

Wissenswertes über Japanischen Grüntee:



Der Tee verbreitete sich in Japan, nachdem er im 8. Jahrhundert durch buddhistische Mönche von China auf die Insel gelangte. Der erste Teegarten wurde an Japans größtem See, dem Biwa-ko, angelegt. In Japan werden nahezu ausschließlich Grüntees produziert. Das Hauptanbaugebiet Japans befindet sich in der Provinz Shizuoka in der Nähe von Tokio.

Unterschiede in der Herstellung

In Japan wird der Tee überhaupt nicht fermentiert. Das Blattgut wird unmittelbar nach Anlieferung in der Teefabrik, die meistens direkt auf der Plantage liegt, einer Wasserdampfbehandlung unterzogen. Diesen Prozess nennt man steaming. Durch das steaming werden die Blattenzyme inaktiviert, wodurch die grüne Blattfarbe fixiert wird. Je nach Tee-Sorte werden die Blätter anschließend gerollt, was entweder per Hand oder maschinell geschieht. Danach wird das Blattgut getrocknet, um den Wassergehalt zu senken.

Besonderer Charakter

Für Grüntees aus Japan gilt: Je dunkelgrüner die Teeblätter, desto höher die Qualität. Dies gilt für Bancha, Sencha und Gyokuro.

Der zubereitete japanische Grüntee zeichnet sich durch seinen zitronengelben bis grünlichen Aufguss aus, der ungeübte Teetrinker eine Weile brauchen, um sich seine Geschmackswelt zu erschließen. Ist dann aber der Schlüssel für japanische Grüntees gefunden, wird man belohnt mit außergewöhnlichem Nuancenreichtum, animierender Frische, leuchtender Tasse oder einfach durch die Handwerkskunst der zu Blumen gebundenen Teeblätter. Grüner Tee aus Japan enthält Vitamine und Spuren wichtiger Mineralien. Der Anteil an Tein wirkt direkter und anregender als bei schwarzem Tee. Ob jedoch eher die gesund ausgleichende Wirkung des hohen Gerbstoffgehaltes überwiegt, bestimmt die Zubereitungsweise.

Reich an Mineralstoffen

Japanische Grüntees enthalten im Vergleich zu chinesischen Oolong-Tees, die für ihre hohen Mineralgehalte bekannt sind, nach 100%igem Wasserentzug dreimal mehr Minerale. Außerdem haben Japanische Grüntees keine Kalorien, was das Trinken der Grüntees zu einer durch und durch gesunden Angelegenheit macht.

Japan Sencha

Die heutzutage meistgetrunkene Teesorte in Japan. In Preis und Qualität bietet Sencha ein breit gefächertes Angebot. Das Wachsen der Teeknospe beginnt im April, die Blätter sind im Juli ausgereift. Sofort nach der Ernte werden die Blätter gedämpft, gerollt und dann so lange getrocknet, bis sie wie grüne Nadeln aussehen. Durch Dämpfen wird eine Fermentation des Blattes verhindert und der natürliche Geschmack des Sencha konserviert ? ein Hauch von Süße, feiner Bitterkeit und frischem Grün. Im Aufguss hat der Japan Sencha eine hellgrüne Farbe. Für den feinsten Geschmack gießen Sie den Sencha mit auf 75°C abgekühlten Wasser auf und lassen ihn nicht länger als 2,5 Minuten ziehen.

Japan Gyokuro

Der "Edle Tautropfen", so die Übersetzung, ist mit Abstand die beste Teesorte, die in Japan produziert wird. Man wählt diese Teesorte meist zu bestimmten Anlässen, um seinen Gästen eine besondere Ehre zu erweisen. Der Gyokuro ähnelt im Aussehen einem hochwertigen Sencha, doch die Blattfarbe ist ein tieferes, fast schwarzes Grün. Die einzelnen Blätter sind zudem etwas dicker als die des Sencha. Gyokuro besticht durch seinen kräftigen, aber mit wenigen Bitterstoffen versehenen Geschmack und seiner süßlichen Note. Diese Rarität wird im Schatten gepflanzt. Einige Wochen vor dem Pflücken werden leichte Strohmatten über die Sträucher gelegt, damit noch weniger Sonnenschein auf die Teeblätter gelangt. Zweck dieses Aufwandes ist die Bildung von besonders viel Chlorophyll in den Blättern.

Japan Matcha

Matcha ist der Tee, der zur Teezeremonie verwendet wird. Er wird hergestellt durch das Mahlen getrockneter, feiner Teeblätter zu einem puderähnlichen Pulver. Die Teeblätter, die für den Matcha verwendet werden, lässt man wie beim Gyokuro im Schatten wachsen. Nach dem Dämpf- und Lufttrocknenprozess werden die Blätter klein geschnitten und in Kühlräumen gelagert. Erst bei Bedarf werden die Teeblätter in Steinmühlen zu feinstem Pulver gemahlen.

Um daraus Tee zuzubereiten, wird dieses Grüntee-Pulver in einer Teeschale mit 60°C heißen Wasser übergossen und mit Hilfe eines Matcha-Besens aus Bambus mit schnellen Bewegungen umgerührt.

TIPPS ZUM GENUSS der Japanischen Grüntees:

- Das Wasser sollten Sie auf 100°C erhitzen es dann stehen und abkühlen lassen. Warmes Wasser oder Wasser, das nicht voll durchgekocht wurde, beeinträchtigt die Qualität des Tees genauso wie die Wahl des Wassers. Zu lange abgekochtes Wasser kann ebenso das Aroma des Tees negativ beeinflussen. Nehmen Sie sich also bei der Wahl des Wassers sowie bei der Zubereitung die nötige Ruhe, um einen unvergesslichen Tee-Genuss zu erreichen.
- Japanischen Grüntee niemals mit kochendem Wasser übergießen je teurer der Tee, desto kälter das Wasser und länger die Ziehzeit!
- Lagern Sie Ihren Grüntee trocken, denn Feuchtigkeit ist sein größter Feind. Eine kühle und dunkle Lagerung wird empfohlen.