

DE 2025

KEIKO

PREMIUM JAPANESE GREEN TEA

100 % ORGANIC

MATCHA & TEE-PULVER

Sorten, Zubereitung
und Rezepte



www.keiko.de



KEIKO

PREMIUM JAPANESE GREEN TEA
100 % ORGANIC

Matcha ist fein vermahlener japanischer Grüntee, der mit heißem Wasser zu einem wunderbar energetisierenden Getränk aufgeschäumt wird.

Über die Jahrhunderte hinweg hat sich um dieses Getränk in Japan eine Teekultur entwickelt, die noch heute in der japanischen Teezeremonie zelebriert wird.

Das leuchtend grüne Pulver ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen. Das enthaltene Koffein regt an ohne aufzuregen, der hohe Theanin-Gehalt sorgt zugleich für Entspannung, Wohlbefinden und gute Laune - ein traditionsreiches „Superfood“.

INHALTSSTOFFE

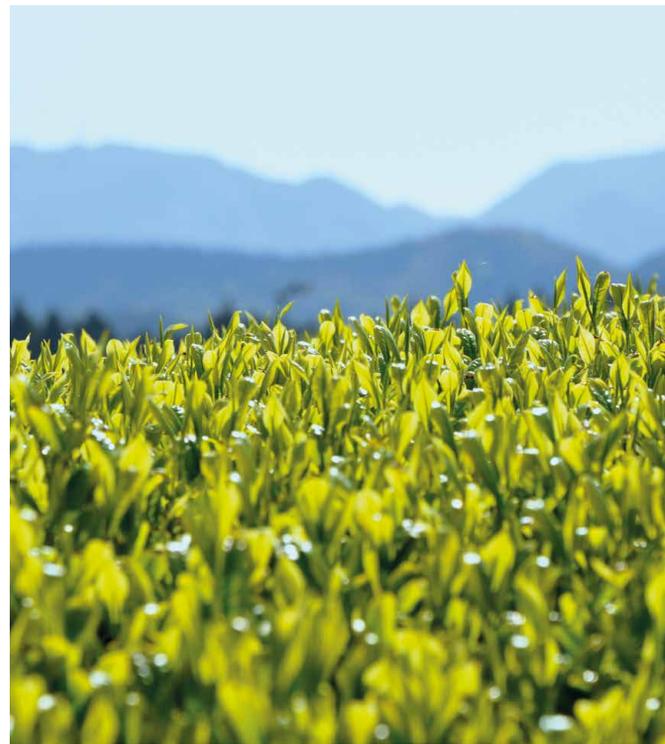
Während beim Aufguss von Teeblättern nur die wasserlöslichen Inhaltsstoffe in die Teetasse gelangen, werden beim Genuss von Matcha auch die fettlöslichen Vitamine und Wirkstoffe zu 100% verfügbar, da das gesamte Teeblatt mit all seinen Inhaltsstoffen aufgenommen wird.

Gehalt in mg /100 ml	Matcha	Grüntee	Kaffee
Getränk mit 2 g Tee bzw. 7 g Kaffee			
Polyphenole	130	116	N.a.
Ballaststoffe	780	N.a	50
Koffein	64	20	80
Theanin	24-44	12-40	-
Kalzium	8,4	3	N.a.
Kalium	54	18	N.a.
Vitamine in µg /100 ml			
Vitamin A	96	-	-
Vitamin B1	12	-	-
Vitamin B2	27	40	N.a.
Vitamin B3	80	100	N.a.
Vitamin C	1200	4500	-
Folsäure	24	16	N.a.

(N.a. = Nicht analysiert)



Fingerprobe zur Prüfung der Feinheit des frisch vermahlene Matcha-Pulvers.



BIO-QUALITÄT

Um neben all den positiven Wirkstoffen des Tees nicht auch ungewünschte Stoffe zu sich zu nehmen, ist es besonders wichtig, auf kontrollierten Bioanbau ohne Pestizideinsatz zu achten. Wir setzen deshalb schon seit 1992 auf zertifizierte Bio-Qualität.





