne Geschmackskomponenten, die man unter Testbedingungen heraus schmecken kann, sind hierbei zu einem Geschmacks-Komplex zusammen gefasst. Das lässt den Tee dann ganz anders erscheinen als unter Testbedingungen.

Der Fruchtsäure-herbe Komplex kann dabei schon mal als „bitter“ wahrgenommen werden, wobei die Verschmelzung zu „bitter“ im Gehirn stattfindet und eben nicht an den zuständigen Geschmacksrezeptoren der Zunge. Gerade die Verschmelzung von Körpernoten, die vom Tee dann einen ganz anderen Eindruck vermitteln, finde ich interessant.

Die Zielsetzung, die ich für den Genuss verfolge und über die Zubereitung zu erreichen versuche:

a) Basisnoten dezent im Hintergrund, die Körpernote unterstreichend.

b) Körpernoten zu einem Geschmacksnoten-Komplex verschmolzen.

Zum Genuss gehören für mich auch die Raumbeduftung (Räucherstäbchen; diverse Räucherstoffe/Räuchermischungen) nach jeweiliger Stimmungslage.

Blumen oder Gesteck in Sichtweite, gestaltet auch nach jeweiliger Stimmungslage.

Teemusik oder eine schöne Naturdokumentation (bewegtes Stillleben), Lesen in einem Buch oder im Internet. Gerne auf der Suche nach weiteren Informationen/Beschreibungen über den Tee, den ich gerade in der Tasse habe.

Celadon- Kanne (mein Gaiwan-Kännchen), Glas-Pitcher, Porzellan-Teeschälchen

5g/200ml Celadon- Kanne \*/90°C / DC üblich: aufbrühen und gleich abgießen.

Spülgang wie für mich bei DC üblich = 1. Aufguss (wird getrunken, zu schade zum Weggießen)

[\*(so viel Wasser beim Brühen hinzu geben, bis der Tee leicht bedeckt ist, ähnlich wie bei Gyokuro.)]

Troisdorfer Leitungswasser (weich) 1 Liter + 0,2 Liter Mineralwasser zusammen im Wasserkocher

Geruch und Farbe, wie oben beschrieben.

Geschmack:

Basis und Körper in einer Gesamtkomposition.

Die Fruchtsäure ist tragend.

Aufguss 1-4 (zusammen gegossen):

ein milder DC. Frucht und der Säure/herbe Komplex sind ausgeglichen. Die Frucht weist Ananas und leichte Litschi Noten auf. Gewürze ganz leicht im Hintergrund.

Aufguss 5-8 (zusammen gegossen):

die Herbe tritt in den Vordergrund, wie bei so manchem schwarzen Tee. Frucht jetzt eher Litschi, aber nicht Honig Süß sondern herbe.

Aufguss 9-12 (zusammen gegossen):

er macht jetzt den Eindruck eines herben grünen Tees.

Aufguss 13-14 (zusammen gegossen):

Herbe und Süße halten sich jetzt die Waage. Eine leicht fruchtige Note im Hintergrund

Der Tee ist jetzt eigentlich tot. Trinkbare aber nicht aussagekräftige weitere Aufgüsse sind unter der Zugabe von Zucker möglich aber nicht berauschend.

Fazit:

Im Vergleich zur ersten Zubereitungsmethode bin ich enttäuscht.

Zudem kam er mir über die Aufgüsse hinweg eher wässrig vor. Hätte ich ihn so getestet, hätte ich gedacht: Ah, ja, ja, ganz nett, ab der Nächste. Jedoch verweist der Tee hierbei auch auf seine Wandlungsfähigkeit hin.

Die 0,2 l Mineralwasser gebe ich gern hinzu um einen Tee etwas zu schleifen. Aber „ein Schleifen“ steht diesem Tee nicht so gut zu Gesicht. Ehr eine Zubereitung mit 80°C, was Herbe und Säure etwas in den Hintergrund verbannt.

Ganz klar ziehe ich die erstgenannte Zubereitungsmethode für diesen Tee vor!!!