

Die Geschichte des Gyokuro "Chiisana Ocha no ki"

ちいさなお茶の木

ぎょくろのおはなし



Großvater



Maiko



Chataro

Allen Menschen mit großer Dankbarkeit gewidmet, die an der Kultivierung und der Herstellung des Grünteess beteiligt sind.

Idee: Dr. Ralph Färber

Bilder: Akishige Chatani

Zusammenstellung: Maiko no Cha Honpo



Hier sind wir in der ländlichen Stadt Kyotanabe, etwa 30 Kilometer südlich von Kyoto.

Die Blumen stehen in farbiger Blüte und begrüßen die Ankunft des Frühlings. Wie gewohnt sind Maiko und ihr Großvater auf einem Spaziergang zu den nahegelegenen Teefeldern.



Großvater ist ein geschickter Teemeister.

Maiko und ihre Katze, Chataro, lieben die schöne Gegend der Teefelder.

"Großvater, was für Tee wird von diesen Teebüschen gemacht?"

"Aus den Blättern dieser Büsche wird ein Tee hergestellt, der Gyokuro heißt."

"Schmeckt der Tee gut"

"Ja, ganz besonders gut!"



In den Teefeldern ist ein kleiner Teebusch, den Maiko insbesondere mag.
Es ist ein junger Teebusch, der rund und niedlich ist, und fast so groß wie
Maiko.

Können an diesem kleinen Teebusch auch Blätter für köstlichen Gyokuro
wachsen?



Eines angenehmen Morgens sagte Großvater zu Maiko:

"Heute ist ein sehr wichtiger Tag für den Gyokuro!"

Kurz nachdem Großvater dieses sagte, begann er, die Teebüsche mit schwarzen Matten zu bedecken.

Wird er den kleinen Busch auch bedecken? fragte sich Maiko ängstlich.

Der kleine Busch tut mir leid, weil er noch so jung ist ...



Ja, der kleine Teebusch wurde auch überschattet.

Als Maiko darüber nachdachte, wie sich der kleine Teebusch wohl fühlen muß,
wurde ihr Herz beklommen und sehr, sehr traurig.



In dieser Nacht träumte Maiko vom kleinen Teebusch.

"Warum nimmt Großvater uns das helle Sonnenlicht? "

"Wie kann er so grausam sein?"

So sprach der kleine Teebusch und fing an zu weinen.

Als etwa ein Monat vergangen war,

kam Großvater zu Maiko und sagte:

"Heute habe ich dir etwas ganz Besonderes zu zeigen!"



"Ich habe heute nur für dich alleine die schwarzen Matten entfernt!"

"Hui! Die Teebüsche sehen so schön aus!"

An den gleichen Teebüsche waren helle grüne Blätter gewachsen,
die nun den Anschein gaben, als ob die Büsche funkelnd leuchteten.



Maiko und ihr Großvater gingen weiter, um den kleinen Teebusch zu besuchen.

"Schau, sogar der kleine Busch hat neue, helle, grüne Blätter!!"

"Siehst du, Maiko, genau wie dein Körper wächst, während du schläfst, ebenso bereichert sich der Gyokuro, wenn er verdeckt wird, mit Vitaminen und wird schmackhafter, indem er schöne neue Blätter hervorbringt. Sogar der niedliche kleine Busch kann köstliche Gyokuroblätter erzeugen. "

Als Großvater dieses sagte, sah der kleine Busch so aus, als ob er zustimmend mit einem frohen Lächeln nickte.

"Laß' uns gehen. Die Zeit für die Ernte ist gekommen, und wir werden bald sehr beschäftigt sein!"



