

Die Wiege japanischer Teekultur

Für seine gesundheitliche Wirkung geschätzt, boomt grüner Tee derzeit weltweit, vor allem pulverisierter Matcha-Tee. Davon profitieren lokale Hersteller wie die Teebauern der Region Uji bei Kyoto.

Von Sonja Blaschke

© Christian Kaden / www.Japan-Kyoto.de

Dicht an dicht ziehen sich die Reihen sattgrüner, hüfthoher Teepflanzen über die Hügel von Wazuka. Alle sind perfekt in Form geschnitten – heutzutage meist per Maschine, bei den teuren Tees noch per Hand. Jedes freie Fleckchen Erde, so bekommt man den Eindruck, wird hier im Süden der Präfektur Kyoto für den Teeanbau genutzt. Darüber drehen sich Ventilatoren. Die zirkulierende Luft soll die Pflanzen vor dem Morgenfrost im kühlen Spätwinter schützen.

Je nach Produktionsprozess entsteht aus den Teeblättern entweder Sencha, also Grüntee in Form loser Blätter, oder Matcha, gemahlener Grüntee. Für Sencha bestimmte Teeblätter werden der Sonne ausgesetzt und bei der Verarbeitung für einen weicheren Geschmack lange geknetet. Bei Matcha hingegen werden die Blätter mit großen schwarzen Textilbahnen oder traditionell mit Stroh vor der Sonne geschützt und ohne vorheriges Kneten zu Pulver verarbeitet.

Während Sencha weltweit etabliert ist, war Matcha lange eher Insidern,

wie etwa Freunden der Teezeremonie, bekannt. Das hat sich in den letzten Jahren geändert: Globale Marken wie Starbucks und Häagen-Dazs begannen, Matcha für ihre Produkte zu nutzen. Es sei das Ausland gewesen, das den Siegeszug des fein zu Pulver vermahlenden grünen Tees befeuert habe, sagt der Teebauer Masami Baba aus Wazuka, einem 5000 Einwohner-Ort in der Teeanbauregion Uji.

Stolz auf das eigene Produkt

Der Anteil von Teeblättern, aus denen Matcha hergestellt wird, habe in Wazuka inzwischen 70 Prozent erreicht, Tendenz steigend, sagt Baba. Allerdings bedeutet das nicht, dass Matcha vor allem wie bei der Teezeremonie mit dem Bambusbesen aufgeschlagen als Getränk genossen wird. Vielmehr werde der größte Teil des Teepulvers im In- und Ausland zur Herstellung verarbeiteter Produkte verwendet, erklärt Baba, zum Beispiel für Süßigkeiten mit Matcha-Geschmack oder Instant-Matcha-Latte.

Neben Tee aus Kagoshima und Shi-

zuoka zählt Tee aus Uji, auch genannt *ujicha*, zu den bekanntesten Marken in Japan. Das Anbauggebiet erstreckt sich über Teile der Präfekturen Kyoto, Shiga, Mie und Nara. 40 bis 50 Prozent des Tees, der als *ujicha* verkauft wird, werde auf rund 570 Hektar Land in Wazuka angebaut, erklärt der Teebauer. Eine Handvoll Firmen sowie 200 bis 300 Familienbetriebe seien dort im Teegeschäft tätig. Vor Ort ist man stolz auf das eigene Produkt. „Wir versuchen, *wazukacha* innerhalb der Marke *ujicha* zu etablieren“, sagt Baba. Dessen Geruch preist er als besonders fein, den Geschmack von Wazuka-Tee als sehr intensiv, die Qualität als hochwertig an.

Während des Besuchs in Wazuka geht ein Mann mit einem Kanister auf dem Rücken und einer Sprühpistole durch die Reihen. 99 Prozent des Tees aus Uji sei nicht „Bio“, sagt Hanako Fukui, die bei der Präfektur Kyoto unter anderem für den Teeanbau zuständig ist. Sie erklärt das damit, dass nur unter Verwendung einer gewissen Menge an Dünger und Chemikalien die hohe Qua-

lität des Uji-Tees, für die er bekannt sei, gewährleistet werden könne.

Baba ist eine Ausnahme unter den örtlichen Teebauern, weil er sich auf den Anbau von Bio-Tee ohne den Einsatz von Agrarchemikalien spezialisiert hat. Es sei ein noch sehr kleines Segment, aber langsam sei Wachstum zu spüren, sagt Baba.

