

Matcha - Das grüne Wunder

22.07.2007, 18:44 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Teelirium*



Matcha

Gesunde Power-Alternative zu Kaffee

Matcha, das edle Grünteepulver der japanischen Teezeremonie, hat das Zeug dazu, Kaffee Konkurrenz zu machen. Davon sind Alexandra und Florian Hoffmann, Inhaber des Teeliriums in Frankfurt am Main, fest überzeugt. Seit Neuestem haben Sie ihr Angebot um ein ganz besonderes Produkt erweitert. Matcha, das feine japanische Teepulver, begeistert jetzt bereits ganz Frankfurt.

Und dabei ist Matcha ganz anders als alle anderen Tees. Matcha ist ein grüner Halbschattentee. Die Felder, auf denen das Ausgangsprodukt für Matcha, der Tencha, angebaut wird, werden ca. vier Wochen vor der Pflückung mit dunklen Tüchern überschattet, so dass nur noch etwa 10% der üblichen Sonneneinstrahlung die Pflanzen erreicht. Dadurch bilden die Blätter einen hohen Anteil an Chlorophyll, der dem Matcha letztlich die unverkennbare Farbe und den milden Geschmack verleiht. Nach der Ernte werden aus den Blättern alle Blattrippen und Äste entfernt und in einem speziellen Verfahren nach aufwendiger Weiterverarbeitung mittels Granitmöhlen langsam zu feinstem Pulver vermahlen. Der Ausstoß einer Mühle beträgt ca. 30 Gramm Matcha pro Stunde. Der Anbau und die Verarbeitung erfordern großes Wissen und langjährige Erfahrung.

Die Zubereitung von Matcha ist dabei sogar noch einfacher und bequemer zu handhaben als ein Teebeutel oder loser Tee. Denn im Gegensatz zu herkömmlichem Tee wird nicht der Aufguss der Blätter getrunken, sondern Matcha wird dem Körper direkt zugeführt. Dadurch gelangt ein wesentlich höherer Anteil an gesundheitsfördernden Stoffen, wie z.B. Polyphenolen, Antioxidantien, Vitaminen und Spurenelementen, in den Körper. Die gesundheitlichen Eigenschaften von Matcha wurden in diversen Studien eindeutig belegt. Matcha hat nachgewiesenermaßen etwa das Siebzigfache an Antioxidantien wie Orangensaft, die gegen die freien Radikale im Körper wirken. Matcha enthält etwa das Zehnfache an Nährstoffen von normalem grünen Tee und ca. achtmal mehr Beta-Carotin als Spinat.

Ogleich im Matcha viel Koffein enthalten ist, regt Matcha nicht wie Kaffee auf, da das im Matcha enthaltene Koffein nicht im Magen in die Blutbahn gelangt, sondern erst später im Verdauungssystem vom Körper aufgenommen wird. Dadurch bleibt der vom Kaffee bekannte „Kick“ beim Matcha aus, die wach machende Wirkung des Koffeins bleibt jedoch länger und angenehmer erhalten. Gerade für Menschen, denen eine hohe Konzentration bei Ihrer Arbeit abverlangt wird, ist Matcha daher genau die richtige Wahl. Nicht umsonst ist Matcha das Getränk buddhistischer Mönche.

Und dabei kann Matcha nicht nur mit Wasser aufgegossen werden. Im Teelirium wird das grüne Pulver auch mit Milch oder Säften gemixt oder als Cocktailzutat verwendet. Und auch Speisen und Backwaren mit Matcha verfeinert finden sich in der Tee-Lounge im Angebot.

Die Inhaber von Teelirium sind davon überzeugt, das ihr neues Tee-Wunder die deutsche und europäische Teewelt in Zukunft revolutionieren wird und sicherlich auch passionierte Kaffeetrinker in seinen Bann zieht.

Matcha ist natürlich auch für den Genuss zuhause oder im Büro in der Tee-Lounge und im Onlineshop erhältlich.

Portrait

Tee als Getränk mit einer Jahrtausende alten Tradition und als meistgetrunkenes Getränk der Welt (nach Wasser) wird auch in Deutschland immer beliebter. Teelirium will seine Gäste neugierig machen, die vielfältige Welt des Tees zu entdecken und sie jeden Tag aufs Neue zu erfahren. Gemäß seiner Philosophie bietet Teelirium seinen Gästen qualitativ hochwertigen Tee in der Tee-Lounge in Frankfurt am Main an. Teelirium lädt ein, den Tee in entspannter und rauchfreier Atmosphäre mit allen Sinnen zu genießen. Zusätzlich hat der Gast die Möglichkeit, den Tee direkt in der Lounge für zuhause mitzunehmen und natürlich im Onlineshop bestellen zu können.
Teelirium - Einfach Tee erleben!

News-ID: 147735 • Views: 2190 (Stand: 24.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/147735/Matcha-Das-gruene-Wunder.html>