

JägerTEE – Zeit für Liebe zum Tee seit 1862

Das Wiener Teefachgeschäft neben der Oper ist in 4. Generation in Familienbesitz. Beste Teequalitäten aus der ganzen Welt werden „in Handarbeit“ verkostet und auch selbst gemischt. Das Sortiment im nostalgischen Geschäft und im weltweiten Online-Shop umfasst über 300 Sorten – Tradition trifft Gegenwart bei einer Tasse Tee.

Qualität & Zeit

JägerTEE ist Wiens ältestes Teefachgeschäft. Gegründet 1862 und heute in vierter Generation in Familienbesitz verkauft es Teesorten der besten Qualitäten. Wobei, Inhaber Christoph Masin (35) sieht es ein bisschen anders: „JägerTEE verkauft eigentlich Zeit.“ Zeit, im Sinne von: Tradition und mehr als 154 Jahre Erfahrung, die in hochentwickeltes Tea-Tasting und die feinste Auswahl der Teesorten mündet und mundet. – Als auch Zeit, im Sinne von „Zeit nehmen“. Time for tea. Ziehen lassen. Masin zum Entschleunigungspotenzial von Tee: „Der Teezubereitung und dem Teetrinken wohnt eine Magie inne, dieser wollen wir mit Premium-Qualitäten gerecht werden.“ Nachsatz: „Zu leistbaren Preisen.“

Tee Import

JägerTEE importiert frische Ernten von ausgewählten Teeplantagen weltweit. Indien, Sri Lanka, China, Japan und viele weitere Länder liefern feinste Teeblätter, die in den charakteristisch-nostalgischen Teedosen hinter dem Wiener Verkaufspult landen. Alle paar Wochen wird die Teeliste geändert, weil stets frische Ernten eintreffen. Christoph Masin erklärt den Selektionsprozess: „Wir wählen Plantagen und Pflückungen sehr genau. Das Tea-Tasting ist der Grundstein für unsere Teequalitäten. Manchmal kaufen wir die ganze Ernte einer kleinen Plantage. Raritäten zu entdecken, macht Spaß, mir und unseren Kunden.“ Tee-Einkauf mit Erfahrung und Wendigkeit. Als Familienunternehmen ist das machbar und liefert sowohl geschmacklich, als auch qualitativ „volle Kanne“ Teegenuss.

Tee Sortiment

Die Teeauswahl umfasst rund 300 Sorten. Ob Schwarz, Grün, Weiß oder Oolong – der Schwerpunkt liegt auf naturbelassenen, klassischen Teequalitäten. „Tee, der nach sich selbst schmeckt“, nennt es Alt-Inhaber Gernot Steinmetz, der 50 Jahre

„JägerTEEqualität“ geprägt und Schwiegersohn Masin ins Familienunternehmen geholt hat.

Auch Teezubehör „made in Vienna“ bietet JägerTEE exklusiv mit der originalen tropffreien Tonteekeanne und den handgefertigten Raku-Teeschalen an. Rund um das Teezubehör erblickt man Buddha Statuen in dem alteingesessenen Fachgeschäft. Wie das? „Auch das liegt in der Familie“, schmunzelt Masin: Sammelleidenschaft aus allen Ländern des Tees. In Familienbesitz befindet sich auch das Geheimrezept für die traditionelle, im Hause selbst produzierte, JägerTEE Orangen-Punschessenz.

Tee-DJ

JägerTEE mischt selbst. Christoph Masin ist also quasi Tee-DJ (oder „TJ“), wenn er die traditionelle hölzerne Teetrommel dreht und feinst nuancierte Mischungen aus dieser verkostet und kreiert. Viele Sorten sind Familienrezepte. Deren gleichbleibende Teequalität trotz unterschiedlicher Ernten zu gewährleisten, das ist die Kunst des Teemischens, die Masin von seinem Schwiegervater Gernot Steinmetz gelernt hat. Regelmäßig kommen neue Mischungen dazu – auch auf Wunsch von Unternehmen oder Lokalen. Ein Klassiker im Sortiment ist JägerTEEs Earl Grey Sorte, für den die Teeblätter aufgelegt und von Hand mit feinem natürlichen Bergamotte-Öl veredelt werden.

