

Sponsor:



Gao

Kultur Erlebnis Magazin

2010

虎 年



Vorwort

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

das Zusammenleben in der Zukunft wird immer Globaler! Um ein friedliches Miteinander in der Zukunft leben zu können, ist es wichtig die verschiedenen Kulturen teilweise zu kennen und sie zu respektieren.

Die Volksrepublik China, eines der kultureichsten Länder der Erde, hat sehr viele Bräuche und Sitten die sich sogar von Provinz zu Provinz, als auch von Stadt zu Stadt immens unterscheiden können. Es gibt einige Gebräuche, die Landesweit gleich sind und sogar bis in die Nachbarländer hineinreichen. China hat sich seit Jahrzehnten dem Westen geöffnet und doch sind ihre Sitten und Bräuche für viele Besucher noch immer sehr fremd.

Das China Restaurant Gao, hat sich in Zusammenarbeit mit CBC (China Business Consulting) das Ziel gesetzt, Ihnen die chinesischen Bräuche näher zu bringen. Erleben Sie neben der bekömmlichen Küche und kulturellen Veranstaltungen einen tieferen Einblick in die Jahrtausend alte Kultur Chinas.

Die Familie Hu, die bereits das „Restaurant Dynastie“ in Weiden in der Mooslohstraße 1a führte, eröffnete am 19.04.2002 in der Nürnberger Straße 147, in Wernberg Köblitz das heutige „Chinarestaurant Gao“.

Anlässlich ihres 8 jährigen Jubiläums sind sie herzlichst dazu eingeladen. Familie Hu freut sich an diesem Tag ganz besonders, Sie mit einer Vielzahl von chinesischen Kostbarkeiten und Attraktionen Ihre Sinne zu begeistern und zu verwöhnen. Weitere Informationen finden Sie auf der Seite 17.

Das Kultur Erlebnis Magazin (KEM) wurde in Zusammenarbeit mit China Business Consulting (CBC) gegründet. Es beinhaltet Interessante Themen und Termine zu kulturellen Veranstaltungen. Die Zeitschrift erscheint einmal pro Jahr. Diese Auflage ist auf 20'000 Exemplare limitiert.

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Geschmacksverstärker(n)
4. koffeinhaltig
5. mit Süßungsmittel

pikant 

scharf 

sehr scharf 

Inhaltsverzeichnis

		Seite	
Vorwort		2	二
Inhaltsverzeichnis		3	三
Die Chinesische Koch und Esskultur!		/	/
☉ Traditionelle Koch Techniken		4	四
☉ Chinesische Esskultur		5	五
☉ Mit Stäbchen essen in 3 Schritten		5	五
Speisen:			
☉ Suppen—Salate—Snacks		6	六
☉ Fleischgerichte (Schwein, Huhn, Rind)		7	七
☉ Reis und Nudelgerichte		8	八
☉ Buddha Gemüsen (vegetarisch)		9	九
☉ Fisch und Meerestiere		10	十
☉ Panierte Speisen & Extrabeilagen		10	十
☉ Ente gegrillt nach Peking Art		11	十一
☉ Spezialitäten— Menü		12	十二
☉ Tie Ban & Heißer Tontopf (Sa Guo)		13	十三
Sag es auf Chinesisch ☉		14	十四
Chinesische Tee—Kultur		15	十五
Aktionstage:			
☉ Lady's Abend	16	十六	
☉ Abendbüfett	16	十六	
☉ Family Time	16	十六	
8 Jähriges Jubiläum		17	十七
Kontakt		18	十八
Sponsoren und Partner		19	十九

Die Chinesische Koch- und Esskultur!

In China sagt man: Nahrungsmittel ist besser als Heilmittel. Das bedeutet, um die Gesundheit zu erhalten, ist es wichtig auf die Struktur der Nahrungsmittel zu achten. Der Mensch – so die traditionelle Vorstellung – ist eingebunden in ein Wechselspiel aus Mikro- und Makrokosmos, bei dem sich unterschiedliche Elemente mit verschiedenen anderen Kategorien wie etwa Geschmack oder Farben verbinden lassen. Nahrungsaufnahme wirkt wie Medizin. Es erhält das Gleichgewicht des Körpers, oder stellt es wieder her. Bestimmte Nahrungsmitteln sind den Gleichgewichtssymbol des Yin (kalt) zugeordnet, andere dem des Yang (warm). Essen, bedeutet Lebensqualität und Gesunderhaltung, zugleich aber auch die Pflege einer jahrtausendalter Kultur.

