

Der Goldschmied des Schweizer Tees



Der Feinschmecker Jürg Stäubli hat die Marken Chanoyu und Teabo mit seiner Firma Swiss Fair Trade AG mit Sitz in Ecublens (VD) in Zusammenarbeit mit seinen Mitarbeiterinnen ins Leben gerufen und bietet nicht nur aussergewöhnliche, sondern auch nachhaltige Getränke an.

⌚ Text, Manuella Magnin © Fotos, Sedrik Nemeth

Die Welt des Tees hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Von hochwertigen Spezialitäten, meist aus Paris stammend, bis hin zu Massenprodukten internationaler Konzerne kommt jeder auf seinen Geschmack. Lange fehlte eine Schweizer Referenz, die sich sowohl an anspruchsvolle Kenner als auch an Liebhaber richtet, die täglich dieses Getränk genießen, jedoch Geschmack und Qualität den Massenprodukten vorziehen. Eine Referenz, die starke, auf Nachhaltigkeit basierende Werte verkörpert.

Diese Lücke wurde nun dank den Marken Chanoyu und Teabo geschlossen. 2019 wurden sie von der Swiss Fair Trade auf Initiative von Jürg Stäubli, einem bekannten Geschäftsmann, lanciert. Der Unternehmer und Feinschmecker war beim Teetrinken zu

oft enttäuscht worden. Heute ist Jürg Stäubli besonders glücklich, dass seine Tochter Sarah als Marketingmanagerin in die Firma eingetreten ist. Es ist geplant, dass sie eines Tages die Firma Swiss Fair Trade AG übernehmen wird.

Die Philosophie des Besten

Um die Abwesenheit von qualitativ hochwertigen lokalen Akteuren auf dem schweizerischen Tee-Markt zu beheben, hat Jürg Stäubli sein Glück gefunden: Valérie Peyre, Tea Master, hat sich in dieser Gourmetwelt in der Tat einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Sie kann stolz auf 20 Jahre Erfahrung in der faszinierenden Welt des Tees zurückblicken. Sie wählt die besten Tees der Welt aus und kreiert die Sortimente und Mischungen der beiden Marken. Chanoyu verdankt ihren Namen der traditionellen Teezeremonie in



Japan. Inspiriert von den Prinzipien dieses altherwürdigen Rituals lädt sie dazu ein, Harmonie, Respekt, Reinheit und Gelassenheit im Alltag zu pflegen. Ihr breites Angebot entwickelt sich stetig und passt sich je nach Jahreszeit an.

«Für Chanoyu arbeiten wir ausschliesslich mit Hochländern in China, Sri Lanka, Indien, Japan und Taiwan zusammen, wo die Nächte kühl und feucht und die Tage trocken und warm sind, um die besten organoleptischen Profile zu erhalten», verrät die Tea Master, welche nur die Knospen und die ersten Blätter der Teesträucher auswählt, denn mit diesen jungen, samtigen Sprossen erhält man die köstlichsten Infusionen. Auch für Teabo stammen die Teesträucher von kleinen Familienplantagen, deren Eigentümer die strengen Vorschriften in Bezug



auf Ethik, Umweltschutz und das Wohlergehen der Arbeitenden einhalten. «Unsere Tees sind alle biologisch, ebenso wie unsere Kräutertees aus dem Wallis. Von der Herkunft bis zur Verpackung legen wir grossen Wert auf Reinheit und Nachhaltigkeit», fügt Valérie hinzu.

Rückverfolgbarkeit und Reinheit

Die Rückverfolgbarkeit des Tees wird durch eine ausgewiesene, spezialisierte Organisation gewährleistet, welche die Herkunft landwirtschaftlicher, nach Europa importierter Erzeugnisse kontrolliert und zertifiziert. Die Zutaten (Früchte, Blüten und Pflanzen), die in einigen Mischungen verwendet werden, sind zu 100 % natürlich, ohne künstliche Aromen.

Die Verpackungen sind natürlich und umweltfreundlich. Die Teebeutel sind recycle- und kompostierbar, die Dosen aus nachhaltigen Materialien, zum Beispiel aus Edelstahl, um den Geschmack des Tees zu bewahren, und die Geschenkboxen aus Karton. Die Metalldosen werden im digitalen Druckverfahren mit lösemittelfreier Tinte bedruckt.

Das Verpacken wird von der geschützten Werkstatt der Stiftung Polyval übernommen. Eine Partnerschaft, die auf humanistischen Werten beruht und auch die lokale Verankerung von Chanoyu stärkt.

Zwei Referenzmarken für Fachleute

Valérie Peyre hat ein offenes Ohr für die Erwartungen der Hotel- und Gastronomiebranche, die zunehmend echte Konzepte rund um ein Getränk mit tausend Geheimnissen fordert. Ein wichtiger Aspekt ihrer Arbeit besteht darin, den Fachleuten dabei zu helfen, Teekonsum auf unterschiedliche Weise neu zu überdenken, beispielsweise durch «Speisen-Tee-Kombinationen», oder Teekarten zu kreieren, die für die verschiedenen Umgebungen jeweils geeignet sind. Tatsächlich sind die Empfehlungen nicht dieselben für einen Spa, ein Hotelzimmer oder ein Gourmetrestaurant.

Um die Sommeliers zu unterstützen, bietet Valérie Schulungen an, erklärt die Terroirs, den Polyphenolgehalt und die Astringenz jedes der diversen Getränke mit einem Vokabular, das dem Weinuniversum sehr nahekommt. Namhafte Adressen vertrauen Chanoyu, wie zum Beispiel die Hotels La Réserve und des Bergues in Genf, die Betriebe von Philippe Chevrier am Ende des Genfersees, das Hôtel de Ville in Crissier, das Valrose in Rougement, das Royalp in Villars, das Six Senses in Crans-Montana und das Restaurant Maison Décotterd in Glion, das Bellevue Palace in Bern, um nur einige zu nennen. Chanoyu ist ebenfalls Partner des Bocuse d'Or Team Switzerland, der Grandes Tables, der Genusswoche und der Hotelfachschule in Lausanne. Die Tees von Teabo sind in 3- und 4-Sterne-Hotels, Gasthöfen, Teehäusern und einer grossen Anzahl von Sportstadien sehr präsent. Sie werden zum Beispiel auch in den Migros-Restaurants serviert. Kurz gesagt, bei allen, die eine lokale, biologische und qualitativ hochwertige Schweizer Marke bevorzugen.

→ Privatpersonen können alle Tees von Teabo und Chanoyu online bestellen

🌐 chanoyu-tea.ch

🌐 teabo.ch

Wunderschöne Geschenk-Box

Sie tragen den Namen Namasté, Explore, Japon, Swiss, Grand Crus, Winter Tea, Summer Vibes oder Summertime. Machen Sie sich selbst eine Freude oder beschenken Sie ihre Liebsten mit einer Geschenkbox und tauchen Sie ein in die Welt des Tees.

Auch Zigarrenliebhaber kommen nicht zu kurz, denn für sie gibt es eine spezielle Box mit Zigarren und exklusiven Teesorten. Jede Zigarre wird mit einer der vier speziell entwickelten Teesorten genossen, um eine perfekte Geschmackskombination zu erzielen.