Je grüner, desto besser

Chotaro Horii führt den Teetrieb Horii Shichimeien in sechster Generation. Wenige Schritte von seinem Geschäft entfernt, wo der Unternehmer neben Matcha auch verschiedene Sorten Sencha verkauft, zeigt sein Mitarbeiter Shingo Maeda, wie aus den Teeblättern feines Pulver entsteht.

Zunächst werden die geernteten Teeblätter gedämpft, dann gerollt und getrocknet, erklärt Maeda. Im zweiten Schritt werden Äste und Unreinheiten entfernt. Das geschah früher per Hand, heute übernimmt dies eine Maschine. Übrig bleiben die guten Teeblätter, die in insgesamt 60 Metalltrichter der Fabrik eingefüllt werden. Eine komplette Trichterfüllung messe etwa zwei bis drei Kilogramm an Teeblättern, schätzt Maeda. Nach fünf Stunden seien diese komplett pulverisiert. Der Prozess ist zeitaufwändig: Pro Stunde werden gerade einmal 40 Gramm Matcha produziert.

▼ Innerhalb von fünf Stunden wird aus getrockneten Teeblättern kostbares Matcha-Pulver.



Hochwertigen Matcha-Tee erkenne man unter anderem an der Farbe, erklärt Maeda – je strahlender das Grün, desto besser. Der Unterschied liege auch in der Qualität der Teeblätter, und ob diese per Hand oder mit der Maschine gepflückt wurden. Beim Besuch der Fabrik zeigt er Matcha-Tee in zwei Schälchen: Während der günstige pro Kilogramm etwa 5000 bis 6000 Yen koste, sei der Preis des hochwertigeren etwa zehnmal so hoch. Generell sei das kostbare Pulver gesünder als Sencha, weil man das ganze Blatt konsumiere, erklärt Maeda.

Tee der Wahl

In Uji wird schon seit rund 800 Jahren Tee angebaut. Die Teekultur kam ursprünglich aus Indien über China nach Japan. Zunächst blieb sein Genuss vor allem buddhistischen Mönchen vorbehalten. Die Verbreitung von Tee und den Impuls zum Anbau in Japan schreibt man dem Zen-Meister Eisai zu. Dieser soll im späten zwölften Jahrhundert Teesamen von einem Besuch in China nach Kyoto mitgebracht haben. In seinem Buch „Wie man durch Teetrinken gesund bleibt“ regte er zum Genuss des Getränks an.

Einige der Teesamen soll Eisai dem Mönch Myoe vom Tempel Kozanji bei Kyoto gegeben haben. Myoe legte damit beim Tempel ein Teefeld an, das



▲ Teekenner schätzen die hohe Qualität des grünen Tees aus Uji.

Alle Bilder: Sonja Blaschke

noch heute existiert und als ältestes in Japan gilt. Als aus den Samen Setzlinge gewachsen waren, wählte er Uji als Anbauregion aus, um dort Tee in größerem Umfang anzubauen. Den Ausschlag gab das Klima in der Region, dominiert von den Flüssen Uji und Kizu. Der aufsteigende Nebel aus den Flüssen hält die Teepflanzen feucht und reduziert das Risiko von Frost.

Im 15. Jahrhundert erregte Tee aus Uji die Aufmerksamkeit der adligen Kriegerfamilie Ashikaga. In der Folge stieg das Ansehen von *ujicha* stark an. Matcha aus Uji wurde zum Tee der Wahl bei Teezeremonien von Angehörigen der Samurai, des Hofadels, sowie reicher Kaufleute.

Während die japanische Teezeremonie (*chado* oder *sado*), die üblicherweise mit Matcha-Tee durchgeführt wird, auch im Westen sehr bekannt ist, gibt es noch eine zweite Form namens *senchado*. Diese Zeremonie, bei der Sencha-Teeblätter benutzt werden, hat ihren Ursprung in Uji, und zwar im Manpuku-ji, einem über 350 Jahre alten Zen-Tempel. Die enge Verknüpfung des Tempels mit der Geschichte des Tees belegt unter anderem ein Haiku-Gedicht am Eingangstor, das besagt: „Ich öffnete das Tor. Das Lied der Teeplücker begrüßte mich. Frühling ist in Japan angekommen.“ ■



Sonja Blaschke

ist freie Journalistin und Producerin in Tokyo.

www.sonjablaschke.de