Diese Lebensphilosophie begeistert immer mehr Menschen in den unterschiedlichsten esoterischen Netzwerken der westlichen Welt.

Selbst junge Chinesen, die nicht mehr so tief in ihren Traditionen verwurzelt sind, teilen Nahrungsmittel nicht nur nach ihrem Geschmack, sondern hinsichtlich ihrer spezifischen Wirkweise auf den Menschen ein.

Traditionelle Kochtechniken

Die Zubereitung der Nahrungsmittel sind oftmals gleich oder ähnlich, jedoch sind große geschmackliche Unterschiede vorhanden.

Um die Garzeit aller Zutaten zu verringern wurden diese in kleine Stücke geschnitten, da zur damaligen Zeit ein großer Mangel an Brennmaterial herrschte. Bestimmte Größen und Formen sind bis in unsere heutige Zeit erhalten geblieben.

Die meisten Gerichte werden im Wok mit etwas Öl und Wasser unter ständigem Rühren gegart. Diese halbkugelförmige Pfanne der Chinesen entwickelte sich aus einem alten dreifüßigem Gefäß, die ins Feuer gestellt wurde. Durch die halbrunde Form kann die Hitze gut zirkulieren, und man konnte mit wenig Energie viel Essen zubereiten. Durch schnelles Garen bei großer Hitze bleiben Eigengeschmack und Nährstoffe weitestgehend erhalten.

Manche Gerichte werden auch frittiert oder gedünstet. Da es bis Heute so gut wie keine Backöfen in chinesischen Haushalten gibt, isst man gegrillte oder gebratene Gerichte nur im Restaurants. Dazu gehören zum Beispiel Spanferkel, die Peking-Ente, die in einem speziellen Ofen unter großer Hitze gegart wird, und das Bettlerhuhn, das in einem umgebenen Lehm mantel

Die beliebtesten Gewürze sind Sojasoße, Ingwer, Knoblauch, Essig, Sesamöl, Sojabohnenpaste, Chili, Pfeffer und Frühlingszwiebel. Obwohl ein Koch in Peking die gleichen Gewürze für die Zubereitung verwendet gibt es doch geschmackliche Unterschiede, da jeder Koch die Speisen auf seine Art und Weise zubereitet.

Chinesische Esskultur

Am liebsten speisen Chinesen in größerer Gesellschaft. Die Speisen werden gerne an einem runden Tisch eingenommen. Das Menü besteht aus mehreren Speisen, welche gleichzeitig serviert werden. Jeder Gast bedient sich beliebig. Das ausgewählte Essen wird zuerst mit den Stäbchen in die Essschale gelegt, dann Stück für Stück verspeist. Selbst zu zweit bestellen Chinesen mehrere Gerichte. Bei der Bewirtung einer größeren Anzahl von Gästen, werden nicht die Portionen vergrößert, sondern die Vielfalt der Speisen. Die Suppe wird gleichzeitig mit den anderen Speisen serviert. Jeder bedient sich oder legt höflich einem liebenswerten Menschen besonders schöne Stücke in das Schälchen. Gerne unterbricht man das Essen um mit Bier, Limonade oder Schnaps anzustoßen (auf keinen Fall mit Tee). Der chinesische Trinkspruch „ganbei“ bedeutet nicht „Prost“, sondern „trink aus“ (kommt von—trockenes Glas-). Beim Bezahlen der Rechnung gibt es in China klare Regeln: der Gastgeber übernimmt immer die komplette Rechnung. Es ist unhöflich die Einladung abzulehnen oder sich dafür zu bedanken. Höflich dahingehend ist es, eine Gegeneinladung noch am Tisch auszusprechen und diese unbedingt einzuhalten.

