

Gewürzinformationen

INGWER



Der Geruch des Ingwers ist aromatisch, der Geschmack brennend scharf und würzig. Wesentliche Bestandteile sind dabei ein ätherisches Öl, Harzsäuren und neutrales Harz sowie Gingerol, eine scharf aromatische Substanz. Das Gingerol verleiht dem Ingwer die Schärfe.

Ingwer wächst in den Tropen, wie beispielsweise Indien.

SAFRAN



Safran schmeckt bitter-herb-scharf, was bei normaler Dosierung – anders als der typische Duft – nicht zum Tragen kommt. Mit Safran gewürzte Gerichte färben sich intensiv goldgelb. In Europa bekannte Gerichte, die Safran enthalten, sind Bouillabaisse, Risotto alla milanese, schwedische Lussekatter (ein Süßgebäck) und Paella. Im Iran werden besonders Reisgerichte gerne mit Safran verfeinert.

Angebaut wird Safran im Mittelmeerraum, unter anderen in Afghanistan und dem Iran.

ZIMT



Zimt wird häufig zur Aromatisierung von Heißgetränken (Tee) und Spirituosen verwendet, in der indischen und vorderorientalischen Küche auch für Fleischgerichte. Man benutzt einen Teil der Rinde des Ceylon-Zimtbaums und zwar deren dünne Innenschicht zwischen Borke und Mittelrinde, die sich röhrenartig zum Stängenzimt (bzw. zur Zimtstange oder Zimtröhre) zusammenrollt, sobald sie vom Holz getrennt wird.

Zimt gibt es vor allem in Sri Lanka.

Gewürzinformationen

VANILLE



Die die Samen umgebende ölige Flüssigkeit innerhalb der Kapsel enthält einen großen Anteil des Aromas und des Geschmacks. Dies ist der Grund, warum man für eine besonders intensive Aromatisierung der Speisen die Frucht der Länge nach aufschneiden und die Samen nebst dem anhaftenden Öl, das *Vanillemark*, herauskratzen soll. Durch Aufkochen in Milch, Sahne oder anderen Flüssigkeiten kann z. B. Vanillesauce hergestellt werden.

Die Gewürzvanille stammt ursprünglich aus Mexiko und Mittelamerika

PFEFFER



Bekannt als „König der Gewürze“ ist der Pfeffer eins der am weitesten verbreiteten Gewürze der Welt.

Die ursprüngliche Heimat dieser Pflanze ist Sumatra.

NELKEN



Die Gewürznelke ist die getrocknete, voll ausgewachsene, aber noch ungeöffnete Blütenknospe des Baumes *Eugenia Caryophyllus*. Sie war schon im alten China und alten Ägypten bekannt, gelangte aber bereits im 3. Jahrhundert nach Europa. Zu dieser Zeit war sie eins der teuersten Gewürze.

Ursprünglich kommen die Nelken von den Molukken (Indonesien).

Gewürzinformationen

STERNANIS



Dieses tropische Gewürz war schon vor 3000 Jahren im hochkultivierten China als Gewürz- und Arzneipflanze bekannt und sehr begehrt.

Die rötlichbraunen, sternförmigen Früchte dieses immergrünen Magnolienbaumes werden noch unreif geerntet, an der Sonne getrocknet und haben dann ein durchdringendes, scharfes Anisaroma.

Ursprungsland von Sternanis sind die Philippinen.

MUSKATNUSS



In der traditionellen Medizin werden Muskatnuss und -öl bei Krankheiten des Verdauungssystems verwendet. In Indien stellt man eine Salbe aus Muskatnusspulver und Wasser her, die Hautleiden wie Ekzeme oder Flechten lindert.

Der Muskatbaum (*Myristica fragrans*) ist ursprünglich auf der indonesischen Inselgruppe der Molukken beheimatet.