

PRICKELND GRÜNER WACHMACHER

SEICHA MATCHA-LIMONADEN AUF BASIS VON MATCHA-TEE



Hamburg, Januar 2018 – Matcha-Tee ist für die beiden Brüder Benjamin und Felix Böning schon lange viel mehr als nur Tee: Bereits während des Studiums haben sie die Wirkung des Matcha-Tees für sich entdeckt. Neben dem Geschmacklichen hat sie vor allem die außergewöhnlich belebende Eigenschaft des seltensten Tees der Welt überzeugt: Er schafft es die Konzentrationsfähigkeit über Stunden aufrecht zu erhalten und gleichzeitig eine beruhigende Wirkung auf den Körper auszuüben. Schon im alten Kaiserreich wurde Matcha-Tee getrunken, um die Konzentrationsfähigkeit und damit den mentalen Fokus zu stärken.

Matcha Tee jedoch lässt sich nicht überall zubereiten. So begannen Benjamin und Felix Böning den Matcha-Tee mit anderen Komponenten zu kombinieren. Dabei hat es ihnen die Kombination mit Zitrusfrüchten besonders angetan, denn der charakteristische Geschmack des Matcha steht in perfekter Balance mit der natürlich erfrischenden Zitrus-Note. Schnell war die Idee eines eigenen Getränks geboren:

Drinks auf Basis von Matcha-Tee.

Direct trade, from farm to bottle

Von der Rezeptur, über die Flaschenetiketten bis hin zur Internetseite haben die Brüder alles selbst entwickelt. Ihr Firmenname Seicha Matcha ist eine japanische Wortfindung und bedeutet soviel wie **“Die pure Reinheit des Tees“**. Seicha Matcha gibt es seit Mitte 2015 in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen:

Yuzu Ingwer, Limette und Grapefruit.

Die genaue Dosierung des Matcha-Tees ist dabei besonders durchdacht:

„In jeder 0,33l Glasflasche unserer Seicha Matcha-Limonade ist nahezu 1.300 mg Ceremonial-Bio-Matcha aus Japan enthalten, damit sich die volle Wirkung entfalten kann. Das entspricht ca. 13 Tassen von herkömmlichem grünem Tee. Dadurch bekommt der Körper einen natürlichen Energieschub, der bis zu 6 Stunden anhalten kann. Das macht Matcha sozusagen zum Espresso unter den Tees. Das Teein des Matchas ist aber wesentlich verträglicher und wirkt zudem deutlich länger“,

so Benjamin Böning. Seicha Matcha-Drinks erschließen damit einen neuen Markt:

Sie sind ein belebendes und zugleich erfrischendes Getränk auf Matcha-Tee-Basis und somit eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Wachmachern.

Erstklassige Produkt-Qualität ist den beiden Brüdern bei ihrem Produkt besonders wichtig: *„Wir sind stolz darauf, dass unser eigens kreierter Ceremonial Matcha Tee direkt von einer alt eingesessenen Familienfarm aus Nishio in Japan stammt und damit auch so gut zu uns als Familienunternehmen passt“*, sagt Felix Böning.

Ceremonial gibt dabei die Klassifizierung des Tees an und bezeichnet die höchst mögliche Qualitätsstufe. Diese hochwertigen Teeblätter nimmt man im Ganzen zu sich und damit auch alle in ihnen enthaltenen Inhaltsstoffe. Ein Grund, weshalb Seicha Matcha zu Recht in die Riege der so genannten Superfoods gehört.

Innerhalb der Naturprodukte schafft Matcha-Tee es, den höchsten bekannten Wert an Antioxidantien aufzuweisen. So wird auch im weiteren Abfüll-Verfahren schonend mit dem wertvollen Rohstoff umgegangen, damit alle guten Eigenschaften des Bio Matcha-Tees erhalten bleiben und somit ein Genuss mit natürlichen Inhaltsstoffen entsteht.

Über Seicha GmbH

Seicha ist ein inhabergeführter Getränkeproduzent für Matcha-Limonaden. Der Firmenname setzt sich aus den beiden japanischen Wörter **“Sei”** und **“cha”** zusammen und bedeutet soviel wie **“Die pure Reinheit des Tees”**.

Das Sortiment umfasst aktuell drei Limonaden-Sorten mit belebender Wirkung: *Seicha Matcha Limette*, *Seicha Matcha Grapefruit* und *Seicha Yuzu - Ingwer*. Basis der Drinks ist ein Ceremonial Matcha-Tee, der direkt von einer alt eingesessenen Familienfarm aus Nishio, Japan, stammt. Für eine Flasche wird 1.300 Milligramm des hochwertigen Tees verwendet. Die Produkte sind deutschlandweit sowie österreich und schweizweit im ausgewählten Einzelhandel, in der Gastronomie sowie online (www.seicha.de) zu kaufen. Das Familienunternehmen Seicha mit Sitz in Hamburg besteht seit Mitte 2015 und wird von den beiden Gründer-Brüdern Benjamin und Felix Böning geleitet.

Pressekontakt

Benjamin Böning

B.Boening@Seicha.de / +49 159 0411 1491