TEEANBAU AUF KAGOSHIMA

Auf der klimatisch begünstigten Halbinsel Kagoshima ganz im Süden Japans wächst der Tee, der in KEIKO Matcha- und Grüntee-Pulvern Verwendung findet, auf vulkanischem Gestein heran. Die Pflanzen werden dabei in den Wochen vor der Ernte mit speziellen Netzen beschattet. Eine Praktik, die insbesondere bei biologischem Anbau ohne Pestizide und Kunstdünger ein hohes Maß an Geschick und Erfahrung erfordert.

Erleben Sie die einzigartigen und bisher eher als Geheimtipp gehandelten Matchas aus Kagoshima.





WAS IST „ECHTER“ MATCHA?

Der Begriff Matcha bedeutet direkt übersetzt nur pulverisierter Tee. Nach dem traditionellen Verständnis gilt für echten Matcha:

- **Nur voll beschatteter Tee:** Die Teepflanzen werden mit Netzen bedeckt, die das Licht nur zu etwa 10% hindurch lassen. So bilden die Pflanzen viel Chlorophyll, Theanin und Koffein, aber wenig Bitterstoffe
- **Nur Tencha:** Nach dem Dämpfen, Trocknen und Brechen der geernteten Blätter wird das Blattgewebe im Luftstrom von den Blattrippen getrennt. Verwendet werden nur die zarten, flockenartigen Blattgewebeteile namens „Tencha“
- **Nur auf Granitsteinmühlen vermahlen:** Die langsam drehenden Granitsteine erzeugen eine einzigartige Feinheit, die nicht nur ein angenehmes Mundgefühl schafft, sondern auch ein besonders aromatisch-mildes Aroma im Vergleich zu den schnelleren Mühlen aus Keramik oder anderem Material.



MATCHA „MILLED IN GERMANY“

KEIKO Matcha wird bei uns in Diepholz aus Tencha frisch vermahlen, direkt unter Schutzatmosphäre abgepackt und zeitnah ausgeliefert. Um im Wettlauf mit der Zeit einen Qualitätsverlust durch Oxidation zu vermeiden, ist die frische, zeitnahe Vermahlung hier vor Ort für den Erhalt der empfindlichen Inhaltsstoffe von unschätzbarem Vorteil.

Übrigens: In unserem Blattee-Sortiment finden Sie auch den unvermahlenden „Tencha Niji“.



Unsere vier Matchas sind jeweils verfügbar
in der 30 g Schmuckdose und im
wiederverschließbaren 50 g Standbeutel





MATCHA PREMIUM

Dies ist der Klassiker unter den Kagoshima-Matchas. Er hat einen zwischen Herbe und Süße gut balancierten, leicht nussigen Geschmack, einen intensiven Duft und eine kräftige, grüne Farbe. Wir empfehlen diesen Matcha für die dünnflüssige Zubereitung (Usucha).



MATCHA MANTOKU

Dieser wunderbar grüne Matcha gehört zu den Raritäten der Teewelt! Matcha Mantoku ist ein überaus vielschichtiger Kagoshima-Matcha. Sein Duft hat eine frische und gleichzeitig warme Note, auf der Zunge entfaltet er eine Fülle unbeschreiblicher Aromen, intensiv und doch fast ohne Bitterkeit. Er eignet sich nicht nur für den leichten Matcha (Usucha), sondern auch hervorragend für den dickflüssigen Matcha (Koicha).



MATCHA TEKIRO

Ein vollmundiger, fruchtiger Kagoshima-Matcha mit ausgeprägtem Nachklang. Sein frischer Duft ist eine Sensation für die Nase, sein jadegrüner Schaum ein Fest für die Augen. Sehr gut für Usucha.



MATCHA SUPREME

Dieser wundervolle Matcha aus Kagoshima verzaubert all Ihre Sinne: Sein intensives Grün in der Schale, sein betörend vielschichtiger Duft und seine fast sahnige Weichheit auf der Zunge mit einer vollendeten Balance aus Frische und überwältigender Aromenfülle machen Matcha Supreme zu einem unvergesslichen Genuss! Sowohl für anspruchsvolle Kenner, aber auch für „Matcha-Neuentdecker“ eine Sensation! Besonders gut auch für dickflüssigen Matcha (Koicha).

KABUSE PULVER – DIE ALLESKÖNNER

Im Unterschied zu traditionellem Matcha wird Kabuse Pulver nicht aus Tencha, sondern aus dem ganzen Teeblatt gewonnen. Es stammt von Teepflanzen, die statt zu 90 % zu 50 % beschattet werden – also im Halbschatten heranwachsen.

