

Produktinformation zu "Mate - br0"

Mate

Die Matepflanzen werden nach den Grundprinzipien des biologischen Landbaus angebaut. Das brasilianische Zertifizierungsunternehmen Instituto Biodinamico IBD kontrolliert die Einhaltung der Richtlinien gemäß der Anforderungen der EU. Verarbeitet wird der Tee von einer Agrarkooperative in Parana. Sie ist die gemeinsame Vermarktungseinrichtung aller Landbesetzungen des MST im Bundesstaat Parana. 40% der dort erwirtschafteten Gewinne gehen direkt zurück an die Familien, 50% fließen in Investitionen – z.B. bei Landbesetzungen - und 10% werden an das nationale Sekretariat abgeführt. Die heutige Kapazität der Produktion liegt bei 50 Tonnen pro Jahr. Der Matetee wird in regelmäßigen Transporten mehrmals jährlich nach Europa geliefert. Die Herstellung des Tees erfordert wenig technischen Aufwand, da – anders als bei schwarzem Tee – die Blätter nicht fermentiert werden. Charakteristisch für Südbrasilien ist die pulverige Konsistenz des Tees: Blätter und Stiele werden zerkleinert und fein zerstoßen. Im Norden hingegen bevorzugt man einen eher gröberen Schnitt. Mate enthält Vitamin C und Spurenelemente und wirkt auf natürliche Weise anregend.

Mate

Projektpartner

Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), Brasilien

br0, kbA

Zutaten

Erva-Mate grün, kontrolliert biologischer Anbau

Allergiker- Info: gf, ef, hf, mf, nf, v

Weitere Informationen zu den ausgewiesenen Inhaltsstoffen

Herkunft

Der Mate-Strauch oder -Baum (*Ilex paraguarensis*) ist eine typische Pflanze aus der großen Tee-Familie. Sie wird hauptsächlich in Argentinien, Paraguay, Uruguay und der Region Paraná (Brasilien) angebaut.

Pflanze

Die immergrüne Pflanze braucht hohe Temperaturen und viel Luftfeuchtigkeit. Sie kann bis zu 20 m hoch wachsen. Die Mate-Blätter sind elliptisch bis eiförmig, können eine Länge von 12 cm erreichen und sind an den Rändern gebogen. Die getrockneten Blätter und Zweige des Strauches werden zur Zubereitung verwendet.

Zubereitung

Bei der Zubereitung des Tees werden zwei Esslöffel Mate auf 1 Liter heißes, nicht mehr kochendes Wasser (ca. 70 °C) aufgegossen und je nach Geschmack 3 bis 6 Minuten ziehen gelassen.

Inhaltsstoffe

Mate besitzt wertvolle Vitamine, wie Vitamin B1, B2 und C sowie Carotin, Flavonoide und Folsäure sowie eine Art Koffein.

Gesundheit

Mate enthält Vitamin C und Spurenelemente und wirkt auf natürliche Weise anregend. Dabei wirkt das Getränk sanfter als Kaffee oder Tee und hat dadurch weniger negativen Einfluss auf den Schlafrhythmus. Auch in der Medizin findet Mate seinen Einsatz. Man fügt es zu kommerziellen Kräuter-Mischungen hinzu, um das zentrale Nervensystem anzuregen, Diäten zu unterstützen und bei Rheumabeschwerden zu helfen. Wenn Mate jedoch über lange Zeit und in sehr hoher Dosierung konsumiert wird, können Nervosität, Schlaflosigkeit und Kreislaufbeschwerden auftreten.

Herstellung

Die Matepflanzen werden nach den Grundprinzipien des biologischen Landbaus angebaut. Das brasilianische Zertifizierungsunternehmen Instituto Biodinamico (IBD) kontrolliert die Einhaltung der Richtlinien gemäß der Anforderungen der EU. Verarbeitet wird der Tee von einer Agrarkooperative in Parana.

- Die jüngsten Zweige mit Blättern werden geerntet, wobei die Zweige nicht stärker als 4 mm sein dürfen, da sonst der Stängelanteil im Tee zu hoch wird.
- Die frisch geernteten Zweige kommen sofort für ca. 3 Minuten in eine erste geschlossene Trocknungstrommel, die mit Hilfe von Heißluft betrieben wird. So werden die Poren der Blätter in der ersten Trocknungsphase geöffnet und die Blätter können in der eigentlichen Trocknung nicht gesengt werden.
- Anschließend werden die Blätter in eine zweite Trocknungstrommel überführt und dort ca. 10 Minuten lang getrocknet.
- Jetzt wird der Mate grob geschnitten (er heißt jetzt: mate chanceada) und für die Teeaufbereitung wie in einem Mörser gestoßen bis er pulverisiert ist: es entsteht der traditionelle „chimarrao“ so wie der im Süden von Brasilien verwendet wird.
- Da der pulverisierte Mate für europäische Teezubereitungen zu fein ist, wird der grob geschnittene Mate (mate chanceada) gesiebt, um die Blattstiele zu entfernen und anschließend noch einmal fein geschnitten. Fertig!

Besonderes

Der Begriff Mate wurde abgeleitet von quichua matía was den Becher bezeichnet aus dem der Mate traditionellerweise getrunken wird. Mate Tee gehört zur Kultur Südamerikas.