

Matcha-Krise: Preise steigen weltweit, Japan kann nicht mehr liefern!

Wachsende Nachfrage nach Matcha führt zu globaler Knappheit. Japan kämpft mit Produktionsengpässen und steigenden Preisen. Finden Sie heraus, warum und wie diese Krise entsteht.



Vienna, Österreich - Die weltweite Nachfrage nach Matcha hat in den letzten Jahren stark zugenommen, während die Produktion in Japan nicht mehr mithalten kann. Dies führt zu einem Anstieg der Preise und sogar zu Engpässen in verschiedenen Städten, beispielsweise in Los Angeles, wo Matcha bereits ausverkauft ist. Laut einem Bericht von **vienna.at** steigen die Preise für Matcha weltweit um bis zu 40 Prozent, was die Beliebtheit des ursprünglich aus Japan stammenden teuren Tees widerspiegelt.

Japan gilt als die Heimat von hochwertigem Matcha, allerdings stehen die japanischen Teeproduzenten vor großen

Herausforderungen. Hierzu gehören ein Fachkräftemangel, die zeitintensive Herstellung und fehlende Betriebsnachfolger. Seit 2019 konnte die Produktionsmenge um 10 Prozent gesteigert werden, jedoch haben viele Teehersteller bereits ihre Verkaufsmenge eingeschränkt, um der massiven Nachfrage gerecht zu werden. Dies geschieht insbesondere, weil die beliebteste Matcha-Sorte nur einmal jährlich geerntet wird. Tatsächlich wird Matcha zwar zu vier Erntezeiten im Jahr geerntet, jedoch ist die erste Ernte am gefragtesten, was die Verknappung weiter verschärft. Zusätzliche Produktionsorte befinden sich mittlerweile in China, Taiwan und den USA, jedoch erreichen sie nicht die gleiche Qualität wie der japanische Zeremonientee, so **20 Minuten**.

Gesundheitliche Vorteile von Matcha

Das steigende Interesse am Matcha ist auch auf dessen gesundheitliche Vorzüge zurückzuführen. Matcha gilt aufgrund seiner hohen Konzentration an Antioxidantien sowie seiner speziellen Nährstoffzusammensetzung als Superfood. Studien, wie sie auf kumikomatchabyidh.ch dokumentiert sind, zeigen, dass Matcha die Herzgesundheit fördert, das Risiko von bestimmten Krebsarten senken und die Konzentrationsfähigkeit steigern kann.

Ein weiterer Vorteil von Matcha im Vergleich zu Kaffee ist, dass das enthaltene Koffein langsamer wirkt, was eine stabilere Energiezufuhr ermöglicht. Das in der Pflanze enthaltene L-Theanin hat entspannende Eigenschaften, die helfen können, Stress zu reduzieren. Gleichzeitig empfiehlt die Verbraucherzentrale, ausschließlich Bio-Matcha mit zeremonieller Qualität zu kaufen, um gesundheitlichen Risiken durch mögliche Schwermetalle vorzubeugen.

Ausblick und Herausforderungen

Die ersten Matcha-Ernten im April könnten kurzfristig die Vorräte auffüllen, dennoch sind langfristige Anpassungen in der

Produktion notwendig, um den international ansteigenden Konsum zu decken. Besonders Touristen schätzen den einzigartigen Geschmack und die gesundheitlichen Vorteile von Matcha, während der Verbrauch in Japan selbst eher sinkt. Daher bleibt abzuwarten, wie die japanische Teeindustrie auf diese Herausforderungen reagieren wird, um die Qualität und Verfügbarkeit des begehrten Tees auch in Zukunft zu sichern.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Vienna, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.vienna.at• www.20min.ch• kumikomatchabyidh.ch

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at