

Matcha Tee

Kabusé- und Premium-Matcha

- japanisches Grünteepulver, Kabusé - und Tencha – Qualität aus kontrolliert biologischem Anbau

Die japanische Teeszene ist völlig überrascht durch den aktuellen **Matcha Tee – Boom** in Deutschland: einmal sind die **Öko-Partykids** von Koffein-Dosengetränken auf Matcha-Tee umgestiegen (ebenso Studierende im Lern-Stress), zum anderen ist er Zutat der „**Grünen Smoothies**“, einer interessanten Wellness-Idee. Sowohl junge Veggie-Köche als auch die alteingesessenen Fernsehköche kochen mit Matcha-Tee.

Ach ja, und dann ist es natürlich auch der klassische Tee der **japanischen Teezeremonie**. Wie bei Wein übertreffen sich die begehrten Qualitäten, und die Preise steigen so hoch wie für seltene Champagner.

Champagner ist das Stichwort. Matcha Tee wird aus besten Tencha-/Sencha-Qualitäten hergestellt, enthält viel Teein und ist dementsprechend anregend. Ein tolles Getränk **für ein Fest, zur Einstimmung, für angeregte Gespräche** mit Freunden. Schon die kleine Zeremonie der Zubereitung hat etwas Festliches.



Häufig gestellte Frage: Hat Matcha Rohkostqualität?: Nein, grundsätzlich nicht. ABER: gerade die japanische Methode ist ein optimierter Prozess, wo bei möglichst kurzem Hitzeinsatz die Fermentationsenzyme gestoppt werden, andererseits die Poren aufgeschlossen und damit die Wirkstoffe wie Vitamine verfügbar gemacht werden. Laut Tabellen hat Matcha-Pulver z.B. noch doppelt soviel Vitamin C wie Zitrone.

Der Herstellungsprozess im Einzelnen: die Grünteeblätter werden direkt nach der Ernte für 1-2 min. bei 100°C gedämpft. Anschließend werden die Blätter bei 60 – 80°C für 6-8-min. getrocknet. Dann hat man den Aracha-Tee = Trocknungs-Vorstufe.

Der hochwertigere Matcha Premium aus Tencha-Tee wird als Aracha anschließend langsam auf Steinmühlen (30g/Std) gemahlen, wobei das Mahlgut sich hier nicht mehr über 40°C erhitzt. Bei Kabusé-Matcha wird vorher endgetrocknet, also etwas länger getrocknet, bevor er gemahlen wird.

Was ist Kabusé?: Halbschattentee. Auf den Teefeldern werden ca. 10 Tage vor der Ernte schwarze Netze, die noch 50% Licht durchlassen, über die Teesträucher gelegt. Dadurch steigern die Pflanzen ihre Wirkstoffbildung und entwickeln das duftige Aroma.

Bei Vollschattentee sind die Netze dichter und lassen nur noch 10% des Lichts hindurch.

Was ist Tencha? Dieser Grundtee für den klassischen Matcha aus Vollschattentee wird als ganzes Blatt schonend getrocknet, und anschließend werden die Blattrippen herausgelöst. Dadurch wird der Tee zart und weich, besonders rund und aromatisch. Bei den etwas preisgünstigeren Kabusé Matcha Tees (#61104 Kabusé 1. Pflückung und #61107 Kabusé 2. Pflückung) ist der Grundtee ein guter Sencha-Tee, der aus dem ganzen Teeblatt hergestellt wurde.

Matcha aus Tencha wird aber als der „echte“ Matcha angesehen (in unserem Sortiment: #61109 Matcha Premium).



Das Mahlen: Die edlen Tencha-Matchas wie unser Matcha Premium werden auf Steinmühlen so langsam vermahlen, dass das Teepulver nicht über 40°C erwärmt wird, um die Zerstörung der geschmacksgebenden Eiweiße zu vermeiden. Das Ergebnis ist 30g pro Stunde – das Zusehen ist sehr meditativ.

Die Kabusé-Matchas werden etwas „effizienter“ auf Keramikmühlen gemahlen: 75g pro Stunde ist das Ergebnis.



Die Zubereitung: Matchaschale (oder größere (Müsli-)Schale) mit heißem Wasser vorwärmen. Etwa 1 kleinen gestr. Teel. Pulver hineingeben (professionell: 1 – 2 Bambusspatelspitzen). 70-100ml gekochtes Wasser auf 70-80°C abkühlen lassen und dann erst auf das Pulver gießen. Mit dem Bambusbesen (alternativ kl. Schneebeesen) solange schlagen, bis feiner Schaum (Jadeschaum) an der Oberfläche entsteht. Und dann durch den Schaum schlürfen: frisch-süßlich mit leichter „Edel-Bitterkeit“ und viel Teein.

Zu diesem intensiv - bitteren Tee isst man „Teesüßigkeiten“, in Japan aus süßen Bohnenpasten, bei uns z.B. Marzipan. Für die jüngere Generation: Marshmallows würden auch sehr gut passen (gibt's die eigentlich schon in Bio?), Schokolade eher nicht.

Die Herkunft unserer Matcha Tees – keine Radioaktivität nachweisbar

Die Matcha-Tees in unserem Sortiment stammen aus Kagoshima, ganz im Süden Japans. Kagoshima ist bekannt für heiße Quellen und noch aktive Vulkane (malerisch: der Sakurajima). Die fruchtbare vulkanische Erde macht es zu einem hochwertigen Teeanbaugebiet. Kabusé-Tees sind klassisch für dort.

Seit dem Unglück 2011 – dem Erdbeben und anschließendem Reaktor-Unglück in Fukushima - wird regelmäßig auf Radioaktivität getestet. Alle Test waren unter der Nachweisgrenze. Kagoshima liegt ca. 1200km südlich von Fukushima.



Wir führen zur Zeit **3 Matcha-Sorten:**

Kabusé Nr. 1- (Halbschattentee)

Matcha: auf Keramikmühlen gemahlene ganzes Blatt, 1. Pflückung.

Aromatisch und kräftig mit edelbitterer Note. Empfehlenswert für leichten Matcha, gut geeignet für Smoothies und Mixgetränke.

In der 30g-Schmuckdose.

Kabusé Nr. 2- (Halbschattentee)

Matcha: auf Keramikmühlen gemahlene ganzes Blatt, 2. Pflückung.

Kräftig – feinherbe Tasse (Schale). Sehr gut geeignet für die Grüntee-Küche, für Smoothies, Desserts etc.

In der preisgünstigen 50g-Tüte.



Matcha Premium, Vollschatentee, bei dem die Blattrippen vorher entfernt wurden (**Tencha**). Auf Steinmühlen vermahlen. Geschmack zwischen Herbe und Süße gut balancierend, leicht nussig, intensiver Duft, kräftige, grüne Farbe. Ein klassischer Matcha-Tee mit Herkunft Kagoshima – für die eigene Teezeremonie.

In der 30g-Schmuckdose.