



KEIKO - GENUINE JAPANESE SHADED GREEN TEA

SHIMODOZONO

International GmbH

Strothestrass 50 • 49356 Diepholz

Info aktuell: Benifuuki Tee

Benifuuki ist eine in Japan neue kultivierte Teevarietät mit dem wissenschaftlichen Namen *Camellia sinensis* L. - *Cultivar „Benifuuki“*. Die Blätter von Benifuuki sind ungewöhnlich reich an einem besonderen Catechin und entwickeln einen wunderbaren Duft.

Speziell auf die Eigenheiten dieser Teesorte abgestimmt ist auch das in Japan neu entwickelte Herstellungsverfahren. Das leichte Walken, Rollen und Anfermentieren der Blätter gleicht zwar fern dem des Oolong-Tees. Die schonende Teilfermentation findet jedoch nicht in der Wärme und im Licht statt, sondern über Nacht bei niedriger Temperatur im Dunkeln.

Um die Fermentation zu unterbrechen, wird Oolong-Tee typischerweise in großen Pfannen erhitzt bzw. japanischer Tee erntefrisch traditionell gedämpft. Bei Shimodozono wird Benifuuki nicht in der Pfanne erhitzt, sondern in einem eigens für Benifuuki entwickelten Dämpfverfahren werden die Extraktstoffe verfügbar gemacht und stabilisiert.

Bezeichnend bei Benifuuki ist auch der einmalig hohe Gehalt einer speziellen Form des Epigallo-Catechin-Gallats (EGCG 3), dem in Japan außergewöhnliche Wirkungen zum Beispiel bei der Vorbeugung allergischer Reaktionen wie Heuschnupfen nachgesagt werden.

Damit sich das Aroma, die Wirkstoffe und der feine blumige Duft richtig entfalten können, sollte Benifuuki relativ heiß, also mit etwa 80 Grad aufgegossen werden. Er darf dann ca. 90 Sekunden ziehen.

Empfehlenswert sind drei Aufgüsse. Geschmacklich fällt, wie bei Artischocken, zunächst eine leichte, exquisite Bitternote auf. Je nach Dosiermenge, Wassertemperatur und Ziehzeit kann dieser Tee fein-mild, zartbitter oder vollbitter serviert werden. Probieren Sie doch einmal das Unbekannte – und erfreuen Sie sich an dem neuartigen Geschmack und dem besonderen Teeduft!

Bei KEIKO finden Sie Benifuuki als losen Tee der 1. und 2. Pflückung sowie nun auch als Pulver.