



## Matchatee (抹茶)

Matchatee ist aromatischer grüner Tee in Pulverform. Er wird in der japanischen Confitserie sehr häufig verwendet. Matcha wird aus hochwertigen Teesorten hergestellt.

Er ist untrennbar mit der japanischen Teezeremonie der „Chanoyu“ oder „Chado“ verbunden.

Süßigkeiten im westlichen Stil, wie Schokolade oder Kuchen und japanische Süßigkeiten werden mit Matcha gemacht. Er findet also Anwendung in der traditionellen und der neuen Küche. Matchatee ist trotz seines bitteren Geschmacks sehr aromatisch, ähnlich unserem Kakao. Außerdem verleiht er den Süßigkeiten eine schöne Grünfärbung. Es gibt Matchateesorten, die gut zum Kochen geeignet sind. Matchatee ist sehr teuer. Verwendet man eine „gute Sorte“, hat man ein besonders hochwertiges Dessert.

Wagashi und Desserts sind durch den Matchatee nicht ganz so süß und bekommen eine starke Grünfärbung. Dazu kommt das Matcha-Aroma.

Anbaugelände für Matchatee sind Uji in Kyoto, Nishio in Aichi, Shizuoka und Kyushu.

Die Matchazubereitung kam aus China. Buddhistische Mönche haben sie nach Japan gebracht. Da der Pulvertée in China nicht mehr angesagt war, etablierte sich dort die Teeblattkultur.

Matchatee wird aus Tencha (茶葉) hergestellt. 2-4 Wochen vor der Ernte werden die Teesträucher der *Camelia Sinensis* mit Netzen überschattet, weswegen er „Schattentee“ genannt wird.

Durch das Abdecken wird das Wachstum der Pflanzen gestoppt, die Chlorophyllproduktion angeregt und die Blätter nehmen eine dunkelgrüne Farbe an. Zusätzlich entwickeln sie Aminosäuren, die einen süßen, aromatischen Geschmack bewirken.



Die Ernte der Blätter erfolgt per Hand. Nur feine, zarte Blätter werden gepflückt und zu Tee zermahlen. Die Qualität und der Grad des Tees sind von der Blattqualität abhängig. Mitunter werden nur Blattspitzen für den Matcha verwendet. Je höher die Teequalität, umso besser und intensiver ist der Geschmack. Die Tencha Blätter werden gedämpft und im Schatten getrocknet. Dann werden sie in speziellen Granitmøhlen gemahlen. Für 30 g Matcha, muss der Tee eine Stunde gemahlen werden. Matcha ist besonders fein. Billige Matchasorten werden in Maschinen gehäckselt.

Aufgrund der hohen Qualität und der aufwendigen Verarbeitung des Tees, ist dieser sehr teuer. Die Qualität des Tencha beeinflusst die Matchaqualität. Ein guter Matchatee wird nur aus Tencha hergestellt.

Der Matcha wird in einer Hira-Natsume, einer Teedose aufbewahrt. Aufbewahrt werden die Tee-Utensilien in einem Chabako, einer kleinen Teetruhe.

Matcha sollte eine luftdichte Verpackung haben. Er hat eine tiefe, jade-grüne Farbe. Er muss aromatisch und stark sein, im Geschmack aber mild und nicht sehr bitter.

Matchatee wird in Japan mitunter in kleinen versiegelten Dosen verkauft. Beim Abziehen der Lasche soll einem eine kleine Pulverwolke entgegenkommen („ooika“). Der Tee sollte immer im Kühlschrank aufbewahrt werden. Kochmatcha ist von der Qualität her robuster und kräftiger.

## Chamei (茶名)

Chamei sind Matchanamen. Matchatee hat Teenamen. Das können zum Beispiel Sijo-no-shiro oder ten (der Himmel) sein. Der Oberbegriff für die Teenamen ist Chamei.



Mehr findest du bei:

**[Wagashi Maniacs Beitrag über Wagashi - Kunst und Tradition](#)**

**[Wagashi Maniacs Beitrag über das Matcha Kuzu Dessert](#)**

**[Wagashi Maniacs Artikel über Matcha Eiscreme](#)**

**[Wagashi Maniacs Artikel über Matchatee](#)**

Originally posted 2018-03-31 08:26:00.