In 3 Schritten mit Stäbchen essen:

1. Ein Stäbchen fest zwischen Daumenwurzel und Ringfinger (oder Mittelfinger) klemmen, so dass es sich nicht bewegen kann
2. Das zweite Stäbchen wie einen Bleistift mit Daumen und Zeigefinger halten, so dass dieses Stäbchen beweglich ist und parallel zum Ersten.
3. Das bewegliche Stäbchen dann mit der Spitze zum Gericht führen, um etwas aufzunehmen



Suppen

- | | | | |
|---|--|---|--------|
| 1 | Pekingsuppe (sauer-scharf) |  | 2,00 € |
| 2 | Hühnersuppe mit Gemüse u. Morcheln (1) | | 2,10 € |
| 3 | San Sien Suppe (Hühner-, Schweine-, Krabben u. Gemüsen) (1) | | 2,30 € |
| 4 | Wan-Tan Suppe (Teigtasche mit Fleischfüllung) | | 2,50 € |
| 5 | Entenfleischsuppe mit Gemüse |  | 2,30 € |
| 6 | Rindfleisch-Curry Suppe |  | 2,10 € |
| 7 | Chop Suey Suppe (Gemüsesuppe) | | 2,00 € |
| 8 | Haifisch-Flossen-Suppe (1) | | 3,00 € |



Salat

- | | | |
|----|--|--------|
| 11 | Gemischter Salat mit Seetang | 2,90 € |
| 12 | Hühnerfleischsalat | 3,50 € |
| 13 | San Sien Salat (Krabben, Hühner-, u. Schweinefleisch) | 3,90 € |
| 14 | Salat mit Krabben | 4,50 € |



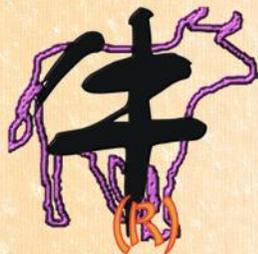
Snacks

- | | | |
|----|--|--------|
| 15 | Frühlingsrolle | 2,20 € |
| 16 | Herbstrollen (8 Stück mit süßsauer Soße) | 2,40 € |
| 17 | Gebackene Wan-Tan (6 Stück mit süßsauer Soße) | 2,80 € |
| 18 | Krabben-Chips | 1,80 € |
| 19 | Paniertes Gemüse mit süßsauer Soße | 3,50 € |



Hühner-, Rind- und Schweinefleisch

1. Bitte wählen sie Geschmacksrichtung und Zubereitungsart (nach den unten stehenden Nummer).
2. Entscheiden sie sich für eine oder mehrerer Fleischarten
3. Teilen sie uns Ihre Bestellung mit
4. Genießen und empfehlen sie uns weiter.



- 01)** Mit verschiedenen Gemüsesorten (Chop Suey)
With mixed vegetables
- 02)** Mit Gemüse und Cashewkernen „Kum Bao“ 
With vegetables and chashewnuts
- 03)** Mit chin. Pilzen, Morcheln und Bambusscheiben
With chinese mushrooms, morrels and bamboo chips
- 04)** Mit Gemüse nach Szechuan-Art“ 
With vegetables “Szechuan style”
- 05)** Mit Gemüse und schwarzen Gewürzbohnen 
With vegetables and black beans
- 06)** Mit Zwiebeln
With onions
- 07)** Mit Gemüse und Curry 
With vegetables and curry (hot)
- 08)** Mit Gemüse, Ingwer und Sa Cha soße 
With vegetable and ginger
- 09)** Mit Gemüse und Knoblauch 
With vegetables and galic-sauce (hot)

je 9,80 €

z.B. Rindfleisch mit Zwiebeln ist R06

Reis und Nudeln (gebraten)

- a) Bitte Reis oder Nudeln mit der jeweiligen Zubereitungsart wählen!
- b) Teilen sie uns Ihre Wünsche mit.
- c) Guten Appetit

8,30 €

- 1) **Gemüse mit Eier**
With vegetables and eggs
- 2) **Gemüse mit Schweinefleisch**
with vegetables and porkmeat
- 3) **Gemüse mit Hühnerfleisch**
with vegetables and chickenmeat
- 4) **Gemüse mit Rindfleisch**
with vegetables and beefmeat
- 5) **Gemüse mit Entenfleisch**
with vegetables and duckmeat
- 6) **Gemüse mit Krabben**
with vegetables and shrimps
- 7) **Nasi oder Bami Goreng (3 versch. Fleischsorten in Curry)** 
Nasi or bami Goreng (with curry and 3 kind of meats)



z.B. Nudeln mit Gemüse und Entenfleisch (N5)

Buddhistische Speisen (Vegetarisch)

In der Lehre Buddhas heißt es: füge keinem Lebewesen Schaden zu, da der Mensch auch als ein solches wieder geboren werden kann. Daher hat der Verzicht auf Fleisch höchste Priorität, um seinen Geist und Körper zu Reinigen.

