

Saftbars erobern Nürnberg

Fränkische „Frucht-Revolution“

VON KERSTIN FELLENER

Eye Opener, Carrot Kick, Palm Berry und Exotica stehen auf der Getränkekarte. Klingt nach kreativen Cocktailnamen, ist aber völlig alkoholfrei und vor allem sehr gesund. Die Rede ist hier von frisch gepressten Säften, die zunehmend in so genannten „Saftbars“ angeboten werden. Gesund, natürlich und frisch zubereitet lautet die Devise. Allen Debatten über übergewichtige Deutsche zum Trotz - Bio ist wieder „in“. Deshalb gehen immer mehr Menschen in Saft-Suppen- oder Salatbars.

Auch in Nürnberg breitet sich zunehmend die neue Form des Fast-Food aus. Ein Beispiel dafür ist die seit 30. Juni 2007 existierende „Mischbar“ am Hauptmarkt 2. Grüne Plastikhocker mit hohen Tischen und eine große Bar mit vielen Mixern bilden die Ausstattung des modern eingerichteten Öko-Cafés. Die Tische sind besetzt, das Konzept scheint also aufzugehen.

Doch welche Idee liegt eigentlich der Mischbar zugrunde? „Es soll eine Alternative zu klassischem Fastfood, wie zum Beispiel dem Döner, sein. Die Gäste bekommen alles schnell und frisch zubereitet“, erklärt Geschäftsführer Christoph Haberl. Das Angebot reicht von Weizengrassäften, die entgiftend und antibakteriell wirken, über Saftkreationen bis hin zu kleineren Speisen wie Suppen oder Brot mit Aufstrich.

Die Erfindung kommt zur richtigen Zeit. Denn das Klientel, das übrigens auch aus älteren Kunden besteht, kommt nicht nur, um sich bewusster zu ernähren, sondern auch, weil es auf gesunde Nahrungsmittel angewiesen ist. Das ist zum Beispiel bei Allergikern der Fall, deren Zahl zunehmend steigt.

„Gesunde Ernährung kann leicht und einfach sein“

Für Salat-Fans, die ihren Salat selbst zusammenstellen möchten,

Große Auswahl bei den Gewürzen

Pfeffer aus dem indischen Urwald

VON PETRA NOSSEK-BOCK

„Vier Gewürze – da müssen doch welche doppelt sein“. Wer so denkt wie die Comicfigur Homer Simpson, dem würden bei der Biofach die Augen übergehen. Selbst für diejenigen, die ihre Speisen ganz konservativ nur mit Pfeffer und Salz abschmecken, hält die Messe manche Überraschung bereit.

Sechs neue Pfefferspezialitäten hat beispielsweise die Firma Herbaria im Sortiment. Ab April erwartet Bio-Feinschmecker eine eigenständige Gourmet-Linie. Langpfeffer, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer grün, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer Tellicherry und die Mischung Capriccio ergänzen die Produktpalette.

Die Pfeffer-Raritäten stammen aus den Urwäldern Südiindiens. Dort wird der Anbau seit Generationen traditionell betrieben und die aus dem Dschungel stammenden hocharomatischen Gewürze werden in kleinen Gärten kultiviert. Die Früchte werden in Handarbeit gepflückt, in der Sonne getrocknet und als naturbelassener Pfeffer abgefüllt.

Die aufwändige Herstellung erklärt, warum die Produkte im hochpreisigen Bereich angesiedelt sind, erklärt Firmensprecherin Katharina Heuberger. Die natürlichen Verarbeitungsmethoden bräuchten Zeit. Dafür sind sie aromaschonend, erklärt sie. Das mache sich durch eine intensiveren Geschmack bemerkbar. So werde beispielsweise Paprika in Netzen getrocknet oder traditionell auf Schnüren aufgefädelt. Das sei mit Massenware anders. Die werde häufig trocken gefönt.

Zunehmend setzt der Gewürze-Spezialist aus Süddeutschland auf Mischungen. Dafür hat das Unternehmen den Gourmetkoch Konrad Geier engagiert. Er wuchs in einem Haushalt auf, in dem man naturbelassene Produkte schätzte, berichtet Heuberger. Der Ketchup sei dort selbst zusammengemischt und das Brot aus selbst gebacken worden. Das hat den Koch schon frühzeitig auf den Geschmack gebracht. Nun kreiert er neue Mischungen unter anderem für die bayerische Produktlinie. Feinschmecker, die süddeutsche Schmankerl mögen, haben die Wahl zwischen einem Schweinsbratengewürz und einer Biergartenmischung für den Obazdn.

Mit Blüten aromatisieren Kenner der Firma Sonnentor ihre Speisen. Die gute Launemischung soll nicht nur durch ihre farbenfrohes Erscheinungsbild die Stimmung aufhellen, sondern auch durch die Ingredienzien, die nach Heublumen ausschauen.

Im Gewürzparadies befinden sich die Besucher der Fachmesse in Halle 4. Dort bilden die Stände aus den afrikanischen Staaten einen Schwerpunkt. Traditionell hergestellte Sorten wie Kardamom oder Vanille werden schön verpackt präsentiert. Häufig fehlen den Produzenten aus Übersee aber noch die Händler in Deutschland.

Mit solchen Problemen muss sich Andreas Blum nicht herumschlagen. Der Außendienstleiter der Nürnberger Firma Schuco-Gewürze kann auf ein seit 1929 zurückreichendes Vertriebsnetz bauen. Damals gab es bekanntlich noch kein Bioprädikat.

Gourmetkoch Konrad Geier wuchs in einem Haushalt auf, in dem man naturbelassene Produkte schätzte.



Konrad Geier möchte mit seinen Rezepten zeigen, dass die Bioküche nicht nur gesund ist, sondern auch verwöhnten Gaumen schmeckt. Fotos: Gerullis

Das Unternehmen hat sich aber längst auf den Trend der Zeit eingestellt. Die Großabnehmer wie die Nürnberger Lebkuchen-Industrie oder das Fleischerhandwerk können zwischen den verschiedenen Produktionsweisen wählen. Schuco-Gewürze bietet sowohl Bio-Produkte an, die allen Ansprüchen per Zertifikaten und strenger Kontrolle genügen als auch welche aus konventioneller Herstellung. Diese sollten auf keinen Fall in

eine Negativecke gedrängt werden, ist Blums Anliegen.

Wer allerdings experimentierfreudig ist und sein Gewürzregal um ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen bereichern möchte, sollte auf jeden Fall in die Bioecke schauen. Hier gibt es auch die verschieden aromatisierten Salze, so dass durchaus das gleiche Gewürz mehrmals vorhanden sein kann und doch immer wieder anders schmeckt.

