

# Matcha-Tee nach alter Tradition

Michiyo Suzuki führt in einem Workshop in Friedrichsort in die japanische Zeremonie ein

**Pries/Friedrichsort.** Die Tee-meisterin Michiyo Suzuki stellt in einem Workshop in „Utes Teeladen“ ein jahrhundertaltes Ritual der fernöstlichen Kultur vor. An drei Tagen – 8., 9. und 10. Oktober – feiert sie mit ihren Gästen eine japanische Teezeremonie. Jeweils ab 19.30 Uhr führt die Expertin vor, wie Matcha-Tee traditionsgemäß zubereitet und stilvoll getrunken wird.

Die Japanerin Michiyo Suzuki kommt auf Einladung von Larissa Scholtysik, Inhaberin von „Utes Teeladen“, und deren Ehemann Peter nach Friedrichsort. „Wir haben sie über die Deutsch-Japanische Gesellschaft kennengelernt“, erzählt Peter Scholtysik. In der zweistündigen Zeremonie werde die Tee-meisterin Matcha zubereiten, einen gemahlene Grüntee, der ausschließ-

lich aus Tencha-Blättern hergestellt werde. Die Tencha-Blätter würden vor der Ernte zu 90 Prozent überschattet. Nach der Winterpause würden nur die ersten Triebe geerntet. Dadurch, dass die Blätter vom Sonnenlicht abgeschirmt würden, bildeten sie mehr Chlorophyll und außerdem Aminosäuren. Matcha werde in einer Teeschale mit 70 bis 80 Grad heißem Wasser übergossen und mit einem speziellen Bambusbesen schaumig gerührt. Wer Matcha trinke, nehme 100 Prozent der Teepflanze auf. Beim klassischen Blatt seien es 30 bis 60 Prozent. „Matcha ist feiner als Puderzucker, schmeckt ein bisschen grasig, wirkt beruhigend auf den Magen-Darm-Trakt, hat sechsmal so viel Koffein wie Kaffee, eine 30-Gramm-Dose kostet je nach Qualität zwischen 20 und 200



Larissa Scholtysik und ihr Ehemann Peter laden zu einer japanischen Teezeremonie mit einer Tee-meisterin ein. Im Mittelpunkt steht der Grüntee Matcha. Foto ih

Euro, eine Schale selbst zubereiteter Tee etwa 1,50 Euro“, fasst Scholtysik zusammen.

Während der zweistündigen Veranstaltung mit Michiyo Suzuki haben die Workshopteilnehmer Gelegenheit, selbst Matcha-Tee in Bio-Qualität zu kosten und zuzubereiten. Sie erhalten zudem Informationen rund um den Grüntee, Rezepte,

50 Gramm Japan-Sencha sowie einen Gutschein für das Kultgetränk „Matcha Latte“. Die Kosten pro Person betragen 19,50 Euro. Karten sind in „Utes Teeladen“, An der Schanze 46, erhältlich. Sie können außerdem unter Tel. 0431/396360 und unter [mail@utes-teeladen.de](mailto:mail@utes-teeladen.de) bestellt werden. ih