



wegungen auf und ab wird der Matcha nun ca. 20 Sekunden lang aufgeschlagen, bis an der Oberfläche ein feiner Schaum entsteht. Er sieht dann aus wie „flüssige Jade“. Bevor man den Matcha durch den Schaum „schlüpft“, lässt man eine Teesüßigkeit wie z. B. Mapan oder Dapan auf der Zunge zergehen. Zusammen mit der Süßigkeit wird der Matcha zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Eine Besonderheit ist der „dickflüssige“ Matcha (Koicha).

Zu seiner Herstellung eignen sich die weniger gerbstoffhaltigeren Sorten Matcha Premium und Kabuse-Pulver Soshun. Die verwendete Teemenge wird verdoppelt bei gleichzeitiger Reduzierung der Wassermenge, sodaß ein wunderbar duftender Schaum von dickflüssiger Konsistenz entsteht.

Wir bieten verschiedene Matchasorten in Dosen und Nachfüllpackungen an. KEIKO-Matcha und Kabuse-Pulver stammen aus biologischem Anbau gemäß der Bioverordnung.

Matcha PREMIUM Ernte Ende April

Traditioneller Pulvertee aus Tencha hergestellt, mit mildem, süßem Geschmack. Ob für die Teezeremonie oder zum zwanglosen Verwöhnen der Gäste. Er ist für die dünnflüssige (Usucha) und dickflüssige (Koicha) Zubereitung gleichermaßen geeignet.

Kabuse-Pulver SOSHUN Ernte Mitte April

Ein Pulvertee aus Kabusecha für Koicha und Usucha. Er erfüllt höchste Ansprüche. Harmonisches, nussig-mildes Aroma, wunderbarer Duft mit langem Nachklang.

Kabuse-Pulver No.1 Mai-Ernte

Pulvertee aus der frühen Maipflückung. Aromatisch und kräftig mit edel-bitterer Note. Empfehlenswert für dünnflüssigen Matcha und gut für kalte Mixgetränke.

Kabuse-Pulver No.2 Juni-Ernte

Ein kräftiges, fein-herbes Grünteepulver der 2. Pflückung. Vielseitig einsetzbar in der Grünteeküche, besonders passend für süße Mixgetränke und Desserts sowie für kosmetische Anwendungen.

Für Matcha halten wir spezielles Zubehör bereit. Fragen Sie Ihren Fachhändler nach dem KEIKO-KATALOG, oder schauen Sie im Onlinekatalog unter [www.keikotee.de](http://www.keikotee.de).



Rezepte und weitere Informationen zu Matcha, Jap. Grüntee sowie zu Grüntee Schokolade, Pralinen, Obladenschnitten und Drops finden Sie auf: [www.keikotee.de](http://www.keikotee.de)

Shimodozono International GmbH · Strothstraße 50 · D-49356 Diepholz  
+49 (0)54 41 - 99 59 56 - 0 · [info@keikotee.de](mailto:info@keikotee.de)

G E N U I N E J A P A N E S E  
KEIKO  
S H A D E D G R E E N T E A

茶

# MATCHA und KABUSEpulver

Kultur, Sorten,  
Zubereitung



**M**atcha ist ein fein pulverisierter Japanischer Grüntee, der mit etwas heißem Wasser zu einem wunderbar energetisierenden Getränk aufgeschlagen wird. Bis heute noch wird dieser Tee im Rahmen der Teezeremonie zubereitet. Als geschmacklich interessante Zutat für diverse Mixgetränke oder in der innovativen Küche erfreut er sich im modernen Japan wachsender Beliebtheit. Als der „Mokka“ unter den Grüntees belebt er und sorgt durch seinen Reichtum an Theanin für Entspannung und Wohlbefinden. Geschmacklich ist er mild bis kräftig-nussig.



Anders als bei Blätterttees, bei denen nur die wasserlöslichen Inhaltsstoffe aufgenommen werden können, werden mit dem Genuss von Matcha die Inhaltsstoffe des gesamten Grünteeblattes zu 100% aufgenommen, also auch die fettlöslichen Vitamine und Wirkstoffe.

| Ø-Gehalt in mg /100 ml<br>Getränk mit 2g Tee bzw. 7g Kaffee | Matcha | Grüntee | Kaffee |
|-------------------------------------------------------------|--------|---------|--------|
| Polyphenole                                                 | 130    | 116     | N.a.   |
| Ballaststoffe                                               | 780    | N.a     | 50     |
| Koffein                                                     | 64     | 20      | 80     |
| Theanin                                                     | 24-44  | 12-40   |        |
| Kalzium                                                     | 8,4    | 3       | N.a.   |
| Kalium                                                      | 54     | 18      | N.a.   |
| Vitamine in µg/100 ml                                       |        |         |        |
| Vitamin A                                                   | 96     | -       | -      |
| Vitamin B1 (Thiamin)                                        | 12     | -       | -      |
| Vitamin B2 (Riboflavin)                                     | 27     | 40      | N.a.   |
| Vitamin B3 (Niacin)                                         | 80     | 100     | N.a.   |
| Vitamin C                                                   | 1200   | 4500    | -      |
| Folsäure                                                    | 24     | 16      | N.a.   |