Kabuse Pulver ist gut ausbalanciert und nicht zu vergleichen mit einfachem Grüntee-Pulver, das aus unbeschatteten Senchablättern hergestellt wird. Es enthält etwas mehr Gerbstoffe als Matcha, aber deutlich weniger als unbeschatteter Tee. Es ist reich an Theanin, Vitaminen und Mineralstoffen und hoch aromatisch. Kabusecha wird mittels moderner Keramikmühlen langsam vermahlen.

Jeweils verfügbar im
wiederverschließbaren 50g Standbeutel



KABUSE PULVER NO. 1

Ein Pulvertée aus der 1. Pflückung im Mai.
Sehr aromatisch mit edelbitterer Note. Empfehlenswert
für leichten Matcha (Usucha) und ideal für Mixgetränke
und Grünteecocktails.



KABUSE PULVER SOSHUN

Ein Pulvertée aus der 1. frühen Pflückung im April,
der höchste Ansprüche erfüllt. Vielschichtiges,
harmonisches, nussig-volles Aroma, wunderbarer Duft
mit langem Nachklang und höchster Theaningehalt.

Empfehlenswert auch für Usucha,
den leichten Matcha.



KABUSE PULVER NO. 2

Ein kräftiges, deutlich herbes Grüntee-Pulver der 2.
Pflückung im Juni, das durch sein starkes Aroma in der
Grünteeeküche vielseitig einsetzbar ist.
Ideal für Gesüßtes wie Mixgetränke, Eiscreme und andere
Desserts, aber auch z.B. für kosmetische Anwendungen.

SPECIAL TEA POWDER

Neben den klassischen Matcha- und Grünteepulvern bieten die Special Tea Powder Artikel eine bunte Vielfalt, bei der für jeden etwas dabei ist. Der Catechin-Tee Benifuuki in Pulverform, das geröstete Hojicha-Pulver, die Matcha-Mischungen für abwechslungsreiche Matcha-Lattes oder das Maulbeerblatt-Pulver als koffeinfreie Alternative oder Ergänzung zum echten Matcha vollgepackt mit Wirkstoffen. KEIKO Special Tea Powder enthalten keine unnötigen Zusätze wie Milchpulver oder Süßstoffe und sorgen so für ein authentisches und natürliches Teelerlebnis.

Jeweils verfügbar im
wiederverschließbaren 50g Standbeutel



BENIFUUKI PULVER

Benifuuki ist ein Tee-Kultivar, das sich durch einen besonders hohen Gehalt an den gut körpereverfügbaren Catechinen (EGCG und EGCG3) auszeichnet und in Japan unter anderem auch gerne bei Allergien wie Heuschnupfen getrunken wird.

Durch sein intensives Aroma ist es sehr sparsam im Gebrauch. Sollte das herbe Aroma des Benifuuki zu intensiv sein, empfehlen wir, etwas Maulbeerblatt Pulver unterzumischen. Mit seinem natürlich süßen Aroma schafft es eine angenehme Balance zum Benifuuki Pulver.



HOJICHA PULVER

Hojicha ist ein gerösteter Grüntee und hat das Potenzial, noch den ein oder anderen Cappuccino-Liebhaber zu überzeugen, dem ein Matcha zu grün und grasig ist. Als Pulver schmeckt er mit seinen warmen, leicht nussigen Röstaromen köstlich als Latte wie auch für Gebäck und Desserts.



MAULBEERBLATT PULVER

Maulbeerblätter sorgen für die feine, natürliche Süße in den Matcha Blends, sodass diese ohne Zuckerzusatz auskommen. Doch auch für sich allein braucht sich das Maulbeerblatt Pulver nicht zu verstecken: Maulbeerblätter sind reich an Vitaminen, Mineralien, Spurenelementen, Aminosäuren und sekundären Pflanzenstoffen, sowie dem Alkaloid DNJ, das laut Studien bei der Behandlung von Diabetes unterstützend wirken kann.



MATCHA LOVING LATTE

Feiner Japanischer Kabuse-Matcha für Matcha-Latte, zum Backen, Kochen und Mixen



MATCHA MAGIC MULBERRY

Für koffeinarme Matcha-Latte mit dezenter Süße. Feiner Matcha gepaart mit natürlich süßem japanischen Maulbeerblatt Pulver.



