

# weiches Wasser

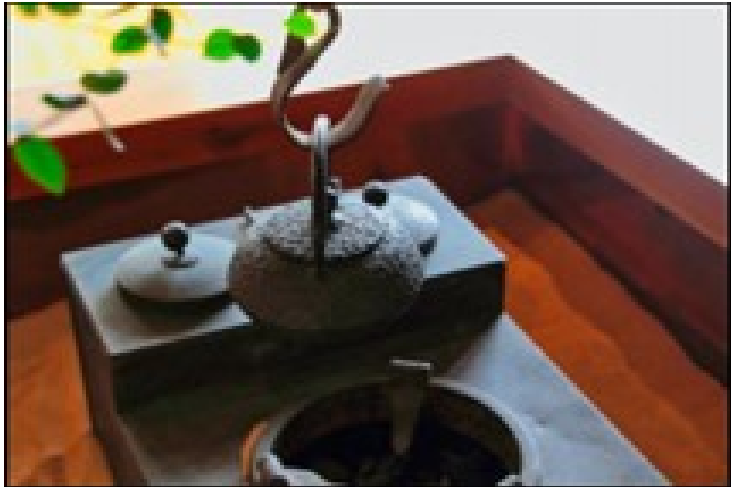
Die bei uns aufgeführten Teesorten, haben daher in Japan einen hohen Raritätswert und gelten aufgrund ihres markanten Geschmacks, ihres einzigartigen Umamis und Aromas, als Teesorten der Extraklasse. Um die feinen Nuancen, die diese Teesorten bieten, vollumfänglich genießen zu können, empfehlen wir die Verwendung von möglichst weichem Wasser.

Hierfür bieten sich verschiedene Filtersysteme an, die z. B. in Kombination mit Aktivkohle und Ionenaustausch, hartes Trinkwasser in weiches umwandeln können.

Man kann auch einige weiches Mineralwasser, wie "Volvic" dafür kaufen.



# Kochen und Abkühlen



Dann wird Wasser aufgeköcht. Damit soll es keim- und kalkfrei werden. Aber kochendes heißes Wasser eignet sich jedoch nicht für die Zubereitung japanischen Grüntees, da es negativ den Geschmack beeinflusst und für hochwertigen Grüntee gänzlich ungeeignet ist. Daher soll auch die Zubereitungsform - insbesondere die Temperatur des Aufgusswassers - der individuellen Teesorten entsprechen. So erreicht man aus geschmacklicher und gesundheitlicher Sicht das Optimum, da so die entsprechenden Substanzen aus den Teeblättern in das Aufgusswasser übergehen können.

# Zubereitung und der sogenannte „Goldene Tropfen“



Die Zubereitung des japanischen Grüntees fußt ursprünglich auf zeremoniellen Riten mit spirituellem Anspruch. In Verbundenheit zu diesem Gedanken und wegen der Tatsache, dass der Tee aus dem Hause KOGACHA von besonderer Güte ist, stellen wir unten unsere Zubereitungsempfehlung vor, die wir zusammen mit den Teebauern erarbeitet haben. Im sogenannten »letzten, goldene Tropfen«, der den Weg in die Teetasse findet, konzentriert sich die Umami-Essenz des gesamten Tees, heißt es. "In diesem allerletzten Tropfen manifestiert sich die Mühe und der Lohn unserer Arbeit", so die heimischen Teebauern.

## Hinweise zur Aufbewahrung

Verschlossene Packungen kühl, trocken lagern und direktes Sonnenlicht meiden. An heißen Sommertagen ist es sinnvoll, die Packung zusätzlich in einem wiederverschließbaren Beutel und kühl gelagert aufzubewahren.

Vor dem Teegeuss sollte darauf geachtet werden, dass die Packung Zimmertemperatur erreicht, da sich sonst auf der Innenseite Kondenswasser bilden kann. Einmal geöffnet, sollte der Inhalt in einem separaten Behälter kühl und trocken aufbewahrt und möglichst schnell aufgebraucht werden.



| Produktname                                   | Wasser Temperatur | Wassermenge | Teemenge (Löffel)   | Ziehzeit im Minute |
|---|-------------------|-------------|---------------------|--------------------|
| YAME-GYOKURO-TEE<br>exklusive Limited Edition | 50°C              | 30ml        | 1 und 2/3 TL (2.5g) | 3                  |
| YAME-SENCHA-TEE Premium                       | 70°C              | 200ml       | 1 TL (1.5g)         | 3                  |
| YAME-SENCHA-TEE                               | 70°C              | 200ml       | 1 TL (1.5g)         | 3                  |
| KUMAMOTO-SENCHA-TEE Premium BIO               | 70°C              | 200ml       | 1 und 2/3 TL (2.5g) | 3                  |
| KUMAMOTO-SENCHA-TEE BIO                       | 70°C              | 200ml       | 1 und 2/3 TL (2.5g) | 3                  |
| KUMAMOTO-BANCHA-TEE BIO                       | 70°C              | 200ml       | 1 und 2/3 TL (2.5g) | 3                  |
| KUMAMOTO-GENMAICHA-TEE                        | 90°C              | 200ml       | 1 EL (3g)           | 3                  |
| GENMAICHA-TEE mit Matcha Premium              | 90°C              | 200ml       | 1 EL (3g)           | 3                  |
| HOJICHA-TEE BIO                               | 90°C              | 200ml       | 2 EL (3g)           | 1                  |
| Matcha Supreme<br>KIRISHIMA-MATCHA-TEE BIO    | 65°C              | 80ml        | 1 TL (1g)           | sofort aufgießen   |
| Matcha Premium<br>KIRISHIMA-MATCHA-TEE BIO    | 65°C              | 80ml        | 1 TL (1g)           | sofort aufgießen   |
| Matcha Standard<br>KIRISHIMA-MATCHA-TEE BIO   | 65°C              | 80ml        | 1 TL (1g)           | sofort aufgießen   |
| Koch Matcha<br>KIRISHIMA-MATCHA-TEE BIO       | 65°C              | 80ml        | 1 TL (1g)           | sofort aufgießen   |