N.a. = Nicht analysiert

## MATCHA – traditionell oder als Kabusecha Pulver

Jeglicher KEIKO Matcha wird definitionsgemäß aus beschattetem Tee der ersten Pflückperiode gewonnen. Wir unterscheiden traditionellen Matcha und Grünteepulver,

welches aus Kabusecha (Halbschattentee) gewonnen wird. Zur Herstellung von traditionellem Matcha werden die Teesgärten zu ca. 90% beschattet, so daß die Pflanze viel Chlorophyll, Theanin und Koffein, aber wenig Gerbstoffe bildet. Nach dem Dämpfen, Trocknen und Brechen der geernteten Blätter wird das Blattgewebe im Luftstrom von den Blattrippen getrennt. Dies ist für die Herstellung von traditionellem Matcha nötig, da die hierbei verwendeten Steinmühlen keine Blattrippen vermahlen können, sondern nur die flockenartigen Blattgewebeteilchen namens Tencha. Der traditionelle Matcha bei KEIKO heißt Matcha Premium.

|                              | Pflückung/Pflückzeit | Verwendeter Tee                      | Beschattung | Mühlentyp           |
|------------------------------|----------------------|--------------------------------------|-------------|---------------------|
| <b>Traditioneller Matcha</b> |                      |                                      |             |                     |
| Matcha Premium               | 1., Ende April       | Blattgewebe (Tencha) ohne Blattadern | > 90 %      | Stein, traditionell |
| <b>Kabuse-Grünteepulver</b>  |                      |                                      |             |                     |
| Kabusepulver Soshun          | 1., Mitte April      | ganzes Blatt (Kabusecha)             | 50%,        | Keramik, modern     |
| Kabusepulver No. 1           | 1., Mai              | ganzes Blatt (Kabusecha)             | 50%,        | Keramik, modern     |
| Kabusepulver No. 2           | 2., Juni             | ganzes Blatt (Kabusecha)             | 50%,        | Keramik, modern     |

Im Unterschied dazu wird Kabuse-Grünteepulver nicht aus Tencha, sondern aus dem vollen Blatt gewonnen. Es stammt von Teepflanzen, die zu etwa 50% beschattet werden und Kabusecha heißen. Diese Lichtbedingungen kommen denen des wilden Teestrauchs am nächsten und fördern ein gesundes Pflanzenwachstum. Kabusecha ist gut ausbalanciert, er enthält etwas mehr Gerbstoffe als Tencha, aber deutlich weniger als unbeschatteter Tee. Er ist reich an Theanin, Vitaminen und Mineralstoffen, hat eine leuchtend-grüne Farbe und ist hoch aromatisch. Dieser Kabusecha wird mittels moderner Keramikmühlen langsam vermahlen und sofort unter Schutzatmosphäre abgepackt, damit eine mögliche Oxidation weitgehend verhindert wird und somit das Aroma und der gesamte Wirkstoffgehalt bestmöglich erhalten bleiben.

Kabuse-Grünteepulver ist eine KEIKO Innovation, erstmals hergestellt aus den Kabuse-Schattentees der KEIKO-Biofarm in Kagoshima. In der Region Kawanabe schlängelt sich unweit des Teegartens unten im Tal der Fluss „Manose“. Er

sorgt für eine ausreichende Luftfeuchtigkeit und häufige Morgennebel über den Teefeldern, die für die Entwicklung guter Qualitäten so günstig sind. Kabusepulver ist entsprechend der Pflückzeiten erhältlich in drei Qualitätsstufen: Kabusepulver-Soshun, Kabusepulver No. 1, aus der ersten Pflückung sowie Kabusepulver No. 2 aus der zweiten Pflückung

## Grünteepulver – zweite Pflückung

Während die Grünteepulver aus der ersten Pflückung ein intensives aber feines Aroma haben, haben die Pulver aus der zweiten Pflückung einen höheren Gerbstoffanteil und dadurch ein herberes Aroma. Daher eignen sie sich besonders gut als energetisierende und vitalstoffreiche Zutat für süße Getränkerezepturen, für die feine Dessertküche und für die kosmetische Hautpflege.

## Die Zubereitung von Matcha und Kabusepulver

Die Zubereitung von Matcha ist leichter, als Sie vielleicht vermuten. In der Teezeremonie wird der Pulverttee mit einem speziellen Spatel bzw. Bambuslöffel (chashaku) dosiert und mit einem Teebesen aus Bambus (chasen) in einer großen Matchaschale (chawan) aufgeschäumt. Auch mit einem kleinen Schneebesen, einem elektrischen Milchschaumer oder im Schüttelbecher kann Matcha aufgeschäumt werden.



**Z**wei Methoden der Zubereitung von Matcha werden unterschieden: dünnflüssiger Matcha (Usucha) und dickflüssiger Matcha (Koicha). Um „Usucha“ herzustellen, geben Sie ein bis zwei Spatelspitzen (oder einen gestrichenen kleinen Teelöffel) Matcha in eine mit heißem Wasser vorgewärmte, geleerte Matchaschale. Übergießen Sie das Pulver mit 70 bis 100 ml circa 80°C heißem, aufgekochtem Wasser. Die Schale sollte jetzt zu weniger als einem Drittel gefüllt sein. Mit raschen Handbe-