

Vorweg ein Wort zu Teepulver aus Bioanbau. Beim Genuss von traditionellem Matcha sowie von hochwertigem Kabuse-Grünteepulver möchten wir all die interessanten Inhaltsstoffe des gesamten Teeblattes komplett aufnehmen. Daher ist es besonders wichtig, auf kontrollierte Bioqualität zu achten. Durch die Verwendung der ganzen zu Pulver vermahlenden Blattsubstanz werden beim Genuss sowohl die wasserlöslichen als auch die fettlöslichen Inhaltsstoffe zu 100% aufgenommen.



## MATCHA - traditionell

Matcha ist fein pulverisierter japanischer Grüntee, der mit heißem Wasser zu einem wunderbar energisierenden Getränk aufgeschäumt wird. Bis heute wird dieser Tee auch im Rahmen der Japanischen Teezeremonie zubereitet. Matcha ist der „Mokka“ unter den Grüntees. Er belebt und sorgt durch seinen Reichtum an Theanin zugleich für Entspannung und Wohlbefinden. Auch als Zutat in der modernen Küche erfreut sich Matcha – wie auch Kabuse-Pulver – zunehmender Beliebtheit!

Matcha wird aus beschattetem Tee der ersten Pflückperiode gewonnen. Zu seiner Herstellung werden die Teegärten zu ca. 90% beschattet, sodass 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 nötig, da die zur Vermahlung üblichen Steinmühlen die Blattrippen nicht gut vermahlen können, sondern nur die flockenartigen Blattgewebeteile namens „Tencha“.

## KEIKO Matcha, frisch für Sie vermahlen!

Es ist eine Sensation! Erstmals können wir KEIKO-Matcha außerhalb von Japan an unserem Standort hier in Diepholz frisch mahlen, direkt abpacken und zeitnah ausliefern! Möglich wurde dies mit dem Umzug in das neue, größere Betriebsgebäude in der Stadt Diepholz im Frühjahr 2011. Hier wird in einem eigens eingerichteten Mühlenraum aus den zarten Tenchablättern das kostbare Pulver gewonnen. Die japanischen Granit-

Steinmühlen drehen sich dabei sehr langsam, damit die Steine sich nicht zu sehr erwärmen. So mahlt eine Mühle nur etwa 30 g Matcha pro Stunde, also gerade der Inhalt einer einzigen Dose! Das so vor Ort aus Tencha hergestellte Matchapulver ist unvergleichlich frisch. Im Wettlauf mit der Zeit ist die frische, zeitnahe Produktion von unschätzbarem Vorteil. Liebhaber des kostbaren Tees kommen nun erstmals in den Genuss der vollen, nicht durch Oxidation beeinträchtigten Aromen und aller interessanten Inhaltsstoffe, wie Chlorophyll, Katechine, Vitamine etc.

## Inhaltsstoffe

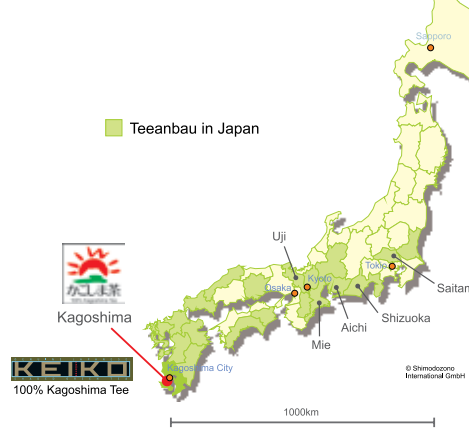
Während beim Aufguss von Blättern nur die wasserlöslichen Inhaltsstoffe in die Teetasse gelangen, werden bei dem Genuss von Matcha auch die fettlöslichen Vitamine und Wirkstoffe zu 100% verfügbar für die Aufnahme in unseren Stoffwechsel.

| Gehalt in mg /100 ml<br>Getränk mit 2 g Tee bzw. 7 g 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  | 12     | -       | -      |
| Vitamin B2  | 27     | 40      | N.a.   |
| Vitamin B3  | 80     | 100     | N.a.   |
| Vitamin C   | 1200   | 4500    | -      |
| Folsäure  | 24     | 16      | N.a.   |

(N. a. = Nicht analysiert)

## Herkunft und Sorten

KEIKO-Matcha kommt aus der klimatisch begünstigten Halbinsel Kagoshima ganz im Süden Japans. In kleinen Teegärten wachsen die Teesträucher dort auf vulkanischem Gestein heran. Matcha besitzt - ähnlich wie Schokolade - sortenspezifisch einen ganz eigenen Duft und Geschmack. Zu aufregenden Ausflügen in die Gefilde der einzigartigen, seltenen und bisher eher als Geheimtipp gehandelten Matchas aus Kagoshima laden die folgende Varietäten ein:



## Matcha Mantoku: NEUHEIT!

### In der 30g Schmuckdose.

Dieser wunderbar grüne Matcha gehört zu den Raritäten der Teewelt! Matcha Mantoku ist ein überaus vielschichtiger Kagoshima-Matcha. Sein Duft hat eine frische und gleichzeitig warme Note, auf der Zunge entfaltet er eine Fülle unbeschreiblicher Aromen, intensiv und doch fast ohne Bitterkeit. Er eignet sich nicht nur für den leichten Matcha (Usucha), sondern auch hervorragend für den dickflüssigen Matcha (Koicha)!



