

Matcha Verkostung am 10.12.2014 mit aiya THE TEA in Hamburg

Martina Biesterfeld von ad publica organisierte für unseren Club ein kleines, feines Matcha-Seminar in den Agenturräumen und mit Unterstützung von Sabine Stübner und Ilja Zielinski von der Firma Aiya. Die stellte auch den Matcha, den wir verkosten durften.



Zu Beginn des Abends, an dem sich 12 FECLer versammelten, gab's einen Matcha-Fruchtpunsch, der uns alle etwas aufrichtete nach einem langen Arbeitstag. Denn nun folgte erst einmal Theorie: Wo und wie Matcha angebaut und verarbeitet wird bis zum fertigen Produkt.

Wenn es eine Hitliste der kostbarsten Tees gäbe, wäre Matcha ganz klar an der Spitze. Nicht nur wegen seines stolzen Preises. Sondern auch wegen seiner wertvollen Inhaltsstoffe. Die Hauptanbauggebiete für Matcha sind im Süden Japans. Damit die Teepflanzen besonders viel Chlorophyll in ihren Blättern produzieren, werden die Felder vor der Ernte beschattet. Die Farbintensität ist Ausdruck für Qualität: je grüner, desto kostbarer. Geerntet wird ausschließlich per Hand, und zwar in den frühen Morgenstunden, weil der Chlorophyllgehalt dann am höchsten ist. Nur die zarten Spitzenblätter werden gezupft und diese dann unverzüglich gedämpft und getrocknet, um die frische, grüne Farbe zu erhalten.

Nach dem Trocknen werden die zarten Blattheile in mehreren Arbeitsgängen von den Blattrippen



getrennt. Nur die zarten Blattanteile werden in der Granitmühle zu kreidefeinem Pulver vermahlen. Weshalb sich das Matchapulver auch so einfach in heißem Wasser löst. Wir konnten das sehen und fühlen: Die unterschiedlichen Grüntöne, die kreideweiche Haptik und natürlich den Geschmack des frisch aufgeschlagenen Matcha.

Im Gegensatz zu allen anderen Tees wird Matcha nicht als Aufguss getrunken. Das grüne Pulver wird stattdessen mit heißem, nicht mehr kochendem Wasser aufgeschäumt. Der Vorteil: Die Inhaltsstoffe des gesamten Teeblatts werden aufgenommen, nicht nur die aus dem Extrakt wie beim Aufguss. Matcha gilt als Superfood, weil es sehr reich an Antioxidantien ist. Seine antioxidative Kraft ist 20mal stärker als die von Blaubeeren und 50mal stärker als die von Brokkoli.

Zum Aromatisieren reichen schon kleine Mengen des grünen Pulvers. Die feine, etwas grasig-frische, bitter-süßliche Note passt sowohl zu süßen als auch zu pikanten Gerichten – davon konnten wir uns beim anschließenden Verkosten überzeugen.

Am besten Matcha nach dem Garen zum Überstäuben verwenden oder in Cremes (z. B. Panna cotta) und Flüssigkeiten (z. B. Smoothie) lösen. Dazu muss man nicht immer die teuren Sorten nehmen. Preiswertere Varianten haben den Vorteil, dass sie kräftiger schmecken. In einer Latte Matcha macht sich das wunderbar.

Weil Matcha kostbar ist und je nach Sorte mehr als 50 Euro pro 30 Gramm kosten kann, sollte man mit dem feinen, grünen Pulver sorgsam umgehen und es am besten im Kühlschrank lagern. Wärme und Licht verträgt Matcha nämlich nicht.

Unter fachkundiger Anleitung haben wir gesiebt und gerührt, probiert und schnabuliert. Es war ein wohlthuender Genuss – grad das richtige für die hektische Vorweihnachtszeit.



Der richtige Tee-genuss

1. Frisches, möglichst weiches Wasser aufkochen und auf etwa 80 Grad abkühlen lassen.
2. 1 g Matcha (= ½ TL) in eine vorgewärmte Schale geben und mit etwa 80 ml Wasser aufgießen.
3. Kurz mit einem Quirl aufschäumen. Das klappt auch mit einem kleinen Elektroquirl.
4. Sich ein ruhiges Plätzchen suchen und den Matcha genießen.



Fingerfood mit Matcha vom Catering Ganzoni:

Hähnchensatay mit schwarzem Sesam & Mangochutney

Pumpnickelturm mit Orangenlachs & pikanter Matchacreme

Gemüsesushi (Reis in Matchatee gekocht) mit eingelegtem Ingwer & Sojasauce

Minimozzarella mit geschmorter Paprika in Zitronenthymian

Berglinsensalat mit Fenchelsalsiccia

Gambasatay mit Avocado-Wasabidip

Ziegenfrischkäse im Kräutermantel & Kirschtomatenragout mit Matcha

Miniquiche mit Spinat und Feta

Panna Cotta vom Matcha mit Granapfelsirup

<http://www.aiya-europe.com>

Martina Biesterfeldt

ad publica Public Relations GmbH

Büschstraße 12 (Ecke Colonnaden)

D-20354 Hamburg

Tel.: +49 (40) 317 66 312

Fax: +49 (40) 317 66 301

mailto:martina.biesterfeldt@adpublica.com

Text von Dagmar von Cramm