

# Gyokuru

---

Gyokuro (玉露) ist einer der edelsten japanischer [Grüntees](#). Wörtlich übersetzt bedeutet Gyokuro "Jade Tautropfen" oder auch "edler Tautropfen" und wurde 1835 von der Firma Yamamotoyama eingeführt. Yamamoto Kahei, Besitzer dieser Firma, reiste in diesem Jahr nach Uji um die Technik des Beschattens zu erlernen. Diese wird für Tencha, das Ausgangsprodukt für Matcha, verwendet. Die in Uji erlernte Technik führte allerdings zu einem anderen Tee - Gyokuro!

## Herstellung



Saemidori Teevarietät

Grundsätzlich kann Gyokuro aus jeder Teevarietät hergestellt werden. Allerdings haben sich einige Sorten aufgrund Farbe, Geschmack und Aroma besonders bewährt. Einige besonders für Gyokuro geeignete Sorten sind unter anderem: Asahi, Asagiri, Asatsuyu, Gokou, Okumidori, Yamakai und Saemidori. Letztere empfiehlt sich insbesondere auch durch eine schöne grüne Farbe. Das japanische Wort "midori" (緑) steht übrigens für die Farbe grün. Um Gyokuro herzustellen werden die Teebüsche etwa 20 Tage vor der Ernte mit Netzen oder mit Stroh abgedeckt. Dies führt einerseits zu einer erhöhten Produktion von Chlorophyll (Blattgrün) und andererseits wird das im Teeblatt enthaltene L-Theanin vor UV-Strahlung geschützt. Die UV-Strahlung wandelt sonst das L-Theanin, welches für die Tee Süsse und das Umami verantwortlich ist, in den Bitterstoff Catechin um. Verglichen mit Kabusecha, welcher ebenfalls beschattet wird, ist Beschattungsdauer beim Gyokuro rund zwei Wochen

länger und es werden etwa 70-90% statt nur 50% des Sonnenlichtes gefiltert.

# Beschattungs-Techniken

Zum Einsatz kommen in der Regel zwei unterschiedliche Beschattungstechniken (genannt Kanreisha): Tana und Jikagise.

## Tana Technik

Die Tana Technik erfordert die Errichtung von Gestellen für die schwarzen Netze und ist somit sehr aufwendig. Der Vorteil der Tana Technik ist, dass man sich frei bewegen kann und die Teesträucher begutachtet werden können. Ferner ermöglicht der Abstand der Netze zu den Sträucher optimale Luftzirkulation und Staunässe an den Teeblättern kann so verhindert werden.



Tana Technik (Quelle: <http://pref.kyoto.jp>)

## Honzu Technik

Eine Variation der Tana Technik ist die Honzu Technik welche statt schwarze Kunststoffnetze traditionelle Bambus -und Strohabdeckungen vorsieht. Das organische Material der Abdeckung soll die Böden mit Mineralstoffen anreichern und sich positiv auf den Geschmack auswirken.



Honzu Technik (Quelle: <http://pref.kyoto.jp>)

## Jikagise Technik

Bei der Jikagise Technik werden die Netze bzw. Bambus -oder Strohmatte direkt auf die Teesträucher gespannt. Dies ist vergleichbar mit Kabuse welche für Kabusecha verwendet wird. Diese Technik ist einfach in der Anwendung hat aber den Nachteil, dass sich Staunässe bilden kann was wiederum zu Schimmel führen könnte. Des Weiteren ist eine Begutachtung der Teesträucher nicht ohne weiteres möglich. Verarbeitet wird Gyokuro nach dem Ernten gleich wie der Sencha indem er gedämpft gerollt und dann getrocknet wird. Ein kleiner Unterschied zum Sencha ist, dass der Gyokuro nicht sofort in den Handel gebracht sondern einige Wochen gelagert wird.



Jikagise Technik (Quelle: <http://pref.kyoto.jp>)

## Zubereitung

Optimal für die Gyokuro Zubereitung haben sich Kyusu oder Shiboridash Teekannen erwiesen. Natürlich kann auch ein Gaiwan oder eine handelsübliche Teekanne verwendet werden allerdings erschweren die feinen Teeblättern das richtige abgessen. Die Temperatur sollte bei Gyokuro zwischen 50 - 60°C liegen um maximalen Umami Geschmack zu erreichen. Bei höheren Temperaturen werden mehr Catechine gelöst und der Tee wird bitter. Um nicht mit dem Thermometer hantieren zu müssen empfehle ich diese Faustformel: Kann der Wasserbehälter gerade noch in der Hand gehalten werden ist das Wasser etwa 60°C heiss.



Kyusu Teekanne (Quelle: Wikipedia)

Gyokuro kann wie andere grüne Teesorten etwa drei Mal aufgegossen werden wobei der zweite Aufguss am besten schmeckt. Es empfiehlt sich etwa fünf Gramm der feinen Teeblätter für eine Kanne zu nehmen. Bei einer grösseren Menge kann die Ziehzeit verkürzt und dadurch mehrere Aufgüsse gemacht werden. Bei den letzten Aufgüssen empfiehlt es sich mit der Temperatur hoch zu gehen um noch den letzten Rest heraus zu holen.