Das Ei, aus dem sich Leben entwickelt, steht ebenfalls nicht auf dem Speiseplan von Buddhisten.

Buddhistischen Mönche verwendet beim Zubereiten Ihrer Gerichte weder Zwiebel- noch Laucharten, da diese dem Körper bestimmte Nährstoffe entziehen. Das Gleichgewicht von Körper, Geist und Seele wird somit gestört.

Die nachfolgenden Speisen enthalten weder tierische Fett, noch Zwiebel- und Laucharten.

8,80 €

- 01) Tofu mit Wokgemüse in pikanter Barbecue Soße 
- 02) Tofu mit Wokgemüse
- 03) Glasnudeln mit Buddhagemüse und Lilienblüten
- 04) Buddhagemüse mit Seetang
- 05) Gemischtes Wokgemüse mit Ingwer 

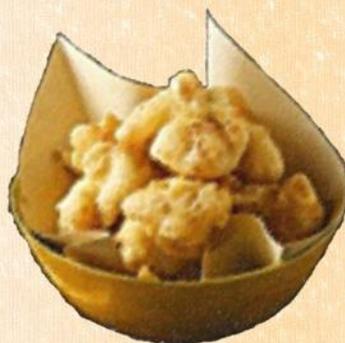
Fisch Speisen

F 1	Fischfilet Chop Suey		9,80 €
F 2	Fischfilet Kung Bao		9,80 €
F 3	Tintenfisch Chop Suey		9,80 €
F 4	Tintenfisch Kung Bao		9,80 €
F 5	Riesengarnelen Chop Suey		13,30 €
F 6	Riesengarnelen Kung Bao		13,30 €



Panierte Speisen

P 1	Schweinegulasch		9,80 €
P 2	Hühnerbrust		9,80 €
P 3	Fischfilet		9,80 €
P 4	Tintenfisch		9,80 €
P 5	Garnelen		13,80 €



Extra Beilagen

B10	Gebratene Reis	1,60 €
B20	Gebratene Nudeln	1,80 €
B30	Pommes Frites	1,60 €

Extrabeilagen nur in Verbindung mit jeweils einer Hauptspeise!

Ente gegrillt nach Peking Art

- [一] Die Ente wird für 12 Stunden in eine Marinade aus Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch usw. eingelegt. (In Peking wird die Ente zusätzlich mit Wasser gefüllt, damit das Fleisch noch zarter wird)
- [二] Nach der Marinade wird die Ente in ein kochendes Wasserbad aus Essig und Honig getaucht. (Durch dieses Wasserbad erhält die Entenhaut beim Grillen eine schöne goldbraune Farbe) Nach dem Bad muss die Ente 10 Stunden trocknen.
- [三] Zum Grillen wird die Ente in einem vorgeheizten Spezialofen gehängt. Die Grillzeit beträgt insgesamt eine Stunde, wobei die Hitzezufuhr in den ersten 30 Minuten stärker ist und in den restlichen 30 Minuten schwächer. (In China serviert man die Ente mit Knochen.)
- [四] Die Ente lässt man nun 3-4 Stunden abkühlen, teilt sie in zwei Hälften und löst danach das Fleisch im ganzen vom Knochengerüst.
- [五] Kurz bevor die Entenhälfte serviert wird, bestreicht man die Innenseite mit Panade und gibt sie in die Fritteuse bis sie knusprig ist. (die Panade erhält das Fleisch saftig)

Die Ente wird mit verschiedenem Gemüse (Chop Suey) serviert.
with mixed vegetables

E. Wählen Sie zu Ihrer Ente eine von den nachfolgenden Soßen aus.
(z.B. E2 = Ente süß sauer Soße)

- 1) Soja Austern Soße
- 2) Süß sauer Soße
- 3) Ingwer-Tomaten Soße 
- 4) Shacha Soße 
- 5) Chili Ingwer Knoblauch Soße 
- 6) China Barbecue Soße 
- 8) Black Bean Soße 

11,80 €



Spezialitäten-Menü

A) Familienglück (für 2 Personen)

1. • Frühlingsrolle oder Pekingsuppe
2. • Verschiedene Fleischsorten mit Garnelen und knuspriger Ente
3. • Gebackene Bananen mit Honig

23,80 €

B) Gao's Menü-Platte (für 2 Personen)

1. Wantang Suppe, oder gebackene Wantang
2. • Knusprige Ente mit Gemüse
 - Panierte Garnelen
 - Rindfleisch mit Zwiebeln
 - Schweinefleisch mit Curry 
 - Gemischter Salat
3. Dessert

