

26.10.2025 – 20:36 Uhr

## Vom Tee zur Allzweckzutat: Matchas Aufstieg zum Superfood



**Matcha hat sich vom traditionellen Teegetränk zum globalen Allrounder entwickelt. Das fein vermahlene, grüne Teepulver aus Japan zeichnet sich durch antioxidative Inhaltsstoffe und eine Fülle an Vitaminen und Mineralstoffen aus. Es ist aber nicht nur gesund, sondern hält auch wach und das länger als Kaffee. Die vielseitige Anwendung von Matcha zeigt sich in den unterschiedlichsten Gebieten von der Verwendung in Getränken bis hin zur Anwendung in kosmetischen Präparaten.**

Ursprünglich tief in der japanischen Teekultur verwurzelt, hat Matcha mittlerweile einen festen Platz im Alltag gesundheitsbewusster Menschen eingenommen. Die Beliebtheit des grünen Pulvers beschränkt sich nicht nur auf die Teekultur, sondern hat sich zu einem regelrechten Superfood entwickelt. Ob als Matcha-Latte, in Backwaren, Smoothies oder Eiscreme, das grüne Pulver erobert Cafés, Küchen und Social-Media. Auch in der Naturkosmetik gewinnt Matcha an Bedeutung, denn seine antioxidative Wirkung macht es zu einem beliebten Inhaltsstoff in Hautpflegeprodukten. Der Tee wurde so beliebt, dass Japan mit der Produktion nicht mehr hinterherkommt.

„Matcha avancierte zum richtigen Lifestyle-Produkt. Die Zubereitung ist ein eigenes Ritual, was gut ankommt. Zudem entdecken viele den Matcha auf der Suche nach einem gesunden Kaffee-Ersatz“, erklärt sich Matcha-Kenner und Geschäftsführer der ältesten Tee-Manufaktur der Schweiz, Matthias Bisang, den Hype.

### **Deshalb ist Matcha so gesund**

Matcha sind gemahlene Grün-Teeblätter, die Epigallocatechingallat (EGCG) enthalten, ein starkes Antioxidanz, das entzündungshemmend wirkt. Weiter enthält das grüne Pulver L-Theanin, eine Aminosäure, die beruhigend wirkt, ohne Müdigkeit zu verursachen und gleichzeitig die Konzentration fördern kann. Das ist auch der Grund, warum viele den Matcha als bessere Alternative zum Kaffee sehen. Weiter zeichnet sich das Trendgetränk aus Japan auch durch einen bemerkenswert niedrigen Kaloriengehalt aus und liefert zudem eine Vielzahl an Vitaminen und Mineralstoffen, darunter Vitamin C, Kalium und Eisen. Regelmässiger Konsum von Matcha kann das Immunsystem stärken und das Energieniveau auf natürliche Weise erhöhen.

### **Älteste Teemanufaktur der Schweiz gründet einen eignen Matcha-Brand**

Mit der hauseigenen Matcha-Marke „Teishu“ bringt London Tea, die älteste Teemanufaktur der Schweiz, hochqualitativen Matcha in die Tassen der Schweizerinnen und Schweizer. Der Tee wird direkt aus den

Präfekturen Shizuoka und Kagoshima, die als Hochburgen des Grüntees gelten, importiert. Neben den hochwertigen Mischungen können die Kundinnen und Kunden in den Stores in Basel und Zürich auch einen original zubereiteten Matcha-Latte direkt mit in den Zug oder ins Büro nehmen. Täglich werden zudem verschiedene Teesorten im Degustationsausschank präsentiert und die Kundinnen und Kunden zum Probieren eingeladen.

### **Herkunft und Herstellung: Qualität durch Tradition**

Die Qualität des Matchas beginnt beim Anbau. In Japan bieten Regionen wie Kagoshima, Uji, Shizuoka und Nishio dank idealem Klima und nährstoffreicher Böden gute Bedingungen für den Anbau von Teepflanzen. Die Ernte erfolgt nach einem sorgfältigen Verfahren. So werden einige Wochen vor der eigentlichen Pflückung die Pflanzen beschattet, um den Chlorophyllgehalt und das Umami-Aroma zu steigern. Nur junge Blätter kommen zur Verwendung. Nach dem Dämpfen und Trocknen werden diese sorgsam zu feinem Pulver vermahlen. Der daraus resultierende Tencha ist die Grundlage für hochwertigen Matcha mit intensivem Geschmack.

### **Drei Qualitätsstufen für unterschiedliche Anwendungen**

Die Wahl des adäquaten Matcha-Typs hängt sowohl vom Verwendungszweck als auch von den individuellen Geschmackspräferenzen ab. Während der "Ceremonial Grade" für den puren Genuss sowie zeremoniellen Zwecke geeignet ist, bietet der "Premium Grade" eine hervorragende Qualität für den täglichen Konsum und der "Culinary Grade" ist ideal für die Zubereitung kulinarischer Leckereien.

### **Medienkontakt:**

Lucas Mörgelin  
lucas.moergelin@brandaffairs.ch  
044 254 80 00

### **Über London Tea:**

Die London Tea Company Ltd wurde am 23. Juni 1896 von zwei Schweizern und fünf Engländern in London gegründet. Seit dem 6. August 1896 ist die Firma im Handelsregister Basel-Stadt eingetragen. Während des Ersten Weltkrieges wurde die Basler Filiale 1915 in eine eigenständige Firma umgewandelt. Seit 1955 betreibt das Familienunternehmen auch eine Teemanufaktur in Münchenstein bei Basel. London Tea ist bekannt für seine Philosophie, nur die besten Tees direkt von den Plantagen zu importieren. Alle Tees werden in speziellen Aroma- und Lichtschutzverpackungen angeboten, um die Qualität zu sichern. Bio-Produkte und strenge Rückstandskontrollen stehen dabei im Vordergrund.

[www.london-tea.ch](http://www.london-tea.ch)

### **Medieninhalte**



*Das Sortiment der hauseigenen Matcha-Marke „Teishu“*



*Matcha wird im Sommer auch gerne kalt und mit Milch getrunken.*



*Das Matcha-Sortiment von London Tea*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100102807/100936151> abgerufen werden.