



FC BAYERN
Kahn und Toni sind süchtig nach Erfolg



GEWINNSPIEL
Erleben Sie Fünf-Sterne-Luxus in Südafrika

Stellen Immobilien ePaper Abonnement Märkte Shop Suche Hilfe erweiterte Suche Anmelden Registrieren

RESSORTS LIFESTYLE Design & Technik Stilfrage Mode Style Diary Essen & Trinken Wellness DIE WELT BESTEN

Home > Lifestyle

Druckversion Artikel versenden Kommentar (4) Leserbrief

16. April 2008, 12:02 Uhr

VON MARTINA KAUSCH

TREND-GEWÜRZE

Warum sich gepfefferte Preise für Salz lohnen

Einfach salzen und pfeffern ist passé. Moderne Rezepte warten heute mit ganz speziellen Angaben auf. Da greift man zu Salzblüten aus dem Meer, angereichert mit Lavendel und Malven oder zu Pfeffer aus dem Urwald.

Entsprechend gepfeffert sind die Preise. Alles Firlefanz? Die Ausgabe lohnt sich tatsächlich.

zurück Bild 3 von 8 weiter



Foto: Herbaria

Der Naturkosthersteller Herbaria hat eine ganze Reihe an Salz-Gewürzmischungen mit verschiedenen Aromen auf den Markt gebracht. Hier die Geschmacksrichtung Ingwer...

Der Naturkost-Hersteller Herbaria hat im März eine eigene Reihe mit Salz-Gewürzmischungen fern von Petersilie und anderem heimischen Kraut auf den Markt gebracht. Acht verschiedene Kreationen bringen mit Kakao („Flor de Sal Zichorie-Kakao“), Ingwer („Flor de Sal Kandierter Ingwer“) oder Zitrone („Flor de Sal Verdello Zitrone“) das gewisse Etwas im salzigen Aroma.

WEITERFÜHRENDE LINKS

- Haben Sie schon mal Queller probiert?
- Welches Kraut zu welchem Gericht?
- Warum Chilisoten glücklich machen
- Ein Blumenstrauß zum Trinken

Das Salz in der sprichwörtlichen Suppe wird immer extravaganter – und teurer. Statt zu dem herkömmlichen Kochsalz greifen viele Deutsche inzwischen zu Salz-Spezialitäten. In den Regalen der Feinkosthändler stapeln sich Gewürz-Exoten wie schwarzes Salz und Preise von 14 Euro für 100 Gramm sind dabei keine Seltenheit. Auch beim Pfeffer

geht es seit einiger Zeit exotisch zu. Die feurigen Körner aus Anbaugelände von den Molukken bis Madagaskar oder der zapfenförmige Langpfeffer erfreuen die Herzen von Kochprofis. Doch was haben die exotischen Varianten von Salz und Pfeffer eigentlich für Vorteile?

Salz war schon immer ein Grundpfeiler der deutschen Küche. Doch für Geschmack – und Wohlbefinden – macht es einen Unterschied, ob man mit industriell verarbeitetem Gesteinssalz oder natur belassenem Meersalz würzt. Ersteres, so genanntes Kochsalz, besteht nämlich hauptsächlich aus Natriumchlorid und kann mit natürlichem Salz kaum mithalten, denn Mineralien und Spurenelemente wurden im Raffinerungsprozess beseitigt.

Geschmackserlebnis Fleur de Sel

Doch vor allem der Geschmack macht den Unterschied! Wer sich einmal eine Fleur-de-Sel-Blüte auf die Zunge gelegt hat, weiß, wie mild-aromatisch natur belassenes Salz schmecken kann. Ein Fleur de Sel hat mit dem Haushaltssalz vom Discounter so viel zu tun wie eine Plastiktüte mit einem Gucci-Shopper.

Fleur de Sel ist der Porsche unter den Salzen, reich an Mineralien und wichtigen Spurenelementen und enthält keine Zusatzstoffe. Die Form der Salzkristalle stand Pate für die Bezeichnung. Es wird auf spezielle Art gewonnen. In Salzgärten rund ums Mittelmeer bleibt es zurück, wenn die Sonne das Meerwasser verdampft und

GRÜNE WELT

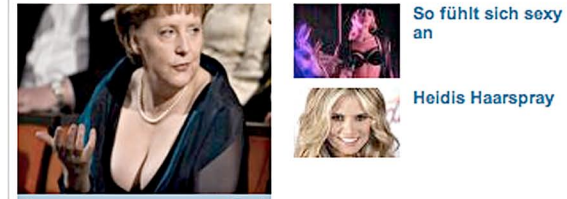
Garten & Balkon



Pflanzen- und Pflanztipps
Wissenswertes und Neuigkeiten für Hobbygärtner auf WELT ONLINE

Mehr zum Thema

LIFESTYLE-VIDEOS



So fühlt sich sexy an

Heidis Haarspray

Darf das die Kanzlerin?

mehr Videos

BILDERGALERIEN



Gottschalks Outfits des Grauens
Eine Karriere voller optischer Abgründe
mehr...



Stylie Kylie
Minogue, das wundersame Modechamäleon
mehr...



Triumph der Wäsche
Sündig wie Eva beim Singapore Fashion Festival
mehr...



Hamburger Phone
Viecher für die Wand und Hamburger fürs Ohr
mehr...



