



## Unsere Geschichte

### Willkommen zu Darjeeling Tea Leaves!

In Darjeeling zu leben, heißt zwar mit Tee aufzuwachsen, nur leider nicht den besten Premium Darjeeling Tea selbst zu trinken. Premium Tee aus unserer Region wird immer exportiert nach Europa, Japan, und in die USA.

Meine Einführung zu Darjeeling Tea hat begonnen, als ich für eine Firma Wasser-und Hygiene Projekte auf den Teefeldern mitentwickelt habe, und dabei die Chance bekam, direkt mit den Teefarmern zu arbeiten.

Im Rahmen dieser Projekte traf ich die Arbeiter, die Tee Produzenten und Tee Farmer. Als Besucher von einem Teegarten in Darjeeling kannst du erwarten, die besten Premium Darjeeling Tee's serviert zu bekommen. Dies war der Beginn einer lebenslangen Leidenschaft.

Seit 2017 erfülle ich mir meinen Traum und arbeite bei Darjeeling Tea Leaves, und mache mich immer mehr mit der Welt der Darjeeling Tee's vertraut.

Ich habe mich vertieft in verschiedene Prozesse – über Tee zu lernen, sich mit anderen Experten zu verbinden, Tee für Freunde in der ganzen Welt zu kaufen, Teetouren zu organisieren – so, dass ich meine Leidenschaft zum Beruf und zur Berufung gemacht habe.

Dank dem großen Interesse hat sich Darjeeling Tea Leaves immer weiterentwickelt, und mir ist es ein Anliegen, internationaler noch bekannter zu werden. Wichtig ist uns der Besuch von vielen Tee Enthusiasten, um Darjeeling's besondere Kultur kennenzulernen und zu verbreiten.

Wir beliefern Tee zu Firmen & begeisterten Privatkunden in Indien, Westeuropa, Osteuropa, dem Mittleren Osten, Asien, Russland, Nord Amerika.

Erstellt von:  
Horenso Consulting  
Susanne Lang  
Baderstraße 1  
95145 Oberkotzau  
[www.horenso-consulting.com](http://www.horenso-consulting.com)

## *Darjeeling Tea Leaves Hauptfokus:*

### **1) Weiterbildung des Teewissens**

Darjeeling Tea Leaves ist auf der ständigen Suche nach Tee Experten und Enthusiasten aus Indien und auch der internationalen Tee Welt, um Ideen, Wissen und handwerkliches Können auszutauschen. Wir entwickeln Darjeeling als Weiterbildungszentrum. Regelmäßige Veranstaltung mit internationalen Tee Experten vor Ort haben bereits stattgefunden und werden weiterentwickelt. Weiterhin möchten wir jungen Leuten aus der Region die Karrieremöglichkeiten im Teegeschäft aufzeigen.

### **2) Tee Tourismus**

Manche mögen denken, dass die Darjeeling Region mit seiner reichen Geschichte in den Zeiten der englischen Kolonie stehen geblieben ist. Die Welt der Teeplantagen ist unverändert, jedoch gibt es mehr zu entdecken als nur Nostalgie.

Unser Tee Tourismus Projekt wurde entwickelt, um unseren Besuchern den Reichtum der Region zu zeigen. Sei es die Schönheit der Himalaya Berge, die regionale Küche, die Vielseitigkeit unserer Teesorten, und unsere biodynamische Vielfalt im Tee.

*Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Tourporgramm basierend auf Ihrem speziellen Interesse und Ihrer verfügbaren Zeit.*

[enquiry@darjeelingtealeaves.com](mailto:enquiry@darjeelingtealeaves.com)

### **3) Verbindung von Tee Experten**

Durch meine Reisen in der Darjeeling Region kam ich in Kontakt mit vielen Künstlern, die begeistert sind von der Teeherstellung. Ich bin fasziniert von der Liebe zum Detail und der Handwerkskunst, die die Produktion und Manufaktur von Tee bereichert. Meine Kontakte umfassen mehrere der kleineren, individuellen Tee Hersteller, dieser Tee ist auch in den großen Geschäften nicht zu finden.

Zu jeder Jahreszeit besuche ich diese Teekünstler, probiere ihre Kreationen aus und höre ihre besonderen Geschichten an. Jeder Tee wird aufgrund seiner einzigartigen Aromen handverlesen.

Erstellt von:

Horenso Consulting

Susanne Lang

Baderstraße 1

95145 Oberkotzau

[www.horenso-consulting.com](http://www.horenso-consulting.com)

Unsere Tee Tour wird individuell für Sie auf Anfrage zusammengestellt. Die Touren sind möglich für einzelne Reisende sowie Gruppen bis maximum 5-7 Personen.

