

Der Hype um Matcha



Ulrich Schmidt mischt heißes und kaltes Wasser für seinen Matcha bei der Teezeremonie im Teehaus „Myoshinan“ im Littenweiler Waldhof.

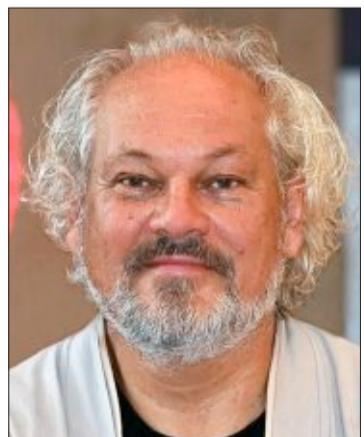
FOTOS: THOMAS KUNZ

Vom Ritual zum Trend

In Freiburger Cafés sind Matcha-Mix-Getränke derzeit der Sommerhit. Doch was steckt hinter dem Trend? Zu Besuch bei einer Teezeremonie in Littenweiler.

Von Anika Maldacker

Matcha auf Eis, Matcha mit Erdbeerpüree oder Matcha Latte: Wer derzeit in Cafés geht, nicht nur in Freiburg, dem fällt der Trend um das grüne Getränk, das zu statlichen Preisen zwischen fünf und acht Euro verkauft wird, schnell auf. Ein Iced-Strawberry-Matcha enthält dies: Erdbeerpüree, Eiswürfel, Hafer-, Kuh- oder Kokosmilch, Matcha. Ist der Matcha bereits angerührt, ist das Getränk in zwei Minuten fertig. Die Cafés handhaben die Zubereitung unterschiedlich: Einige rühren das Pulver aus gemahlenen Grünteeblättern zuvor an, andere bereiten den Matcha frisch zu. Der Geschmack: zwischen süßlich und grasisch.



Ulrich Schmidt

Bei Ulrich Schmidt dauert die Matcha-Zubereitung deutlich länger, denn er besinnt sich auf die Ursprünge des Matcha-Trends, die aus der japanischen Teezeremonie stammen. Der Freiburger Tee-Fanatiker interessiert sich seit Jahren für asiatische Teekultur. „Eine traditionelle

Teezeremonie dauert den ganzen Tag“, sagt Schmidt. Er veranstaltet solche Rituale in Freiburg für Interessierte und hat selbst bei einem Teemeister die Kunst erlernt. Im Waldhof, der Akademie für Weiterbildung, gelegen am Hang in Littenweiler, hat er mit einem Freund ein japanisches Teehaus gebaut und eingerichtet. Es heißt „Myoshinan“ und bedeutet so viel wie „Hütte zum Herzen des Geheimnisses“.

Matcha ist zu feinem Pulver gemahlener Grüntee, der bei der japanischen Teezeremonie verwendet wird. Die Teeträucher dafür werden zwei bis vier Wochen vor der Ernte beschattet. Dadurch erhalten die Blätter ihr sattes Grün und werden sehr fein. Nach der Pflückung werden sie gedämpft, getrocknet und anschließend die Blattadern und -stiele entfernt. Anschließend mahlen Granitmühlen die Blätter langsam zu einem feinen Pulver. Eine Granitmühle kann pro Stunde etwa 30 bis 40 Gramm mahlen – so viel, wie im Verkauf in einer Dose oft enthalten ist. Die aufwendige Herstellung macht das Pulver so hochpreisig. Eine 30-Gramm-Dose kostet zwischen 20 und 70 Euro.

