

## Entdecken Sie das Teehaus Shinkoko : Japans Teekultur in Wien erleben!

Entdecken Sie das Teehaus Shinkoko in Hietzing, das die japanische Teekultur feiert. Genießen Sie authentische Tees und Zubehör!



**Jakob-Steinger-Gasse 17/1, 1130 Wien, Österreich** - In Wien-Hietzing gibt es seit Kurzem ein recht besonderes Lokal, das die Herzen aller Teeliebhaber höher schlagen lässt. Das Teehaus „Shinkoko“, betrieben von dem dynamischen Duo Andreas Hagn und Susanne Halbeisen, hat sich zum Ziel gesetzt, die japanische Teekultur in der österreichischen Hauptstadt zu etablieren. Auf der Suche nach einem Ort, der mit frischen und authentischen japanischen Teesorten aufwartet? Dann ist das schlichte Häuschen am Ende einer Sackgasse genau der richtige Ort für Sie.

Hier wird nicht nur der bekannte Sencha oder der beliebte Matcha angeboten, sondern auch weniger verbreitete Teesorten

wie Hōjicha und Kukicha. Jeder Tee wird aus ausgesuchten Quellen importiert, was für höchste Qualität garantiert. Zudem gibt es alles, was das Herz eines Teeliebhabers begehrt: Von stilvollen Teekannen und Schalen bis hin zu Fachliteratur und sogar Räucherwerk – das Angebot ist reichhaltig und vielfältig.

## **Tradition trifft auf Moderne**

Die japanische Teezeremonie, auch als Sadō (茶道) bekannt, ist nicht nur ein ritualisierter Akt des Teetrinkens, sondern eine Kunstform, die tief in der Kultur Japans verwurzelt ist. Viele der Grundzüge des Teeanbaus und Teetrinkens wurden ursprünglich aus China übernommen, entwickelten sich jedoch über Jahrhunderte hinweg in Japan weiter. Das Teehaus Shinkoko fördert dieses kultivierte Erbe und bietet seinen Gästen die Möglichkeit, mehr über die Kunst der Teezeremonie zu erfahren. Besucher können sich darauf verlassen, umfassende Informationen zur Zubereitung und zum Tee Genuss zu erhalten. Dies passt wunderbar zu den vier Prinzipien der Teezeremonie, die von Sen no Rikyū festgelegt wurden: Harmonie, Respekt, Reinheit und Stille [japanwelt.de berichtet, dass ...].

In Japan ist Tee das Nationalgetränk, und der Konsum ist eng mit den Jahreszeiten verknüpft, was auch im Shinkoko spürbar ist. Wenn man das Teehaus betritt, wird schnell klar: Hier wird nicht einfach nur Tee verkauft. Es ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs. Neben klassischem Tee gibt es auch moderne Getränke, etwa einen Latte mit Fruchtpüree oder erfrischende Cold Brews. Ein neuer Veranstaltungsraum im Garten ermöglicht zudem, die japanische Teekultur in geselliger Runde zu erleben.

## **Ein Ort für Teefreunde**

Die Lage der Jakob-Steinger-Gasse 17/1 im 13. Bezirk mag unauffällig sein, doch das Shinkoko hat sich schnell als ein Geheimtipp etabliert. Auch wenn vielleicht nur 1-2 Prozent des in Japan produzierten Tees exportiert werden, bemühen sich die Betreiber, hochwertige Tees den Wiener:innen näherzubringen.

Die Auswahl umfasst nicht nur Tees mit traditioneller Herkunft, sondern auch moderne Interpretationen, die das altherwürdige Erbe aufgreifen und neu beleben.

Wer sich für die japanische Teezeremonie interessiert oder einfach mal einen erholsamen Nachmittag mit einer Tasse feinstem Tee verbringen möchte, sollte dem Teehaus Shinkoko unbedingt einen Besuch abstatten. Informationen zur Zubereitung der Tees erhält man direkt vor Ort und auch das Zubehör für die eigene Teezeremonie wird hier angeboten. Warum also nicht die Gelegenheit nutzen und in die Welt des japanischen Tees eintauchen? Mehr Details finden Sie auf der Website [www.shinkoko.at](http://www.shinkoko.at).

Das Shinkoko ist nicht nur ein Teehaus, sondern ein kleines Stück Japan in Wien. Hier wird die japanische Teekultur zelebriert und Ihnen eine unvergessliche Teereise geboten.

| Details        |  |
|----------------|--|
| <b>Ort</b>     | Jakob-Steinger-Gasse 17/1, 1130 Wien, Österreich   |
| <b>Quellen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.meinbezirk.at">www.meinbezirk.at</a></li><li>• <a href="http://www.tea-exclusive.de">www.tea-exclusive.de</a></li><li>• <a href="http://www.japanwelt.de">www.japanwelt.de</a></li></ul> |

**Besuchen Sie uns auf: [aktuelle-nachrichten.at](http://aktuelle-nachrichten.at)**