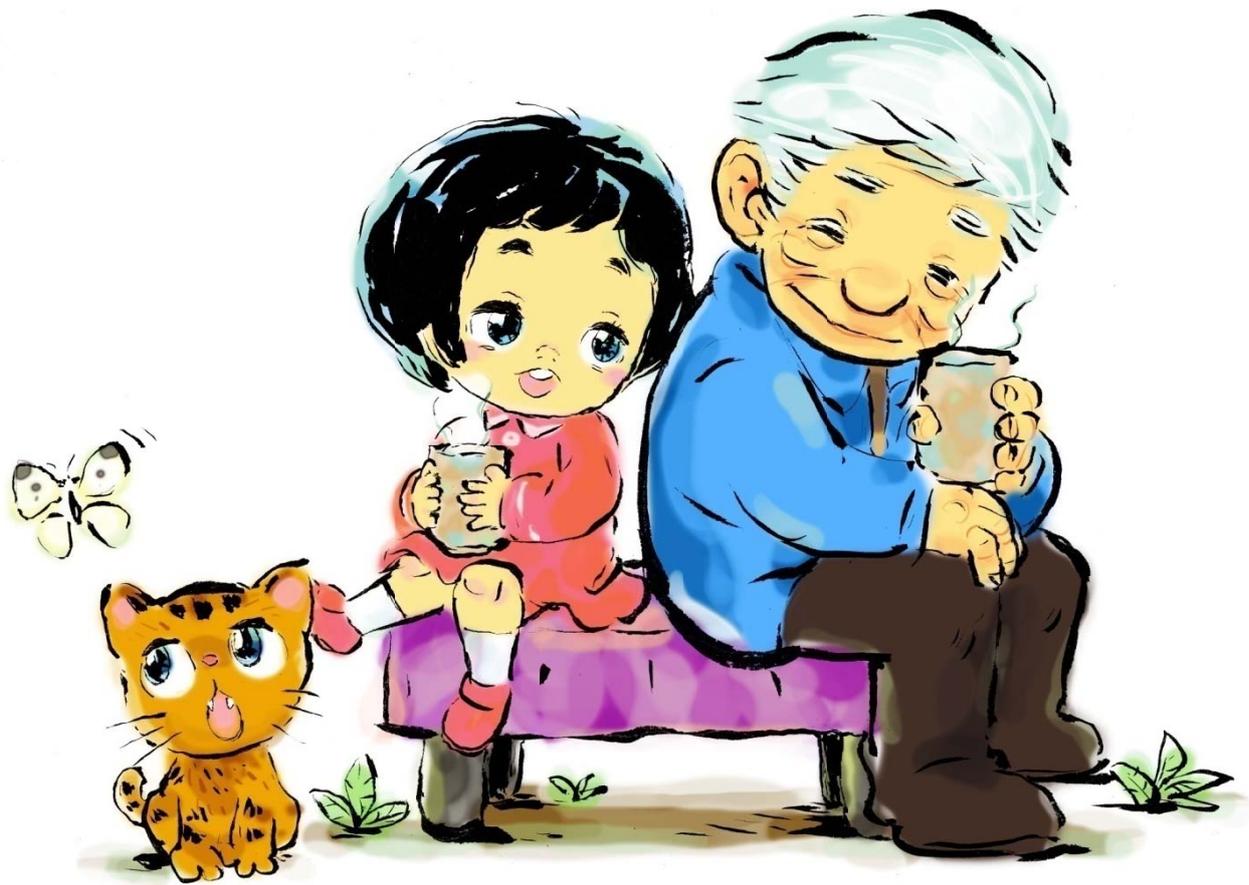
In kurzer Zeit wurden durch die Hände vieler Helfer große Körbe mit den neuen Blättern gefüllt.

"Aus diesen Blättern wird leckerer Gyokuro gemacht, nicht wahr?!"

Großvater, ich kann es kaum erwarten, diesen Tee zu trinken."



Anmerkung: Nachdem die Gyokuro Blätter geerntet wurden, passieren sie verschiedene Stadien der Bearbeitung. Details finden Sie hier: <http://www.maiko.ne.jp/german/chako.htm>



"Na, schmeckt dir auch der Tee, den ich gemacht habe?"

"Oh, ja! Der schmeckt ganz prima! In dem Tee sind bestimmt auch die Blätter von dem kleinen Busch.

Großvater, du darfst niemals aufhören, so leckeren Gyokuro herzustellen!!"



Anmerkung: Für das Zubereitung von Gyokuro-Blättern ist es wichtig, das gekochte Wasser abkühlen zu lassen. Details finden Sie hier: <http://www.maiko.ne.jp/german/gyokuro.htm>



Ein bedeckter Gyokurogarten



Bedeckter Gyokurogarten (Außenansicht)



Gyokuro: der König unter den japanischen Grünteesorten

Unsere Maikofirma befindet sich am Rande der Kleinstadt Kyotanabe, die überall in Japan durch ihren überaus schmackhaften Gyokuro bekannt ist.

Gyokuro wird von besonderen Feldern (Oishita-en) produziert, die in den letzten 4 Wochen vor der Ernte beschattet werden. Nachdem dem Pflücken werden die Blätter gedünstet, getrocknet, gepresst und gerollt. Gyokuro ist der höchste Grad japanischen Tees und ist durch seine feinen grüne Farbe, sein reiches Aroma und einen milden Geschmack charakterisiert.

Benutzen Sie zu 50- 60° C abgekühltes gesottenes Wasser, um das köstliche Gleichgewicht einer milden Herbe zu genießen, das mit dem typischen süßen Gyokuro-Geschmack akzentuiert ist.



Chakos Tee-Entdeckungstour

Ähnlich wie durch die gut verständliche Gyokurostory, können Sie auch mit unserem Chako-Anime mehr über grünen Tee erfahren!

<http://www.maiko.ne.jp/german/chako.htm>