## Matcha Tekiro: NEUHEIT!

### In der 30g Schmuckdose.

Ein vollmundiger, fruchtiger Kagoshima-Matcha mit ausgeprägtem Nachklang. Sein frischer Duft ist eine Sensation für die Nase, sein jadegrüner Schaum

ein Fest für die Augen und ein Feuerwerk für den Gaumen! Gleichmaßen als Usucha und Koicha zu empfehlen.



## Matcha Premium NEUHEIT!

### In der 30g Schmuckdose.

Dies ist der Klassiker unter den Kagoshima-Matchas. Er hat einen zwischen Herbe und Süße gut balancierten, leicht nussigen Geschmack, einen intensiven Duft und eine kräftige, grüne Farbe. Wir empfehlen diesen Matcha für die dünnflüssige Zubereitung (Usucha). Sofern Sie einen kräftigen Geschmack bevorzugen, kann er auch für die dickflüssige Zubereitung (Koicha) verwendet werden.

## Tencha Niji NEUHEIT!

### In der 30g Packung.

Für die Freunde des Matchas bieten wir auch erstmals einen feinen BioTencha aus Kagoshima an. Der Name Niji „Regenbogen“ deutet an, dass dieser Tencha gleich dem Farbspektrum des Regenbogens eine überraschende Auswahl an feinen Aromen für unseren Geschmacksinn bereithält. Die zarten Tenchablättchen können nicht nur zu Matcha vermahlen werden, sondern Sie können sie auch wie Blättertée aufgiessen (wir empfehlen einen mehrfachen Aufguss mit 75°C heißem Wasser und jeweils 90 Sekunden Ziehzeit) oder als feine energisierende Zutat in der modernen Küche für salzige und süße Speisen verwenden.



## Kabuse-Pulver – vielschichtige Aromen, gut ausbalanciert

Im Unterschied zu traditionellem Matcha wird Kabuse-Pulver nicht aus Tencha, sondern aus dem ganzen Blatt gewonnen. Es stammt von Kabusecha-Teepflanzen, die statt zu 90 % zu etwa 50% beschattet werden – also im Halbschatten heranwachsen. Diese Lichtbedingungen kommen denen des wilden Teestrauchs am nächsten und fördern ein gesundes Pflanzenwachstum. Kabusecha ist gut ausbalanciert und nicht zu vergleichen mit einfachen Grünteepulvern, die aus unbeschatteten Senchablättern hergestellt werden. 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. Kabusecha wird mittels moderner Keramikmühlen langsam vermahlen und sofort unter Schutzatmosphäre abgepackt. So wird eine mögliche Oxidation weitgehend verhindert und das Aroma sowie der gesamte Wirkstoffgehalt bleiben bestmöglich erhalten. Grünteepulver aus Kabusecha ist ein modernes Produkt, erstmals hergestellt aus den Kabuse-Schattentees des KEIKO-Bioteegartens in Kagoshima. In der Region Kawanabe schlängelt sich unweit dieses Gartens unten im Tal der Fluss „Manose“. Er sorgt für eine ausreichende Luftfeuchtigkeit und regelmäßigen Morgennebel über den Teefeldern, der für die Entwicklung guter Qualitäten so günstig ist. Kabuse-Grünteepulver ist entsprechend der Pflückzeiten in unterschiedlichen Qualitätsstufen erhältlich. Während die Tees aus der Vorpflückung oder der ersten Hauptpflückung ein intensives aber feines Aroma haben, hat Tee aus der zweiten Pflückung einen höheren Gerbstoffanteil und dadurch ein kräftigeres, herberes Aroma.

Teepulver aus der 2. Pflückung eignet sich besonders gut als energetisierende Zutat für süße Getränkerezepturen, für die feine Dessertküche und auch für die kosmetische Hautpflege. Aus den folgenden Kabuse-Grünteepulver-Sorten können Sie wählen:



## Kabuse-Pulver Soshun

### In der 30g Schmuckdose

Ein Pulvertée aus der 1. vorzeitigen Pflückung im April, der höchste Ansprüche erfüllt. Vielschichtiges, harmonisches, nussig-volles Aroma, wunderbarer Duft mit langem Nachklang. Empfehlenswert für Usucha und für Liebhaber von besonders aromatischem Koicha.



