



DROP IT LIKE IT'S HOT

Porzellanschale „Seegras“ von Annika Schüler, ca. 25 Euro, www.selekt.de



FRÜHLÜHER

Platzteller „Ramo“, ca. 48 Euro, www.arzberg-porzellan.com



PUNKTE-KREIS Teller von Datterra, ca. 25 Euro, über www.yoox.com

MUNTERMACHER

Ob heiß aufgeschlagen als Tee oder als frischer Farbton für Keramik und Tableware: **MATCHA-GRÜN** belebt jetzt unsere Tischkultur. So oder so: schön!

STARTER-KIT

Geschenkset mit 20 g „Shinto Matcha“, Bambusspatel, -besen, Keramikschale und Sieb, ca. 68 Euro, www.paperandtea.com



FRISCH AUFGEBRÜHT

MATCHA bezeichnet zu feinstem Pulver gemahlene Grüntee.

Traditionell in Japan hergestellt, gilt er dank seiner hohen Konzentration an Antioxidantien als gesundes Superfood. Im Gegensatz zu Kaffee bringt uns Matcha einen sanften Koffein-Kick, der zwar langsamer eintritt, dafür aber länger anhält.

DIE ZUBEREITUNG ist eine Kunst für sich: ca. 1 g Matcha-Pulver in einer Schale mit einem Schuss warmem Wasser auflösen. Dann ca. 100 ml heißes Wasser (80 Grad) zugießen und alles mit einem Bambusbesen schaumig schlagen. Ausführliche Anleitung in bewegten Bildern unter www.tree-of-tea.de

TRINKKUR

Wasserkaraffe aus Glas, 1 l, ca. 69 Euro, www.artdentity.de

