

Matcha

Anbaugebiete

Es gibt wohl neben japanischem Matcha auch Matcha chinesischen Ursprungs.

Das Go To ist japanischer First Flush Matcha. Gerüchten zufolge u.A. Region Uji.

Herstellung

Anbau

Matcha wächst in beschatteten Teegärten. Etwa 3–4 Wochen vor der Ernte werden die Pflanzen mit Netzen abgedeckt, damit die Blätter mehr Chlorophyll und Aminosäuren bilden und dadurch später besonders grün und umami-reich schmecken.

Ernte & Verarbeitung

Geerntet werden vor allem die jungen, zarten Blätter der ersten Pflückung. Danach werden sie kurz gedämpft, getrocknet und von Stielen sowie Blattadern befreit; das so entstehende Tencha wird anschließend in Steinmühlen zu feinem Matcha-Pulver vermahlen.

inoffizielles Grading-System

- baking grade - Normale Massen-Teeproduktion
- ceremonial grade - Teezeremonien in Japan. Tee, welcher per se auch dafür geeignet sein soll pur getrunken werden zu können.
- contest grade - Wettbewerbs-Tee und oberste Spitzenproduktionen von Teebauern

Matcha-Setup

Easy

wie Kakao anrühren, allerdings mit Schneebesen statt Löffel.

Normal

- [Chasen](#) (hat euer Bio- oder Asia-Markt, hält je nach Schlagtechnik 3-6 Monate)
- [Teeschale](#) - mit Vertiefung unten, dient dazu die Reste des Tees aufzuhalten, man trinkt in der Regel direkt aus der Schale
- [Bambuslöffel](#)

zwei oder drei Bambuslöffel-Spitzen auf nur 30 ml Wasser. Wasser darf NICHT kochen... 85°, zeitnah mit Chasen aufschlagen, kreisende Bewegung.

Milchsorten

- Laktosefreie Kuhmilch macht den Matcha ohne Süßungsmittel ein bisschen süßer und wirkt so ein wenig mehr gegen die Bitternoten an ohne gleich Erythrit verwenden zu müssen.
- 3,5er Milch ist wie überall anders auch etwas vollmundiger als die Halbfett-Milch. Die Fitness-Milch mit 0,1 % Fett ist quasi ein Anmischen in zu viel Wasser.
- Falls ihr Erythrit verwenden müsst, es reicht sehr sehr wenig, oft schon die Messerspize voll.
- Hafermilch verstärkt die erdige Note des Matchas und hat einen deutlichen Eigengeschmack den man in jedem Matcha durchschmeckt. Das ist dann mehr Geschmacksrichtung Müsli und kein Tee mehr.
- Kokosmilch arbeitet bisschen mit der Süße des Matchas, das Ergebnis ist allerdings merkwürdig, da die beiden Geschmäcker in meinen Augen nicht zusammen passen.

Ranking

Ich hab so ein ganz paar Matcha Sorten durch. Hier Ranking nach Geschmack.

1. [Matchasome Limited Edition Uji](#) 1.366,70 €/kg
2. [Man vs. Machine Ace of jade](#) 983,30 €/kg
3. [Teehandelskontor Bremen - Matcha Horai](#) 1.331,67 €/kg
4. [dm Bio Matcha](#) 298,33 €/kg
5. [LebePur Matcha](#) 168,75 €/kg
6. [Rewe Feine Welt Matcha](#) 333 €/kg
7. [Action Tea Time](#) 62,52 €/kg
8. [Rossmann King's Crown Matcha](#) 333 €/kg

Denkt dran: Geschmack ist subjektiv und von Person zu Person unterschiedlich.

Pflanzensorten

- Yabukita - der Standard Coffeeshop- und Discounter-Matcha
- Okumidori - der mittelpreisige Tee aus dem Teefachhandel
- Samidori - ist bei manchen Teesorten gemischt mit Okumidori

Ab hier eigentlich nur noch Spezialfachhandel und Produktionsmengen bei knapp 1 % Marktanteil

- Saemidori
- Gokō
- Uji Hikari

Matcha-Mischungen

Kakao-Matcha

Das was euch Coffee-Shops als Matcha verkaufen...

Es gibt fertige Latte-Mischungen. Das ist dann so ungefähr das Kakaopulver der Matcha-Sorten, prinzipiell Zucker, nur dass statt Kakao halt Matcha drin ist.

Teebeutel-Matcha

Matcha ist eigentlich ein feines Pulver, das funktioniert in klassischen Teebeuteln eigentlich nicht so ganz.

Von den klassischen deutschen Marken gibts nun auch "Matcha", das sind dann allerdings klassische Grünteebeutel, mit bisschen Matcha dabei...

branching out

- Benifuuki - Grüntee mit sehr hohem Katechin-Anteil, soll bei Pollenallergien helfen.
- Tencha - Gleicher Tee wie Matcha, nur vor der Steinmühle und dem Dämpfen der Blätter, um ihn als normalen Grüntee zu trinken
- Sencha - Gleicher Tee wie Tencha, nur eben mit Dämpfen

Version #17

Erstellt: 2025-07-20 15:14:16 UTC von Konstantin

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-10 16:23:34 UTC von Konstantin