## Kabuse-Pulver No. 1

### In der 30g Schmuckdose oder in der 50g Packung

Ein Pulvertée aus der 1. Pflückung im Mai. Aromatisch und kräftig mit edelbitterer Note. Empfehlenswert für leichten Matcha (Usucha) und ideal für Mixgetränke und Grünteecocktails.

## Kabuse-Pulver No. 2

### In der 50g Packung

Ein kräftiges, fein-herbes Grünteepulver der 2. Pflückung im Juni, das in der Grünteeküche vielseitig einsetzbar ist. Besonders passend für gesüßte Mixgetränke, Eiscreme und andere Desserts, aber auch z. B für kosmetische Anwendungen.

## Die Zubereitung von Matcha und Kabuse-Pulver

Die Zubereitung von Matcha und Kabuse-Pulver ist leichter, als Sie vielleicht vermuten. In der Teezeremonie wird der Pulvertée 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 Milchaufschäumer oder im Schüttelbecher kann Matcha auf einfache Weise zubereitet werden. Zwei Methoden der Zubereitung von Matcha werden unterschieden: leichter Matcha (Usucha) und konzentrierter Matcha (Koicha).

Um „Usucha“ herzustellen, geben Sie ein bis zwei Spatelspitzen (oder einen kleinen, gestrichenen Teelöffel) Matcha in eine mit heißem Wasser vorgewärmte, leere Matchaschale. Übergießen Sie das Pulver mit 70 - 100 ml zuvor gekochtem und auf circa 80°C abgekühltem Wasser. Die Schale sollte so groß gewählt sein, dass sie nun zu weniger als einem Drittel gefüllt ist. Mit raschen Handbewegungen auf und ab den Tee nun kurz (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“, legt man sich eine Teesüßigkeit wie z. B. „Mapan“, „Ingwermapan“ oder „Dapan“ auf die Zunge. Zusammen mit der Süßigkeit wird der Matcha zu einem wunderbaren Geschmackserlebnis.

Eine Besonderheit ist der konzentrierte Matcha „Koicha“. Zu seiner Herstellung eignen sich die weniger gerbstoffhaltigen, besonders hochwertigen traditionellen Matchasorten und das Kabuse-Pulver Soshun. Sie verdoppeln die Teemenge bei gleichzeitiger Reduzierung der Wassermenge, so dass ein duftender Matcha von dickflüssiger Konsistenz mit dichtem Schaum entsteht.

Achtung: Grünteepulver ist sehr empfindlich. Matcha und Kabuse-Pulver muss kühl gelagert werden – am besten im Gefrierfach. Nach dem Öffnen das Pulver möglichst innerhalb von 4 - 6 Wochen aufbrauchen.

## Rezepte mit Matcha oder Kabusepulver

Traditioneller Matcha und Kabusepulver sind eine Entdeckung für die innovative Küche. Sie eignen sich - vielseitiger als Schokoladenpulver und besser kombinierbar als Kaffee - als vitalisierende Zutat für genussverheißende Drinks, Süßspeisen, Desserts, Eiscreme und Gebäck. Alternativ zu Matcha können Sie stets auch Kabusepulver verwenden. Dieses hat eine etwas hellere Farbe und eine edelbittere Note, die gerade süßen Getränken oder Desserts einen besonderen Reiz verleiht. Hier einige Rezeptvorschläge als Anregung. Ihrer eigenen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

### Matcha-Fruchtgetränk

Ein Glas bis zur Hälfte mit Eiswürfeln befüllen. Mit Mango-, Orangen- oder Ananassaft übergießen. Der Saft sollte gekühlt sein, damit er sich nicht sofort mit dem Matcha mischt.



Jetzt 1 gestrichener TL Matcha mit 50 ml heißem Wasser in einer Schale aufschäumen und über den Saft ins Glas gießen. Nach Geschmack mit einer Kugel Vanilleeis, Kokossirup oder Agavensirup abrunden.

### Matcha Latte oder Matcha Genmai Latte

100 ml Milch erhitzen und aufschäumen. 1 TL Matcha mit 70 ml heißem Wasser aufschäumen, dazu geben und nach Belieben süßen. Eventuell mit etwas Zimt, Tencha oder Matcha bestäuben. Mit einem Teelöffel geröstetem Reis (Genmai) garniert wird er zum Matcha Genmai Latte!

### Grüner Eiskaffee

Ein Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und mit einer halben Tasse Milch übergießen.

