

Presseinformation

Matcha Tee

Hintergrundinformationen

Das „grüne Gold Japans“, die „Königin der Grüntees“ oder Superfood – Matcha genießt nicht nur unter den Teekennern einen exzellenten Ruf. Doch was ist tatsächlich dran? Eine Spurensuche.

Historie: Von China nach Japan

Gute 800 Jahre ist es her, als der Mönch Eisai von einer Reise nach China in seine Heimat Japan zurückkehrte. Neben dem Zen-Buddhismus brachte er noch etwas anderes mit: pulverisierten Grünen Tee, der bei den Mönchen schnell große Beliebtheit erlangte, weil er sie während der Meditation wach und fokussiert hielt. Der große Durchbruch gelang jedoch erst im 16. Jahrhundert mit Hilfe des großen Meisters Sen no Rikyu, der als Begründer der japanischen Teezeremonie (chanoyu) gilt. Dieses Ritual wird bis heute gepflegt und verbindet die hohe Kunst der Teezubereitung mit der Möglichkeit zur inneren Einkehr. Im Zentrum steht der Matcha, der – im Gegensatz zu normalem Grünen Tee – traditionell mit einem Bambusbesen (chasen) in einer Matcha-Schale (chawan) schaumig aufgeschlagen und ungefiltert getrunken wird.

Als Geburtsort des Matcha gilt die Region um Kyoto, das kulturelle Zentrum Japans. Im Lauf der Jahrhunderte haben die Teebauern den Anbau und die schonende Verarbeitung mit anschließendem Mahlen auf Steinmühlen zur Perfektion gebracht. Heute wird Matcha nahezu in ganz Japan produziert und in die ganze Welt exportiert. Der größte Teil indes wird immer noch im eigenen Land konsumiert.

Presseinformation

Vom Blatt zum Pulver

Matcha wird gerne als „Königin der Grüntees“ bezeichnet, da Anbau und Verarbeitung zu feinstem Pulver jahrelange Erfahrung benötigen, die heute nur noch wenige Teebauern haben. Deren äußerst anspruchsvolle Arbeit beginnt schon lange vor der Ernte. Für die Erzeugung von Matcha eignen sich nur die Blätter ganz bestimmter Pflanzen. Diese werden im Frühling zwischen 10 und 28 Tage beschattet, wobei bis zu 95% des Sonnenlichtes ferngehalten werden. Die auf diese Weise verlängerte Reifezeit bringt ein wahres Geschenk der Natur hervor: ein tief dunkelgrünes Teeblatt, reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Chlorophyll und Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien.

Nach der schonenden Verarbeitung, bei der das Blatt gedämpft, getrocknet und sortiert wird, kristallisiert sich das feine „Blattfleisch“ heraus (Tencha). Es wird nur das Beste vom Teeblatt verwendet und zum Erreichen der Spitzenqualität müssen davon bis zu 60% entfernt werden. Der fertige Tee wird im Kühlhaus zwischengelagert bis er nach Bedarf frisch zu Matcha vermahlen wird. Trotz moderner High-Tech wird hochwertiger Matcha bis heute in traditionellen Granitsteinmøhlen gemahlen. Eine Ausbeute von nur 30g pro Stunde zeigt, wie langsam diese Møhlen mahlen, doch das mit gutem Grund: Höhere Drehzahlen und die sich dabei entwickelnde Hitze würden den einzigartigen Geschmack und das Aroma zerstören.

Diese äußerst aufwändigen Anbau- und Verarbeitungsverfahren sind Gründe, weshalb Matcha heute nur 0,0003% der Welt-Tee-Ernte ausmacht. Dieses eigentlich sehr seltene, aber mittlerweile äußerst populäre Produkt wird daher zu Recht auch als „das grüne Gold Japans“ bezeichnet.

Qualität: Original nur aus Japan

Wie bei Wein und Whiskey gilt auch bei Matcha: auf den Geschmack und die Reinheit kommt es an. Auch wenn nur ein winziger Teil der Welt-Tee-Ernte auf den gemahlenden Pulvertée fällt, sind die Qualitätsunterschiede enorm. Echter

Presseinformation

Matcha stammt aus Japan, wo seine Herstellung vor über 800 Jahren begann und nach alter Tradition mit viel Liebe zum Detail bis heute fortgesetzt wird. Matcha ist kein geschützter Begriff. Und so finden sich unter dieser Bezeichnung auch gemahlene Grüntees aus China oder Korea, die mit dem Original aus Japan meist nur wenig gemein haben.

Hochwertiger japanischer Matcha hat eine intensiv-grüne Farbe, riecht frisch und leicht grasig, schmeckt vollmundig und dezent lieblich. Die Sorgfalt bei Anbau und Verarbeitung, klimatische Bedingungen, Bodenbeschaffenheit und Höhenlage bestimmen die Qualität des fertigen Matchas ebenso wie die Körnung des Pulvers und dessen Gehalt an Inhaltsstoffen. TeeGschwendners hauseigenes Labor analysiert bereits vor der Verschiffung nach Deutschland jeden eingekauften Tee auf mögliche Rückstände von Pestiziden oder Radioaktivität. Nur rückstandsfreie Ware wird akzeptiert. Das ist einer der Gründe, warum sich TeeGschwendner für Matcha aus 100% Bio-Anbau entschieden hat.

Reicher Inhalt, nachhaltige Wirkung

Weil man beim Genuss von Matcha das ganze Teeblatt aufnimmt, kommen einem auch alle darin enthaltenen Inhaltsstoffe wie Chlorophyll, Aminosäuren (L-Theanin), Koffein, Vitamine und Antioxidantien (Catechine) zugute.

Die positiven Wirkungen von Antioxidantien in Lebensmitteln stehen außer Frage. Allen voran die Catechine, die freie Radikale neutralisieren und auf diese Weise die Zellen vor oxidativem Stress und Alterung schützen können. Im Jahr 2005 wurde in den USA erstmals die ORAC Mess-Methode (Oxygen Radical Absorbing Capacity) vorgestellt, die besagt, wie viele Antioxidantien in einem Lebensmittel enthalten sind. Untersuchungen haben ergeben, dass Matcha unter allen aktuell bekannten Lebensmitteln das höchste Radikalfänger-Potenzial besitzt!

Auch für seine belebende Wirkung wird Matcha geschätzt. Das enthaltene Koffein wirkt jedoch wesentlich sanfter und langanhaltender als das von Kaffee.

Presseinformation

Schon vor Jahrhunderten nutzten Mönche diesen speziellen Effekt, um länger und konzentrierter meditieren zu können. Und auch heute wird Matcha, ähnlich wie ein Espresso – gern als natürlicher Wachmacher konsumiert.

Februar 2016

Presseinformationen und Bilddaten zum Download unter www.teegschwendner.de

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

TeeGschwendner GmbH
Birgit Rohn
Heidestraße 26
53340 Meckenheim
Tel. 02225 – 9214 0
Fax 02225 – 9214 20
E-Mail: rohn@teegschwendner.de
Internet: www.teegschwendner.de

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21425 Stelle
Tel. 04174 – 595 322
Fax 04174 – 596 382
E-Mail: ulrike.sewing@t-online.de
Internet: www.ulrikesewing.de