26,80 €

C) Gao's Menü-Platte (für 4 Personen)

1. Peking-Suppe oder Herbstrolle (4 Stück)
2. • Gebackene Shrimps
 - Knusprige Ente (in scharfer Soße) 
 - Panierte Hühnerbrust (in süßsauer Soße)
 - Schweinegulasch, paniert
 - Hähnchen mit chinesischen Pilzen
 - Rindfleisch mit Zwiebeln
 - Schweinefleisch mit Gemüse
3. Dessert

60,80 €

Tie Ban (Eisenplatte)

Tie steht für Eisen, **Ban** für Platte. Speisen, welche auf diesen hochgradig erhitzten Eisenplatte serviert werden, können ihr Aroma noch intensiver entfalten. Zugleich nehmen Sie mit der Nahrung auch Eisen zu sich, was der menschliche Körper zur Stärkung der Abwehrkraft benötigt.

Die Tie Ban Gerichte sind somit nicht nur sehr schmackhaft, sondern fördern auch noch die Gesundheit.

Alle Hauptgerichte können auf Wunsch nach Tie Ban Art angeordnet werden.

- Wählen Sie einfach ein Hauptgericht aus und teilen Sie uns bei der Bestellung ihren Servierwunsch nach **Tie Ban Art** mit.

+ -,80 €

Spezialitäten im heißen Tontopf

10	Knusprige Ente auf acht Schätze 🌶️🌶️	13,80 €
20	Acht Schätze (versch. Fleisch und Gemüse) 🌶️🌶️	11,30 €
30	Meeresfrüchte nach Kun Bao Art 🌶️🌶️	13,80 €
40	Versch. Fleischsorten mit schwarzen Bohnen 🌶️	11,30 €
50	Garnelen mit Gemüse und Knoblauch 🌶️🌶️	14,30 €

Sag es auf Chinesisch ☺

你好!	Ni hao	Hallo (Du Gut)
你好吗?	Ni hao ma?	Wie geht es dir?
我很好!	Wo hen hao	Mir geht's sehr Gut
你叫什么?	Ni jiao sheme?	Wie heißt du?
我叫。。。!	Wo jiao.....!	Ich heiße.....!
谢谢!	Xie Xie	Danke!
对不起!	Dui bu qi	Entschuldigung
再见!	Zai jian	Auf Wiedersehen
一	Yi	Eins
二	Er	Zwei
三	San	Drei
四	Si	Vier
五	Wu	fünf
六	Liu	Sechs
七	Qi	Sieben
八	Ba	Acht
九	Jiu	Neun
十	Shi	Zehn

Die chinesische Teekultur - Heimat des Tees

Teepflanzen sind mehrjährige immergrüne Sträucher der Familie Theaceae, und die bearbeiteten Teeblätter spielen im täglichen Leben der Chinesen eine wichtige Rolle. Eine Tasse duftender Tee sorgt, sei es in Mußestunden, sei es beim Zusammensein von Freunden, für gute Laune. Zu allen Zeiten und unter allen Menschengruppen, die Kaiser nicht ausgenommen, hat es leidenschaftliche Teetrinker gegeben.

China ist die Heimat des Tees und das erste Land, das Teesträucher angepflanzt und Teeblätter bearbeitet hat.

In der langen Geschichte des Teetrinkens hat sich eine besondere Teekultur in China herausgebildet. Das Teetrinken diente nicht allein zum Löschen von Durst, sondern auch zur Förderung von Freundschaft und Gedankenaustausch. Mit der Teekultur sind viele Kunstformen eng verbunden, zum Beispiel Gedichte, Gemälde, Kalligraphie werke, Lieder und Tänze, Theaterstücke, Balladen. Die verschiedenen Teesitten im Volk zeigen wiederum, dass auch die einfachen Menschen ihre Teekultur hatten. In den Städten entstanden Teehäuser, die sowohl von Würdenträgern als auch von kleinen Leuten besucht wurden, Händler tauschten hier Geschäftsinformationen aus; Literaten und Gelehrte besprachen hier Kunstwerke; hier wurden sogar Streitigkeiten geschlichtet: bei einer Tasse duftenden Tees wurde versucht, dass sich die Gemüter der Streithähne legten. In Teehäusern konnte man sich auch Akrobatik- und Varieté Vorführungen ansehen sowie Balladengesänge und Geschichten hören. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass die Teehäuser ein Spiegelbild des chinesischen gesellschaftlichen Lebens waren und für das politische, wirtschaftliche und kulturelle Leben in China nicht wegzudenken waren. Die Tradition der Teehäuser ist bis in unsere Zeit erhalten.