So heiß ist Indien
Mode aus Mumbai: Kurze Kleider und Wollmütze
mehr...

alle Bildergalerien

Manufakturen



Die Renaissance der Handarbeit
WELT ONLINE stellt Manufakturen vor, die mit ihren Produkten besonders erfolgreich sind

Mehr zum Thema



Style Diary

Style Diary

gleichzeitig der Wind die Kristalle formt. In den frühen Morgenstunden beginnt der „Maître saunier“, der Salzmeister, mit der Ernte. Flott muss es gehen, damit die Kristalle ihre Form behalten.

Pink Farbakzente im Salzstreuer

Berühmt ist der südbretonische Salzort Guerande für seine Produktion. Er gibt dem Sel de Guerande (100 Gramm, circa fünf Euro) den Namen. Dieses Salz ist besonders reich an Mineralien und hat deswegen eine hellgraue Farbe. Fleur de Sel schmeckt ein wenig nach Meer, deswegen passt es gut zu Fischgerichten. Besonders fein mundet es, wenn es über ein Gericht gestreut wird und sich beim Essen die knusprige Konsistenz und das besondere Aroma entfalten.

Das Bestreuen mit Fleur de Sel ist besonders attraktiv, seit Salzmischungen auch noch farbliche Akzente auf den Gerichten setzen. „Flor de Sal Blütenkonfetti“ (60 Gramm, 13 Euro) heißt eine Herbaria-Mischung mit Hibiskus-, Rosen-, Lavendel-, Malven-, Erika-Sonnenblumen und Kornblumenblüten – ein pinkfarbener Akzent, der gesund ist und gut schmeckt.

Salz mit Raucharoma

Und noch zwei Salzsorten werden bei der Koch-Elite wegen ihrer geschmacklichen Besonderheiten geschätzt: Maldonsalz, in England gewonnenes Meersalz, ist so zart in der Konsistenz, dass man es mit den Fingern zerkrümeln kann. Aber Vorsicht, es ist der Chili unter den Salzen, also sparsam verwenden.

Etwas Besonderes ist auch so genanntes schwarzes Salz, das in der indischen Küche gebräuchlich und Bestandteil des nordindischen Gemüsegewürzmischung Chat Masala ist. Genau genommen ist das Gewürz jedoch Rosa-gräulich und beliebt wegen seines ungewöhnlichen Raucharomas.

Einheitsgeschmack adé

„Es liegt im Trend Geschmack immer mehr auszutariieren“, erklärt Katharina Heuberger vom Pressebüro Herbaria die neue Produktvielfalt. Also weg vom Einheitsgeschmack hin zu individuellen Aromen. Nicht nur beim Salz: So gibt es inzwischen etwa Schokotafeln mit Chili- oder Ingwer-Geschmack.

Und auch beim Pfeffer erfreuen sich Gourmets an einer immer größeren Auswahl.

„Beim Pfeffer reichen die Nuancen von mild-fruchtig bis bitter“, sagt Katharina Heuberger. Je nach Verarbeitung und Pfefferart.

Pfeffer als Gourmet-Produkt

Pfefferkörner sind die Früchte der Pflanze Piper Nigrum, die unterschiedlich weiterverarbeitet werden. Die Blütenbüschel enthalten 70 bis 80 Pfefferkörner. Daraus werden weißer, schwarzer und grüner Pfeffer gemacht. Der Weiße aus aufgeweichten, schalenlosen Körner, die getrocknet werden. Die schwarzen Körner wurden fermentiert, die grünen Pfefferkörner stammen frisch vom Strauch, sind unbehandelt und in eine Lage eingelegt.

Für Kochfans darf es jedoch nicht der schnöde Pfeffer aus dem Supermarkt sein. Die Könige der Kochlöffel greifen nur zum Besten, dann muss es weißer Pfeffer aus dem indischen Madras sein. Grüner Pfeffer mundet besonders gut aus Madagaskar und beim weit verbreiteten schwarzen Pfeffer sollte man das Anbaugelände der Molukken bevorzugen.

Artverwandte Pflanzen wie der rosa Pfeffer

„Interessant wird es bei Pflanzen, die zwar kein Pfeffer sind, aber einen pfeffrigen Geschmack haben“, verrät Katharina Heuberger. Individualisten pfeifen auf gängige Sorten und streuen daher den so genannten rosa Pfeffer (Pink Pepper, 40 Gramm für 11, 50 Euro) des Peruanischen Pfefferbaum über ihren Red Snapper, würzen mit Langpfeffer oder Kubebenpfeffer (60 Gramm für 8,45 Euro).

Auch beim Pfeffer sind die Preise gesalzen. „Bio-Qualität ist besonders schwer zu finden“, erklärt Katharina Heuberger die gepfefferten Preise, außerdem sei die Ernte echte Handarbeit von Kleinbauern.

SCHLAGWORTE

Pfeffer Salz Fleur de Sel Gourmet Bio Genuss Herbaria

Und die Wirkung von Pfeffer? Er hilft bei Verdauungsbeschwerden und erhöht den Blutdruck. Das weiß man in Italien besonders gut: Sage und schreibe zwei Teelöffel nicht allzu fein gemahlener

schwarzer Pfeffer gehört zusammen mit Zwiebel, Zitronenschale, gehackten Anchovis und gehackter Geflügelleber in die Pfeffersauce von Treviso.



Design & Technik

DOSSIER

Lambecks Weinwelt



- ANZEIGE -

Tipps24de
INFORMIERT: ONLINE LOTTO!
Zu Tipps24.de
AB 18 JAHREN. VORSICHT: SPIELSUCHTGEFAHR!

Essen & Trinken



Essen & Trinken

Stilfrage



Stilfrage

Mode & Accessoires



mehr

- ANZEIGE -

Hotelzimmer frei
Erst suchen, dann buchen!