1 gestrichener TL Matcha mit ca. 50 ml heißem Wasser auf-



schäumen und dazu gießen. Nun eine Kugel Vanilleeis dazu geben. Falls zur Hand, mit Karamellsirup oder Früchten, wie z. B. Erdbeeren, garnieren.

### Matcha nach Wiener Art

Den aufgeschäumten, heißen Matcha mit einer Sahnehaube servieren. Nach Belieben süßen und mit etwas Matcha, Tencha oder geraspelter Grüntee-Schokolade bestreuen.

### Matcha Eiscreme

2 Tassen Milch  
4 Eidotter  
2/3 Tasse Zucker  
1 El. Speisestärke  
1/3 TL. Salz  
4 El. Matcha  
2/3 Tasse heißes Wasser  
1 Tasse Sahne  
1 mittlere Orange, in Filets  
frische Kirschen

Die Milch in einem kleinen Topf auf 60 °C erwärmen und von der Kochplatte nehmen.

Mit einem Schneebesen die Eidotter schlagen und Zucker, Stärke und Salz dazugeben. Diese Masse unter ständigem

Rühren nach und nach in die erhitze Milch geben, dabei keine Klumpen entstehen lassen. Das Milchgemisch durchsieben und in einen Topf füllen.

Auf kleiner Flamme erhitzen, dabei die ganze Zeit mit einem Holzlöffel rühren, bis die Milch eindickt. Von der Flamme nehmen und zur Seite stellen.

Matcha mit dem heißen Wasser zu einer glatten Paste verrühren.

Die Sahne halbsteif schlagen, in die Milchcreme füllen und die Matchapaste dazugeben. Alles gut verrühren und in ein Plastik- oder Metallgefäß füllen. In den Gefrierschrank stellen und nach zwei Stunden mit einem Löffel oder einer Gabel durchmischen und den Gefriervorgang fortsetzen. Das Eis mehrfach zwischendurch umrühren.

Zum Servieren mit Orangenfilets und Kirschen garnieren.

### Matcha-Bananen-Shake

Eine reife Banane, 1 Tasse Milch, etwas Wasser, einige Eiswürfel, 1 EL Honig oder Agavensirup und 1 TL Matcha im Mixer pürieren, nach Belieben dekorieren und im Glas servieren.

### Matcha-Sirup

1 TL Matcha in etwas Honig, Ahorn- Agaven- oder Zuckersirup einrühren. Für wunderschöne Toppings auf Vanilleeis, Pudding, Cremes und andere Desserts oder als Grundlage für Matcha-Sekt.



### Matcha-Smoothie

½ Tasse naturbelassener Joghurt, ½ Tasse Äpfel- und andere Früchte, 1 bis 2 EL Honig oder Zucker, 1 TL Matcha und einige Eiswürfel im Mixer pürieren. Nach Belieben dekorieren und im Glas servieren.

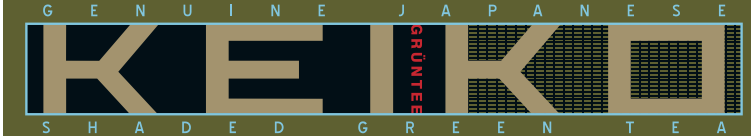
### Unsere Buchempfehlung:

“New Tastes in Green Tea” von Mutsuko Tokunaga ist das ultimative Buch zum Kochen und Mixen mit Grüntee (in einfacher, englischer Sprache). Rezepte, die auch Ihren Speise- und Getränkeplan bereichern werden - geschmackvoll in Szene gesetzt von zwei der besten japanischen Food-Fotografen. Darüber hinaus werden die wichtigsten japanischen Teesorten und ihre Zubereitung vorgestellt.

KEIKO-Matcha und KEIKO-Kabuse-Pulver stammen aus biologischem Anbau gemäß der Verordnung (EG) 834/2007 von der Kontrollstelle DE-ÖKO-013. Sie sind laut Analysen frei von Rückständen. Für Matcha und Kabuse-Pulver halten wir spezielles Zubehör bereit. Fragen Sie Ihren Fachhändler nach dem KEIKO-KATALOG, oder schauen Sie Online unter [www.keikotee.de](http://www.keikotee.de). Dort finden Sie auch weitere Informationen zu japanischem Grüntee, Teezubehör sowie zu Grüntee-Schokolade, -Pralinen, -Oblatenschnitten und Grünteebonbons.

**PS** Wir halten hier eine Verkaufsausstellung mit seltenen Matchaschalen aus Japan und weiterer Teeutensilien, teils historische, teils von zeitgenössischen Keramikern hergestellt, für Sie bereit.

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



# MATCHA & KABUSE-PULVER

Kultur, Sorten, Zubereitung und Rezepte

