

# TEEDEMONSTRATION

&

# TEEVERKOSTUNG

## 13(Mo),14(Di),15(Mi)

## Februar 2023

### CHAYA

BikiniHaus Berlin, Budapester Str. 46, 1.Obergeschoß

Endlich, nach 3 Corona-Jahren, gibt es wieder einen Event bei Chaya für Teedemonstration und Teeverkostung, wie immer im Bikini-Haus, 1.Obergeschoss, Eingang 46 und natürlich bei freiem Eintritt.

Eine Gruppe von 6 japanischen sachverständigen Personen aus Anbau und Produktion, Handel und Politik warten darauf, Ihre Fragen beantworten zu dürfen und Sie gerne mit der Zubereitung des japanischen grünen Tees vertraut zu machen.

Ein Highlight ist die Live-Demonstration des manuellen Rollens und Knetens des dampfbehandelten Rohtees, sogenanntes TEMOMI, welches auf einem beheizten Tisch, dem HOIRO erfolgt, meisterlich demonstriert vom Teemeister oder Shihan, Herrn Masaya Ohtaka.

Das City Office der Stadt Shizuoka, nach wie vor dem Hauptanbauggebiet für Tee in Japan, hat es sich nicht nehmen lassen, die Herren Yoshinori Suzuki und Toshiko Koizumi zu delegieren und wir dürfen ein Wiedersehen feiern mit dem Teepflanzer Hiromi Wada, bekannt für seine meisterlichen Gyokuro-Tees und auch mit Herrn Yuta Hiraoko, dem aufstrebenden Teemeister. Angeführt wird diese illustre Gruppe von Herrn Kotaro Tanimoto, dem Präsidenten der ältesten noch existierenden Tee-Export Firma in Japan, im Familienbesitz seit 150 Jahren.

Kennen Sie schon  
original japanischen grünen Tee?



Temomi Demonstration

13(Mo),14(Di) — 15:00 - 18:00

Teeverkostung

13(Mo),14(Di) — 13:30 Herr Hiraoka

14:30 Herr Wada

15:30 Herr Hiraoka

16:30 Herr Wada

17:30 Herr Hiraoka

18:30 Herr Wada

15(Mi) — 11:00 Herr Tanimoto

12:00 Herr Wada



Präsident der Tee-Export Firma

**Kotaro Tanimoto**



Teemeister

**Masaya Ohtaka**

Herr Tanimoto verfügt über eine jahrzehntelange Tee-Erfahrung, geschult von den Spitzen-Teemeistern Japans.

Eines darf bei einer Demonstration japanischer Tees nicht fehlen, die Zubereitung und Verkostung von Matcha.

Gerne machen wir Sie mit der fachkundigen Zubereitung von Matcha bekannt, ebenso wie mit der Verwendung von Matcha für genussvolles Teegebäck.

Lassen Sie sich gerne überraschen und genießen Sie in vollen Zügen original japanischen grünen Tee





**Teemeister**  
Wadakyoshi Shoten Co., Ltd  
**Hiromi Wada**

Teeverkostung

13(Mo), 14(Di)

•14:30

•16:30

•18:30

15(Mi) •12:00



Gyokuro Omura



Gyokuro Shizuoka



Sencha Takachiho



Sencha Fujikawa No.1



Inaguchi



Honyama-Cha



Kawane-Cha



Tenryu



Sencha Hizukuri  
No 1  
Aracha-Basis



Magome  
Munouyaku  
No.1



Koshun



**Teemeister**  
Hiraoka Shoten Co., Ltd  
**Yuta Hiraoka**

Teeverkostung

13(Mo), 14(Di)

•13:30

•15:30

•17:30



Sencha Toubettoh



Donbukashi



Benifuuki grün



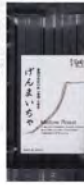
Sencha Tamakawa



Osawa



Kyoko  
Best Friend



Kyoko  
Mellow Roast  
(Genmaicha)



Kyoko  
My Bancha



Kyoko  
Gentle Treat  
(Kukihouji)



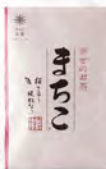
**Präsident der Tee-Export Firma**  
**Kotaro Tanimoto**

Teeverkostung

15(Mi) •11:00



Kyoko  
Sunday Morning



Machiko



Yama no Ibuki



Tsukinoyoru