Tee Trend Matcha

Matcha Tees führt das Fachgeschäft seit über 15 Jahren, lange bevor der Detox-Trend einen Namen hatte. Erfahrung bringt Auswahl. So kann JägerTEE sogar rare Platinum-Qualitäten des Bio-Tees anbieten, oder auch Matcha-to-go. Matcha ist nicht nur hip, sondern vor allem gesund. Das Matcha-Teeblatt gedeiht in schattigen Lagen. Man trinkt nicht den Aufguss, sondern das gesamte, pulverisierte Blatt – und somit ein Vielfaches der positiven Inhaltsstoffe und Antioxidantien. Biologischen Tees runden das Wohlfühl-Sortiment ab.

Tees von JägerTEE gibt es auch im Online-Shop unter www.jaegertee.at mit weltweiter Lieferung. Eine köstliche Tasse JägerTEE kann auch in ausgewählten Gastronomiebetrieben in Österreich geschlürft werden.

Standort & Geschichte

Wien 1, Operngasse 6. Das Teefachgeschäft ist seit 1862 an diesem Standort. Die Wiener Staatsoper wurde erst sieben Jahre danach eröffnet. Heute, die

Stehplatzkasse der Staatsoper im Rücken, blickt man genau auf JägerTEEs markant schwarz-weiße Fassade aus der Schule Otto Wagners.

In dem gemütlichen rückwärtigen Teil des Geschäfts schmiegt sich der Tea-Room mit acht Sitzplätze zum Teetrinken und Entschleunigen im Innenstadttubel. Man muss kein Tee-Freak sein, um hier einzutreten. Doch falls man einer ist, so ist man bei JägerTEE gut beraten. Viele der Teegenießer und Teegenießerinnen sind Stammkunden. Manche fallen unter die Kategorie „VIPs“. Jedoch, keine Aufregung, „Alle wollen in Ruhe ihren Tee einkaufen und genießen“, ist sich Masin sicher. Erlesene Qualität bekommt bei ihm jeder, sagt er. Und schöpft 100 Gramm japanischen Halbschattentee von der antiken Teewaage ins jägerteeschwarze Sackerl...

Kontakt Teefachgeschäft

JägerTEE
Wiens ältestes Teefachgeschäft
mit Tearoom
1., Operngasse 6
Tel.: +43 1 512 62 59
office@jaegertee.at

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9.30 - 18 Uhr
Sa 9.30 - 18 Uhr (Jän - Sept 9.30 - 13 Uhr)
Online-Shop 24/7:
www.jaegertee.at

Pressekontakt

Ing. Christoph Masin
GF JägerTEE
office@jaegertee.at
+43 680 233 33 50

Barbara Windisch, Inhaberin funkelrot
windisch@funkelrot.at
+43 664 99 061 45

Pressefotos

Credits: G. Kotrba / JägerTEE

Abdruck honorarfrei bei Nennung der Credits

Hochauflösende Fotos bitte bei den Pressekontakten, siehe oben, anfordern!



Foto 1: Christoph Masin mit der traditionellen Teetrommel zum Teemischen



Foto 2: Christoph Masin beim Teatasting



Foto 3: JägerTEE neben der Wiener Oper



Foto 4: Christoph Masin vor dem Geschäft



Foto 5: Selektion von JägerTEEs Schwarztees



Foto 6: Christoph Masin im Teelager



Foto 7: Christoph Masin bei der Qualitätskontrolle



Foto 8: Matcha Zubehör



Foto 9: Nostalgische Teedosen bei JägerTEE



Foto 10: JägerTEEs Tearoom

Hochauflösende Fotos bitte bei den Pressekontakten, siehe oben, anfordern!