

Gyokuro Hiki - Tee Rarität

Die japanische Tradition des Tees geht auf eine Jahrhunderte lange Geschichte zurück. Die sich bis heute gehalten hat. Denn noch immer werden besonders wertvolle Tees auch nur zu besonderen Anlässen kredenzt. So wie die „Edlen Tautropfen“ besser bekannt unter dem Namen Gyokuro. Er wird in Japan nur zu Teezeremonien serviert, um dem Gast oder den Gästen eine besondere Ehre zu erweisen.



Die japanische Tradition des Tees geht auf eine Jahrhunderte lange Geschichte zurück. Die sich bis heute gehalten hat. Denn noch immer werden besonders wertvolle Tees auch nur zu besonderen Anlässen kredenzt. So wie die „Edlen Tautropfen“ besser bekannt unter dem Namen Gyokuro. Er wird in Japan nur zu Teezeremonien serviert, um dem Gast oder den Gästen eine besondere Ehre zu erweisen.



Gyokuro Hiki Tee wird vor der Ernte abgedeckt um ihn süßer werden zu lassen

Diese in exklusiver Handarbeit hergestellte Rarität wird in einem Teegarten mit dem Namen Wakayma Distrikt angebaut, das sich in der Nähe des Flusses Hiki befindet. Daher auch der Name Gyokuro Hiki. Das besondere an diesem edlen Tee ist, dass er zwei Wochen vor der Ernte abgedeckt wird. Durch dieses Abdecken der Teebüsche mit Matten wird bewirkt, dass der sogenannte Theaningehalt sich erhöht, was ihn nicht bitterer werden lässt, sondern im Gegenteil, süßer. Denn würde er nicht mit diesen Matten abgedeckt, dann würden die Bitterstoffe oder auch Kathechine genannt, voll zum Tragen kommen. Doch durch diesen Umstand ist er unter den Teekennern und Liebhaber besonders begehrenswert. Das Ergebnis dieser Methode, ist nicht nur dass er einen süßlichen Geschmack dadurch erhält, sondern auch seine typische Grasnote erhält, die äußerst frisch ist und dennoch im Gesamten voll aromatisch und intensiv den Gaumen des Teeliebhabers beim ersten Schluck überzeugt.



Die Wassertemperatur bei der Zubereitung des Gyokuro Hiki Tees ist entscheidend

Obwohl seine Blätter, die nadelförmig und im Gegensatz zu anderen Teesorten ziemlich lang und von tannengrüner Farbe sind, zeigt er sich in seiner Infusion in der Tasse leuchtend klar und hellgelb. Vor allem sollte man beim Gyokuro Hiki bei der Zubereitung auf die Wassertemperatur achten. Auf keinen Fall sollte das Wasser zu heiß sein, denn sonst wird er bitter und verliert seinen außergewöhnlichen aromatischen Geschmack. Die Temperatur sollte höchstens zwischen 50° und 60° betragen. Auch sollte man bei diesem Tee auf keinen Fall die Kanne oder die Tassen vor zu wärmen oder mit heißem Wasser ausspülen, was oftmals empfohlen wird, weil auch dieses den wunderbaren Geschmack zerstören würde.

Den Gyokuro Hiki Tee kann man inzwischen auch in Deutschland, am besten Online, gut bestellen. Aufgrund des kleinen Anbaugebietes, sind auch nur sehr begrenzte Mengen lieferbar. Für Liebhaber ist er der Tee schlechthin, denn mit seinem außergewöhnlichen Aussehen und seinem unvergesslichen Geschmack, ist er einfach überzeugend.

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de