

Sencha - Japans Grüntee

Sencha (煎茶) ist Japans meistgetrunkene und auch die am meisten hergestellte Tee Sorte. Dieser Grüntee verdankt seine Popularität dem erfrischendem Geschmack und den zahlreichen Variationen. Je nach Erntezeitpunkt kann ein Sencha entweder süß oder eher herb schmecken. Verwendet wird meistens die herausragende Varietät Yabukita welche etwa 77% aller angebauten Teevarietäten ausmacht. Je nach Terrvoir kommen für Sencha aber auch völlig ander Varietäten wie Yutakamidori oder Asatsuyu zum Einsatz.



Varianten von Sencha

Sencha lässt sich in viele verschiedene Kategorien einteilen. Hauptsächlich aber wird nach Erntezeitpunkt, Qualität und Dampfzeit unterschieden. Ein sehr früh geernteter Sencha z.B. ist meistens von höherer Qualität da die Blätter feiner sind.

- Asamushi (浅虫), Sencha der nur leicht gedämpft wurde (ca. 30s).
- Chumushi, Sencha mit mittlerer Dämpfung (30-90s). Dies ist die Standard Dämpfzeit.
- Fukamushi (深蒸し), tief bedämpfter Sencha (1-2 min). Wird oft als Fukamushicha vermarktet.
- Jo Sencha (上煎茶), feiner Sencha.
- Toku Jo Sencha, (特上煎茶), extra feiner Sencha.
- Hachijuhachiya Sencha (八十八夜), Tee der 88 Tage (wörtlich Nächte) nach Risshun, dem Frühlingsbeginn, geerntet wurde.
- Als Shincha (新茶) wird die erste Ernte eines Sencha bezeichnet.
- Kabusecha bzw. Kabuse Sencha ist ähnlich wie Gyokuro ein beschatteter Tee. Er wird oft als eigene Tee Sorte angesehen.

Herstellung von Sencha

Sencha wird heutzutage meistens maschinell geerntet und sogleich gedämpft um die Oxidation zu stoppen. Diese Methode, auch japanische Methode genannt, sorgt dafür dass der Tee sehr frisch schmeckt. Bei der chinesischen Methode hingegen wird der Grüntee geröstet und schmeckt dadurch eher nussig. Nach der Dämpfung werden die Blätter zu Nadeln gerollt und getrocknet. Die Idee Grüntee zu Nadeln formen stamm übrigens aus Uji.

Zubereitung

Am einfachsten ist die Zubereitung von Sencha sicher in einer Kyusu Teekanne. Diese besitzen vor dem Ausguss ein feines Sieb welches Blätter und Blattteile zurückhält. Teetrinker mit geübten Fingern sind aber auch mit einem Gaiwan bestens bedient. Die Wassertemperatur sollte je nach Qualität der Blätter zwischen 60°C und 80°C liegen. Sehr feine Sencha wie Shincha oder Kabusecha sollten eher mit einer tieferen Temperatur aufgegossen werden während Standard Sencha auch mit höheren Temperaturen zubereitet werden kann. Die Ziehdauer sollte beim ersten Aufguss 1 - 2 Minuten und bei jedem Weiteren etwa 30 Sekunden betragen. Als Standard hat sich eine Menge von 5g Tee pro Kanne etabliert aber man kann natürlich auch gemäss eigener Vorliebe dosieren.

Welcher Sencha ist der beste?

Welcher Sencha schlussendlich der Beste ist muss jeder für sich entscheiden. Senchas aus Kagoshima zum Beispiel tendieren eher zu einem süssen Geschmack da dort oft spezielle Varietäten wie Saemidori oder Okumidori angebaut werden welche weiter im Norden wegen dem Frost nicht gedeihen. Ebenfalls eher süss ist Sencha aus früher Ernten sowie von beschatteten Teebüschen während Sencha aus Sommerernte eher herb und bitter schmeckt. Sencha aus Korea (Jeoncha genannt) wird wie Sencha nach der japanischen Methode hergestellt und ist eine günstige Alternative. Ein befreundeter Teebauer aus Thailand baut inzwischen auch die Yabukita an. Da sein Tee aber nicht bedämpft wird schmeckt er eher wie ein chinesischer Grüntee.