MATCHA ROASTY REBEL

Matcha-Grüntee-Pulver-Blend mit fein vermahlenem Genmai-Röstaris. Für Matcha-Latte mit einem zarten Röstaroma.



MATCHA CHARMING CHAI

Für würzig aromatische Matcha-Chai-Latte! Die grüne Variante des Teeklassikers mit feinem Matcha-Grüntee-Pulver aus Japan und erlesenen Chai-Gewürzen.



NEU

MATCHA BENIFUUKI CHAI

Der Catechintee Benifuuki mit Chai-Gewürzen und der natürlichen Süße der Maulbeerblätter.

ZUBEREITUNG

Die Zubereitung von Matcha und Kabuse Pulver ist leichter, als Sie vielleicht vermuten.

Zunächst sollten Sie das entnommene Pulver sieben. Das Pulver wird mit einem Bambusspatel (Chashaku) dosiert in eine Matchaschale (Chawan) gegeben und mit einem Teebesen aus Bambus (Chasen) aufgeschäumt. Stellen Sie den Chasen vor der Zubereitung für ca. eine Minute in warmes Wasser um die Rippen einzuweichen und zu verhindern, dass sie abbrechen. Auch mit einem elektrischen Milchaufschäumer kann Matcha zubereitet werden, wenn kein Chasen zur Hand ist.

Zwei Arten von Matcha werden unterschieden: leichter Matcha (Usucha) und starker Matcha (Koicha).



Um „Usucha“ zu bereiten, geben Sie 1 bis 2 Spatel oder einen kleinen, gestrichenen Teelöffel (ca. 0,8 bis 1,5 g) Matcha in eine mit heißem Wasser vorgewärmte, leere Matchaschale. Übergießen Sie das Pulver mit 70 - 100 ml

zuvor gekochtem und auf circa 80°C abgekühltem Wasser. Die Schale sollte so groß gewählt sein, dass sie nun weniger als zu einem Drittel gefüllt ist. Zunächst das Pulver mit dem Teebesen am Schalenboden verreiben und dann mit raschen, geradlinigen - nicht kreisenden - Handbewegungen den Tee beherzt schaumig schaumig schlagen, ohne dabei mit dem Besen über den Boden zu kratzen.



Tipp: Wenn es mal schneller gehen soll, können Sie auch zunächst das Pulver mit nur zwei Teelöffeln kaltem Wasser zu zu einer Paste anrühren und dann erst mit dem 80°C heißen Wasser fertig aufschlagen wie zuvor beschrieben.



Eine Besonderheit ist der konzentrierte Matcha „**Koicha**“. Zu seiner Herstellung eignen sich die weniger gerbstoffhaltigen, besonders hochwertigen traditionellen Matchasorten. Sie verdoppeln die Teemenge und reduzieren gleichzeitig die Wassermenge, so dass ein duftender Matcha von dickflüssiger Konsistenz entsteht.

Bevor man den Matcha trinkt, legt man sich eine Teesüßigkeit auf die Zunge und genießt dann den Tee. Zusammen mit der Süßigkeit wird der Matcha zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Lagerung: Um das feine Pulver vor Oxidation zu schützen, belassen Sie es nach dem Öffnen in der Tüte, streichen Sie die Luft heraus, und verschließen Sie sie gut. Lagern Sie das Pulver gekühlt. So bleiben Aroma und Wirkstoffe bestmöglich erhalten. Nach dem Öffnen möglichst innerhalb von 4 - 6 Wochen aufbrauchen.

Scannen Sie einfach den QR-Code und schauen sich unser Video zur Zubereitung von Matcha-Pulver an.





Matcha- oder Hojicha-Pudding
Rezept auf der nächsten Seite

REZEPTE MIT MATCHA ODER KABUSE PULVER

Matcha und Kabuse Pulver sind eine Entdeckung für die innovative Küche. Sie eignen sich als vitalisierende Zutat für Drinks, Süßspeisen, Desserts, Eiscreme und Gebäck. Alternativ zu Matcha können Sie stets auch Kabuse Pulver verwenden. Dieses hat eine etwas hellere Farbe und eine edelbittere Note, die gerade süßen Getränken oder Desserts einen besonderen Reiz verleiht.