Die Tour ist nur möglich von Montag bis Freitag von 9-16 Uhr.

Kontaktieren Sie uns und wir unterbreiten Ihnen für Ihre Gruppe ein individuelles Angebot, um Ihnen Zeit und Preis zu nennen.

Nennen Sie den Code: HOR-DTL und erhalten Sie einen speziellen Preis.

### ***Tee Tour in Darjeeling***



#### **Leistungsangebot**

Begleiten Sie die Teefarmer direkt auf die Farm, und in die Produktion, um die Besonderheit des Darjeeling Tee zu verstehen und zu begreifen.

- ❖ Besuch der Tee Produktion und Tee Plantage in Darjeeling
  - ❖ Erlebe den einzigartigen Stil in der Darjeeling Tee Manufaktur
  - ❖ Erklärung der 4 verschiedenen Erntezeiten in Darjeeling
- Tee Verkostung verschiedener Darjeeling Tea (schwarz, weiß, grün, Oolong)

Erstellt von:

Horenso Consulting

Susanne Lang

Baderstraße 1

95145 Oberkotzau

[www.horenso-consulting.com](http://www.horenso-consulting.com)

- ❖ Premium Tee Verkostung eines First Flush, Second Flush, Monsoon Flush, Autumn Flush

### Produktion Ihres eigenen Darjeeling Tee



Sie wollten schon immer Ihren eigenen Tee handgerollt herstellen? Werden Sie ein Teefarmer für einige Stunden und lernen Sie die zahlreichen Schritte und die Faszination eines handgerollten Tee's kennen.

#### **Leistungsangebot:**

- ❖ Teeproduktion „handrolled“ in einer kleinen Firma in Darjeeling
- ❖ Begehung der Produktion einer Tee Firma
- ❖ Basis Kochkurs für traditionelle Gerichte der indischen & Himalaya Küche
- ❖ Teeaufguss mit verschiedenen Darjeeling Tee
- ❖ Verkostung von verschiedenen Flush (First Flush, 2nd Flush, Moonsoon Flush, Autumn Flush)

Erstellt von:  
Horenso Consulting  
Susanne Lang  
Baderstraße 1  
95145 Oberkotzau  
[www.horenso-consulting.com](http://www.horenso-consulting.com)

- ❖ Tee wird passend zu den regionalen Gerichten aus der indischen & Himalaya Küche serviert

### Kochkurs traditioneller Gerichte



Lassen Sie sich von einer traditionellen Köchin die speziellen Gerichte aus dem Himalaya zeigen. Tauchen Sie ein in die Handwerkskunst der indischen Küche.

#### **Leistungsangebot:**

- ❖ Kochkurs in Kalimpong
- ❖ Rezepte der indischen Küche und der Himalaya Küche
- ❖ Verschiedene Darjeeling Premium Tee werden dazu serviert

#### **Wie finden Sie zu Darjeeling Tea Leaves?**

Es gibt regelmäßige Flüge von Neu-Delhi Flughafen zu Bagdogra Flughafen (IXB).

Dieser Flughafen ist ca. 80km von Darjeeling Town entfernt. Die Weiterreise vom Flughafen zu Darjeeling Town erfolgt mit einem Jeep und dauert ca. 3 Stunden.

Kontaktieren Sie Darjeeling Tea Leaves, um Ihren Transport zu organisieren.

Mr. Raju Lama  
Darjeeling Tea Leaves  
39 Mahatab Chand Road Queens Hill Darjeeling. 734101  
Phone: 91 9832441993  
Email: [enquiry@darjeelingtealeaves.com](mailto:enquiry@darjeelingtealeaves.com)  
[www.darjeelingtealeaves.com](http://www.darjeelingtealeaves.com)

Für mehr Informationen in Deutsch, kontaktieren Sie gerne Horenso Consulting:

Erstellt von:  
Horenso Consulting  
Susanne Lang  
Baderstraße 1  
95145 Oberkotzau  
[www.horenso-consulting.com](http://www.horenso-consulting.com)

Susanne Lang  
Phone: 49 173 460 2309  
Email: [sl@darjeelingtealeaves.com](mailto:sl@darjeelingtealeaves.com)  
[www.horenso-consulting.com](http://www.horenso-consulting.com)

Erstellt von:  
Horenso Consulting  
Susanne Lang  
Baderstraße 1  
95145 Oberkotzau  
[www.horenso-consulting.com](http://www.horenso-consulting.com)