

Die Geschichte des japanischen Tees:

Die Teekultur in China ist sehr alt und war schon vor Beginn der christlichen Zeitrechnung sehr verbreitet. Das Teetrinken wurde während der Tang- (618-907) und der Sung-Dynastie (960-1279) verfeinert. Nach Japan gelangte der Tee erstmals in der Nara-Zeit (710-793). Doch erst als der Mönch Eisai, der auch den Zen-Buddhismus in Japan einführte, im Jahre 1191 Samen der Teepflanze - sowie Kenntnisse über Anbau, Herstellung und Zubereitung des Tees - mit nach Japan brachte, verbreitete sich dort das Trinken von pulverisiertem grünem Tee.

Während in China dieser Tee, bekannt als Matcha, langsam aus der Mode kam und man nach der mongolischen Invasion zu aufgebrühten Blatt-Tee übergang, verfeinerte man ihn in Japan weiter. Unter dem Einfluss des Zen-Buddhismus entwickelte sich eine umfassende ästhetische Kultur, die japanische Teezeremonie (cha no yu oder sadô), die durch Sen no Rikyu (1522-1591) perfektioniert wurde.

Mitte des 17. Jahrhunderts führte ein chinesischer Zen-Mönch, der in der Nähe der Teegärten von Uji einen Tempel baute, die Tradition des Blatt-Tees ein. Basierend auf diesem chinesischen Ming-Stil, entwickelte sich eine besondere japanische Zubereitungsart: der Sencha-dô. So wurden im Laufe der Zeit viele verschiedene original japanische Teesorten produziert und perfektioniert.



Das Buch „Kissa Yojoki“ (Teetrinken für die Gesundheit) von Eisai

Variationen des japanischen Tees:

Man unterscheidet drei Hauptkategorien: den fermentierten Tee (wie etwa der schwarze Tee), den halb-fermentierten Tee (bekannt als Oolong-Tee) und den nicht-fermentierten grünen Tee. Die meisten japanischen Tees gehören letzterer an. Man bemüht sich hierbei um den Erhalt der schönen grünen Farbe frischer Blätter und all der gesundheitsfördernden Eigenschaften sowie anderer wichtiger Bestandteile der Teeblätter. In Japan gibt es zwei verschiedene Methoden des Teeanbaus, die völlig unterschiedliche Resultate hervorbringen. Bei der einen lässt man die Teebüsche in der Sonne wachsen. Diese Herstellungsmethode von Blatt-Tee wurde ursprünglich aus China überliefert und wird bei der Produktion des weit verbreiteten Blatt-Tees Sencha verwendet. Bei der anderen Methode lässt man die Teebüsche vollständig im Schatten wachsen. Diese Methode wurde in Japan für die Herstellung von feinem Pulvertée Matcha entwickelt. Später wurde sie auch für die Produktion von hochwertigem japanischen Blatt-Tee (Gyokuro) übernommen.



Blätterernte auf einer Sencha-Teepflantage



Teepflücken im Matcha-Teegarten

Die Wirkung des grünen Pulvertees (抹茶 Matcha):

Um die gesundheitsfördernden Eigenschaften und die wohltuende Wirkung des Tees zu sichern, ist es das Beste, die Teeblätter selbst in Form von pulverisiertem grünem Tee (Matcha) zu sich zu nehmen. Denn einige Bestandteile des Tees sind nicht wasserlöslich, weshalb in einem Aufguss nur etwa ein Drittel des wichtigen Katechins erhalten bleibt. Moderne wissenschaftliche Untersuchungen ergaben, dass die alte chinesische Idee des Tees als gesundheitsfördernde, vor Krankheiten vorbeugende und heilende Medizin, gut begründet ist. Unter anderem ist Tee bekannt für seine verschiedenen anti-oxidativen Wirkungen, außerdem hilft er dabei, hohen Blutdruck zu regulieren. Desweiteren wirkt er Senilität entgegen und beugt gegen Diabetes, Krebs u.ä. vor.



Eine Schüssel Matcha, wohlschmeckend und ordentlich geschlagen



Unser Hauptsitz

MARUKYU KOYAMAEN CO., LTD.

Terauchi 86 Ogura-cho, Uji-city, Kyoto, JAPAN, 611-0042
www.marukyu-koyamaen.co.jp



Fabrik und Showroom in Makishima