Hier sind einige Rezeptvorschläge als Anregung. Ihrer eigenen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!



Tip: Sie können alle Matcha- und Grüntee-Pulver auch gut als ergänzende Zutat zusammen mit ganzen Teeblättern in einer Kanne mit feinem Sieb aufgießen und genießen.





MATCHA EISCREME

Vanilleeis oder andere helle Sorten eignen sich wunderbar als Basis für Matchaeis. Dazu einfach das Eis etwas anschmelzen lassen. Mit gesiebttem Matcha-Pulver bestäuben und unterrühren. Zum Festigen noch einmal ins Gefrierfach stellen.

Dazu passt:

Kabuse Pulver No. 1 oder No. 2

MATCHA- ODER HOJICHA-PUDDING

40g Speisestärke
40g Zucker
500ml (pflanzliche) Milch
1 EL Matcha oder Hojicha Pulver

Nach Belieben: Beeren, Früchte, Genmai-Röstreis oder Nüsse

Stärke, Zucker und Teepulver vermengen. Einen kleinen Teil der Milch hinzufügen und verrühren. Die restliche Milch aufkochen. Die Puddingmasse zu der kochenden Milch geben und noch einmal kurz aufkochen. Obst, Nüsse und/oder Genmai-Röstreis unterheben in Gläser füllen und abkühlen lassen. Garnieren und Servieren - am besten schmeckt der Pudding wenn er noch etwas warm ist!



MATCHA-FRUCHTGETRÄNK

100 ml Fruchtsaft
(Mango-, Orangen-, Apfel- oder Ananassaft)
50 ml Wasser
1 TL Matcha oder Kabuse Pulver
Eiswürfel

Ein Glas bis zur Hälfte mit Eiswürfeln befüllen.

Mit gut gekühltem Fruchtsaft übergießen. Matcha mit heißem Wasser in einer Schale aufschäumen und über den Saft gießen.

Nach Geschmack mit einer Kugel Vanilleeis, Kokossirup oder Agavensirup abrunden und mit einem Strohalm servieren.

Dazu passt:

Kabuse Pulver No.1, Kabuse Pulver Soshun oder Matcha Loving Latte

Entdecken Sie weitere leckere Rezeptideen mit passenden Produkten unter:

www.keiko.de/rezepte





MATCHA-LATTE

Es gibt viele Wege zu einer schmackhaften Matcha-Latte - je nachdem, welche Materialien und wie viel Zeit zur Verfügung stehen. Hier also ein paar Tipps für die Zubereitung.

150 ml Milch (unsere Empfehlung: Reis-Mandelmilch)
1 TL Matcha oder Kabuse Pulver

Optional:

Sirup oder Zucker zum Süßen

1 TL Genmai-Röstreis

1 TL Matcha mit einigen Tropfen der Milch zu einem glatten Brei verrühren. Die restliche Milch hinzufügen, unter Rühren erhitzen und aufschäumen. Nach Belieben süßen. Matcha-Latte nach Belieben garnieren mit etwas Zimt, Matcha, Tencha-Blättern oder Genmai-Röstreis garnieren.



Tipp: Erleichtert wird die Zubereitung durch einen elektrischen Milchaufschäumer, der Milch und Pulver gleichzeitig erhitzt, verrührt und schön cremig aufschäumt. Wenn es aber mal ganz schnell und einfach gehen soll, kann die Mischung auch in einem Schraubglas durch kräftiges Schütteln ‚aufgeschäumt‘ werden.



Für's Auge: Schäumt man den Matcha zuerst mithilfe eines Matchabesens pur mit Wasser oder einer kleinen Menge geschäumter Milch auf und gibt erst dann die restliche geschäumte Milch hinzu, lassen sich hübsche Muster in den Schaum malen!

Dazu passt:

Kabuse Pulver No.1, Kabuse Pulver Soshun oder die Matcha Blends



ICED BANANA-MATCHA MILK

1 Banane
1 TL Matcha oder Kabuse Pulver
1 TL Zimt
150 ml Milch (unsere Empfehlung: Reis-Mandelmilch)

Die Banane schälen und ca. 2-3 Stunden tiefkühlen. Soshun Pulver mit Zimt vermengen und mit etwas Milch verrühren. Die tiefgekühlte, grob zerkleinerte Banane hinzufügen und mit der restlichen Milch auffüllen. Mit dem Pürierstab verrühren. Im Glas servieren und genießen!

