

# Teehandel Kolodziej & Lieder OHG

---

## Das Geheimnis der Gyokuro-Zubereitung

Echter Gyokuro gehört zu den weltweit teuersten Tees. Leider wird dieser Tee oft falsch oder zumindest unzureichend zubereitet, so dass viele Teetrinker nicht in den einzigartigen Gyokuro-Genuss kommen oder sogar enttäuscht sind. Wir möchten unseren Kunden die richtige Zubereitung nahe bringen. Zuerst einmal, sollte man sich bewusst machen, dass Gyokuro (der edle Tautropfen) kein Alltagstee, sondern ein Genusstee ist, den man guten Freunden zu besonderen Gelegenheiten serviert. Man wählt diese edle Teesorte meist, um Gästen eine besondere Ehre zu erweisen. Dies wird besonders in der extrem hohen Dosierung der Teeblätter deutlich. Etwa zehn Gramm Tee benötigt man für sechzig Milliliter Wasser. Also verdeutlich: etwa einhundertundsechzig Gramm Teeblätter für einen Liter Wasser.

*Gyokuro-Zubereitung will gelernt sein. Dosieren Sie den Tee zu niedrig und nehmen Sie zu viel Wasser, werden Sie nicht in den vollen Teegenuss kommen. Gießen Sie hingegen zu wenig Wasser auf die Teeblätter, erhalten Sie unter Umständen gar keinen Tee, da die Teeblätter das Wasser vollständig aufsaugen!*

## Schrittweise Zubereitung in einer japanischen Seitengriffkanne. So bereiten Sie Gyokuro für drei Personen zu:

- Bevorzugen Sie eine japanische Seitengriffkanne, eine sogenannte Kyusu, und kleine Gyokuro-Teeschalen.
- Gießen Sie zuerst heißes Wasser in die Kanne. Für einen Gyokuro der Spitzenqualität(\*) sollte das Wasser eine Temperatur von etwa 50 °C haben, für einen Gyokuro der gehobenen Mediumqualität(\*\*) etwa 60 °C.
- Jetzt gießen Sie das Wasser aus der Kanne in die Teetassen. Sie füllen diese mit jeweils 20 ml Wasser (bei passenden Gyokuro-Tassen/Schalen sind diese jetzt zu 70 Prozent gefüllt). Alternativ hierzu können Sie auch ein spezielles Abkühlgefäß (Yuzamashi) benutzen.
- Geben Sie nun die Teeblätter in die Kanne. Für drei Personen nehmen Sie etwa 10 Gramm Tee, es darf auch etwas weniger sein, aber unter 5 Gramm sollten Sie nicht gehen.
- Gießen Sie jetzt das Wasser aus den Teetassen, bzw. dem Abkühlgefäß, in die Teekanne.
- Lassen Sie Ihren Gyokuro nun 120 Sekunden ziehen, Spitzenqualitäten(\*) auch bis zu 150 Sekunden.
- Verteilen Sie den Tee jetzt zügig in die kleinen Tassen. Gießen Sie zuerst nur wenig Tee in jede Tasse und füllen diese in umgekehrter Reihenfolge auf, bis kein Wasser mehr in der Kanne ist. So wird gewährleistet, dass der Tee in allen Tassen gleich stark ist und jeder Gast die gleiche Teequalität bekommt. Der fertige Tee hat jetzt eine Temperatur von etwas 35 bis 40 °C und jede Tasse enthält nur knapp 13 ml Wasser.
- Den zweiten Aufguss lassen Sie jetzt bitte nur etwa 30 Sekunden ziehen.

*Sie werden sich nun vielleicht Fragen, ob dies nicht eine viel zu große Teeblätter-Menge für eine so winzige Menge fertigen Tee-Getränktes ist. Wenn Sie jedoch einmal einen so zubereiteten, sehr starken, Dank des hohen Koffein-Gehaltes, äußerst belebenden und erfrischenden Gyokuro gekostet haben, dann werden Sie das Geheimnis des Gyokuro zu schätzen wissen.*

## Die Alternative:

Bereiten Sie Ihren Tee auf „europäische“ Weise zu. Nehmen Sie etwa 12 bis 15 Gramm Tee für einen Liter Wasser. Die Wassertemperatur sollte höher als bei der japanischen Zubereitung sein, etwa 70 bis 80 °C sind die passende Wassertemperatur. Lassen Sie den Gyokuro nun etwa zwei Minuten ziehen. Sie können nun einen sehr milden, aber belebenden, grünen Tee genießen.

\* Gyokuro Spitzenqualitäten: Nr. 1530 Yamakai, Nr. 1531 Asahi, Nr. 1504 Uji Kyoto

\*\* Gyokuro gehobene Mediumqualitäten: Nr. 574 Okabe Shizuoka