Auch in den Heiratsitten hatte der Tee seinen festen Platz. Teesträucher können nicht verpflanzt werden. Bezogen auf die Heirat, wurde diese Eigenschaft der Teesträucher dahingehend gedeutet, dass die Ehe unabänderlich und standhaft sein müsse. Nahm die Familie des Mädchens den Tee an, der ihr von der Familie des Jungen als Geschenk angeboten wurde, war das ein Zeichen dafür, dass die Verlobung perfekt war.

Gäste mit Tee zu bewirten ist eine elementare Höflichkeitsform im chinesischen Volk. Eine Tasse duftender Tee für den Gast ist eine freundschaftliche Geste. So heißt es in einem alten Gedicht: "Tee für die Gäste aus der Ferne in der kalten Nacht, eilig facht man zum Wasserkochen das Feuer an."

Aktionstage



Lady's Abend

Jeden zweiten und letzten Mittwoch
im Monat erhalten
Ladys 10% auf alle Speisen

Abend Büfett

Jeden Freitag	Erwachsene	9,80 Euro
Von 18.00 Uhr—22.30 Uhr	Kinder 5-11 Jahre	5,80 Euro

Teilnahme nur auf telefonischer Vorbestellung!

09604 909 168

Family Day



Der **erste** Donnerstag im Monat gehört der Familie
(Ausnahme Feiertage)

Familien Erhalten 10% auf ihre Gesamtrechnung



Jubiläum

19. April. 2010 ab 14:00 Uhr

Erleben Sie eine festliche Kultur-Veranstaltung welche in Deutschland bis jetzt noch einmalig ist.

Die Mitwirkenden der Veranstaltung bieten Ihnen:

- ① Chinesischer Löwentanz 18:00 Uhr und 19:30 Uhr
- ② Chinesische Tee Kunst ab 14:00 Uhr
- ③ Chinesische Kalligraphie
- ④ Tonbrennen
- ⑤ Tai Chi
- ⑥ Chinesische Musik
- ⑦ Eine Vielzahl von chinesischen Köstlichkeiten



好茶

TEE BOTSCHAFT
茶大使館

An der Jubiläumsveranstaltung können noch Veränderungen vorgenommen werden!
Für Weitere Auskünfte erreichen sie uns unter der nachfolgender Nummer:

0176 / 61 280 270

Hier Abtrennen und beim nächsten Besuch einlösen!



高家飯莊

Gutschein

€-5-€

Pro Rechnung nur 1 Gutschein—keine Auszahlung—Gültig ab einem Gesamtbetrag von 25 Euro—Am Aktionstag ungültig!

Geburtstags-, u. Firmenfeste, oder sonstige Anlässe!

Unser Restaurant verfügt über ca. 90 Sitzplätze und kann für Feierlichkeiten wie Geburtstags-, Firmen-, oder Weihnachtsfeiern etc.. gebucht werden.

Sprechen Sie uns persönlich an, oder rufen Sie uns an, wir werden gemeinsam eine stimmige Lösung finden.

家
飯
莊

09604 / 909 168

Nürnberger Straße 147, 92533 Wernberg-Köblitz

Möchten Sie über Angebote und Aktionen informiert werden, so füllen Sie bitte den nachfolgenden Abschnitt aus.

Mit den freiwilligen Angaben Ihrer Daten erklären sie sich über die Zusendung von Grußkarten und Werbeinformationen einverstanden!

Ihre Daten werden streng vertraulich behandelt und ausschließlich zur Gästebetreuung verwendet und nicht an Dritte Personen weiter gegeben.

Vor -und Nachname:

Geburtsdatum:

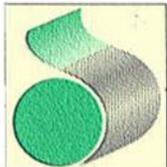
Straße / Nummer:

PLZ / Ort:

Telefon:

Email:

MEDIENHAUS WEIDEN



SPINTLER
 DRUCK und VERLAG GmbH



好茶

TEE BOTSCHAFT

茶大使馆

www.teebotschaft.de



中济俱乐部

CHINA BUSINESS CLUB

<http://www.xing.com/group-29179.f7bd0e>