Dazu passt:

Kabuse Pulver No. 1 oder Kabuse Pulver Soshun



MATCHA-TIRAMISU

ca. 30 min. + mind. 2 Stunden Ruhezeit

Für 4-5 Portionen:

- 200 g Mascarpone
- 3 EL Zucker (z.B. Stevia-Zucker)
- 4 Eier (2 Eigelb, 4 Eiweiß)
- 2,5 EL Matcha oder Kabuse Pulver
- 100 ml heißes Wasser
- 50 ml Amaretto
- 12 Löffelbiskuits
- (1 TL Genmai-Röstreis)

Die Mascarpone in einer Schüssel cremig rühren und dabei den Zucker einmischen. Eier trennen, das Eiweiß in einer kleinen Schüssel steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme rühren. 2 EL Grüntee-Pulver mit dem heißen, nicht mehr kochenden Wasser zu einer glatten Masse verrühren und den Amaretto und 2 Eigelb dazu geben. Löffelbiskuit würfeln und mit Matcha-Mischung tränken. Matcha-Biskuit und Mascarpone-Sahne-Creme übereinander schichten. Für mindestens zwei Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit dem restlichen Matcha-Pulver bestäuben. Zusätzlich nach Belieben garnieren mit Grüntee-Blättern, Genmai-Röstreis oder Früchten.

Dazu passt:

Kabuse Pulver No. 1, Kabuse Pulver No. 2 oder Kabuse Pulver Soshun



MATCHA-APFEL SCONES

- 75 g Ahornsirup
- 140 g Milch (pflanzliche)
- 300 g Weizenmehl
- 85 g Weizen-Vollkornmehl
- 2 EL Backpulver
- 1-2 EL Matcha oder Kabuse Pulver
- 12 EL gesalzene Butter
- 215 g fein gewürfelter Apfel

Backofen auf 200°C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und die kalte Butter nach und nach in die Mischung einkneten bis eine gleichmäßig krümelige Masse entsteht. In einer kleinen Schüssel Sirup & Milch vermischen und anschließend über die Krümelmasse geben und grob einarbeiten. Die gewürfelten Apfelstückchen hinzugeben und gut durchmischen. Auf einer gemehlten Arbeitsfläche den Teig durchkneten bis sich ein Ball formen lässt. Den Teigball auf der Arbeitsfläche flachdrücken, sodass ein etwa 2-3 cm hoher Kreis entsteht. Den Teig in 8 „Pizzastücke“ schneiden und diese mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten backen.

Frisch aus dem Ofen schmecken die Scones am besten!

Dazu passt:

Matcha Loving Latte, Kabuse Pulver No. 1 oder Kabuse Pulver Soshun

ZUBEHÖR

Für Matcha und Kabuse Pulver halten wir das passende Zubehör bereit – zu finden unter: **www.keiko.de**.

Dort finden Sie auch weitere Informationen zu japanischem Grüntee, Teezubehör sowie zu Grüntee-Schokolade und Grüntee-Kaubonbons.

Matchaschalen

Verkaufsausstellung

Wir halten hier am Firmenstandort in Diepholz über das normale Katalogsortiment hinaus eine Sammlung und Verkaufsausstellung mit seltenen Matchaschalen aus Japan und weiteren

Teeutensilien, teils historische, teils von zeitgenössischen Keramikern hergestellte für Sie bereit. Zur Besichtigung können Sie auch gerne einen Termin außerhalb der normalen Geschäftszeiten erfragen.



KEIKO Matcha und KEIKO Kabuse Pulver stammen aus biologischem Anbau gemäß der Verordnung (EG) 834/2007, Kontrollstelle DE ÖKO-013. Sie sind laut Analysen frei von Rückständen.

Ihr **KEIKO**-Händler:

Shimodozono International GmbH

Strothestraße 50, D-49356 Diepholz

Tel.: +49 (0)5441 99 59 56 -0

Mail: info@keiko.de

Web: www.keiko.de

 @KeikoTeeOfficial

 @keiko_tee