In Teehaus „Myoshinan“ in Littenweiler ist es andächtig still. Ulrich Schmidt sitzt auf einer Tatami, der typischen japanischen Reisstroh-Matte. Vor ihm kunstvolle Keramikschalen, Löffel, die Matcha-Teedose und kaltes sowie heißes Wasser in schlichten Gefäßen. Schmidts Bewegungen sind fließend und auf das Notwendigste reduziert. Er reinigt Löffel und Schalen mit einem Tuch aus feiner Naturseide, genannt Fukusa. Dann gibt er kaltes Wasser und heißes Wasser in die Schale. Zwischen jedem Schritt hält er inne, besinnt sich. Er gibt zwei gehäufte Löffelchen vom Matcha-Pulver ins Wasser. Pause. Nun kommt der für die Zubereitung so typische Bambusbesen, der Chasen, ins Spiel. Schmidt röhrt kräftig um, bis sich das Pulver im Wasser gelöst hat. „Es ist wichtig, dass der Besen den Boden der Schale nicht berührt“, erklärt Schmidt.

Die Teehaus-Ausrüstung ist kostspielig, um die 1000 Euro müsse man für die Utensilien rechnen. In Japan würden diese meist in Handarbeit angefertigt, wie et-

wa der Besen, der aus einem einzigen Stück Bambus gearbeitet wird.

Matcha gilt als Superfood. Das Pulver wird seit einigen Jahren immer öfter in Gerichten und Getränken verwendet: Eis, Kuchen oder Mischgetränke. In sozialen

ständiger in der IT-Branche gearbeitet. Vor mehr als 25 Jahren hat er eine Teezeremonie beim ordinierten Zen-Mönch Ulrich Haas, der nun in Vörstetten lebt, begleitet. Vor etwa zehn Jahren hat er sich dann beim fränkischen Teemeister Gerhard Staufenbiel in der Kunst der Teezeremonie weiterbilden lassen. So wie dieser hat Schmidt auch seinen Teebaum im Waldhof „Myoshinan“ genannt.

Der weltweite Hype um Matcha hat auch Schattenseiten. Weil die Nachfrage nach dem grünen Pulver so hoch ist, sind die Preise in die Höhe geschnellt. Die japanischen Teebauern kamen teils mit der Produktion nicht mehr hinterher. Denn Teeplantagen brauchen vier bis fünf Jahre, bis sie ertragreiche Ernten abwerfen. Auch Nachwuchs ist ein Problem: Immer mehr Erzeuger in Japan finden keinen Nachfolger für den Betrieb. Inzwischen sind auch andere Länder in die Matcha-Produktion eingestiegen: China, Taiwan, Südkorea und sogar die USA. Die Qualität des japanischen Zeremonie-Tees erreichen sie aber bislang nicht.

Auch in Freiburg positionieren sich Gastronomen auf dem Matcha-Markt – neben dem Ausschank von Matcha-Mix-Getränken auch teils als Direktimporteure. Die Coffee Roasters importieren ihren



Matcha sticht durch ein sattes Grün hervor.

Medien wie Instagram oder TikTok ist ein regelrechter Hype entstanden. Matcha gilt als gesunde Alternative zu Wachmachen wie Kaffee. Er enthält neben Vitamin A, B, C und E noch Theein, das ähnlich wie Koffein stimulierend wirkt. Im Gegensatz zu Kaffee soll Matcha seine aufputschende Wirkung langsamer, dafür jedoch über einen längeren Zeitraum entfalten.

In Ulrich Schmidts Teezeremonie im Waldhof scheint jeder Schritt orchestriert. „Die Bewegungen sollen im Fluss stattfinden und dem Atem folgen“, erklärt er. Man solle dabei nicht reden und erst nach den Gegenständen greifen, wenn man deren Gewicht tatsächlich spüre. Es gibt sogar eine Technik, um das Seidentuch, das Fukusa, richtig zu falten. „Das kann man jahrelang üben“, sagt Schmidt.

Ulrich Schmidt's Begeisterung für die chinesische und japanische Teekultur hat vor Jahrzehnten begonnen. Der 68-Jährige hat lange als Musiker und als Selbst-



Matcha wird aus fein zermahlenen Grünteeblättern gewonnen.